

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione del documento unico modificato a seguito dell'approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012

(2021/C 489/05)

La Commissione europea ha approvato la presente modifica minore ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione ⁽¹⁾.

La domanda di approvazione della presente modifica minore può essere consultata nella banca dati eAmbrosia della Commissione.

DOCUMENTO UNICO

«NOORD-HOLLANDSE GOUDA»

N. UE: PDO-NL-0314-AM01 – 7 luglio 2021

DOP (X) IGP ()

1. Nome

«Noord-Hollandse Gouda»

2. Stato membro o paese terzo

Paesi Bassi

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.3. Formaggi

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

Il «Noord-Hollandse Gouda» è un formaggio di tipo Gouda (di forma cilindrica o a blocchi di peso compreso tra 2,5 e 30 kg). Le caratteristiche specifiche sono:

- sapore: aromatico, gradevole, fondente in bocca, da dolce a piccante a seconda dell'età. Il «Noord-Hollandse Gouda» è meno salato di altri formaggi Gouda;
- sezione: dopo l'affettatura, il formaggio presenta dei fori, che non sono necessariamente distribuiti in modo uniforme lungo la superficie del taglio;
- crosta: la crosta è chiusa e liscia e non presenta muffe visibili; la facilità di conservazione è una delle caratteristiche più tipiche del formaggio;
- consistenza: il formaggio appare «compatto» e, una volta superata una certa resistenza, è molto malleabile; per questa particolarità è tradizionalmente definito «prodotto a pasta morbida».

⁽¹⁾ GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Il foraggio ricco di erba proveniente dalla regione dell'Olanda settentrionale, dato in pasto ai bovini da latte, è estremamente importante per la qualità del «Noord-Hollandse Gouda». La percentuale di foraggi grossolani quali erba e foraggi insilati provenienti dalla zona di produzione è pari ad almeno il 50 % della sostanza secca totale somministrata annualmente ai bovini da latte. Non è possibile assicurare un'alimentazione a base di foraggio costituito unicamente da materie prime provenienti dalla zona geografica in quanto i bovini hanno bisogno di foraggi concentrati e di foraggi grossolani. I foraggi concentrati sono scarsi o indisponibili nella zona geografica. In inverno i foraggi provenienti dalla zona geografica sono disponibili sotto forma di insilati. In anni in cui si registrano cattive condizioni di crescita dell'erba, ad esempio, può essere necessario includere una parte di foraggi grossolani provenienti dall'esterno della regione. Per questo motivo è stabilito un valore minimo del 50 %.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Il «Noord-Hollandse Gouda» è preparato esclusivamente con latte prodotto nella provincia dell'Olanda settentrionale.

Entro 12 ore dall'arrivo nello stabilimento caseario, il latte viene sottoposto a trattamento termico per un massimo di 30 secondi a 65 °C o a un trattamento equivalente e successivamente trasformato in latte caseario. Il tenore di materia grassa del latte è standardizzato di modo che il formaggio finale raggiunga tra il 48 % e il 52 % di materia grassa sulla sostanza secca. Il latte caseario è pastorizzato ad una temperatura di almeno 72°C per almeno 15 secondi (o equivalente). Il latte viene coagulato con caglio di vitello o microbico ad una temperatura compresa tra 31 e 34° C. La separazione e la coagulazione delle proteine del latte che si verificano durante questo processo sono tipiche del «Noord-Hollandse Gouda». Per la produzione del caglio non possono essere utilizzati (micro-)organismi produttori creati mediante la tecnologia del DNA ricombinante. È pertanto escluso l'uso di presame prodotto tramite modificazione genetica.

Per l'acidificazione si usa una coltura mista di fermenti lattici di tipo LD, *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* e/o *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris*, *Leuconostoc* spp. e/o *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* biovar. *diacylactis*.

La cagliata generata dalla coagulazione viene separata dal siero e lavorata e lavata in modo da ottenere un sapore dolce anziché acido (pH a 14 giorni superiore a 5,25). La cagliata è pressata in fusti e quindi sagomata a seconda della forma e del peso desiderati. Il formaggio così ottenuto viene immerso in salamoia fino a ottenere un tenore di sale sulla materia secca che, in media, è inferiore al 3,3 %. Il tenore massimo di sale sulla sostanza secca è del 3,6 %.

Il «Noord-Hollandse Gouda» è affinato naturalmente a una temperatura minima di 14° C per un minimo di 4 settimane e un massimo di 18 mesi.

La produzione del latte, la trasformazione e l'intera preparazione iniziale del formaggio avvengono nella zona geografica, conformemente alla tradizione.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il taglio, il confezionamento e l'affinamento del «Noord-Hollandse Gouda» possono avere luogo sia nell'Olanda settentrionale, sia al di fuori del paese, a condizione che chi procede alla successiva elaborazione utilizzi un sistema di controllo amministrativo adeguato, in grado di garantire la tracciabilità del prodotto in base alla combinazione alfanumerica unica che figura sul marchio di controllo del «Noord-Hollandse Gouda» tagliato e di informare il consumatore in merito all'origine.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

A ciascuna unità di formaggio «Noord-Hollandse Gouda» viene attribuito un marchio di caseina prima della pressatura della cagliata. Oltre alla denominazione «Noord-Hollandse Gouda», su questo marchio figura una combinazione unica di lettere e numeri ascendenti, in formato alfanumerico, digitale o grafico-digitale.

Se si utilizzano etichette flessibili, queste devono riportare in modo visibile la denominazione «Noord-Hollandse Gouda» in combinazione con il logo UE obbligatorio della DOP.

Se il formaggio è sezionato e preconfezionato, sulla confezione deve essere indicata la denominazione del prodotto «Noord-Hollandse Gouda» in combinazione con il logo UE obbligatorio della DOP.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica interessata dalla domanda è la provincia neerlandese dell'Olanda settentrionale.

5. Legame con la zona geografica

Le caratteristiche specifiche del «Noord-Hollandse Gouda», in particolare il sapore gradevole, la formazione caratteristica di una crosta secca e la sua consistenza unica, sono il risultato di un insieme di fattori quali la composizione del latte prodotto nella regione dei pascoli dell'Olanda settentrionale e la ricetta utilizzata per la preparazione del «Noord-Hollandse Gouda». Date le sue caratteristiche specifiche, il «Noord-Hollandse Gouda» presenta una differenza di qualità per la quale i consumatori sono disposti a pagare un prezzo più elevato.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del regolamento)

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