

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie nieznaczonej zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012**

(2015/C 310/09)

Niniejszy wniosek o nieznaczonej zmianę został zatwierdzony przez Komisję Europejską zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 <sup>(1)</sup>.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE NIEZNACZONEJ ZMIANY

**Wniosek o zatwierdzenie nieznaczonej zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(2)</sup>**

**„GOUDA HOLLAND”**

**Nr UE: NL-PGI-0105-01335 – 18.5.2015**

**ChNP ( ) ChOG (X) GTS ( )**

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Nazwa: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Adres: Postbus 93044

2509AA

Den Haag

NIDERLANDY

Tel. +31 702191702

E-mail: info@nzo.nl

Skład: Producenci/przetwórcy (X) Inni ( )

*Uzasadniony interes*

Uzasadniony interes NZO wynika z faktu, że NZO zrealizowała swój cel statutowy poprzez złożenie jako „grupa” w rozumieniu art. 8 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 wniosku o rejestrację nazwy „Gouda Holland” jako chronionego oznaczenia geograficznego (ChOG).

NZO została już uznana przez organy krajowe i Komisję za „grupę” w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Biorąc pod uwagę wymagania, jakie należy spełniać jako „grupa”, już samo to uznanie oznacza, że NZO ma uzasadniony interes w złożeniu niniejszego wniosku. Należy również podkreślić, że NZO występuje stale przed organami krajowymi i Komisją jako przedstawiciel niderlandzkiego przemysłu mleczarskiego broniący jego interesów, a konkretnie interesów niderlandzkich producentów sera.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Niderlandy

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Opis produktu
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [określić]

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

#### 4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która nie wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, w odniesieniu do produktu, dla którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny).
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS, kwalifikująca się jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

#### 5. Zmiany

##### 5.1. Opis produktu

W streszczeniu pkt 3.2 (Opis produktu) akapit drugi (Skład) brzmi:

„Ser »Gouda Holland« wytwarzany jest z jednego lub większej liczby następujących surowców:

- mleko, śmietana, odtłuszczone lub półtłuste mleko krowie (wyłącznie mleko krowie) pochodzące z niderlandzkich gospodarstw mlecznych.”.

W celu dostosowania się do zmian w przepisach krajowych chcielibyśmy przeformułować ten akapit w następujący sposób:

„Ser »Gouda Holland« wytwarzany jest z jednego lub większej liczby następujących surowców:

- mleka krowiego lub produktów z mleka krowiego, w których stosunek białek serwatkowych do kazeiny w mleku krowim nie jest przekroczony; dotyczy to jedynie mleka krowiego pochodzącego z niderlandzkich gospodarstw mlecznych.”.

Powyższe doprecyzowanie jest oparte na niedawnych zmianach przepisów krajowych. Odniesienie do stosunku białek serwatkowych do kazeiny wprowadzono, aby zapobiec wytwarzaniu sera „Gouda Holland” zawierającego zbyt wysoki poziom białek serwatkowych, co odbiłoby się negatywnie na jego jakości. Zmiana ta ma również na celu zagwarantowanie jakości, jaką charakteryzuje się ser oznaczony ChOG „Gouda Holland”. Surowiec musi być w pełni zgodny z określonym w pkt 4.5 załącznika II do rozporządzenia (UE) nr 1122/2010 wymaganiem dotyczącym pochodzenia z Niderlandów.

JEDNOLITY DOKUMENT

„GOUDA HOLLAND”

Nr UE: NL-PGI-0105-01335 – 18.5.2015

ChNP ( ) ChOG ( X ) GTS ( )

##### 1. Nazwa

„Gouda Holland”

##### 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Niderlandy

##### 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

###### 3.1. Rodzaj produktu

1.3. Sery

###### 3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Gouda Holland” to pełnotłusty (48 % +), naturalnie dojrzewający ser półtwardy.

Jest on wytwarzany w Niderlandach z mleka krowiego pochodzącego z niderlandzkich gospodarstw mlecznych; dojrzewa jako gotowy do spożycia produkt w niderlandzkich pomieszczeniach do dojrzewania.

## Skład

Ser „Gouda Holland” wytwarzany jest z jednego lub większej liczby następujących surowców:

- mleka krowiego lub produktów z mleka krowiego, w których stosunek białek serwatkowych do kazeiny w mleku krowim nie jest przekroczony; dotyczy to jedynie mleka krowiego pochodzącego z niderlandzkich gospodarstw mlecznych.

## Charakterystyczne właściwości

Ser formuje się na kształt spłaszczonego walca, bloku lub bochenka ważącego od 2,5 kg do 20 kg. Spłaszczony walec posiada wypukłe boki, które łagodnie przechodzą w płaski wierzch i spód, a jego wysokość wynosi jedną czwartą lub jedną trzecią średnicy.

Zawartość tłuszczu w suchej masie wynosi minimalnie 48 % i maksymalnie 52 %. Wilgotność (maksymalna) 12 dni po pierwszym dniu produkcji wynosi 42,5 %, a zawartość soli w suchej masie wynosi maksymalnie 4 %. Pozostałe właściwości są następujące:

- Smak: aromatyczny, przyjemny, od łagodnego do silnego, w zależności od wieku. Można dodać kminek.
- Przekrój poprzeczny: po przekrojeniu sera widoczne jest oczkowanie, które może nie być równomiernie rozłożone. Ser ma kolor w odcieniu od kości słoniowej do żółtego.
- Skórka: skórka jest zwarta, gładka, sucha, czysta i nie posiada flory grzybiczej. Skórka jest wytwarzana poprzez suszenie w trakcie etapu dojrzewania.
- Konsystencja: ser jest lekko miękki do elastycznego po 4 tygodniach od wyprodukowania. W wyniku dalszego dojrzewania struktura sera staje się twardsza i bardziej zwarta. Ser można łatwo kroić.
- Okres dojrzewania: co najmniej 28 dni. „Gouda Holland” to ser naturalnie dojrzewający. Dojrzewanie sera „Gouda Holland” z użyciem folii jest zabronione.
- Temperatura dojrzewania: co najmniej 12 °C.
- Wiek: okres przechowywania waha się od minimum 28 dni od dnia produkcji do ponad roku.

## Szczególne kryteria jakości

- Mleko, śmietana lub mleko półtłuste nie są poddawane żadnej obróbce cieplnej do momentu odbioru i w okresie magazynowania przez wytwórcę sera, albo są poddawane obróbce cieplnej bez pasteryzacji.
- Śmietana oraz mleko odtłuszczone lub półtłuste winny być poddane pasteryzacji bezpośrednio przed przerobieniem na ser „Gouda Holland” tak, aby spełniały następujące kryteria:
  - aktywność fosfatazy jest niewykrywalna, chyba że aktywność peroksydazy jest niewykrywalna,
  - stopnie kwasowości śmietanki, mierzone na podstawie produktu beztłuszczowego, nie przekraczają 20 mmol NaOH na litr, chyba że zawartość mleczanu wynosi 200 mg na 100 g masy beztłuszczowej lub mniej,
  - w 0,1 ml mikroorganizmy typu bakterie coli są niewykrywalne.
- Wszystkie surowce są poddawane pasteryzacji bezpośrednio przed przerobieniem na ser „Gouda Holland” tak, aby zawartość niezdenaturowanych białek serwatkowych nie odbiegała lub nieznacznie tylko odbiegała od zawartości takich białek w surowcu niepasteryzowanym podobnego rodzaju i jakości. Podczas wytwarzania sera „Gouda Holland” można dodawać wyłącznie genetycznie niemodyfikowane kultury mikroorganizmów produkujące kwas mlekowy i aromat. Kultury te składają się z odpowiednich mezofilnych kultur starterowych sera „Gouda Holland”: *Lactococcus* i *Leuconostoc* L lub LD, ewentualnie w połączeniu z termofilnymi kulturami *Lactobacillus* i/lub *Lactococcus*. Dostępne kultury są chronione. Ich wykorzystanie przy wytwarzaniu sera „Gouda Holland” jest obowiązkowe.

— Podpuszczka: do wytwarzania sera „Gouda Holland” wykorzystuje się wyłącznie cielęcą podpuszczkę. Inne rodzaje podpuszczki mogą być użyte wyłącznie w wyjątkowych okolicznościach, takich jak wystąpienie choroby epizootycznej. W takim przypadku stosowana podpuszczka musi spełniać wymogi Warenwetbesluit Zuivel (dekret w sprawie produktów mlecznych wydany na podstawie ustawy o artykułach spożywczych).

— Zawartość azotanów w serze „Gouda Holland”, w przeliczeniu na jony azotanu, nie przekracza 2 mg na kg sera.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) oraz surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

#### Metoda produkcji

Ser „Gouda Holland” wytwarzany jest z mleka krowiego pochodzącego z gospodarstw mlecznych w Niderlandach. W gospodarstwach mleko jest chłodzone do temperatury wynoszącej maksymalnie 6 °C i przechowywane w zbiornikach chłodzących. W ciągu 72 godzin jest ono transportowane do zakładu produkcji sera. Po dotarciu do zakładu produkcji sera jest ono natychmiast poddawane obróbce lub termizowane (obróbka poprzez lekkie podgrzanie, bez pasteryzacji) i na krótki okres czasu umieszczane w chłodni, przed przeróbką na mleko do produkcji sera.

Zawartość tłuszczu w mleku jest normalizowana tak, aby stosunek tłuszczu do białka wynosił tyle, żeby zawartość tłuszczu w ostatecznie wytworzonym serze wynosiła pomiędzy 48 % a 52 % tłuszczu w suchej masie. Mleko do produkcji sera jest pasteryzowane w temperaturze co najmniej 72 °C przez 15 sekund. Mleko zsiada się w temperaturze około 30 °C. Oddzielenie i koagulacja białek zawartych w mleku, zachodzące w tym procesie, są typowe dla sera „Gouda Holland”.

Skrzepy mleka uzyskane w wyniku koagulacji oddziela się od serwatki i poddaje się obróbce i płukaniu w celu zapewnienia, by wartości wilgotności i pH osiągnęły pożądany poziom.

W kadziach skrzepy mleka sprasowuje się do właściwej formy i pożądanej wagi. Powstały w ten sposób „ser” zanurza się następnie w solance.

„Gouda Holland” dojrzewa wyłącznie w naturalny sposób, co oznacza, że w procesie dojrzewania ser wystawiony jest na działanie powietrza i jest regularnie odwracany i sprawdzany. Sucha skórka tworzy się w miarę dojrzewania sera. Czas i temperatura odgrywają ważną rolę w zagwarantowaniu, że procesy enzymatyczne i procesy starzenia się sera mają odpowiednią możliwość zapewnienia serowi osiągnięcia jakości zarówno fizycznej jak i organoleptycznej, które są tak charakterystyczne dla „Gouda Holland”.

Dojrzewanie sera „Gouda Holland” może potrwać ponad rok, w zależności od rodzaju pożądanego smaku.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Cięcie oraz paczkowanie sera „Gouda Holland” może odbywać się na terytorium Niderlandów lub poza nim, pod warunkiem że firma paczkująca posiada kompleksowy administracyjny system monitoringu pozwalający zagwarantować, że określenie pochodzenia ciętego sera „Gouda Holland” jest możliwe za pomocą niepowtarzalnej kombinacji cyfr i liter na znaku kontroli, a klient może mieć pewność co do jego pochodzenia.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

#### Etykietowanie

„Gouda Holland” jest chronionym oznaczeniem geograficznym Unii Europejskiej (ChOG). Oznaczenie to należy umieszczać w widocznym miejscu na każdym całym serze na etykiecie przyklejonej na płaskiej stronie sera i/lub na pasku wokół sera. Nie jest ono obowiązkowe w przypadku sera sprzedawanego w formie ciętej i zapakowanego, zgodnie z opisem w pkt 3.5. Oznaczenie „Gouda Holland” w takim przypadku powinno być umieszczone na opakowaniu.

Na opakowaniu musi być umieszczony wyraźny znak wyróżniający, umożliwiający klientom rozpoznanie sera „Gouda Holland” na półkach. Poprzez nazwę „Gouda Holland”, podkreślanie odrębności oraz wykorzystywanie symbolu ChOG EU należy uświadomić konsumentom, że „Gouda Holland” to produkt różniący się od wszystkich innych serów „Gouda”.

## Dowód pochodzenia

Znak wykonany z kazeiny umieszczany jest na każdym serze „Gouda Holland” przed prasowaniem skrzepów mleka (zob. rysunek). Znak ten zawiera oznaczenie „Gouda Holland” wraz z niepowtarzalną kombinacją cyfr i liter (w rosnącej kolejności alfabetycznej i liczbowej).



Instytut COKZ (holenderski instytut kontroli mleka i produktów mlecznych) prowadzi rejestr tych niepowtarzalnych numerów, który zawiera również zapis wszystkich wyników badań (w tym miejsce i datę kontroli). Oznaczenie to jest łatwe do rozpoznania dla konsumentów, a organ zatwierdzający może je sprawdzić na podstawie znaku kazeinowego oraz rejestru COKZ.

#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

*Obszar geograficzny*

Obszar geograficzny objęty niniejszym wnioskiem to Niderlandy, tj. europejska część Królestwa Niderlandów.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

*Związek*

„Holland” to geograficzny składnik nazwy tego produktu. Jak powszechnie wiadomo, „Holland” (Niderlandy) to synonim oficjalnej nazwy „Niderlandy”. W czasach Republiki Zjednoczonych Prowincji (od XVII do XIX wieku) Niderlandy była najbardziej wpływową z siedmiu prowincji.

Mleko z tego obszaru wyjątkowo nadaje się do produkcji wysokiej jakości i o pełnym smaku sera głównie za sprawą geograficznego położenia Niderlandów (przeważnie poniżej poziomu morza), ich klimatu (klimat morski) oraz składu rosnącej tam trawy (głównie na glebach piaszczystych i gliniastych). Systemy zapewniania jakości w gospodarstwach mlecznych oraz wymagający system oceny jakości (każda dostawa mleka jest badana i oceniana według różnych parametrów) wspólnie gwarantują jakość mleka. Istnieje poza tym nieprzerwany łańcuch chłodzenia do momentu przeróbki mleka; w gospodarstwie mleko umieszczane jest w chłodni (maksymalnie 6 °C) i transportowane do fabryki w schładzanych zbiornikach. Transport na stosunkowo małe odległości również przyczynia się do zachowania jakości mleka.

*Tło historyczne*

„Gouda Holland” reprezentuje niderlandzką tradycję wytwarzania sera, która sięga średniowiecza i już w XVII wieku (złoty wiek) była w pełni rozwinięta.

Od XVIII wieku ser sprzedawany w mieście Gouda zyskał sławę jako ser Gouda (nid. *Goudse kaas*). W późniejszych czasach nazwa „Gouda” zaczęła być kojarzona z serem pełnotłustym wytwarzanym w Holandii i formowanym na kształt spłaszczonego walca.

Od początków produkcji w gospodarstwach i przez produkcję w lokalnych wytwórniach „Gouda Holland” stał się wytwarzanym w całym kraju produktem o światowej renomie i jest istotnym, trwałym czynnikiem w promowaniu jakości mleka z gospodarstw. Na początku XX wieku wprowadzono krajowe przepisy dotyczące sera Gouda, a decyzją w sprawie jakości produktów rolnych w odniesieniu do produktów serowarskich (*Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten*) ustanowiono nazwę „Gouda Holland”.

*Wizerunek sera „Gouda Holland” wśród konsumentów europejskich*

Przeprowadzone na szeroką skalę w sześciu państwach europejskich badanie pokazało, że konsumenci europejscy postrzegają Niderlandy jako najważniejszego producenta serów Gouda i Edam. „Gouda Holland” (i „Edam Holland”) to symbole holenderskiego dziedzictwa kulturowego. Konsumenci europejscy uważają sery „Gouda Holland” (i „Edam Holland”) za marki. Badanie rynku (przeprowadzone na reprezentatywnej grupie 1 250 respondentów na państwo członkowskie, o 97,5 % wiarygodności) w sześciu państwach członkowskich, w których spożycie serów Gouda (i Edam) jest najwyższe, wykazało, że:

- istnieje silny związek pomiędzy serem Gouda i Niderlandami,
- ser „Gouda Holland” cieszy się większym popytem niż ser Gouda wytwarzany poza terytorium Niderlandów,

- niemal połowa konsumentów w badanych państwach członkowskich myśli, że każdy ser Gouda jest wytwarzany w Niderlandach,
- ser Gouda z Holandii osiąga znacznie lepsze wyniki wartości zmiennych: „doskonała jakość”, „tradycyjnie wytwarzany” i „produkt oryginalny”.

„Gouda Holland” (i „Edam Holland”) to synonimy niderlandzkiej jakości. Na przestrzeni stuleci zarówno rząd holenderski, jak i przemysł mleczarski podejmowały różnorodne działania i wprowadzały różne przepisy prawne w celu utrzymania bardzo wysokiej jakości serów „Gouda Holland” (i „Edam Holland”). Niderlandzki przemysł mleczarski zainwestował ponadto znaczne środki finansowe w celu spełnienia wysokich wymogów jakościowych oraz zdobycia, rozwijania i utrzymania rynków. Od 1950 r. zainwestowano ponad 1,4 mld NLG (635 mln EUR) w reklamę, zwiększanie wiedzy na temat produktu wśród konsumentów oraz promowanie go w Europie (nie licząc inwestycji w Niderlandach).

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012)

<http://www.eu-streekproducten.nl/sites/default/files/Productdossier%20BGA%20Gouda%20Holland%20gewijzigd.pdf>

---