

**РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 977/2009 НА КОМИСИЯТА****от 19 октомври 2009 година****относно одобряване на незначителни изменения на наименование, вписано в регистъра на храните с традиционно специфичен характер [Boerenkaas (ХТСХ)]**

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета от 20 март 2006 година относно селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер<sup>(1)</sup>, и по-специално член 9, параграф 4, първа алинея от него,

като има предвид, че:

(1) В съответствие с член 11, параграф 1, първа алинея от Регламент (ЕО) № 509/2006 Комисията разгледа искането на Нидерландия за одобрение на промяна на елементи от спецификацията на храна с традиционно специфичен характер „Boerenkaas“, регистрирана с Регламент (ЕО) № 149/2007 на Комисията<sup>(2)</sup>.

(2) Искането има за цел да се внесе промяна в спецификацията, така че при сезонен характер на продукта проверките да бъдат провеждани веднъж на всеки шест до осем седмици през производствения период. Когато годишното производство на „Boerenkaas“ в дадено предприятие е под 25 000 килограма, проверките следва да се

провеждат два пъти годишно. Тези промени се предлагат, за да се избегнат високите разходи за контрол за малките предприятия.

(3) Комисията разгледа съответното изменение и стигна до заключението, че то е обосновано. Тъй като промяната е незначителна по смисъла на член 11, параграф 1, четвърта алинея от Регламент (ЕО) № 509/2006, Комисията може да я одобри, без да прилага процедурата, описана в член 8, параграф 2 и член 9 от същия регламент,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

*Член 1*

Спецификацията на храната с традиционно специфичен характер „Boerenkaas“ се изменя в съответствие с приложение I към настоящия регламент.

*Член 2*

В приложение II към настоящия регламент се съдържа актуализирана спецификация.

*Член 3*

Настоящият регламент влиза в сила в деня след публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 19 октомври 2009 година.

За Комисията

Mariann FISCHER BOEL

Член на Комисията

<sup>(1)</sup> ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 1.

<sup>(2)</sup> ОВ L 46, 16.2.2007 г., стр. 18.

## ПРИЛОЖЕНИЕ I

Спецификацията на храната с традиционно специфичен характер „Voegenkaas“ се изменя, както следва:

Към точка 3.9 от спецификацията във връзка с минималните изисквания и процедури за проверка на специфичния характер се добавят следните изречения:

„Когато производството на сирене „Voegenkaas“ има сезонен характер, проверките се провеждат веднъж на всеки шест до осем седмици през производствения период. Когато годишното производство на „Voegenkaas“ в дадено предприятие е под 25 000 килограма проверките се провеждат два пъти годишно.“

---

## ПРИЛОЖЕНИЕ II

## „3. Актуализирана спецификация на продукта

## 3.1. Наименование(я) за регистрация (член 2 от Регламент (ЕО) № 1216/2007)

„Boerenkaas“ (единствено на нидерландски)

## 3.2. Наименованието

е специфично само по себе си

изразява специфичния характер на селскостопанския или хранителния продукт

Наименованието „Boerenkaas“ е конкретно свързано с продукт, традиционно приготвян в границите на стопанството от сурово мляко, главно от животните в него. „Boeren“ означава селскостопански производители, така че „Boerenkaas“ е произведеното от тях в пределите на стопанството сирене.

## 3.3. Дали регистрацията на наименованието съгласно член 13, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 509/2006 е

Регистрация със запазване на наименованието

Регистрация без запазване на наименованието

## 3.4. Тип на продукта [както е в приложение II]

Клас 1.3. Сирене

## 3.5. Описание на селскостопанския или хранителния продукт, за който се отнася наименованието по точка 3.1 (член 3, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 1216/2007)

„Boerenkaas“ е (полу)твърдо сирене от сурово краве, козе, овче или биволско мляко. Съдържанието на мазнини в „Boerenkaas“ е в зависимост от това в суровината.

В сиренето могат да се съдържат кимион или други семена, ароматни треви и/или подправки. С узряването си сиренето се втвърдява и изсъхва, като става съвсем твърдо.

Примери за наименования на продукти са „Goudse Boerenkaas“, „Goudse Boerenkaas met kruiden“, „Edammer Boerenkaas“, „Leidse Boerenkaas“, „Boerenkaas van geitenmelk“ и „Boerenkaas van schapenmelk“.

## 3.6. Описание на производствения метод на селскостопанския или хранителния продукт, за който се отнася наименованието по точка 3.1 (член 3, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 1216/2007)

Суровината може да бъде:

а) сурово мляко;

б) сметана или напълно или частично обезмаслено мляко, получена пряко от описаното в буква а) мляко;

в) вода.

Използваното мляко не трябва да е преминало през топлинна обработка над 40 °С; фосфатазната активност трябва да бъде съвместима с тази на използваното сурово мляко.

Млякото трябва да бъде превърнато в сирене в рамките на 40 часа от издояването му.

Допълнителни съставки и добавки

а) Култури от микроорганизми, образуващи млечна киселина, пропионова киселина и мирис (не генетично модифициран)

б) Сирише (по смисъла на член 5, буква а) от декрета за млечните продукти (Закон за стоките)

в) Калциев хлорид

г) Натриев нитрат

д) Семена, ароматни треви и/или подправки

е) Натриев хлорид (чрез киснене в саламура)

#### Производствен процес

- Суровото мляко се пресича на температура около 30 °С в рамките на 40 часа от издояването му.
- Смесената изцедена култура от млечно-кисели бактерии води до подкиселяване.
- След нарязване, разбъркване и отцеждане на част от суроватката, сместа от суроватка и извара се измива веднъж или два пъти с топла вода, като температурата на сместа се повишава не повече от 37 °С.
- След обработката изварата се поставя във форми за сирене.
- Преди или по време на пресоването на сиренето се слага казеинов печат с наименованието „Boerenkaas“ и (факултативно) вида мляко.
- След пресоването и подкиселяването в продължение на няколко часа сиренето се кисне в солен саламурен разтвор със съдържание на обикновена сол (натриев хлорид) между 18 и 22 %.
- Минималният период на зреене в стопанството е 13 дни след деня, в който е започнал процесът, на минимална температура 12 °С.
- За да се получи напълно характерният мирис, „Boerenkaas“ се оставя да доузрее в помещение за зреене в стопанството или в помещенията на търговеца на сирена. Продължителността на процеса на зреене варира от няколко седмици до повече от година.

#### 3.7. Специфичен характер на селскостопанския или хранителния продукт (член 3, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 1216/2007)

„Boerenkaas“ е сирене, получено в самото стопанство от сурово краве, козе, овче или биволско мляко. Поне половината мляко трябва да идва от животните на стопанството. Млякото може да бъде закупено от не повече от две други млекопроизводителни стопанства, като общото закупено количество не надвишава произведеното от стопанството.

#### Обобщение на характерните свойства и състав на „Boerenkaas“

Свойства	„Goudse Boerenkaas“	„Leidse Boerenkaas“	„Edammer Boerenkaas“	„Boerenkaas (van geitenmelk)“, „Boerenkaas (van schapenmelk)“ „Boerenkaas (van buffelmelk)“
Суровина	краве мляко	краве мляко	краве мляко	козе, овче, биволско мляко
Форма	във формата на сирене „Gouda“ (плоска цилиндрична форма със заоблени краища)	във формата на сирене „Leidse“ (плоска цилиндрична форма с островърхи краища)	във форма на топка или самун	
Кора	белезникава до жълта, при случай обвита в сирене	червена, при случай обвита в сирене	белезникава до жълта, при случай обвита в сирене	белезникава до жълта, при случай обвита в сирене
Консистенция	твърда до мека и гъвкава	твърда до мека, с възможност да се правят резени	твърда до мека, с възможност да се правят резени	твърда до мека и гъвкава
Образуване на дупчиците	равномерни по цялото сирене с диаметър между 2 и около 15 mm; няма цепнатини, по-дълги от 1 cm	ограничен брой дупчици, образували се при производството, равномерни по цялото сирене, с диаметър между 1 и 3 mm; няма цепнатини	ограничен брой дупчици, равномерни по цялото сирене, с диаметър между 2 и около 8 mm; няма цепнатини	равномерни по цялото сирене или струпани
pH	след 12 дни между 5,20 и 5,40	след 12 дни между 5,20 и 5,30	след 12 дни между 5,20 и 5,30	след 12 дни между 5,10 и 5,30

Свойства	„Goudse Boerenkaas“	„Leidse Boerenkaas“	„Edammer Boerenkaas“	„Boerenkaas (van geitenmelk)“, „Boerenkaas (van schapenmelk)“ „Boerenkaas (van buffelmelk)“
Масленост на сухото вещество (в %)	пълномаслено, минимална масленост 48 %	30 % +, масленост на сухото вещество над 30 %, но по-малко от 35 % или 35 % +, масленост на сухото вещество над 35 %, но по-малко от 40 %	40 % +, масленост на сухото вещество над 40 %, но по-малко от 45 %	най-малко 45 %
Максимално съдържание на влага	42,5 % (12 дни след получаването на готовия продукт)	45 % (12 дни след получаването на готовия продукт)	47 % (12 дни след получаването на готовия продукт)	46 % (12 дни след получаването на готовия продукт)
Съдържание на сол (в %)	0,4 % до максимум 4 % сол в сиренето (сухо вещество)	0,4 % до максимум 4 % сол в сиренето (сухо вещество)	0,4 % до максимум 5 % сол в сиренето (сухо вещество)	0,4 % до максимум 4 % сол в сиренето (сухо вещество)
Други съставки	възможно е да има кимион, семена, ароматни треви и/или подправки	кимион	възможно е да има кимион	възможно е да има семена, ароматни треви и/или подправки
Минимален период на зреене	13 дни след първия ден на получаване на готовия продукт	13 дни след първия ден на получаване на готовия продукт	13 дни след първия ден на получаване на готовия продукт	13 дни след първия ден на получаване на готовия продукт
Минимална температура на зреене	12 °C	12 °C	12 °C	12 °C
Фосфатна активност	обичайно равнище за суровото мляко	обичайно равнище за суровото мляко	обичайно равнище за суровото мляко	обичайно равнище за суровото мляко

3.8. Традиционен характер на селскостопанския или хранителния продукт (член 3, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 1216/2007)

Наименованието „Boerenkaas“ е конкретно свързано с продукт, традиционно приготвян в границите на стопанството от сурово мляко, главно от животните в него.

До 1874 г. всичкото мляко е било преработвано в границите на стопанството. След това постепенно се е наложила преработката в промишлени условия. Млякото, използвано за получаването на сирене, е започнало да се пастеризира в първите години на двадесети век. Поради пастеризацията се е загубило традиционното производство на сирене в самите стопанства. От друга страна традиционният метод на преработка на сурово мляко в тях се е запазил.

В резултат на естествените ензими в млякото (липаза) и наличието на бактериална флора, която се развива в млякото по време на доенето и след това, сиренето от сурово мляко е с по-наситен и осезаем вкус. За много потребители именно тази е отличителната черта на „Boerenkaas“ в сравнение с произведеното в промишлени условия сирене. С узряването вкусът се засилва.

През 1982 г. с решението за млечните продукти, основано на закона за качеството на селскостопанските продукти, бяха въведени нови правила. Те обхващат качеството на сиренето, произхода на млякото и метода на производство. Националният печат представлява в този контекст гаранция, че „Boerenkaas“ е продукт от стопанство и е получен от сурово мляко, съхранявано само за кратко време и получено от животните на стопанството.

В законодателството се предвижда и възможността в добавка към кравето мляко да се използва и козе, овче и биволско мляко, както и получаването на сирене от сурово мляко с намалена масленост.

Всичко това ясно излага специфичния характер на суровините и метода на производство.

3.9. Минимални изисквания и процедури за проверка на специфичния характер (член 4 от Регламент (ЕО) № 1216/2007)

Изискванията на настоящата спецификация, както е описано в раздел 3.6. (Описание на производствения метод на селскостопанския или хранителния продукт, за който се отнася наименованието по точка 3.1.), както и таблицата в раздел 3.7. (Специфичен характер на селскостопанския или хранителния продукт (член 3, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 1216/2007), се отнасят за „Voerenkaas“ като храна с традиционен специфичен характер по силата на Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета.

Веднъж на всеки шест или осем седмици в стопанството се извършва проверка за гарантиране, че за производството на сиренето се използва прясно мляко (не по-престояло от 40 часа), както и във връзка с използването на казеиновия печат. Веднъж годишно се провежда административна проверка за установяване на стопанствата, от които се доставя млякото. Проверките на съответствието с изискванията по отношение на съставките обхващат маслеността на сухото вещество, както и съдържанието на влага и сол в него. Тези параметри се проверяват едновременно веднъж на всеки шест или осем седмици (\*).

Освен това е изготвена инспекционна процедура за проверяване на съответствието с останалите характерни свойства на различните видове „Voerenkaas“, посочени в таблицата в раздел 3.7. Тези проверки на характерните свойства се извършват визуално и също така на всички свойства едновременно веднъж на всеки шест или осем седмици.

---

(\*) Когато производството на сирене „Voerenkaas“ има сезонен характер, проверките се провеждат веднъж на всеки шест до осем седмици през производствения период. Когато годишното производство на „Voerenkaas“ в дадено предприятие е под 25 000 килограма, проверките се провеждат два пъти годишно.“