

REGULAMENTUL (CE) NR. 977/2009 AL COMISIEI

din 19 octombrie 2009

de aprobare a unor modificări minore ale caietului de sarcini al unei denumiri înregistrate în
registru de specialități tradiționale garantate [Boerenkaas (STG)]

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 509/2006 al Consiliului din 20 martie 2006 privind specialitățile tradiționale garantate din produse agricole și alimentare ⁽¹⁾, în special articolul 9 alineatul (4) primul paragraf,

întrucât:

- (1) În conformitate cu articolul 11 alineatul (1) primul paragraf din Regulamentul (CE) nr. 509/2006, Comisia a analizat cererea Țărilor de Jos de aprobare a unei modificări a caietului de sarcini al specialității tradiționale garantate „Boerenkaas”, înregistrată prin Regulamentul (CE) nr. 149/2007 al Comisiei ⁽²⁾.
- (2) Cererea are ca scop modificarea caietului de sarcini astfel încât, atunci când fabricarea brânzei „Boerenkaas” este sezonieră, controalele să se efectueze în timpul perioadei de fabricare o dată la șase-opt săptămâni. Iar în cazul în care o întreprindere produce mai puțin de 25 000 kilograme de „Boerenkaas” pe an, controalele se efectuează de două ori pe an. Aceste modificări se

propun pentru a evita ca întreprinderile mici să se confrunte cu costuri de control ridicate.

- (3) Comisia a examinat modificarea în cauză și a hotărât că este justificată. Deoarece modificarea este minoră în sensul articolului 11 alineatul (1) al patrulea paragraf din Regulamentul (CE) nr. 509/2006, Comisia o poate aproba fără a recurge la procedura prezentată la articolul 8 alineatul (2) și la articolul 9 din respectivul regulament,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Caietul de sarcini al specialității tradiționale garantate „Boerenkaas” se modifică în conformitate cu anexa I la prezentul regulament.

Articolul 2

Caietul de sarcini actualizat figurează în anexa II la prezentul regulament.

Articolul 3

Prezentul regulament intră în vigoare în ziua următoare datei publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 19 octombrie 2009.

Pentru Comisie
Mariann FISCHER BOEL
Membru al Comisiei

⁽¹⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 1.
⁽²⁾ JO L 46, 16.2.2007, p. 18.

ANEXA I

Caietul de sarcini al specialității tradiționale garantate „Boerenkaas” se modifică după cum urmează:

Următoarele fraze se adaugă la punctul 3.9 din caietul de sarcini cu privire la cerințele minime și procedurile de control al specificității:

„Atunci când fabricarea brânzei «Boerenkaas» este sezonieră, controalele se efectuează în timpul perioadei de fabricare o dată la șase-opt săptămâni. În cazul în care o întreprindere produce mai puțin de 25 000 kilograme de «Boerenkaas» pe an, controalele se efectuează de două ori pe an.”

ANEXA II

„3. Caietul de sarcini actualizat

3.1. Denumirea (denumirile) care trebuie înregistrată (înregistrate) [articolul 2 din Regulamentul (CE) nr. 1216/2007]

«Boerenkaas» (numai în olandeză)

3.2. Denumirea

Este specifică în sine

Exprimă specificitatea produsului agricol sau alimentar

Denumirea «Boerenkaas» este corelată în mod specific cu un produs fabricat în mod tradițional la fermă din lapte crud provenit în cea mai mare parte de la șeptelul propriu al fermei. Cuvântul «Boeren» înseamnă fermier, prin urmare Boerenkaas e produsă de către fermieri la fermă.

3.3. Rezervarea denumirii solicitată în conformitate cu articolul 13 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 509/2006

Înregistrare cu rezervarea denumirii

Înregistrare fără rezervarea denumirii

3.4. Tipul de produs [a se vedea anexa II]

Clasa 1.3. Brânză

3.5. Descrierea produsului agricol sau alimentar căruia i se aplică denumirea de la punctul 3.1 [articolul 3 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 1216/2007]

«Boerenkaas» e o brânză (semi)tare produsă din lapte crud de bovine, caprine, ovine sau bivolițe. Conținutul de grăsime al «Boerenkaas» variază în funcție de conținutul de grăsime al laptelui utilizat.

Brânza poate conține chimion sau alte semințe, plante aromatice și/sau condimente. Brânza devine mai densă și mai uscată pe măsură ce devine mai veche și se maturează mai îndelung, obținându-se astfel o brânză tare.

Câteva exemple de denumiri ale produselor sunt: «Goudse Boerenkaas», «Goudse Boerenkaas met kruiden», «Edammer Boerenkaas», «Leidse Boerenkaas», «Boerenkaas van geitenmelk» și «Boerenkaas van schapenmelk».

3.6. Descrierea metodei de fabricare a produsului agricol sau alimentar căruia i se aplică denumirea de la punctul 3.1 [articolul 3 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 1216/2007]

Materia primă utilizată poate fi:

(a) lapte crud;

(b) smântână sau lapte parțial sau integral degresat obținute direct din laptele menționat la litera (a);

(c) apă.

Laptele utilizat nu trebuie să fi fost supus unui tratament termic la peste 40 °C; activitatea fosfatazei trebuie să fie compatibilă cu cea a laptelui crud utilizat.

Laptele trebuie să fie prelucrat în brânză într-un interval de maximum 40 de ore de la mulgere.

Adjuvanți și aditivi

(a) Culturi de microorganisme care produc acid lactic, acid propionic și arome (nemodificate genetic)

(b) Cheag [în sensul articolului 5 litera (a) din Decretul privind produsele lactate]

(c) Clorură de calciu

(d) Azotat de sodiu

(e) Semințe, plante aromatice și/sau condimente

(f) Clorură de sodiu (prin cufundare în saramură)

Procesul de fabricație

- Laptele crud coagulează într-un interval de maximum 40 de ore de la mulgere la o temperatură de aproximativ 30 °C.
- Acidificarea are loc sub acțiunea unei culturi de tulpini mixte de bacterii de acid lactic.
- După tăiere, amestecare și scurgerea parțială a zerului, amestecul de zer și coagul se spală o dată sau de două ori cu apă fierbinte, astfel încât temperatura amestecului să nu depășească 37 °C.
- După prelucrare, coagulul se pune în forme pentru brânză.
- Înaintea sau în timpul presării se imprimă pe brânză o marcă de cazeină cu numele «Boerenkaas», precum și, în măsura posibilului, tipul de lapte.
- După presare și acidificare timp de mai multe ore, brânza se cufundă într-o soluție de saramură conținând sare de bucătărie (clorură de sodiu) în proporție de 18-22 %.
- Perioada minimă de maturare la fermă, la o temperatură de cel puțin 12 °C, este de 13 zile, calculate începând cu a doua zi de la începerea prelucrării.
- Pentru a dobândi pe deplin aroma sa caracteristică, «Boerenkaas» se lasă în continuare la maturat, fie în sala de maturare de la fermă, fie în localurile comercianților de brânzeturi. Durata procesului de maturare variază de la câteva săptămâni până la un an sau mai mult.

3.7. Specificitatea produsului agricol sau alimentar [articolul 3 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 1216/2007]

«Boerenkaas» e o brânză produsă la fermă din lapte crud de bovine, caprine, ovine sau bivolițe. Cel puțin jumătate din cantitatea de lapte trebuie să provină de la șeptelul propriu al fermei. Laptele poate fi cumpărat de la cel mult două alte ferme producătoare de lactate, dar cantitatea totală cumpărată nu poate să fie mai mare decât producția proprie.

Rezumat privind proprietățile caracteristice și compoziția «Boerenkaas»

Proprietăți	«Goudse Boerenkaas»	«Leidse Boerenkaas»	«Edammer Boerenkaas»	«Boerenkaas (van geitenmelk)», «Boerenkaas (van schapenmelk)», «Boerenkaas (van buffelmelk)»
Materia primă	lapte de vacă	lapte de vacă	lapte de vacă	lapte de capră, lapte de oaie, lapte de bivoliță
Prezentare	în formă de Gouda (cilindru plat cu marginile rotunjite)	în formă de Leiden (cilindru plat cu marginile unghiulare)	în formă rotundă sau alungită	
Crustă	crustă albă spre galbenă, acoperită, dacă este necesar, cu un înveliș	crustă roșie, acoperită, dacă este necesar, cu un înveliș	crustă albă spre galbenă, acoperită, dacă este necesar, cu un înveliș	crustă albă spre galbenă, acoperită, dacă este necesar, cu un înveliș
Textură	de la semitare la moale și maleabilă	de la semitare la tare, ușor de feliat	de la moale la semitare sau tare, ușor de feliat	de la semitare la moale și maleabilă
Formarea găurilor	găuri răspândite regulat prin brânză, cu diametrul de 2 până la aproximativ 15 mm; fără fisuri (mai lungi de 1 cm)	găuri mici în număr limitat, apărute în timpul fabricării, răspândite regulat prin brânză, cu diametrul de 1-3 mm; fără fisuri	număr limitat de găuri, răspândite regulat prin brânză, cu diametrul de 2 până la aproximativ 8 mm; fără fisuri	găuri răspândite uniform sau textură omogenă
pH	între 5,20 și 5,40 după 12 zile	între 5,20 și 5,30 după 12 zile	între 5,20 și 5,30 după 12 zile	între 5,10 și 5,30 după 12 zile

Proprietăți	«Goudse Boerenkaas»	«Leidse Boerenkaas»	«Edammer Boerenkaas»	«Boerenkaas (van geitenmelk)», «Boerenkaas (van schapenmelk)», «Boerenkaas (van buffelmelk)»
Conținutul de grăsime al substanței uscate (%)	foarte grasă, cel puțin 48 %	30 % +, conținut de grăsime în substanța uscată de mai mult de 30 %, dar mai puțin de 35 %; sau 35 % +, conținut de grăsime în substanța uscată de mai mult de 35 %, dar mai puțin de 40 %	40 % +, conținut de grăsime în substanța uscată de mai mult de 40 %, dar mai puțin de 45 %	cel puțin 45 % +
Conținut maxim de apă	42,5 % (la 12 zile de la fabricare)	45 % (la 12 zile de la fabricare)	47 % (la 12 zile de la fabricare)	46 % (la 12 zile de la fabricare)
Conținutul de sare (%)	0,4 % până la maximum 4 % sare în brânza uscată	0,4 % până la maximum 4 % sare în brânza uscată	0,4 % până la maximum 5 % sare în brânza uscată	0,4 % până la maximum 4 % sare în brânza uscată
Ingrediente adiționale	eventual chimion, semințe, plante aromatice și/sau condimente	chimion	eventual chimion	eventual semințe, plante aromatice și/sau condimente
Durată minimă de maturare	13 zile, calculate începând cu a doua zi de la începerea fabricării	13 zile, calculate începând cu a doua zi de la începerea fabricării	13 zile, calculate începând cu a doua zi de la începerea fabricării	13 zile, calculate începând cu a doua zi de la începerea fabricării
Temperatura minimă de maturare	12 °C	12 °C	12 °C	12 °C
Activitatea fosfatazei	nivel normal pentru laptele crud	nivel normal pentru laptele crud	nivel normal pentru laptele crud	nivel normal pentru laptele crud

3.8. Caracterul tradițional al produsului agricol sau alimentar [articolul 3 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 1216/2007]

Denumirea «Boerenkaas» este corelată în mod specific cu un produs fabricat în mod tradițional la fermă din lapte crud provenit în cea mai mare parte de la șeptelul propriu al fermei.

Laptele a fost prelucrat în totalitate la fermă până în 1874, după care s-a introdus progresiv prelucrarea industrială. Laptele utilizat la fabricarea brânzei a început să fie pasteurizat în primii ani ai secolului al douăzecilea. Pasteurizarea a însemnat pierderea caracterului de brânză fabricată artizanal la fermă. Dar metodele tradiționale de prelucrare a laptelui crud au fost folosite în continuare în ferme.

Brânza fabricată pe bază de lapte crud este mai gustoasă, fiind caracterizată printr-un gust mai pronunțat, mai întreg și mai puternic, datorat enzimelor prezente în mod natural în lapte, de exemplu lipaza laptelui, și florei bacteriene care se dezvoltă în lapte în timpul mulgerii și după aceea. Aceasta diferențiază, în opinia a numeroși consumatori, gustul «Boerenkaas» de cel al brânzei fabricate în mod industrial. În plus, gustul se accentuează pe măsură ce avansează maturarea.

În 1982, hotărârea și decretul privind brânzeturile, stabilite pe baza Legii privind calitatea produselor agricole, au introdus norme noi referitoare la calitatea brânzei, la originea laptelui și la metodele de fabricare. Marca națională respectivă furnizează garanția că «Boerenkaas» este produsă la fermă din lapte crud care este păstrat doar pentru o scurtă perioadă și care provine în cea mai mare parte de la șeptelul propriu al fermei.

Această legislație oferă de asemenea posibilitatea de a utiliza, pe lângă laptele de vacă, și lapte de capră, oaie și bivoliță, precum și posibilitatea de a fabrica brânza din lapte crud cu un conținut redus de grăsime.

Elementele de mai sus ilustrează în mod clar caracterul specific atât al materiei prime utilizate, cât și al metodei de producție.

3.9. Cerințe minime și proceduri de control al specificității [articolul 4 din Regulamentul (CE) nr. 1216/2007]

Cerințele din prezentul caiet de sarcini, așa cum au fost prezentate în secțiunea 3.6 (Descrierea metodei de fabricare a produsului agricol sau alimentar căruia i se aplică denumirea de la punctul 3.1) și în tabelul din secțiunea 3.7 (Specificitatea produsului agricol sau alimentar [articolul 3 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 1216/2007]), se aplică «Boerenkaas» ca specialitate tradițională garantată în temeiul Regulamentului (CE) nr. 509/2006.

Fiecare fermă este controlată o dată la șase-opt săptămâni pentru a se garanta folosirea laptelui crud proaspăt (vechi de cel mult 40 de ore) la fabricarea brânzei și pentru a se verifica utilizarea mărcii de cazeină. O dată pe an se efectuează controale administrative pentru a se verifica din ce ferme provine laptele utilizat. Controalele privind respectarea cerințelor privind compoziția se referă la conținutul de grăsime în substanța uscată, conținutul de apă și conținutul de sare în substanța uscată și se efectuează simultan o dată la șase-opt săptămâni (*).

În plus, prin procedura de control se verifică respectarea celorlalte proprietăți caracteristice ale diferitelor tipuri de «Boerenkaas» prezentate în tabelul din secțiunea 3.7. Controalele proprietăților caracteristice se efectuează vizual, simultan o dată la șase-opt săptămâni.

(*) Atunci când fabricarea brânzei «Boerenkaas» este sezonieră, controalele se efectuează în timpul perioadei de fabricare o dată la șase-opt săptămâni. În cazul în care o întreprindere produce mai puțin de 25 000 kilograme de «Boerenkaas» pe an, controalele se efectuează de două ori pe an."
