

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2014/C 443/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

„HOLLANDSE GEITENKAAS”

Nr WE: NL-PGI-0005-01176 – 6.11.2013

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Hollandse geitenkaas”

2. Państwo Członkowskie Lub Państwo Trzecie

Niderlandy

3. Opis Produktu Rolnego Lub Środka Spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.3: Sery

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Hollandse geitenkaas” jest tradycyjną nazwą geograficzną półtwardego, dojrzewającego naturalnie lub w folii produktu serowarskiego wytwarzanego w Niderlandach, przygotowywanego podobnie do sera Gouda, z mleka koziego pochodzącego z gospodarstw rolnych zajmujących się chowem kóz i mających siedzibę w Niderlandach. Dojrzwianie „Hollandse geitenkaas” trwa do momentu, w którym staje się on produktem gotowym do spożycia w naturalnej skórce lub jako ser bez skórki w opakowaniu foliowym. Naturalne dojrzewanie powodujące wytworzenie skórki musi odbywać się wyłącznie w Niderlandach. Okres dojrzewania trwa cztery tygodnie i nie krócej niż 25 dni.

Właściwości:

Barwa:

podczas dojrzewania ser ma kolor od białego w przypadku młodego i dojrzalego „Hollandse geitenkaas” po barwę kości słoniowej w przypadku starego sera „Hollandse geitenkaas”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Konsystencja:	po czterech tygodniach od wyprodukowania „Hollandse geitenkaas” ma konsystencję od lekko miękkiej do elastycznej. Ser staje się twardszy wraz ze zmniejszaniem się jego wilgotności.
Skład:	w mleku dostarczonym do gospodarstw serowarskich zawartość tłuszczu wynosi 2,8–6,2 %, a zawartość białka wynosi 2,6–4,4 %. Do sera można dodawać zioła, przyprawy i warzywa, takie jak pokrzywa, kozieradka pospolita, tymianek i pomidor, pod warunkiem że ich charakterystyczny smak jest wyczuwalny w produkcie końcowym.
Zawartość tłuszczu:	co najmniej 50 % i najwyżej 60 % w masie suchej.
Wilgotność:	najwyżej 44 % 14 dni po koagulacji.
Zawartość soli:	najwyżej 4,1 % w masie suchej.
Smak:	delikatny, łagodny i wyraźny. Smak i zapach stają się mocniejsze/bardziej intensywne w miarę dojrzewania sera.
Przekrój poprzeczny:	po pokrojeniu ser ma przekrój zamknięty lub zawiera równomiernie bądź nierównomiernie rozłożone oczka.
Skórka:	skórka wytworzona w procesie naturalnego dojrzewania jest zamknięta, gładka, sucha, czysta i nie posiada flory grzybiczej. Chociaż „Hollandse geitenkaas” pakowany w folię nie ma twardej skórki, jest również prasowany i moczony w solance. Dojrzewający w folii „Hollandse geitenkaas” powinien być zwarty, gładki, suchy, czysty i nie powinien posiadać flory grzybiczej.
Temperatura dojrzewania:	10–14 °C w przypadku sera dojrzewającego naturalnie i 4–7 °C w przypadku sera dojrzewającego w folii.
Okres przydatności do spożycia:	od co najmniej 28 dni od dnia produkcji do ponad roku.
Inne właściwości:	

Ser ma płaski walcowaty lub kanciasty kształt lub formę bochenka lub bloku oraz masę 1,5–20 kg. Boki płaskiego walca łagodnie przechodzą w płaski wierzch i spód, a jego wysokość jest równa od jednej czwartej do połowy średnicy. Kanciasty kształt odpowiada kształtowi płaskiego walca z jedną krawędzią łagodną i jedną ostrą. Termin „w kształcie bochenka” opisuje ser prostokątne.

Koagulacja mleka koziego odbywa się z zastosowaniem podpuszczki zwierzęcej lub bakteryjnej w temperaturze wynoszącej co najmniej 28 °C, jednak nie więcej niż 32 °C. Koagulacja mleka polega na dodaniu bakteryjnej mieszanej kultury odpowiednich mezofilnych kultur starterowych sera „Hollandse geitenkaas” składających się z odmian *Lactococcus*, zazwyczaj w połączeniu z odmianami *Leuconostoc* i ewentualnie z termofilnymi kulturami *Lactobacillus* lub *Lactococcus*.

Temperaturę, zawartość soli i pH kondycjonowanej solanki utrzymuje się w miarę możliwości na stałym poziomie. Ser „Hollandse geitenkaas” moczy się w solance o zawartości soli wynoszącej co najmniej 17 °Baumé i najwyżej 20 °Baumé. Wartość pH wynosi poniżej 4,8, natomiast temperatura co najmniej 10 °C i najwyżej 16 °C.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Ser „Hollandse geitenkaas” produkuje się z pasteryzowanego pełnego mleka koziego, (serwatkowej) śmietany koziej, odtłuszczonego lub półtłustego mleka koziego pochodzącego z niderlandzkich gospodarstw rolnych zajmujących się chowem kóz mlecznych.

Nie można używać mleka innych zwierząt.

Półtwardy ser „Hollandse geitenkaas” produkuje się z mleka kozy białej holenderskiej lub krzyżówek kozy białej holenderskiej z innymi typowymi rasami kozy mlecznej.

Stała jakość i łagodny smak mleka kozy holenderskiej są skutkiem monitorowanego systemu chowu, umiejętności i stosowania programu zapewniania jakości (w całym łańcuchu).

Program zapewniania jakości pozwala hodowcom kóz mlecznych produkować mleko kozie posiadające niezmiennie wysoką jakość. W ramach programu określa się kryteria w zakresie higieny produkcji, leków weterynaryjnych, zdrowia i dobrostanu zwierząt, paszy i wody pitnej, produkcji i chłodzenia mleka.

Program zapewniania jakości dla gospodarstw rolnych zajmujących się chowem kóz mlecznych spełnia co najmniej wymogi UE w zakresie higieny i jest monitorowany przez niderlandzki organ kontrolny ds. mleka i przetworów mlecznych (*Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel*, COKZ).

Z każdej dostawy mleka koziego pobiera się próbki. Próbkę tę są badane na zawartość tłuszczu, zawartość białka i pod względem różnych parametrów jakościowych. Płatności dla hodowców kóz oparte są na tych podstawowych danych dotyczących jakości mleka. COKZ nadzoruje cały proces pobierania i badania próbek oraz prawidłowe postępowanie z wynikami.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Kozy holenderskie karmi się kiszoną z trawy lub pochodzącą z Niderlandów kiszoną z kukurydzy, paszą w kawałkach i słomą. Dozwolone jest stosowanie dodatków, takich jak siemię lniane, wysłodki i młóto browarniane. Pasza dostarczana przez dostawców zewnętrznych musi spełniać wymogi programu zapewniania jakości dla gospodarstw rolnych zajmujących się chowem kóz mlecznych oraz odpowiednie przepisy europejskie dotyczące paszy. Kozom mlecznym nie podaje się paszy, która może mieć negatywny wpływ na ich mleko i ser (zapach, łagodny smak itp.), takiej jak cebula.

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

Mleko kozie stosowane do produkcji sera „Hollandse geitenkaas” uzyskuje się ze znajdujących się w Niderlandach gospodarstw rolnych zajmujących się chowem kóz. Produkcja i naturalne dojrzewanie sera „Hollandse geitenkaas” odbywają się w Niderlandach.

Poniżej przedstawiono charakterystyczne etapy procesu produkcji:

- mleko kozie produkowane jest przez kozy i pozyskiwane przez hodowcę w gospodarstwie rolnym. W gospodarstwie przechowuje się mleko maksymalnie z ośmiu udojów w chłodzonych zbiornikach w temperaturze nieprzekraczającej 6 °C,
- certyfikowani kierowcy odbierający mleko pobierają próbkę mleka koziego, odbierają je i dostarczają do zakładów serowarskich,
- zakłady serowarskie przyjmują mleko i przechowują je w zbiornikach,
- ser produkuje się, pasteryzując mleko w temperaturze wynoszącej co najmniej 71,8 °C przez co najmniej 15 sekund. Do pasteryzowanego mleka koziego dodaje się podpuszczkę i kwas mlekowy,
- po koagulacji i obróbce mleka usuwa się z niego serwatkę, a ser umieszcza się w formach i prasuje,
- ser moczy się w solance. Długość moczenia zależy od średnicy i kształtu sera. Zawartość soli w serze nie może przekraczać 4,1 % w masie suchej,
- ser dojrzewa w sposób naturalny w atmosferze kontrolowanej przez okres co najmniej 25 dni, podczas którego jest regularnie obracany i pokrywany powłoką zapobiegającą tworzeniu się pleśni. Temperatura dojrzewania wynosi 10–14 °C. Naturalne dojrzewanie powodujące wytworzenie skórki odbywa się wyłącznie w Niderlandach w celu zapewnienia suchości skórki. Czas i temperatura dojrzewania są istotne w celu nadania serowi pożądanych właściwości organoleptycznych. Umiejętności, które rozwinęły się w Niderlandach w zakresie prowadzenia procesu dojrzewania sera półtwardego, zapewniają serowi „Hollandse geitenkaas” jego jakość i smak. Dojrzewanie sera pakowanego w folię trwa co najmniej 25 dni w chłodni w temperaturze 4–7 °C. Może odbywać się także poza terytorium Niderlandów. Dzięki zastosowaniu folii wystarczy monitorować jedynie temperaturę. W tym przypadku umiejętności w zakresie prowadzenia procesu dojrzewania odgrywają mniejszą rolę.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Nie dotyczy.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Kazeinowy znak „Hollandse geitenkaas” umieszcza się na każdym naturalnie dojrzewającym serze noszącym tę nazwę. Ser „Hollandse geitenkaas” dojrzewający w folii nie jest opatrywany znakiem kazeinowym.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszarem geograficznym, którego dotyczy wniosek, jest europejska część Królestwa Niderlandów, znana także pod tradycyjną nazwą „Niderlandy”.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Streszczenie

Od niepamiętnych czasów warunki glebowe i klimatyczne w Niderlandach czynią z nich doskonałe miejsce do uprawy roślin i chowu zwierząt gospodarskich. Warunki te czynią z nich także doskonałe miejsce do chowu kóz mlecznych.

Powyższe czynniki, wraz z chowem typowych ras mlecznych, stosowanymi praktykami żywieniowymi i hodowlanymi, bogatą tradycją serowarską i lokalnymi umiejętnościami, stworzyły warunki sprzyjające wykorzystaniu mleka koziego do produkcji sera „Hollandse geitenkaas” w europejskiej części Królestwa Niderlandów.

Geografia

Dzięki połączeniu elementów związanych z temperaturą, składem gleby i opadami Niderlandy już dawno stały się doskonałym miejscem do uprawy roślin i chowu zwierząt gospodarskich, w tym chowu kóz mlecznych.

W Niderlandach panuje klimat morski, w którym ważnymi czynnikami są morze i wiatr. Obecność dużych akwenów wodnych (Morza Północnego i IJsselmeer) oznacza występowanie mniejszych amplitud temperatur niż w innych krajach. Woda sprawia, że temperatura jest umiarkowana. W Niderlandach długoterminowa średnia roczna temperatura wynosi 8,9–10,4 °C, a średnie roczne opady wynoszą 700–950 mm (www.knmi.nl).

Gleby w Niderlandach są przede wszystkim glebami gliniastymi, piaszczystymi i torfowymi nadającymi się do uprawy i produkcji roślin pastewnych dla zwierząt gospodarskich. Istotnym wskaźnikiem jest poziom wód podziemnych. W szczególności obszary podmokłe nadają się przede wszystkim do uprawy traw wykorzystywanych na przykład przy chowie zwierząt gospodarskich.

Koza mleczna

Ser „Hollandse geitenkaas” produkuje się z mleka kozy białej holenderskiej lub krzyżówek kozy białej holenderskiej z innymi typowymi rasami kozy mlecznej. Kozy mleczne Saanen przywiezione ze Szwajcarii w latach 1880–1920 odegrały istotną rolę w historii chowu kóz mlecznych w Niderlandach. Przywiezione kozy krzyżowano z rodzimymi rasami. We wsiach zakładano miejscowe stowarzyszenia hodowców koordynowane na szczeblu regionalnym przez niderlandzką organizację hodowców kóz (*Nederlandse Organisatie voor de Geitenfokkerij*, NOG), która stworzyła również niderlandzką księgę hodowlaną kóz mlecznych. Wkrótce ustalono cel krajowy: wyhodowanie dużej, silnej, bezrogiej kozy charakteryzującej się dużą zdolnością spożycia paszy i wysoką mlecznością.

Przedstawione powyżej zmiany sprawiły, że holenderska koza mleczna stała się jednym z najbardziej wydajnych zwierząt produkujących mleko na świecie. W wyniku najwyższej klasy zarządzania i dobrych cech genetycznych kóz co roku nadal wzrasta średni poziom produkcji holenderskich kóz mlecznych.

Produkt i umiejętności

Niderlandy, które produkują sery od czasów średniowiecza, posiadają bogatą historię serowarstwa i rzemiosła. Od XVIII wieku zdobywają umiejętności w zakresie produkcji sera Gouda. Wiedza i umiejętności zdobyte w Niderlandach w zakresie produkcji sera Gouda miały znaczny wpływ na produkcję sera „Hollandse geitenkaas”. Umiejętności w zakresie produkcji półtwardego sera Gouda przeniesiono bezpośrednio na produkcję sera koziego, co znacznie przyczyniło się do uzyskania jednolitej jakości i jednolitego smaku produktu.

Wydarzenia odbywające się od ponad pół wieku w ramach niderlandzkiego krajowego konkursu degustacji sera (*Nederlands Nationaal Kaaskeurconours*, NNKC) odzwierciedlają szczególne nastawienie na umiejętności oraz jakość i smak półtwardych serów produkowanych w Niderlandach. Eksperti z sektora produkcji sera ćwiczą i sprawdzają swoją zdolność rozróżniania serów i ich smaków, w tym charakterystycznego smaku „Hollandse geitenkaas”.

Organizacja i logistyka

W związku z faktem, że Niderlandy są małym państwem, w którym występują niewielkie odległości, rolnicy oraz organizacje producentów lub organizacje zajmujące się monitorowaniem produkcji utrzymują częste kontakty i dzielą się wiedzą. Na przestrzeni wieków umiejętności producentów mleka i serowarów osiągnęły wysoki i jednolity poziom, częściowo w wyniku badań, kształcenia i informacji promowanych przez władze niderlandzkie. Wiedza i stosowane badania naukowe skupione obecnie w klastrach w ośrodku uniwersytecko-badawczym w Wageningen są dzisiaj również wzorem wysokiego poziomu organizacji i praktycznego stosowania wiedzy w dziedzinach takich jak serowarstwo i kształcenie.

5.2. Specyfika produktu

Produkt i umiejętności

Ser „Hollandse geitenkaas” ma delikatny, łagodny i wyraźny smak. Ser nabiera łagodnego, cierpkiego smaku po czterech tygodniach dojrzewania naturalnego i po dłuższym czasie w przypadku dojrzewania w folii. Nie jest on mydlany i ma nieznaczny gorzki posmak bądź nie ma go w ogóle. W miarę dojrzewania sera i zmniejszania się jego wilgotności ser w wersji dojrzewającej naturalnie staje się twardszy, a jego smak intensywniejszy.

Ser „Hollandse geitenkaas” jest półtwardym, dojrzewającym naturalnie lub w folii produktem serowarskim przygotowywanym podobnie do sera Gouda z pasteryzowanego mleka koziego. Produkcja sera Gouda wyróżnia się stosowaniem mezofilnych kultur starterowych, niekiedy uzupełnianych kulturami termofilnymi, procesem koagulacji mleka, formowaniem sera przez prasowanie i soleniem sera przez moczenie go w kondycjonowanej solance. Naturalne dojrzewanie odbywa się w warunkach wywodzących się również z tradycyjnej produkcji sera Gouda,

tnz. w procesie dojrzewania ser wystawiony jest na działanie powietrza i jest regularnie odwracany i sprawdzany. Podczas odbywającego się w ten sposób dojrzewania sera powstaje sucha skórka. Po charakterystycznym prasowaniu i moczeniu dojrzewający w folii ser „Hollandse geitenkaas” jest pakowany w folię i dojrzewa na zimno. W rezultacie nie tworzy się twarda skórka, a łagodny smak młodego sera koziego utrzymuje się dłużej.

Ser „Hollandse geitenkaas” produkuje się wyłącznie z mleka koziego. Nie można używać innych rodzajów mleka.

W 1946 r. E.J. Dommerhold, lekarz weterynarii i były krajowy doradca ds. chowu zwierząt gospodarskich, opisał szczegółowo podstawowy przepis sera „Hollandse geitenkaas” i podkreślił, że musi on zawierać wystarczającą ilość mleka koziego, które spełnia wymogi w zakresie higieny. W odpowiedniej części książki opisano również dodawanie ziół. Produkcja sera „Hollandse geitenkaas” odbywała się wówczas na małą skalę w gospodarstwach rolnych.

Organizacja i logistyka

Od początku lat 80. XX wieku niderlandzcy hodowcy krów mlecznych zaczęli zajmować się chowem kóz mlecznych z uwagi na wysokie koszty kwot mlecznych. W rezultacie wzrosła ilość mleka koziego udostępnionego do produkcji sera. Odbywającą się na bardzo małą skalę produkcję w gospodarstwach rolnych przeniesiono do przemysłowych zakładów serowarskich specjalizujących się w produkcji sera „Hollandse geitenkaas”.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Ochrona oznaczenia geograficznego „Hollandse geitenkaas” opiera się na właściwościach geograficznych, produkcji i umiejętnościach, poziomie organizacji i logistyki oraz szczególnej renomie sera.

Geografia

Skład gleby, umiarkowany klimat morski i wiedza producentów w Niderlandach sprzyjają produkcji paszy dla kóz i zapewniają przydatność mleka koziego do produkcji „Hollandse geitenkaas”. Jest to ważne dla uzyskania wyraźnego, łagodnego smaku mleka, które nadaje serowi „Hollandse geitenkaas” łagodny smak.

Koza mleczna

Na samym początku XX wieku w Niderlandach zdecydowano się hodować bardzo wydajne kozy mleczne. Coraz większa średnia wydajność mleczna na kozę oraz stała jakość i smak mleka koziego wynikają z odpowiedniej opieki, dobrego żywienia, dobrego stanu zdrowia i genetyki kóz. Występowanie typowych, bardzo wydajnych kóz mlecznych i kultura produkcji sera Gouda są czynnikami wymaganymi do produkcji sera „Hollandse geitenkaas”.

Produkt i umiejętności

Wskazówki dotyczące chowu kóz i produkcji sera „Hollandse geitenkaas” zawarte są w dokumentach z 1946 r. Praktyki w zakresie chowu kóz i sposób produkcji sera „Hollandse geitenkaas” opierają się na tych wskazówkach również obecnie.

Dzięki wiedzy zdobytej na przestrzeni lat w zakresie chowu kóz mlecznych w Niderlandach oraz produkcji i dojrzewania sera „Hollandse geitenkaas” uzyskano wyjątkowe doświadczenie. Z tego względu ważne jest, aby ser „Hollandse geitenkaas” produkowano z niderlandzkiego mleka w niderlandzkich gospodarstwach mleczarskich, których pracownicy zostali gruntownie przeszkoleni w zakresie technologii stosowanej przy produkcji tego rodzaju sera.

Organizacja i logistyka

Mała powierzchnia państwa i wysoki poziom jego organizacji zapewniają dobre zarządzanie sektorem, w którym od hodowców kóz wymaga się udziału w programie zapewniania jakości mleka. Jest to ważne, aby utrzymać przez cały czas wysoką jakość sera i mleka koziego, z którego się go wytwarza.

Renoma

Zwiększenie dostępności mleka koziego i produkcji sera „Hollandse geitenkaas” sprawiło, że w latach 80. XX wieku konsumenci „ponownie odkryli” ser jako specjalność. O wysokiej renomie produktu świadczy fakt, że sprzedaż wzrosła od tego czasu bez prowadzonych na szeroką skalę działań reklamowych lub marketingowych.

Ser „Hollandse geitenkaas” zajmuje obecnie istotne miejsce w niderlandzkiej produkcji serów. Wielkość produkcji sera koziego w Niderlandach wzrosła z 3 700 ton w 2000 r. do 19 780 ton w 2012 r. (niderlandzka rada ds. przetworów mlecznych).

Ser „Hollandse geitenkaas” jest uznawany na szczeblu krajowym i międzynarodowym za produkt wysokiej jakości, na który istnieje duży popyt.

Jeżeli chodzi o krajową renomę sera „Hollandse geitenkaas”, wielu degustatorów sera spotyka się co roku, aby ocenić smak sera koziego na podstawie określonego na szczeblu krajowym profilu produktu (NNKC).

Międzynarodową renomę sera „Hollandse geitenkaas” potwierdza wiele nagród, które zdobył on podczas międzynarodowych degustacji. Produkty „Hollandse geitenkaas” przez szereg lat z powodzeniem brały udział w konkursach sera, takich jak Madison (Stany Zjednoczone), DLG (Niemcy) i Nantwich (Zjednoczone Królestwo).

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾)

http://www.eu-streekproducten.nl/sites/default/files/BGA_PD_Hol_Geitenkaas_def.pdf

⁽³⁾ Zob. przypis 2.