

**NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 977/2009****ze dne 19. října 2009,****kterým se schvalují změny menšího rozsahu ve specifikaci označení zapsaného do rejstříku  
zaručených tradičních specialit (Boerenkaas (ZTS))**

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

navržené s cílem předejít tomu, aby byly malé podniky  
vystaveny vysokému počtu kontrol.

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství,

- (3) Komise prozkoumala danou změnu a dospěla k závěru, že je odůvodněná. Vzhledem k tomu, že se jedná o změnu malého rozsahu ve smyslu čl. 11 odst. 1 čtvrtého pododstavce nařízení (ES) č. 509/2006, může ji Komise schválit bez použití postupu podle čl. 8 odst. 2 a článku 9,

s ohledem na nařízení Rady (ES) č. 509/2006 ze dne 20. března 2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality <sup>(1)</sup>, a zejména na čl. 9 odst. 4 první pododstavec uvedeného nařízení,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

vzhledem k těmto důvodům:

**Článek 1**

- (1) Komise podle čl. 11 odst. 1 prvního pododstavce nařízení (ES) č. 509/2006 prozkoumala žádost Nizozemska o schválení změny některých údajů ve specifikaci zaručené tradiční speciality „Boerenkaas“, která byla zapsána nařízením Komise (ES) č. 149/2007 <sup>(2)</sup>.

Specifikace zaručené tradiční speciality „Boerenkaas“ se mění v souladu s přílohou I tohoto nařízení.

**Článek 2**

- (2) Účelem žádosti je změnit specifikaci tak, aby se kontroly u sezonní výroby prováděly během produkčního období jedenkrát za šest až osm týdnů. Pokud je roční výroba „Boerenkaas“ v podniku nižší než 25 000 kilogramů, provádějí se kontroly dvakrát ročně. Tyto změny byly

Aktualizovaná specifikace je uvedena v příloze II tohoto nařízení.

**Článek 3**Toto nařízení vstupuje v platnost prvním dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 19. října 2009.

*Za Komisi*  
Mariann FISCHER BOEL  
členka Komise

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 1.

<sup>(2)</sup> Úř. věst. L 46, 16.2.2007, s. 18.

## PŘÍLOHA I

Specifikace zaručené tradiční speciality „Boerenkaas“ se mění takto:

Následující věty se doplňují do bodu 3.9 specifikace, který se týká minimálních požadavků a postupů pro kontrolu zvláštní povahy:

„V případě sezonní výroby „Boerenkaas“ se kontroly provádějí během produkčního období jedenkrát za šest až osm týdnů. Pokud je roční výroba „Boerenkaas“ v podniku nižší než 25 000 kilogramů, provádějí se kontroly dvakrát ročně.“

---

## PŘÍLOHA II

## „3. Aktualizovaná specifikace produktu

## 3.1 Název, který má být zapsán (názy, které mají být zapsány) (článek 2 nařízení (ES) č. 1216/2007)

„Boerenkaas“ (pouze v nizozemštině)

## 3.2 Jedná se o název, který

je zvláštní sám o sobě

vyjadřuje zvláštní povahu zemědělského produktu nebo potraviny

Název „Boerenkaas“ je specificky spojen s výrobkem, který se tradičně vyrábí v zemědělském podniku ze syrového mléka, získaného převážně od vlastního stáda. „Boeren“ znamená sedláci, název tedy označuje sýr vyrobený zemědělci v jejich podniku.

## 3.3 Žádáte o výhradu názvu podle čl. 13 odst. 2 nařízení (ES) č. 509/2006?

Zápis s výhradou názvu

Zápis bez výhrady názvu

## 3.4 Druh produktu (podle přílohy II)

Třída 1.3 Sýry

## 3.5 Popis zemědělského produktu nebo potraviny, na něž se vztahuje název podle bodu 3.1 (čl. 3 odst. 1 nařízení (ES) č. 1216/2007)

„Boerenkaas“ je polotvrdý sýr vyrobený ze syrového kravského, kozího, ovčího nebo buvolího mléka. Obsah tuku v sýru „Boerenkaas“ závisí na obsahu tuku ve zpracovávaném mléce.

Sýr může obsahovat kmín nebo jiná semena, byliny a/nebo koření. Čím je sýr starší a čím víc zraje, tím je pevnější a sušší, a tak vzniká tvrdý sýr.

Příklady názvů výrobků jsou: „Goudse Boerenkaas“, „Goudse Boerenkaas met kruiden“, „Edammer Boerenkaas“, „Leidse Boerenkaas“, „Boerenkaas van geitenmelk“ a „Boerenkaas van schapenmelk“.

## 3.6 Popis metody produkce zemědělského produktu nebo potraviny, na něž se vztahuje název podle bodu 3.1 (čl. 3 odst. 2 nařízení (ES) č. 1216/2007)

Mohou se používat tyto suroviny:

a) syrové mléko;

b) smetana nebo odstředěné nebo polotučné mléko získané přímo z mléka uvedeného v písm. a);

c) voda.

Surovina nesmí být tepelně zpracovávána při teplotě vyšší než 40 °C; aktivita fosfatázy se musí shodovat s aktivitou použitého syrového mléka.

Z mléka musí být vyroben sýr do 40 minut od nadojení.

P o m o c n é l á t k y a p ř í s a d y

a) kultury (geneticky nemodifikovaných) mikroorganismů tvořících kyselinu mléčnou, kyselinu propionovou a aroma

b) syřidlo (ve smyslu čl. 5 písm. a) rozhodnutí o mléčných výrobcích k zákonu o komoditách)

c) chlorid vápenatý

d) dusičnan sodný

e) semena, byliny a/nebo koření

f) chlorid sodný (prostřednictvím máčení v solném roztoku)

#### Výrobní proces

- Syrové mléko se nechá do 40 hodin po nadojení srazit při teplotě přibližně 30 °C.
- Směsná kultura bakterií mléčného kysání způsobuje kysání.
- Po krájení, míchání a odebrání části syrovátky se směs syrovátky a sraženého mléka jednou nebo dvakrát promyje horkou vodou, čímž se teplota směsi zvýší na maximálně 37 °C.
- Po zpracování se sražené mléko umístí do forem na sýr.
- Před lisováním nebo v jeho průběhu se na sýr nanese kaseinová značka, na níž musí být uveden název „Boerenkaas“, popřípadě i název druhu mléka.
- Po několika hodinách lisování a kysání se sýr namočí do solného roztoku, který obsahuje 18 až 22 % soli (chloridu sodného).
- Minimální doba zrání na farmě je 13 dní ode dne zahájení zpracování při teplotě alespoň 12 °C.
- Pro získání typické chuti se „Boerenkaas“ nechává zrán v místnosti k tomu určené v zemědělském podniku nebo v prostorách obchodníka se sýrem. Sýr může zrán několik týdnů až jeden rok.

#### 3.7 Zvláštní povaha zemědělského produktu nebo potraviny (čl. 3 odst. 3 nařízení (ES) č. 1216/2007)

„Boerenkaas“ je sýr vyrobený v zemědělském podniku ze syrového kravského, kozího, ovčího nebo buvolího mléka. Nejméně polovina mléka musí pocházet od stáda vlastněného tímto podnikem. Další mléko lze nakupovat od nejvíce dvou chovatelů mléčného dobytka, avšak celkové přikoupené množství nesmí být větší, než je produkce vlastního podniku.

#### Souhrn charakteristických vlastností a složení sýra „Boerenkaas“

Vlastnosti	„Goudse Boerenkaas“	„Leidse Boerenkaas“	„Edammer Boerenkaas“	„Boerenkaas (van geitenmelk)“, „Boerenkaas (van schapenmelk)“, „Boerenkaas (van buffelmelk)“
Surovina	kravské mléko	kravské mléko	kravské mléko	kozí, ovčí nebo buvolí mléko
Tvar	Goudský model (plochý válec se zaoblenou svislou stranou)	Leidský model (plochý válec s rovnou svislou stranou)	ve tvaru koule nebo bochníku	
Kůra	bílo-žlutá kůra, popřípadě i s povlakem	červená kůra, popřípadě i s povlakem	bílo-žlutá kůra, popřípadě i s povlakem	bílo-žlutá kůra, popřípadě i s povlakem
Textura	pevný až měkký a tvárný	pevný až tvrdý; lze jej krájet	měkký až pevný nebo tvrdý; lze jej krájet	pevný až měkký a tvárný
Tvorba otvorů	rovnoměrně rozmístěné, průměr otvorů 2 mm až cca 15 mm; bez trhlin (delších než 1 cm)	omezený počet menších otvorů vytvořených během produkce s pravidelným rozmístěním, průměr otvorů 1 mm až 3 mm; bez trhlin	omezený počet otvorů s pravidelným rozmístěním, průměr otvorů od 2 mm do cca 8 mm; bez trhlin	otvory s pravidelným rozmístěním nebo kompaktní sýrová masa
PH	po 12 dnech 5,2–5,4	po 12 dnech 5,2–5,3	po 12 dnech 5,2–5,3	po 12 dnech 5,1–5,3

Vlastnosti	„Goudse Boerenkaas“	„Leidse Boerenkaas“	„Edammer Boerenkaas“	„Boerenkaas (van geitenmelk)“, „Boerenkaas (van schapenmelk)“, „Boerenkaas (van buffelmelk)“
Podíl tuku v sušině (%)	plnotučný, minimálně 48 %,	30 % +, obsah tuku v sušině vyšší než 30 % a nižší než 35 % nebo 35 % +, obsah tuku v sušině vyšší než 35 % a nižší než 40 %	40 % +, obsah tuku v sušině vyšší než 40 % a nižší než 45 %	minimálně 45 % +
Obsah vlhkosti	42,5 % (12 dní od výroby)	45 % (12 dní od výroby)	47 % (12 dní od výroby)	46 % (12 dní od výroby)
Obsah soli (%)	0,4 % až nejvýše 4 % soli v sušině	0,4 % až nejvýše 4 % soli v sušině	0,4 % až nejvýše 5 % soli v sušině	0,4 % až nejvýše 4 % soli v sušině
Příspěvky	případně kmín, semena, byliny a/ nebo koření	kmín	případně kmín	případně semena, byliny a/ nebo koření
Minimální doba zrání	13 dní od prvního dne výroby	13 dní od prvního dne výroby	13 dní od prvního dne výroby	13 dní od prvního dne výroby
Minimální teplota zrání	12 °C	12 °C	12 °C	12 °C
Aktivita fosfatázy	běžná hodnota pro syrové mléko	běžná hodnota pro syrové mléko	běžná hodnota pro syrové mléko	běžná hodnota pro syrové mléko

### 3.8 Tradiční povaha zemědělského produktu nebo potraviny (čl. 3 odst. 4 nařízení (ES) č. 1216/2007)

Název „Boerenkaas“ je specificky spojen s výrobkem, který se tradičně vyrábí v zemědělském podniku ze syrového mléka, získaného převážně od vlastního stáda.

Do roku 1874 se veškeré mléko zpracovávalo v zemědělském podniku. Po tomto roce se postupně začalo zpracovávat průmyslově. S pasterizací mléka určeného k výrobě sýra se začalo na začátku dvacátého století. V důsledku pasterizace sýr ztratil sýr své tradiční vlastnosti. V zemědělských podnicích se však syrové mléko i nadále zpracovávalo tradičním způsobem.

Díky enzymům, které jsou přirozenými složkami mléka, jako je např. mléčná lipáza, a přítomnosti bakteriální flóry, která se do mléka dostává při dojení, měl sýr vyrobený z tohoto syrového mléka výraznější chuť. Tato chuť se označuje jako plnější, silnější a pikantnější. Pro mnoho spotřebitelů je tím, co je specifické pro „Boerenkaas“ a co jej odlišuje od „mlékárenského“ sýra. Čím déle sýr zraje, tím je chuť sýra silnější.

V roce 1982 byla vyhláškou a rozhodnutím o sýrařských výrobcích na základě zákona o kvalitě v zemědělství stanovena nová pravidla. Tato pravidla souvisejí s kvalitou sýra, původem mléka a výrobním postupem. Příslušná státní značka zaručuje, že „Boerenkaas“ pochází ze zemědělského podniku a je vyroben ze syrového mléka, které bylo skladováno krátkou dobu a pochází především od vlastního stáda.

Tyto právní předpisy umožňují kromě zpracování kravského mléka také mléko kozí, ovčí nebo buvolí. Zároveň umožňují vyrábět sýr i ze syrového mléka s nižším obsahem tuku.

Z uvedených skutečností je zřejmá zvláštní povaha surovin a výrobního postupu.

### 3.9 Minimální požadavky a postupy pro kontrolu zvláštní povahy (článek 4 nařízení (ES) č. 1216/2007)

Pro „Boerenkaas“ s osvědčením o zvláštní povaze podle nařízení (ES) č. 509/2006 se použijí požadavky uvedené v této specifikaci, které jsou popsány v oddílu 3.6 (Popis metody produkce zemědělského produktu nebo potraviny, na něž se vztahuje název podle bodu 3.1) a tabulka v oddílu 3.7 (Zvláštní povaha zemědělského produktu nebo potraviny (čl. 3 odst. 3 nařízení (ES) č. 1216/2007)).

Každých šest až osm týdnů se v každém zemědělském podniku kontroluje, zda se při výrobě sýra používá čerstvé syrové mléko (ne starší 40 hodin) a zda se používá kaseinová značka. Jednou za rok se provádí správní kontroly, při kterých se zjišťuje, ze kterých zemědělských podniků pochází používané mléko. Při kontrolách dodržování požadavků složení se kontroluje obsahu tuku v sušině, obsah vlhkosti a obsah soli v sušině. Tyto parametry se kontrolují najednou, a to jedenkrát za šest až osm týdnů (\*).

Kromě toho je cílem této kontroly dodržování ostatních charakteristických vlastností různých typů sýra „Boerenkaas“, které jsou uvedeny v tabulce 3.7. Tato kontrola charakteristických vlastností se provádí vizuálně najednou, a to jedenkrát za šest až osm týdnů.

---

(\*) V případě sezonní výroby „Boerenkaas“ se kontroly provádějí během produkčního období jedenkrát za šest až osm týdnů. Pokud je roční výroba „Boerenkaas“ v podniku nižší než 25 000 kilogramů, provádějí se kontroly dvakrát ročně.“