KOMISIJAS REGULA (ES) Nr. 1122/2010

(2010. gada 2. decembris)

par nosaukuma ierakstīšanu Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā [*Gouda Holland* (AĢIN)]

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Padomes 2006. gada 20. marta Regulu (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību [1] un jo īpaši tās 7. panta 5. punkta trešo daļu,

tā kā:

(1) Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 510/2006 6. panta 2. punkta pirmo daļu un piemērojot minētās regulas 17. panta 2. punktu, Nīderlandes pieteikums reģistrēt nosaukumu "Gouda Holland" Aizsargāto cilmes vietu nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā ir publicēts *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* [2].

(2) Čehija, Vācija, Francija, Austrija, Austrālijas, Jaunzēlandes un Amerikas Savienoto Valstu valdība, kā arī *Dairy Australia* (Austrālijas piensaimnieki), *Dairy Companies Association of New Zealand* (Jaunzēlandes piensaimnieku uzņēmumu asociācija) un *National Milk Producers Federation* (Valsts piena ražotāju federācija) kopā ar *U.S. Dairy Export Council* (ASV Piena produktu eksporta padome) saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 510/2006 7. panta 1. punktu iesniedza iebildumus pret reģistrāciju. Šie iebildumi saskaņā ar minētās regulas 7. panta 3. punktu tika atzīti par pieņemamiem.

(3) Iebildumi tika izteikti saistībā ar neatbilstību nosacījumiem, kas izklāstīti Regulas (EK) Nr. 510/2006 2. pantā, īpaši attiecībā uz nosaukumu un tā lietošanu, produkta specifiskumu un reputāciju, ģeogrāfiskā apgabala robežu noteikšanu, kā arī ierobežojumiem saistībā ar izejvielu izcelsmi. Iebildumos arī tika apgalvots, ka reģistrācija būtu pretrunā Regulas (EK) Nr. 510/2006 3. panta 3. punkta noteikumiem, kā arī apdraudētu tādu nosaukumu, preču zīmju vai produktu pastāvēšanu, kuri likumīgi bijuši tirgū vismaz piecus gadus pirms publikācijas dienas, kas paredzēta 6. panta 2. punktā, un ka nosaukums, par kuru iesniegts pieteikums reģistrācijai, ir vispārīgs.

(4) Komisija 2008. gada 4. novembra vēstulēs ir aicinājusi Nīderlandi un iebildumu cēlājus censties panākt vienošanos saskaņā ar iekšējām procedūrām.

(5) Ņemot vērā, ka norādītajā termiņā vienošanās ar iebildumu cēlājiem nav panākta, izņemot vienošanos, kas panākta starp Nīderlandi un Franciju, Komisijai ir jāpieņem lēmums saskaņā ar procedūru, kas izklāstīta Regulas (EK) Nr. 510/2006 15. panta 2. punktā.

(6) Saistībā ar Regulas (EK) Nr. 510/2006 2. panta iespējamu neievērošanu attiecībā uz nosaukumu, ģeogrāfisko apgabalu, produkta specifiskumu, saikni starp produktu īpašībām un ģeogrāfisko apgabalu, reputāciju un ierobežojumiem, kas attiecas uz izejvielas izcelsmi, atbildīgās valsts iestādes ir sniegušas atzinumu, ka šie elementi ir bijuši iekļauti, kā arī nav vērojama acīmredzama kļūda. Jāuzsver, ka "Holland" nav attiecīgās dalībvalsts nosaukums un ka "Gouda Holland" uzskatāms par tradicionālu ģeogrāfisko nosaukumu, uz ko attiecas Regulas (EK) Nr. 510/2006 2. panta 2. punkta noteikumi. Tādējādi ir izpildītas minētās regulas 2. panta 1. punkta b) apakšpunktā ietvertās prasības, jo attiecīgā ģeogrāfiskā apgabala robežas ir noteiktas atbilstoši saistībai ar produkta specifiskumu un tā galvenajiem elementiem. "Gouda Holland" siera specifiskumu veido dažādu ar ģeogrāfisko apgabalu saistīto faktoru apvienojums, piemēram, piena kvalitāte (augsts tauku līmenis un olbaltumvielu saturs), aminoskābes, kas rodas no *β-CN* un γ-glutamiltpeptīda, galvenokārt ganībās audzēti lopi, no teļa kuņģa iegūta fermenta izmantošana, dabiska nogatavināšana, kā arī lauksaimnieku un siera ražotāju prasmes.

(7) Attiecībā uz iebildumiem, kuri pamatojas uz neatbilstību Regulas (EK) Nr. 510/2006 3. panta 3. punkta noteikumiem, Nīderlande iesniedza informāciju par atšķirību starp produktu, kas reģistrēts ar nosaukumu "Noordhollandse Gouda", un to, kura nosaukums ir "Gouda Holland". Iebildumu paziņojumos nav sniegti pierādījumi, ka patērētāji varētu būt maldināti vai ka izturēšanās pret ražotājiem būtu netaisnīga.

[1] OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.
[2] OV C 61, 6.3.2008., 15. lpp.

(8) Apgalvojot, ka reģistrācija apdraudētu nosaukumu, preču zīmju vai produktu pastāvēšanu un ka reģistrācijai piedāvātais nosaukums ir vispārējs, iebildumu cēlēji acīmredzot neattiecināja savus iebildumus uz nosaukumu "Gouda Holland" kopumā, taču attiecināja to tikai uz vienu nosaukuma elementu, proti, "Gouda". Tomēr aizsardzību piešķir apzīmējumam "Gouda Holland" kopumā. Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 510/2006 13. panta 1. punkta otro daļu apzīmējumu "Gouda" var turpināt lietot ar noteikumu, ka tiek ievēroti Savienības tiesību sistēmā piemērojamie principi un noteikumi. Skaidrības labad attiecīgi grozīja specifikāciju un kopsavilkumu.

(9) Ņemot vērā iepriekš minēto, nosaukums "Gouda Holland" ir jāiekļauj Aizsargāto cilmes vietu nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā.

(10) Šajā regulā paredzētie pasākumi ir saskaņā ar Aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietas nosaukumu pastāvīgās komitejas atzinumu,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Šīs regulas I pielikumā minēto nosaukumu iekļauj reģistrā.

Neskarot pirmajā punktā izklāstīto, nosaukumu "Gouda" var turpināt izmantot Savienības teritorijā, ja tiek ievēroti tās tiesību sistēmā piemērojamie principi un noteikumi.

2. pants

Kopsavilkuma konsolidētā redakcija, kas ietver specifikācijas galvenos elementus, ir sniegta šīs regulas II pielikumā.

3. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2010. gada 2. decembrī

Komisijas vārdā –
priekšsēdētājs
José Manuel BARROSO

I PIELIKUMS

Līguma I pielikumā uzskaitītie lauksaimniecības produkti, kas paredzēti lietošanai pārtikā:

1.3. grupa. Siers

NĪDERLANDE

Gouda Holland (AĢIN)

II PIELIKUMS

KOPSAVILKUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

"GOUDA HOLLAND"

EK Nr.: NL-PGI-0005-0328-27.11.2003

ACVN ( ) AĢIN (X)

Šis kopsavilkums nosaka galvenos produkta specifikācijas elementus informācijas nolūkā.

1. **Atbildīgais departaments dalībvalstī**

Nosaukums: *Hoofdproductschap Akkerbouw*

Adrese: *Postbus 29739 - 2502 LS 's-Gravenhage*

Tālr.: +31-70-3708708

Fakss: +31-70-3708444

E-pasts: plw@hpa.agro.nl

2. **Grupa**

Nosaukums: *Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)*

Adrese: *Postbus 165 - 2700 AD Zoetermeer*

Tālr.: +31-79-3430300

Fakss: +31-79-3430320

E-pasts: info@nzo.nl

Sastāvs: Ražotāji/pārstrādātāji (X) Citi ( )

3. **Produkta veids**

1.3. grupa. Siers

4. **Specifikācija**

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 4. panta 2. punkta prasību kopsavilkums)

4.1. *Nosaukums*

"Gouda Holland"

4.2. *Apraksts*

"Gouda Holland" ir dabiski nogatavināts puscietais siers ar augstu tauku saturu (48 % +).

To izgatavo Nīderlandē no Nīderlandes piena lopu fermās iegūta govs piena; līdz patērētājam sagatavotam produktam sieru nogatavina Nīderlandē atrodošās siera nogatavināšanas telpās.

Sastāvs

"Gouda Holland" izgatavo no vienas vai vairākām turpmāk minētajām izejvielām:

— piens, krējums un vājpiens vai govs piens ar samazinātu tauku saturu (tikai govs piens), no Nīderlandē esošām piena lopu fermām.

Raksturīgās īpašības

Siera ritulim ir saspiesta cilindra, kluča vai klaipa forma, un tā masa ir 2,5–20 kg. Saspiestā cilindra forma ir ar izliektām malām, kas plūstoši pāriet plakanā virspusē un apakšā, un cilindra augstums ir ceturtā līdz trešā daļa no diametra.

Minimālais tauku saturs sausnā ir 48,0 %, bet maksimālais — 52,0 %. Mitruma saturs 12 dienas pēc izgatavošanas ir (maksimāli) 42,5 %, bet sāls saturs sausnā ir maksimāli 4,0 %. Pārējās raksturīgās īpašības ir šādas.

— Garša: aromātiska, patīkama un no maigas līdz spēcīgai — atkarībā no vecuma. Var būt pievienotas ķimenes.

— Šķērsgriezums: pēc siera sagriešanas šķēlēs var būt redzami caurumi, taču tie var nebūt vienmērīgi izvietoti. Siera krāsas diapazons — no ziloņkaula nokrāsas līdz dzeltenai.

— Miza: tā ir cieta, gluda, sausa, tīra, un uz tās nav sēnīšu mikrofloras. Miza veidojas žūšanas laikā nogatavināšanas procesā.

— Konsistence: četras nedēļas vecs siers ir nedaudz mīksts līdz valkans. Tiklīdz siers ir vairāk nogatavināts, tā struktūra kļūst stingrāka un blīvāka. Sieru ir viegli griezt.

— Nogatavināšanas ilgums: vismaz 28 dienas. "Gouda Holland" ir dabiski nogatavināts siers. Nogatavināšana folijā sieram "Gouda Holland" nav atļauta.

— Nogatavināšanas temperatūra: kā minimums 12 °C.

— Vecums: uzglabāšanas laiks svārstās no vismaz 28 dienām pēc izgatavošanas līdz vairāk nekā gadam.

Specifiski kvalitātes kritēriji

— Kad pienu, krējumu vai pienu ar samazinātu tauku saturu saņem un uzglabā siera ražotājs, tam vai nu nedrīkst būt veikta vispār nekāda termiskā apstrāde, vai arī tikai nepasterizējoša termiskā apstrāde.

— Krējums un vājpiens vai piens ar samazinātu tauku saturu jāpasterizē tieši pirms tā pārstrādes "Gouda Holland" sierā, un izejvielām jāatbilst šādiem kritērijiem:

  — nav konstatējama fosfatāzes aktivitāte, ja vien nav iespējams konstatēt peroksidāzes aktivitāti,

  — veicot mērījumus, kas pamatojas uz taukus nesaturošu produktu, skābuma līmenis krējumā nepārsniedz 20 mmol NaOH litrā, ja vien laktāta saturs uz 100 g beztauku produkta nav 200 mg vai mazāk,

  — 0,1 ml tilpumā nav konstatējami koliformu mikroorganismi.

— Tieši pirms izejvielu pārstrādes "Gouda Holland" sierā tās jāpasterizē tādā veidā, lai nedenaturētu sūkalu olbaltumvielu saturs neatšķirtos vai tikai nedaudz atšķirtos no tāda paša veida un kvalitātes nepasterizētu izejvielu olbaltumvielu satura. "Gouda Holand" izgatavošanas procesā drīkst pievienot vienīgi ģenētiski nemodificētas pienskābi un aromātu veidojošo mikroorganismu kultūras. Pie šīm kultūrām pieder atbilstīgas mezofilās ierauga kultūras "Gouda Holland" izgatavošanai: *Lactococcus* un *Leuconostoc L.* vai *LD.*, iespējams, kombinācijā ar termofilām *Lactobacillus* un/vai *Lactococcus* kultūrām. Pieejamās kultūras ir aizsargātas. To izmantošana ir obligāts nosacījums "Gouda Holland" izgatavošanai.

— Siera ferments: "Gouda Holland" izgatavošanā izmanto vienīgi no teļa kuņģa iegūtu siera fermentu. Tikai īpašos gadījumos, piemēram, ja tas nepieciešams epizootiskās slimības rezultātā, tas var būt jāaizvieto ar citu veidu fermentu. Tādā gadījumā izmantotajam siera fermentam jāatbilst prasībām, kas izklāstītas lēmumā par piena produktiem [*Warenwetbesluit Zuivel*].

— Nitrītu saturs "Gouda Holland", izteikts kā nitrītjoni, nepārsniedz 2 mg vienā kg siera.

4.3. *Ģeogrāfiskais apgabals*

Ģeogrāfiskais apgabals, uz kuru attiecas pieteikums, ir Holande, proti, Nīderlandes Karalistes Eiropas daļa.

4.4. *Izcelsmes apliecinājums*

Katrs "Gouda Holland" siera gabals pirms siera masas presēšanas tiek marķēts ar īpašu apzīmējumu no kazeīna (sk. diagrammu). Marķējumā ietverts nosaukums "Gouda Holland", ko papildina ciparu un burtu kombinācija, kas ir unikāla katram sieram (augošā alfabētiskā un skaitliskā secībā).



COKZ (Nīderlandes piensaimniecības inspekcijas institūts) uztur šo unikālo numuru reģistru, kurā iekļauti arī visi pārbaužu dati (tostarp laiks un vieta). Šo apzīmējumu var viegli atpazīt patērētāji, un, izmantojot kazeīna krāsas marķējumu un *COKZ* reģistru, pārbaudīt apstiprināšanas iestāde.

4.5. *Ražošanas metode*

"Gouda Holland" sieru izgatavo no piena, kas iegūts Nīderlandes piena lopu fermās. Pienu fermā atdzesē līdz ne vairāk kā 6 °C temperatūrai un uzglabā dzesēšanas tvertnē. 72 stundu laikā to nogādā siera ražotnē. Kad piens nonāk siera ražotnē, to vai nu pārstrādā tūlīt, vai pakļauj termizēšanai (nepasterizējošai vieglai uzkarsēšanai) un pirms pārstrādes siera pienā neilgu laiku uzglabā aukstumā.

Tauku saturu pienā normalizē tā, lai panāktu tādu tauku un olbaltumvielu attiecību, kur tauku saturs gatava siera sausnā būtu no 48 % līdz 52 %. Siera pienu pasterizē 15 sekundes vismaz 72 C temperatūrā. Sieru recina aptuveni 30 °C temperatūrā. Piena olbaltumvielu atdalīšana un koagulācija šī procesa laikā ir raksturīga tieši "Gouda Holland".

Sarecinot iegūtie siera graudi tiek atdalīti no sūkalām, apstrādāti un skaloti, lai panāktu vēlamo mitruma saturu un pH līmeni.

Siera graudus presē tvertnēs, piešķirot sieram pareizo formu un vēlamo masu. Rezultātā iegūto "sieru" iegremdē vannā ar sāls šķīdumu.

"Gouda Holland" vienmēr nogatavina dabiski, proti, nogatavināšanas laikā tam nodrošina gaisa piekļuvi, un to regulāri apgroza un pārbauda. Nogatavināšanas laikā sieram veidojas sausa miza. Laikam un temperatūrai ir svarīga nozīme, lai pietiekamā apjomā būtu nodrošināta fermentatīvo un novecošanas procesu iedarbība un sieram varētu izveidoties "Gouda Holland" tik raksturīgās fizikālās un organoleptiskās īpašības.

"Gouda Holland" nogatavināšanas ilgums var pat pārsniegt vienu gadu — atkarībā no vēlamās garšas veida.

"Gouda Holland" var sagriezt un iepakot vai nu Nīderlandē, vai ārpus tās, ievērojot nosacījumu, ka uzņēmumā, kur veic iepakošanu, ir visaptveroša administratīvā kontroles sistēma, kas nodrošina sagriezta "Gouda Holland" siera izsekojamību, izmantojot unikālo ciparu un burtu kombināciju marķējumā, un to, lai patērētājs varētu pārliecināties par siera izcelsmi.

4.6. *Saikne*

Šā produkta nosaukuma ģeogrāfiskā sastāvdaļa ir vārds "Holland" (Holande). Kā zināms, vārdu "Holande" izmanto kā sinonīmu oficiālajam nosaukumam "Nīderlande". Apvienotās Nīderlandes Republikas laikā (no 17. līdz 19. gadsimtam) Holande bija ietekmīgākā no septiņām provincēm.

Piena piemērotību garda un augstas kvalitātes siera izgatavošanai lielā mērā nosaka Nīderlandes ģeogrāfiskais novietojums (tā galvenokārt atrodas zem jūras līmeņa), klimats (piejūras klimats) un tur (galvenokārt smilšainā vai mālainā augsnē) augošās zāles sastāvs. Piena kvalitāti garantē piena lopu fermās ieviestās kvalitātes nodrošināšanas sistēmas un intensīvā kvalitātes novērtēšanas sistēma (katrai piena partijai veic analīzes un nosaka dažādus kvalitātes parametrus). Turklāt ir nodrošināta nepārtraukta aukstuma ķēde līdz piena pārstrādes brīdim, jo pienu fermā novieto aukstumā (maksimāli 6 °C) un uz ražotni transportē cisternās ar refrižeratoru. Saglabāt piena kvalitāti palīdz arī relatīvi nelielie attālumi.

Vēsturiskais pamatojums

"Gouda Holland" ir Nīderlandes siera ražošanas tradīciju pierādījums; šīs tradīcijas aizsākās viduslaikos, taču pilnību sasniedza jau 17. gadsimtā (tā dēvētajā Zelta laikmetā).

Gaudā pārdoto sieru no 18. gadsimta dēvē par "Gouda" sieru. Vēlāk nosaukumu "Gouda" sāka saistīt ar Holandē ražotiem treknajiem sieriem, un siers ieguva saspiesta cilindra formu.

Sākotnēji "Gouda Holland" sieru izgatavoja fermās, vēlāk tā ražošana attīstījās līdz vietēja mēroga ražotnēm, un, visbeidzot, tas tiek ražots visā valstī un tam ir laba reputācija visā pasaulē, un tas ir svarīgs un stabils elements, kas palīdz nodrošināt piena lopu fermās iegūtā piena optimālu vērtību. Divdesmitā gadsimta sākumā valstī tika pieņemti noteikti likumi attiecībā uz "Gouda" sieru, un nosaukums "Gouda Holland" tika apstiprināts ar *Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten* (lēmumu par lauksaimniecības produktu (siera produktu) kvalitāti).

"Gouda Holland" tēls Eiropas patērētāju acīs

Apjomīgā pētījumā, ko veica sešās Eiropas valstīs, tika noskaidrots, ka Eiropas patērētāji uzskata Nīderlandi par svarīgāko "Gouda" un "Edam" ražotājvalsti. "Gouda Holland" (un "Edam Holland") sieri ir Nīderlandes kultūras mantojuma simboli. Eiropas patērētāji uztver "Gouda Holland" (un "Edam Holland") siera šķirnes kā zīmolus. Tirgus izpētē (1 250 respondentu paraugkopa katrā dalībvalstī, ticamība 97,5 %) sešās dalībvalstīs, kur ir vislielākais "Gouda" (un "Edam") siera patēriņš, tika konstatēts, ka:

— nosaukumu "Gouda" izteikti saista ar Nīderlandi,

— "Gouda Holland" ir populārāks par "Gouda" siera šķirnēm, kas ražotas ārpus Nīderlandes,

— gandrīz puse aptaujāto patērētāju dalībvalstīs uzskata, ka visus "Gouda" sierus ražo Nīderlandē,

— "Gouda Holland" ieguva ievērojami augstākus rezultātus, vērtējot tādus parametrus kā "izcila kvalitāte", "tradicionāli ražots" un "oriģināls produkts".

"Gouda Holland" (un "Edam Holland") ir sinonīmi Nīderlandes kvalitātei. Vairāku gadsimtu laikā Nīderlandes valdība un nozares pārstāvji ir ieviesuši dažādus pasākumus un likumus, lai nodrošinātu "Gouda Holland" (un "Edam Holland") siera ļoti augstās kvalitātes saglabāšanu. Turklāt Nīderlandes piena lopu nozares pārstāvji ir investējuši ievērojamus līdzekļus, lai nodrošinātu atbilstību šiem augstajiem kvalitātes standartiem un tirgus apguvei un saglabāšanai. No 1950. gada reklāmā, sabiedrības informētības uzlabošanā un noieta veicināšanai Eiropā investēti vairāk nekā 1,4 miljardi Nīderlandes guldeņu jeb 635 miljoni euro (neskaitot investīcijas Nīderlandē).

4.7. *Pārbaudes struktūra*

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

Adrese: *Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN*

Tālr.: +31-33-4965696

Fakss: +31-33-4965666

E-pasts: productcontrole@cokz.nl

4.8. *Marķējums*

"Gouda Holland" ir Eiropas Savienības aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN).

Šai norādei jābūt redzamā vietā visu sieru marķējumā uz siera plakanās virsmas un/vai uz lentes ap sieru.

Tā nav obligāta, ja sieru pārdod sagrieztu un iepakotu, kā noteikts 4.5. punktā. Tādā gadījumā uz iepakojuma jābūt redzamam nosaukumam "Gouda Holland".

Uz iepakojuma jābūt redzamai nepārprotamai pazīšanas zīmei, lai patērētāji varētu atpazīt "Gouda Holland" sieru veikalu plauktos. Izmantojot nosaukumu "Gouda Holland", izveidojot atsevišķu identifikācijas zīmi un lietojot ES AĢIN simbolu, jādara zināms patērētājiem, ka "Gouda Holland" atšķiras no pārējiem "Gouda" sieriem.