

REGULAMENTO (CE) N.º 977/2009 DA COMISSÃO**de 19 de Outubro de 2009****que aprova alterações menores ao caderno de especificações de uma denominação inscrita no registo das especialidades tradicionais garantidas [Boerenkaas (ETG)]**

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho, de 20 de Março de 2006, relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 9.º, n.º 4, primeiro parágrafo,

Considerando o seguinte:

- (1) Nos termos do artigo 11.º, n.º 1, primeiro parágrafo, do Regulamento (CE) n.º 509/2006, a Comissão examinou o pedido dos Países Baixos de aprovação de uma alteração dos elementos do caderno de especificações da especialidade tradicional garantida «Boerenkaas», registada no Regulamento (CE) n.º 149/2007 da Comissão ⁽²⁾.
- (2) O objectivo do pedido é alterar o caderno de especificações de forma a que, quando a produção é sazonal, os controlos sejam realizados uma vez em cada seis a oito semanas durante o período de produção. No caso de a produção anual de «Boerenkaas» numa exploração ser inferior a 25 000 kg, os controlos são efectuados duas vezes por ano. Estas alterações são propostas para evitar

que as pequenas explorações se vejam confrontadas com custos de controlo elevados.

- (3) A Comissão examinou a alteração em causa e concluiu que é justificada. Uma vez que se trata de uma alteração menor na acepção do artigo 11.º, n.º 1, quarto parágrafo, do Regulamento (CE) n.º 509/2006, a Comissão pode aprová-la sem recorrer ao procedimento previsto no artigo 8.º, n.º 2, e no artigo 9.º,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O caderno de especificações da especialidade tradicional garantida «Boerenkaas» é alterado em conformidade com o anexo I do presente regulamento.

Artigo 2.º

O caderno de especificações na sua versão actualizada consta do anexo II do presente regulamento.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 19 de Outubro de 2009.

Pela Comissão

Mariann FISCHER BOEL

Membro da Comissão

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 1.

⁽²⁾ JO L 46 de 16.2.2007, p. 18.

ANEXO I

O caderno de especificações da especialidade tradicional garantida «Boerenkaas» é alterado do seguinte modo:

Ao ponto 3.9 do caderno de especificações, relativo às exigências mínimas e procedimentos de controlo da especificidade, são aditados os seguintes períodos:

«Quando a produção de “Boerenkaas” é sazonal, os controlos são realizados uma vez em cada seis a oito semanas durante o período de produção. No caso de a produção anual de “Boerenkaas” numa exploração ser inferior a 25 000 kg, os controlos são efectuados duas vezes por ano.»

ANEXO II

«3. Caderno de especificações actualizado

3.1. Denominação a registar [artigo 2.º do Regulamento (CE) n.º 1216/2007]

“Boerenkaas” (unicamente em neerlandês)

3.2. A denominação

É específica por si mesma

Exprime a especificidade do produto agrícola ou do género alimentício

O nome “Boerenkaas” está especificamente ligado a um produto fabricado tradicionalmente na exploração a partir de leite cru proveniente principalmente dos animais da própria exploração. O termo “Boeren” significa agricultor, pelo que o termo Boerenkaas designa o queijo fabricado por agricultores na exploração.

3.3. Reserva da denominação ao abrigo do artigo 13.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 509/2006

Registo com reserva da denominação

Registo sem reserva da denominação

3.4. Tipo de produto [em conformidade com o anexo II]

Classe 1.3: Queijos

3.5. Descrição do produto agrícola ou género alimentício cuja denominação consta do ponto 3.1 [artigo 3.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 1216/2007]

O “Boerenkaas” é um queijo de pasta (semi-)dura, elaborado a partir de leite cru de vaca, cabra, ovelha ou búfala. O teor de gordura do “Boerenkaas” varia, dependendo do teor de gordura do leite utilizado.

O queijo pode conter cominho ou outras sementes, ervas e/ou especiarias. Quanto mais velho for o queijo e quanto mais curado, mais firme e seco ele se tornará, transformando-se, assim, num queijo de pasta dura.

Exemplos de nomes de produtos deste tipo: “Goudse Boerenkaas”, “Goudse Boerenkaas met kruiden”, “Edammer Boerenkaas”, “Leidse Boerenkaas”, “Boerenkaas van geitenmelk” e “Boerenkaas van schapenmelk”.

3.6. Descrição do método de produção do produto agrícola ou género alimentício cuja denominação consta do ponto 3.1 [artigo 3.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1216/2007]

A matéria-prima utilizada pode consistir em:

a) Leite cru;

b) Nata ou leite desnatado ou semi-desnatado, obtido directamente do leite referido em a);

c) Água.

O leite utilizado não pode ter sido submetido a um tratamento pelo calor em que a temperatura tenha superado os 40 °C; a actividade da fosfatase deve ser compatível com a do leite cru utilizado.

O leite tem de ser transformado em queijo no prazo de 40 horas a contar da ordenha.

Adjuvantes e aditivos

a) Culturas de microorganismos (não modificados geneticamente) produtores de ácido láctico, ácido propanóico e aromas;

b) Coalho (na acepção do artigo 5.º, alínea a), do Decreto relativo aos produtos lácteos);

c) Cloreto de cálcio;

d) Nitrato de sódio;

e) Sementes, ervas e/ou especiarias;

f) Cloreto de sódio (salmoura).

Processo de fabrico

- O leite cru é coalhado a uma temperatura de 30 °C, aproximadamente, no prazo de 40 horas a contar da ordenha.
- A fermentação faz-se por adição de um acidificante constituído por uma cultura de bactérias.
- Após corte, agitação e esgotamento de parte do soro, a mistura de coalho e de coalhada é lavada uma ou duas vezes com água quente, elevando a temperatura da mistura a 37 °C, no máximo.
- Após a transformação, a coalhada é colocada em moldes de queijo.
- Antes ou durante a prensagem, é colocada uma marca de caseína no queijo, indicando o nome “Boerenkaas”, eventualmente completado com o nome do tipo de leite.
- Após a prensagem e a acidificação do queijo durante algumas horas, este é colocado em salmoura com 18 % a 22 % de sal comum (cloreto de sódio).
- O período mínimo de cura na exploração é de 13 dias a contar do dia em que se iniciou a transformação, a uma temperatura de, pelo menos, 12 °C.
- Para obter plenamente o sabor característico, o período de cura do “Boerenkaas” deve ser prolongado, quer na exploração quer no comerciante de queijo. O período de cura oscila entre algumas semanas e mais de um ano.

3.7. Especificidade do produto agrícola ou género alimentício [artigo 3.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 1216/2007]:

O “Boerenkaas” (queijo artesanal) é um queijo elaborado na exploração a partir de leite cru de vaca, cabra, ovelha ou búfala. Pelo menos metade do leite provém de animais da própria exploração. Pode ser comprado leite a duas outras explorações leiteiras, no máximo, mas a quantidade total comprada não pode superar a produzida pelo próprio agricultor.

Resumo das propriedades características e da composição do “Boerenkaas”

Propriedades	“Goudse Boerenkaas”	“Leidse Boerenkaas”	“Edammer Boerenkaas”	“Boerenkaas (van geitenmelk)”, “Boerenkaas (van schapenmelk)”, “Boerenkaas (van buffelmelk)”
Matérias-primas	Leite de vaca	Leite de vaca	Leite de vaca	Leite de cabra, leite de ovelha leite de búfala
Forma	Forma “Gouda” (cilindro achatado com os bordos arredondados)	Forma “Leiden” (cilindro achatado com os bordos agudos)	Bola ou em forma de pão	
Casca	Branca a amarela, eventualmente com revestimento	Casca vermelha, eventualmente com revestimento	Branca a amarela, eventualmente com revestimento	Branca a amarela, eventualmente com revestimento
Consistência	Firme a macia, maleável	Firme a dura, cortável em fatias	Macia a firme ou dura, cortável em fatias	Firme a macia, maleável
Formação de olhos	Regular em todo o queijo, diâmetro dos olhos variável de 2 a 15 mm, aproximadamente; sem fendas (maiores do que 1 cm)	Número limitado de pequenos olhos criados durante a produção, regular em todo o queijo, diâmetro dos olhos de 1 a 3 mm; sem fendas	Número limitado de pequenos olhos, regular em todo o queijo, diâmetro dos olhos de 2 a 8 mm; sem fendas	Olhos espalhados regularmente por todo o queijo, ou pasta fechada
pH	Após 12 dias, entre 5,20 e 5,40	Após 12 dias, entre 5,20 e 5,30	Após 12 dias, entre 5,20 e 5,30	Após 12 dias, entre 5,10 e 5,30

Propriedades	"Goudse Boerenkaas"	"Leidse Boerenkaas"	"Edammer Boerenkaas"	"Boerenkaas (van geitenmelk)", "Boerenkaas (van schapenmelk)", "Boerenkaas (van buffelmelk)"
Teor de gordura na matéria seca (%)	Gordo, pelo menos 48 %	30 % +, teor de gordura na matéria seca superior a 30 % mas inferior a 35 %; ou 35 % +, teor de gordura na matéria seca superior a 35 % mas inferior a 40 %	40 % +, teor de gordura na matéria seca superior a 40 % mas inferior a 45 %	Pelo menos 45 % +
Teor máximo de humidade	42,5 % (12 dias após elaboração)	45 % (12 dias após elaboração)	47 % (12 dias após elaboração)	46 % (12 dias após elaboração)
Teor de sal (%)	0,4 % a 4 %, no máximo, de sal no queijo seco	0,4 % a 4 %, no máximo, de sal no queijo seco	0,4 % a 5 %, no máximo, de sal no queijo seco	0,4 % a 4 %, no máximo, de sal no queijo seco
Ingredientes adicionados	Eventualmente, cominho, sementes, ervas e/ou especiarias	Cominho	Eventualmente cominho	Eventualmente, sementes, ervas e/ou especiarias
Duração mínima de cura	13 dias a contar do primeiro dia de elaboração	13 dias a contar do primeiro dia de elaboração	13 dias a contar do primeiro dia de elaboração	13 dias a contar do primeiro dia de elaboração
Temperatura mínima de cura	12 °C	12 °C	12 °C	12 °C
Actividade de fosfatase	Nível normal para leite cru	Nível normal para leite cru	Nível normal para leite cru	Nível normal para leite cru

3.8. *Carácter tradicional do produto agrícola ou género alimentício [artigo 3.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 1216/2007]*

O nome "Boerenkaas" está especificamente ligado a um produto fabricado tradicionalmente na exploração a partir de leite cru proveniente principalmente dos animais da própria exploração.

Até 1874, todo o leite era transformado na exploração. Após essa data, o leite passou, gradualmente, a ser transformado em fábricas. O leite destinado à elaboração de queijo passou a ser pasteurizado nos primeiros anos do século XX. Da pasteurização resultou que os queijos produzidos em fábricas perderam a sua especificidade. Na exploração, manteve-se o método tradicional de transformação do leite cru.

Dadas as enzimas presentes naturalmente no leite, como a lipase, e a presença de uma flora bacteriana que se desenvolve no leite durante e após a ordenha, o queijo elaborado a partir deste leite cru tem mais sabor. É mais completo, mais forte e mais apimentado. Para muitos consumidores, é este facto que distingue o sabor do "Boerenkaas" do queijo elaborado na fábrica. Quanto mais prolongada é a cura, mais forte é o sabor.

Em 1982, o diploma relativo aos queijos, baseado na Lei da Qualidade Agrícola, estabeleceu novas normas em matéria de qualidade do queijo, origem do leite e modo de produção. A marca nacional de conformidade, decorrente desta legislação, garante que o "Boerenkaas" é um produto artesanal, elaborado a partir de leite cru, conservado apenas durante um curto período e proveniente principalmente dos animais da própria exploração.

Esta legislação introduz a possibilidade de utilizar, além do leite de vaca, igualmente leite de cabra, ovelha e búfala e de elaborar este queijo a partir de leite cru com um teor de gordura inferior.

O exposto ilustra claramente o carácter específico das matérias-primas utilizadas e do modo de produção.

3.9. *Exigências mínimas e procedimentos de controlo da especificidade [artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 1216/2007]*

Os requisitos deste processo, descritos na secção 3.6 (Descrição do método de produção do produto agrícola ou género alimentício cuja denominação consta do ponto 3.1) e no quadro da secção 3.7 (Especificidade do produto agrícola ou género alimentício — artigo 3.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 1216/2007), aplicam-se ao “Boerenkaas” enquanto especialidade tradicional garantida ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 509/2006.

Em cada seis a oito semanas, todas as explorações são inspeccionadas para assegurar a utilização de leite cru fresco (que não tenha mais do que 40 horas) na elaboração de queijo e verificar a utilização da marca de caseína. Uma vez por ano, são efectuados controlos administrativos para verificar de que explorações provém o leite utilizado. Os controlos do cumprimento dos requisitos dizem respeito ao teor de gordura na matéria seca, ao teor de humidade e ao teor de sal na matéria seca. Estes parâmetros são controlados ao mesmo tempo uma vez em cada seis a oito semanas (*).

Além disso, o processo de inspecção destina-se a verificar o respeito de outras propriedades características dos vários tipos de “Boerenkaas” indicados no quadro da secção 3.7. Estes controlos das propriedades características são efectuados visualmente, também ao mesmo tempo, uma vez em cada seis a oito semanas.

(*) Quando a produção de “Boerenkaas” é sazonal, os controlos são realizados uma vez em cada seis a oito semanas durante o período de produção. No caso de a produção anual de “Boerenkaas” numa exploração ser inferior a 25 000 kg, os controlos são efectuados duas vezes por ano.»
