

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava jedinstvenog dokumenta izmijenjenog na temelju zahtjeva za odobrenje manje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. drugim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012

(2021/C 489/05)

Europska komisija odobrila je ovu manju izmjenu u skladu s člankom 6. stavkom 2. trećim podstavkom Delegirane uredbe Komisije (EU) br. 664/2014 ⁽¹⁾.

Zahtjev za odobrenje ove manje izmjene dostupan je u Komisijinoj bazi podataka eAmbrosia.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„NOORD-HOLLANDSE GOUDA”

EU br.: PDO-NL-0314-AM01 – 7. srpnja 2021..

ZOI (X) ZOZP ()

1. Naziv

„Noord-Hollandse Gouda”

2. Država članica ili treća zemlja

Nizozemska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**3.1. Vrsta proizvoda**

Razred 1.3. Sirevi

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Noord-Hollandse Gouda” je sir vrste Gouda (cilindričnog ili kvadratnog oblika mase od 2,5 kg do 30 kg). Posebne značajke su:

- okus: aromatičan, ugodan, topi se u ustima, blag do intenzivan ovisno o starosti. Sir „Noord-Hollandse Gouda” manje je slan od ostalih sireva Gouda,
- presjek: kad se sir prereže, vidljiva je rupičavost, ali rupice ne moraju biti ravnomjerno raspoređene,
- kora: kora sira je zatvorena i glatka, bez vidljivog rasta plijesni. Štoviše, jedna od najupečatljivijih značajki sira ta je da se lako čuva.
- tekstura: sir „puni” svrdlo za sir i, čim se savlada određeni otpor, vrlo je podatan. Zbog te karakteristične kvalitete sir se tradicionalno naziva „mekanim mliječnim proizvodom”.

⁽¹⁾ SL L 179, 19.6.2014., str. 17.

3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

Za kvalitetu proizvoda „Noord-Hollandse Gouda” posebno je važno krmivo za mliječna goveda bogato travom s pašnjaka Sjeverne Holandije. Vlaknasta krma, kao što su trava i silaža koje dolaze iz proizvodnog područja, čini najmanje 50 % ukupne suhe tvari koja se godišnje daje kravama u laktaciji. Nije moguće koristiti krmivo koje se sastoji isključivo od sirovina sa zemljopisnog područja jer su govedima uz vlaknastu krmu potrebna i krepka krmiva. Krepka krmiva slabo su dostupna ili uopće nisu dostupna na zemljopisnom području. Zimi je hrana za životinje iz zemljopisnog područja dostupna u obliku silaže. U godinama s lošim uvjetima za rast trave može, primjerice, biti potrebno nabaviti dio vlaknaste krme iz drugog područja, pa se stoga primjenjuje minimalna vrijednost od 50 %.

3.4. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

„Noord-Hollandse Gouda” pripravlja se isključivo od mlijeka koje se proizvodi u pokrajini Sjeverna Holandija.

U roku od 12 sati od dolaska u siranu mlijeko se termički obrađuje najviše 30 sekundi na temperaturi od 65 °C ili ekvivalentnoj temperaturi, a zatim se prerađuje u mlijeko za proizvodnju sira. Udio masti u mlijeku u tu je svrhu standardiziran, što znači da se u završnom siru postiže od 48 % do 52 % udjela masti u suhoj tvari. Mlijeko za proizvodnju sira pasterizira se najmanje 15 sekundi na temperaturi od najmanje 72 °C (ili ekvivalentnoj temperaturi). Mlijeko se gruša upotrebom telećeg ili mikrobnog sirila na temperaturi od 31 °C do 34 °C. Odvajanje i koagulacija mliječnih bjelancevina do kojih dolazi tijekom tog procesa tipični su za sir „Noord-Hollandse Gouda”. Produktivni organizmi, uključujući mikroorganizme proizvedene tehnologijom rekombinantne DNK, ne smiju se koristiti za proizvodnju sirila. Uporaba sirila dobivenog genetskom modifikacijom stoga je zabranjena.

Za zakiseljavanje se koristi miješana starter kultura bakterija koja pripada skupini starter kultura tipa LD, *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* i/ili *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris*, *Leuconostoc* spp. i/ili *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* biovar. *diacetylactis*.

Gruš koji nastaje koagulacijom odvaja se od sirutke, obrađuje i ispire tako da se umjesto kiselkastog dobije blag okus (pH nakon 14 dana prelazi 5,25). Gruš se u velikim bačvama preša tako da se dobiju pravilni oblici i željene mase. Dobiveni sir uranja se u salamuru kako bi se dobio udio soli u suhoj tvari koji je u prosjeku manji od 3,3 %. Maksimalan udio soli u suhoj tvari je 3,6 %.

„Noord-Hollandse Gouda” prirodno dozrijeva najmanje četiri tjedna, a najviše 18 mjeseci na temperaturi od najmanje 14 °C.

Proizvodnja mlijeka, prerada i cjelokupna početna priprema sira odvijaju se na zemljopisnom području, u skladu s tradicijom.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Sir „Noord-Hollandse Gouda” može se izrezati, prethodno pakirati i sazrijevati u Sjevernoj Holandiji ili izvan nje pod uvjetom da subjekt koji provodi daljnju obradu primjenjuje sustav sveobuhvatne administrativne kontrole kojim se osigurava sljedivost rezanog sira „Noord-Hollandse Gouda” s pomoću jedinstvene kombinacije brojeva i slova na oznaci, a potrošaču jamči podrijetlo sira.

3.6. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Na svaki se sir „Noord-Hollandse Gouda” prije prešanja gruša stavlja znak načinjen od kazeina. Osim naziva „Noord-Hollandse Gouda” taj znak sadržava jedinstvenu kombinaciju slova i uzlaznih brojk u alfanumeričkom, digitalnom i digitalno-grafičkom obliku.

Ako se koriste savitljive naljepnice, na njima se moraju jasno navesti naziv „Noord-Hollandse Gouda” i obvezni logotip zaštićene oznake izvornosti Europske unije.

Ako se sir prodaje izrezan i prethodno pakiran, na pakiranju se moraju navesti naziv proizvoda „Noord-Hollandse Gouda” i obvezni logotip zaštićene oznake izvornosti Europske unije.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Zemljopisno područje obuhvaćeno zahtjevom jest nizozemska pokrajina Sjeverna Holandija.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Posebne značajke sira „Noord-Hollandse Gouda”, prije svega ugodan okus, karakteristično stvaranje suhe kore i jedinstvena konzistencija, rezultat su spoja sastava mlijeka iz regije pašnjaka Sjeverne Holandije i recepta prema kojem se priprema sir „Noord-Hollandse Gouda”. Zbog svojih posebnih značajki sir „Noord-Hollandse Gouda” posebne je kvalitete za koju su potrošači spremni platiti više.

Upućivanje na objavu specifikacije proizvoda

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

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