

**A BIZOTTSÁG 977/2009/EK RENDELETE****(2009. október 19.)****a hagyományos különleges termékek nyilvántartásában szereplő egyik elnevezéshez tartozó termékleírás kisebb jelentőségű módosításainak jóváhagyásáról (Boerenkaas [HKT])**

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a hagyományos különleges termékek minősülő mezőgazdasági termékekről és élelmiszerekről szóló, 2006. március 20-i 509/2006/EK tanácsi rendeletre <sup>(1)</sup> és különösen annak 9. cikke (4) bekezdésének első albekezdésére,

mivel:

- (1) Az 509/2006/EK rendelet 11. cikke (1) bekezdésének első albekezdése alapján a Bizottság megvizsgálta Hollandia kérelmét a 149/2007/EK bizottsági rendelettel bejegyzett „Boerenkaas” hagyományos különleges termékhez <sup>(2)</sup> kapcsolódó termékleírás módosításának jóváhagyására.
- (2) A kérelem célja a termékleírás oly módon történő módosítása, hogy ha a termelés szezonális, akkor az ellenőrzések elvégzésére a termelési időszak során 6–8 hetente egyszer kerüljön sor. Ha egy vállalkozás esetében az évente megtermelt „Boerenkaas” mennyisége nem éri el a 25 000 kilogrammot, az ellenőrzésekre évente kétszer kerül sor. E javasolt módosítások annak elkerülé-

sére irányulnak, hogy a kisvállalkozásokra túl magas ellenőrzési költségek háruljanak.

- (3) A Bizottság megvizsgálta és indokoltnak találta a szóban forgó módosítást. Mivel a módosítás az 509/2006/EK rendelet 11. cikke (1) bekezdésének negyedik albekezdése értelmében kisebb jelentőségű, a Bizottság azt az említett rendelet 8. cikkének (2) bekezdése és 9. cikke szerinti eljárás alkalmazása nélkül jóváhagyhatja,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

*1. cikk*

A „Boerenkaas” hagyományos különleges termékhez kapcsolódó termékleírás e rendelet I. mellékletének megfelelően módosul.

*2. cikk*

A frissített termékleírást e rendelet II. melléklete tartalmazza.

*3. cikk*Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2009. október 19-én.

*a Bizottság részéről*

Mariann FISCHER BOEL

*a Bizottság tagja*<sup>(1)</sup> HL L 93., 2006.3.31., 1. o.<sup>(2)</sup> HL L 46., 2007.2.16., 18. o.

*I. MELLÉKLET*

A „Boerenkaas” hagyományos különleges termékhez kapcsolódó termékleírás a következőképpen módosul:

A termékleírásban a különleges tulajdonság ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelményekre és eljárásokra vonatkozó 3.9. pont kiegészül az alábbi mondatokkal:

„Ha »Boerenkaas« sajt termelése szezonális, akkor az ellenőrzések elvégzésére a termelési időszak során 6–8 hetente egyszer kerül sor. Ha egy vállalkozás esetében az évente megtermelt »Boerenkaas« mennyisége nem éri el a 25 000 kilogrammot, az ellenőrzésekre évente kétszer kerül sor.”

---

## II. MELLÉKLET

## „3. Frissített termékleírás

3.1. *Bejegyzendő elnevezés(ek) (az 1216/2007/EK rendelet 2. cikke)*

»Boerenkaas« (kizárólag holland nyelven)

3.2. *Az elnevezés:*

Önmagában különleges

A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges tulajdonságát fejezi ki

A »Boerenkaas« elnevezés a gazdaságokban, a főként saját állatállomány által termelt nyerstejből előállított hagyományos termékre utal. A »Boeren« jelentése gazda, ennek megfelelően a »Boerenkaas« a gazda által helyben előállított sajt.

3.3. *Az 509/2006/EK rendelet 13. cikkének (2) bekezdése értelmében kerül-e sor az elnevezés fenntartására*

Bejegyzés az elnevezés fenntartására

Bejegyzés az elnevezés fenntartása nélkül

3.4. *A termék típusa [a II. mellékletnek megfelelően]*

1.3. osztály: Sajtok

3.5. *Annak a mezőgazdasági terméknek vagy élelmiszernek a leírása, amelyre a 3.1. pontban feltüntetett elnevezés vonatkozik (az 1216/2007/EK rendelet 3. cikkének (1) bekezdése)*

A »Boerenkaas« nyers tehén-, kecske-, juh- vagy bivalytejből készített, (fél)kemény sajtféleség. A »Boerenkaas« zsírtartalma az alapanyagul szolgáló tej zsírtartalmától függően változó.

A sajt tartalmazhat kómenyt vagy más magvakat, fűszernövényeket és/vagy fűszereket is. Minél öregebb és érettebb a sajt, a sajttészta annál szilárdabb és szárazabb; ekkor beszélhetünk kemény sajtról.

A termék többek között a következő elnevezéseket viseli: »Goudse Boerenkaas«, »Goudse Boerenkaas met kruiden«, »Edammer Boerenkaas«, »Leidse Boerenkaas«, »Boerenkaas van geitenmelk« és »Boerenkaas van schapenmelk«.

3.6. *Annak az előállítási módnak a leírása, amelynek alapján a 3.1. pontban feltüntetett elnevezésű mezőgazdasági terméket vagy élelmiszert előállítják (az 1216/2007/EK rendelet 3. cikkének (2) bekezdése)*

A következő alapanyagok felhasználása megengedett:

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 sajttá kell feldolgozni.

S e g é d a n y a g o k é s a d a l é k a n y a g o k :

a) (genetikailag nem módosított) tejsavképző, propionsavképző és aromaképző mikroorganizmus-kultúrák

b) tejtöltő (az élelmiszer-ipari kerettörvényhez csatolt tejipari határozat (»Warenwetbesluit Zuivel«) 5. cikkének 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 keveréktenyészte 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 alvadékat 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.

#### 3.7. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges tulajdonsága (az 1216/2007/EK rendelet 3. cikkének (3) bekezdése)

A »Boerenkaas« nyers tehén-, kecske-, juh- vagy bivalytejből a gazdaság területén készített sajtféleség. 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.

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, szeletelhető	lágytól szilárdig vagy keményig terjed, szeletelhető	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	az előállítás során keletkező 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 lyuknélküli sajt-tészta
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

Tulajdonságok	»Goudse Boerenkaas«	»Leidse Boerenkaas«	»Edammer Boerenkaas«	»Boerenkaas (van geitenmelk)«, »Boerenkaas (van schapenmelk)«, »Boerenkaas (van buffelmelk)«
A szárazanyag zsírtartalma (%)	zsírdús, legalább 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	legalább 45 % +
Max. nedvesgéttartalom	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
Foszfatazaktivitás	nyerstej esetében normálisnak minősülő szint	nyerstej esetében normálisnak minősülő szint	nyerstej esetében normálisnak minősülő szint	nyerstej esetében normálisnak minősülő szint

3.8. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer hagyományos tulajdonsága (az 1216/2007/EK rendelet 3. cikkének (4) bekezdése)

A »Boerenkaas« elnevezés a gazdaságokban, a főként saját állatállomány által termelt nyerstejből előállított hagyományos termékre utal.

1874-ig a megtermelt tejet teljes egészében a gazdaságok dolgozták fel, majd a nagyüzemi tejfeldolgozás fokozatos teret hódított. 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 fejtés alatt és után a tejbe kerülő baktériumflóra jelenlétének köszönhetően a nyerstejből készített sajt ízesebb. Az így készített sajtok ízhatása testesebb, erőteljesebb és fűszerebb. Számos fogyasztó szerint ez az a jellegzetes íz, ami a »Boerenkaas«-t megkülönbözteti a nagyüzemileg előállított sajtoktól. Az íz az érlelés előrehaladtával egyre erőteljesebbé válik.

1982-ben a mezőgazdasági minőségbiztosítási törvényen (Landbouwkwaliteitswet) alapuló, a sajtermékekről 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 tekintendő.

3.9. A különleges tulajdonság ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások (az 1216/2007/EK rendelet 4. cikke)

A termékleírás 3.6. pontjában (Annak az előállítási módnak a leírása, amelynek alapján a 3.1. pontban feltüntetett elnevezésű mezőgazdasági terméket vagy élelmiszert előállítják), valamint 3.7. pontjában (A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges tulajdonsága [az 1216/2007/EK rendelet 3. cikkének (3) bekezdése]) található táblázatban meghatározott követelmények érvényesek az 509/2006/EK tanácsi rendelet szerinti hagyományos különleges termék, a »Boerenkaas« esetében.

Hat-nyolc hetente minden egyes gazdaság esetében ellenőrzik, hogy friss (40 óránál nem régebben fejt) nyerstejet használnak-e a sajt készítéshez, s ellátják-e kazeinjellel a terméket. Evente egyszer adminisztratív ellenőrzések keretében győződnek meg arról, hogy a felhasznált tej melyik gazdaságból származik. Az összetétellel kapcsolatos követelmények ellenőrzése során a szárazanyag zsírtartalmát, nedvességtartalmát és sótartalmát vizsgálják. E paraméterek ellenőrzésére egyidejűleg, 6–8 hetente egyszer kerül sor (\*).

Ezen túlmenően az ellenőrzési eljárás célja annak biztosítása, hogy a »Boerenkaas« 3.7. pontban szereplő táblázatban feltüntetett különböző típusai megfeleljenek a többi jellegzetes tulajdonság tekintetében támasztott követelményeknek. Ezeknek a jellegzetes tulajdonságoknak az ellenőrzése szintén egyidejűleg, 6–8 hetente egyszer, szemrevételezéssel történik.

---

(\*) Ha a »Boerenkaas« sajt termelése szezonális, akkor az ellenőrzések elvégzésére a termelési időszak során 6–8 hetente egyszer kerül sor. Ha egy vállalkozás esetében az évente megtermelt »Boerenkaas« mennyisége nem éri el a 25 000 kilogrammot, az ellenőrzésekre évente kétszer kerül sor.”

---