

UREDBA KOMISIJE (ES) št. 977/2009**z dne 19. oktobra 2009****o odobritvi manjših sprememb specifikacije za ime, registrirano v registru zajamčenih tradicionalnih posebnosti [Boerenkaas (ZTP)]**

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE –

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti,

ob upoštevanju Uredbe Sveta (ES) št. 509/2006 z dne 20. marca 2006 o zajamčenih tradicionalnih posebnostih kmetijskih proizvodov in živil ⁽¹⁾ ter zlasti prvega pododstavka člena 9(4) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) V skladu s prvim pododstavkom člena 11(1) Uredbe (ES) št. 509/2006 je Komisija pregledala zahtevek Nizozemske za odobritev spremembe elementov v specifikaciji zajamčene tradicionalne posebnosti „Boerenkaas“, registrirani z Uredbo Komisije (ES) št. 149/2007 ⁽²⁾.
- (2) Namen zahtevka je spremeniti specifikacijo, da se pri sezonski proizvodnji pregledi izvajajo enkrat na šest do osem tednov v proizvodnem obdobju. Če je letna proiz-

vodnja „Boerenkaas“ pod 25 000 kilogrami, se pregledi izvajajo dvakrat letno. Te spremembe se predlagajo, da bi preprečile visoke stroške preverjanja za mala podjetja.

- (3) Komisija je zadevno spremembo preučila in sklenila, da je upravičena. Ker je sprememba manjša v smislu četrtega pododstavka člena 11(1) Uredbe (ES) št. 509/2006, jo Komisija lahko odobri brez uporabe postopka iz člena 8(2) in člena 9 –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Specifikacija zajamčene tradicionalne posebnosti „Boerenkaas“ se spremeni v skladu s Prilogo I k tej uredbi.

Člen 2

Posodobljena specifikacija je v Prilogi II k tej uredbi.

Člen 3Ta uredba začne veljati dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 19. oktobra 2009

Za Komisijo

Mariann FISCHER BOEL

Članica Komisije⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 1.⁽²⁾ UL L 46, 16.2.2007, str. 18.

PRILOGA I

Specifikacija za zajamčeno tradicionalno posebnost „Boerenkaas“ se spremeni:

Naslednji stavki se dodajo k točki 3.9 specifikacije o minimalnih zahtevah in postopkih za pregled posebne lastnosti:

„Če je proizvodnja sira ‚Boerenkaas‘ sezonska, se pregledi izvajajo enkrat na šest do osem tednov v proizvodnem obdobju. Če je letna proizvodnja ‚Boerenkaas‘ pod 25 000 kilogrami, se pregledi izvajajo dvakrat letno.“

PRILOGA II

„3. Posodobljena specifikacija proizvoda

3.1. Ime(-na) za registracijo (člen 2 Uredbe (ES) št. 1216/2007)

„Boerenkaas“ (samo v nizozemščini)

3.2. Gre za ime, ki:

- je specifično samo po sebi
- izraža posebne lastnosti kmetijskega proizvoda ali živila

Ime „Boerenkaas“ je povezano predvsem s proizvodom, ki se običajno pripravlja v kmetijskih obratih iz surovega mleka, proizvedenega večinoma z lastno živino. „Boeren“ pomeni kmetje, torej je Boerenkaas sir, ki ga izdelujejo kmetje na kmetiji.

3.3. Ali se zahteva pridržanje imena v skladu s členom 13(2) Uredbe (ES) št. 509/2006)?

- Registracija s pridržanjem imena
- Registracija brez pridržanja imena

3.4. Vrsta proizvoda [kot v Prilogi II]

Skupina 1.3 Sir

3.5. Opis kmetijskega proizvoda ali živila, za katerega se uporablja ime pod točko 3.1 (člen 3(1) Uredbe (ES) št. 1216/2007)

„Boerenkaas“ je (pol)trdi sir iz surovega mleka goved, koz, ovac ali bivolov. Maščobni delež „Boerenkaas“ je odvisen od maščobnega deleža obdelanega mleka.

Sir lahko vsebuje kumino ali druga semena, zelišča in/ali začimbe. Kolikor starejši je sir in kolikor dlje zori, toliko trši in bolj suh je. Lahko rečemo, da gre za trd sir.

Imena njegovih proizvodov so na primer „Goudse Boerenkaas“ (Boerenkaas vrste gavda), „Goudse Boerenkaas met kruiden“ (Boerenkaas vrste gavda z zelišči), „Edammer Boerenkaas“ (Boerenkaas vrste edamec), „Leidse Boerenkaas“ (Boerenkaas vrste leiden), „Boerenkaas van geitenmelk“ (Boerenkaas iz kozjega mleka) in „Boerenkaas van schapemelk“ (Boerenkaas iz ovčjega mleka).

3.6. Opis metode pridobivanja kmetijskega proizvoda ali živila, za katero se uporablja ime pod točko 3.1 (člen 3(2) Uredbe (ES) št. 1216/2007)

Osnovne sestavine so lahko:

- (a) surovo mleko;
- (b) smetana iz posnetega ali delno posnetega mleka, pridelana neposredno iz mleka iz točke (a);
- (c) voda.

Mleko kot osnovna sestavina ne sme biti toplotno obdelano pri več kot 40 °C; fosfataza mora ustrezati tisti, ki je bila uporabljena pri surovem mleku kot osnovni sestavini.

Mleko je treba predelati v sir v 40 urah po molži.

Dodatki:

- (a) kulture mikroorganizmov, ki tvorijo mlečno in propionsko kislino ter aromo (gensko nespremenjene);
- (b) sirilo (v smislu člena 5(a) Odredbe o živilih glede mlečnih proizvodov)
- (c) kalcijev klorid
- (d) natrijev nitrat
- (e) semena, zelišča in/ali začimbe

(f) natrijev klorid (z namakanjem v slanici).

Postopek predelave

- Surovo mleko se 40 ur po molži pusti sesiriti pri temperaturi približno 30 °C.
- Mešana kultura mlečnokislinskih bakterij poskrbi za kisanje mleka.
- Mešanica sirotke in skute se nareže, premeša in po odstranitvi enega dela sirotke enkrat ali dvakrat opere z vročo vodo, pri čemer temperatura mešanice sirotke in skute ne sme preseči 37 °C.
- Po obdelavi se skuta da v modele za sir.
- Pred ali med stiskanjem sira se vanj vtisne označba iz kazeina, na kateri je ime sira ‚Boerenkaas‘, lahko pa se doda tudi vrsta mleka.
- Po stiskanju in kisanju sira po nekaj urah se sir namaka v slanici, ki vsebuje med 18 in 22 % soli (natrijevega klorida).
- Najkrajši čas zorenja v kmetijskem obratu je 13 dni po prvem dnevu priprave pri temperaturi najmanj 12 °C.
- Preden dobi ‚Boerenkaas‘ svoj značilen okus, zori v zorilnih prostorih kmetijskega obrata ali trgovskih prostorih. Zorenje lahko traja več tednov ali več kot eno leto.

3.7. Posebne lastnosti kmetijskih proizvodov ali živil (člen 3(3) Uredbe (ES) št. 1216/2007)

‚Boerenkaas‘ je sir, izdelan na kmetiji, iz surovega mleka goved, koz, ovac ali bivolov. Od tega mora biti vsaj polovica mleka proizvedena z lastno živino. Mleko se lahko dokupi od največ dveh kmetij za proizvodnjo mleka, pri čemer skupna kupljena količina ne sme biti večja od lastne proizvodnje.

Pregled glavnih lastnosti in sestave sira ‚Boerenkaas‘

Lastnosti	‚Goudse Boerenkaas‘	‚Leidse Boerenkaas‘	‚Edammer Boerenkaas‘	‚Boerenkaas‘ iz kozjega mleka, ‚Boerenkaas‘ iz ovčjega mleka, ‚Boerenkaas‘ iz bivolovega mleka
Surovina	kravje mleko	kravje mleko	kravje mleko	kozje, ovčje, bivolovo mleko
Oblika	oblika gavde (sploščen valj z zaobljenimi robovi)	oblika leidnovega sira (sploščen valj z ostrimi robovi)	okroglast ali hlebčast	
Skorja	belo-rumena, po želji zaščitena s premazom	rdeča, po želji zaščitena s premazom	belo-rumena, po želji zaščitena s premazom	belo-rumena, po želji zaščitena s premazom
Tekstura	čvrsta do mehka in mazljiva	čvrsta do trda, rezljiva	mehka do čvrsta ali trda, rezljiva	čvrsta do mehka in mazljiva
Luknje	enakomerno po vsem siru, premer lukenj med 2 in približno 15 mm; brez razpok (daljših od 1 cm)	omejeno število majhnih lukenj, ki so nastale med proizvodnjo, enakomerno po vsem siru, premer lukenj med 1 in 3 mm; brez razpok	omejeno število lukenj, enakomerno po vsem siru, premer lukenj med 2 in približno 8 mm; brez razpok	luknje enakomerno po vsem siru ali brez lukenj
PH	po 12 dneh med 5,20 in 5,40	po 12 dneh med 5,20 in 5,30	po 12 dneh med 5,20 in 5,30	po 12 dneh med 5,10 in 5,30

Lastnosti	„Goudse Boerenkaas“	„Leidse Boerenkaas“	„Edammer Boerenkaas“	„Boerenkaas“ iz kozjega mleka, „Boerenkaas“ iz ovčjega mleka, „Boerenkaas“ iz bivolovega mleka
Maščobni delež suhe snovi (v %)	polnomasten, najmanj 48 %	30 % +, maščobni delež suhe snovi več kot 30 % in manj kot 35 % ali 35 % +, maščobni delež suhe snovi več kot 35 % in manj kot 40 %	40 % +, maščobni delež suhe snovi več kot 40 % in manj kot 45 %	najmanj 45 % +
Najvišja vsebnost vlage	42,5 % (12 dni po pridelavi)	45 % (12 dni po pridelavi)	47 % (12 dni po pridelavi)	46 % (12 dni po pridelavi)
Vsebnost soli (v %)	0,4 % do največ 4 % soli v suhem siru	0,4 % do največ 4 % soli v suhem siru	0,4 % do največ 5 % soli v suhem siru	0,4 % do največ 4 % soli v suhem siru
Dodatki	lahko kumina, semena, zelišča in/ali začimbe	kumina	lahko kumina	lahko semena, zelišča in/ali začimbe
Najkrajši čas zorenja	13 dni po prvem dnevu priprave	13 dni po prvem dnevu priprave	13 dni po prvem dnevu priprave	13 dni po prvem dnevu priprave
Najnižja temperatura zorenja	12 °C	12 °C	12 °C	12 °C
Fosfataza	normalna vrednost za surovo mleko	normalna vrednost za surovo mleko	normalna vrednost za surovo mleko	normalna vrednost za surovo mleko

3.8. Tradicionalne lastnosti kmetijskega proizvoda ali živila (člen 3(4) Uredbe št. 1216/2007)

Ime „Boerenkaas“ je povezano predvsem s proizvodom, ki se običajno pripravlja v kmetijskih obratih iz surovega mleka, proizvedenega večinoma z lastno živino.

Do leta 1874 je bilo vse mleko predelano na kmetiji. Po tem se je mleko postopoma začelo predelovati industrijsko. Pasterizacija mleka, namenjena za pridelavo sira, se je začela uveljavljati v prvih letih dvajsetega stoletja. Industrijsko pridelan sir je zaradi pasteriziranja izgubil svoj značaj. V kmetijskih obratih pa se je ohranil tradicionalni način predelave surovega mleka.

Kot rezultat encimov, ki so naravno prisotni v mleku, npr. mlečne lipaze, in bakterijske flore, ki pride v mleko med molžo ali po njej, ima sir iz surovega mleka več okusa, torej je polnejši, močnejši in ostrejši. Veliko potrošnikov prepozna sir „Boerenkaas“ po značilnem okusu, ki se razlikuje od „industrijsko“ pridelanega sira. Okus je toliko izrazitejši, kolikor dlje sir zori.

Nova pravila so bila določena leta 1982 z odločbo in odredbo o sirovih izdelkih na podlagi zakona o kmetijski kakovosti. Ta pravila zajemajo kakovost sira, izvor mleka in metodo proizvodnje. Državni pečat jamči, da je sir „Boerenkaas“ kmečki proizvod, pripravljen iz surovega mleka, ki se ni skladiščil dolgo in je bil večinoma pridelan z lastno živino.

Ta zakonodaja uvaja tudi možnost uporabe kozjega, ovčjega in bivolovega mleka, kot dodatek h kravjemu mleku. Uvaja tudi možnost proizvodnje sira iz surovega mleka z nižjim deležem maščobe.

Iz zgoraj navedenega je razvidna posebna lastnost osnovne sestavine in metoda pridobivanja.

3.9. Minimalne zahteve in postopek nadzora posebnih lastnosti (člen 4 Uredbe Komisije št. 1216/2007)

Zahteve te specifikacije, opisane v oddelku 3.6 (Opis metode pridobivanja kmetijskega proizvoda ali živila, za katero se uporablja ime pod točko 3.1), in tabela v oddelku 3.7 (Posebne lastnosti kmetijskih proizvodov ali živil (člen 3(3) Uredbe (ES) št. 1216/2007) veljajo za ‚Boerenkaas‘ kot zajamčeno tradicionalno posebnost v skladu z Uredbo Sveta (ES) št. 509/2006.

Vsakih šest do osem tednov se v vsakem obratu opravi inšpekcijski pregled, s katerim se preveri uporabljeno sveže, surovo mleko (ki ni starejše od 40 ur), namenjeno proizvodnji sira, in uporabljena označba iz kazeina. Enkrat letno se opravijo upravni pregledi, s katerimi se ugotovi, iz katerega kmetijskega obrata prihaja uporabljeno mleko. Pregled skladnosti z zahtevami v zvezi s sestavo obsega maščobni delež suhe snovi ter vsebnost vlage in soli v suhi snovi. Te vrednosti se hkrati preverijo enkrat na šest do osem tednov (*).

Poleg tega se z inšpekcijskim pregledom preveri, ali so upoštevane preostale glavne lastnosti različnih vrst sira ‚Boerenkaas‘ iz tabele oddelka 3.7. Ti pregledi glavnih značilnosti se tudi hkrati opravijo vizualno enkrat na šest do osem tednov.

(*) Če je proizvodnja sira ‚Boerenkaas‘ sezonska, se pregledi izvajajo enkrat na šest do osem tednov v proizvodnem obdobju. Če je letna proizvodnja ‚Boerenkaas‘ pod 25 000 kilogrami, se pregledi izvajajo dvakrat letno.“
