

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2008/C 61/12)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„GOUDA HOLLAND”

EK-szám: NL/PGI/005/0328/27.11.2003

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. **A tagállam felelős szervezeti egysége:**

Név: Hoofdproductschap Akkerbouw
Cím: Postbus 29739
2502 LS 's-Gravenhage
Nederland
Tel.: (31-70) 370 87 08
Fax: (31-70) 370 84 44
E-mail: plw@hpa.agro.nl

2. **Csoportosulás:**

Név: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)
Cím: Postbus 165
2700 AD Zoetermeer
Nederland
Tel.: (31-79) 343 03 00
Fax: (31-79) 343 03 20
E-mail: info@nzo.nl
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. **A termék típusa:**

1.3. osztály – Sajtok

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Elnevezés: „Gouda Holland”

- 4.2. *Leírás:* A „Gouda Holland” zsíros (48+), természetes érlelésű, félkemény sajt. Hollandiában készül holland termelőktől származó tehéntejből, és fogyasztásra való alkalmasságáig holland érlelő helyiségben érlelik.

Összetétele

A „Gouda Holland” az alább felsorolt alapanyagok közül egy vagy több felhasználásával készül:

- holland tejtermelőktől származó tej, tejszín, teljesen vagy részben fölözött tehéntej (kizárólag tehéntej).

Különleges ismertetőjelei

A sajt alacsony henger, hasáb vagy cipó alakú, tömege 2,5–20 kg. Amennyiben alacsony henger alakú, palástja lekerekített, míg alsó és felső alaplapja lapos. A sajt magassága körülbelül az alaplap átmérője egynegyedének-harmadának felel meg.

Zsírtartalma a szárazanyagban 48,0–52,0 %. Nedvességtartalma az előállítás első napjától számított tizenkettedik napon (legfeljebb) 42,5 %, sótartalma a szárazanyagban legfeljebb 4,0 %. További jellemzői:

- Íze: illatos, kellemes és korától függően enyhe vagy pikáns. Köménymagot tartalmazhat.
- Metszete: a felvágott sajt felületén többé-kevésbé egyenletesen elhelyezkedő lyukak láthatók. A termék színe a csontfehértől a sárgáig terjedhet.
- Kérge: a sajt kérge teljesen zárt, sima, száraz, tiszta és penészmentes. A kéreg az érés során száradással keletkezik.
- Állaga: négyhetes korában lágy-krémes. További érlelés hatására megszilárdul, és szerkezete tömörebbé válik. A sajt jól vágható.
- Érlelési ideje: legalább 28 nap. A „Gouda Holland” természetes érlelésű sajt, fóliában érlelni tilos.
- Érlelési hőmérséklete: legalább 12 °C.
- Életkora: a sajt a termeléstől számított 28 naptól több mint egy évig fogyasztható.

Különleges minőségi előírások

- A tej, a tejszín, illetve a részben fölözött tej átvételkor, illetve a sajtüzemben való tárolás során legfeljebb pasztörözés nélküli hőkezelésnek vethető alá.
- A tejszínt és a teljesen vagy részben fölözött tejet közvetlenül a „Gouda Holland” előállítása előtt kell pasztörözni úgy, hogy teljesüljenek a következő feltételek:
 - foszfatáz-aktivitás nem lehet kimutatható, kivéve, ha a peroxidáz-aktivitás nem kimutatható,
 - a tejszín zsírmentes termékre számított savfoka legfeljebb 20 mmol NaOH/liter lehet, kivéve, ha a zsírmentes anyag laktáttartalma nem haladja meg a 200 mg/100 g-ot,
 - coli-jellegű mikroorganizmusok 0,1 ml-ben nem lehetnek kimutathatók.
- Közvetlenül a „Gouda Holland” előállítása előtt valamennyi alapanyagot úgy kell pasztörözni, hogy a nem denaturált tejsavófehérje-tartalom nem vagy csak kis mértékben térjen el az egyébként hasonló jellegű és minőségű nem pasztörözött alapanyagokétól. A „Gouda Holland” előállításakor az alapanyaghoz csak genetikailag nem módosított tejsavképző és aromaképző mikroorganizmus-kultúrák adhatók. A „Gouda Holland” előállítására alkalmas mezofil tejsavbaktériumokat a következő kultúrák tartalmazzák: L vagy LD típusú *Lactococcus* és *Leuconostoc* variánsok, esetleg termofil *Lactobacillus* és/vagy *Lactococcus* fajtákkal kombinálva. A rendelkezésre álló tejsavak oltalom alatt állnak. Használatuk a „Gouda Holland” előállításához kötelező.

- Oltó: A „Gouda Holland” kizárólag borjúoltó alkalmazásával állítható elő. Egyéb oltófajtákat csakis kivételes körülmények között, például állatbetegség esetén lehet alkalmazni. Az ilyenkor alkalmazott oltóknak meg kell felelniük a Warenwetbesluit Zuivel (az élelmiszeripari kerettörvényhez csatolt tejipari határozat) előírásainak.
 - A „Gouda Holland” nitrittartalma nem haladhatja meg a 2 mg/kg értéket (nitritionok alapján számítva).
- 4.3. *Földrajzi terület:* A kérelem Hollandiára, pontosabban a Holland Királyság területének európai részére vonatkozik.
- 4.4. *A származás igazolása:* Az alvadék sajtolása előtt valamennyi „Gouda Holland” sajtra kazeinjelet helyeznek (lásd az ábrát). Ezen a jelen a „Gouda Holland” megnevezés, valamint valamennyi sajt esetében egyedi szám- és betűkombináció áll (alfabetikus és növekvő sorrendben).



Ezeket az egyedi számokat a Nederlandse Zuivelcontrole-instituut COKZ (holland tejtermék-ellenőrző intézet) tartja nyilván, amely valamennyi vizsgálati adatot rögzít, beleértve a helyet és az időt is. A jelzés a fogyasztó számára könnyen felismerhető. A kazeinjelzés és a COKZ-nyilvántartás segítségével a vizsgálati szervek bármikor végezhetnek ellenőrzést.

- 4.5. *Az előállítás módja:* A „Gouda Holland” sajt hollandiai állattenyésztő üzemekben termelt tejből készül. A tejet a gazdaságban legfeljebb 6 °C-osra hűtik, és hűtőtartályban tárolják mindaddig, amíg 72 órán belül a sajtüzembe nem szállítják. A sajtüzemben való átvétel után a tejet vagy közvetlenül feldolgozzák, vagy termizálják (azaz alacsonyabb hőmérsékletű, nem pasztöröző hőkezelésnek vetik alá), és rövid idejű alacsony hőmérsékletű tárolás után sajttejjé alakítják.

Ezután szabályozzák a tej zsírtartalmát, ami azt jelenti, hogy a zsír- és fehérjetartalmát úgy állítják be, hogy a kész sajt zsírtartalma a szárazanyagban 48–52 % legyen. A sajttejet legalább 72 °C-on 15 másodperces hőntartással pasztörözik. A sajttej alvasztása ± 30 °C hőmérsékleten történik. A „Gouda Holland”-ra jellemző a tejfehérjék ennek során fellépő bomlása és alvadása.

Az alvasztás során keletkező tejavadékból kiválasztják a tejsavót, az alvadékot pedig addig munkálják és mossák, míg a nedvességtartalma és a pH-értéke el nem éri a kívánt szintet. Ezután az alvadékot hordóban préselik, megfelelő alakúra és tömegűre formázzák, majd az így keletkezett sajtot sóoldatba helyezik. A „Gouda Holland”-ot kizárólag természetes módon érlelik. Ez azt jelenti, hogy a sajtot levegőn érlelik, miközben rendszeresen fordítják és ellenőrzik. Érlelés során száradással kialakul a kéreg. Az idő és a hőmérséklet jelentős szerepet játszik abban, hogy a sajt az enzimatikus és öregedési folyamatok során elnyerhesse a „Gouda Holland”-ra jellemző fizikai és érzékszervi tulajdonságokat.

A „Gouda Holland” érlelése a kívánt íztípustól függően akár egy évnél tovább is eltarthat.

A „Gouda Holland” darabolása és előcsomagolása akár Hollandiában, akár Hollandián kívül is történhet, feltéve, hogy az előcsomagoló olyan zárt ellenőrző rendszert alkalmaz, amelyben a termék a darabolt „Gouda Holland”-on feltüntetett ellenőrző jelen szereplő egyedi szám- és betűkombináció alapján nyomon követhető, és ezáltal a fogyasztó számára garantálható a termék eredete.

- 4.6. *Kapcsolat:* A termék elnevezésében a földrajzi elem („Holland”) természetesen Hollandiára utal. Holland tartomány a hét egyesült tartomány köztársasága idejében (XVII–XIX. század) a legbefolyásosabb tartomány volt. Nevének jelentése azóta Hollandia egész területére kiterjedt. Hollandiát számos országban nem a „Nederland”, hanem inkább vagy akár kizárólag „Holland” (Ollanda stb.) néven ismerik.

A holland tej Hollandia – jórészt tengerszint alatti – fekvésének, óceáni éghajlatának és a területén található fűfajtáknak (túlnyomórészt agyagos és homokos talaj) köszönhetően különösen alkalmas a minőségi, ízletes sajt előállítására. A tej minőségét egyrészt a tejtermelők körében alkalmazott minőségbiztosítási rendszerek, másrészt az intenzív minőségértékelés (minden tejszállítmányt több minőségi paraméter alapján vizsgálnak és osztályoznak) biztosítja. Ezenkívül a tejfeldolgozás előtt zárt hűtési láncot alkalmaznak: a tejet a gazdaságban alacsony hőmérsékleten (legfeljebb 6 °C) tárolják, és szigetelt tartálykocsiban szállítják az üzembe. A minőség megőrzéséhez hozzájárul a szállítások között eltelt viszonylag rövid idő is.

Történelmi háttér

A „Gouda Holland” a holland sajt-kultúra jeles képviselője. A középkorban alakult ki, és végleges formáját a XVII. században (az ún. aranykorban) nyerte el.

A gouda sajt elnevezést a XVII. századtól kezdve használták a Goudában értékesített sajtokra. Később valamennyi, Hollandiában előállított lapos henger alakú zsíros sajt jelölésére elterjedt.

A „Gouda Holland”-ot eleinte gazdaságokban, majd helyi üzemekben állították elő, mára pedig már világhírű, Hollandia-szerte előállított terméké vált. Fontos szerepet játszik a termelői tej megbecsülésében. A XX. század elején a gouda sajt előállítását nemzeti törvényben szabályozták, és a „Gouda Holland” elnevezést a Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten határozatban (sajtokról szóló mezőgazdasági minőségi határozat) rögzítették.

A „Gouda Holland” megítélése az európai fogyasztók szemében

Egy hat európai országban végzett nagyszabású felmérés kimutatta, hogy az európai fogyasztók szemében a gouda és az edami sajt legfontosabb termelője Hollandia. A gouda és az edami sajt hírneve tehát Hollandiához kötődik. A gouda (és edami) sajt a holland kulturális örökség jelképe. Az európai fogyasztó márkának tekinti a gouda (és az edami) sajtot. A gouda (és az edami) sajt fogyasztása szempontjából legjelentősebb hat tagállamban végzett piackutatás (reprezentatív szűrőpróbaszerű felmérés tagállamonként 1 250 válaszadó körében, 97,5 % megbízhatósággal) a következőket mutatta ki:

- a gouda sajt és Hollandia között erős asszociatív kapcsolat áll fenn,
- a „Gouda Holland” keresettebb, mint a Hollandián kívül előállított gouda sajtok,
- a vizsgált tagállamokban a fogyasztók csaknem fele úgy tudja, hogy valamennyi gouda sajt Hollandiában készül (ez félrevezető lehet az európai fogyasztó számára, hiszen nem így van),
- a „Gouda Holland” megítélése sokkal jobb volt a „kiváló minőség”, a „hagyományos előállítás” és az „eredeti termék” kategóriában.

A gouda (és az edami) sajt neve egyet jelent a holland minőségi termék fogalmával. A holland ipar és a holland kormány intézkedéseivel és jogszabályaival évszázadokon át minden tőle telhető megtett annak érdekében, hogy fenntartsa a gouda (és edami) sajt igen magas minőségét. A holland tejipar jelentős összegeket fordított a magas minőségi előírások betartására és újabb piacok megszerzésére, kibővítésére és megtartására. 1950 óta Európában (Hollandián kívül) több mint 1,4 milliárd NLG (635 millió EUR-t) fordítottak hirdetésre, ismeretterjesztésre és promócióra.

4.7. Ellenőrző szerv:

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

Cím: Kastanjelaan 7
3833 AN Leusden
Nederland

Tel.: (31-33) 496 56 96

Fax: (31-33) 496 56 66

E-mail: productcontrole@cokz.nl

4.8. *Címkézés: „Gouda Holland”, az Európai Unióban oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ).*

Az ilyen megjelölést tartalmazó címkét darabolatlan sajt esetén feltűnő helyen, a sajt lapos felén és/vagy a sajtot körülvevő szalagon kell feltüntetni. Amennyiben a sajtot a 4.5. pont szerint darabolják és előcsomagoltan hozzák forgalomba, a megjelölés nem kötelező, ilyen esetben a „Gouda Holland” megjelölést az előcsomagoláson tüntetik fel.

Olyan egyértelműen megkülönböztethető csomagolást kell alkalmazni, amelynek segítségével a fogyasztó képes felismerni a polcokon a „Gouda Holland” sajtot. A „Gouda Holland” elnevezéssel, a saját azonosság kialakításával és az uniós OFJ-szimbólum alkalmazásával egyértelművé kell tenni a fogyasztó számára, hogy a „Gouda Holland” eltér a többi gouda sajttól. A kérelem célja az európai fogyasztó esetleges félrevezetésének megelőzése.
