

**KOMISIJAS REGULA (EK) Nr. 977/2009****(2009. gada 19. oktobris),****ar ko apstiprina maznozīmīgas izmaiņas tāda nosaukuma specifikācijā, kas reģistrēts Garantēto tradicionālo īpatnību reģistrā (Boerenkaas (GTĪ))**

EIROPAS KOPIENU KOMISIJA,

ņemot vērā Eiropas Kopienas dibināšanas līgumu,

ņemot vērā Padomes 2006. gada 20. marta Regulu (EK) Nr. 509/2006 par lauksaimniecības produktiem un pārtikas produktiem kā garantētām tradicionālām īpatnībām <sup>(1)</sup> un jo īpaši tās 9. panta 4. punkta pirmo daļu,

tā kā:

(1) Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 509/2006 11. panta 1. punkta pirmo daļu Komisija izvērtēja Nīderlandes pieteikumu grozījuma apstiprināšanai specifikācijā attiecībā uz produktu ar garantētām tradicionālām īpatnībām *Boerenkaas*, kas reģistrēts ar Komisijas Regulu (EK) Nr. 149/2007 <sup>(2)</sup>.

(2) Pieteikuma mērķis ir grozīt specifikāciju, lai noteiktu, ka sezonālas ražošanas gadījumā pārbaudes ražošanas perioda laikā veic reizi sešās līdz astoņās nedēļās. Ja *Boerenkaas* gada ražošanas apjoms uzņēmumā ir mazāks

par 25 000 kilogramu, pārbaudes veic divreiz gadā. Šīs izmaiņas ir ierosinātas tādēļ, lai maziem uzņēmumiem novērstu lielus pārbaužu izdevumus.

(3) Komisija izskatīja minēto grozījumu un nolēma, ka tas ir pamatots. Ņemot vērā, ka grozījums ir maznozīmīgs Regulas (EK) Nr. 509/2006 11. panta 1. punkta nozīmē, Komisija to var apstiprināt, nepiemērojot minētās regulas 8. panta 2. punktā un 9. pantā paredzēto procedūru,

IR PIENĒMUSI ŠO REGULU.

*1. pants*Produkta ar garantētām tradicionālām īpatnībām *Boerenkaas* specifikāciju groza atbilstīgi šīs regulas I pielikumam.*2. pants*

Atjaunināta specifikācija ir sniegta šīs regulas II pielikumā.

*3. pants*Šī regula stājas spēkā nākamajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2009. gada 19. oktobrī

*Komisijas vārdā –**Komisijas locekle*

Mariann FISCHER BOEL

<sup>(1)</sup> OV L 93, 31.3.2006., 1. lpp.<sup>(2)</sup> OV L 46, 16.2.2007., 18. lpp.

## I PIELIKUMS

Produkta ar garantētām tradicionālām īpatnībām *Boerenkaas* specifikāciju groza šādi.

Ar šādiem teikumiem papildina specifikācijas 3.9. punktu par minimuma prasībām un procedūrām specifisko iezīmju pārbaudei:

“Ja *Boerenkaas* siera ražošana ir sezonāla, ražošanas perioda laikā pārbaudes veic reizi sešās līdz astoņās nedēļās. Ja *Boerenkaas* gada ražošanas apjoms uzņēmumā ir mazāks par 25 000 kilogramu, pārbaudes veic divreiz gadā.”

---

## II PIELIKUMS

## "3. Produkta atjaunināta specifiskācija

## 3.1. Reģistrējams(-ie) nosaukums(-i) (Regulas (EK) Nr. 1216/2007 2. pants)

Boerenkaas (tikai holandiešu valodā)

## 3.2. Vai nosaukums

ir specifisks pats par sevi

izsaka lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta specifiskās iezīmes

Nosaukums *Boerenkaas* ir īpašā veidā saistīts ar produktu, ko tradicionāli gatavoja lauku saimniecībās no svaigpiena, kurš galvenokārt tika iegūts no šajās saimniecībās turēta ganāmpulka. *Boeren* nozīmē "lauksaimnieki", tādējādi *Boerenkaas* ir siers, ko lauku saimniecībās gatavo lauksaimnieki.

## 3.3. Vai ir lūgta nosaukuma rezervēšana atbilstīgi Regulas (EK) Nr. 509/2006 13. panta 2. punktam

Reģistrācija ar nosaukuma rezervēšanu

Reģistrācija bez nosaukuma rezervēšanas

## 3.4. Produkta veids (kā norādīts II pielikumā)

1.3. grupa. Siers

## 3.5. Tā lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums atbilstīgi 3.1. punktam (Regulas (EK) Nr. 1216/2007 3. panta 1. punkts)

*Boerenkaas* ir (pus-)cietais siers, ko ražo no svaiga gov, kazas, aitas vai bifeļmātes piena. Tauku saturs *Boerenkaas* sierā var atšķirties atkarībā no tauku satura pienā, kas izmantots kā izejviela.

Sieram var būt pievienotas ķīmenes vai citas sēklas, garšaugi un/vai garšvielas. Jo vecāks ir siers un jo ilgāks ir tā nogatavināšanās process, jo cietāks un sausāks tas kļūst, šādi iegūstot cietu sieru.

Šo produktu nosaukumu piemēri ir *Goudse Boerenkaas*, *Goudse Boerenkaas met kruiden*, *Edammer Boerenkaas*, *Leidse Boerenkaas*, *Boerenkaas van geitenmelk* un *Boerenkaas van schapenmelk*.

## 3.6. Tā lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta ražošanas metodes apraksts, uz kuru attiecas nosaukums atbilstīgi 3.1. punktam (Regulas (EK) Nr. 1216/2007 3. panta 2. punkts)

Var izmantot šādas izejvielas:

a) svaigpiens;

b) krējums vai vājpiens, vai puskrējots piens, kas tieši iegūts no a) apakšpunktā minētā piena;

c) ūdens.

Izmantotais piens nedrīkst būt termiski apstrādāts virs 40 °C; fosfatāzes darbībai ir jāatbilst svaigpiena reakcijai.

Piens ir jāpārstrādā sierā 40 stundu laikā pēc tā izslaušanas.

Palīgvielas un piedevas

a) Pienskābi, propionskābi un smaržvielas veidojošas mikroorganismu kultūras (kas nav ģenētiski modificētas);

b) himozīns (atbilstīgi lēmuma par piena produktiem 5. panta a) punktam);

c) kalcija hlorīds;

d) nātrija nitrāts;

e) sēklas, garšaugi un/vai garšvielas;

f) nātrija hlorīds (iesālot).

#### Ražošanas process

- Svaigpienu sarecina aptuveni 30 °C temperatūrā 40 stundu laikā pēc tā izslaukšanas.
- Paskābināšanu nodrošina jaukta pienskābes baktēriju celmu kultūra.
- Pēc recekļa sagriešanas, izmaisīšanas un daļējas sūkalu notecināšanas sūkalu un siera graudu masu vienu vai divas reizes skalo ar karstu ūdeni, sasildot masu līdz maksimāli 37 °C temperatūrai.
- Pēc apstrādes siera graudu masu pilda siera veidnēs.
- Pirms presēšanas vai tās laikā sieram uzliek kazeīna marķējumu ar nosaukumu *Boerenkaas*, kuru var papildināt arī ar norādi par to, kāda veida piens ir izmantots šā siera gatavošanā.
- Pēc presēšanas un paskābināšanas, kas ilgst vairākas stundas, sieru iegremdē 18 līdz 22 % vāramās sāls šķīdumā (nātrija hlorīds).
- Minimālais siera nogatavināšanās ilgums saimniecībā ir 13 dienas pēc dienas, kad sākusies pārstrāde vismaz 12 °C temperatūrā.
- Lai iegūtu šim sieram raksturīgo garšu, to turpina nogatavināt īpašā nogatavināšanas telpā attiecīgajā saimniecībā vai siera tirdzniecības uzņēmuma noliktavās. Nogatavināšanās procesa ilgums var atšķirties – no dažām nedēļām līdz vairāk nekā gadam.

#### 3.7. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta specifiskums (Regulas (EK) Nr. 1216/2007 3. panta 3. punkts)

*Boerenkaas* ir siers, ko izgatavo lauku saimniecībā no svaiga gov, kazas, aitas vai bifeļmātes piena. Vismaz pusei no piena jābūt iegūtai no tās pašas saimniecības ganāmpulka. Pārējo pienu drīkst iepirkt ne vairāk kā no divām citām piensaimniecībām, bet kopējais iepirkta piena daudzums nedrīkst pārsniegt pašā saimniecībā saražotā piena daudzumu.

*Boerenkaas* raksturīgo īpašību un attiecībā uz sastāvu izvirzīto prasību kopsavilkums

Īpašības	Goudse Boerenkaas	Leidse Boerenkaas	Edammer Boerenkaas	<i>Boerenkaas (van geitenmelk), Boerenkaas (van schapenmelk), Boerenkaas (van buffelmelk)</i>
Izejviela	govs piens	govs piens	govs piens	kazas piens, aitas piens, bifeļmātes piens
Forma	Gaudas siera forma (plakans cilindrs ar noapaļotām malām)	Leidenes siera forma (plakans cilindrs ar taisnām malām)	apaļa vai ovāla	
Miza	balta līdz dzeltena, ja vajadzīgs – ar pārklājumu	sarkana miza, ja vajadzīgs – ar pārklājumu	balta līdz dzeltena, ja vajadzīgs – ar pārklājumu	balta līdz dzeltena, ja vajadzīgs – ar pārklājumu
Konsistence	stingra līdz mīksta un plastiska	stingra līdz mīksta; siers labi sagriežams	mīksta līdz stingra vai cieta, siers labi sagriežams	stingra līdz mīksta un plastiska
Acojums	regulārs visā siera slānī, acu diametrs no 2 līdz apm. 15 mm; bez plaisām (garākām par 1 cm)	ražošanas procesā iegūts neliels mazu acu daudzums, regulāri izvietots visā siera slānī, acu diametrs no 1 līdz 3 mm; bez plaisām	neliels acu daudzums, regulāri izvietots visā siera slānī, acu diametrs no 2 līdz apm. 8 mm; bez plaisām	vienmērīgs acojums viscaur siera slānī vai siera slānis bez acojuma
pH līmenis	pēc 12 dienām starp 5,20 un 5,40	pēc 12 dienām starp 5,20 un 5,30	pēc 12 dienām starp 5,20 un 5,30	pēc 12 dienām starp 5,10 un 5,30

Īpašības	Goudse Boerenkaas	Leidse Boerenkaas	Edammer Boerenkaas	Boerenkaas (van geitenmelk), Boerenkaas (van schapenmelk), Boerenkaas (van buffelmelk)
Tauku saturs sausnā (%)	augsts tauku saturs, vismaz 48 %	30 % +, tauku saturs sausnā pārsniedz 30 % +, bet ir mazāks par 35 % vai 35 % +, tauku saturs sausnā pārsniedz 35 %, bet ir mazāks par 40 %	40 % +, tauku saturs sausnā pārsniedz 40 %, bet ir mazāks par 45 %	vismaz 45 % +
Maks. ūdens saturs	42,5 % (12 dienas pēc izgatavošanas)	45 % (12 dienas pēc izgatavošanas)	47 % (12 dienas pēc izgatavošanas)	46 % (12 dienas pēc izgatavošanas)
Sāls saturs (%)	0,4 % līdz maksimāli 4 % sāls sausā sierā	0,4 % līdz maksimāli 4 % sāls sausā sierā	0,4 % līdz maksimāli 5 % sāls sausā sierā	0,4 % līdz maksimāli 4 % sāls sausā sierā
Piedevas	iespējams, ķīmenes, sēklas, garšaugi un/vai garšvielas	ķīmenes	iespējams, ķīmenes	iespējams, sēklas, garšaugi un/vai garšvielas
Minimālais nogatavināšanās termiņš	13 dienas pēc izgatavošanas	13 dienas pēc izgatavošanas	13 dienas pēc izgatavošanas	13 dienas pēc izgatavošanas
Minimālā nogatavināšanās temperatūra	12 °C	12 °C	12 °C	12 °C
Fosfatāzes aktivitāte	svaigpienam raksturīgais normālais līmenis	svaigpienam raksturīgais normālais līmenis	svaigpienam raksturīgais normālais līmenis	svaigpienam raksturīgais normālais līmenis

### 3.8. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta tradicionālais raksturs (Regulas (EK) Nr. 1216/2007 3. panta 4. punkts)

Nosaukums *Boerenkaas* ir īpašā veidā saistīts ar produktu, ko tradicionāli gatavoja lauku saimniecībās no svaigpiena, kurš galvenokārt tika iegūts no šajās saimniecībās turēta ganāmpulka.

Līdz 1874. gadam visu pienu pārstrādāja attiecīgajā saimniecībā. Pēc minētā gada pakāpeniski ieviesa piena rūpniecisku apstrādi. Divdesmitā gadsimta sākumā siera ražošanā izmantoto pienu sāka pasterizēt. Pasterizācijas rezultātā tika zaudētas īpašības, kas raksturīgas lauku saimniecībās gatavotam sieram. Lauku saimniecībās turpināja tradicionālo piena pārstrādes metodi.

No svaigpiena ražotam sieram piemīt īpaši bagātīga garša, jo šādā pienā ir fermenti, proti, piena lipāze, un mikroorganismu flora, kas attīstās pienā slaukšanas laikā un pēc tās. Tāpēc šāda siera garšu raksturo kā bagātīgāku, spēcīgāku un izteiktāku. Pēc daudzu patērētāju domām, tieši šī ir tā īpašība, ar ko *Boerenkaas* siera garša atšķiras no rūpnieciski ražotu siera garšas. Jo nogatavināšanas process ilgāks, jo garša ir izteiktāka.

Atbilstīgi lēmumam par siera produktu kvalitāti ar likumu par lauksaimniecības produktu kvalitāti 1982. gadā tika izdoti jauni noteikumi attiecībā uz siera kvalitāti, piena izcelsmi un ražošanas metodi. Attiecīgais valsts marķējums garantē, ka *Boerenkaas* ir lauku produkts, kas ražots no svaiga piena neilgi pēc tā izslaukšanas no galvenokārt tās pašas saimniecības ganāmpulka lopiem.

Ar šiem normatīvajiem aktiem tika paredzēta arī iespēja izmantot kazas, aitas un bifeļmātes pienu, to pievienojot govju pienam, kā arī ražot sieru no svaigpiena ar pazeminātu tauku saturu.

Iepriekšminētais skaidri apliecina, ka siera ražošanā izmantojamās izejvielas un ražošanas tehnoloģija ir īpaša.

3.9. Prasību minimums un procedūras specifisko iezīmju pārbaudei (Regulas (EK) Nr. 1216/2007 4. pants)

*Boerenkaas* sieram kā tradicionālam garantētam produktam atbilstīgi Regulai (EK) Nr. 509/2006 piemēro šīs specifikācijas prasības, kas izklāstītas 3.6. punktā (Tā lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta ražošanas metodes apraksts, uz kuru attiecas nosaukums atbilstīgi 3.1. punktam) un 3.7. punktā sniegtajā tabulā (Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta specifiskums (Regulas (EK) Nr. 1216/2007 3. panta 3. punkts)).

Ik pēc sešām līdz astoņām nedēļām notiek katras saimniecības pārbaude, lai nodrošinātu, ka siera ražošanā izmanto svaigu nepasterizētu pienu (ne vecāku par 40 stundām), un pārbaudītu, kā tiek izmantots kazeīna marķējums. Reizi gadā tiek veiktas administratīvas pārbaudes, lai pārlicinātos, no kurām saimniecībām tiek ņemts ražošanā izmantotajam pienam. Sastāva atbilstīguma pārbaudēs nosaka tauku saturu sausnā, ūdens saturu un sāls saturu sausnā. Šos parametrus pārbauda vienā laikā reizi sešās līdz astoņās nedēļās (\*).

Turklāt pārbaudes nolūks ir novērtēt atbilstību citu veidu *Boerenkaas* siera raksturīgām īpašībām, kas norādītas 3.7. punkta tabulā. Šīs raksturīgo īpašību pārbaudes notiek vizuālas kontroles veidā, arī vienā laikā reizi sešās līdz astoņās nedēļās.

---

(\* ) Ja *Boerenkaas* siera ražošana ir sezonāla, ražošanas perioda laikā pārbaudes veic reizi sešās līdz astoņās nedēļās. Ja ikgadējs *Boerenkaas* ražošanas apjoms uzņēmumā ir mazāks par 25 000 kilogramu, pārbaudes veic divreiz gadā.”