

Veröffentlichung des Antrags auf Registrierung gemäß Artikel 8 Absatz 1 zweiter Unterabsatz der Verordnung (EWG) Nr. 2082/92 des Rates über Bescheinigungen besonderer Merkmale von Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln

(2005/C 316/07)

Diese Veröffentlichung eröffnet gemäß den Artikeln 8 und 9 der genannten Verordnung die Möglichkeit, Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss an die zuständige Behörde des Mitgliedstaats innerhalb von fünf Monaten nach dieser Veröffentlichung übermittelt werden. Zur Rechtfertigung des Antrags im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 2082/92 ist die Veröffentlichung gemäß den nachstehenden, insbesondere unter 4.2, 4.3 und 4.4 genannten Punkten zu begründen.

ANTRAG AUF EINTRAGUNG EINES ERZEUGNISSES

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2082/92 DES RATES

„BOERENKAAS“

EG-Nummer: NL/00023/25.6.2003

1. *Zuständige Stelle*

Name: Hoofdproductschap Akkerbouw (HPA)
Anschrift: Postbus 29739
2502 LS Den Haag
Niederland
Tel. 070-370 85 02
Fax 070-370 84 44

2. *Antragstellende Vereinigung*

2.1. Name: Bond van Boerderijzuivelbereiders („Verband der bäuerlichen Milchverarbeiter“)

2.2. Anschrift: Postbus 29773
2502 LT Den Haag
Niederland
Tel. 070 — 338 29 60
Fax 070 — 338 28 12

2.3 Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Sonstige ()

Der „Bond van Boerderijzuivelbereiders“ (BBZ) vertritt die Interessen seiner Mitglieder; diese sind Milchviehhalter und bäuerliche Erzeuger von Milchprodukten im weitesten Sinne des Wortes.

Die Mitglieder des BBZ sind bäuerliche Erzeuger von Milchprodukten, sie verarbeiten die Milch vom eigenen Viehbestand (Rinder, Ziegen oder Schafe) zu Käse und anderen Milcherzeugnissen. Der BBZ hat 420 Mitglieder, von denen mehr als 350 „Boerenkaas“ herstellen.

3. *Art des Erzeugnisses*

Halbhart- und Hartkäse aus Rohmilch

4. *Spezifikation*

(Zusammenfassung der in Artikel 6 Absatz 2 genannten Bedingungen)

4.1. Name: „Boerenkaas“ (nur in niederländischer Sprache)

4.2. Besonderes Herstellungs- oder Zubereitungsverfahren:

Boerenkaas ist ein auf dem Bauernhof zubereiteter Käse aus Rohmilch von Rindern, Ziegen, Schafen oder Büffelkühen. 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.

Folgende Grundstoffe dürfen verwendet werden

- a. Rohmilch;
- b. Rahm von entrahmter oder teilentrahmter Milch, der unmittelbar aus der unter Punkt 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 Absatz 1 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.

4.3. Traditioneller Charakter:

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 Käsereimilch 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 Käseerzeugnisse 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.

4.4. Warenbezeichnung:

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“).

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)	kugel- 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
Fettgehalt in der Trockenmasse (%)	Vollfettstufe, mindestens 48 %	30+, Fettgehalt in der Trockenmasse zwischen 30 % und 35 %; oder 35+, Fettgehalt in der Trockenmasse zwischen 35 % und 40 %;	40+, Fettgehalt in der Trockenmasse zwischen 40 % und 45 %;	mindestens 45+

Eigenschaften	Goudse Boerenkaas	Leidse Boerenkaas	Edammer Boerenkaas	Boerenkaas (van geitenmelk), Boerenkaas (van schapenmelk) Boerenkaas (van buffelmelk)
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
Mindestreifzeit	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

4.5. Mindestanforderungen und Verfahren für die Kontrolle der besonderen Merkmale:

Gegenwärtig gelten für Boerenkaas die Bestimmungen des Erlasses über Käseerzeugnisse auf der Grundlage des Gesetzes zur Qualitätssicherung in der Landwirtschaft. 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.

Für Boerenkaas mit Bescheinigung besonderer Merkmale gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 2082/92 des Rates gelten die in Absatz 4.2 (Besonderes Herstellungs- oder Zubereitungsverfahren) und in der Tabelle in Absatz 4.4 (Charakteristische Merkmale und die Anforderungen an die Zusammensetzung) genannten Anforderungen. Diese sind in den Rechtsvorschriften über Milcherzeugnisse bzw. Käse im Rahmen der Qualitätssicherung in der Landwirtschaft festgelegt.

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 sechs- bis achtmal jährlich kontrolliert.

Ferner ist das Kontrollverfahren darauf ausgerichtet, die laufende Einhaltung der übrigen, in der Tabelle unter 4.4 genannten charakteristischen Merkmale der verschiedenen Boerenkaas-Sorten zu überwachen. Diese Kontrolle der charakteristischen Merkmale erfolgt visuell und wird alle 6 bis 8 Wochen durchgeführt.

Kontrolleinrichtung: COKZ

Name: Stichting Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel

Anschrift: Kastanjelaan 7
Postbus 250
3830 AG Leusden
Nederland

5. Antrag auf Eintragung nach Artikel 13 Absatz 2

Der Bond van Boerderijzuivelbereiders beantragt gemäß Artikel 13 Absatz 2 Buchstabe a) die Eintragung des Namens „Boerenkaas“. Der Schutz wird nur für die niederländischsprachige Bezeichnung „Boerenkaas“ beantragt.