

UREDBA KOMISIJE (EU) št. 1122/2010

z dne 2. decembra 2010

o vpisu imena v register zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb (Gouda Holland (ZGO))

EVROPSKA KOMISIJA JE –

nito na trgu vsaj pet let pred datumom objave iz člena 6(2), ter da je bilo ime, predlagano za registracijo, generično.

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

- (4) Komisija je v dopisih z dne 4. novembra 2008 Nizozemsko in vlagatelje ugovorov pozvala, naj se med seboj dogovorijo v skladu z njihovimi notranjimi postopki.

ob upoštevanju Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 z dne 20. marca 2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila⁽¹⁾ ter zlasti tretjega pododstavka člena 7(5) Uredbe,

- (5) Ker vlagatelji ugovorov v predvidenem roku niso dosegli nobenega sporazuma, razen sporazuma med Nizozemsko in Francijo, mora Komisija sprejeti sklep v skladu s postopkom iz člena 15(2) Uredbe (ES) št. 510/2006.

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) V skladu s prvim pododstavkom člena 6(2) in členom 17(2) Uredbe (ES) št. 510/2006 je bila vloga Nizozemske za vpis imena „Gouda Holland“ v register zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb objavljena v *Uradnem listu Evropske unije* ⁽²⁾.

- (6) Kar zadeva domnevno neizpolnjevanje člena 2 Uredbe (ES) št. 510/2006 glede imena, geografskega območja, posebnosti proizvoda, povezave med lastnostmi proizvoda in geografskim območjem, slovesa in omejitev v zvezi s poreklom surovin, so pristojni nacionalni organi potrdili prisotnost teh elementov, poleg tega ni bila ugotovljena nobena očitna napaka. Treba je poudariti, da „Holland“ ni ime zadevne države članice in da se „Gouda Holland“ šteje za tradicionalno geografsko ime, zajeto s členom 2(2) Uredbe (ES) št. 510/2006. V zvezi s tem so izpolnjene zahteve člena 2(1)(b) navedene uredbe, saj je zadevno geografsko območje opredeljeno glede na povezavo in glavne elemente posebnosti proizvoda. Posebnost sira Gouda Holland je povezana z več dejavniki v zvezi z geografskim območjem, kot so kakovost mleka (visoka raven maščob in vsebnost beljakovin), aminokislina iz β -CN in γ -glutamil peptidov ter pretežna paša na travnikih, uporaba sirila iz telet, naravno zorenje ter večine kmetov in proizvajalcev sira.

- (2) Češka republika, Nemčija, Francija, Avstrija, vlade Avstralije, Nove Zelandije in Združenih držav Amerike ter organizacija Dairy Australia, novozelandsko združenje podjetij v sektorju mleka in nacionalno združenje proizvajalcev mleka skupaj z ameriškim svetom za izvoz mleka so v skladu s členom 7(1) Uredbe (ES) št. 510/2006 registraciji ugovarjali. Ti ugovori so se na podlagi člena 7(3) navedene uredbe šteli za sprejemljive.

- (3) Izjave o ugovoru so se nanašale na neizpolnjevanje pogojev iz člena 2 Uredbe (ES) št. 510/2006, zlasti glede imena in njegove uporabe, posebnosti in slovesa proizvoda, opredelitve geografskega območja in omejitev v zvezi s poreklom surovin. V ugovorih je bilo še navedeno, da bi bila registracija v nasprotju s členom 3(3) Uredbe (ES) št. 510/2006, da bi ogrozila obstoj imen, blagovnih znamk ali proizvodov, ki so bili zako-

- (7) Kar zadeva ugovore zaradi neizpolnjevanja člena 3(3) Uredbe (ES) št. 510/2006, je Nizozemska predložila informacije v zvezi z razlikovanjem med proizvodom z registriranim imenom „Noord-Hollandse Gouda“ in proizvodom, za katerega se uporablja ime „Gouda Holland“. V izjavi o ugovoru ni bil naveden noben dokaz o morebitnem zavajanju potrošnikov ali neenakovredni obravnavi proizvajalcev.

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

⁽²⁾ UL C 61, 6.3.2008, str. 15.

- (8) Zdi se, da vlagatelji ugovorov, ko so trdili, da bi registracija ogrozila obstoj imen, blagovnih znamk ali proizvodov in da je ime, predlagano za registracijo, generično, niso upoštevali celotnega imena „Gouda Holland“, ampak le njegov del, tj. „Gouda“. Vendar se zaščita dodeli za izraz „Gouda Holland“ kot celoto. V skladu z drugim pododstavkom člena 13(1) Uredbe (ES) št. 510/2006 se lahko izraz „Gouda“ še naprej uporablja, če se upoštevajo veljavna načela in pravila iz pravnega reda Unije. Zaradi večje jasnosti sta bila specifikacija in povzetek ustrezno spremenjena.
- (9) Glede na to je treba ime „Gouda Holland“ vpisati v „Register zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb“.
- (10) Ukrepi, predvideni s to uredbo, so v skladu z mnenjem Stalnega odbora za zaščitene geografske označbe in zaščitene označbe porekla –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Ime iz Priloge I k tej uredbi se vpiše v register.

Ne glede na prvi odstavek se lahko ime „Gouda“ še naprej uporablja na ozemlju Unije, če se upoštevajo veljavna načela in pravila iz pravnega reda Unije.

Člen 2

Preciščeni povzetek z navedbo glavnih elementov specifikacije je v Prilogi II k tej uredbi.

Člen 3

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 2. decembra 2010

Za Komisijo
Predsednik
José Manuel BARROSO

PRILOGA I

Kmetijski proizvodi za prehrano ljudi, navedeni v Prilogi I k Pogodbi:

Skupina 1.3. Siri

NIZOZEMSKA

Gouda Holland (ZGO)

PRILOGA II

POVZETEK

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

„GOUDA HOLLAND“

ES št.: NL-PGI-0005-0328-27.11.2003

ZOP () ZGO (X)

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

1. Pristojna služba v državi članici

Naziv: Hoofdproductschap Akkerbouw

Naslov: Postbus 29739 – 2502 LS 's-Gravenhage

Telefon: +31-70-3708708

Telefaks: +31-70-3708444

E-naslov: plw@hpa.agro.nl

2. Skupina

Naziv: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Naslov: Postbus 165 – 2700 AD Zoetermeer

Telefon: +31-79-3430300

Telefaks: +31-79-3430320

E-naslov: info@nzo.nl

Sestava: proizvajalci/predelovalci (X) drugo ()

3. Vrsta proizvoda

Skupina 1.3. Sir

4. Specifikacija

(povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

4.1. Ime

„Gouda Holland“

4.2. Opis

Gouda Holland je polnomastni (48 % in več), naravno zorjeni poltrdi sir.

Sir proizvajajo na Nizozemskem iz kravjega mleka, ki ga pridobivajo na nizozemskih mlečnih kmetijah, in ki zori v nizozemskih prostorih za zorenje, dokler ni pripravljen za prodajo.

Sestava

Gouda Holland se proizvaja iz ene ali več naslednjih surovin:

- mleka, smetane, posnetega ali polposnetega kravjega mleka (izključno kravjega mleka), pridobljenega na nizozemskih mlečnih kmetijah.

Značilne lastnosti

Sir ima obliko sploščene valja, kvadra ali hlebca ter tehta med 2,5 in 20 kg. Za sploščeno valjasto obliko so značilne izbočene zaobljene stranske ploskve, ki gladko prehajajo v ravno zgornjo oziroma spodnjo ploskev, v višino pa sir meri med četrtino in tretjino svojega premera.

Najmanjša vsebnost maščob v suhi snovi je 48,0 %, največja pa 52,0 %. Vsebnost vlage znaša 12 dni po prvem dnevu proizvodnje največ 42,5 %, vsebnost soli v suhi snovi pa največ 4,0 %. Ostale značilne lastnosti so:

- okus: aromatičen, prijeten, blag do izrazit, odvisno od starosti. Lahko se doda kumina;
- prerez: ko sir narežemo, so vidne oblike lukenj, ki niso nujno enakomerno razporejene. Sir je slonokoščene do rumene barve;
- skorja: skorja je trdna, gladka, suha, čista in brez plesni. Skorja nastane s sušenjem med fazo zorenja;
- tekstura: sir je pri starosti štirih tednov rahlo mehek do prožen. Z nadaljnjim zorenjem postane njegova sestava čvrstejša in polnejša. Sir je enostavno rezati;
- obdobje zorenja: najmanj 28 dni. Gouda Holland je naravno zorjeni sir. Sir Gouda Holland ne sme zoreti v foliji;
- temperatura zorenja: najmanj 12 °C;
- starost: rok uporabnosti je od najmanj 28 dni po dnevu proizvodnje do več kot eno leto.

Posebna merila kakovosti

- Ko proizvajalec sira dobi in shrani mleko, smetano ali polposneto mleko, ti še niso bili toplotno obdelani ali pa so bili toplotno obdelani brez pasterizacije.
- Smetano in posneto ali polposneto mleko je treba neposredno pred predelavo v sir Gouda Holland pasterizirati, da se izpolnijo naslednja merila:
 - aktivnost fosfataze je neopazna, razen če je aktivnost peroksidaze neopazna;
 - stopnja kislosti za smetano, preračunana za nemasten proizvod, ni višja od 20 mmol NaOH na liter, razen če je vsebnost laktata 200 mg na 100 g nemastne snovi ali manj;
 - v 0,1 ml ni koliformnih mikroorganizmov.
- Neposredno pred predelavo v sir Gouda Holland je treba vse surovine pasterizirati tako, da vsebnost nedenaturiranih beljakovin sirotke ne odstopa ali le rahlo odstopa od vsebnosti v nepasteriziranih surovinah podobne vrste in kakovosti. Med proizvodnjo sira Gouda Holland se lahko dodajo le negensko spremenjene kulture mikroorganizmov, ki ustvarjajo mlečno kislino in dajejo aromo. Te kulture vsebujejo za sir Gouda Holland primerne mezofilne mlečnokislinske bakterije, *Lactococcus* in *Leuconostoc*, vrste L ali LD, po možnosti v kombinaciji s termofilnimi kulturami *Lactobacillus* in/ali *Lactococcus*. Kulture, ki so na voljo, so zaščitene. Njihova uporaba je pri proizvodnji sira Gouda Holland obvezna.

— Sirilo: za proizvodnjo sira Gouda Holland se uporablja le sirilo iz telet. Le v posebnih okoliščinah, če je to na primer nujno zaradi kužne živalske bolezni, je lahko treba uporabiti druga sirila. V tem primeru mora uporabljeno sirilo izpolnjevati zahteve uredbe o mlečnih proizvodih (Warenwetbesluit Zuivel).

— Vsebnost nitrata v siru Gouda Holland, v smislu vsebnosti nitritnih ionov, ni višja od 2 mg na kilogram sira.

4.3. Geografsko območje

Geografsko območje, ki ga zajema vloga, je Holandija, tj. evropski del Kraljevine Nizozemske.

4.4. Dokazilo o poreklu

Preden se sesirjeno mleko stisne, se na vsak sir Gouda Holland natisne oznaka iz kazeina (glej sliko). Oznaka vsebuje označbo „Gouda Holland“, skupaj s kombinacijo števil in črk, ki je za vsak sir enkratna (znaki si sledijo po abecednem vrstnem redu oziroma po naraščajoči velikosti).



Nizozemski inštitut za inšpekcijski nadzor mlečnih proizvodov (COKZ) vodi register teh enkratnih števil, ki vsebuje tudi evidenco vseh podatkov o preskusih (vključno s časom in krajem). Oznaka je za potrošnike enostavno prepoznavna ter jo lahko kontrolni organ preveri na podlagi oznake iz kazeina in registra COKZ.

4.5. Metoda pridobivanja

Sir Gouda Holland se proizvaja iz mleka, pridobljenega na mlečnih kmetijah na Nizozemskem. Na kmetiji mleko ohladijo na največ 6 °C in ga shranijo v hladilno posodo. V sirarno ga prepeljejo v 72 urah. Po prihodu v sirarno mleko takoj predelajo ali toplotno obdelajo (blaga toplotna obdelava brez pasterizacije), potem pa ga za kratek čas postavijo v hladilnico, preden ga uporabijo za proizvodnjo sira.

Vsebnost maščob v mleku je standardizirana, tako da je razmerje maščob in beljakovin takšno, da je vsebnost maščob v končno proizvedenem siru med 48 % in 52 % maščobe v suhi snovi. Mleko za sir se pasterizira 15 sekund pri temperaturi najmanj 72 °C. Sesiri se pri temperaturi približno 30 °C. Pri tem pride do delitve in koagulacije mlečnih beljakovin, kar je značilno za sir Gouda Holland.

Sesirjeno mleko, ki nastane pri koagulaciji, se loči od sirotke ter predela in opere, da vsebnost vlage in pH dosežeta želeni vrednosti.

Sesirjeno mleko se v kadeh stisne, da dobi pravilno obliko in želeno težo. Nastali „sir“ se potem potopi v kad s slanico.

Sir Gouda Holland zori le naravno, tj. pusti se na odprtem zraku, da zori, pri tem pa se redno obrača ter kontrolira. Med zorenjem sira nastaja suha skorja. Za encimski postopek in postopek staranja sta potrebna ustrezna čas in temperatura, da lahko sir razvije fizikalno in organoleptično kakovost, ki je značilna za sir Gouda Holland.

Zorenje sira Gouda Holland lahko traja več kot eno leto, odvisno od vrste zelenega okusa.

Sir Gouda Holland se lahko razreže in predpakira na Nizozemskem ali zunaj Nizozemske, če ima izvajalec predpakiranja celovit upravni sistem za spremljanje, s katerim zagotovi, da se lahko ugotavlja poreklo razrezanega sira Gouda Holland z enkratno kombinacijo števil in črk na oznaki ter da je potrošnik prepričan o poreklu sira.

4.6. Povezava

Geografski element imena tega proizvoda je „Holland“. Kot je splošno znano, je „Holland“ (Holandija) sopomenka bolj uradnega Nizozemska. V času Republike združena Nizozemska (od 17. do 19. stoletja) je bila Holandija najvplivnejša od sedmih pokrajin.

Mleko je primerno za proizvodnjo visokokakovostnega sira, polnega arome, predvsem zaradi geografskega položaja Nizozemske (večinoma pod morsko gladino), njenega (obmorskega) podnebja in sestave trave, ki tam raste (večinoma na peščeni in glineni prsti). Sistemi zagotavljanja kakovosti, ki se uporabljajo na mlečnih kmetijah, in sistem intenzivnega ocenjevanja kakovosti (vsaka pošiljka mleka se pregleda in oceni na podlagi različnih parametrov kakovosti) skupaj zagotavljajo kakovost mleka. Že na kmetiji mleko ohladijo (tako da ima največ 6 °C), v proizvodnjo pa ga pripeljejo v hladilnih posodah. Sorazmerno kratke razdalje prav tako pripomorejo k ohranjanju kakovosti mleka.

Zgodovinsko ozadje

Sir Gouda Holland je simbol nizozemske tradicije proizvodnje sira, ki sega v srednji vek in se je popolnoma razvila že v 17. stoletju (zlata doba).

Sir, ki so ga prodajali v kraju Gouda, je od 18. stoletja naprej znan kot sir gavda. Pozneje so ime gavda začeli povezovati z vsemi polnomastnimi siri v obliki sploščenega valja, proizvedenimi v Holandiji.

Od začetkov proizvodnje na kmetijah se je sir Gouda Holland razvijal s proizvodnjo v lokalnih tovarnah, dokler ni postal nacionalni proizvod svetovnega slovesa ter pomemben in trden dejavnik pri doseganju najboljše kakovosti mleka s kmetij. Na začetku 20. stoletja so bili uvedeni nacionalni zakoni o siru gavda, ime Gouda Holland pa je bilo določeno v Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten (odločba o kakovosti v kmetijstvu za sirne proizvode).

Podoba sira Gouda Holland med evropskimi potrošniki

Obsežna raziskava, opravljena v šestih evropskih državah, je pokazala, da je po mnenju evropskih potrošnikov Nizozemska najpomembnejša proizvajalka sirov gavda in edamec. Gouda Holland (in Edam Holland) sta simbola nizozemske kulturne dediščine. Evropski potrošniki sir Gouda Holland (in Edam Holland) obravnavajo kot blagovno znamko. Tržna raziskava (opravljena na podlagi reprezentativnega vzorca 1 250 vprašancev na državo članico s 97,5-odstotno zanesljivostjo) v šestih državah članicah, v katerih je poraba gavde (in edamca) največja, je pokazala, da:

- obstaja močno povezava med gavdo in Nizozemsko;
- je sir Gouda Holland bolj priljubljen kot gavda, ki se proizvaja zunaj Nizozemske;
- skoraj polovica potrošnikov v državah članicah, vključenih v raziskavo, verjame, da so vsi siri gavda proizvedeni na Nizozemskem;
- gavda iz Holandije dosega bistveno boljše rezultate pri spremenljivkah „izvrstna kakovost“, „tradicionalna proizvodnja“ in „proizvod s poreklom“.

Gouda Holland (in Edam Holland) sta sopomenki za nizozemsko kakovost. Skozi več stoletij sta nizozemska vlada in panoga uvajali različne ukrepe in zakone, da bi zagotovili ohranjanje zelo visoke kakovosti sira Gouda Holland (in Edam Holland). Poleg tega je nizozemska mlečna panoga velik del sredstev vložila v izpolnjevanje teh standardov visoke kakovosti ter odpiranje, razvijanje in vzdrževanje trgov. Od leta 1950 je bilo za oglaševanje, ozaveščanje in promocijo po Evropi (brez upoštevanja naložb na Nizozemskem) vloženi več kot 635 milijonov EUR (1,4 milijarde NLG).

4.7. Nadzorni organ

Naziv: Stichting Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel (COKZ)

Naslov: Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN

Telefon: +31-33-4965696

Telefaks: +31-33-4965666

E-naslov: productcontrole@cokz.nl

4.8. Označevanje

„Gouda Holland“ je zaščitena geografska označba (ZGO) Evropske unije.

Ta označba mora biti na vseh celih sirih na vidnem mestu na etiketi, ki je na ravni ploskvi sira, in/ali na traku, ki poteka po obodu sira.

To ni obvezno, če se sir prodaja predhodno razrezan in predpakiran, kot je opisano v oddelku 4.5. V tem primeru mora biti oznaka „Gouda Holland“ navedena na embalaži.

Na embalaži mora biti jasen razpoznaven znak, da lahko potrošniki prepoznajo sir Gouda Holland na policah. Z uporabo imena „Gouda Holland“, razvijanjem ločene identitete in navedbo simbola ZGO Evropske unije mora biti potrošnikom pojasnjeno, da se sir Gouda Holland razlikuje od ostalih sirov „gavda“.
