

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea documentului unic modificat ca urmare a aprobării unei modificări minore în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

(2021/C 489/05)

Comisia Europeană a aprobat această modificare minoră în temeiul articolului 6 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul delegat (UE) nr. 664/2014 ⁽¹⁾ al Comisiei.

Cererea de aprobare a acestei modificări minore poate fi consultată în baza de date eAmbrosia a Comisiei.

DOCUMENT UNIC

„NOORD-HOLLANDSE GOUDA”

Nr. UE: PDO-NL-0314-AM01 – 7 iulie 2021

DOP (X) IGP ()

1. Nume

„Noord-Hollandse Gouda”

2. Statul membru sau Țara Terță

Țările de Jos

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul de produs

Clasa 1.3. Brânzeturi

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

„Noord-Hollandse Gouda” este o brânză de tip Gouda (de formă cilindrică sau în formă de bloc, cu o greutate cuprinsă între 2,5 și 30 kg). Caracteristicile sale sunt:

- gust: aromat, plăcut, fondant în gură, dulce până la pronunțat, în funcție de vechime. „Noord-Hollandse Gouda” este mai puțin sărată decât alte tipuri de brânză Gouda.
- secțiune transversală: după feliere, brânza are găuri, dar distribuția lor nu este neapărat uniformă.
- coaja: coaja brânzei este închisă și netedă și nu prezintă semne vizibile de dezvoltare a mușgaiului. Îndeosebi, una dintre caracteristicile cele mai remarcabile ale brânzei este conservarea ușoară.
- consistență: brânza este tare la tăiere și, prezintă, odată depășită o anumită rezistență, un caracter foarte maleabil. Datorită acestei caracteristici, brânza a fost denumită în mod tradițional „produs lactat cu pastă moale”.

⁽¹⁾ JO L 179, 19.6.2014, p. 17.

3.3. Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)

Nutrețul bogat în iarbă al vacilor de lapte din regiunea cu pășuni Olanda de Nord este extrem de important pentru calitatea produsului „Noord-Hollandse Gouda”. Proporția de furaje grosiere, precum iarba și furajele însilozate, din aria de producție este de cel puțin 50 % din substanța uscată totală cu care sunt hrănite anual vacile aflate în lactație. Nu se poate asigura în întregime nutrețul constând numai în materii prime din aria geografică respectivă deoarece bovinele au nevoie să fie hrănite atât cu furaje concentrate, cât și cu furaje grosiere. Furajele concentrate sunt puține sau inexistente în aria geografică în discuție. Iarna este disponibil nutreț din aria geografică respectivă sub forma furajelor însilozate. În anii în care se înregistrează condiții neprielnice pentru creșterea ierbii, de exemplu, poate fi nevoie să se includă o porție de furaje grosiere provenite din afara regiunii. Din acest motiv, se aplică o valoare minimă de 50 %.

3.4. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Produsul „Noord-Hollandse Gouda” este pregătit numai din lapte obținut în provincia Olanda de Nord.

Într-un interval de 12 ore de la sosirea la fabrica de brânzeturi, laptele este tratat termic timp de maximum 30 de secunde la 65 °C sau respectându-se o combinație echivalentă de condiții și este apoi prelucrat, obținându-se lapte pentru brânză. Laptele este standardizat în acest scop pe baza conținutului de grăsime, iar în urma acestui proces brânza obținută la final are un conținut de grăsime de 48 %-52 % în substanța uscată. Laptele pentru brânză se pasteurizează la o temperatură de cel puțin 72 °C timp de 15 secunde (sau respectându-se o combinație echivalentă de condiții). Laptele se covășește cu cheag de vițel sau microbian la o temperatură de 31 -34 °C. Separarea și coagularea proteinelor din lapte, care au loc în cursul acestui proces, sunt tipice pentru brânza „Noord-Hollandse Gouda”. Nu este permisă, la fabricarea cheagului, folosirea niciunor organisme producătoare, inclusiv microorganisme, create prin tehnologia ADN-ului recombinat. Așadar, este exclus cheagul obținut prin modificare genetică.

Pentru acidificarea unei culturi mixte se utilizează o cultură starter de bacterii care aparține grupului de culturi starter de tip LD, *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* și/sau *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris*, *Leuconostoc* spp. și/sau *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* biovar. *diacetylactis*.

Coagulii obținuți prin coagulare sunt separați de zer și prelucrați și spălați astfel încât să se obțină un gust dulce, nu acidulat (pH la 14 zile mai mare de 5,25). Cașul este presat în cuve pentru a se obține forma corectă și greutatea dorită. Brânza obținută este scufundată într-o baie de saramură până ce atinge un conținut de sare în substanța uscată mai mic, în medie, de 3,3 %. Conținutul maxim de sare în substanța uscată este de 3,6 %.

„Noord-Hollandse Gouda” este maturată natural la o temperatură minimă de 14 °C timp de cel puțin 4 săptămâni și de cel mult 18 luni.

Producția de lapte, prelucrarea și întreaga etapă inițială de prelucrare a brânzei au loc în aria geografică, conform tradiției.

3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată

„Noord-Hollandse Gouda” poate fi tăiată, preambalată și maturată fie în Olanda de Nord, fie în afara regiunii, cu condiția ca unitatea următoare de ambalare să dețină un sistem complex de monitorizare administrativă care să garanteze trasabilitatea brânzei „Noord-Hollandse Gouda” tăiate, prin intermediul combinației unice de cifre și litere de pe marcaj, iar consumatorul să poată fi sigur de originea produsului.

3.6. Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată

Fiecărei bucăți de brânză „Noord-Hollandse Gouda” i se aplică un marcaj din cazeină înainte de presarea coagulului. Pe lângă denumirea „Noord-Hollandse Gouda”, acest marcaj conține o combinație unică de cifre și litere (în ordine alfabetică și numerică), aplicată prin mijloace informatice sau infografice.

Dacă se folosesc etichete flexibile, acestea trebuie să indice clar denumirea „Noord-Hollandse Gouda”, în combinație cu logoul DOP obligatoriu al UE.

Dacă brânza este vândută tăiată și preambalată, atunci denumirea produsului „Noord-Hollandse Gouda”, în combinație cu logoul DOP obligatoriu al UE, trebuie indicată pe ambalaj.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria geografică vizată de cerere este provincia neerlandeză Olanda de Nord.

5. Legătura cu aria geografică

Caracteristicile produsului „Noord-Hollandse Gouda”, în special gustul plăcut, formarea cojii uscate caracteristice și consistența unică, sunt rezultatul unei combinații între compoziția laptelui provenit de pe pășunile din Olanda de Nord și rețeta utilizată pentru prepararea „Noord-Hollandse Gouda”. Grație trăsăturilor sale caracteristice, „Noord-Hollandse Gouda” prezintă o diferență de calitate pentru care consumatorii sunt gata să plătească mai mult.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

Beschermde Oorsprongsbenaming (BOB) Noord-Hollandse Gouda [Denumirea de origine protejată (DOP) Noord-Hollandse Gouda](rvo.nl)
