

KOMISSION ASETUS (EY) N:o 977/2009,**annettu 19 päivänä lokakuuta 2009,****erään aitojen perinteisten tuotteiden rekisteriin kirjatun nimityksen eritelmän vähäisten muutosten hyväksymisestä (Boerenkaas (APT))**

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden rekisteröimisestä aidoiksi perinteisiksi tuotteiksi 20 päivänä maaliskuuta 2006 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 509/2006 ⁽¹⁾ ja erityisesti sen 9 artiklan 4 kohdan ensimmäisen alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Komissio on tutkinut asetuksen (EY) N:o 509/2006 11 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan nojalla Alankomaiden esittämän hakemuksen, joka koskee komission asetuksella (EY) N:o 149/2007 ⁽²⁾ hyväksytyn aidon perinteisen tuotteen ”Boerenkaas” eritelmän muutoksen hyväksymistä.
- (2) Hakemuksen tarkoituksena on muuttaa eritelmää siten, että jos tuotanto on kausittaista, tarkastukset tehdään kerran joka 6.–8. viikko tuotantojakson aikana. Jos yrityksen Boerenkaas-talonpoikaisuustalon vuosituotanto on alle 25 000 kilogrammaa, tarkastukset tehdään kahdesti

vuodessa. Ehdotettujen muutosten tavoitteena on ehkäistä pienille yrityksille koituvat korkeat tarkastuskustannukset.

- (3) Komissio on tarkastellut kyseistä muutosta ja päättänyt, että se on perusteltu. Koska kyseessä on asetuksen (EY) N:o 509/2006 11 artiklan 1 kohdan neljännessä alakohdassa tarkoitettu pieni muutos, komissio voi hyväksyä sen turvautumatta saman asetuksen 8 artiklan 2 kohdassa ja 9 artiklassa tarkoitettuun menettelyyn,

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Muutetaan aidon perinteisen tuotteen ”Boerenkaas” eritelmä tämän asetuksen liitteen I mukaisesti.

2 artikla

Ajantasaistettu eritelmä on esitetty tämän asetuksen liitteessä II.

3 artikla

Tämä asetus tulee voimaan seuraavana päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 19 päivänä lokakuuta 2009.

Komission puolesta
Mariann FISCHER BOEL
Komission jäsen

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 1.

⁽²⁾ EUVL L 46, 16.2.2007, s. 18.

LIITE I

Muutetaan aidon perinteisen tuotteen "Boerenkaas" eritelmä seuraavasti:

Lisätään eritelmän 3.9 kohtaan (Vähimmäisvaatimukset ja erityisluonteen valvontamenettelyt) seuraavat virkkeet:

"Jos tuotanto on kausittaista, tarkastukset tehdään kerran joka kuudes–kahdeksas viikko tuotantojakson aikana. Jos yrityksen Boerenkaas-talonpoikaisuksen vuosituotanto on alle 25 000 kilogrammaa, tarkastukset tehdään kahdesti vuodessa."

LIITE II

*3. Ajantasaistettu eritelmä

3.1 Rekisteröitävä nimi (rekisteröitävät nimet) (komission asetuksen (EY) N:o 1216/2007 2 artikla)

'Boerenkaas' (ainoastaan hollannin kielellä)

3.2 Nimi on

- itsessään erityinen
- maataloustuotteen tai elintarvikkeen erityisluonnetta ilmaiseva

Nimi 'Boerenkaas' liittyy erityisesti perinteisesti maatilalla käsittelemättömästä maidosta valmistettuun tuotteeseen; pääosa maidosta saadaan tilan omasta karjasta. Ilmaisui 'Boeren' viittaa talonpoikiin, joten Boerenkaas on maatilalla valmistettu talonpoikaisuusto.

3.3 Asetuksen (EY) N:o 509/2006 13 artiklan 2 kohdan mukainen nimen varaaminen

- Rekisteröintiin liittyy nimen varaaminen
- Rekisteröintiin ei liity nimen varaamista

3.4 Tuotelaji [liitteen II mukaisesti]

Luokka 1.3 – Juustot

3.5 Sen maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus, johon 3.1 kohdan mukaista nimeä sovelletaan (asetuksen (EY) N:o 1216/2007 3 artiklan 1 kohta)

Boerenkaas-talonpoikaisuusto valmistetaan maatilalla käsittelemättömästä maidosta, joka on peräisin lehmistä, vuohista, lampaista tai puhvelilehmistä. Boerenkaas-talonpoikaisuuston rasvapitoisuus vaihtelee valmistukseen käytetyn maidon rasvapitoisuuden mukaan.

Juusto voi sisältää kuminaa tai muita siemeniä, yrttejä ja/tai mausteita. Juuston vanhetessa ja kypsyyssä sen rakenne muuttuu kiinteämmäksi ja kuivemmaksi, jolloin voidaan puhua kovasta juustosta.

Tuotteiden nimiä ovat esimerkiksi Goudse Boerenkaas, Goudse Boerenkaas met kruiden, Edammer Boerenkaas, Leidse Boerenkaas, Boerenkaas van geitenmelk ja Boerenkaas van schapenmelk.

3.6 Sen tuotantomenetelmän kuvaus, johon 3.1 kohdan mukaista nimeä sovelletaan (asetuksen (EY) N:o 1216/2007 3 artiklan 2 kohta)

Käytettävä raaka-aine voi olla

- a) käsittelemätön maito;
- b) kerma tai osittain tai kokonaan kuorittu maito, joka saadaan suoraan kohdassa a mainitusta maidosta;
- c) vesi.

Raaka-aineena käytettävää maitoa ei saa käsitellä yli 40 °C:n lämmössä, ja fosfataasiaktiiviteetin on oltava sama kuin raaka-aineena käytettävässä käsittelemättömässä maidossa.

Maito on valmistettava juustoksi 40 tunnin sisällä lypsämisestä.

Lisä- ja apuaineet

- a) maitohappoa, propionihappoa ja aromeja muodostavat mikro-organismiviljelmät (jotka eivät ole geneettisesti muunneltuja);
- b) juoksute (meijerituotteista annetun elintarvikeasetuksen 5 artiklan a alakohdan mukaisesti määriteltynä);
- c) kalsiumkloridi;
- d) natriumnitraatti;
- e) siemenet, yrtit ja/tai mausteet;

f) natriumkloridi (suolavedessä).

Valmistusmenetelmä

- Käsittelemätön maito juoksetetaan 40 tunnin sisällä lypsämisestä noin 30 °C:n lämpötilassa.
- Hapatebakteerien sekoitus saa aikaan happamoitumisen.
- Kun hera- ja juustomassasekoitus on leikattu, sekoitettu ja kun osa herasta on valutettu, se pestään kerran tai kahdesti kuumalla vedellä, jolloin hera- ja juustomassasekoituksen lämpötila nostetaan korkeintaan 37 celsiusasteeseen.
- Kun juustomassa on käsitelty, se siirretään juustomuotteihin.
- Ennen puristamista tai sen aikana juuston pintaan painetaan kaseiinimerkki, jossa on ilmoitettu ainakin juuston nimi (Boerenkaas), jota voidaan täydentää ilmoittamalla käytetyn maidon laji.
- Kun juusto on puristunut ja hapattunut muutamien tuntien ajan, se suolataan suolaliuoksessa, joka sisältää 18–22 prosenttia ruokasuolaa (natriumkloridia).
- Juustoa kypsytetään maatilalla ensimmäisen valmistuspäivän jälkeen vähintään 13 päivää lämpötilassa, joka on vähintään 12 °C.
- Tyypillisen maun saamiseksi juustoa kypsytetään vielä maatilalla tai juustomyymälän kypsytystilassa. Tämän kypsytysprosessin kesto vaihtelee muutamista viikoista yli vuoteen.

3.7 Maataloustuotteen tai elintarvikkeen erityisluonne (komission asetuksen (EY) N:o 1216/2007 3 artiklan 3 kohta)

Boerenkaas-talonpoikaisjuusto valmistetaan maatilalla käsittelemättömästä maidosta, joka on peräisin lehmistä, vuohista, lampaista tai puhvelilehmistä. Vähintään puolet maidosta on saatava omasta karjasta. Lisäksi saadaan ostaa enintään kahden lypsykarjatilalla tuottamaa maitoa, mutta ostettu määrä ei saa ylittää kokonaisuudessaan oman yrityksen tuotantoa.

Yhteenvedo Boerenkaas-talonpoikaisjuuston tyypillisistä ominaisuuksista ja koostumuksesta

Ominaisuudet	Goudse Boerenkaas	Leidse Boerenkaas	Edammer Boerenkaas	Boerenkaas (van geitenmelk), Boerenkaas (van schapenmelk) Boerenkaas (van buffelmelk)
Raaka-aine	lehmänmaito	lehmänmaito	lehmänmaito	vuohenmaito, lampaanmaito, puhvelinmaito
Muoto	Goudan malli (matala lieriö, joka pyöristyy pystyreunoja kohti)	Leidenin malli (matala lieriö, joka kaartuu kulmikkaasti pystyreunoja kohti)	pallo tai kiekko	
Kuori	valkoinen tai kellertävä, mahdollisesti vahakuorinen	punainen, mahdollisesti vahakuorinen	valkoinen tai kellertävä, mahdollisesti vahakuorinen	valkoinen tai kellertävä, mahdollisesti vahakuorinen
Rakenne	vaihtelee kiinteästä joustavaan ja levitettävään	vaihtelee kiinteästä kovaan, leikattava	vaihtelee joustavasta kiinteään tai kovaan, leikattava	vaihtelee kiinteästä joustavaan ja levitettävään
Reikien muodostus	tasaisin välein koko juustossa, reikien halkaisija n. 2–15 mm, halkeamia (pituus yli 1 cm) ei ole	pieni määrä pieniä valmistuksen aikana syntyneitä reikiä tasaisin välein koko juustossa, reikien halkaisija 1–3 mm, ei halkeamia	pieni määrä reikiä tasaisin välein koko juustossa, reikien halkaisija 2–8 mm, ei halkeamia	reikiä tasaisin välein koko juustossa tai umpinainen rakenne
pH	12 päivän jälkeen 5,20–5,40	12 päivän jälkeen 5,20–5,30	12 päivän jälkeen 5,20–5,30	12 päivän jälkeen 5,10–5,30

Ominaisuudet	Goudse Boerenkaas	Leidse Boerenkaas	Edammer Boerenkaas	Boerenkaas (van geitenmelk), Boerenkaas (van schapenmelk) Boerenkaas (van buffelmelk)
Kuiva-aineen rasvapitoisuus (%)	täysrasvainen, vähintään 48 %	30+, kuiva-aineen rasvapitoisuus yli 30 % ja alle 35 % tai 35+, kuiva-aineen rasvapitoisuus yli 35 % ja alle 40 %	40+, kuiva-aineen rasvapitoisuus yli 40 % ja alle 45 %	vähintään 45 % +
Enimmäiskosteuspitoisuus	42,5 % (12 päivää valmistuksen jälkeen)	45 % (12 päivää valmistuksen jälkeen)	47 % (12 päivää valmistuksen jälkeen)	46 % (12 päivää valmistuksen jälkeen)
Suolapitoisuus (%)	kuivan juuston suolapitoisuus 0,4–4 %	kuivan juuston suolapitoisuus 0,4–4 %	kuivan juuston suolapitoisuus 0,4–5 %	kuivan juuston suolapitoisuus 0,4–4 %
Lisäaineet	mahdollisesti kumina, siemenet, yrtit ja/tai mausteet	kumina	mahdollisesti kumina	mahdollisesti siemenet, yrtit ja/tai mausteet
Vähimmäiskypsymisaika	13 päivää ensimmäisen valmistuspäivän jälkeen	13 päivää ensimmäisen valmistuspäivän jälkeen	13 päivää ensimmäisen valmistuspäivän jälkeen	13 päivää ensimmäisen valmistuspäivän jälkeen
Alin mahdollinen kypsytyslämpötila	12 °C	12 °C	12 °C	12 °C
Fosfataasi-aktiiviteetti	arvo on normaali käsittelemättömälle maidolle	arvo on normaali käsittelemättömälle maidolle	arvo on normaali käsittelemättömälle maidolle	arvo on normaali käsittelemättömälle maidolle

3.8 Maataloustuotteen tai elintarvikkeen perinteinen luonne (asetuksen (EY) N:o 1216/2007 3 artiklan 4 kohta)

Nimi 'Boerenkaas' liittyy erityisesti tuotteeseen, joka valmistetaan perinteisesti maatilalla käsittelemättömästä, tilan omasta lypsykarjasta saadusta maidosta.

Vuoteen 1874 asti kaikki maito käsiteltiin mautilloilla. Sen jälkeen alettiin vähitellen siirtyä maidon teolliseen käsittelyyn. Juuston valmistukseen käytettävää maitoa alettiin pastöroida 1900-luvun alkuvuosina. Pastöroinnin seurauksena teollisesti valmistetun juuston luonne muuttui. Mautilloilla jatkettiin käsityönä tapahtuvaa maidon käsittelyä.

Maidossa luonnostaan esiintyvien entsyymien, tarkemmin sanoen maitolipaasin sekä lypsämisen aikana ja sen jälkeen maitoon siirtyvien bakteerien ansiosta käsittelemättömästä maidosta valmistetun juuston maku on voimakkaampi. Makua pidetään täyteläisempänä, voimakkaampana ja väkevämpänä. Monien kuluttajien mielestä juuri tämä erottaa aidon Boerenkaas-talonpoikaisuuston tehdasvalmisteisesta juustosta. Maku voimistuu kypsymsajan pidentyessä.

Vuonna 1982 laadittiin uudet säännökset juustotuotteita koskevan päätöksen perusteella, joka perustui lakiin maataloustuotteiden laadusta. Nämä säännökset koskevat juuston laatua, maidon alkuperää ja valmistustapaa. Niihin liittyvä valtion tarkastusmerkki on takeena siitä, että talonpoikaisuusto valmistetaan maatilalla käsittelemättömästä maidosta, jota on säilytetty vain lyhyen aikaa ja joka on peräisin pääosin tilan omasta karjasta.

Tämä lainsäädäntö antaa mahdollisuuden käyttää lehmänmaidon lisäksi vuohen-, lampaan- tai puhvelilehmän maitoa ja valmistaa juustoa käsittelemättömästä maidosta, jonka rasvapitoisuus on alhaisempi.

Edellä kuvatusta käyvät selvästi ilmi raaka-aineiden erityisominaisuudet ja juuston valmistustapa.

3.9 Erityisluonnetta koskevat vähimmäisvaatimukset ja tarkastusmenettelyt (asetuksen (EY) N:o 1216/2007 4 artikla)

Boerenkaas-talonpoikaisuustoon, joka on neuvoston asetuksen (EY) N:o 509/2006 mukainen aito perinteinen tuote, sovelletaan tämän eritelmän mukaisia vaatimuksia, jotka on esitetty kohdassa 3.6 (Sen tuotantomenetelmän kuvaus, johon 3.1 kohdan mukaista nimeä sovelletaan) ja kohdassa 3.7 (Maataloustuotteen tai elintarvikkeen erityisluonne – asetuksen (EY) N:o 1216/2007 3 artiklan 3 kohta).

Tuoreen, käsittelemättömän maidon (ei yli 40 tuntia vanhempaa) ja kaseiinimerkin käyttö tarkastetaan jokaisella tilalla kerran 6–8 viikossa. Kerran vuodessa tarkastetaan hallinnollisesti, miltä tiloilta käytetty maito on peräisin. Koostumusvaatimuksia koskeva tarkastus kattaa kuiva-aineen rasvapitoisuuden, kosteuspitoisuuden ja suolapitoisuuden, jotka tarkastetaan samaan aikaan joka 6.–8. viikko (*).

Tämän lisäksi tarkastusmenettelyn tarkoituksena on varmistaa erilaisten talonpoikaisuustojen muiden, kohdassa 3.7 olevassa taulukossa kuvattujen tyyppillisten ominaisuuksien säilyminen. Tämä tarkastus tapahtuu silmämääräisesti samaan aikaan kerran 6–8 viikossa.

(*) Jos Boerenkaas-talonpoikaisuuston tuotanto on kausittaista, tarkastukset tehdään kerran joka 6.–8. viikko tuotantojakson aikana. Jos yrityksen Boerenkaas-talonpoikaisuuston vuosituotanto on alle 25 000 kilogrammaa, tarkastukset tehdään kahdesti vuodessa.”
