

KOMMISSIONENS FORORDNING (EF) Nr. 977/2009

af 19. oktober 2009

om godkendelse af mindre ændringer i varespecifikationen for en betegnelse, der er opført i registret over garanterede traditionelle specialiteter (Boerenkaas (GTS))

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EF) nr. 509/2006 af 20. marts 2006 om garanterede traditionelle specialiteter i forbindelse med landbrugsprodukter og fødevarer⁽¹⁾, særlig artikel 9, stk. 4, første afsnit, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Kommissionen har i henhold til artikel 11, stk. 1, i forordning (EF) nr. 509/2006 gennemgået Nederlandenes ansøgning om godkendelse af en ændring af dele af varespecifikationen for den garanterede traditionelle specialitet »Boerenkaas«, der blev registreret ved Kommissionens forordning (EF) nr. 149/2007⁽²⁾.

(2) Formålet med ansøgningen er at ændre varespecifikationen ved at angive, at når produktionen er sæsonmæssig, udføres kontrollerne hver 6. til 8. uge i produktionsperioden. Hvis en virksomheds årlige produktion af

»Boerenkaas« er under 25 000 kg, udføres kontrollerne to gange årligt. Disse ændringer foreslås for at undgå, at små virksomheder får store udgifter til kontrol.

(3) Kommissionen har gennemgået den pågældende ændring og konkluderet, at den er begrundet. Da der er tale om en ændring af mindre omfang, jf. artikel 11, stk. 1, fjerde afsnit, i forordning (EF) nr. 509/2006, kan Kommissionen godkende den uden at følge den procedure, der er fastsat i samme forordnings artikel 8, stk. 2, og artikel 9 —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

Varespecifikationen for den garanterede traditionelle specialitet »Boerenkaas« ændres som anført i bilag I.

Artikel 2

I bilag II til denne forordning er den ajourførte varespecifikation angivet.

*Artikel 3*Denne forordning træder i kraft dagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 19. oktober 2009.

På Kommissionens vegne

Mariann FISCHER BOEL

Medlem af Kommissionen⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 1.⁽²⁾ EUT L 46 af 16.2.2007, s. 18.

BILAG I

I varespecifikationen for den garanterede traditionelle specialitet »Boerenkaas« foretages følgende ændringer:

Følgende sætninger tilføjes punkt 3.9 om minimumskrævne og procedurerne for verifikation af specificiteten:

»Når produktionen af osten »Boerenkaas« er sæsonmæssig, udføres kontrollerne hver 6. til 8. uge i produktionsperioden. Hvis en virksomheds årlige produktion af »Boerenkaas« er under 25 000 kg, udføres kontrollerne to gange årligt.«

BILAG II

»3. **Ajourført varespecifikation**3.1. *Navn(e), der søges registreret (artikel 2 i Kommissionens forordning (EF) nr. 1216/2007)*

»Boerenkaas« (kun på nederlandsk)

3.2. *Navnets art*

Navnet er specifikt i sig selv

Navnet udtrykker landbrugsproduktets eller fødewarens specificitet.

Navnet »Boerenkaas« forbindes specifikt med det produkt, der traditionelt fremstilles på gårdene af rå mælk fra hovedsagelig egen malkebesætning. »Boeren« betyder landmænd, så osten »Boerenkaas« er ost fremstillet af landmændene på gården.

3.3. *Søges navnet forbeholdt det produkt, som ansøgningen vedrører, jf. artikel 13, stk. 2, i forordning (EF) nr. 509/2006?*

Navnet søges forbeholdt det pågældende produkt

Navnet søges ikke forbeholdt det pågældende produkt

3.4. *Produkttype [jf. bilag II]*

undergruppe 1.3: — Ost

3.5. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt eller den fødevarer, som navnet i punkt 3.1 henviser til (artikel 3, stk. 1, i forordning (EF) nr. 1216/2007)*

»Boerenkaas« er en (halv)fast ost, der fremstilles af rå ko-, gede-, fåre- eller bøffel-mælk. Fedtindholdet i »Boerenkaas« varierer afhængigt af den forarbejdede mælks fedtindhold.

Osten kan indeholde kommen eller andre korn, urter og/eller krydderier. Jo ældre osten bliver, og jo længere den modnes, jo fastere og mere tør bliver ostemassen, så der til sidst bliver tale om hård ost.

Produkterne kan fx hedde: »Goudse Boerenkaas«, »Goudse Boerenkaas met kruiden«, »Edammer Boerenkaas«, »Leidse Boerenkaas«, »Boerenkaas van geitenmelk« og »Boerenkaas van schapenmelk«.

3.6. *Beskrivelse af produktionsmetoden for det landbrugsprodukt eller den fødevarer, som navnet i punkt 3.1 henviser til (artikel 3, stk. 2, i forordning (EF) nr. 1216/2007)*

Som råvare kan anvendes:

a) rå mælk

b) fløde eller skummetmælk eller delvis skummet mælk, der stammer direkte fra den mælk, der er nævnt i litra a)

c) vand.

Den mælk, der anvendes som råvare, må højst være underkastet en varmebehandling på 40 °C. Phosphataseaktiviteten skal være i overensstemmelse med den som råvare anvendte rå mælks phosphataseaktivitet.

Mælken skal forarbejdes til ost senest 40 timer efter malkningen.

Hjælpestoffer og tilsætninger

a) Kulturer af mælkesyredannende, propionsyredannende og aromadannende mikroorganismer (ikke genetisk modificerede)

b) Løbe (jf. artikel 5(a) i fødevarerbekendtgørelsen om mejeriprodukter)

c) Calciumchlorid

d) Natriumnitrat

e) Korn, urter og/eller krydderier

f) Natriumchlorid (saltlage)

Fremstillingsproces

- Den rå mælk bringes senest 40 timer efter malkningen til at koagulere ved ca. 30 °C.
- En blandingskultur af syrevækkende bakterier anvendes til syrning af mælken.
- Efter at ostemassen er skåret i terninger og rørt, og en del af vollen er aftappet, vaskes blandingen af valle og ostemasse en til to gange med varmt vand, hvorved blandingens temperatur forhøjes til højst 37 °C.
- Efter at ostemassen er behandlet, kommer den i forme.
- Før eller under presningen anbringes der et kaseinmærke på osten, hvorpå i hvert tilfælde ostens navn (»Boerenkaas«) er angivet eventuelt suppleret med mælketype.
- Efter presningen og syrningen af osten saltes osten i en saltlage, der indeholder 18 til 22 % kogsalt (natriumchlorid).
- Osten skal modnes i mindst 13 dage på bedriften efter den første fremstillingsdag ved mindst 12 °C.
- »Boerenkaas« skal for at opnå tilstrækkelig karakteristisk smag videremodnes i bedriftens modningsrum eller i ostephandelen. Modningsprocessens længde varierer fra nogle få uger til over et år.

3.7. Landbrugsproduktets eller fødevarens specificitet (artikel 3, stk. 3, i forordning (EF) nr. 1216/2007)

»Boerenkaas« er en ost, der på bedriften fremstilles af rå mælk fra køer, geder, får eller bøfler. Mindst halvdelen af mælken skal komme fra landmandens egen besætning. Der må højst købes ekstra mælk fra to andre producenter, og den opkøbte mængde må tilsammen ikke overstige landmandens egen produktion.

Oversigt over karakteristiske egenskaber ved »Boerenkaas« og krav til dens sammensætning

Egenskaber	»Goudse Boerenkaas«	»Leidse Boerenkaas«	»Edammer Boerenkaas«	»Boerenkaas (van geitenmelk)«, »Boerenkaas (van schapenmelk)«, »Boerenkaas (van buffelmelk)«
Råvare	komælk	komælk	komælk	gedemælk, fåremælk, bøffelmælk
Form	Gouda-formet (flad cylinder med runde kanter)	Leiden-formet (flad cylinder med skarpe kanter)	kugle- eller brødformet	
Skorpe	hvidgul skorpe, evt. med ostecoating	rød skorpe, evt. med ostecoating	hvidgul skorpe, evt. med ostecoating	hvidgul skorpe, evt. med ostecoating
Konsistens	fast til blød og smørbar	fast til hård, skærbar	blød til fast eller hård, skærbar	fast til blød og smørbar
Huldannelse	regelmæssig i hele osten, huldiameter 2 til ca. 15 mm, ingen revner (på over 1 cm)	begrænset antal små huller fremkommet under produktionen, regelmæssigt fordelt i hele osten, huldiameter 1-3 mm, ingen revner	begrænset antal små huller, regelmæssigt fordelt i hele osten, huldiameter 2 til ca. 8 mm, ingen revner	små huller regelmæssigt fordelt i hele osten eller lukket ostemasse
PH	efter 12 dage mellem 5,20 og 5,40	efter 12 dage mellem 5,20 og 5,30	efter 12 dage mellem 5,20 og 5,30	efter 12 dage mellem 5,10 og 5,30

Egenskaber	»Goudse Boerenkaas«	»Leidse Boerenkaas«	»Edammer Boerenkaas«	»Boerenkaas (van geitenmelk)«, »Boerenkaas (van schapenmelk)«, »Boerenkaas (van buffelmelk)«
Fedtindhold i tørstoffet (%)	Fuldfed, mindst 48 %	30 %+, fedtindhold i tørstoffet over 30 % og under 35 %, eller 35 %+, fedtindhold i tørstoffet over 35 % og under 40 %	40 %+, fedtindhold i tørstoffet over 40 % og under 45 %	mindst 45 %+
Maks. vandindhold	42,5 % (12 dage efter fremstillingen)	45 % (12 dage efter fremstillingen)	47 % (12 dage efter fremstillingen)	46 % (12 dage efter fremstillingen)
Salinitet (%)	0,4 % til højst 4 % salt i tørstoffet	0,4 % til højst 4 % salt i tørstoffet	0,4 % til højst 5 % salt i tørstoffet	0,4 % til højst 4 % salt i tørstoffet
Tilsætninger	eventuelt kommen, korn, urter og/eller krydderier	kommen	eventuelt kommen	eventuelt korn, urter og/eller krydderier
Minimumsmodningstid	13 dage fra første fremstillingsdag	13 dage fra første fremstillingsdag	13 dage fra første fremstillingsdag	13 dage fra første fremstillingsdag
Minimumsmodningstemperatur	12 °C	12 °C	12 °C	12 °C
Phosphataseaktivitet	normal værdi for rå mælk	normal værdi for rå mælk	normal værdi for rå mælk	normal værdi for rå mælk

3.8. Landbrugsproduktets eller fødearens traditionelle karakter (artikel 3, stk. 4, i forordning (EF) nr. 1216/2007)

Navnet »Boerenkaas« forbindes specifikt med det produkt, der traditionelt fremstilles på gårdene af rå mælk fra hovedsagelig egen malkebesætning.

Indtil 1874 blev al mælk forarbejdet på gårdene. Derefter begyndte man efterhånden at forarbejde mælken industrielt. Mælk til fremstilling af ost begyndte at blive pasteuriseret fra begyndelsen af det tyvende århundrede. Som følge af pasteuriseringen mistede den industrielt fremstillede ost sin karakter. På gårdene blev man ved at fremstille ost af rå mælk efter den traditionelle metode.

Ost, der fremstilles af rå mælk, får mere smag i kraft af de enzymer, der forekommer naturligt i mælken, især mælkelipase, og i kraft af den bakterieflora, der opstår i mælken under og efter malkningen. Smagen bliver fyldigere, kraftigere og skarpere. Mange forbrugere betragter denne smag som kendetegnende for »Boerenkaas« til forskel fra fabriksost. Smagen bliver stærkere, jo længere osten har været modnet.

I 1982 blev der fastsat nye regler med beslutning og dekret om osteprodukter på grundlag af landbrugs kvalitetsloven. Disse regler vedrører ostens kvalitet, mælkens oprindelse og fremstillingsmetoden. Det relevante statslige mærke garanterer, at »Boerenkaas« er et gårdprodukt, der er fremstillet af rå mælk, som kun har været oplagret i kort tid, og som hovedsagelig stammer fra bedriftens egen besætning.

Med denne lovgivning blev der skabt mulighed for ud over komælk også at forarbejde gede-, fåre- og bøffelmælk. Der blev også skabt mulighed for at lave ost af rå mælk med et lavere fedtindhold.

Det foregående giver en fuldstændig beskrivelse af de anvendte råmaterialer og produktionsmetoden.

3.9. *Minimumskravene og procedurerne for verifikation af specificiteten (artikel 4 i forordning (EF) nr. 1216/2007)*

Kravene i denne varespecifikation som beskrevet i afsnit 3.6 (Beskrivelse af produktionsmetoden for det landbrugsprodukt eller den fødevarer, som navnet i punkt 3.1 henviser til) og skemaet i afsnit 3.7 (Landbrugsproduktets eller fødevarens specificitet (artikel 3, stk. 3, i forordning (EF) nr. 1216/2007) gælder for »Boerenkaas« som en garanteret traditionel specialitet i henhold til Rådets forordning (EF) nr. 509/2006.

På hver bedrift kontrolleres det en gang hver 6. til 8. uge, at der anvendes frisk, rå mælk (der er højst 40 timer gammel) til fremstilling af ost, og at kaseinmærket anvendes. En gang om året undersøges det administrativt, hvilken bedrift den anvendte mælk stammer fra. Kontrollen med, at kravene til sammensætningen overholdes, vedrører fedtindholdet i tørstoffet samt vandindholdet og saltindholdet i tørstoffet. Disse parametre kontrolleres på samme tid hver 6. til 8. uge (*).

Derudover er formålet med kontrolproceduren at overvåge, at de øvrige karakteristiske egenskaber ved de forskellige typer »Boerenkaas«, der er nævnt i skemaet i afsnit 3.7, overholdes. Kontrollen af de karakteristiske egenskaber sker visuelt på samme tid hver 6. til 8. uge.

(*) Når produktionen af osten »Boerenkaas« er sæsonmæssig, udføres kontrollerne hver 6. til 8. uge i produktionsperioden. Hvis en virksomheds årlige produktion af »Boerenkaas« er under 25 000 kg, udføres kontrollerne to gange årligt.«
