

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EG) nr 977/2009**av den 19 oktober 2009****om godkännande av mindre ändringar i produktspecifikationen för en beteckning som har tagits upp i registret över garanterade traditionella specialiteter (Boerenkaas [GTS])**

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen,

med beaktande av rådets förordning (EG) nr 509/2006 av den 20 mars 2006 om garanterade traditionella specialiteter av jordbruksprodukter och livsmedel ⁽¹⁾, särskilt artikel 9.4 första stycket, och

av följande skäl:

- (1) I enlighet med artikel 11.1 första stycket i förordning (EG) nr 509/2006 har kommissionen granskat Nederländernas begäran om godkännande av en ändring av uppgifterna i produktspecifikationen för den garanterade traditionella specialiteten "Boerenkaas", som registrerats genom kommissionens förordning (EG) nr 149/2007 ⁽²⁾.
- (2) Ansökan avser en ändring av specifikationen som innebär att det i de fall då produkten är säsongsbunden, endast görs kontroller var sjätte till åttonde vecka under produktionsperioden. I de fall då ett företags årliga produktion av "Boerenkaas" är mindre än 25 000 kg ska kontroller göras två gånger om året. Ändringarna syftar

till att motverka att små företag drabbas av mycket höga kostnader för kontrollerna.

- (3) Kommissionen har granskat den aktuella ändringen och funnit att den är befogad. Eftersom ändringen är en så kallad mindre ändring i den mening som avses i artikel 11.1 fjärde stycket i förordning (EG) nr 509/2006 får kommissionen godkänna den utan det förfarande som anges i artiklarna 8.2 och 9 i den förordningen.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Produktspecifikationen för den garanterade traditionella specialiteten "Boerenkaas" ska ändras i enlighet med bilaga I till denna förordning.

Artikel 2

Den ändrade specifikationen återges i bilaga II till denna förordning.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 19 oktober 2009.

På kommissionens vägnar

Mariann FISCHER BOEL

Ledamot av kommissionen

⁽¹⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 46, 16.2.2007, s. 18.

BILAGA I

Specifikationen för den traditionella garanterade specialiteten "Boerenkaas" ska ändras enligt följande:

Följande text ska införas i punkt 3.9 om minimikrav och förfarande för kontroll av särarten:

"I de fall då framställningen av 'Boerenkaas' är säsongsbetingad ska kontroller göras var sjätte till åttonde vecka under produktionsperioden. Om ett företags årliga produktion av 'Boerenkaas' är mindre än 25 000 kg ska kontroller göras två gånger om året."

BILAGA II

"3. Uppdaterad produktspecifikation

3.1 Benämning(ar) som ska registreras (artikel 2 i förordning (EG) nr 1216/2007)

'Boerenkaas' (endast på nederländska)

3.2 Ange om benämningen

☐ har en särart i sig

☒ uttrycker särarten hos jordbruksprodukten eller livsmedlet

Benämningen 'Boerenkaas' är specifikt knuten till den produkt som traditionellt framställs på lantgårdarna av obehandlad mjölk som huvudsakligen härstammar från gårdens egna djur. Ordet 'boeren' betyder bonde, så 'Boerenkaas' är ost som framställs på en bondgård.

3.3 Om registrering med förbehåll önskas enligt artikel 13.2 i förordning (EG) nr 509/2006

☒ Registrering av benämningen med förbehåll

☐ Registrering av benämningen utan förbehåll

3.4 Produkttyp [samma som i bilaga II]

Klass 1.3 Ost

3.5 Beskrivning av den jordbruksprodukt eller det livsmedel som benämningen under punkt 3.1 avser (artikel 3.1 i förordning (EG) nr 1216/2007)

'Boerenkaas' är en (halv)hård ost, framställd av obehandlad mjölk från kor, getter, får eller buffelkor. 'Boerenkaas' har en varierande fetthalt, som är beroende av den använda mjölkens fetthalt.

Osten kan innehålla kummin eller andra frön, örter och/eller kryddor. När osten åldras och mognar blir ostmassan kompaktare och torrare, så att man kan tala om hårdost.

Namn på produkterna är bland annat Goudse Boerenkaas, Goudse Boerenkaas met kruiden (med örter), Edammer Boerenkaas, Leidse Boerenkaas, Boerenkaas van geitenmelk (getost) och Boerenkaas van schapenmelk (fårost).

3.6 Beskrivning av den produktionsmetod som används för framställningen av den jordbruksprodukt eller det livsmedel som benämningen under punkt 3.1 avser (artikel 3.2 i förordning (EG) nr 1216/2007)

Följande råvaror får användas:

a) Obehandlad mjölk.

b) Grädde eller helt eller delvis skummad mjölk som direkt utvunnits ur den mjölk som anges i punkt a.

c) Vatten.

Mjölkråvaran får inte ha värmebehandlats med temperaturer på över 40 °C, och dess fosfatasaktivitet ska överensstämma med den använda råvaran obehandlad mjölk.

Mjölken ska bearbetas till ost inom 40 timmar efter mjölkningen.

Hjälpämnen och tillsatser

a) Kulturer av mjölksyrabildande, propionsyrabildande och aromabildande mikroorganismer (ej genetiskt modifierade).

b) Löpe (enligt artikel 5 a i varulagen för mejeriprodukter (Warenwetbesluit Zuivel))

c) Kalciumklorid

d) Natriumnitrat

e) Fröer, örter och/eller kryddor

f) Natriumklorid (genom insaltning)

Framställningsprocess

- Obehandlad mjölk ystas senast 40 timmar efter mjölkningen vid en temperatur på cirka 30 °C.
- En blandkultur av mjölksyrabakterier framkallar förurning.
- Blandningen av vassle och ostmassa skärs och rörs, varpå en del av vasslen tappas av. Sedan tvättas blandningen en till två gånger med hett vatten, varvid vassle- och ostmasseblandningen får värmas till maximalt 37 °C.
- Efter bearbetning av ostmassan placeras denna i ostformar.
- Före eller under pressningen läggs en kaseinetikett på osten, på vilken minst ostens namn (Boerenkaas) anges, samt eventuellt namnet på mjölksorten.
- Efter pressning och syrasättning i ett par timmar saltas osten in i saltbad med 18-22 % kökssalt (natriumklorid).
- Osten mognar på lantgården i minst tretton dagar efter första bearbetningsdagen, vid en temperatur på minst 12 °C.
- För att få tillräckligt karaktäristisk smak mognar 'Boerenkaas' sedan ytterligare i gårdens eller osthandelns mogningsrum. Denna mogningsprocess kan variera mellan några veckor till över ett år.

3.7 Särdrag hos jordbruksprodukten eller livsmedlet (artikel 3.3 i förordning (EG) nr 1216/2007)

'Boerenkaas' är en ost som tillverkas på jordbruksföretag av obehandlad mjölk från kor, getter, får eller buffelkor. Minst hälften av mjölken måste härstamma från gårdens egna djur. Mjölk från högst två mjölkdjursgårdar får köpas till, men den sammanlagda mängden mjölk som köps till får inte överstiga det egna företagets produktion.

Översikt över typiska egenskaper och sammansättningskrav för Boerenkaas

Egenskaper	Goudse Boerenkaas	Leidse Boerenkaas	Edammer Boerenkaas	Boerenkaas (van geitenmelk), Boerenkaas (van schapenmelk) Boerenkaas (van buffelmelk)
Råvara	Komjolk	Komjolk	Komjolk	Getmjolk, fårmjolk, buffelmjolk
Form	Gouda-modell (platt cylindrisk med rundade kanter)	Leiden-modell (platt cylindrisk med skarpa kanter)	Klotform eller limpform	
Skorpa	Vitgul skorpa, eventuellt ytbehandlad	Röd skorpa, eventuellt ytbehandlad	Vitgul skorpa, eventuellt ytbehandlad	Vitgul skorpa, eventuellt ytbehandlad
Konsistens	Fast till mjuk och bredbar	Fast till hård och skärbar	Mjuk till fast eller hård, skärbar	Fast till mjuk och bredbar
Pipor	Regelbunden pipbildning i hela osten, pipornas diameter cirka 2–15 mm; sprickor (längre än 1 cm) saknas	Begränsat antal små tillverkningshål, regelbundet fördelade i hela osten, pipornas diameter är 1–3 mm; sprickor saknas	Begränsat antal pipor, regelbundet fördelade i hela osten, pipornas diameter cirka 2–8 mm; sprickor saknas	Piporna regelbundet fördelade i osten, eller kompakt ostmassa
pH	Efter 12 dagar mellan 5,20 och 5,40	Efter 12 dagar mellan 5,20 och 5,30	Efter 12 dagar mellan 5,20 och 5,30	Efter 12 dagar mellan 5,10 och 5,30

Egenskaper	Goudse Boerenkaas	Leidse Boerenkaas	Edammer Boerenkaas	Boerenkaas (van geitenmelk), Boerenkaas (van schapenmelk) Boerenkaas (van buffelmelk)
Fetthalt i torrsubstansen (%)	Helfet, minst 48 %	30+, torrsubstansens fetthalt är högre än 30 % och lägre än 35 %; eller 35+, torrsubstansens fetthalt är högre än 35 % och lägre än 40 %	40+, torrsubstansens fetthalt är högre än 40 % och lägre än 45 %	Minst 45+
Högsta vattenhalt	42,5 % (tolv dagar efter framställning)	45 % (tolv dagar efter framställning)	47 % (tolv dagar efter framställning)	46 % (tolv dagar efter framställning)
Salthalt %	0,4 % upp till maximalt 4 % salt i torrsubstansen	0,4 % upp till maximalt 4 % salt i torrsubstansen	0,4 % upp till maximalt 5 % salt i torrsubstansen	0,4 % upp till maximalt 4 % salt i torrsubstansen
Tillsatser	Eventuellt kummin, frön, örter och/eller kryddor	Kummin	Eventuellt kummin	Eventuellt frön, örter och/eller kryddor
Kortaste mognadsperiod	13 dagar efter första framställningsdagen	13 dagar efter första framställningsdagen	13 dagar efter första framställningsdagen	13 dagar efter första framställningsdagen
Lägst mognadstemperatur	12 °C	12 °C	12 °C	12 °C
Fosfatasaktivitet	Normalt värde för obehandlad mjölk	Normalt värde för obehandlad mjölk	Normalt värde för obehandlad mjölk	Normalt värde för obehandlad mjölk

3.8 Traditionella särdrag hos jordbruksprodukten eller livsmedlet (artikel 3.4 i förordning (EG) nr 1216/2007)

Benämningen 'Boerenkaas' är specifikt knuten till den produkt som traditionellt framställs på lantgårdarna av obehandlad mjölk som huvudsakligen härstammar från gårdens egna djur.

Fram till 1874 bearbetades all mjölk på bondgårdarna. Därefter infördes stegvis industriell bearbetning. I början av 1900-talet infördes pastörisering av mjölk för ostframställning. Till följd av pastöriseringen förlorade den industriellt tillverkade osten sin särprägel. På bondgårdarna levde de gamla hantverkstraditionerna med bearbetning av obehandlad mjölk kvar.

Genom de enzymer som naturligt förekommer i mjölken, bland annat lipas, och genom den bakterieflora som uppstår i mjölken vid mjölkningen och därefter, får ost som tillverkas av obehandlad mjölk mer smak. Denna smak har beskrivits som fullare, kraftigare och kryddigare, och ses av många konsumenter som kännetecknande för 'Boerenkaas', till skillnad från 'industriost'. Smaken blir starkare ju längre osten mognar.

1982 infördes nya bestämmelser enligt beslutet och kungörelsen om ostprodukter (Beschikking en Besluit Kaas-producten), som grundas på Landbouwkwaliteitswet (Lagen om kvalitet på jordbruksprodukter). Dessa bestämmelser berör ostens kvalitet, mjölkens härkomst och tillverkningsmetoderna. Det tillhörande riksmärket utgör garanti för att 'Boerenkaas' är en gårdsprodukt som tillverkats av obehandlad mjölk som endast lagrats under kort tid och som i huvudsak härstammar från gårdens egna djur.

Lagstiftningen tillåter också att man utöver komjolk använder mjölk av getter, får och buffelkor och att man tillverkar ost av obehandlad mjölk med lägre fetthalt.

Ovanstående redogörelse illustrerar råvarans och tillverkningsprocessens särart.

3.9 Minimikrav och förfarande för kontroll av särarten (artikel 4 i förordning (EG) nr 1216/2007)

De krav som anges i specifikationen under punkt 3.6 (Beskrivning av den produktionsmetod av den jordbruksprodukt eller det livsmedel som benämningen under punkt 3.1 avser) och tabellen i punkt 3.7 (Särdrag hos jordbruksprodukten eller livsmedlet [artikel 3.3 i förordning (EG) nr 1216/2007]) är tillämpliga på 'Boerenkaas' i dess egenskap av garanterad traditionell specialitet enligt förordning (EG) nr 509/2006.

Var sjätte till åttonde vecka kontrolleras det att varje gård använder färsk, obehandlad mjölk (som inte får vara äldre än 40 timmar) för osttillverkningen samt att gårdarna använder kaseinmärket. En gång per år genomförs en administrativ kontroll där det fastställs från vilka gårdar mjölken härstammar. De kontroller av efterlevnaden av sammansättningskraven som görs avser fetthalten i torrsubstansen, vattenhalten och salthalten i torrsubstansen. Dessa parametrar kontrolleras vid samma tidpunkt var sjätte till åttonde vecka (*).

Därutöver ska kontrollförfarandet garantera att de övriga typiska egenskaperna hos de olika sorterna av 'Boerenkaas', som nämns i tabellen i punkt 3.7 bevaras. Denna kontroll av typiska egenskaper genomförs som okulärkontroll var sjätte till åttonde vecka.

(*) I de fall då produkten är säsongsbunden görs kontroller var sjätte till åttonde vecka under produktionsperioden. I de fall då ett företags årliga produktion av 'Boerenkaas' är mindre än 25 000 kg ska kontroller göras två gånger om året.”.
