

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на единния документ, изменен вследствие на одобрението на несъществено изменение в съответствие с член 53, параграф 2, втора алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

(2021/С 489/05)

Европейската комисия одобри това несъществено изменение в съответствие с член 6, параграф 2, трета алинея от Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 на Комисията ⁽¹⁾.

Заявлението за одобрение на това несъществено изменение е публикувано в базата данни eAmbrosia на Комисията.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„NOORD-HOLLANDSE GOUDA“

ЕС №: PDO-NL-0314-AM01 – 7 юли 2021 г.

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. Наименование

„Noord-Hollandse Gouda“

2. Държава членка или трета държава

Нидерландия

3. Описание на селскостопанския продукт или храната

3.1. Вид продукт

Клас 1.3. Сирена

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1

„Noord-Hollandse Gouda“ е сирене тип гауда (с форма на цилиндър или паралелепипед и с тегло от 2,5 до 30 kg). Специфичните му характеристики са, както следва:

- вкус: ароматен, приятен и мек до остър, в зависимост от степента на зреене; сиренето се топи в устата; „Noord-Hollandse Gouda“ е по-малко солено в сравнение с другите сирена „Gouda“;
- разрезна повърхност: след разрязване на сиренето са видими шупли, но те може да не са равномерно разпределени;
- кора: кората е стегната, гладка, без видимо развитие на плесен; по-специално лесното съхранение на сиренето е една от най-отличителните му характеристики;
- консистенция: сиренето „изпълва“ пробивното устройство, а след преодоляването на известна съпротива е много податливо; поради това свое типично качество сиренето е традиционно определяно като „мек млечен продукт“.

⁽¹⁾ ОВ L 179, 19.6.2014 г., стр. 17.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Богатият на трева фураж с произход от пасищата в Северна Холандия, който се дава на млечните крави, е от изключително значение за качеството на „Noord-Hollandse Gouda“. Най-малко 50 % от общото количество на сухото вещество, давано ежегодно на кравите в период на лактация, е груб фураж (като трева и силаж) от района на производство. Храненето с фураж, състоящ се само от суровини от географския район, не е възможно, тъй като освен от груб фураж животните се нуждаят и от концентрирани фуражи. В географския район концентрираните фуражи са оскъдни или липсват. През зимата фуражите с произход от географския район са налични под формата на силаж. В години с неблагоприятни условия за растеж на тревата например може да се наложи част от грубия фураж да е с произход извън региона. Поради това е определена минимална стойност от 50 %.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Сиренето „Noord-Hollandse Gouda“ се приготвя само от мляко, добито в провинция Северна Холандия.

В срок от 12 часа от доставянето му в млекозавода млякото се подлага на термична обработка за максимум 30 секунди при 65 °C или еквивалентна комбинация и впоследствие се преработва в мляко за сирене. За тази цел маслеността на млякото се стандартизира, в резултат на което маслеността в сухото вещество в крайния продукт е между 48 % и 52 %. Млякото за сирене се пастеризира при температура най-малко 72 °C в продължение на най-малко 15 секунди (или еквивалентна комбинация). Млякото се подсирва с телешко или микробно сирене при температура между 31 и 34 °C. При този процес настъпват характерните за „Noord-Hollandse Gouda“ разделяне и коагулация на млечните белтъци. За получаването на сирене не може да се използват произвеждащи организми, включително микроорганизми, създадени чрез рекомбинантна ДНК технология. Поради това не се допуска употребата на сирене, получено чрез генетична модификация.

За подкиселяването се използва смесена култура от заквасващи бактерии, принадлежащи към групата на закваски тип LD, *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* и/или *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris*, *Leuconostoc* spp. и/или *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* biovar. *diacetylactis*.

Получената чрез коагулация сиренина се отделя от суроватката и се обработва и измива, така че се получава вкус, който е по-скоро мек, а не кисел (стойността на рН на 14-ия ден е по-висока от 5,25). Сиренината се пресова във вани до постигане на правилната форма и желаното тегло. Така полученото сирене се потапя в саламура, докато съдържанието на сол в сухото вещество достигне средно по-малко от 3,3 %. Максималното съдържание на сол в сухото вещество е 3,6 %.

„Noord-Hollandse Gouda“ зрее по естествен начин при минимална температура 14 °C в продължение на най-малко 4 седмици и най-много 18 месеца.

Производството на млякото, преработката и цялата първоначална подготовка на сиренето се извършват в географския район, в съответствие с традициите.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

„Noord-Hollandse Gouda“ може да бъде нарязано, предварително пакетирено и подложено на зреене във или извън Северна Холандия, при условие че операторът, осъществяващ последващата преработка, използва цялостна административна система за наблюдение, гарантираща, че нарязаното сирене „Noord-Hollandse Gouda“ може да бъде проследено посредством уникалната комбинация от цифри и букви на печата, както и че потребителят може да бъде сигурен в произхода на сиренето.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Преди пресоването на сиренината върху всяко сирене „Noord-Hollandse Gouda“ се поставя казеинов знак. Наред с наименованието „Noord-Hollandse Gouda“ всеки знак съдържа уникална комбинация от букви и възходящи числа, представена в буквено-цифров, цифров или цифрово-графичен формат.

Ако се използват гъвкави етикети, на тях трябва да е ясно посочено наименованието „Noord-Hollandse Gouda“ в съчетание със задължителното лого на ЕС за ЗНП.

Ако сиренето се продава нарязано и предварително опаковано, върху предварителната опаковка трябва да фигурира наименованието „Noord-Hollandse Gouda“ в съчетание със задължителното лого на ЕС за ЗНП.

4. **Кратко определение на географския район**

Географският район, за който се отнася заявлението, е нидерландската провинция Северна Холандия.

5. Връзка с географския район

Специфичните характеристики на „Noord-Hollandse Gouda“, и по-специално приятният мирис, образуването на характерна суха кора и уникалната консистенция, са резултат от съчетанието на състава на млякото от пасищата в Северна Холандия и рецептата, използвана за приготвянето на „Noord-Hollandse Gouda“. Благодарение на своите специфични характеристики „Noord-Hollandse Gouda“ се отличава с качество, за което потребителите са готови да плащат по-висока цена.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

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