

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2021/C 489/05)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej zmiany nieznaczej jest dostępny w bazie danych Komisji eAmbrosia.

JEDNOLITY DOKUMENT

„NOORD-HOLLANDSE GOUDA”**Nr UE: PDO-NL-0314-AM01 – 7 lipca 2021****ChNP (X) ChOG ()****1. Nazwa**

„Noord-Hollandse Gouda”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Niderlandy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.3. Sery

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Ser „Noord-Hollandse Gouda” jest serem typu Gouda (cylindryczny lub blokowy kształt o masie od 2,5 do 30 kg). Cechy szczególne są następujące:

- smak: aromatyczny, przyjemny, topniejący w ustach, łagodny do ostrego w zależności od wieku. Ser „Noord-Hollandse Gouda” jest mniej słony niż inne sery Gouda.
- przekrój: po przekrojeniu sera widoczne jest oczkowanie, które może nie być równomiernie rozłożone.
- skórka: skórka sera jest zamknięta i gładka i nie wykazuje widocznego wzrostu pleśni. Jedną z najbardziej uderzających cech sera jest w szczególności łatwość jego przechowywania.
- konsystencja: Ser „wypełnia” próbnik, a po przewyciężeniu pewnego oporu jest bardzo elastyczny. Ser jest tradycyjnie określany jako „miękki produkt mleczarski” ze względu na tę typową cechę.

(¹) Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

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

Dla jakości sera „Noord-Hollandse Gouda” ogromne znaczenie mają pasze bogate w trawę dla bydła mlecznego, pochodzące z obszaru pastwisk w Holandii Północnej. Odsetek pasz włóknistych, takich jak trawa i kiszonka z obszaru produkcji, wynosi co najmniej 50 % całkowitej suchej masy podawanej rocznie krowom w okresie laktacji. Nie można zapewnić pełnej paszy składającej się wyłącznie z surowców pochodzących z obszaru geograficznego, ponieważ bydło wymaga koncentratu paszowego oraz pasz włóknistych. Koncentrat paszowy jest ograniczony lub niedostępny na obszarze geograficznym. W zimie dostępna jest pasza z obszaru geograficznego w postaci kiszonki. Na przykład w latach o złych warunkach wzrostu traw konieczne może być włączenie części pasz włóknistych spoza regionu. Z tego powodu przestrzegana jest minimalna wartość 50 %.

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

Ser „Noord-Hollandse Gouda” jest wytwarzany wyłącznie z mleka produkowanego w prowincji Holandia Północna.

W ciągu 12 godzin od przybycia mleka do fabryki serów mleko jest poddawane obróbce cieplnej przez maksymalnie 30 sekund w temperaturze 65 °C lub równoważnej, a następnie przetwarzane na mleko do produkcji sera. W tym celu mleko jest normalizowane na podstawie zawartości tłuszczu, w wyniku czego końcowy ser osiąga między 48 % a 52 % zawartości tłuszczu w suchej masie. Mleko do produkcji sera poddaje się pasteryzacji w temperaturze co najmniej 72 °C przez co najmniej 15 sekund (lub równoważnik). Mleko poddaje się koagulacji przy użyciu podpuszczki cielejącej lub mikrobiologicznej w temperaturze od 31 do 34 °C. Oddzielenie i koagulacja białek mleka zachodzące w trakcie tego procesu są typowe dla sera „Noord-Hollandse Gouda”. Do produkcji podpuszczki nie można stosować żadnych organizmów produkcyjnych, w tym mikroorganizmów, powstałych w wyniku technologii rekombinowanego DNA. W związku z tym wyklucza się podpuszczkę produkowaną w drodze modyfikacji genetycznej.

Do zakwaszania stosuje się mieszaną kulturę bakterii starterowych, które należą do grupy kultur starterowych LD, *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* i/lub *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris*, *Leuconostoc* spp. i/lub *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* biovar. *diacetylactis*.

Skrzepy powstałe w wyniku koagulacji oddziela się od serwatki, przetwarza i przemywa w taki sposób, aby uzyskać łagodny, a nie kwaśny smak (pH po 14 dniach przekracza 5,25). W kadziach skrzepy mleka sprasowuje się do właściwej formy i pożądanej wagi. Otrzymany ser zanurza się w kąpeli solankowej aż do uzyskania zawartości soli w suchej masie, która wynosi średnio poniżej 3,3 %. Maksymalna zawartość soli w suchej masie wynosi 3,6 %.

Ser „Noord-Hollandse Gouda” dojrzewa naturalnie w minimalnej temperaturze 14 °C przez co najmniej 4 tygodnie i maksymalnie 18 miesięcy.

Produkcja mleka, przetwarzanie i cały początkowy etap przygotowania sera odbywają się na obszarze geograficznym, zgodnie z tradycyjną praktyką.

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

Krojenie, paczkowanie i dojrzewanie sera „Noord-Hollandse Gouda” może odbywać się na terytorium Holandii Północnej lub poza nim, pod warunkiem że kolejny przetwórca stosuje kompleksowy administracyjny system monitoringu pozwalający zagwarantować, że określenie pochodzenia ciętego sera „Noord-Hollandse Gouda” 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*

Każdy ser „Noord-Hollandse Gouda” opatruje się znakiem kazeinowym przed sprasowaniem skrzepu. Oprócz nazwy „Noord-Hollandse Gouda” znak ten zawiera niepowtarzalną kombinację liter i ułożonych w porządku rosnącym cyfr, w formie alfanumerycznej, cyfrowej lub cyfrowo-graficznej.

Jeżeli stosuje się etykiety elastyczne, muszą one wyraźnie wskazywać nazwę „Noord-Hollandse Gouda” w połączeniu z obowiązkowym logo ChNP UE.

Jeżeli ser jest sprzedawany w kawałkach i opakowaniach jednostkowych, na opakowaniu należy umieścić nazwę produktu „Noord-Hollandse Gouda” w połączeniu z obowiązkowym logo ChNP UE.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszarem geograficznym, którego dotyczy wniosek, jest niderlandzka prowincja Holandia Północna.

5. Związek z obszarem geograficznym

Szczególne cechy sera „Noord-Hollandse Gouda”, zwłaszcza przyjemny smak, charakterystyczny proces tworzenia suchej skórki i unikalna konsystencja, wynikają z połączenia składu mleka w regionie wypasu w Holandii Północnej i receptury stosowanej do przygotowania sera „Noord-Hollandse Gouda”. Ze względu na swoje szczególne cechy ser „Noord-Hollandse Gouda” wykazuje różnicę w jakości, za którą konsumenci są gotowi zapłacić wyższą cenę.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

Beschermde Oorsprongsbenaming (BOB) Noord-Hollandse Gouda (rvo.nl)
