

## VERORDNUNG (EG) Nr. 977/2009 DER KOMMISSION

vom 19. Oktober 2009

## zur Genehmigung geringfügiger Änderungen der Spezifikation einer im Register der garantiert traditionellen Spezialitäten eingetragenen Bezeichnung (Boerenkaas (g.t.S.))

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 509/2006 des Rates vom 20. März 2006 über die garantiert traditionellen Spezialitäten bei Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln<sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 9 Absatz 4 Unterabsatz 1,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Gemäß Artikel 11 Absatz 1 Unterabsatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 hat die Kommission den Antrag der Niederlande, eine Änderung der Spezifikation der mit der Verordnung (EG) Nr. 149/2007 der Kommission<sup>(2)</sup> eingetragenen garantiert traditionellen Spezialität „Boerenkaas“ zu genehmigen, geprüft.
- (2) Es wurde beantragt, die Spezifikation dahin gehend zu ändern, dass die Kontrollen im Falle einer saisonalen Erzeugung einmal alle sechs bis acht Wochen während des Erzeugungszeitraums durchgeführt werden. Beträgt die Jahreserzeugung von „Boerenkaas“ in einem Betrieb weniger als 25 000 kg, so werden die Kontrollen zwei-

mal jährlich durchgeführt. Die vorgeschlagenen Änderungen sollen verhindern, dass den kleinen Betrieben hohe Kontrollkosten entstehen.

- (3) Die Kommission hat die Änderung geprüft und hält sie für gerechtfertigt. Da es sich um eine geringfügige Änderung im Sinne von Artikel 11 Absatz 1 Unterabsatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 handelt, kann die Kommission sie genehmigen, ohne auf das Verfahren nach Artikel 8 Absatz 2 und Artikel 9 zurückzugreifen

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

*Artikel 1*

Die Spezifikation der garantiert traditionellen Spezialität „Boerenkaas“ wird gemäß Anhang I dieser Verordnung geändert.

*Artikel 2*

Anhang II dieser Verordnung enthält die aktualisierte Spezifikation.

*Artikel 3*Diese Verordnung tritt am Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 19. Oktober 2009

*Für die Kommission*  
Mariann FISCHER BOEL  
*Mitglied der Kommission*

<sup>(1)</sup> ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 1.

<sup>(2)</sup> ABl. L 46 vom 16.2.2007, S. 18.

## ANHANG I

Die Spezifikation der garantiert traditionellen Spezialität „Boerenkaas“ wird wie folgt geändert:

Der Nummer 3.9 der Spezifikation (Mindestanforderungen und Verfahren für die Kontrolle der besonderen Merkmale) werden die folgenden Sätze angefügt:

„Im Falle einer saisonalen Erzeugung werden die Kontrollen einmal alle sechs bis acht Wochen während des Erzeugungszeitraums durchgeführt. Beträgt die Jahreserzeugung von ‚Boerenkaas‘ in einem Betrieb weniger als 25 000 kg, so werden die Kontrollen zweimal jährlich durchgeführt.“

---

## ANHANG II

## „3. Aktualisierte Produktspezifikation

## 3.1 Einzutragende(r) Name(n) (Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 1216/2007)

„Boerenkaas“ (nur in niederländischer Sprache)

## 3.2 Es handelt sich um einen Namen, der

selbst besondere Merkmale aufweist

die besonderen Merkmale des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels zum Ausdruck bringt

Der Name „Boerenkaas“ („Bauernkäse“) ist speziell mit dem Erzeugnis verknüpft, das traditionell auf dem Bauernhof aus Rohmilch zubereitet wird, die überwiegend vom eigenen Milchvieh stammt. „Boerenkaas“ ist somit ein vom Bauern auf dem Bauernhof hergestellter Käse.

## 3.3 Wird gemäß Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 die Vorbehaltung des Namens beantragt?

Eintragung mit Vorbehaltung des Namens

Eintragung ohne Vorbehaltung des Namens

## 3.4 Art des Erzeugnisses (gemäß Anhang II)

Klasse 1.3 Käse

## 3.5 Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels, das den unter Ziffer 3.1 angegebenen Namen führt (Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1216/2007)

„Boerenkaas“ ist ein (halb)harter Käse, der aus Rohmilch von Rindern, Ziegen, Schafen oder Büffelkühen zubereitet wird. Der Fettgehalt des „Boerenkaas“ ist je nach Fettgehalt der verarbeiteten Milch unterschiedlich.

Der Käse kann Kreuzkümmel oder andere Körner, Kräuter und / oder Gewürze enthalten. Je älter der Käse wird und je länger er reift, desto fester und trockener wird die Käsemasse, sodass man schließlich einen Hartkäse erhält.

Die Namen für die Erzeugnisse lauten zum Beispiel: „Goudse Boerenkaas“ (Gouda-Boerenkaas), „Goudse Boerenkaas met kruiden“ (Gouda-Boerenkaas mit Kräutern), „Edammer Boerenkaas“ (Edamer Boerenkaas), „Leidse Boerenkaas“, (Leidener Boerenkaas), „Boerenkaas van geitenmelk“ (Boerenkaas aus Ziegenmilch), „Boerenkaas van schapenmelk“ (Boerenkaas aus Schafsmilch).

## 3.6 Beschreibung der Erzeugungsmethode des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels, das den unter Ziffer 3.1 angegebenen Namen führt (Artikel 3 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1216/2007)

Folgende Grundstoffe dürfen verwendet werden:

a) Rohmilch;

b) Rahm von entrahmter oder teilentrahmter Milch, der unmittelbar aus der unter Buchstabe a genannten Milch gewonnen wurde;

c) Wasser.

Die als Grundstoff verwendete Milch darf keiner Wärmebehandlung bei mehr als 40 °C unterzogen worden sein; die Phosphatase-Aktivität muss mit der der als Grundstoff verwendeten Rohmilch übereinstimmen.

Die Milch muss innerhalb von 40 Stunden nach dem Melken zu Käse verarbeitet werden.

## Hilfsstoffe und Zusätze

a) Kulturen von Milchsäure, Propionsäure und Aromen bildenden Mikroorganismen (nicht genetisch verändert)

b) Labferment (im Sinne von Artikel 5 Buchstabe a der Lebensmittelverordnung über Milcherzeugnisse)

c) Calciumchlorid

d) Natriumnitrat

e) Körner, Kräuter und/oder Gewürze

## f) Natriumchlorid (in der Salzlake)

## Zubereitungsverfahren

- Die Rohmilch wird innerhalb von 40 Stunden nach dem Melken bei einer Temperatur von etwa 30 °C zum Gerinnen gebracht.
- Eine Mischkultur von Säurewecker-Bakterien sorgt dafür, dass die Milch sauer wird.
- Das Gemisch aus Molke und Bruch wird nach dem Schneiden, dem Rühren und dem Abzapfen eines Teils der Molke ein- bis zweimal mit heißem Wasser gewaschen, wobei das Molke-Bruch-Gemisch auf höchstens 37 °C erhitzt wird.
- Der Bruch wird nach der Bearbeitung in die Käseformen gefüllt.
- Vor dem oder beim Pressen wird auf dem Käse eine Kaseinmarke angebracht, der auf jeden Fall der Name ‚Boerenkaas‘, gegebenenfalls ergänzt durch die Bezeichnung der Milchsorte, zu entnehmen ist.
- Nach dem Pressen und der Säuerung, die einige Stunden dauern, wird der Käse in eine Salzlake gelegt, die 18 bis 22 % Kochsalz (Natriumchlorid) enthält.
- Die Mindestreifezeit auf dem Bauernhof beträgt 13 Tage nach dem ersten Zubereitungstag und erfolgt bei mindestens 12 °C.
- Bevor er seinen vollendeten charakteristischen Geschmack herausbildet, reift der ‚Boerenkaas‘ weiter in den Reifungsräumen des Bauernhofes oder der Käsehandlung. Die Dauer dieses Reifeprozesses beträgt zwischen einigen Wochen und mehr als einem Jahr.

## 3.7 Besondere Merkmale des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels (Artikel 3 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1216/2007)

‚Boerenkaas‘ ist ein auf dem Bauernhof zubereiteter Käse aus Rohmilch von Rindern, Ziegen, Schafen oder Büffeln. Die Milch muss wenigstens zur Hälfte vom eigenen Viehbestand stammen. Es darf Milch von höchstens zwei Milchviehhaltern hinzugekauft werden, aber die hinzugekaufte Menge darf insgesamt nicht größer sein als die im eigenen Betrieb erzeugte Menge.

Übersicht über die charakteristischen Merkmale und die Anforderungen an die Zusammensetzung von ‚Boerenkaas‘

Eigenschaften	‚Goudse Boerenkaas‘	‚Leidse Boerenkaas‘	‚Edammer Boerenkaas‘	‚Boerenkaas (van geitenmelk)‘, ‚Boerenkaas (van schapenmelk)‘, ‚Boerenkaas (van buffelmelk)‘
Rohware	Kuhmilch	Kuhmilch	Kuhmilch	Ziegenmilch, Schafsmilch, Büffelmilch
Form	Nach dem Modell von Gouda (flacher Zylinder mit gerundeten Kanten)	Nach dem Modell von Leidener Käse (flacher Zylinder mit eckigen Kanten)	Ballkugel- oder brotlaibförmig	
Rinde	Weiß-gelbe Rinde, auf Wunsch bedeckt mit Überzugsmasse	Rote Rinde, auf Wunsch bedeckt mit Überzugsmasse	Weiß-gelbe Rinde, auf Wunsch bedeckt mit Überzugsmasse	Weiß-gelbe Rinde, auf Wunsch bedeckt mit Überzugsmasse
Konsistenz	Fest bis formbar und geschmeidig	Fest bis hart, schnittfest	Formbar bis fest, schnittfest	Fest bis formbar und geschmeidig
Bildung von Löchern	Regelmäßig überall im Käse; Durchmesser der Löcher: 2 — ca. 15 mm; Risse (länger als 1 cm) nicht vorhanden	Beschränkte Zahl kleiner herstellungsbedingter Löcher, regelmäßig überall im Käse; Durchmesser der Löcher: 1 — 3 mm; keine Risse	Beschränkte Zahl von Löchern, regelmäßig überall im Käse; Durchmesser der Löcher: 2 — ca. 8 mm; keine Risse	Löcher regelmäßig überall im Käse oder aber lochfreie Käsemasse
ph-Wert	Nach 12 Tagen zwischen 5,20 und 5,40	Nach 12 Tagen zwischen 5,20 und 5,30	Nach 12 Tagen zwischen 5,20 und 5,30	Nach 12 Tagen zwischen 5,10 und 5,30

Eigenschaften	„Goudse Boerenkaas“	„Leidse Boerenkaas“	„Edammer Boerenkaas“	„Boerenkaas (van geitenmelk)“, „Boerenkaas (van schapenmelk)“, „Boerenkaas (van buffelmelk)“
Fettgehalt in der Trockenmasse (%)	Vollfettstufe, mindestens 48 %	30+, Fettgehalt in der Trockenmasse von mehr als 30 %, aber weniger als 35 %; oder 35+, Fettgehalt in der Trockenmasse von mehr als 35 %, aber weniger als 40 %;	40+, Fettgehalt in der Trockenmasse von mehr als 40 %, aber weniger als 45 %;	Mindestens 45+
Max. Feuchtigkeitsgehalt	42,5 % (12 Tage nach der Herstellung)	45 % (12 Tage nach der Herstellung)	47 % (12 Tage nach der Herstellung)	46 % (12 Tage nach der Herstellung)
Salzgehalt (%)	0,4 % bis höchstens 4 % Salz in der Trockenmasse	0,4 % bis höchstens 4 % Salz in der Trockenmasse	0,4 % bis höchstens 5 % Salz in der Trockenmasse	0,4 % bis höchstens 4 % Salz in der Trockenmasse
Zusätze	Evtl. Kreuzkümmel, Körner, Kräuter und/oder Gewürze	Kreuzkümmel	Evtl. Kreuzkümmel	Evtl. Körner, Kräuter und / oder Gewürze
Mindestreifezeit	13 Tage ab dem ersten Zubereitungstag	13 Tage ab dem ersten Zubereitungstag	13 Tage ab dem ersten Zubereitungstag	13 Tage ab dem ersten Zubereitungstag
Mindestreife-temperatur	12 °C	12 °C	12 °C	12 °C
Phosphatase-Aktivität	Ein für Rohmilch normaler Wert	Ein für Rohmilch normaler Wert	Ein für Rohmilch normaler Wert	Ein für Rohmilch normaler Wert

### 3.8 Traditioneller Charakter des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels (Artikel 3 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr 1216/2007)

Der Name ‚Boerenkaas‘ (‚Bauernkäse‘) ist speziell mit dem Erzeugnis verknüpft, das traditionell auf dem Bauernhof aus Rohmilch zubereitet wird, die überwiegend vom eigenen Milchvieh stammt.

Bis 1874 wurde alle Milch auf dem Bauernhof verarbeitet. Dann wurde allmählich mit der industriellen Milchverarbeitung begonnen. Das Pasteurisieren von Käseremilch wurde in den ersten Jahren des zwanzigsten Jahrhunderts eingeführt. Infolge des Pasteurisierens verlor der industriell hergestellte Käse seinen besonderen Charakter. Auf dem Bauernhof blieben die handwerklichen Verfahren zur Verarbeitung von Rohmilch erhalten.

Durch das Vorhandensein von Enzymen, die von Natur aus in der Milch vorkommen, vor allem Milchlipase, und durch eine Bakterienflora, die während des Melkens und nach dem Melken in die Milch gelangt, bekommt Käse, der aus Rohmilch hergestellt wird, einen stärkeren Eigengeschmack. Er ist voller, kräftiger und würziger. Viele Verbraucher betrachten diesen Geschmack als typisch für ‚Boerenkaas‘ und als Unterscheidungsmerkmal gegenüber dem industriell gefertigten Käse. Je länger der Käse reift, desto stärker wird der Geschmack.

1982 wurden mit der Verordnung und dem Erlass über Käserzeugnisse auf der Grundlage des Gesetzes zur Qualitätssicherung in der Landwirtschaft neue Bestimmungen festgelegt. Diese Bestimmungen betreffen die Qualität des Käses, die Herkunft der Milch und die Art der Zubereitung. Das mit ihnen einhergehende staatliche Siegel garantiert, dass der ‚Boerenkaas‘ auf dem Bauernhof hergestellt worden ist, und zwar aus Rohmilch, die nur kurze Zeit gelagert wurde und überwiegend vom eigenen Viehbestand stammt.

Durch diese Rechtsvorschriften wurde die Möglichkeit geschaffen, neben Kuhmilch auch Milch von Ziegen, Schafen oder Büffelkühen zu verarbeiten und auch aus Rohmilch mit niedrigerem Fettgehalt Käse herzustellen.

Die besonderen Eigenschaften der Rohware und des Zubereitungsverfahrens gehen aus der obigen Beschreibung eindeutig hervor.

3.9 *Mindestanforderungen und Verfahren für die Kontrolle der besonderen Merkmale (Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 1216/2007)*

Die Anforderungen dieser Spezifikation, wie unter Ziffer 3.6 (Beschreibung der Erzeugungsmethode des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels, das den unter Ziffer 3.1 angegebenen Namen führt) und in der Tabelle unter Ziffer 3.7 (Besondere Merkmale des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels (Artikel 3 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1216/2007) beschrieben, gelten für ‚Boerenkaas‘ als garantiert traditionelle Spezialität gemäß der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 des Rates.

In jedem Betrieb werden die Verwendung von frischer Rohmilch, die nicht älter als 40 Stunden ist, zur Käseherstellung und die Verwendung der Kaseinmarke alle sechs bis acht Wochen kontrolliert. Einmal jährlich wird auf dem Verwaltungswege geprüft, aus welchen Betrieben die verwendete Milch stammt. Die Kontrolle der Zusammensetzung erstreckt sich auf den Fettgehalt in der Trockenmasse, den Feuchtigkeitsgehalt und den Salzgehalt in der Trockenmasse; diese Parameter werden alle sechs bis acht Wochen (\*) kontrolliert.

Ferner ist das Kontrollverfahren darauf ausgerichtet, die laufende Einhaltung der übrigen, in der Tabelle unter 3.7 genannten charakteristischen Merkmale der verschiedenen ‚Boerenkaas‘-Sorten zu überwachen. Diese Kontrolle der charakteristischen Merkmale erfolgt visuell und wird alle sechs bis acht Wochen durchgeführt.

---

(\*) Im Falle einer saisonalen Erzeugung werden die Kontrollen einmal alle sechs bis acht Wochen während des Erzeugungszeitraums durchgeführt. Beträgt die Jahreserzeugung von ‚Boerenkaas‘ in einem Betrieb weniger als 25 000 kg, so werden die Kontrollen zweimal jährlich durchgeführt.“

---