

NARIADENIE KOMISIE (ES) č. 977/2009**z 19. októbra 2009,****ktorým sa schvaľujú menšie zmeny a doplnenia špecifikácie názvu zapísaného do registra zaručených tradičných špecialít [Boerenkaas (ZTŠ)]**

KOMISIA EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho spoločenstva,

so zreteľom na nariadenie Rady (ES) č. 509/2006 z 20. marca 2006 o zaručených tradičných špecialitách z poľnohospodárskych výrobkov a potravín⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 9 ods. 4 prvý pododsek,

keďže:

- (1) Komisia na základe článku 11 ods. 1 prvého pododseku nariadenia (ES) č. 509/2006 preskúmala žiadosť Holandska o schválenie zmeny a doplnenia špecifikácie zaručenej tradičnej špeciality „Boerenkaas“ zaregistrovanej nariadením Komisie (ES) č. 149/2007⁽²⁾.
- (2) Účelom žiadosti je zmeniť a doplniť špecifikáciu tak, aby sa kontroly v prípade sezónnej výroby vykonávali počas tohto obdobia výroby raz za každých šesť až osem týždňov. V podnikoch, kde sa ročne vyrobí menej ako 25 000 kg syra „Boerenkaas“, sa kontroly vykonávajú dvakrát ročne. Táto úprava bola navrhnutá s cieľom

predísť tomu, aby malé podniky museli znášať vysoké náklady kontrol.

- (3) Komisia preskúmala uvedenú zmenu a doplnenie a dospela k záveru, že sú opodstatnené. Keďže zmena a doplnenie je v zmysle článku 11 ods. 1 štvrtého pododseku nariadenia (ES) č. 509/2006 menšia, Komisia ju môže schváliť bez použitia postupu opísaného v článku 8 ods. 2 a článku 9,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Špecifikácia zaručenej tradičnej špeciality „Boerenkaas“ sa týmto mení a dopĺňa v súlade s prílohou I k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Upravená špecifikácia sa uvádza v prílohe II k tomuto nariadeniu.

*Článok 3*Toto nariadenie nadobúda účinnosť dňom nasledujúcim po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 19. októbra 2009

Za Komisiu
Mariann FISCHER BOEL
členka Komisie

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 46, 16.2.2007, s. 18.

PRÍLOHA I

Špecifikácia zaručenej tradičnej špeciality „Boerenkaas“ sa mení a dopĺňa takto:

V bode 3.9 špecifikácie, ktorý sa týka minimálnych požiadaviek a postupov kontroly špecifického charakteru, sa dopĺňajú tieto vety:

„V prípade sezónnej výroby syra ‚Boerenkaas‘ sa kontroly vykonávajú počas príslušného obdobia výroby raz za každých šesť až osem týždňov. V podnikoch, kde sa ročne vyrobí menej ako 25 000 kg syra ‚Boerenkaas‘, sa kontroly vykonávajú dvakrát ročne.“

PRÍLOHA II

„3. Upravená špecifikácia výrobku

3.1. Názov (názvy) na zápis do registra [článok 2 nariadenia (ES) č. 1216/2007]

„Boerenkaas“ – (len v holandskom jazyku)

3.2. Názov

je špecifický sám o sebe

vyjadruje špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

Názov „Boerenkaas“ (gazdovský syr) sa špecificky spája s výrobkom, ktorý sa tradične vyrába na gazdovstve zo surového mlieka získaného z vlastného stáda gazdovstva. „Boeren“ znamená gazdovia, takže Boerenkaas je syr vyrobený gazdami na gazdovstve.

3.3. Požaduje sa výhrada názvu podľa článku 13 ods. 2 nariadenia (ES) č. 509/2006

Zápis do registra s výhradou názvu

Zápis do registra bez výhrady názvu

3.4. Druh výrobku (podľa prílohy II)

Trieda 1.3: Syry

3.5. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktoré sa vzťahuje názov podľa bodu 3.1 [článok 3 ods. 1 nariadenia (ES) č. 1216/2007]

„Boerenkaas“ je (polo-)tvrdý syr vyrábaný zo surového kravského, kozieho, ovčieho alebo byvolieho mlieka. Obsah tuku v syre „Boerenkaas“ je rôzny v závislosti od obsahu tuku použitého mlieka.

Syr môže obsahovať rascu alebo iné semená, bylinky a/alebo koreniny. Čím je syr starší a čím viac zreje, tým je pevnejší a suchší, čím vzniká tvrdý syr.

Príklady názvov výrobkov sú „Goudse Boerenkaas“, „Goudse Boerenkaas met kruiden“, „Edammer Boerenkaas“, „Leidse Boerenkaas“, „Boerenkaas van geitenmelk“ a „Boerenkaas van schapenmelk“.

3.6. Opis výrobného postupu poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktorú sa vzťahuje názov podľa bodu 3.1 [článok 3 ods. 2 nariadenia (ES) č. 1216/2007]

Môžu sa použiť tieto suroviny:

a) surové mlieko;

b) smotana alebo odstredené alebo čiastočne odstredené mlieko získané priamo z mlieka uvedeného v písmene a);

c) voda.

Použitie mlieka nesmie byť tepelne ošetrené teplotou vyššou ako 40 °C; fosfatázová aktivita musí byť rovnaká ako fosfatázová aktivita použitého surového mlieka.

Mlieko sa musí spracovať na syr do 40 hodín od podojenia.

Pomocné a prídavné látky

a) kultúry mikroorganizmov, ktoré tvoria kyselinu mliečnu, kyselinu propiónovú a arómy (geneticky neupravené)

b) syridlo [v zmysle článku 5 písm. a) výnosu o mliečnych výrobkoch (zákona o výrobkoch)]

c) chlorid vápenatý

d) dusičnan sodný

e) semená, bylinky a/alebo koreniny

f) chlorid sodný (ponáranie do soľného roztoku)

Postup výroby

- Surové mlieko sa zráža pri teplote približne 30 °C do 40 hodín od podojenia.
- Zrážanie (acidifikácia) sa uskutočňuje kultúrou zo zmesi kmeňov mliečnych baktérií.
- Po krájaní a drobení syroviny a po odstránení časti srvátky sa zmes srvátky a syrového zrna raz alebo dvakrát premyje horúcou vodou, čím sa teplota zmesi zvýši najviac na 37 °C.
- Po spracovaní sa syrové zrno plní do syrárskych foriem.
- Pred lisovaním alebo počas lisovania sa na syr naniesie kazeínová značka s názvom ‚Boerenkaas‘, a prípadne aj s názvom typu mlieka.
- Po niekoľkých hodinách lisovania a acidifikácie sa syr ponára do 18 až 22 % soľného roztoku (roztok kuchynskej soli – chloridu sodného).
- Minimálna doba zrenia na gazdovstve je 13 dní odo dňa začatia spracovania pri teplote najmenej 12 °C.
- Aby sa úplne rozvinula typická chuť syra ‚Boerenkaas‘, necháva sa zrieť v zrejz miestnosti na gazdovstve alebo v priestoroch obchodníka so syrom. Proces zrenia môže trvať niekoľko týždňov až vyše roka.

3.7. Špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny [článok 3 ods. 3 nariadenia (ES) č. 1216/2007]

‚Boerenkaas‘ je syr vyrábaný na gazdovstve zo surového kravského, kozieho, ovčieho alebo byvolieho mlieka. Aspoň polovica mlieka musí pochádzať z vlastného stáda gazdovstva. Mlieko sa môže nakupovať najviac od dvoch prvovýrobcov mlieka, celkové nakúpené množstvo však nesmie byť väčšie ako vlastná produkcia gazdovstva.

Súhrn charakteristických vlastností a zloženia syra ‚Boerenkaas‘

Vlastnosti	‚Goudse Boerenkaas‘	‚Leidse Boerenkaas‘	‚Edammer Boerenkaas‘	‚Boerenkaas (van geitenmelk)‘, ‚Boerenkaas (van schapenmelk)‘, ‚Boerenkaas (van buffelmelk)‘
Surovina	kravské mlieko	kravské mlieko	kravské mlieko	kozie mlieko, ovčie mlieko, byvolie mlieko
Tvar	podobný syru Gouda (plochý valec s oblými hranami)	podobný syru Leiden (plochý valec s ostrými hranami)	gule alebo bochníka	
Kôra	biela až žltá kôra, ak sa tak vyžaduje, s povlakom	červená kôra, ak sa tak vyžaduje, s povlakom	biela až žltá kôra, ak sa tak vyžaduje, s povlakom	biela až žltá kôra, ak sa tak vyžaduje, s povlakom
Konzistencia	pevná až mäkká a poddajná	pevná až tvrdá, krájakatelná	mäkká až pevná, krájakatelná	pevná až mäkká a poddajná
Tvorba ôk	rovnomerná v celom syre, priemer ôk 2 až cca. 15 mm; bez trhlín (dlhších ako 1 cm)	obmedzený počet malých ôk, ktoré vznikli počas výroby a sú rozložené rovnomerne v celom syre, priemer ôk 1 až 3 mm; bez trhlín	obmedzený počet ôk, ktoré sú rozložené rovnomerne v celom syre, priemer ôk 2 až cca 8 mm; bez trhlín	oká rozložené rovnomerne v celom syre alebo kompaktná syrová hmota
pH	po 12 dňoch od 5,20 do 5,40	po 12 dňoch od 5,20 do 5,30	po 12 dňoch od 5,20 do 5,30	po 12 dňoch od 5,10 do 5,30

Vlastnosti	„Goudse Boerenkaas“	„Leidse Boerenkaas“	„Edammer Boerenkaas“	„Boerenkaas (van geitenmelk)“, „Boerenkaas (van schapenmelk)“, „Boerenkaas (van buffelmelk)“
Obsah tuku v sušine (%)	plnotučný, najmenej 48 %	30 % +, obsah tuku v sušine viac ako 30 % ale menej ako 35 %; alebo 35 % +, obsah tuku v sušine viac ako 35 %, ale menej ako 40 %	40 % +, obsah tuku v sušine viac ako 40 %, ale menej ako 45 %	najmenej 45 % +
Maximálna vlhkosť	42,5 % (12 dní od výroby)	45 % (12 dní od výroby)	47 % (12 dní od výroby)	46 % (12 dní od výroby)
Obsah soli (%)	0,4 % až max. 4 % soli v suchom syre	0,4 % až max. 4 % soli v suchom syre	0,4 % až max. 5 % soli v suchom syre	0,4 % až max. 4 % soli v suchom syre
Pridané prísady	prípadne rasca, semená, bylinky a/alebo koreniny	rasca	prípadne rasca	prípadne semená, bylinky a/alebo koreniny
Minimálna dĺžka zrenia	13 dní od prvého dňa výroby	13 dní od prvého dňa výroby	13 dní od prvého dňa výroby	13 dní od prvého dňa výroby
Minimálna teplota zrenia	12 °C	12 °C	12 °C	12 °C
Fosfatázová aktivita	bežná hodnota surového mlieka	bežná hodnota surového mlieka	bežná hodnota surového mlieka	bežná hodnota surového mlieka

3.8. Tradičný charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny [článok 3 ods. 4 nariadenia (ES) č. 1216/2007]

Názov „Boerenkaas“ (gazdovský syr) sa špecificky spája s výrobkom, ktorý sa tradične vyrába na gazdovstve zo surového mlieka získaného z vlastnej produkcie gazdovstva.

Do roku 1874 sa všetko mlieko spracúvalo na gazdovstve. Potom sa postupne začalo spracúvať priemyselne. S pasterizáciou mlieka používaného na výrobu syra sa začalo v prvých rokoch dvadsiateho storočia. V dôsledku pasterizácie sa stratil charakter gazdovského syra. Na gazdovstve sa surové mlieko naďalej spracúvalo tradičným spôsobom.

Vďaka enzýmom, ktoré sa v mlieku prirodzene nachádzajú, t. j. vďaka lipáze v mlieku, a vďaka prítomnosti bakteriálnej flóry, ktorá sa do mlieka dostáva počas dojenia a po ňom, má syr vyrobený z tohto surového mlieka výraznejšiu chuť, ktorá sa opisuje ako plnšia, silnejšia a korenistejšia. Pre mnohých spotrebiteľov sa práve vďaka týmto vlastnostiam chuť syra Boerenkaas odlišuje od chuti „priemyselne vyrábaného“ syra. Čím dlhšie syr zraje, tým je chuť výraznejšia.

V roku 1982 sa rozhodnutím a výnosom o syrových výrobkoch vychádzajúcim zo zákona o poľnohospodárskej kvalite ustanovili nové pravidlá. Týmto pravidlami sa upravujú kvalita syra, pôvod mlieka a spôsob výroby. Súvisiaca vnútroštátna značka je zárukou toho, že „Boerenkaas“ je gazdovský výrobok vyrábaný zo surového mlieka, ktoré sa skladuje len krátky čas a pochádza prevažne z vlastnej produkcie gazdovstva.

Týmto právnymi predpismi sa takisto zavádza možnosť využívať spolu s kravským mliekom aj kozie, ovčie a byvolie mlieko. Otvára sa nimi aj možnosť vyrábať syr zo surového mlieka s nižším obsahom tuku.

Z uvedených skutočností je jasne zrejmy špecifický charakter používaných surovín, ako aj spôsobu výroby.

3.9. *Minimálne požiadavky a postupy kontroly špecifického charakteru [článok 4 nariadenia (ES) č. 1216/2007]*

Na syr ‚Boerenkaas‘ ako zaručenú tradičnú špecialitu podľa nariadenia Rady (ES) č. 509/2006 sa uplatňujú požiadavky tejto špecifikácie, ako sa uvádza v časti 3.6 (Opis výrobného postupu poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktorú sa vzťahuje názov podľa bodu 3.1), a tabuľke uvedenej v časti 3.7 (charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny [článok 3 ods. 3 nariadenia (ES) č. 1216/2007]).

Každých šesť až osem týždňov sa na každom gazdovstve vykonáva inšpekcia s cieľom uistiť sa, že pri výrobe syra sa používa čerstvé surové mlieko (nie staršie ako 40 hodín), a kontrolovať používanie kazeínovej značky. Raz za rok sa vykonávajú správne kontroly s cieľom overiť, z ktorých gazdovstiev pochádza používané mlieko. Pri kontrolách dodržiavania požiadaviek na zloženie sa kontroluje obsah tuku v sušine, vlhkosť a obsah soli v sušine. Tieto parametre sa takisto kontrolujú každých šesť až osem týždňov (*).

Okrem toho sa inšpekcia vykonáva aj s cieľom skontrolovať súlad s ostatnými charakterovými vlastnosťami rôznych typov syra ‚Boerenkaas‘ uvedenými v tabuľke v bode 3.7. Tieto kontroly charakteristických vlastností sa vykonávajú vizuálne takisto každých šesť až osem týždňov.

(*) V prípade sezónnej výroby syra ‚Boerenkaas‘ sa kontroly vykonávajú počas príslušného obdobia výroby raz za každých šesť až osem týždňov. V podnikoch, kde sa ročne vyrobí menej ako 25 000 kg syra ‚Boerenkaas‘, sa kontroly vykonávajú dvakrát ročne“.
