

**ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 977/2009****z dnia 19 października 2009 r.****zatwierdzające nieznaczne zmiany specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze gwarantowanych tradycyjnych specjalności (Boerenkaas (GTS))**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami <sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 9 ust. 4 akapit pierwszy,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z treścią art. 11 ust. 1 akapitu pierwszego rozporządzenia (WE) nr 509/2006 Komisja przeanalizowała wnioski Niderlandów w sprawie zatwierdzenia zmian elementów specyfikacji gwarantowanej tradycyjnej specjalności pod nazwą „Boerenkaas” zarejestrowanej rozporządzeniem Komisji (WE) nr 149/2007 <sup>(2)</sup>.
- (2) Niniejszy wniosek ma na celu zmianę specyfikacji tak, aby w przypadku produkcji o charakterze sezonowym kontrole były prowadzone w regularnych odstępach od sześciu do ośmiu tygodni w czasie całego cyklu produkcji. W przypadku rocznej produkcji „Boerenkaas” do 25 tys. kg kontrole powinny być przeprowadzane dwa razy do roku. Zmiany te proponuje się w celu zapo-

bieżenia sytuacji, w której małe przedsiębiorstwa byłyby narażone na wysokie koszty towarzyszące kontrolom.

- (3) Komisja przeanalizowała przedmiotową zmianę i stwierdziła, że jest ona uzasadniona. W związku z tym, że jest to zmiana nieznaczna w rozumieniu art. 11 ust. 1 akapit czwarty rozporządzenia (WE) nr 509/2006, Komisja może ją zatwierdzić bez odwoływania się do procedury określonej w art. 8 ust. 2 oraz art. 9 wymienionego rozporządzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

*Artykuł 1*

Do specyfikacji gwarantowanej tradycyjnej specjalności „Boerenkaas” wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

*Artykuł 2*

Uaktualniona treść specyfikacji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

*Artykuł 3*Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie następnego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 19 października 2009 r.

W imieniu Komisji  
Mariann FISCHER BOEL  
Członek Komisji

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 1.<sup>(2)</sup> Dz.U. L 46 z 16.2.2007, s. 18.

## ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji gwarantowanej tradycyjnej specjalności „Boerenkaas” wprowadza się następujące zmiany.

Do pkt 3.9 określającego minimalne wymogi oraz procedury kontroli specyficznego charakteru dodaje się tekst w brzmieniu:

„W przypadku produkcji »Boerenkaas« o charakterze sezonowym kontrole w czasie całego cyklu produkcji prowadzi się w regularnych odstępach od sześciu do ośmiu tygodni. W przypadku rocznej produkcji »Boerenkaas« do 25 tys. kg kontrole prowadzi się dwa razy do roku.”.

---

## ZAŁĄCZNIK II

## „3. Zaktualizowana specyfikacja produktu

## 3.1. Nazwa(-y) przeznaczona(-e) do rejestracji (art. 2 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007)

»Boerenkaas« (jedynie w języku niderlandzkim)

## 3.2. Wskazać, czy nazwa:

Jest specyficzna sama w sobie

Wyraża specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

Nazwa »Boerenkaas« jest konkretnie związana z produktem, który przygotowany jest tradycyjnie w gospodarstwie z surowego mleka, pozyskiwanego w gospodarstwie od własnego inwentarza. Słowo »Boeren« oznacza chłopów, a Boerenkaas to ser produkowany przez rolników w gospodarstwie.

## 3.3. Czy wniosek obejmuje zastrzeżenie nazwy na mocy art. 13 ust. 2 rozporządzenia nr 509/2006?

Rejestracja wraz z zastrzeżeniem nazwy

Rejestracja bez zastrzeżenia nazwy

## 3.4. Typ produktu (zgodnie z załącznikiem II)

Klasa 1.3: Sery

## 3.5. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1 (art. 3 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007)

»Boerenkaas« jest serem (pół)twardym, produkowanym z surowego mleka krowiego, koziego, owczego lub bawolego. Zawartość tłuszczu w »Boerenkaas« jest różna w zależności od zawartości tłuszczu w mleku użytym do jego produkcji.

Ser może zawierać kminek lub inne nasiona, zioła lub też przyprawy. W miarę jak ser ten dojrzewa i im starszy się staje, tym bardziej jest zwarty i suchy, stając się tym samym serem twardym.

Nazwy produktów to np. Boerenkaas Gouda (*Goudse Boerenkaas*), Boerenkaas Gouda z ziołami (*Goudse Boerenkaas met kruiden*), Boerenkaas Edamski (*Edammer Boerenkaas*), Boerenkaas z Leidy (*Leidse Boerenkaas*), Boerenkaas z mleka koziego (*Boerenkaas van geitenmelk*) i Boerenkaas z mleka owczego (*Boerenkaas van schapenmelk*).

## 3.6. Opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1 (art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007)

Do stosowanych surowców mogą należeć:

a) surowe mleko;

b) śmietana lub mleko zupełnie lub częściowo odtłuszczone, uzyskane bezpośrednio z mleka wskazanego w lit. a);

c) woda.

Wykorzystywane mleko nie może być poddane obróbce w temperaturze powyżej 40 °C; aktywność fosfatazy musi odpowiadać własnościom wykorzystanego mleka.

Z mleka należy wytworzyć ser przed upływem 40 godzin od udoju.

Substancje pomocnicze i dodatki

a) Kultury mikroorganizmów tworzących kwas mlekowy, kwas propionowy i aromat (niemodyfikowane genetycznie);

b) podpuszczka (zdefiniowana w art. 5 ust. 1 lit. a) Decyzji o produktach żywnościowych i przetworach mlecznych – Warenwetbesluit Zuivel);

c) chlorek wapnia;

d) azotan sodu;

e) nasiona, zioła lub przyprawy;

f) chlorek sodu (w trakcie kąpieli w solance).

#### Proces produkcji

- Surowe mleko w ciągu 40 godzin od udoju jest ścinane w temperaturze około 30 °C.
- Do zakwaszenia doprowadza je mieszana kultura bakterii kwasu mlekowego.
- Mieszanka skrzepu i serwatki po krojeniu, mieszanii i odsączeniu części serwatki jest jednokrotnie lub dwukrotnie myta w gorącej wodzie, przy czym temperatura mieszanki skrzepu i serwatki nie podnosi się powyżej 37 °C.
- Po obróbce skrzep umieszczany jest w formach.
- Przed prasowaniem lub w jego trakcie na serze umieszcza się znak kazeinowy, na którym znajduje się nazwa »Boerenkaas«, której ewentualnie towarzyszy nazwa rodzaju mleka.
- Po trwającym kilka godzin prasowaniu i zakwaszaniu sera, jest on moczony w solance o stężeniu soli kuchennej (chlorku sodu) od 18 do 22 %.
- Minimalny czas dojrzewania w gospodarstwie wynosi 13 dni od dnia rozpoczęcia produkcji w temperaturze co najmniej 12 °C.
- Zanim ser Boerenkaas uzyska w pełni charakterystyczny smak, dojrzewa on dalej w dojrzewalni gospodarstwa lub dystrybutora serów. Długość procesu dojrzewania waha się od kilku tygodni do ponad roku.

#### 3.7. Specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego (art. 3 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007)

»Boerenkaas« jest serem przygotowywanym w gospodarstwach rolnych z surowego mleka krowiego, koziego, owczego lub bawolego. Co najmniej połowa mleka musi pochodzić od zwierząt z danego gospodarstwa. Mleko może zostać dokupione od najwyżej dwóch gospodarstw mlecznych, ale łączna ilość dokupionego mleka nie może przekraczać produkcji własnej gospodarstwa.

#### Przegląd cech charakterystycznych oraz wymogów dotyczących składu »Boerenkaas«

Właściwości	»Goudse Boerenkaas«	»Leidse Boerenkaas«	»Edammer Boerenkaas«	»Boerenkaas van geitenmelk« (z mleka koziego), »Boerenkaas van schapenmelk« (z mleka owczego) »Boerenkaas van buffelmelk« (z mleka bawolego)
surowiec	mleko krowie	mleko krowie	mleko krowie	mleko kozie, mleko owcze, mleko bawole
Kształt	na wzór goudy (płaski cylinder o zaokrąglonych krawędziach)	na wzór lejdy (płaski cylinder o ostrych krawędziach)	w formie kuli lub faski	
Skórka	skórka białozółta, w razie potrzeby z powłoką serową	skórka czerwona, w razie potrzeby z powłoką serową	skórka białozółta, w razie potrzeby z powłoką serową	skórka białozółta, w razie potrzeby z powłoką serową
Konsystencja	zwała do miękkiej i kremowej	zwała do twardej, nadająca się do krojenia	miękka do zwartej lub twardej, nadająca się do krojenia	zwała do miękkiej i kremowej
Dziury	regularne w całym serze, o przekątnej od 2 do ok. 15 mm; bez pęknięć (przekraczających 1 cm długości)	nieznaczna liczba małych dziurek powstałych w toku produkcji, występujących regularnie w całym serze, o przekątnej od 1 do 3 mm; bez pęknięć	nieznaczna liczba dziur występujących regularnie w całym serze, o przekątnej od 2 do ok. 8 mm; bez pęknięć	dziury rozmieszczone regularnie w całym serze lub brak dziur
Współczynnik pH	po 12 dniach od 5,20 do 5,40	po 12 dniach od 5,20 do 5,30	po 12 dniach od 5,20 do 5,30	po 12 dniach od 5,10 do 5,30

Właściwości	»Goudse Boerenkaas«	»Leidse Boerenkaas«	»Edammer Boerenkaas«	»Boerenkaas van geitenmelk« (z mleka koziego), »Boerenkaas van schapenmelk« (z mleka owczego) »Boerenkaas van buffelmelk« (z mleka bawolego)
Zawartość tłuszczu w suchej masie (%)	pełnotłusty, co najmniej 48 %	ponad 30 %, zawartość tłuszczu w suchej masie ponad 30 %, ale mniej niż 35 %; albo ponad 35 %, zawartość tłuszczu w suchej masie ponad 35 %, ale mniej niż 40 %	ponad 40 %, zawartość tłuszczu w suchej masie ponad 40 %, ale mniej niż 45 %	co najmniej ponad 45 %
Maksymalna wilgotność	42,5 % (12 dni od produkcji)	45 % (12 dni od produkcji)	47 % (12 dni od produkcji)	46 % (12 dni od produkcji)
Zawartość soli (%)	od 0,4 % do maksymalnie 4 % soli w suchej masie	od 0,4 % do maksymalnie 4 % soli w suchej masie	od 0,4 % do maksymalnie 5 % soli w suchej masie	od 0,4 % do maksymalnie 4 % soli w suchej masie
Dodatki	ewentualnie kminek, nasiona, zioła lub przyprawy	kminek	ewentualnie kminek	ewentualnie nasiona, zioła lub przyprawy
Minimalny czas dojrzewania	13 dni od pierwszego dnia produkcji	13 dni od pierwszego dnia produkcji	13 dni od pierwszego dnia produkcji	13 dni od pierwszego dnia produkcji
Minimalna temperatura dojrzewania	12 °C	12 °C	12 °C	12 °C
Aktywność fosfatazy	wartość normalna dla surowego mleka	wartość normalna dla surowego mleka	wartość normalna dla surowego mleka	wartość normalna dla surowego mleka

### 3.8. Tradycyjny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego (art. 3 ust. 4 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007)

Nazwa »Boerenkaas« jest konkretnie związana z produktem, który przygotowany jest tradycyjnie w gospodarstwie z surowego mleka pozyskiwanego w gospodarstwie od własnego inwentarza.

Do roku 1874 mleko przetwarzano tylko w gospodarstwach. Później mleko zaczęto stopniowo przetwarzać przemysłowo. Mleko stosowane w serowarstwie rozpoczęło pasteryzować na początku XX wieku. Wskutek pasteryzacji ser wytwarzany w mleczarniach utracił swój charakter. W gospodarstwach utrzymały się tradycyjne metody przetwarzania surowego mleka.

Dzięki obecności enzymów, które naturalnie występują w mleku, m.in. lipazy mlecznej, i dzięki obecności flory bakteryjnej, która przedostaje się do mleka podczas udoju i po jego zakończeniu, smak sera produkowanego z surowego mleka staje się bardziej charakterystyczny. Smak opisywany jest jako pełniejszy, silniejszy i ostrzejszy. Smak ten uważany jest przez wielu konsumentów za cechę charakterystyczną »Boerenkaas« odróżniającą go od serów produkowanych przemysłowo. W trakcie dojrzewania smak sera nabiera mocy.

W 1982 r. na mocy decyzji i zalecenia w sprawie produktów serowarskich wprowadzono nowe zasady oparte na ustawie o jakości produkcji rolnej (*Landbouwkwaliteitswet*). Zasady te odnoszą się do jakości sera, pochodzenia mleka oraz metody produkcji. Ustanowiona specjalna etykieta świadcząca o jakości gwarantuje, że »Boerenkaas« jest produktem gospodarskim, przygotowanym z surowego mleka, przechowywanego jedynie przez krótki okres i w przeważającej części pozyskiwanego w gospodarstwie od własnego inwentarza.

Prawodawstwo to oprócz przetwarzania mleka krowiego umożliwiło również przetwarzanie mleka koziego, owczego lub bawolego. Pozwala również na produkcję sera z surowego mleka o obniżonej zawartości tłuszczu.

Powyższy opis jasno wskazuje na szczególny charakter stosowanych surowców i metody produkcji.

3.9. Minimalne wymogi i procedury kontroli specyficznego charakteru (art. 4 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007)

Wymogi określone w pkt 3.6 niniejszej specyfikacji (Opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1) oraz w tabeli pkt 3.7 (charakter produktu rolnego lub środka spożywczego z art. 3 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007) odnoszą się do »Boerenkaas« jako gwarantowanej tradycyjnej specjalności w rozumieniu rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006.

W każdym gospodarstwie raz na 6–8 tygodni dokonuje się inspekcji, kontrolując, czy do produkcji świeżego sera wykorzystywane jest surowe mleko (nie więcej niż 40 godzin od udoju), oraz sprawdza się stosowanie znaku kazeinowego. Raz do roku prowadzi się kontrolę administracyjną w celu zweryfikowania gospodarstw pochodzenia mleka wykorzystywanego w produkcji. Kontrole zgodności z wymogami dotyczącymi składu odnoszą się do zawartości tłuszczu w suchej masie, poziomu wilgotności oraz zawartości soli w suchej masie. Kontrole tych parametrów odbywają się raz na 6–8 tygodni, w trakcie inspekcji (\*).

Ponadto celem procedury kontrolnej jest sprawdzanie, czy utrzymywane są cechy charakterystyczne różnych typów sera »Boerenkaas«, wyszczególnione w tabeli w pkt 3.7. Wizualne kontrole cech charakterystycznych odbywają się raz na 6–8 tygodni, zawsze w czasie inspekcji.

---

(\*) W przypadku produkcji »Boerenkaas« o charakterze sezonowym kontrole w czasie całego cyklu produkcji prowadzi się w regularnych odstępach od sześciu do ośmiu tygodni. W przypadku rocznej produkcji »Boerenkaas« do 25 tys. kg kontrole powinny być przeprowadzane dwa razy do roku.”

---