



C/2024/3414

31.5.2024

Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014

(C/2024/3414)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014 ⁽¹⁾.

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO

(Rozporządzenie (UE) nr 1151/2012)

„Noord-Hollandse Gouda”

Nr UE: PDO-NL-0314-AM02 – 4.3.2024

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa produktu

„Noord-Hollandse Gouda”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Niderlandy

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

Rijksdienst voor Ondernemend Nederland [Niderlandzka Agencja Przedsiębiorczości]

—

4. Opis zatwierdzonych zmian

Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1151/2012

Na podstawie art. 53 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 i art. 6b rozporządzenia delegowanego (UE) nr 664/2014 Niderlandy oświadczają, co następuje:

Komitet doradczy ds. oznaczeń geograficznych, nazw pochodzenia i gwarantowanych tradycyjnych specjalności powołany przez ministra rolnictwa, przyrody i jakości żywności wydał pozytywną opinię w sprawie zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego ChNP Noord-Hollandse Gouda.

Ponieważ zmiana ta nie zmienia zasadniczych cech produktu „Noord-Hollandse Gouda”, jest to „zmiana standardowa” w rozumieniu art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Powody, dla których zmiana ChNP Noord-Hollandse Gouda jest zmianą standardową

Zmiana standardowa wprowadza następujące zmiany:

1) Specyfikacja produktu odnosi się do wymogów ustawy o jakości produktów rolnych z 1981 r., w szczególności do sekcji C art. 28 decyzji w sprawie jakości produktów rolnych (produkty serowe). Ustawa o jakości produktów rolnych już nie obowiązuje. Ponieważ uznano, że należy usunąć odniesienia do uchylonych przepisów, chcielibyśmy uwzględnić w specyfikacji produktu aspekty ustawy o jakości produktów rolnych z 1981 r., a w szczególności sekcji C art. 28 decyzji w sprawie jakości produktów rolnych (produkty serowe), które mają zasadnicze znaczenie dla specyfikacji, ale nie zostały w niej wcześniej określone. Wszystkie wymogi, które obowiązywały w odniesieniu do produktu od czasu złożenia pierwotnego wniosku w 1996 r., są zatem zawarte w specyfikacji produktu. Ponieważ zasadnicze cechy produktu „Noord-Hollandse Gouda” nie ulegają zmianie, jest to „zmiana standardowa” w rozumieniu art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014., s. 17.

2) Powyższe uwagi dotyczą również do pkt 5 specyfikacji produktu, który odnosi się do art. 4 ust. 2. Jest to odniesienie do nieaktualnego prawodawstwa (rozporządzenie (EWG) nr 2081/92) i nie ma żadnego znaczenia w obecnym dokumencie. Z tego powodu usunięto to odniesienie. Ponieważ usunięcie odniesienia do nieaktualnego prawodawstwa w tytule pkt 5 nie zmienia zasadniczych cech produktu Noord-Hollandse Gouda, jest to „zmiana standardowa” w rozumieniu art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Noord-Hollandse Gouda”

Nr UE: PDO-NL-0314-AM02 – 4.3.2024

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Noord-Hollandse Gouda”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Niderlandy

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

3.1. *Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]*

Klasa 1.3. Sery

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

„Noord-Hollandse Gouda” to ser typu Gouda o masie od 2,5 kg do 30 kg w okresie od 10. do 14. dnia po pierwszym dniu produkcji.

Cechy szczególne są następujące:

- Kształt: ser ma spłaszczony cylindryczny lub blokowy kształt. Spłaszczony walec posiada wypukłe boki, które łagodnie przechodzą w płaski wierzch i spód, a jego wysokość wynosi jedną czwartą lub jedną trzecią średnicy. Ser o kształcie blokowym może mieć boki proste lub zaokrąglone.
- Smak: aromatyczny, przyjemny, topniejący w ustach, łagodny do ostrego w zależności od wieku. Można dodać kminek. Ser „Noord-Hollandse Gouda” jest mniej słony niż inne sery Gouda.
- Przekrój: po przekrojeniu sera widoczne jest oczkowanie, które może nie być równomiernie rozłożone. Barwa jest jednorodna: barwa kości słoniowej do żółtej.
- Skórka: dziewięć dni po pierwszym dniu produkcji skórka sera jest zamknięta i gładka i nie wykazuje widocznego wzrostu pleśni. Jedną z najbardziej uderzających cech sera jest w szczególności łatwość jego przechowywania. Skórka ma jednorodną żółtą barwę i można na niej stosować wyłącznie bezbarwne lub żółte produkty do zabiegów na skórce.
- 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.

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” produkuje się wyłącznie z mleka krowiego lub produktów z mleka krowiego, w których stosunek białek serwatkowych do kazeiny w mleku krowim nie jest przekroczony. Całe mleko krowie pochodzi z gospodarstw mleczarskich położonych w prowincji Holandia Północna.

Do momentu przetworzenia mleka stosuje się nieprzerwany łańcuch chłodniczy. W gospodarstwie mleko przechowywane jest w zbiorniku chłodniczym i chłodzone do maksymalnie 6 °C. W ciągu 96 godzin mleko przewozi się do fabryki w izolowanych termicznie pojazdach-cysternach.

Systemy zapewniania jakości stosowane w gospodarstwach mleczarskich oraz system intensywnej oceny jakości wspólnie gwarantują jakość mleka. System oceny jakości obejmuje badanie i ocenę każdej dostawy mleka według różnych parametrów jakościowych pod względem składu (tłuszcz, białko) i niepożądanego obecności niemlecznych inhibitorów wzrostu bakterii. Inne parametry jakościowe, takie jak liczba komórek, liczba kolonii, kwasowość tłuszczu i różne zanieczyszczenia, są badane okresowo.

W ciągu 12 godzin od przybycia mleka do fabryki serów mleko jest poddawane obróbce cieplnej przez maksymalnie 30 sekund w temperaturze 65 °C lub przez równoważny czas w równoważnej temperaturze, a następnie przetwarzane na mleko do produkcji sera. W tym celu zawartość tłuszczu w mleku jest znormalizowana, dzięki czemu końcowy ser ma zawartość tłuszczu w suchej masie między 48 % a 52 %. Mleko do produkcji sera poddaje się pasteryzacji w temperaturze co najmniej 72 °C przez co najmniej 15 sekund (lub równoważnik). Pasteryzacja prowadzona jest w taki sposób, by aktywność fosfatazy była ujemna, a zawartość niezdenaturowanych białek serwatkowych nie odbiegała lub jedynie nieznacznie odbiegała od zawartości takich białek w surowcu niepasteryzowanym podobnego rodzaju i jakości. Mleko poddaje się koagulacji przy użyciu podpuszczki cielęcej lub mikrobiologicznej w temperaturze od 31 °C 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 ani mikroorganizmów, powstałych w wyniku technologii rekombinowanego DNA. W związku z tym wyklucza się podpuszczkę produkowaną w drodze modyfikacji genetycznej.

W celu zakwaszenia wykorzystuje się mieszaną kulturę bakterii starterowych, które należą do grupy kultur starterowych LD: *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* i/lub *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Leuconostoc* subsp. i/lub *Lactococcus lactis* subsp. *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 %. Zawartość wilgoci nie może przekraczać 42,5 % po upływie co najmniej 12 dni od pierwszego dnia produkcji.

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 długą 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 papierowe, 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. Zwięźle 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 wytworzenia 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

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/2024-02/Productdossier%20BOB%20Noord-Hollandse%20Gouda.pdf>
