

RÈGLEMENT (CE) N° 977/2009 DE LA COMMISSION**du 19 octobre 2009****approuvant des modifications mineures du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des spécialités traditionnelles garanties [Boerenkaas (STG)]**

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) n° 509/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 9, paragraphe 4, premier alinéa,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 11, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (CE) n° 509/2006, la Commission a examiné la demande des Pays-Bas relative à l'approbation d'une modification des éléments du cahier des charges de la spécialité traditionnelle garantie «Boerenkaas», enregistrée par le règlement (CE) n° 149/2007 de la Commission ⁽²⁾.
- (2) L'objet de la demande est de modifier le cahier des charges de telle sorte que lorsque la production est saisonnière, les contrôles soient effectués une fois toutes les six à huit semaines pendant la période de production. Lorsque la production annuelle de «Boerenkaas» est inférieure à 25 000 kilogrammes dans une exploitation, les contrôles sont effectués deux fois par

an. Ces changements sont proposés en vue d'éviter aux petites entreprises de devoir supporter des frais de contrôle importants.

- (3) La Commission a examiné la modification en question et a conclu qu'elle est justifiée. Comme la modification est mineure au sens de l'article 11, paragraphe 1, quatrième alinéa, du règlement (CE) n° 509/2006, la Commission peut l'approuver sans recourir à la procédure décrite à l'article 8, paragraphe 2, et à l'article 9,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le cahier des charges de la spécialité traditionnelle garantie «Boerenkaas» est modifié conformément à l'annexe I du présent règlement.

Article 2

Le cahier des charges dans sa version mise à jour figure à l'annexe II du présent règlement.

*Article 3*Le présent règlement entre en vigueur le jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 19 octobre 2009.

Par la Commission

Mariann FISCHER BOEL

Membre de la Commission⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 1.⁽²⁾ JO L 46 du 16.2.2007, p. 18.

ANNEXE I

Le cahier des charges de la spécialité traditionnelle garantie «Boerenkaas» est modifié comme suit:

Les phrases suivantes sont ajoutées au point 3.9 du cahier des charges, qui concerne les exigences minimales et procédures en matière de contrôle de la spécificité:

«Lorsque la production du fromage “Boerenkaas” est saisonnière, les contrôles sont effectués une fois toutes les six à huit semaines pendant la période de production. Lorsque la production annuelle de “Boerenkaas” est inférieure à 25 000 kilogrammes dans une exploitation, les contrôles sont effectués deux fois par an.»

ANNEXE II

«3. Cahier des charges mis a jour

3.1. Nom(s) à enregistrer [article 2 du règlement (CE) n° 1216/2007]

“Boerenkaas” (uniquement en langue néerlandaise)

3.2. Il s'agit d'un nom:

Spécifique en lui-même

Indiquant les caractéristiques spécifiques du produit agricole ou de la denrée alimentaire

Le nom de “Boerenkaas” est spécifiquement lié au produit traditionnellement fabriqué à la ferme à partir de lait cru provenant essentiellement du cheptel propre de l'exploitation. Le mot “Boeren” signifiant “agriculteurs”, le “Boerenkaas” est un fromage fabriqué à la ferme par des agriculteurs.

3.3. Demande de réservation du nom conformément à l'article 13, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 509/2006

Enregistrement accompagné de la réservation du nom

Enregistrement non accompagné de la réservation du nom

3.4. Type de produit [voir annexe II]

Classe 1.3. Fromage

3.5. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire portant le nom visé au point 3.1 [article 3, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1216/2007]

Le “Boerenkaas” est un fromage à pâte (mi-)dure fabriqué à partir de lait cru de bovins, ovins, caprins ou bufflesses. La teneur en matières grasses du “Boerenkaas” varie en fonction de la teneur en matières grasses du lait utilisé.

Le fromage peut contenir du cumin ou d'autres graines et/ou épices. À mesure que le fromage vieillit et s'affine, sa pâte devient plus consistante et plus sèche, de sorte qu'on peut alors parler de fromage à pâte dure.

Les produits se dénomment, par exemple, “Goudse Boerenkaas”, “Goudse Boerenkaas met kruiden”, “Edammer Boerenkaas”, “Leidse Boerenkaas”, “Boerenkaas van geitenmelk”, “Boerenkaas van schapenmelk”.

3.6. Description de la méthode d'obtention du produit agricole ou de la denrée alimentaire portant le nom visé au point 3.1 [article 3, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1216/2007]

La matière première utilisée peut être:

a) du lait cru;

b) de la crème ou du lait totalement ou partiellement écrémé, obtenu directement à partir du lait visé au point a) ci-dessus;

c) de l'eau.

La matière première lait ne peut avoir subi un traitement thermique supérieur à 40 °C; l'activité de phosphatase doit correspondre à celle de la matière première utilisée, à savoir le lait cru.

Le lait doit être transformé en fromage dans les 40 heures suivant la traite.

Adjuvants et adjonctions

a) Cultures de micro-organismes (non génétiquement modifiés) formant de l'acide lactique, de l'acide propionique et des substances aromatiques.

b) Présure [visée à l'article 5 (a) de la décision concernant les produits laitiers].

c) Chlorure de calcium.

d) Nitrate de sodium.

e) Graines et/ou épices.

f) Chlorure de sodium (au moyen du saumurage).

Méthode de production

- On fait cailler le lait cru à une température d'environ 30 °C dans les 40 heures suivant la traite.
- Une culture de bactéries de levain lactique assure l'acidification.
- Après découpage, brassage et prélèvement d'une partie du lactosérum, le mélange de lactosérum et de caillé est lavé à une ou deux reprises à l'eau chaude, de sorte que la température du mélange soit portée à 37 °C maximum.
- Après le traitement du caillé, celui-ci est transféré dans les cuves à fromage.
- Avant ou pendant le pressage, une marque de caséine est apposée sur le fromage mentionnant obligatoirement le nom du fromage (Boerenkaas), éventuellement complété par le type de lait utilisé.
- Après pressage et acidification pendant un certain nombre d'heures, le fromage est placé dans une saumure contenant de 18 à 22 % de sel de cuisine (chlorure de sodium).
- La durée minimale d'affinage à la ferme est de treize jours après le premier jour de fabrication, à une température d'au moins 12 °C.
- En vue de l'obtention d'un goût suffisamment caractéristique, le "Boerenkaas" poursuit son affinage dans des locaux prévus à cet effet dans la ferme ou dans la fromagerie. La durée de ce processus d'affinage va de quelques semaines à plus d'un an.

3.7. Caractère spécifique du produit agricole ou de la denrée alimentaire [article 3, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1216/2007]

Le "Boerenkaas" est un fromage fabriqué à la ferme avec du lait cru de bovins, ovins, caprins ou bufflesses. La moitié du lait au moins doit provenir du cheptel propre. On peut ajouter du lait provenant de maximum deux éleveurs laitiers mais la quantité achetée en plus ne peut, au total, être supérieure à la production de l'exploitation propre.

Aperçu des propriétés caractéristiques et des exigences de composition du "Boerenkaas"

Propriétés	"Goudse Boerenkaas"	"Leidse Boerenkaas"	"Edammer Boerenkaas"	"Boerenkaas (van geitenmelk)", "Boerenkaas (van schapenmelk)", "Boerenkaas (van buffelmelk)"
Matière première	Lait de vache	Lait de vache	Lait de vache	Lait de chèvre, lait de brebis, lait de bufflesse
Forme	Type Gouda (cylindre plat avec bords arrondis)	Type Leide (cylindre plat avec bords angulaires)	Forme de boule ou de niche de pain	
Croûte	Croûte blanc-jaune, le cas échéant recouverte d'un enduit	Croûte rouge, le cas échéant recouverte d'un enduit	Croûte blanc-jaune, le cas échéant recouverte d'un enduit	Croûte blanc-jaune, le cas échéant recouverte d'un enduit
Consistance	Ferme à souple	Ferme à dure, possibilité de faire des tranches	Souple à ferme ou dure, possibilité de faire des tranches	Ferme à souple
Formation de trous dans la pâte	Régulièrement répartis dans le fromage, diamètre des trous de 2 à environ 15 mm, fentes (supérieures à 1 cm de longueur) absentes.	Nombre limité de petits trous régulièrement répartis dans le fromage, diamètre des trous de 1 à 3 mm, fentes absentes.	Nombre limité de petits trous régulièrement répartis dans le fromage, diamètre des trous de 2 à environ 8 mm, fentes absentes.	Trous régulièrement répartis dans le fromage ou pâte fermée homogène
pH	Après 12 jours entre 5,20 et 5,40	Après 12 jours entre 5,20 et 5,30	Après 12 jours entre 5,20 et 5,30	Après 12 jours entre 5,10 et 5,30

Propriétés	"Goudse Boerenkaas"	"Leidse Boerenkaas"	"Edammer Boerenkaas"	"Boerenkaas (van geitenmelk)", "Boerenkaas (van schapenmelk)", "Boerenkaas (van buffelmelk)"
Teneur en matières grasses dans la matière sèche (%)	Extra gras, minimum 48 %	30 % +, teneur en matières grasses dans la matière sèche sup. à 30 % et inf. à 35 % ou 35 % +, teneur en matières grasses dans la matière sèche sup. à 35 % et inf. à 40 %	40 % +, teneur en matières grasses dans la matière sèche sup. à 40 % et inf. à 45 %	minimum 45 % +
Teneur maximale en eau	42,5 % (12 jours après la date de fabrication)	45 % (12 jours après la date de fabrication)	47 % (12 jours après la date de fabrication)	46 % (12 jours après la date de fabrication)
Teneur en sel %	0,4 % jusqu'à 4 % max. de sel dans le fromage sec	0,4 % jusqu'à 4 % max. de sel dans le fromage sec	0,4 % jusqu'à 5 % max. de sel dans le fromage sec	0,4 % jusqu'à 4 % max. de sel dans le fromage sec
Adjonctions	Éventuellement du cumin, des graines et/ou des épices	Cumin	Éventuellement du cumin	Éventuellement des graines et/ou épices
Durée minimale d'affinage	13 jours après la date de fabrication	13 jours après la date de fabrication	13 jours après la date de fabrication	13 jours après la date de fabrication
Température minimale d'affinage	12 °C	12 °C	12 °C	12 °C
Activité de phosphatase	Valeur normale pour du lait cru	Valeur normale pour du lait cru	Valeur normale pour du lait cru	Valeur normale pour du lait cru

3.8. *Caractère traditionnel du produit agricole ou de la denrée alimentaire [article 3, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1216/2007]*

Le nom de "Boerenkaas" est spécifiquement lié au produit traditionnellement fabriqué à la ferme à partir de lait cru provenant essentiellement du cheptel propre de l'exploitation.

Jusqu'en 1874, tout le lait était traité à la ferme. Après cette date, le traitement du lait a progressivement commencé à se faire de façon industrielle. La pasteurisation du lait a débuté dès les premières années du XX^e siècle. En raison de la pasteurisation, le caractère du fromage de fabrication artisanale a disparu. À la ferme en revanche, la méthode artisanale de traitement du lait cru a été conservée.

Le fromage fabriqué à partir de lait cru a davantage de goût en raison de la présence de certaines enzymes telles que la lipase, naturellement présente dans le lait, ainsi que d'une flore bactérienne, qui se développe dans le lait pendant et après la traite. Ce fromage est caractérisé par un goût plus entier, plus puissant et plus corsé. Pour de nombreux consommateurs, ce goût est considéré comme spécifique du "Boerenkaas" et différent de celui du "fromage de laiterie". Ce goût est accentué par la durée du processus d'affinage.

En 1982, de nouvelles règles ont été édictées en vertu de la décision concernant les produits fromagers, basée sur la loi relative à la qualité des produits agricoles. Ces règles concernent la qualité du fromage, l'origine du lait et la méthode de fabrication. La marque nationale constituée à cet égard la garantie que le "Boerenkaas" est un produit de la ferme, obtenu à partir de lait cru, qui n'a été conservé que pendant un laps de temps assez court et qui a été fabriqué essentiellement à partir de lait provenant du cheptel propre.

Outre le lait de vache, cette législation permet également d'utiliser le lait de chèvre, de brebis ou de bufflesse, et offre la possibilité de fabriquer du fromage à partir de lait cru ayant une teneur inférieure en matières grasses.

Tout ceci montre clairement le caractère spécifique de la matière première et de la méthode de fabrication.

3.9. Exigences minimales et procédures en matière de contrôle de la spécificité [article 4 du règlement (CE) n° 1216/2007]

Conformément au règlement (CE) n° 509/2006, les exigences du présent cahier des charges, décrites au point 3.6 (Description de la méthode d'obtention du produit agricole ou de la denrée alimentaire portant le nom visé au point 3.1) et dans le tableau figurant au point 3.7 [Caractère spécifique du produit agricole ou de la denrée alimentaire (article 3, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1216/2007)], s'appliquent au "Boerenkaas" désigné comme spécialité traditionnelle garantie.

L'utilisation de lait cru frais (pas plus de 40 heures après la traite) pour la fabrication du fromage ainsi que l'utilisation de la marque de caséine sont contrôlées dans chaque exploitation une fois toutes les six à huit semaines. Une fois par an, des contrôles administratifs sont réalisés en vue de vérifier de quelles exploitations provient le lait utilisé. Les contrôles destinés à vérifier le respect des exigences en matière de composition portent sur la teneur en matières grasses de la matière sèche, la teneur en eau et la teneur en sel de la matière sèche. Ces paramètres sont contrôlés en même temps une fois toutes les six à huit semaines (*).

La procédure de contrôle a aussi pour but d'assurer le respect des autres propriétés caractéristiques des différents types de "Boerenkaas" mentionnées dans le tableau du point 3.7. Ce contrôle des propriétés caractéristiques s'effectue de façon visuelle, au même moment également, une fois toutes les six à huit semaines.

(*) Lorsque la production du fromage "Boerenkaas" est saisonnière, les contrôles sont effectués une fois toutes les six à huit semaines pendant la période de production. Lorsque la production annuelle de "Boerenkaas" est inférieure à 25 000 kilogrammes dans une exploitation, les contrôles sont effectués deux fois par an.»
