



## Publicatie productdossier AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedkeuring minimale wijziging productdossier BGA "GOUDA HOLLAND"

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 338 van de Europese Unie van 8 oktober 2019 bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de minimale wijziging van een bestaand productdossier in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen bekendgemaakt.

### Bekendmaking van een gewijzigd enig document na de goedkeuring van een minimale wijziging op grond van artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

(2019/C 338/02)

De Europese Commissie heeft deze minimale wijziging goedgekeurd overeenkomstig artikel 6, lid 2, derde alinea, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie<sup>1</sup>.

De aanvraag tot goedkeuring van deze minimale wijziging kan worden geraadpleegd in de DOOR-databank van de Commissie.

### ENIG DOCUMENT

#### "GOUDA HOLLAND"

EU-nr.: PGI-NL-00328 -AM02 – 25.9. 2018

BOB ( ) BGA (X)

#### 1. Naam/namen

"Gouda Holland"

#### 2. Lidstaat of derde land

Nederland

#### 3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

##### 3.1. Productcategorie

Categorie 1.3. Kaas

##### 3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

"Gouda Holland" is een volvette (48% +), natuurgerijpte kaas van het halfharde type.

De kaas wordt in Nederland geproduceerd uit van Nederlandse melkveehouders afkomstige koemelk en gerijpt tot een consumentgereed product in Nederlandse rijpingskamers.

#### Samenstelling

"Gouda Holland" wordt bereid uit een of meer van de volgende grondstoffen:

- koemelk of producten uit koemelk waarbij de verhouding tussen wei-eiwitten en caseïne van koemelk niet wordt overstegen; het betreft uitsluitend koemelk afkomstig van de Nederlandse melkveehouderijbedrijven.

<sup>1</sup> PB L 179 van 19.6.2014, blz. 17.



## Specifieke kenmerken

De vorm van de kaas is plat-cilindrisch dan wel blok- of broodvorm met een gewicht van 2,5 tot 20 kg. Onder een plat-cilindrische vorm wordt verstaan een vorm waarvan de bolle zijkant vloeiend overgaat in de vlakke boven- en onderkant en waarvan de hoogte een vierde tot een derde van de middellijn bedraagt. De blok- of broodvorm mag rechte of afgeronde zijden hebben.

Het vetgehalte is minimaal 48,0% en maximaal 52,0% in de droge stof. Het vochtgehalte bedraagt (maximaal) op twaalf dagen na de eerste dag van bereiding 42,5% en het zoutgehalte in de droge stof is maximaal 4,0%. De overige specifieke kenmerken zijn:

- Smaak: geurig, aangenaam en mild tot pittig, afhankelijk van de leeftijd. Komijn mag worden toegevoegd.
- Doorsnede: na het doorsnijden van de "Gouda Holland"-kaas is ogevorming zichtbaar, al dan niet gelijkmatig verdeeld. Het zuivel is ivoorkleurig tot geel.
- Korst: de korst van de kaas is goed gesloten, glad, droog, schoon en vrij van schimmelgroei. De korst is ontstaan door drogen tijdens de rijping.
- Consistentie: het zuivel is iets zacht tot smedig op 4-weekse leeftijd. Naarmate de kaas verder is rijpt, neemt de stevigheid toe en wordt de structuur korter. De kaas is goed snijdbaar.
- Rijpingstijd: ten minste 28 dagen na de eerste dag van bereiding. "Gouda Holland" is een natuurgerijpte kaas. Rijping in folie is niet toegestaan voor "Gouda Holland".
- Rijpingstemperatuur: ten minste 12 °C.
- Leeftijd: de consumptieleeftijd varieert van minimaal 28 dagen tot meer dan een jaar na de eerste dag van bereiding.

## Bijzondere kwaliteitseisen

- Melk, room of gedeeltelijk ontroomde melk heeft bij ontvangst en bewaring door de kaasbereider geen of een niet pasteuriserende warmtebehandeling ondergaan.
- Room en al dan niet geheel of gedeeltelijk ontroomde melk dienen onmiddellijk vóór de bereiding tot "Gouda Holland" een pasteuriserende warmtebehandeling te ondergaan zodanig dat wordt voldaan aan de volgende eisen:
  - fosfataseactiviteit is niet aantoonbaar, tenzij peroxidaseactiviteit niet aantoonbaar is;
  - de zuurtegraad, in geval van room berekend op het vetvrije product, bedraagt ten hoogste 20 mmol NaOH per liter, tenzij het gehalte aan lactaten ten hoogste 200 mg per 100 g vetvrije stof bedraagt;
- coli-achtige micro-organismen zijn in 0,1 ml niet aantoonbaar.
- Alle grondstoffen moeten onmiddellijk voor de verwerking tot "Gouda Holland" op dusdanige wijze worden gepasteuriseerd dat het gehalte aan ongedenatureerde wei-eiwitten niet of slechts in geringe mate afwijkt van dat van de ongepasteuriseerde grondstof van overigens gelijke aard en hoedanigheid.
- Er mogen bij de bereiding van "Gouda Holland" slechts niet genetisch gemodificeerde cultures van melkzuurvormende en aromavormende micro-organismen worden toegevoegd. Deze cultures bestaan uit voor "Gouda Holland" geschikte mengcultures van mesofiele zuurselbacteriën: L-zuursel (*Lactococcus lactis* ssp. *lactis* en/of *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris* en/of *Leuconostoc* spp.) en/of LD-zuursel (*Lactococcus lactis* ssp. *lactis* en/of *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris*, *Leuconostoc* spp. en/of *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* biovar. *diacetylactis*), eventueel in combinatie met adjunctcultures die bestaan uit stammen van *Lactobacillus* spp. en/of *Streptococcus thermophilus*. Deze adjunctcultures worden beschouwd als thermofiele cultures.
- Stremsel: "Gouda Holland" wordt bereid met behulp van stremsel waarmee de kaas het gewenste smaakprofiel krijgt. Dit stremsel kan worden verkregen door extractie van de lebmaag van het kalf of runderpepsine en/of stremsel van microbiële oorsprong. Voor het stremsel is het niet toegestaan producerende (micro)organismen te gebruiken die via recombinant-DNA-technologie zijn geconstrueerd; stremsel dat via genetische modificatie is geproduceerd, mag derhalve niet worden gebruikt.
- Het nitrietgehalte van "Gouda Holland" bedraagt ten hoogste 2 mg per kg kaas, berekend als nitriet-ion.

### 3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

–

### 3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

"Gouda Holland"-kaas wordt geproduceerd uit melk die op in Nederland gevestigde melkveehouderij-bedrijven wordt gewonnen. De melk wordt op de boerderij gekoeld tot maximaal 6 °C en opgeslagen



in een koeltank op de boerderij. Binnen 96 uur wordt de melk naar de kaasfabriek getransporteerd. Bij ontvangst op de kaasfabriek wordt de melk óf direct verwerkt óf gethermiseerd (een niet-pasteuriserende, lichte warmtebehandeling) en gedurende korte tijd gekoeld opgeslagen en vervolgens verwerkt tot kaasmelk.

De melk wordt hiertoe gestandaardiseerd op het vetgehalte waarbij de vet/eiwitverhouding zodanig wordt ingesteld dat in de uiteindelijke kaas een vetgehalte wordt bereikt van tussen de 48 en 52% vet in de droge stof. De kaasmelk wordt gepasteuriseerd op een temperatuur van ten minste 72 °C gedurende 15 seconden. Stremming van de kaasmelk geschiedt op een temperatuur van  $\pm 30$  °C. De daarbij optredende splitsing en coagulatie van de melkeiwitten is typerend voor "Gouda Holland". De door de coagulatie ontstane wrongel wordt afgescheiden van de wei en zodanig bewerkt en gewassen dat vochtgehalte en pH de gewenste waarden bereiken.

Deze wrongel wordt in vaten geperst en daarmee in de juiste vorm en op het gewenste gewicht gebracht. De dan ontstane "kaas" wordt gedompeld in het pekelbad.

"Gouda Holland" wordt uitsluitend op natuurlijke wijze gerijpt. Dat wil zeggen dat aan de lucht wordt gerijpt, waarbij de kaas regelmatig wordt gekeerd en gecontroleerd. Bij de rijping vindt een droge korstontwikkeling plaats. Tijd en temperatuur zijn belangrijk om de enzymatische en verouderingsprocessen voldoende gelegenheid te geven de kaas te laten worden tot die fysische en organoleptische kwaliteit die "Gouda Holland" zo typeert.

De rijping van "Gouda Holland" kan tot langer dan een jaar duren, afhankelijk van het gewenste smaaktype.

### ***3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst***

Versnijden en voorverpakken van "Gouda Holland" kan zowel binnen als buiten Nederland plaatsvinden op voorwaarde dat hierbij door de voorverpakker een sluitend administratief controlesysteem wordt gehanteerd waardoor tracering naar de unieke combinatie van cijfers en letters op het controlemerk van de versneden "Gouda Holland" gewaarborgd is en de herkomst voor de consument gegarandeerd blijft.

### ***3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst***

#### **Etikettering**

"Gouda Holland" is een door de Europese Unie beschermde geografische aanduiding (BGA). Deze aanduiding moet op de hele kazen prominent worden weergegeven op het vloei-etiket dat wordt aangebracht op de platte zijde van de kaas en/of op een banderol rond de kaas. Dit is niet verplicht indien de kaas conform punt 3.5 versneden en voorverpakt in de handel wordt gebracht; dan wordt "Gouda Holland" aangebracht op de voorverpakking.

Op de verpakking wordt naast de productnaam "Gouda Holland" in hetzelfde gezichtsveld een onderscheidend merkteken aangebracht zodat de consument in staat is om "Gouda Holland" te herkennen in de schappen. Dit merkteken bestaat uit het verplichte BGA-logo van de EU, eventueel in combinatie met een eigen identiteit. Het moet voor de consument duidelijk zijn dat "Gouda Holland" een ander product is dan de andere Goudakazen.

#### **Bewijs van oorsprong**

Op elke "Gouda Holland"-kaaseenheid wordt vóór het persen van de wrongel een merk geplaatst dat is gemaakt van caseïne. Op dit merk staat, naast de naam "Gouda Holland", een voor elke kaas unieke combinatie van letters en oplopende nummers, alfanumeriek, digitaal dan wel digitaal-grafisch. Het Nederlandse Zuivelcontrole-instituut COKZ houdt van deze unieke nummers een register bij waarin ook alle keuringsgegevens (incl. plaats en tijd) worden vastgelegd. De aanduiding is voor de consument herkenbaar. Verificatie kan door een keuringsinstantie plaatsvinden via het caseïnermerk en het COKZ-register.

## ***4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied***

Het geografische gebied waarop de aanvraag betrekking heeft is Holland, zijnde het Europese deel van het Koninkrijk der Nederlanden.

## ***5. Verband met het geografische gebied***

De geografische component van deze productbenaming is "Holland". Zoals algemeen bekend is "Holland" een equivalent van de meer officiële benaming "Nederland". In de tijd van de Republiek der Verenigde Nederlanden (17e-19e eeuw) was Holland de invloedrijkste van de zeven provincies.



Het zijn voornamelijk de ligging van Nederland (overwegend onder zeeniveau), het klimaat (zeeklimaat) en de samenstelling van de grassen (overwegend klei- en zandgronden) die ervoor zorgen dat de melk uiterst geschikt is voor het bereiden van een kwalitatief goede en smaakvolle kaas. De kwaliteit van de melk wordt geborgd door een combinatie van toepassing van kwaliteitsborgingssystemen op de melkveehouderijbedrijven en de toepassing van een intensief kwaliteitsbeoordelingssysteem (elke levering melk wordt op verschillende kwaliteitsparameters onderzocht en beoordeeld). Daarnaast is er sprake van een gesloten koelketen voorafgaand aan de verwerking van de melk, waarbij de melk gekoeld (max. 6 °C) op de boerderij wordt opgeslagen en in geïsoleerde tankauto's naar de fabriek wordt getransporteerd. Bovendien dragen de relatief korte transportafstanden bij aan het behoud van de kwaliteit.

#### Historische achtergrond

“Gouda Holland” is een exponent van de Nederlandse kaascultuur die zich vanaf de middeleeuwen ontwikkelde en al in de 17e eeuw (de Gouden Eeuw) tot volle wasdom was gekomen. De kaas die in Gouda werd verhandeld, kreeg vanaf de 18e eeuw de aanduiding Goudse kaas. Later werd de aanduiding Gouda verbonden aan alle platcilindrische volvette kaas die in Holland werd geproduceerd.

Van productie op de boerderij, via lokale fabrieken, is “Gouda Holland” uitgegroeid tot een nationaal geproduceerd product met een wereldwijde reputatie. Deze kaas vormt een belangrijke, stabiele component in het tot waarde brengen van boerderijmelk. In het begin van de twintigste eeuw zijn nationale wettelijke regels voor Goudse kaas ingevoerd en is de naam “Gouda Holland” in de Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten vastgelegd.

#### Het imago van “Gouda Holland” bij de Europese consument

Op basis van een grootschalig onderzoek uitgevoerd in zes Europese landen is vastgesteld dat Nederland door de Europese consument wordt beschouwd als de belangrijkste producent van Gouda en Edam. “Gouda Holland” (en “Edam Holland”) staan symbool voor het Nederlandse culturele erfgoed. De Europese consument beleeft de kaassoorten “Gouda Holland” (en “Edam Holland”) als merken. Uit marktonderzoek (representatieve steekproef van 1250 respondenten/lidstaat met een betrouwbaarheid van 97,5%) in de zes voor de consumptie van Gouda (en Edam) belangrijkste lidstaten blijkt dat:

- er een sterke associatie bestaat tussen Gouda en Nederland;
- “Gouda Holland” meer gewild is dan Gouda geproduceerd buiten Nederland;
- bijna de helft van de consumenten in de onderzochte lidstaten denkt dat alle Gouda in Nederland geproduceerd wordt;
- Gouda uit Holland significant hoger scoort op de variabelen: “excellente kwaliteit”, “traditioneel bereid” en “het originele product”.

“Gouda Holland” (en “Edam Holland”) zijn synoniemen voor Nederlandse kwaliteitsproducten. De Nederlandse industrie en overheid hebben gedurende eeuwen allerlei maatregelen en wetten gerealiseerd om de kwaliteit van “Gouda Holland” (en “Edam Holland”) op een zeer hoog peil te houden. Daarnaast heeft de Nederlandse Zuivelindustrie substantiële investeringen gedaan om deze hoge kwaliteitseisen gerealiseerd te krijgen en om markten te openen, te bewerken en te onderhouden. Zo is er vanaf 1950 meer dan 1,4 miljard NLG (635 miljoen EUR) geïnvesteerd in reclame, voorlichting en promotie in Europa (de investeringen in Nederland niet meegerekend).

#### **Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier**

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/2018/08/Productdossier-Gouda-Holland.pdf>