

KOMISJONI MÄÄRUS (EÜ) nr 977/2009,**19. oktoober 2009,****millega kiidetakse heaks väike muudatus kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registrisse kantud nimetuse spetsifikaadis [„Boerenkaas” (GTE)]**

EUROOPA ÜHENDUSTE KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Ühenduse asutamislepingut,

võttes arvesse nõukogu 20. märtsi 2006. aasta määrust (EÜ) nr 509/2006 põllumajandustoodete ja toidu garanteeritud traditsiooniliste eritunnuste kohta,⁽¹⁾ eriti selle artikli 9 lõike 4 esimest lõiku,

ning arvestades järgmist:

- (1) Määruse (EÜ) nr 509/2006 artikli 11 lõike 1 esimese lõigu kohaselt tutvus komisjon Madalmaade taotlusega saada heakskiit komisjoni määrusega (EÜ) nr 149/2007⁽²⁾ registreeritud garanteeritud traditsioonilise eritunnusega toote nimetuse „Boerenkaas” spetsifikaadi muudatusele.
- (2) Madalmaad taotlesid spetsifikaadi sellist muutmist, et hooajalise tootmise puhul tehakse tootmisperioodil kontrolli iga kuue kuni kaheksa nädala tagant. Kui ettevõtja toodab aastas vähem kui 25 000 kilogrammi „Boerenkaasi” juustu, tehakse kontrolli kaks korda aastas. Kavatsetud muudatus peaks aitama väikestel ettevõtetel vältida suurte kontrollikulude kandmist.

- (3) Komisjon on kõnealuse muudatuse läbi vaadanud ja leidnud, et see on õigustatud. Kuna muudatus on väike määruse (EÜ) nr 509/2006 artikli 11 lõike 1 neljanda lõigu tähenduses, võib komisjon selle heaks kiita ilma kõnealuse määruse artikli 8 lõikes 2 ja artiklis 9 kirjeldatud menetlust kohaldamata,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Garanteeritud traditsioonilise eritunnusega toote nimetuse „Boerenkaas” spetsifikaati muudetakse vastavalt käesoleva määruse I lisale.

Artikkel 2

Ajakohastatud spetsifikaat on esitatud käesoleva määruse II lisas.

*Artikkel 3*Käesolev määrus jõustub järgmisel päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 19. oktoober 2009

*Komisjoni nimel**komisjoni liige*

Mariann FISCHER BOEL

⁽¹⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 1.⁽²⁾ ELT L 46, 16.2.2007, lk 18.

I LISA

Garanteeritud traditsioonilise eritunnusega toote nimetuse „Boerenkaas” spetsifikaati muudetakse järgmiselt.

Spetsifikaadi punktile 3.9, milles on sätestatud eripära kontrollimise miinimumnõuded ja kord, lisatakse järgmised laused:

„ „Boerenkaasi” juustu hooajalise tootmise puhul tehakse tootmisperioodil kontrolli iga kuue kuni kaheksa nädala tagant. Kui ettevõtja toodab aastas vähem kui 25 000 kilogrammi „Boerenkaasi” juustu, tehakse kontrolli kaks korda aastas.”

II LISA

„3. Ajakohastatud spetsifikaat

3.1. Registreeritav(ad) nimetus(ed) (määruse (EÜ) nr 1216/2007 artikkel 2)

„Boerenkaas” (ainult hollandi keeles)

3.2. Nimetus

- on isenesest eripärane
- väljendab põllumajandustoote või toidu eripära

Nimetus „Boerenkaas” on konkreetselt seotud traditsioonilisel talumajapidamises peamiselt talu enda toorpiimast valmistatud tootega. „Boeren” tähendab talupidajaid ja seega on „Boerenkaas” talupidajate poolt talus toodetud juust.

3.3. Kas taotletakse nimetuse reserveerimist määruse (EÜ) nr 509/2006 artikli 13 lõike 2 alusel?

- registreerimine koos nimetuse reserveerimisega
- registreerimine ilma nimetuse reserveerimiseta

3.4. Toote liik (II lisa alusel)

Klass 1.3. Juust

3.5. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus, mida tähistab punktis 3.1 esitatud nimetus (määruse (EÜ) nr 1216/2007 artikli 3 lõige 1)

„Boerenkaas” on talumajapidamises lehma, kitse, lamba või pühvli toorpiimast toodetud (pool)kõva juust. „Boerenkaasi” juustu rasvasisaldus sõltub töödeldava piima rasvasisaldusest.

Juust võib sisaldada kõõmneid või muid seemneid, ürte ja/või vürtse. Mida kauem juust valmib, seda kõvemaks ja kuivemaks see muutub, kuni saadakse kõva juust.

Toodete nimetused on nt „Goudse Boerenkaas” (Gouda Boerenkaas), „Goudse Boerenkaas met kruiden” (ürtidega Gouda Boerenkaas), „Edammer Boerenkaas” (Edami Boerenkaas), „Leidse Boerenkaas” (Leideni Boerenkaas), „Boerenkaas van geitenmelk” (Boerenkaas kitsepiimast) ja „Boerenkaas van schapenmelk” (Boerenkaas lambapiimast).

3.6. Punktis 3.1 esitatud nimetusega tähistatava põllumajandustoote või toidu tootmismeetodi kirjeldus (määruse (EÜ) nr 1216/2007 artikli 3 lõige 2)

Tooraineks võib olla

- a) toorpiim;
- b) koor või väikese rasvasisaldusega või rasvatu piim, mis on saadud punktis a nimetatud piimast;
- c) vesi.

Kasutatud piim ei tohi olla töödeldud üle 40 °C kuumuses ja fosfataasi aktiivsus peab olema sama, mis kasutatud toorpiimas.

Juustu valmistamist tuleb alustada 40 tunni jooksul pärast lüpsmist.

Abiained ja lisandid

- a) Piimhapet, propioonhapet ja lõhnaaineid tekitavate mikroorganismide (geneetiliselt muundamata) kultuurid;
- b) laabivadak (vastavalt piimatooteid käsitleva toiduainetemääruse artikli 5 punktile a);
- c) kaltsiumkloriid;
- d) naatriumnitraat;
- e) seemned, ürdid ja/või vürtsid;

f) naatriumkloriid (soolvees).

Tootmismeetod

- Toorpiim kalgendatakse 30 °C juures 40 tunni jooksul pärast lüpsmist.
- Hapendavad segatüvibakterid hoolitsevad hapnemise eest.
- Pärast vadaku lõikamist, segamist ja nõrutamist pestakse vadaku ja kalgendi segu kuuma veega üks või kaks korda nii, et segu temperatuur tõuseb kuni 37 °C-ni.
- Pärast töötlemist pannakse segu juustuvormidesse.
- Enne pressimist või sellel ajal pannakse juustule kaseiinimärk nimega „Boerenkaas” ja märgitakse soovitatavalt ka piimaliik.
- Pärast mõnetunnist pressimist ja käärimist asetatakse juust soolvette, mis sisaldab 18–22 % keedusoola (naatriumkloriid).
- Lühim juustu valmimise aeg on 13 päeva alates valmistamise alustamisest vähemalt temperatuuril 12 °C.
- Iseloomuliku maitse omandamiseks valmib „Boerenkaas” edasi talumajapidamise või kaupluse laagerdusruumides. Laagerdumise aeg varieerub mõnest nädalast kuni aastani.

3.7. Põllumajandustoote või toidu eripära (määruse (EÜ) nr 1216/2007 artikli 3 lõige 3)

„Boerenkaas” on talumajapidamises lehma, kitse, lamba või pühvli toorpiimast valmistatud juust. Vähemalt pool piimast peab pärinema talupidaja enda karjalt. Piima võib juurde osta kuni kahelt piimakarjapidajalt, juurdeostetava piima kogus ei tohi aga ületada talus toodetut.

Ülevaade „Boerenkaasi” juustu iseloomulikest omadustest ja koostise nõuetest

Omadused	Goudse Boerenkaas	Leidse Boerenkaas	Edammer Boerenkaas	Boerenkaas (van geitenmelk), Boerenkaas (van schapenmelk), Boerenkaas (van buffelmelk)
Tooraine	lehmapiim	lehmapiim	lehmapiim	kitsepiim, lambapiim, pühvliim
Kuju	Gouda juustu kuju (madal ümarate servadega silinder)	Leideni juustu kuju (madal teravate servadega silinder)	kera- või pätsikujuline	
Koorik	valge kuni kollane koorik, vajaduse korral kaetud	punane koorik, vajaduse korral kaetud	valge kuni kollane koorik, vajaduse korral kaetud	valge kuni kollane koorik, vajaduse korral kaetud
Tekstuur	tugevast vormitavani, määrítav	tugevast kõvani, viilutatav	vormitavast tugevani, viilutatav	tugevast vormitavani, määrítav
Aukude teke	korrapäraselt kogu juustus on augud läbimõõduga 2 mm kuni ligikaudu 15 mm; üle 1 cm pikkuseid lõhesid ei ole	korrapäraselt kogu juustus on piiratud arv tootmise ajal tekkinud väikeseid auke läbimõõduga 1–3 mm; lõhesid ei ole	korrapäraselt kogu juustus on piiratud arv auke läbimõõduga 2 mm kuni ligikaudu 8 mm; lõhesid ei ole	augud korrapäraselt kogu juustus või ilma aukudeta juustumass
pH	12 päeva pärast 5,20–5,40	12 päeva pärast 5,20–5,30	12 päeva pärast 5,20–5,30	12 päeva pärast 5,10–5,30

Omadused	Goudse Boerenkaas	Leidse Boerenkaas	Edammer Boerenkaas	Boerenkaas (van geitenmelk), Boerenkaas (van schapenmelk), Boerenkaas (van buffelmelk)
Rasvasisaldus kuivaines (%)	täisrasv, vähemalt 48 %	alates 30 %, rasvasisaldus kuivaines 30–35 % või alates 35 %, rasvasisaldus kuivaines 35–40 %	alates 40 %, rasvasisaldus kuivaines 40–45 %;	vähemalt 45 % ja üle selle
Suurim niiskusesisaldus	42,5 % (12 päeva pärast tootmist)	45 % (12 päeva pärast tootmist)	47 % (12 päeva pärast tootmist)	46 % (12 päeva pärast tootmist)
Soolasisaldus (%)	juustu kuivaines 0,4–4 % soola	juustu kuivaines 0,4–4 % soola	juustu kuivaines 0,4–5 % soola	juustu kuivaines 0,4–4 % soola
Lisandid	vahel köömned, seemned, ürdid ja/või võrtsid	köömned	vahel köömned	vahel seemned, ürdid ja/või võrtsid
Kõige lühem valmimisaeg	13 päeva pärast esimest valmistuspäeva	13 päeva pärast esimest valmistuspäeva	13 päeva pärast esimest valmistuspäeva	13 päeva pärast esimest valmistuspäeva
Kõige madalam valmimistemperatuur	12 °C	12 °C	12 °C	12 °C
Fosfataasi aktiivsus	tavaline toorpiima tase	tavaline toorpiima tase	tavaline toorpiima tase	tavaline toorpiima tase

3.8. Põllumajandustootte või toidu traditsioonilisus (määruse (EÜ) nr 1216/2007 artikli 3 lõige 4)

Nimetus „Boerenkaas” on konkreetselt seotud traditsiooniliselt talumajapidamises peamiselt talu enda toorpiimast valmistatud tootega.

Kuni 1874. aastani töödeldi kogu piim talumajapidamises. Pärast seda hakati tasapisi piima tööstuslikult töötlema. Juustu valmistamisel kasutatavat piima hakati pastöriseerima 20. sajandi esimestel aastatel. Selle tagajärjel kaotas tööstuslikult valmistatud juust iseloomulikud omadused. Talumajapidamistes säilis toorpiima traditsiooniline töötlemine.

Tänu piimas looduslikult leiduvatele ensüümidele, nt piimalipaasile, ning lüpsmise ajal ja pärast seda piimas tekkivale bakterifloorale omandab toorpiimast valmistatud juust tugevamad maitseomadused. Juust on täidlasema, tugevama ja võrtsikama maitsega. Paljude tarbijate arvates eristab see maitse „Boerenkaasi” juustu tööstuslikult valmistatud juustust. Mida kauem juust valmib, seda tugevamaks muutub maitse.

Aastal 1982 sätestati juustutooteid käsitlevas otsuses ja määruis vastavalt põllumajanduse kvaliteedialasele õigusaktile uued eeskirjad. Need eeskirjad hõlmavad juustu kvaliteeti, piima päritolu ja tootmisviisi. Vastav riigimärk tõendab, et „Boerenkaas” on toodetud talumajapidamises toorpiimast, mida on hoitud lühikest aega ning mis pärineb peamiselt talu enda karjalt.

Kõnealuste õigusaktidega loodi võimalus lisaks lehmapiimale töödelda ka kitse-, lamba- või pühvlipiima ning toota toorpiimast väiksema rasvasisaldusega juustu.

Eespool nimetatud iseloomustab kasutatavat toorainet ja tootmismeetodit.

3.9. Eripära kontrollimise miinimumnõuded ja kord (määruse (EÜ) nr 1216/2007 artikkel 4)

Määruse (EÜ) nr 509/2006 kohaselt garanteeritud traditsioonilise eritunnusega toote nimetuse „Boerenkaas” suhtes kohaldatakse käesoleva spetsifikaadi nõudeid, mida on kirjeldatud punktis 3.6 (punktis 3.1 esitatud nimetusega tähistatava põllumajandustoote või toidu tootmise meetodi kirjeldus) ja punkti 3.7 (põllumajandustoote või toidu eripära (määruse (EÜ) nr 1216/2007 artikli 3 lõige 3)) tabelis.

Kõigis taludes kontrollitakse iga kuue kuni kaheksa nädala tagant, et juustu valmistamisel kasutatakse toorpiima (mis ei ole vanem kui 40 tundi) ja juustule pannakse kaseiinimärk. Kord aastas kontrollitakse ametlikult, millistest taludest on pärit kasutatud piim. Samal ajal iga kuue kuni kaheksa nädala tagant (*) kontrollitakse koostise nõuetele vastavuse kindlakstegemiseks rasva- ja soolasisaldust kuivaines ning niiskusesisaldust.

Lisaks on kontrolli eesmärk jälgida muude tabelis 3.7 osutatud eri juustusortide iseloomulike omaduste järgimist. Ka iseloomulike omaduste järgimist kontrollitakse samal ajal iga kuue kuni kaheksa nädala tagant vaatluse teel.

(*) „Boerenkaasi” juustu hooajalise tootmise puhul tehakse tootmisperioodil kontrolli iga kuue kuni kaheksa nädala tagant. Kui ettevõtja toodab aastas vähem kui 25 000 kilogrammi „Boerenkaasi” juustu, tehakse kontrolli kaks korda aastas.”