

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 977/2009 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 19ης Οκτωβρίου 2009

για την έγκριση ήσσονος σημασίας τροποποιήσεων των προδιαγραφών ονομασίας καταχωρισμένης στο μητρώο των ειδικών παραδοσιακών προϊόντων εγγυημένων [Boerenkaas (ΕΠΠΕ)]

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας,

τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 509/2006 του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2006, για τα γεωργικά προϊόντα και τα τρόφιμα που χαρακτηρίζονται ως εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα ⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 9 παράγραφος 4 πρώτο εδάφιο,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Σύμφωνα με το άρθρο 11 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 509/2006, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση των Κάτω Χωρών για την έγκριση τροποποίησης των στοιχείων των προδιαγραφών του ειδικού εγγυημένου παραδοσιακού προϊόντος («εγγυημένου παραδοσιακού ιδιότυπου προϊόντος» σύμφωνα με τον κανονισμό) «Boerenkaas», η οποία καταχωρίστηκε με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 149/2007 της Επιτροπής ⁽²⁾.
- (2) Στόχος της αίτησης είναι η τροποποίηση των προδιαγραφών ώστε όταν το προϊόν είναι εποχικό, οι έλεγχοι να εκτελούνται κάθε έξι έως οκτώ εβδομάδες κατά την περίοδο παραγωγής. Στις περιπτώσεις που η ετήσια παραγωγή του «Boerenkaas» σε μια επιχείρηση δεν υπερβαίνει τους 25 τόνους, οι έλεγχοι

εκτελούνται δύο φορές ανά έτος. Οι αλλαγές αυτές προτείνονται προκειμένου να μην επιβαρύνονται οι μικρές επιχειρήσεις με υψηλό κόστος ελέγχων.

- (3) Η Επιτροπή εξέτασε τη σχετική τροποποίηση και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι είναι αποιολογημένη. Δεδομένου ότι η τροποποίηση είναι ήσσονος σημασίας, κατά την έννοια του άρθρου 11 παράγραφος 1 τέταρτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 509/2006, η Επιτροπή μπορεί να την εγκρίνει, χωρίς να ανατρέξει στη γραπτή διαδικασία του άρθρου 8 παράγραφος 2 και του άρθρου 9 του εν λόγω κανονισμού,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Οι προδιαγραφές του ειδικού εγγυημένου παραδοσιακού προϊόντος «Boerenkaas» τροποποιούνται σύμφωνα με το παράρτημα I του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Το τροποποιημένο κείμενο των προδιαγραφών παρατίθεται στο παράρτημα II του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την επομένη της δημοσίευσής του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 19 Οκτωβρίου 2009.

Για την Επιτροπή
Mariann FISCHER BOEL
Μέλος της Επιτροπής

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 46 της 16.2.2007, σ. 18.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Οι προδιαγραφές για το ειδικό εγγυημένο παραδοσιακό προϊόν «Boerenkaas» τροποποιούνται ως εξής:

Προστίθενται οι ακόλουθες προτάσεις στο σημείο 3.9 των προδιαγραφών που αφορά τις ελάχιστες απαιτήσεις και διαδικασίες ελέγχου της ιδιοτυπίας:

«Στις περιπτώσεις που η παραγωγή του “Boerenkaas” είναι εποχική, οι έλεγχοι εκτελούνται κάθε έξι έως οκτώ εβδομάδες κατά την περίοδο παραγωγής. Στις περιπτώσεις που η ετήσια παραγωγή του “Boerenkaas” σε μια επιχείρηση δεν υπερβαίνει τους 25 τόνους, οι έλεγχοι εκτελούνται δύο φορές ανά έτος.».

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

«3. Τροποποιημένες προδιαγραφές

3.1. Ονομασία(-ες) προς καταχώριση [άρθρο 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1216/2007]

“Boerenkaas” (μόνο στην ολλανδική γλώσσα)

3.2. Αναφέρετε αν η ονομασία:

είναι ιδιότυπη αφ' εαυτής

εκφράζει την ιδιοτυπία του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

Η ονομασία “Boerenkaas” συνδέεται ειδικά με το προϊόν που παράγεται στην εκμετάλλευση με παραδοσιακό τρόπο από ανεπεξέργαστο γάλα προερχόμενο κατά κύριο λόγο από ζωικό κεφάλαιο της ίδιας της εκμετάλλευσης. Η λέξη “Boeren” σημαίνει αγρότες, επομένως “Boerenkaas” είναι το τυρί που παράγεται από αγρότες στην εκμετάλλευσή τους.

3.3. Να αναφερθεί εάν ζητείται η δέσμευση της ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 13 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 509/2006

Καταχώριση με δέσμευση της ονομασίας

Καταχώριση χωρίς δέσμευση της ονομασίας

3.4. Τύπος προϊόντος (όπως προβλέπεται στο παράρτημα II)

Κλάση 1.3. Τυριά

3.5. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου για το οποίο εφαρμόζεται η ονομασία του σημείου 3.1 [άρθρο 3 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1216/2007]

Το “Boerenkaas” είναι (ημί)σκληρό τυρί παρασκευαζόμενο από ανεπεξέργαστο γάλα βοοειδών, αιγοπροβάτων ή βουβάλων. Η περιεκτικότητα του τυριού σε λιπαρά ποικίλλει αναλόγως της περιεκτικότητας σε λιπαρά του γάλακτος που χρησιμοποιήθηκε για την παρασκευή του.

Το τυρί είναι δυνατό να περιέχει κύμινο ή άλλους σπόρους ή/και καρυκεύματα. Στον βαθμό που το τυρί ωριμάζει και ξευγενίζεται, γίνεται σκληρότερο και ξηρότερο έτσι ώστε να μετατρέπεται σε σκληρό τυρί.

Τα ονόματα των προϊόντων είναι παραδειγματος χάρι “Goudse Boerenkaas”, “Goudse Boerenkaas met kruiden”, “Edammer Boerenkaas”, “Leidse. Boerenkaas”, “Boerenkaas van geitenmelk” (Boerenkaas από κατσικίσιο γάλα), “Boerenkaas van schapenmelk” (Boerenkaas από πρόβειο γάλα).

3.6. Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου για το οποίο εφαρμόζεται η ονομασία του σημείου 3.1 [άρθρο 3 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1216/2007]

Η χρησιμοποιούμενη πρώτη ύλη είναι δυνατό να συνίσταται σε:

α) ανεπεξέργαστο γάλα·

β) κρέμα γάλακτος ή γάλα πλήρως ή μερικώς αποκορυφωμένο, που έχει ληφθεί απευθείας από το γάλα που αναφέρεται στο σημείο α)·

γ) νερό.

Το γάλα της πρώτης ύλης δεν είναι δυνατό να υποστεί θερμική επεξεργασία σε θερμοκρασία άνω των 40 °C. Η δραστηριότητα της φωσφατάσης πρέπει να αντιστοιχεί σε εκείνη του ανεπεξέργαστου γάλακτος που χρησιμοποιήθηκε ως πρώτη ύλη.

Το γάλα πρέπει να μετατρέπεται σε τυρί εντός 40 ωρών μετά την άμελξη.

Βοηθητικές ύλες και πρόσθετα

α) Καλλιέργειες μικροοργανισμών που παράγουν γαλακτικό οξύ, προπιονικό οξύ και αρωματικές ουσίες (όχι γενετικά τροποποιημένων)·

β) Πυτιά [όπως αναφέρεται στο άρθρο 5 εδάφιο α) της απόφασης που αφορά τα γαλακτοκομικά προϊόντα]·

γ) Χλωριούχο ασβέστιο·

δ) Νιτρικό νάτριο·

ε) Κόκκοι ή/και αρτύματα·

στ) Χλωριούχο νάτριο (με μορφή άλμης).

Διεργασία παρασκευής

- Το νωπό γάλα πρέπει να υφίσταται επεξεργασία εντός 40 ωρών μετά την άμελη σε θερμοκρασία περίπου 30 °C.
- Η καλλιέργεια βακτηριδίων γαλακτικής ζύμης εξασφαλίζει την οξίνιση.
- Μετά την κοπή, την ανάδευση και την απομάκρυνση μέρους του γαλακτικού ορού, το μείγμα του γαλακτικού ορού και του τυροπήγματος υφίσταται μία ή δύο φορές έκπλυση με θερμό νερό έτσι ώστε η θερμοκρασία του μείγματος να ανέρχεται σε 37 °C κατ' ανώτατο όριο.
- Μετά την επεξεργασία του τυροπήγματος μεταφέρεται σε κάδους τυροκομίας.
- Πριν ή κατά τη συμπίεση τίθεται στο τυρί σήμανση καζείνης όπου αναφέρεται οπωσδήποτε το όνομα "Boerenkaas", συνοδευόμενο, ενδεχομένως, από το είδος του γάλακτος που χρησιμοποιήθηκε.
- Μετά τη συμπίεση και την οξίνιση του που διαρκεί μερικές ώρες, το τυρί τοποθετείται σε άλμη με περιεκτικότητα 18 έως 22 % μαγειρικού αλατιού (χλωριούχο νάτριο).
- Το ελάχιστο χρονικό διάστημα ωρίμασης στην εκμετάλλευση είναι 13 ημέρες μετά την πρώτη ημέρα παρασκευής, σε θερμοκρασία τουλάχιστον 12 °C.
- Προκειμένου να αποκτήσει επαρκώς χαρακτηριστική γεύση, το "Boerenkaas" αφήνεται να ωριμάσει σε χώρους που προβλέπονται για τον σκοπό αυτό στην εκμετάλλευση ή στο τυροκομείο. Η διάρκεια της διαδικασίας ωρίμασης ποικίλλει από μερικές εβδομάδες έως πλέον του έτους.

3.7. Ιδιαιτερία του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου [άρθρο 3 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1216/2007]

Το "Boerenkaas" είναι τυρί που παρασκευάζεται στην εκμετάλλευση με βάση ανεπεξέργαστο γάλα βοοειδών, αιγοπροβάτων ή βουβάλων. Το γάλα πρέπει τουλάχιστον κατά το ήμισυ να προέρχεται από ζωικό κεφάλαιο της ίδιας της εκμετάλλευσης. Είναι δυνατό να προστίθεται γάλα προερχόμενο από το πολύ δύο γαλακτοπαραγωγούς αλλά η συνολική αγοραζόμενη ποσότητα δεν πρέπει να υπερβαίνει την προερχόμενη από την παραγωγή της ίδιας της εκμετάλλευσης.

Σύνοψη χαρακτηριστικών ιδιοτήτων και απαιτήσεων για τη σύσταση του "Boerenkaas"

Χαρακτηριστικά	Goudse Boerenkaas	Leidse Boerenkaas	Edammer Boerenkaas	Boerenkaas (van geitenmelk) (από κατσικίσιο γάλα), Boerenkaas (van schapenmelk) (από πρόβριο γάλα) Boerenkaas (van buffelmelk) (από βουβαλίσιο γάλα)
Πρώτη ύλη	αγελαδινό γάλα	αγελαδινό γάλα	αγελαδινό γάλα	γάλα αίγας, προβατίνας, βουβαλιού
Σχήμα	Τύπος Gouda (κύλινδρος πεπλατυσμένος με στρογγυλεμένες άκρες)	Τύπος Leide (κύλινδρος πεπλατυσμένος με γωνιώδεις άκρες)	τύπος σφαίρας ή καρβελιού	
Κρούστα	λευκοκίτρινη, κατά περίπτωση καλυπτόμενη με επικάλυψη	ερυθρή, κατά περίπτωση καλυπτόμενη με επικάλυψη	λευκοκίτρινη, κατά περίπτωση καλυπτόμενη με επικάλυψη	λευκοκίτρινη, κατά περίπτωση καλυπτόμενη με επικάλυψη
Υφή	σφικτή έως μαλακή και εύπλαστη	σφικτή έως σκληρή, επιδέχεται κοπή σε φέτες	μαλακή έως σφικτή ή σκληρή, επιδέχεται κοπή σε φέτες	σφικτή έως μαλακή και εύπλαστη
Σχηματισμός οπών στη μάζα	κανονικά κατανεμημένες στο τυρί, διάμετροι οπών από 2 έως 15 mm. Χωρίς σχισμές (μήκους άνω του 1 cm)	περιορισμένος αριθμός μικρών οπών κανονικά κατανεμημένων στο τυρί, διάμετρος οπών από 1 έως 3 mm, χωρίς σχισμές	Περιορισμένος αριθμός μικρών οπών κανονικά κατανεμημένων στο τυρί, διάμετρος οπών από 2 έως 8 mm περίπου, χωρίς σχισμές	οπές κανονικά κατανεμημένες στο τυρί ή ομογενής σφικτή μάζα
pH	μετά από 12 ημέρες μεταξύ 5,20 και 5,40	μετά από 12 ημέρες μεταξύ 5,20 και 5,30	μετά από 12 ημέρες μεταξύ 5,20 και 5,30	μετά από 12 ημέρες μεταξύ 5,10 και 5,30

Χαρακτηριστικά	Goudse Boerenkaas	Leidse Boerenkaas	Edammer Boerenkaas	Boerenkaas (van geitenmelk) (από κατσικίσιο γάλα), Boerenkaas (van schapenmelk) (από πρόβειο γάλα) Boerenkaas (van buffelmelk) (από βουβαλίσιο γάλα)
Περιεκτικότητα σε λιπαρά επί ξηράς ύλης (%)	Πλήρες σε λιπαρά, τουλάχιστον 48 %	30 % +, περιεκτικότητα σε λιπαρά επί ξηράς ύλης ανώτερη του 30 % και κατώτερη του 35 % ή 35 %+, περιεκτικότητα σε λιπαρά επί ξηράς ύλης ανώτερη του 35 % και κατώτερη του 40 %	40 % +, περιεκτικότητα σε λιπαρά επί ξηράς ύλης ανώτερη του 40 % και κατώτερη του 45 %	τουλάχιστον 45 % +
Ανώτατη περιεκτικότητα σε νερό	42,5 % (σε ηλικία 12 ημερών μετά την παραγωγή)	45 % (σε ηλικία 12 ημερών μετά την παραγωγή)	47 % (σε ηλικία 12 ημερών μετά την παραγωγή)	46 % (σε ηλικία 12 ημερών μετά την παραγωγή)
Περιεκτικότητα σε άλατα (%)	από 0,4 % έως 4 % το μέγιστο αλατιού στο ξηρό τυρί	από 0,4 % έως 4 % το μέγιστο αλατιού στο ξηρό τυρί	από 0,4 % έως 5 % το μέγιστο αλατιού στο ξηρό τυρί	από 0,4 % έως 4 % το μέγιστο αλατιού στο ξηρό τυρί
Πρόσθετα	ενδεχομένως κύμινο, σπόροι ή/και καρυκεύματα	κύμινο	ενδεχομένως κύμινο	ενδεχομένως σπόροι ή/και καρυκεύματα
Ελάχιστη χρονική διάρκεια ωρίμασης	13 ημέρες μετά την ημέρα παραγωγής	13 ημέρες μετά την ημέρα παραγωγής	13 ημέρες μετά την ημέρα παραγωγής	13 ημέρες μετά την ημέρα παραγωγής
Ελάχιστη θερμοκρασία ωρίμασης	12 °C	12 °C	12 °C	12 °C
Δραστικότητα φωσφατάσης	κανονική τιμή για το ανεπεξέργαστο γάλα	κανονική τιμή για το ανεπεξέργαστο γάλα	κανονική τιμή για το ανεπεξέργαστο γάλα	κανονική τιμή για το ανεπεξέργαστο γάλα

3.8. Παραδοσιακός χαρακτήρας του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου [άρθρο 3 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1216/2007]

Η ονομασία "Boerenkaas" συνδέεται ειδικά με το προϊόν που παράγεται στην εκμετάλλευση με παραδοσιακό τρόπο από ανεπεξέργαστο γάλα προερχόμενο κατά κύριο λόγο από ζωικό κεφάλαιο της ίδιας της εκμετάλλευσης.

Μέχρι το 1874 η επεξεργασία όλης της ποσότητας γάλακτος γίνονταν στην εκμετάλλευση. Μετά την ημερομηνία αυτή, η επεξεργασία του γάλακτος άρχισε σταδιακά να πραγματοποιείται κατά τρόπο βιομηχανικό. Από τα πρώτα έτη του εικοστού αιώνα άρχισε η παστερίωση του γάλακτος. Η παστερίωση είχε ως αποτέλεσμα να χάσουν τα βιομηχανικά τυριά τον τυπικό τους χαρακτήρα. Στην εκμετάλλευση, η βιοτεχνική παρασκευή από ανεπεξέργαστο γάλα εξακολούθησε.

Το τυρί που παράγεται από ανεπεξέργαστο γάλα είναι γευστικότερο λόγω ορισμένων ενζύμων όπως η λιπάση, η οποία είναι φυσικός παρούσα στο γάλα, καθώς και της παρουσίας βακτηριαδικής χλωρίδας που αναπτύσσεται στο γάλα κατά τη διάρκεια ή μετά την άμελη. Το τυρί αυτό χαρακτηρίζεται από πληρέστερη γεύση, εντονότερη και βαθύτερη. Για πολλούς καταναλωτές η γεύση θεωρείται ως χαρακτηριστική του "Boerenkaas" και διαφορετική από το "τυρί του τυροκομείου". Η γεύση αυτή γίνεται εντονότερη όσο προχωρεί η διαδικασία ωρίμασης.

Το έτος 1982 εκδόθηκαν νέοι κανόνες με βάση την απόφαση που αφορά τα τυροκομικά προϊόντα σύμφωνα με τη νομοθεσία για την ποιότητα των γεωργικών προϊόντων. Οι κανόνες αυτοί αφορούν την ποιότητα του τυριού, την καταγωγή του γάλακτος και τη μέθοδο παραγωγής. Το εθνικό σήμα αποτελεί την εγγύηση ότι το "Boerenkaas" έχει παραχθεί στην γεωργική εκμετάλλευση, από ανεπεξέργαστο γάλα που έχει διατηρηθεί μόνο επί μικρό χρονικό διάστημα, προερχόμενο κατά κύριο λόγο από το ζωικό κεφάλαιο της ίδιας της εκμετάλλευσης.

Η νομοθεσία αυτή πρόσθεσε επίσης τη δυνατότητα χρησιμοποίησης, εκτός από γάλα αγελάδας, και γάλακτος αίγας, προβατίνας ή βουβαλιού καθώς και τη δυνατότητα παρασκευής τυριού από ανεπεξέργαστο γάλα χαμηλότερης περιεκτικότητας σε λιπαρά.

Όλα αυτά καταδεικνύουν σαφώς τον ιδιότυπο χαρακτήρα της χρησιμοποιούμενης πρώτης ύλης καθώς και της μεθόδου παρασκευής.

3.9. Στοιχειώδεις απαιτήσεις και διαδικασίες ελέγχου της ιδιοτυπίας [άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1216/2007]

Οι απαιτήσεις για την προδιαγραφή αυτή, όπως περιγράφεται στο τμήμα 3.6 (Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου για το οποίο εφαρμόζεται η ονομασία του σημείου 3.1) και ο πίνακας του τμήματος 3.7 [χαρακτήρας του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου (άρθρο 3 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1216/2007)], ισχύουν για το “Boerenkaas” ως ειδικό εγγυημένο παραδοσιακό προϊόν δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 509/2006.

Σε κάθε εκμετάλλευση, κάθε έξι έως οκτώ εβδομάδες ελέγχεται η χρησιμοποίηση νωπού ανεπεξέργαστου γάλακτος (όχι πλέον των 40 ωρών μετά την άμελη) για την παραγωγή τυριού καθώς και η χρησιμοποίηση του σήματος καζείνης. Μία φορά κάθε έτος διενεργείται επίσης διοικητικός έλεγχος προκειμένου να επαληθευθεί από ποιες εκμεταλλεύσεις έχει προέλθει το γάλα που χρησιμοποιήθηκε. Ο έλεγχος σχετικά με τις απαιτήσεις στον τομέα της σύστασης αναφέρεται στην περιεκτικότητα σε λιπαρά επί ξηράς ύλης, στην περιεκτικότητα σε νερό και στην περιεκτικότητα σε αλάτι στην ξηρή ύλη. Οι παράμετροι αυτές ελέγχονται ταυτοχρόνως κάθε έξι έως οκτώ εβδομάδες (*).

Επιπλέον, η διαδικασία ελέγχου έχει ως σκοπό να διασφαλίζεται η τήρηση των απαιτήσεων όσον αφορά τις υπόλοιπες χαρακτηριστικές ιδιότητες των διάφορων τύπων “Boerenkaas” που αναφέρονται στον πίνακα του τμήματος 3.7. Οι έλεγχοι σχετικά με τις χαρακτηριστικές ιδιότητες διενεργούνται με οπτικό τρόπο, επίσης ταυτοχρόνως, κάθε έξι έως οκτώ εβδομάδες.

(*) Στις περιπτώσεις που η παραγωγή του “Boerenkaas” είναι εποχική, οι έλεγχοι εκτελούνται κάθε έξι έως οκτώ εβδομάδες κατά την περίοδο παραγωγής. Στις περιπτώσεις που η ετήσια παραγωγή του “Boerenkaas” σε μια επιχείρηση δεν υπερβαίνει τους 25 τόνους, οι έλεγχοι εκτελούνται δύο φορές ανά έτος.»