

VERORDENING (EEG) NR. 2081/92
REGISTRATIEAANVRAAG: art. 5 () art. 17 (X)

BOB (X) BGA ()
Nationaal nummer van het dossier: 002/94

1. **Bevoegde dienst van de Lid-Staat:**
naam : Hoofdproduktschap voor Akkerbouwprodukten
telefoon: 070-3708343
fax : 070-3708444
2. **Groepering die de aanvraag indient:**
 - a) naam : Zuivelcoöperatie Campina Melkunie b.a. en Campina Melkunie b.v..
(Divisie Kaas)
 - b) adres: p.a. Postbus 9294
5000 HG Tilburg
 - c) samenstelling: producent/verwerker (X) andere ()
3. **Naam van het produkt:** Noord-Hollandse Gouda
4. **Soort produkt:** Kaas
5. **Beschrijving van het produkt: 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 (cylindrisch 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 "molliig 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) toegepaste werkwijze:

- de melk wordt binnen 12 uur na aanvoer gethermiseerd gedurende 30 seconden 65°C of een equivalent daarvan;
- de melk wordt na standaardisatie gepasteuriseerd gedurende tenminste 12 seconden 72°C of een equivalent daarvan;
- de melk wordt gestremd met kalfs- of runderstremsel bij temperatuur tussen 31 en 34°C;
- voor de verzuring wordt een mengcultuur van zuurselbacteriën gebruikt van het type A (BD-zuursel) met *Leuconostoc cremoris* en *Lactobacillus lactis* en *Lactobacillus cremoris*;
- 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 van gemiddeld 3.3% en maximaal 3.6% in de drogestof ontstaat;
- na rijping van de kaas tot minimaal 4 weken en maximaal 18 maanden bij tenminste 14°C worden de karakteristieke produktkenmerken verkregen.

f) 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 Noordhollandse 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 (circa 8%) te betalen.

g) controle: naam : C.O.(K.)Z.

adres: Postbus 250
3830 AG LEUSDEN

h) etikettering: Noord-Hollandse Gouda (of NH-Gouda) is een door de Europese Unie beschermde oorsprongsbenaming

i) eisen waaraan krachtens nationale bepalingen moet worden voldaan:

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

IN TE VULLEN DOOR DE COMMISSIE

Nummer EEG: G/NL/0314/940120

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