

**REGOLAMENTO (CE) N. 977/2009 DELLA COMMISSIONE****del 19 ottobre 2009****recante approvazione di modifiche minori del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle specialità tradizionali garantite [Boerenkaas (STG)]**

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 9, paragrafo 4, primo comma,

considerando quanto segue:

(1) A norma dell'articolo 11, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (CE) n. 509/2006, la Commissione ha esaminato la domanda dei Paesi Bassi relativa all'approvazione di una modifica del disciplinare della specialità tradizionale garantita «Boerenkaas», registrata dal regolamento (CE) n. 149/2007 della Commissione <sup>(2)</sup>.

(2) Lo scopo della domanda consiste nel modificare il disciplinare in modo che, allorché la produzione è stagionale, i controlli vengano eseguiti una volta ogni sei o otto settimane durante il periodo di produzione. Quando la produzione annuale di «Boerenkaas» in un'impresa è inferiore a 25 000 chilogrammi, i controlli vengono eseguiti due volte all'anno. Queste modifiche sono proposte onde evitare che le piccole imprese debbano sostenere elevati costi di controllo.

(3) La Commissione ha esaminato la modifica in parola giungendo alla conclusione che essa è giustificata. Trattandosi di una modifica minore ai sensi dell'articolo 11, paragrafo 1, quarto comma, del regolamento (CE) n. 509/2006, la Commissione può approvarla senza ricorrere alla procedura prevista dall'articolo 8, paragrafo 2, e dall'articolo 9,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

Il disciplinare della specialità tradizionale garantita «Boerenkaas» è modificato conformemente all'allegato I del presente regolamento.

*Articolo 2*

Il disciplinare nella sua versione aggiornata figura nell'allegato II del presente regolamento.

*Articolo 3*

Il presente regolamento entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 19 ottobre 2009.

*Per la Commissione*  
Mariann FISCHER BOEL  
*Membro della Commissione*

<sup>(1)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 46 del 16.2.2007, pag. 18.

*ALLEGATO I*

Il disciplinare della specialità tradizionale garantita «Boerenkaas» è modificato come segue:

al punto 3.9 del disciplinare, relativo ai requisiti minimi e alle procedure in materia di controllo della specificità, vengono aggiunte le frasi seguenti:

«allorché la produzione del formaggio “Boerenkaas” è stagionale, i controlli vengono eseguiti una volta ogni sei-otto settimane durante il periodo di produzione. Quando la produzione annuale di “Boerenkaas” è inferiore a 25 000 kg, i controlli sono eseguiti due volte all'anno.»

---

## ALLEGATO II

«3. **Disciplinare aggiornato**3.1. *Nome(i) da registrare [articolo 2 del regolamento (CE) n. 1216/2007]*

“Boerenkaas” (solo in lingua olandese)

3.2. *Si tratta di un nome:*

Specifico in sé e per sé

indicante le caratteristiche specifiche del prodotto agricolo o alimentare

Il nome “Boerenkaas” è specificamente connesso al prodotto tradizionalmente fabbricato nella fattoria a partire da latte crudo proveniente essenzialmente dal bestiame proprio dell'azienda. Il termine “Boeren” significa “agricoltori”, il “Boerenkaas” è quindi un formaggio preparato nella fattoria dagli agricoltori.

3.3. *Indicare se si richiede la riserva del nome ai sensi dell'articolo 13, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 509/2006*

Registrazione con riserva del nome

Registrazione senza riserva del nome

3.4. *Tipo di prodotto [cfr. allegato II]*

Classe 1.3. Formaggio

3.5. *Descrizione del prodotto agricolo o alimentare cui si applica la denominazione di cui al punto 3.1 [articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1216/2007]*

Il “Boerenkaas” è un formaggio a pasta (semi-)dura prodotto a partire da latte crudo vaccino, caprino, ovino o bufalino. Il tenore di grassi del “Boerenkaas” varia a seconda del contenuto in materie grasse del latte adoperato.

Il formaggio può contenere cumino oppure altri semi, erbe e/o spezie. Man mano che il formaggio invecchia e matura, la sua pasta diventa più consistente e più asciutta in modo che si può parlare di formaggio a pasta dura.

Esempi di nomi per questo tipo di prodotto sono: “Goudse Boerenkaas”, “Goudse Boerenkaas met kruiden”, “Edammer Boerenkaas”, “Leidse Boerenkaas”, “Boerenkaas van geitenmelk” e “Boerenkaas van schapenmelk”.

3.6. *Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto agricolo o alimentare cui si applica la denominazione di cui al punto 3.1 [articolo 3, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1216/2007]*

Le materie prime adoperate possono essere:

a) latte crudo,

b) panna o latte magro o parzialmente scremato, ottenuto direttamente a partire dal latte di cui alla lettera a),

c) acqua.

Il latte adoperato non deve essere stato sottoposto a un trattamento termico superiore ai 40 °C; l'attività della fosfatasi deve coincidere con quella della materia prima utilizzata, ossia il latte crudo.

Il latte deve essere trasformato in formaggio entro 40 ore dalla mungitura.

**Additivi e aggiunte**

a) Colture di microrganismi (non geneticamente modificati) produttori di acido lattico, di acido propionico e aromatizzanti

b) Presame [di cui all'articolo 5, lettera a), del decreto sui latticini nell'ambito della legge antisofisticazioni]

c) Cloruro di calcio

d) Nitrato di sodio

e) Semi, erbe e/o spezie

f) Cloruro di sodio (mediante salamoia)

#### Processo di preparazione

- Il latte crudo viene fatto cagliare entro 40 ore dalla mungitura a una temperatura di circa 30 °C.
- Una coltura miscelata di batteri di sieroinnesti provvede all'acidificazione.
- La miscela di siero e caglio, dopo il taglio, la mescolatura e l'estrazione di una parte del siero, viene lavata una o due volte con acqua calda; in questo modo la temperatura della miscela viene aumentata fino a un massimo di 37 °C.
- Dopo la lavorazione del caglio, questo viene trasferito nei fusti da formaggio.
- Prima o durante la pressatura viene applicato sul formaggio un marchio di caseina recante in ogni caso il nome del formaggio (Boerenkaas), eventualmente completato dal nome del tipo di latte utilizzato.
- Dopo la pressatura e l'acidificazione per un certo numero di ore, il formaggio viene messo in una salamoia composta nella misura del 18-22 % di sale da cucina (cloruro di sodio).
- La stagionatura minima nella fattoria è di 13 giorni dopo il primo giorno di lavorazione ad almeno 12 °C.
- Per ottenere il suo sapore così caratteristico, il "Boerenkaas" è sottoposto a un'ulteriore stagionatura in appositi locali all'interno dell'azienda o del negozio di formaggi. La durata della stagionatura varia da alcune settimane a più di un anno.

#### 3.7. Specificità del prodotto agricolo o alimentare [articolo 3, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1216/2007]

Il "Boerenkaas" è un formaggio prodotto nella fattoria con latte crudo vaccino, caprino, ovino o bufalino. Il latte deve provenire per almeno la metà dal bestiame proprio dell'azienda. È autorizzato l'acquisto di quantitativi supplementari presso due allevatori al massimo ma il latte acquistato non può essere in quantità complessivamente superiore alla produzione propria dell'azienda.

#### Sintesi delle proprietà caratteristiche e dei requisiti di composizione del "Boerenkaas"

Caratteristiche	"Goudse Boerenkaas"	"Leidse Boerenkaas"	"Edammer Boerenkaas"	"Boerenkaas (da latte caprino)", "Boerenkaas (da latte ovino)" "Boerenkaas (da latte bufalino)"
Materia prima	Latte vaccino	Latte vaccino	Latte vaccino	Latte caprino, latte ovino, latte bufalino
Forma	Forma di Gouda (cilindro piatto con bordi arrotondati)	Forma di Leida (cilindro piatto con bordi angolosi)	Di forma sferica o di pane	
Crosta	Crosta bianco-gialla, eventualmente avvolta in un rivestimento	Crosta rossa, eventualmente avvolta in un rivestimento	Crosta bianco-gialla, eventualmente avvolta in un rivestimento	Crosta bianco-gialla, eventualmente avvolta in un rivestimento
Consistenza	Da soda a elastica e duttile	Da soda a dura, adatta al taglio	Da elastica a soda, adatta al taglio	Da soda a elastica e duttile
Formazione di occhi	Regolarmente ripartita su tutto il formaggio, diametro degli occhi da 2 a circa 15 mm; assenza di fessure (più di 1 cm)	Numero limitato di buchetti, regolarmente ripartito su tutto il formaggio, diametro degli occhi di 1-3 mm; assenza di fessure	Numero limitato di occhi, regolarmente ripartito su tutto il formaggio, diametro degli occhi da 2 a circa 8 mm; assenza di fessure	Occhi regolarmente ripartiti su tutto il formaggio o massa omogenea senza aperture
PH	Dopo 12 giorni fra 5,20 e 5,40	Dopo 12 giorni fra 5,20 e 5,30	Dopo 12 giorni fra 5,20 e 5,30	Dopo 12 giorni fra 5,10 e 5,30

Caratteristiche	"Goudse Boerenkaas"	"Leidse Boerenkaas"	"Edammer Boerenkaas"	"Boerenkaas (da latte caprino)", "Boerenkaas (da latte ovino)" "Boerenkaas (da latte bufalino)"
Tenore di grasso nella materia secca (%)	Non sgrassato, minimo 48 %	30 % +, tenore di grasso nella materia secca superiore al 30 % ma inferiore al 35 %; oppure 35 % +, tenore di grasso nella materia secca superiore al 35 % ma inferiore al 40 %	40 % +, tenore di grasso nella materia secca superiore al 40 % ma inferiore al 45 %	Minimo 45 % +
Tenore massimo di umidità	42,5 % (a 12 giorni dalla preparazione)	45 % (a 12 giorni dalla preparazione)	47 % (a 12 giorni dalla preparazione)	46 % (a 12 giorni dalla preparazione)
Contenuto di sale (%)	0,4 % fino a un massimo del 4 % di sale nel formaggio secco	0,4 % fino a un massimo del 4 % di sale nel formaggio secco	0,4 % fino a un massimo del 5 % di sale nel formaggio secco	0,4 % fino a un massimo del 4 % di sale nel formaggio secco
Aggiunte	Eventualmente cumino, semi, erbe e/o spezie	Cumino	Eventualmente cumino	Eventualmente semi, erbe e/o spezie
Durata minima della stagionatura	13 giorni dal primo giorno di lavorazione	13 giorni dal primo giorno di lavorazione	13 giorni dal primo giorno di lavorazione	13 giorni dal primo giorno di lavorazione
Temperatura minima di stagionatura	12 °C	12 °C	12 °C	12 °C
Attività della fosfatasi	Valore normale per il latte crudo	Valore normale per il latte crudo	Valore normale per il latte crudo	Valore normale per il latte crudo

### 3.8. Tradizionalità del prodotto agricolo o alimentare [articolo 3, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1216/2007]

Il nome "Boerenkaas" è specificamente legato al prodotto tradizionalmente elaborato nella fattoria con latte crudo proveniente essenzialmente dal bestiame proprio dell'azienda.

Fino al 1874 tutto il latte era preparato nella fattoria. Dopo questa data, ebbe inizio gradualmente la trasformazione del latte in modo industriale. Il latte adoperato nella fabbricazione del formaggio iniziò a essere pastorizzato fin dai primi anni del ventesimo secolo. La pastorizzazione ha fatto sì che il carattere tipico di questo formaggio andasse perduto. Nella fattoria, invece, gli agricoltori hanno continuato ad adoperare il metodo artigianale ricorrendo al latte crudo.

A causa di alcuni enzimi naturalmente presenti nel latte, quali la lipasi, e alla presenza di una flora batterica che si sviluppa nel latte durante e dopo la mungitura, il formaggio preparato con latte crudo ha un sapore più deciso, ovvero più pieno, più corposo e più piccante. Per numerosi consumatori è proprio questo sapore che contraddistingue il "Boerenkaas" rendendolo diverso dal formaggio elaborato secondo il metodo "industriale". Il sapore del formaggio diventa tanto più corposo quanto più lunga è la durata del processo di stagionatura.

Nel 1982 nuove norme vengono fissate mediante la decisione relativa ai prodotti a base di formaggio, a sua volta basata sulla legge relativa alla qualità dei prodotti agricoli. Tali norme riguardano la qualità del formaggio, l'origine del latte e il metodo di produzione. Il relativo marchio nazionale offre la garanzia che il "Boerenkaas" è un prodotto elaborato in fattoria, preparato con latte crudo conservato soltanto durante un breve lasso di tempo e proveniente principalmente dal bestiame proprio dell'allevatore.

Tale normativa introduce inoltre la possibilità di utilizzare, oltre al latte vaccino, latte caprino, ovino e bufalino e consente la preparazione del formaggio a partire da latte crudo con un minore tasso di materia grassa.

Da quanto precede emerge chiaramente la specificità della materia prima e del metodo di elaborazione.

3.9. *Requisiti minimi e procedure di controllo della specificità [articolo 4 del regolamento (CE) n. 1216/2007]*

Conformemente al regolamento (CE) n. 509/2006, i requisiti del presente disciplinare, descritto al punto 3.6 (Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto agricolo o alimentare cui si applica la denominazione di cui al punto 3.1) e nella tabella che figura al punto 3.7 [specificità del prodotto agricolo o alimentare (articolo 3, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1216/2007], si applicano al "Boerenkaas" in quanto specialità tradizionale garantita ai sensi del regolamento (CE) n. 509/2006.

Per ogni fattoria viene controllato una volta ogni sei-otto settimane l'utilizzo sia del latte fresco, crudo (non oltre 40 ore dalla mungitura) per la preparazione del formaggio, che del marchio di caseina. Una volta l'anno si procede alla verifica amministrativa della provenienza del latte utilizzato. Il controllo inerente ai requisiti di composizione riguarda sia il tenore di grasso che il tasso di umidità e il contenuto di sale nel prodotto secco; tali parametri vengono controllati da sei a otto volte l'anno (\*).

La procedura di controllo ha inoltre l'obiettivo di garantire il rispetto delle altre proprietà caratteristiche dei vari tipi di "Boerenkaas", indicate nella tabella del punto 3.7. Questi controlli delle proprietà caratteristiche avvengono visivamente, nello stesso momento, una volta ogni sei-otto settimane.

---

(\*) Allorché la produzione di formaggio "Boerenkaas" è stagionale, i controlli vengono eseguiti una volta ogni sei-otto settimane durante il periodo di produzione. Quando la produzione annua di "Boerenkaas" è inferiore a 25 000 kg in un'azienda, i controlli sono eseguiti due volte all'anno.»

---