

**KOMISIJOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 977/2009****2009 m. spalio 19 d.****kuriuo patvirtinami neesminiai garantuotų tradicinių gaminių registre įregistruoto pavadinimo specifikacijos pakeitimai (Boerenkaas (GTG))**

EUROPOS BENDRIJŲ KOMISIJA,

atsižvelgdama į Europos bendrijos steigimo sutartį,

atsižvelgdama į 2006 m. kovo 20 d. Tarybos reglamentą (EB) Nr. 509/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų kaip garantuotų tradicinių gaminių <sup>(1)</sup>, ypač į jo 9 straipsnio 4 dalies pirmą pastraipą,

kadangi:

- (1) Remdamasi Reglamento (EB) Nr. 509/2006 11 straipsnio 1 dalies pirma pastraipa, Komisija išnagrinėjo Nyderlandų pateiktą garantuoto tradicinio gaminio „Boerenkaas“ specifikacijos, kuri buvo įregistruota Komisijos reglamentu (EB) Nr. 149/2007 <sup>(2)</sup>, paraišką dėl pakeitimo patvirtinimo.
- (2) Paraiška pateikta siekiant pakeisti specifikaciją taip, kad jei produkto gamyba sezoninė, tikrinimai gamybos laikotarpiu būtų vykdomi kartą per šešias ar aštuonias savaites. Kai įmonėje per metus pagaminama mažiau kaip 25 000 kg „Boerenkaas“, tikrinimai atliekami du kartus per metus. Šie pakeitimai siūlomi tam, kad mažos įmonės galėtų išvengti didelių tikrinimo išlaidų.

- (3) Komisija išnagrinėjo šį pakeitimą ir nusprendė, kad jis pagrįstas. Kadangi remiantis Reglamento (EB) Nr. 509/2006 11 straipsnio 1 dalies ketvirta pastraipa pakeitimas yra nereikšmingas, Komisija jį gali patvirtinti netaikydama 8 straipsnio 2 dalyje ir 9 straipsnyje nustatytos tvarkos,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

*1 straipsnis*

Garantuoto tradicinio gaminio „Boerenkaas“ specifikacija iš dalies keičiama pagal šio reglamento I priedą.

*2 straipsnis*

Pakeista specifikacija pateikiama šio reglamento II priede.

*3 straipsnis*Šis reglamentas įsigalioja kitą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas yra privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje, 2009 m. spalio 19 d.

*Komisijos vardu*

Mariann FISCHER BOEL

*Komisijos narė*<sup>(1)</sup> OL L 93, 2006 3 31, p. 1.<sup>(2)</sup> OL L 46, 2007 2 16, p. 18.

*I PRIEDAS*

Garantuoto tradicinio gaminio „Boerenkaas“ specifikacija iš dalies keičiama taip, kaip nurodyta toliau.

Specifikacijos 3.9 punktas dėl specifinėms produkto savybėms tikrinti taikomų būtinų reikalavimų ir tvarkos yra papildomas šiais sakiniais:

„Jei „Boerenkaas“ sūrio gamyba yra sezoninė, tikrinimai gamybos laikotarpiu vykdomi kartą per šešias arba aštuonias savaites. Kai įmonėje „Boerenkaas“ sūrio per metus pagaminama mažiau kaip 25 000 kg, tikrinimai atliekami du kartus per metus.“

---

## II PRIEDAS

## „3. Atnaujinta produkto specifikacija

## 3.1. Registruojamas (-i) pavadinimas (-ai) (Reglamento (EB) Nr. 1216/2007 2 straipsnis)

„Boerenkaas“ (tik olandiškai)

## 3.2. Pavadinimas

pats yra specifinis

išreiškia žemės ūkio produkto arba maisto produkto specifines savybes

„Boerenkaas“ pavadinimas yra specifiskai susijęs su produktu, tradiciškai gaminamu ūkyje iš žalio pieno, paprastai primelžiamo iš ūkyje laikomų gyvulių. „Boeren“ reiškia „ūkininkai“, taigi „Boerenkaas“ – ūkininkų ūkyje pagamintas sūris.

## 3.3. Ar išimtinės pavadinimo naudojimo teisės siekiama pagal Reglamento (EB) Nr. 509/2006 13 straipsnio 2 dalį?

registravimas nustatant išimtinę pavadinimo naudojimo teisę

registravimas nenustatant išimtinės pavadinimo naudojimo teisės

## 3.4. Produkto rūšis (kaip nurodyta II priede)

1.3 klasė. Sūriai

## 3.5. Žemės ūkio produkto ar maisto produkto, kuriam taikomas 3.1 punkte numatytas pavadinimas, apibūdinimas (Reglamento (EB) Nr. 1216/2007 3 straipsnio 1 dalis)

„Boerenkaas“ – tai pusiau kietas ar kietas sūris, gaminamas iš žalio galvijų, avių, ožkų ar buivolių pieno. „Boerenkaas“ sūrio riebumas priklauso nuo gamybai naudojamo pieno riebumo.

Į sūrį gali būti dedama kmynų ar kitų sėklų ir (arba) prieskoninių augalų. Sendamas ir bręsdamas sūris tampa kietesnis ir sausesnis, taigi iš pusiau kieto jis tampa kietu.

Produkto pavadinimai yra, pavyzdžiui: „Goudse Boerenkaas“, „Goudse Boerenkaas met kruiden“, „Edammer Boerenkaas“, „Leidse Boerenkaas“, „Boerenkaas van geitenmelk“, „Boerenkaas van schapenmelk“.

## 3.6. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto, kuriam taikomas 3.1 punkte numatytas pavadinimas, gamybos būdo aprašymas (Reglamento (EB) Nr. 1216/2007 3 straipsnio 2 dalis)

Gali būti naudojamos šios žaliavos:

a) žalias pienas;

b) grietinėlė arba nugriebtas ar pusiau nugriebtas pienas, gautas tiesiai iš a punkte nurodyto pieno;

c) vanduo.

Naudojamo pieno terminio apdorojimo temperatūra neturi būti aukštesnė kaip 40 °C; fosfatazės aktyvumas turi atitikti naudojamo žalio pieno fosfatazės aktyvumą.

Pieną į sūrį perdirbti reikia per 40 val. po melžimo.

Papildomos priemonės ir priedai

a) pieno rūgštį, propiono rūgštį ir genetiškai nemodifikuotas aromatines medžiagas sudarančios mikroorganizmų kultūros;

b) šliužo fermentas (numatytas Sprendimo dėl pieno produktų 5 straipsnio a punkte);

c) kalcio chloridas;

d) natrio nitratas;

e) sėklos ir (arba) prieskoniniai augalai;

f) natrio chloridas (sūdančias).

#### Gamybos procesas

- Žalias pienas paliekamas surūgti per 40 val. po melžimo maždaug 30 °C temperatūroje.
- Pieno rūgšties bakterijos sukelia rūgimą.
- Po suskaidymo, maišymo ir dalies išrūgų pašalinimo, išrūgų ir rūgusio pieno mišinys vieną ar du kartus perplaunamas šiltu vandeniu taip, kad mišinio temperatūra pasiektų ne daugiau nei 37 °C.
- Perdirbtas rūgęs pienas sudedamas į sūrio formas.
- Prieš spaudžiant sūrį ar jo spaudimo metu ant jo uždedamas kazeino ženklas, ant kurio užrašytas sūrio pavadinimas (Boerenkaas), taip pat gali būti nurodomas sūrio gaminimo metu naudoto pieno tipas.
- Po spaudimo ir rūgštėjimo, trunkančio tam tikrą valandų kiekį, sūris įdedamas į 18–22 % valgomosios druskos (natrio chlorido) sūrymą.
- Trumpiausias brandinimo laikotarpis ūkyje, esant mažiausiai 12 °C temperatūrai, yra 13 dienų, skaičiuojant nuo pirmosios pagaminimo dienos.
- Norint, kad sūris įgautų visapusiškai jam būdingą skonį, „Boerenkaas“ toliau brandinamas tam tikslui numatytose vietose ūkyje arba sūrinėse. Brandinimo procesas trunka nuo kelių savaičių ir daugiau nei 1 metus.

#### 3.7. Specifinės žemės ūkio produkto arba maisto produkto savybės (Reglamento (EB) Nr. 1216/2007 3 straipsnio 3 dalis)

„Boerenkaas“ – sūris, gaminamas iš žalio galvijų, avių, ožkų ar buivolių pieno. Bent pusė naudojamo pieno turi būti primelžta iš savame ūkyje laikomų gyvulių. Galima naudoti pieną, pirtą iš daugiausia dviejų ūkininkų, bet bendras pirtas papildomas kiekis neturi būti didesnis už iš savo ūkio naudojamą pieno kiekį.

#### „Boerenkaas“ sūrio savybių ir jo sudėties reikalavimų apžvalga

Savybės	Goudse Boerenkaas	Leidse Boerenkaas	Edammer Boerenkaas	Boerenkaas (van geitenmelk), Boerenkaas (van schapenmelk) Boerenkaas (van buffelmelk)
Žaliava	karvės pienas	karvės pienas	karvės pienas	ožkos pienas, avies pienas, buivolės pienas
Forma	Gouda tipo (plokščio cilindro formos su užapvalintais kraštais)	Leiden tipo (plokščio cilindro formos su stačiais kraštais)	rutulio ar duonos kepaliuko formos	
Žievelė	baltai geltona žievelė, gali būti su apvalkalu	raudona žievelė, gali būti su apvalkalu	baltai geltona žievelė, gali būti su apvalkalu	baltai geltona žievelė, gali būti su apvalkalu
Konsistencija	nuo kietos iki minkštos ir lengvai formuojama	nuo tvirtos iki kietos, galima pjaustyti riekelėmis	nuo minkštos iki kietos, galima pjaustyti riekelėmis	nuo tvirtos iki minkštos ir lengvai formuojama
Akučių atsiradimas	vienodai pasiskirsčiusios, skersmuo nuo 2 iki ± 15 mm, nėra plyšių, ilgesnių už 1 cm	ribotas vienodai pasiskirsčiusių akučių kiekis, skersmuo nuo 1 iki ± 3 mm, plyšių nėra	ribotas vienodai pasiskirsčiusių akučių kiekis, skersmuo nuo 2 iki ± 8 mm, plyšių nėra	vienodai pasiskirsčiusios arba sūris yra vienalytis
pH	po 12 dienų nuo 5,20 iki 5,40	po 12 dienų nuo 5,20 iki 5,30	po 12 dienų nuo 5,20 iki 5,30	po 12 dienų nuo 5,10 iki 5,30

Savybės	Goudse Boerenkaas	Leidse Boerenkaas	Edammer Boerenkaas	Boerenkaas (van geitenmelk), Boerenkaas (van schapenmelk) Boerenkaas (van buffelmelk)
Sausosios medžiagos riebalų kiekis (%)	labai riebus, mažiausiai 48 %	30 % +, sausosios medžiagos riebalų kiekis didesnis nei 30 %, mažesnis nei 35 % arba arba 35 % +, sausosios medžiagos riebalų kiekis daugiau nei 35 %, mažiau nei 40 %	40 % +, sausosios medžiagos riebalų kiekis daugiau nei 40 %, mažiau nei 45 %	ne mažiau 45 % +
Didžiausias drėgmės kiekis	42,5 % (12 dienų po pagaminimo)	45 % (12 dienų po pagaminimo)	47 % (12 dienų po pagaminimo)	46 % (12 dienų po pagaminimo)
Druskos kiekis (%):	nuo 0,4 % iki daugiausiai 4 % druskos sausame sūryje	nuo 0,4 % iki daugiausiai 4 % druskos sausame sūryje	nuo 0,4 % iki daugiausiai 5 % druskos sausame sūryje	nuo 0,4 % iki daugiausiai 4 % druskos sausame sūryje
Priedai	gali būti dedama kmynų, sėklų ir (arba) prieskoninių augalų	kmynai	gali būti dedama kmynų	gali būti dedama sėklų, prieskoninių augalų ir (arba) prieskonių
Trumpiausias brandinimo laikotarpis	13 dienų po pagaminimo dienos	13 dienų po pagaminimo	13 dienų po pagaminimo	13 dienų po pagaminimo
Minimali temperatūra brandinimo laikotarpiu	12 °C	12 °C	12 °C	12 °C
Fosfazės aktyvumas	žalio pieno normalioji vertė	žalio pieno normalioji vertė	žalio pieno normalioji vertė	žalio pieno normalioji vertė

### 3.8. Tradicinės žemės ūkio produkto arba maisto produkto savybės (Reglamento (EB) Nr. 1216/2007 3 straipsnio 4 dalis)

„Boerenkaas“ pavadinimas yra specifiskai susijęs su produktu, tradiciškai gaminamu ūkyje iš žalio pieno, paprastai primelžiamo iš ūkyje laikomų gyvulių.

Iki 1874 m. visas naudojamas pienas buvo primelžiamas ūkyje. Vėliau pamažu pienas pradėtas gaminti pramoniniu būdu. Sūriui naudojamą pieną pradėta pasterizuoti XX a. pradžioje. Dėl pasterizacijos namudinės gamybos sūrio savybės išnyko. Tačiau ūkyje tradicinis žalio pieno apdoravimo metodas buvo išsaugotas.

Dėl kai kurių natūraliai piene esančių fermentų (pavyzdžiui, lipazės fermento), taip pat bakterijų, kurios patenka į pieną jo melžimo metu ir vėliau, iš žalio pieno pagamintas sūris yra geresnio skonio. Tokio sūrio skonis yra sodresnis ir pikantiškesnis. Daugeliui vartotojų toks skonis yra būdingas „Boerenkaas“ skonis, kuriuo jis skiriasi nuo „pramoninio“ sūrio skonio. Šis skonis tampa tuo sodresnis, kuo ilgesnis yra brandinimo procesas.

1982 m. remiantis Įstatymu dėl žemės ūkio produktų kokybės priimtame sprendime ir dekretu dėl sūrio produktų buvo paskelbtos naujos taisyklės. Šios taisyklės apibrėžia sūrio kokybę, pieno kilmę ir gamybos būdą. Nacionaliniu ženklu garantuojama, kad „Boerenkaas“ yra ūkyje iš žalio pieno pagamintas produktas, kuris buvo laikomas trumpą laikotarpį ir kuriam gaminti naudoto pieno didžioji dalis buvo primelžta iš savame ūkyje laikomų gyvulių.

Be karvės pieno, šiuo teisės aktu taip pat leidžiama naudoti ožkos, avies, arba buivolės pieną, taip pat suteikiama galimybė gaminti sūrį iš mažesnio riebumo žalio pieno.

Visa tai aiškiai rodo žaliavos ir gamybos būdo specifiskumą.

3.9. *Specifinėms produkto savybėms tikrinti taikomi būtini reikalavimai ir procedūros (Reglamento (EB) Nr. 1216/2007 4 straipsnis)*

Šios specifikacijos reikalavimai, kaip apibūdinta 3.6 punkte (taikomas Žemės ūkio produkto arba maisto produkto, kurio pavadinimas nurodytas 3.1 punkte, gamybos būdo aprašymas) ir 3.7 skyriuje esanti lentelė (žemės ūkio produkto arba maisto produkto savybė (Reglamento (EB) Nr. 1216/2007 3 straipsnio 3 dalis)) taikomi „Boerenkaas“ tradiciniam gaminiui, garantuotam pagal Reglamentą (EB) Nr. 509/2006.

Vieną kartą per šešias – aštuonias savaites kiekviename ūkyje tikrinama, ar sūrio gamybai naudojamas šviežias žalias pienas (primelžtas ne anksčiau kaip prieš 40 val.) ir dedama kazeino etiketė. Vieną kartą per metus atliekamas administracinis patikrinimas, iš kokio ūkio tiekiamas naudojamas pienas. Tikrinimas, susijęs su sudėties reikalavimais, apima sausosios medžiagos riebalų kiekio, didžiausio drėgmės kiekio, druskos kiekio sausojoje medžiagoje patikrinimus. Šie rodikliai tikrinami tuo pačiu metu kartą per šešias – aštuonias savaites (\*).

Tikrinimo procedūromis taip pat siekiama, kad būtų užtikrintos kitos įvairioms „Boerenkaas“ rūšims būdingos savybės, išvardytos 3.7 skyriuje esančioje lentelėje. Šis būdingų savybių tikrinimas vizualiai atliekamas tuo pačiu metu kartą per šešias – aštuonias savaites.

---

(\*) Jei „Boerenkaas“ sūrio gamyba yra sezoninė, gamybos laikotarpiu tikrinimai vykdomi kartą per šešias – aštuonias savaites. Kai įmonėje „Boerenkaas“ sūrio per metus pagaminama mažiau kaip 25 000 kg, tikrinimai atliekami du kartus per metus.“