

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja specyfikacji produktu zmienionej w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

(2022/C 136/04)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej zmiany nieznaczej jest dostępny w bazie danych Komisji eAmbrosia

Specyfikacja produktu będącego gwarantowaną tradycyjną specjalnością**„Boerenkaas”****Nr UE: TSG-NL-0023-AM02-12.8.2021****Państwo członkowskie lub państwo trzecie: Niderlandy****1. Zarejestrowane oznaczenie:**

„Boerenkaas”

2. Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]

1.3. Sery

3. Podstawy do rejestracji**3.1. Czy produkt:**

- jest wynikiem sposobu produkcji lub przetwarzania odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego, lub jego skład odpowiada takiej praktyce;
- jest wytwarzany z tradycyjnie stosowanych surowców lub składników.

„Boerenkaas” jest serem (pół)twardym, wytwarzanym z surowego mleka otrzymywanego głównie z bydła, kóz, owiec lub bawołów należących do danego gospodarstwa. Ser może zawierać kminek lub inne nasiona, zioła lub też przyprawy.

3.2. Czy nazwa:

- jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do konkretnego produktu;
- określa tradycyjny lub specyficzny charakter produktu.

Nazwa „Boerenkaas” jest konkretnie związana z produktem, który przygotowany jest tradycyjnie w gospodarstwie z surowego mleka pozyskiwanego w tym gospodarstwie od własnego inwentarza. Słowo „Boeren” w języku niderlandzkim oznacza chłopów, a „Boerenkaas” to ser produkowany przez rolników w ich gospodarstwie.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

4. Opis

- 4.1. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, w tym jego najważniejszych cech fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych, świadczących o jego szczególnym charakterze (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

„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 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 twar-dym.

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)”.

Przegląd cech charakterystycznych oraz wymogów dotyczących składu „Boerenkaas”

Właściwości	„Goudse Boerenkaas”	„Leidse Boerenkaas”	„Edammer Boerenkaas”	„Boerenkaas (van geitenmelk)”, „Boerenkaas (van schapenmelk)” „Boerenkaas (van buffelmelk)”
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
Tekstura	zwarta do miękkiej i kremowej	zwarta do twardej, nadająca się do krojenia	miękka do zwartej lub twardej, nadająca się do krojenia	zwarta do miękkiej i kremowej
Dziury	rozmieszczone regularnie w całym serze, średnica otworu od 2 mm do ok. 15 mm; bez pęknięć (przekraczających 1 cm długości)	nieznaczna liczba małych dziurek powstałych w toku produkcji, rozmieszczonych regularnie w całym serze, o przekątnej od 1 do 3 mm; bez pęknięć;	nieznaczna liczba dziur rozmieszczonych regularnie w całym serze, o przekątnej od 2 do ok. 8 mm; bez pęknięć;	otwory równomiernie rozmieszczone w całym lub zwartym serze
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

Zawartość tłuszczu w suchej masie (%)	pełnotłusty, co najmniej 48 %;	ponad 30 %, zawartość tłuszczu w suchej masie ponad 30 %, ale mniej niż 35 %; lub 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 45 % i więcej
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

4.2. Opis metody wytwarzania produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, obowiązkowo stosowanej przez producenta, w tym, w stosownych przypadkach, charakteru i właściwości używanych surowców lub składników oraz metody przygotowywania produktu (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

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.

Użyte mleko nie może być poddane obróbce cieplnej 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 lit. a) dekretu w sprawie produktów mlecznych wydanego na podstawie ustawy o artykułach spożywczych – Warenwetbesluit Zuivel);
- c) chlorek wapnia;
- d) azotan sodu;
- e) nasiona, zioła lub przyprawy;
- f) chlorek sodu (w trakcie kąpieli w solance).

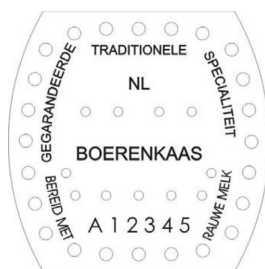
Proces produkcyjny

- Surowe mleko w ciągu 40 godzin od udoju ścina się w temperaturze około 30 C.
- Do zakwaszenia doprowadza je mieszana kultura bakterii kwasu mlekowego.
- Mieszanka skrzepu i serwatki po krojeniu, mieszaniu 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 zakwaszeniu 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 w gospodarstwie lub u dystrybutora serów. Długość procesu dojrzewania waha się od kilku tygodni do ponad roku.

Etykietowanie

Znak kazeinowy musi zawierać następujące informacje:

- Znaki kazeinowe „Boerenkaas” są drukowane na niebarwnych, perforowanych płytkach kazeinowych. Wzór znaków jest prosty na górze i dole oraz zakrzywiony z obu stron. Ich wymiary wynoszą około 65 mm x 65 mm. Mogą występować nieznaczne różnice (o 1 lub 2 mm), ponieważ kazeina jest produktem naturalnym i nie zawsze reaguje dokładnie w ten sam sposób na proces suszenia.
- Nazwa „Boerenkaas” jest napisana w języku niderlandzkim na znakach kazeinowych, z jedną z nazw rodzajowych, o których mowa w specyfikacji produktu, lub bez takiej nazwy, ze słowami „Bereid met rauwe melk” („Wyprodukowany z surowego mleka”) i „Gegarandeerde traditionele specialiteit” („gwarantowana tradycyjna specjalność”) lub symbolem wspólnotowym. Litery „NL” mogą znajdować się na znaku kazeinowym, pod warunkiem że „Boerenkaas” został wykonany w Niderlandach.
- Znaki kazeinowe, o których mowa w akapicie pierwszym, opatrzone są ciągłym niepowtarzalnym numerem seryjnym od 00001 do 99999, a pod nim kombinacją liter lub liter i cyfr składającą się z co najmniej jednej litery seryjnej.



4.3. Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

„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.

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.

Od tego czasu krajowy znak towarowy utracił ważność, a nazwa „krajowy znak towarowy” została zastąpiona przez „znak kazeinowy”.

Prawodawstwo to oprócz przetwarzania mleka krowiego umożliwia 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.

ZAŁĄCZNIK

PROCEDURA KONTROLI

Wymogi niniejszej specyfikacji mają zastosowanie do „Boerenkaas” jako tradycyjnej specjalności gwarantowanej na podstawie rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

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, z których pochodzi mleko wykorzystywane 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 o stałej porze raz na 6–8 tygodni*.

Ponadto celem procedury kontrolnej jest sprawdzanie, czy utrzymywane są cechy charakterystyczne dla różnych typów sera „Boerenkaas”, wyszczególnione w tabeli. Wizualne kontrole cech charakterystycznych odbywają się również o stałej porze raz na 6–8 tygodni*.

* 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” wynoszącej do 25 tys. kg kontrole powinny być przeprowadzane dwa razy do roku.

ORGANY LUB JEDNOSTKI KONTROLUJĄCE ZGODNOŚĆ ZE SPECYFIKACJĄ PRODUKTU

Nazwa:	Stichting Controle Orgaan Kwaliteitszaken
Adres:	Fokkerstraat 1 Postbus 250, 3830 AG Leusden, Netherlands
Tel.	+31 334965696
E-mail:	info@cokz.nl