

32009R0977

20.10.2009.

SLUŽBENI LIST EUROPSKE UNIJE

L 274/19

UREDBA KOMISIJE (EZ) br. 977/2009**od 19. listopada 2009.****o odobrenju manjih izmjena u specifikaciji naziva upisanog u registar zajamčeno tradicionalnih specijaliteta (Boerenkaas (ZTS))**

KOMISIJA EUROPSKIH ZAJEDNICA,

uzimajući u obzir Ugovor o osnivanju Europske zajednice,

uzimajući u obzir Uredbu Vijeća (EZ) br. 509/2006 od 20. ožujka 2006. o poljoprivrednim i prehrambenim proizvodima kao zajamčeno tradicionalnim specijalitetima⁽¹⁾, a posebno članak 9. stavak 4. prvi podstavak,

budući da:

- (1) U skladu s člankom 11. stavkom 1. prvim podstavkom Uredbe (EZ) br. 509/2006, Komisija je razmotrila zahtjev Nizozemske za odobrenje izmjene u specifikaciji zajamčeno tradicionalnog specijaliteta „Boerenkaas” registriranog Uredbom Komisije (EZ) br. 149/2007⁽²⁾.
- (2) Svrha je zahtjeva izmijeniti specifikaciju kako bi se kod sezonske proizvodnje kontrola provodila jednom svakih 6 do 8 tjedana tijekom razdoblja proizvodnje. Tamo gdje je na jednom gospodarstvu godišnja proizvodnja „Boerenkaasa” ispod 25 000 kilograma, kontrola se provodi

dvaput godišnje. Te su promjene predložene kako bi se spriječilo visoke troškove kontrole na malim gospodarstvima.

- (3) Komisija je razmotrila tu izmjenu i odlučila da je opravdana. Budući da je to manja izmjena u smislu članka 11. stavka 1. četvrtog podstavka Uredbe (EZ) br. 509/2006, Komisija je može prihvatiti bez primjene postupka utvrđenog člankom 8. stavkom 2. i člankom 9.,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Specifikacija za zajamčeno tradicionalni specijalitet „Boerenkaas” mijenja se u skladu s Prilogom I. ovoj Uredbi.

Članak 2.

Ažurirana specifikacija navedena je u Prilogu II. ovoj Uredbi.

Članak 3.

Ova Uredba stupa na snagu sljedećeg dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 19. listopada 2009.

Za Komisiju
Mariann FISCHER BOEL
Članica Komisije

⁽¹⁾ SL L 93, 31.3.2006., str. 1.

⁽²⁾ SL L 46, 16.2.2007., str. 18.

PRILOG I.

Specifikacija za zajamčeno tradicionalni specijalitet „Boerenkaas” mijenja se kako slijedi:

Dodaju se sljedeće rečenice točki 3.9. specifikacije o minimalnim zahtjevima i postupcima za kontrolu posebnih svojstava:

„Kad je proizvodnja sira ‚Boerenkaas’ sezonska, kontrole se provode jednom svakih šest do osam tjedana tijekom proizvodnog razdoblja. Tamo gdje je na jednom gospodarstvu godišnja proizvodnja ‚Boerenkaasa’ ispod 25 000 kilograma, kontrole se provode dvaput godišnje.”

PRILOG II.

„3. Ažurirana specifikacija proizvoda

3.1. Naziv(i) koji se registriraju (članak 2. Uredbe (EZ) br. 1216/2007)

„Boerenkaas’ (samo na nizozemskome)

3.2. Je li naziv

sam po sebi poseban

iskazuje posebno svojstvo poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

Naziv „Boerenkaas’ specifično je povezan s proizvodom koji se tradicionalno proizvodi na gospodarstvu od sirovog mlijeka koje se većinom dobiva od vlastitog stada. Riječ „Boeren’ znači farmeri, tako da Boerenkaas znači sir koji farmeri proizvode na farmi.

3.3. Traži li se zadržavanje prava na naziv prema članku 13. stavku 2. Uredbe (EZ) br. 509/2006

Registracija sa zadržavanjem prava na naziv

Registracija bez zadržavanja prava na naziv

3.4. Vrsta proizvoda [kako je u Prilogu II.]

Razred 1.3. Sir

3.5. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda na koji se primjenjuje naziv iz točke 3.1. (članak 3. stavak 1. Uredbe (EZ) br. 1216/2007)

„Boerenkaas’ je (polu)tvrdi sir proizveden od sirovog mlijeka goveda, koza, ovaca ili bivola. Sadržaj masti „Boerenkaas’ varira ovisno o sadržaju masti u mlijeku koje se koristi.

Sir može sadržavati kumin ili druge sjemenke, začinsko bilje i/ili začine. Što je sir stariji i što dulje zrije, on postaje tvrdi i suši te tako postaje tvrdi sir.

Primjeri naziva proizvoda su „Goudse Boerenkaas’, „Goudse Boerenkaas met kruiden’, „Edammer Boerenkaas’, „Leidse Boerenkaas’, „Boerenkaas van geitenmelk’ i „Boerenkaas van schapenmelk’.

3.6. Opis metode proizvodnje poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda na koji se primjenjuje naziv iz točke 3.1. (članak 3. stavak 2. Uredbe (EZ) br. 1216/2007)

Sirovine koje se smiju koristiti:

(a) sirovo mlijeko;

(b) vrhnje ili potpuno ili djelomično obrano mlijeko dobiveno izravno iz mlijeka navedenog u točki (a);

(c) voda.

Mlijeko koje se koristi ne smije se zagrijavati iznad 40 °C; fosfatna aktivnost mora biti kompatibilna s onom sirovog mlijeka koje se koristi.

Mlijeko se mora preraditi u sir u roku od 40 sati od mužnje.

Pomoćne tvari i aditivi:

(a) kulture mikroorganizama koji tvore mliječnu kiselinu, propionsku kiselinu i arome (i koje nisu genetski modificirane);

(b) renin (u smislu članka 5. točke (a) Odluke o poljoprivrednim proizvodima (o mliječnim proizvodima);

(c) kalcijev klorid;

(d) natrijev nitrat;

(e) sjemenke, začinsko bilje i/ili začini;

(f) natrijev klorid (namakanjem u rasolu).

Postupak prerade

- Sirovo se mlijeko zgrušava na temperaturi od otprilike 30 °C unutar 40 sati od mužnje.
- Kultura miješanih sojeva bakterija mliječne kiseline dovodi do kiseljenja.
- Nakon rezanja, miješanja i ocjeđivanja dijela sirutke, mješavina sirutke i gruševine jednom ili dvaput ispire se toplom vodom, uz zagrijavanje mješavine do najviše 37 °C.
- Nakon obrade, gruševina se stavlja u kalupe za sir.
- Prije ili za vrijeme prešanja na sir se stavlja kazeinska oznaka na kojoj je naziv ‚Boerenkaas‘ i po mogućnosti također naziv vrste mlijeka.
- Nakon prešanja i kiseljenja u trajanju od nekoliko sati, sir se namače u rasolu koji sadrži 18 do 22 % obične soli (natrijevog klorida).
- Minimalno razdoblje zrenja na gospodarstvu je 13 dana od dana kad je počela prerada, a provodi se na temperaturi od najmanje 12 °C.
- Da bi dobio svoj karakterističan okus, ‚Boerenkaas‘ se ostavlja da dalje zrije u prostorijama za zrenje na gospodarstvu ili kod trgovca sirom. Trajanje procesa zrenja varira od nekoliko tjedana do više od godine dana.

3.7. Specifična svojstva poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda (članak 3. stavak 3. Uredbe (EZ) br. 1216/2007)

‚Boerenkaas‘ je sir proizveden na gospodarstvu od sirovog mlijeka krava, koza, ovaca, ili bivola. Najmanje polovina mlijeka mora potjecati od vlastitog stada gospodarstva. Mlijeko se može nabaviti od najviše dva druga mljekarska gospodarstva, ali ukupna količina koja se dokupluje ne smije biti veća od količine proizvedene na vlastitom gospodarstvu.

Sažetak karakterističnih svojstava i sastav sira ‚Boerenkaas‘

Svojstva	‚Goudse Boerenkaas‘	‚Leidse Boerenkaas‘	‚Edammer Boerenkaas‘	‚Boerenkaas (van geitenmelk)‘, ‚Boerenkaas (van schapenmelk)‘, ‚Boerenkaas (van buffelmelk)‘
Sirovina	Kravlje mlijeko	Kravlje mlijeko	Kravlje mlijeko	Kozje mlijeko, ovčje mlijeko, bivolje mlijeko
Oblik	Prema obliku Goude (ravni cilindar sa zaobljenim rubovima)	U obliku Leidena (ravni cilindar s oštrim rubovima)	U obliku kugle ili u obliku kruha	
Kora	Bijelo do žućkasta kora, prema potrebi sa sirnim premazom	Crvena kora, prema potrebi sa sirnim premazom	Bijelo do žućkasta kora, prema potrebi sa sirnim premazom	Bijelo do žućkasta kora, prema potrebi sa sirnim premazom
Konzistencija	Čvrsta do mekana i podatna	Čvrsta do tvrda, koja se može rezati	Mekana do čvrsta ili tvrda, koja se može rezati	Čvrsta do mekana i podatna
Oblikovanje rupica	Ravnomjerno po cijelom siru, promjer rupica od 2 do otprilike 15 mm; bez pukotina (dužih od 1 cm)	Ograničen broj malih rupica nastalih tijekom proizvodnje, ravnomjerno po cijelom siru, promjer rupica od 1 do 3 mm; bez pukotina	Ograničen broj rupica, ravnomjerno po cijelom siru, promjer rupice od 2 do otprilike 8 mm; bez pukotina	Rupice ravnomjerno raspoređene posvuda po siru, distribuirane ili masa bez rupica
pH vrijednost	Nakon 12 dana od 5,20 do 5,40	Nakon 12 dana od 5,20 do 5,30	Nakon 12 dana od 5,20 do 5,30	Nakon 12 dana od 5,10 do 5,30

Svojstva	„Goudse Boerenkaas“	„Leidse Boerenkaas“	„Edammer Boerenkaas“	„Boerenkaas (van geitenmelk)“, „Boerenkaas (van schapenmelk)“, „Boerenkaas (van buffelmelk)“
Sadržaj masti u suhoj tvari (%)	Punomasni, najmanje 48 %	30 % +, sadržaj masti u suhoj tvari više od 30 % ali manje od 35 %; ili 35 % +, sadržaj masti u suhoj tvari više od 35 % ali manje od 40 %	40 % +, sadržaj masti u suhoj tvari više od 40 % ali manje od 45 %	Najmanje 45 % +
Maksimalan sadržaj vlage	42,5 % (12 dana nakon proizvodnje)	45 % (12 dana nakon proizvodnje)	47 % (12 dana nakon proizvodnje)	46 % (12 dana nakon proizvodnje)
Sadržaj soli (%)	0,4 % do maksimalno 4 % soli u suhom siru	0,4 % do maksimalno 4 % soli u suhom siru	0,4 % do maksimalno 5 % soli u suhom siru	0,4 % do maksimalno 4 % soli u suhom siru
Dodaci	Po mogućnosti kumin, sjemenke, začinsko bilje i/ili začini	Kumin	Po mogućnosti kumin	Po mogućnosti sjemenke, začinsko bilje i/ili začini
Minimalno trajanje zrenja	13 dana nakon prvog dana proizvodnje	13 dana nakon prvog dana proizvodnje	13 dana nakon prvog dana proizvodnje	13 dana nakon prvog dana proizvodnje
Minimalna temperatura kod zrenja	12 °C	12 °C	12 °C	12 °C
Fosfatna aktivnost	Normalna vrijednost za sirovo mlijeko	Normalna vrijednost za sirovo mlijeko	Normalna vrijednost za sirovo mlijeko	Normalna vrijednost za sirovo mlijeko

3.8. Tradicionalni karakter poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda (članak 3. stavak 4. Uredbe (EZ) br. 1216/2007)

Naziv „Boerenkaas“ je specifično povezan s proizvodom koji se tradicionalno proizvodi na gospodarstvu od sirovog mlijeka koje se uglavnom dobiva od vlastitog stada.

Sve do 1874. sve se mlijeko prerađivalo na farmama. Nakon toga se postupno počelo s industrijskom preradom mlijeka. Prvih godina 20. stoljeća počela je pasterizacija mlijeka koje se koristi u proizvodnji sira. Pasterizacijom se gubio karakter sira proizvedenog na mljekarskim gospodarstvima. Na farmama se nastavilo s tradicionalnom metodom prerade sirovog mlijeka.

Zbog enzima koji se prirodno nalaze u mlijeku, t.j. mliječne lipaze, kao i zbog prisutnosti bakterijske flore koja doprinosi u mlijeku za vrijeme i nakon mužnje, sir napravljen od takvog sirovog mlijeka je ukusniji, a njegov okus opisuju bogatijim, intenzivnijim i aromatičnijim. Mnogi potrošači smatraju da se tim okusom „Boerenkaas“ razlikuje od „industrijski proizvedenog“ sira. Dužim zrenjem taj okus postaje sve jači.

Nova su pravila utvrđena 1982. Odlukom i uredbom o siru na temelju Zakona o osiguranju kvalitete u poljoprivredi. Tim su pravilima uređeni kvaliteta sira, podrijetlo mlijeka i način proizvodnje. Odgovarajuća nacionalna oznaka jamči da je „Boerenkaas“ proizveden na gospodarstvu od sirovog mlijeka koje se drži tek kratko vrijeme nakon mužnje, a potječe većinom od vlastitog stada na gospodarstvu.

Tim je propisima uvedena mogućnost korištenja, osim kravljeg mlijeka, i mlijeka od koza, ovaca i bivola. Također je omogućena proizvodnja sira od sirovog mlijeka s nižim sadržajem masti.

U gore navedenom opisu jasno su prikazana specifična svojstva sirovina koje se koriste u proizvodnji, kao i metoda proizvodnje.

3.9. Minimalni zahtjevi i postupci kontrole specifičnih svojstava (članak 4. Uredbe (EZ) br. 1216/2007)

Zahtjevi sadržani u ovoj specifikaciji, kako je opisano u točki 3.6. (Opis metode proizvodnje poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda na koji se primjenjuje naziv iz točke 3.1.) i u tablici pod točkom 3.7. (Svojstva poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda (članak 3. stavak 3. Uredbe (EZ) br. 1216/2007) primjenjuju se na ‚Boerenkaas‘ kao zajamčeno tradicionalni specijalitet u skladu s Uredbom (EZ) br. 509/2006.

Svakih šest do osam tjedana provodi se kontrola svakoga gospodarstva kako bi se osiguralo da se svježe sirovo mlijeko (koje nije starije od 40 sati) koristi u proizvodnji sira i da bi se provjerila primjena kazeinske oznake. Jednom godišnje provodi se administrativna kontrola kojom se provjerava s kojih gospodarstava dolazi mlijeko koje se koristi. Kontrolama ispunjavanja zahtjeva o sastavu obuhvaćeni su sadržaj masti u suhoj tvari, sadržaj vlage i sadržaj soli u suhoj tvari. Ti se parametri kontroliraju istodobno jednom svakih šest do osam tjedana (*).

Osim toga, postupak nadzora tako je oblikovan da se njime provjerava i sukladnost s ostalim karakterističnim svojstvima različitih vrsta ‚Boerenkaasa‘ navedenima u tablici pod točkom 3.7. Te provjere karakterističnih svojstava provode se vizualno, također istodobno, jednom svakih šest do osam tjedana.

(*) Kad je proizvodnja ‚Boerenkaasa‘ sezonska, kontrole se provode jednom svakih šest do osam tjedana tijekom razdoblja proizvodnje. Tamo gdje je na jednom gospodarstvu godišnja proizvodnja ‚Boerenkaasa‘ ispod 25 000 kilograma, kontrole se provode dvaput godišnje.”
