

Beschermde Oorsprongsbenaming (BOB)

Noord-Hollandse Gouda

Productdossier

1. **Bevoegde dienst van de Lidstaat:**
naam : Rijksdienst voor Ondernemend Nederland Afdeling Investerings- en marktmaatregelen
adres: p.a. Postbus 93144
2509 AC Den Haag
telefoon: 088-0426781
e-mail : info.agos@rvo.nl

2. **Groepering die de aanvraag indient:**
a) naam : FrieslandCampina Nederland B.V.
b) adres: p.a. Postbus 1551
3800 BN Amersfoort Nederland
Tel: +31 (0)33 713 33 33
c) samenstelling: producent/verwerker (X) andere ()

3. **Naam van het product:** 'Noord-Hollandse Gouda'

4. **Soort product:** Kaas

5. **Beschrijving van het product: samenvatting van de in artikel 4, lid 2 vastgestelde bepalingen**
a) naam: cf. lid 3
b) beschrijving:
'Noord-Hollandse Gouda' is een kaassoort van het type Goudse (cilindrisch of blokvormig model met een gewicht van 2,5 tot 30 kg). De specifieke kenmerken zijn:
-smaak : geurig, aangenaam, smelt in de mond en is mild tot pittig afhankelijk van de leeftijd. 'Noord-Hollandse Gouda' is minder zout dan andere Goudse kaas;
-doorsnede : na het doorsnijden van de kaas is ogevorming zichtbaar, al dan niet gelijkmatig verdeeld over het snijvlak;
-korst : de korst van de kaas is gesloten, glad en vertoont geen zichtbare groei van schimmel; met name het vriendelijke onderhoudsgedrag is één van de meest opvallende kenmerken;
-consistentie : de kaas ligt "vol" in de boor en bezit, nadat enige weerstand is overwonnen, een zeer smedig karakter; deze typische eigenschap wordt van oudsher aangeduid als "mollig zuivel";
'Noord-Hollandse Gouda' wordt slechts bereid uit in de provincie Noord-Holland gewonnen melk.
c) geografisch gebied: Provincie Noord-Holland

d) betrokken historische gegevens:

De bereiding op melkveehouderijbedrijven van Goudse kaas is reeds meerdere eeuwen bekend. Sedert circa 1900 wordt deze kaas ook fabrieksmatig geproduceerd. 'Noord-Hollandse Gouda' wordt traditioneel fabrieksmatig bereid volgens de hieronder beschreven werkwijze, die een verbijzondering is van de kwaliteitseisen voor Goudse kaas die in het verleden op basis van de Kaasmerkenwet 1911 zijn vastgelegd.

e) Diervoeders:

De grasrijke rantsoenen van het melkvee uit het Noord-Hollandse weidegebied zijn van groot belang voor de kwaliteit van de 'Noord-Hollandse Gouda'. De hoeveelheid uit het productiegebied afkomstig ruwvoer, zoals gras en kuilgras, bedraagt minstens 50% van de totale droge stof die jaarlijks aan de lacterende koeien wordt gevoerd. Een volledig rantsoen, samengesteld uit alleen grondstoffen uit het geografisch gebied is niet mogelijk omdat de koeien naast ruwvoer ook krachtvoer in het rantsoen nodig hebben. Krachtvoer (zoals granen, mais, bieten, koolzaad, soja) is in het geografisch gebied weinig of niet beschikbaar. Onder normale omstandigheden zal het deel van het voederrantsoen dat afkomstig is uit het oorsprongsgebied de genoemde waarde van 50% ruim overschrijden. Het beschikbare gras wordt in de zomer gedeeltelijk ingekuuld zodat ook in de winter ruwvoer uit het geografisch gebied aan de koeien kan worden gevoerd. In jaren met bijvoorbeeld slechte groeiomstandigheden voor het gras kan de noodzaak ontstaan om ook een deel ruwvoer van buiten het gebied te betrekken en zal het percentage ruwvoer uit het geografisch gebied lager zijn dan gemiddeld. Om deze reden is 50% als een minimumwaarde aangehouden.

f) toegepaste werkwijze:

- de melk wordt binnen 12 uur na aanvoer gethermiseerd gedurende maximaal 30 seconden 65°C of een equivalent daarvan;
- de melk wordt na standaardisatie op het vetgehalte, waarbij de vet/eiwitverhouding zodanig wordt ingesteld dat in de uiteindelijke kaas een vetgehalte wordt bereikt van tussen de 48 en 52 % vet in de droge stof, gepasteuriseerd gedurende tenminste 15 seconden 72°C of een equivalent daarvan;
- de melk wordt gestremd met kalfs- of microbieel stremsel bij een temperatuur tussen 31 en 34°C. Voor het stremsel mogen geen producerende (micro)organismen worden gebruikt die via recombinant DNA technologie zijn geconstrueerd; stremsel dat via genetische modificatie tot stand gekomen is, is derhalve uitgesloten;
- voor de verzuring wordt een mengcultuur van zuurselbacteriën gebruikt van het type A (BD-zuursel) met *Leuconostoc cremoris* en *Lactobacillus lactis* en *Lactobacillus cremoris* (in de moderne Taxonomie: LD-zuursel, *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* en/of *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris*, *Leuconostoc* spp. en/of *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* biovar. *diacetylactis*);
- de wrongel wordt bewerkt en gewassen totdat het vocht en melksuikergehalte zodanig is, dat een milde, niet zure smaak in de kaas wordt verkregen (pH op 14 dagen > 5.25);
- de geperste wrongel wordt gepekeld totdat een zoutgehalte in de droge stof ontstaat dat gemiddeld lager is dan 3.3%. Het maximale zoutgehalte in de droge stof bedraagt 3.6%;
- 'Noord-Hollandse Gouda' wordt uitsluitend op natuurlijke wijze gerijpt. Dat wil zeggen dat aan de lucht wordt gerijpt, waarbij de kaas regelmatig wordt gekeerd en gecontroleerd. Bij de rijping vindt een droge korstontwikkeling plaats. Tijd en temperatuur zijn belangrijk om de enzymmatige en verouderingsprocessen voldoende gelegenheid te geven de kaas te laten worden tot die fysische en organoleptische kwaliteit die de 'Noord-Hollandse Gouda' zo typeert. Na rijping van de kaas tot minimaal 4 weken en maximaal 18 maanden bij tenminste 14°C worden de karakteristieke productkenmerken verkregen.
- de productie van de melk, de verwerking en de volledige eerste bereiding van de kaas vindt, zoals van oudsher gebruikelijk, in het geografische gebied plaats.

g) verpakken/versnijden:

Versnijden, voorverpakken en het veredelen van 'Noord-Hollandse Gouda' kan zowel binnen als buiten Noord-Holland plaatsvinden op voorwaarde dat hierbij door opvolgende bereider een sluitend administratief controlesysteem wordt gehanteerd waardoor tracering naar de unieke combinatie van cijfers en letters op het controlemerk van de versneden 'Noord-Hollandse Gouda' gewaarborgd is en de herkomst voor de consument gegarandeerd blijft.

h) verband:

De specifieke eigenschappen van de 'Noord-Hollandse Gouda', met name de aangename smaak, de specifieke droge korstontwikkeling en de bijzondere consistentie, zijn het gevolg van een combinatie van de melksamenstelling in het Noord-Hollandse weidegebied en de toegepaste receptuur van de bereiding van de 'Noord-Hollandse Gouda'. De 'Noord-Hollandse Gouda' heeft door de specifieke eigenschappen een verschil in kwaliteit waarvoor de afnemers bereid zijn een hogere prijs te betalen.

i) controle: naam : COKZ

adres: Postbus 250
3830 AG LEUSDEN

j) etikettering:

'Noord-Hollandse Gouda' is een door de Europese Unie beschermde oorsprongsbenaming. Op elke 'Noord-Hollandse Gouda'-kaas wordt vóór het persen van de wrongel een caseinemerken gelegd. Op dit merk staat, naast de benaming 'Noord-Hollandse Gouda', een voor elke kaas unieke combinatie van letters en oplopende nummers, alfanumeriek, digitaal dan wel digitaal-grafisch.

Als vloeietiketten worden gebruikt moet hierop de benaming 'Noord-Hollandse Gouda' prominent worden weergegeven in combinatie met het verplichte EU-BOB-logo.

Indien de kaas wordt versneden en voorverpakt in de handel wordt gebracht, dan wordt de productnaam 'Noord-Hollandse Gouda' in combinatie met het verplichte EU-BOB-logo aangebracht op de voorverpakking.

k) eisen waaraan krachtens nationale bepalingen moet worden voldaan:

Landbouwkwaliteitswet (1981), in het bijzonder de Landbouwkwaliteitsbeschikking Kaasproducten, deel C, artikel 28.

--

IN TE VULLEN DOOR DE COMMISSIE

Nummer EEG: G/NL/03141940126

Datum van ontvangst van het volledige dossier: 28/06/95