

Bejegyzési kérelem közzététele a 2082/92/EGK rendelet 8. cikke (1) bekezdésének második albekezdésében meghatározottak szerint a különleges tulajdonságok tanúsítványára vonatkozóan

(2005/C 316/07)

Jelen közlemény a fent említett rendelet 8. és 9. cikke értelmében kifogásolási jogot ad. Mindennemű, erre a kérelemre vonatkozó kifogásolást egy tagállam illetékes hatóságának kell továbbítania a jelen közlemény megjelenésétől számított öt hónapon belül. A közleményt a következő tényezők, nevezetesen a 4.2, 4.3 és 4.4 pontok teszik indokolttá, melyek alapján a 2082/92/EGK rendelet értelmében a kérelem megalapozottnak tekintett.

KÜLÖNLEGES TERMÉK BEJEGYZÉSÉRE IRÁNYULÓ KÉRELEM

2082/92/EGK TANÁCSI RENDELET

„BOERENKAAS”

EK-szám: NL/00023/25.6.2003

1. *Illetékes hatóság:*

Név: Hoofdproductschap Akkerbouw (HPA)

Cím: Postbus 29739
2502 LS Den Haag
Nederland

Tel.: 070-370 85 02

Fax: 070-370 84 44

2. *Kérelmező csoportosulás:*

2.1. Név: Bond van Boerderijzuivelbereiders

2.2. Cím: Postbus 29773
2502 LT Den Haag
Tel.: 070 – 3382960
Fax: 070 – 3382812
Nederland

2.3 Tagösszetétel: termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

A *Bond van Boerderijzuivelbereiders* célja tagjainak – a tejtermelőknek és a gazdaságukban tejtermékeket előállító gazdáknak – legszélesebb értelemben vett érdekvédelme.

A *Bond van Boerderijzuivelbereiders* (a továbbiakban: BBZ) tagjai gazdaságukban tejtermékeket előállító gazdák, akik a saját állatállományuk (szarvasmarhák, kecskék vagy birkák) által termelt tejből sajtot és más tejtermékeket gyártanak. A BBZ taglétszáma 420 fő, közülük több mint 350-en állítanak elő *Boerenkaas* („házi sajt”) nevű sajtfeleséget.

3. *Terméktípus*

nyerstejből készült félkemény vagy kemény sajt

4. *A termékleírás áttekintése:*

(a 6. cikk (2) bekezdésében ismertetett követelmények összefoglalása)

4.1. Név: „Boerenkaas” (kizárólag holland nyelven)

4.2. Különleges előállítási vagy elkészítési mód:

A *Boerenkaas* nyers tehén-, kecske-, juh- vagy bivalytejből a gazdaság területén készített sajtfeleség. A tejnek legalább felét a saját állatállomány által termelt tejnek kell kitennie. Legfeljebb két további tejtermelőtől lehet további tejet vásárolni, de az így beszerzett mennyiség nem haladhatja meg a gazdaságban előállított tej mennyiségét.

A következő alapanyagokat lehet használni:

- a) nyerstej;
- b) a közvetlenül az a) pontban említett tejből előállított tejszín, félzsíros vagy sovány tej;
- c) víz.

Az alapanyagul szolgáló tej hőkezelése legfeljebb 40 °C-os hőmérsékleten megengedett; a foszfatázaktivitás mértékének meg kell egyeznie az alapanyagul felhasznált nyerstej foszfatázaktivitásával.

A tejet a fejest követő 40 órán belül fel kell dolgozni sajtta.

Segédanyagok és adalékanyagok:

- a) (genetikailag nem módosított) tejsavképző, propionsavképző és aromaképző mikroorganizmus-kultúrák;
- b) tejoltó (a *Warenwetbesluit Zuivel*, azaz a tejtermékekről szóló termékhatározat 5. cikke (1) bekezdésének a) pontja értelmében);
- c) kalcium-klorid;
- d) nátrium-nitrát;
- e) magok, fűszernövények és/vagy fűszerek;
- f) nátrium-klorid (sófürdőben történő pácolás révén).

Elkészítési folyamat:

- A fejest követő 40 órán belül a nyerstejet kb. 30 °C-on megalvasztják.
- Tejsavbaktériumok keveréktenyésztete gondoskodik a tej savanyításáról.
- Az alvadékból és savóból álló masszát feldarabolják, keverik, a savó egy részét leeresztik, majd egy vagy két alkalommal forró vízzel átmoszák; a folyamat során a keverék hőmérséklete nem haladhatja meg a 37 °C-ot.
- Feldolgozását követően az alvadékot sajtprésekbe töltik.
- A préselés előtt és alatt kazeinjellel látják el a sajtot, amelyen feltétlenül szerepel a *Boerenkaas* név, melyet kiegészíthet a tejfajta neve.
- A préselést és a savanyítást követően, mely több órát vesz igénybe, a sajtot 18–22 % konyhasót (nátrium-kloridot) tartalmazó sófürdőben pácolják.
- A gazdaságban végzett érlelés 12 °C-os minimumhőmérsékleten történik, s az elkészítés első napjától számítva legalább 13 napot vesz igénybe.
- A *Boerenkaas* jellegzetes ízét a gazdaság vagy a sajtkereskedés érlelőhelyiségében végzett további érlelés során nyeri el. Az érlelés időtartama változó: néhány héttől akár egy évnél tovább is terjedhet.

4.3. Hagyományos jelleg:

A *Boerenkaas* név azt a terméket jelölő különleges elnevezés, amelyet hagyományosan a főként saját állatállomány által termelt nyerstejből a gazdaságokban állítanak elő.

1874-ig a megtermelt tejet teljes egészében a a gazdaságok dolgozták fel. Ekkor kezdődött a nagyüzemi tejfeldolgozás fokozatos térhódítása. A sajt készítéshez használt tejet a XX. század első éveiben kezdték pasztörizálni. A pasztörözés eredményeképpen az üzemekben készített sajt elvesztette eredeti jellegét.

A gazdaságokban tovább élt a hagyományos tejfeldolgozás. A tejben természetesen előforduló enzimek, az ún. tejlipázok, valamint a fejes alatt és után a tejbe kerülő baktériumflóra jelenlétének köszönhetően a nyerstejből készített sajt ízezebb. Az így készített sajtok ízhatása testesebb, erőteljesebb és fűszeresebb. Számos fogyasztó szerint ez az a jellegzetes íz, ami a *Boerenkaas* megkülönbözteti a nagyüzemileg előállított sajtoktól. Az íz az érlelés előrehaladtával egyre erőteljesebbé válik.

1982-ben a mezőgazdasági minőségbiztosítási törvényen (*Landbouwkwaliteitswet*) alapuló, a sajtermékéről szóló rendelet és határozat (*Beschikking en het Besluit Kaasproducten*) új szabályokat fektetett le. Ezek a sajt minőségét, a tej eredetét és az elkészítés módját szabályozzák. Az ezek alapján kiadott állami védjegy a biztosíték arra nézve, hogy a *Boerenkaas* valóban olyan termék, melyet a főként saját állatállomány által termelt nyerstejből rövid tárolást követően a gazdaság területén állítottak elő.

Ezek a rendelkezések lehetővé tették a tehéntejen kívül a kecske, juh- vagy bivalytej feldolgozását, valamint az alacsonyabb zsírtartalmú nyerstejből történő sajt készítést is.

A fentiek alapján az alapanyag és az elkészítés módja egyértelműen különlegesnek tekinthető.

4.4. Termékleírás:

A *Boerenkaas* nyers tehén-, kecske-, juh- vagy bivalytejből készített (fél)kemény sajtfeleség. A *Boerenkaas* zsírtartalma változó, az alapanyagul szolgáló tej zsírtartalmától függ.

A sajt tartalmazhat köményt vagy más magvakat, fűszernövényeket és/vagy fűszereket.

Minél öregebb és érettebb a sajt, a sajtészta annál szilárdabb és szárazabb; ekkor beszélhetünk kemény sajtról.

Többek között a következő termékek említhetők: *Goudse Boerenkaas* (házi Gouda sajt), *Goudse Boerenkaas met kruïden* (fűszernövényekkel ízesített házi Gouda sajt), *Edammer Boerenkaas* (edami házi sajt), *Leidse Boerenkaas* (leideni házi sajt), *Boerenkaas van geitenmelk* (kecsketejből készített házi sajt) és *Boerenkaas van schapenmelk* (birkatejből készített házi sajt).

Áttekintés: a Boerenkaas jellegzetes tulajdonságai és az összetételére vonatkozó követelmények

Tulajdonságok	Goudse Boerenkaas	Leidse Boerenkaas	Edammer Boerenkaas	Boerenkaas (van geitenmelk), Boerenkaas (van schapenmelk) Boerenkaas (van buffelmelk)
Alapanyag	tehéntej	tehéntej	tehéntej	kecsketej, juhtej bivalytej
Alak	Gouda-típusú (lapos henger alakú, lekerekített éllel)	Leiden-típusú (lapos henger alakú, nem lekerekített éllel)	gömb vagy kenyér alakú	
Kéreg	sárgásfehér, igénytől függően bevonattal	piros, igénytől függően bevonattal	sárgásfehér, igénytől függően bevonattal	sárgásfehér, igénytől függően bevonattal
Állag	szilárdtól lágyig terjed, képlékeny	szilárdtól keményig terjed, vágható	lánytól szilárdig vagy keményig terjed, vágható	szilárdtól lágyig terjed, képlékeny
Lyukszerkezet	szabályos a sajt egészét tekintve, a lyukak átmérője 2 mm és kb. 15 mm között mozog; (1 cm-nél hosszabb) repedések nincsenek	kisméretű, 1–3 mm átmérőjű lyukak korlátozott számban, szabályos lyukszerkezet a sajt egészét tekintve; repedések nincsenek	lyukak korlátozott számban, szabályos lyukszerkezet a sajt egészét tekintve, a lyukak átmérője 2 mm és kb. 8 mm között mozog; repedések nincsenek	szabályos lyukszerkezet a sajt egészét tekintve vagy lyuk nélküli sajtészta
pH-érték	12 nap elteltével 5,20 és 5,40 között	12 nap elteltével 5,20 és 5,30 között	12 nap elteltével 5,20 és 5,30 között	12 nap elteltével 5,10 és 5,30 között
A szárazanyag zsírtartalma (%)	zsírdús, min. 48 %	30+, a szárazanyag zsírtartalma 30 %-nál magasabb és 35 %-nál alacsonyabb; vagy 35+, a szárazanyag zsírtartalma 35 %-nál magasabb és 40 %-nál alacsonyabb	40+, a szárazanyag zsírtartalma 40 %-nál magasabb és 45 %-nál alacsonyabb	min. 45+

Tulajdonságok	Goudse Boerenkaas	Leidse Boerenkaas	Edammer Boerenkaas	Boerenkaas (van geitenmelk), Boerenkaas (van schapenmelk) Boerenkaas (van buffelmelk)
Max. víztartalom	42,5 % (a gyártást követő 12. napon)	45 % (a gyártást követő 12. napon)	47 % (a gyártást követő 12. napon)	46 % (a gyártást követő 12. napon)
Sótartalom (%)	a só aránya 0,4 %-tól legfeljebb 4 %-ig terjed a szárazanyagban	a só aránya 0,4 %-tól legfeljebb 4 %-ig terjed a szárazanyagban	a só aránya 0,4 %-tól legfeljebb 5 %-ig terjed a szárazanyagban	a só aránya 0,4 %-tól legfeljebb 4 %-ig terjed a szárazanyagban
Hozzáadott anyagok	kömény, magok, fűszernövények és/vagy fűszerek ízlés szerint	kömény	ízlés szerint kömény	magok, fűszernövények és/vagy fűszerek ízlés szerint
Minimális érlelési idő	13 nap az elkészítési folyamat első napját követően	13 nap az elkészítési folyamat első napját követően	13 nap az elkészítési folyamat első napját követően	13 nap az elkészítési folyamat első napját követően
Minimális érlelési hőmérséklet	12 °C	12 °C	12 °C	12 °C
Foszfátaktivitás	nyerstej esetében normálnak minősülő szint	nyerstej esetében normálnak minősülő szint	nyerstej esetében normálnak minősülő szint	nyerstej esetében normálnak minősülő szint

4.5. Minimumkövetelmények és a különleges tulajdonságok ellenőrzésére irányuló eljárás:

Jelenleg a *Boerenkaas*ra a mezőgazdasági minőségbiztosítási törvényen (*Landbouwkwaliteitswet*) alapuló, a sajtermékekről szóló rendelet és határozat (*Beschikking en het Besluit Kaasproducten*) által lefektetett szabályok vonatkoznak. Ezek a sajt minőségét, a tej eredetét és az elkészítés módját szabályozzák. Az ezek alapján kiadott állami védjegy a biztosíték arra nézve, hogy a *Boerenkaas* valóban olyan termék, melyet a főként sajt állatállomány által termelt nyerstejből rövid tárolást követően a gazdaság területén állítottak elő.

A 2082/92/EGK tanácsi rendeletnek megfelelően különleges tulajdonságok tanúsítványával rendelkező *Boerenkaas* esetében a 4.2. pontban (különleges elkészítési mód) és a 4.4. pontban szereplő táblázatban (jellegzetes tulajdonságok és az összetételére vonatkozó követelmények) ismertetett követelmények vonatkoznak. E követelményeket a tejtermékekről szóló mezőgazdasági minőségbiztosítási határozat (*Landbouwkwaliteitsbesluit Zuivelproducten*) és a sajtokról szóló mezőgazdasági minőségbiztosítási rendelet (*Landbouwkwaliteitsregeling kaas*) határozza meg.

Hat–nyolc hetente egyszer kerül sor annak ellenőrzésére, hogy az egyes gazdaságokban friss (40 óránál nem régebben fejt) nyerstejet használnak-e a sajt készítéshez, s ellátják-e kazeinjellel a terméket. Évente egyszer adminisztratív eszközökkel ellenőrzik, hogy a felhasznált tej melyik gazdaságból származik. Az összetétellel kapcsolatos követelmények ellenőrzése során a szárazanyag zsírtartalmát, víztartalmát és sótartalmát vizsgálják; e paraméterek ellenőrzésére évente 6–8 alkalommal kerül sor.

Ezen túlmenően az eljárás célja, hogy biztosítsa, a *Boerenkaas* 4.4. pontban szereplő táblázatban feltüntetett különböző típusai megfelelnek a többi jellegzetes tulajdonság tekintetében támasztott követelményeknek. Ezeknek a jellegzetes tulajdonságoknak az ellenőrzése 6–8 hetente egyszer szemrevételezéssel történik.

Felügyeleti szerv: COKZ

Név: Stichting Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel

Cím: Kastanjelaan 7
Postbus 250
3830 AG Leusden
Nederland

5. Védelem iránti kérelem a 13. cikk (2) bekezdése alapján:

A *Bond van Boerderijzuivelberekers* a rendelet 13. cikke (2) bekezdésének a) pontjával összhangban kérelmezi a *Boerenkaas* elnevezés védett névként történő bejegyzését. A kérelem kizárólag a holland nyelvű *Boerenkaas* névre vonatkozik.