REGOLAMENT TAL-KUMMISSJONI (KE) Nru 977/2009

tad-19 ta' Ottubru 2009

li japprova emendi żgħar fl-ispeċifikazzjoni ta' denominazzjoni rreġistrata fir-reġistru tal-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti [Boerenkaas (STG)]

IL-KUMMISSJONI TAL-KOMUNITAJIET EWROPEJ,

Wara li kkunsidrat it-Trattat li jistabbilixxi l-Komunità Ewropea,

Wara li kkunsidrat ir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 509/2006 tal-20 ta' Marzu 2006 dwar prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel bħala speċjalitajiet tradizzjonali garantiti [1], u b'mod partikulari l-ewwel subparagrafu tal-Artikolu 9(4) tiegħu,

Billi:

(1) Skont l-ewwel subparagrafu tal-Artikolu 11(1) tar-Regolament (KE) Nru 509/2006, il-Kummissjoni eżaminat l-applikazzjoni tal-Olanda għall-approvazzjoni ta' emenda fl-ispeċifikazzjoni tal-ispeċjalità tradizzjonali garantita msejħa "Boerenkaas", irreġistrata permezz tar-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 149/2007 [2].

(2) L-għan tal-applikazzjoni huwa li l-ispeċifikazzjoni tkun emendata sabiex meta l-produzzjoni tkun tal-istaġun, il-verifiki jitwettqu minn darba kull sitt ġimgħat sa darba kull tmien ġimgħat matul il-perjodu tal-produzzjoni. F'każ li, f'impriża, il-produzzjoni ta' kull sena tal-"Boerenkaas" ma tkunx taqbeż il-25 000 kilogramm, il-verifiki jitwettqu darbtejn fis-sena. Dawn it-tibdiliet qed ikunu proposti sabiex l-impriżi ż-żgħar ma jkollhomx iħabbtu wiċċhom ma' spejjeż għall-verifiki li jkunu għoljin ferm.

(3) Il-Kummissjoni eżaminat l-emenda kkonċernata u kkonkludiet li hija ġġustifikata. Billi din hija emenda żgħira skont ir-raba' subparagrafu tal-Artikolu 11(1) tar-Regolament (KE) Nru 509/2006, il-Kummissjoni tista' tapprovaha mingħajr ma tirrikorri għall-proċedura mogħtija fl-Artikoli 8(2) u 9,

ADOTTAT DAN IR-REGOLAMENT:

Artikolu 1

L-ispeċifikazzjoni tal-ispeċjalità tradizzjonali garantita msejħa "Boerenkaas" b'dan qed tiġi emendata skont l-Anness I għal dan ir-Regolament.

Artikolu 2

Fl-Anness II għal dan ir-Regolament qed tingħata speċifikazzjoni aġġornata.

Artikolu 3

Dan ir-Regolament għandu jidħol fis-seħħ l-għada tal-pubblikazzjoni tiegħu f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea*.

Dan ir-Regolament għandu jorbot fl-intier tiegħu u japplika direttament fl-Istati Membri kollha.

Magħmul fi Brussell, id-19 ta' Ottubru 2009.

Għall-Kummissjoni
Mariann FISCHER BOEL
Membru tal-Kummissjoni

[1] ĠU L 93, 31.3.2006, p. 1.
[2] ĠU L 46, 16.2.2007, p. 18.

ANNESS I

L-ispeċifikazzjoni tal-ispeċjalità tradizzjonali garantita msejħa "Boerenkaas" għandha tiġi emendata kif ġej:

Is-sentenzi li ġejjin għandhom jiżdiedu mal-punt 3.9 tal-ispeċifikazzjoni, li għandu x'jaqsam mar-rekwiżiti minimi u mal-proċeduri sabiex tkun ivverifikata n-natura speċifika tal-prodott:

"F'każ fejn il-produzzjoni tal-ġobon tat-tip 'Boerenkaas' tkun tal-istaġun, il-verifiki jitwettqu minn darba kull sitt ġimgħat sa darba kull tmien ġimgħat matul il-perjodu tal-produzzjoni. F'każ li, f'impriża, il-produzzjoni ta' kull sena tal-'Boerenkaas' ma tkunx taqbeż il-25 000 kilogramm, il-verifiki jitwettqu darbtejn fis-sena."

ANNESS II

"3. **L-ispeċifikazzjoni aġġornata tal-prodott**

3.1. *Isem li għandu jkun irreġistrat/ismijiet li għandhom ikunu rreġistrati (l-Artikolu 2 tar-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 1216/2007)*

'Boerenkaas' (bl-Olandiż biss)

3.2. *Jekk l-isem:*

☐ huwiex speċifiku minnu nnifsu

☒ jesprimix in-natura speċifika tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel

L-isem 'Boerenkaas' huwa marbut b'mod speċifiku ma' prodott li jsir, b'mod tradizzjonali, fir-razzett mill-ħalib mhux ipproċessat u miksub mill-merħla tal-bidwi stess. 'Boeren' tfisser bdiewa, allura l-'Boerenkaas' huwa ġobon magħmul mill-bdiewa fl-irziezet.

3.3. *Jekk l-isem hux qed jiġi rriżervat skont l-Artikolu 13(2) tar-Regolament (KE) Nru 509/2006*

☒ Reġistrazzjoni bl-isem riżervat

☐ Reġistrazzjoni bl-isem mhux riżervat

3.4. *It-tip ta' prodott [skont il-klassifika tal-Anness II]*

Il-kategorija 1.3. Il-ġobon

3.5. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel li għalih japplika l-isem mogħti fil-punt 3.1 (l-Artikolu 3(1) tar-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 1216/2007)*

Il-'Boerenkaas' huwa ġobon (bejn artab u) iebes magħmul mill-ħalib mhux ipproċessat tal-baqar, tal-mogħoż, tan-nagħaġ jew tal-buflu. Il-kontenut tax-xaħam tal-'Boerenkaas' ivarja skont il-kontenut tax-xaħam tal-ħalib użat.

Il-ġobon jista' jkun fih il-kemmun jew żrieragħ oħra, il-ħxejjex aromatiċi u/jew il-ħwawar. Iktar ma l-ġobon ikun ilu li sar u iktar ma jkun ilu jimmatura, iktar jibbies u jinxef, u b'hekk isir ġobon iebes.

Xi eżempji tal-ismijiet tal-prodotti huma l-'Goudse Boerenkaas', il-'Goudse Boerenkaas met kruiden', l-'Edammer Boerenkaas', il-'Leidse Boerenkaas', il-'Boerenkaas van geitenmelk' u l-'Boerenkaas van schapenmelk'.

3.6. *Deskrizzjoni tal-metodu ta' produzzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel li għalih japplika l-isem mogħti fil-punt 3.1 (l-Artikolu 3(2) tar-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 1216/2007)*

Il-materja prima li tintuża tista' tkun:

a) ħalib mhux ipproċessat;

b) krema jew ħalib xkumat għal kollox jew b'mod parzjali miksub direttament mill-ħalib imsemmi fil-punt a;

ċ) l-ilma.

Il-ħalib li jintuża ma jridx ikun kellu trattament tas-sħana ta' iktar minn 40 Ċ; l-attività tal-'phosphatase' trid tkun kompatibbli ma' dik tal-ħalib mhux ipproċessat li jkun intuża.

Il-ħalib irid ikun ipproċessat biex isir ġobon fi żmien 40 siegħa minn x'ħin jinħaleb.

Il-materjali awżiljarji u l-addittivi

a) Il-kolturi tal-mikroorganiżmi li jiffurmaw l-aċidu lattiku, l-aċidu propjoniku u s-sustanzi aromatiċi (li ma jkunux ġenetikament modifikati)

b) It-tâmes (skont it-tifsira tal-Artikolu 5(a) tad-Digriet dwar il-Prodotti tal-Ħalib (l-Att dwar il-Prodotti))

ċ) Il-klorur tal-kalċju

d) In-nitrat tas-sodju

e) Iż-żrieragħ, il-ħxejjex aromatiċi u/jew il-ħwawar

f) Il-klorur tas-sodju (permezz tat-tixrib fis-salmura)

Il-proċess tal-manifattura

— Il-ħalib mhux ipproċessat jitbaqqat f'temperatura ta' madwar 30 °Ċ fi żmien 40 siegħa minn meta jinħaleb.

— Koltura ta' tipi differenti ta' batterji tal-aċidu lattiku twassal għall-aċidifikazzjoni.

— Wara li parti mix-xorrox jitqatta', jitħawwad u jitneħħa, it-taħlita tax-xorrox u tal-baqta tinħasel darba jew tnejn bil-miżun. B'ħekk, it-temperatura tat-taħlita titla' għal mhux iktar minn 37 °Ċ.

— Wara li tkun ipproċessata, il-baqta titqiegħed fil-forom tal-ġobon.

— Qabel il-proċess tal-ippressar, jew matulu, titpoġġa marka tal-kaseina fuq il-ġobon bl-isem 'Boerenkaas', u possibbilment ukoll bl-isem tat-tip tal-ħalib.

— Wara l-proċessi tal-ippressar u tal-aċidifikazzjoni tul għadd ta' siegħat, il-ġobon jitħalla jixxarrab f'taħlita tas-salmura li 18 sa 22 % minnha tkun melħ komuni (klorur tas-sodju).

— Il-perjodu minimu għall-maturazzjoni fir-razzett huwa ta' 13-il jum wara l-jum li fih ikun inbeda l-ipproċessar f'temperatura ta' mill-inqas 12-il °Ċ.

— Sabiex jikseb it-togħma sħiħa li tikkaratterizzah, il-'Boerenkaas' jitħalla jimmatura iktar fil-kamra tal-maturazzjoni fir-razzett jew fil-bini tan-negozjant tal-ġobon. It-tul tal-proċess tal-maturazzjoni jvarja minn għadd ta' ġimgħat għal iktar minn sena.

3.7. *In-natura speċifika tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel (l-Artikolu 3(3) tar-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 1216/2007)*

Il-'Boerenkaas' huwa ġobon magħmul fir-razzett mill-ħalib mhux ipproċessat tal-baqar, tal-mogħoż, tan-nagħaġ jew tal-buflu. Mill-inqas nofs il-ħalib irid ikun ġej mill-merħla tal-bidwi nnifsu. Il-ħalib jista' jinxtara minn mhux iktar minn żewġt irziezet oħra, imma l-kwantità totali mixtrija ma tistax taqbeż dik prodotta fir-razzett innifsu.

Sommarju tal-karatteristiċi tipiċi u tal-kompożizzjoni tal-'Boerenkaas'

Karatteristiċi	'Goudse Boerenkaas'	'Leidse Boerenkaas'	'Edammer Boerenkaas'	'Boerenkaas (van geitenmelk)', 'Boerenkaas (van schapenmelk)', 'Boerenkaas (van buffelmelk)'
Il-materja prima	Ħalib tal-baqar	Ħalib tal-baqar	Ħalib tal-baqar	Ħalib tal-mogħoż, ħalib tan-nagħaġ u ħalib tal-buflu
Il-forma	Bħall-'Gouda' (fil-forma ta' ċilindru ċatt bit-truf ittundjati)	Bħal-'Leiden' (fil-forma ta' ċilindru ċatt bit-truf bil-ponta)	Fil-forma ta' ballun jew ta' ħobża	
Il-qoxra	Qoxra li tagħti mill-abjad għall-isfar, jekk meħtieġ b'kisja tal-ġobon	Qoxra ħamra, jekk meħtieġ b'kisja tal-ġobon	Qoxra li tagħti mill-abjad għall-isfar, jekk meħtieġ b'kisja tal-ġobon	Qoxra li tagħti mill-abjad għall-isfar, jekk meħtieġ b'kisja tal-ġobon
Il-konsistenza	Minn sod sa artab u li jista' jinħadem	Minn sod sa iebes, u li jista' jinqata' fi bċejjeċ	Minn artab sa sod jew iebes, u li jista' jinqata' fi bċejjeċ	Minn sod sa artab u li jista' jinħadem
Il-formazzjoni tat-toqob	Toqob fil-ġobon kollu, b'kull toqba jkollha dijametru ta' 2 mm. sa madwar 15-il mm.; l-ebda qasma (li tkun itwal minn ċentimetru)	Għadd limitat ta' toqob żgħar li jiġu ffurmati meta jkun qed jiġi prodott il-ġobon, li jinsabu fil-ġobon kollu, b'kull toqba jkollha dijametru ta' 1 sa 3 mm.; l-ebda qasma	Għadd limitat ta' toqob, li jinsabu fil-ġobon kollu, b'kull toqba jkollha dijametru ta' 2 sa madwar 8 mm.; l-ebda qasma	Toqob li jinsabu mqassmin bl-istess mod fil-ġobon kollu, jew inkella ġobon mingħajr toqob
Il-*pH*	*pH* ta' bejn 5,20 u 5,40 wara 12-il jum	*pH* ta' bejn 5,20 u 5,30 wara 12-il jum	*pH* ta' bejn 5,20 u 5,30 wara 12-il jum	*pH* ta' bejn 5,10 u 5,30 wara 12-il jum

Karatteristiċi	'Goudse Boerenkaas'	'Leidse Boerenkaas'	'Edammer Boerenkaas'	'Boerenkaas (van geitenmelk)', 'Boerenkaas (van schapenmelk)', 'Boerenkaas (van buffelmelk)'
Il-kontenut tax-xaħam fil-materja niexfa (f'perċentwal):	Il-kontenut kollu tax-xaħam, mill-inqas 48 %	30 % u iktar, kontenut tax-xaħam fil-materja niexfa ta' iktar minn 30 % imma ta' inqas minn 35 %; jew 35 % u iktar, kontenut tax-xaħam fil-materja niexfa ta' iktar minn 35 % imma ta' inqas minn 40 %	40 % u iktar, kontenut tax-xaħam fil-materja niexfa ta' iktar minn 40 % imma ta' inqas minn 45 %	mill-inqas 45 % u iktar
Il-kontenut massimu tal-indewwa	42.5 % (12-il jum wara li l-ġobon ikun ġie mmanifatturat)	45 % (12-il jum wara li l-ġobon ikun ġie mmanifatturat)	47 % (12-il jum wara li l-ġobon ikun ġie mmanifatturat)	46 % (12-il jum wara li l-ġobon ikun ġie mmanifatturat)
Il-kontenut tal-melħ (f'perċentwal)	Minn ammont ta' melħ ta' 0,4 % sa mhux iktar minn 4 % fil-ġobon niexef	Minn ammont ta' melħ ta' 0,4 % sa mhux iktar minn 4 % fil-ġobon niexef	Minn ammont ta' melħ ta' 0,4 % sa mhux iktar minn 5 % fil-ġobon niexef	Minn ammont ta' melħ ta' 0,4 % sa mhux iktar minn 4 % fil-ġobon niexef
L-ingredjenti miżjuda	Possibbilment il-kemmun, iż-żrieraġħ, il-ħxejjex aromatiċi u/jew il-ħwawar	Il-kemmun	Possibbilment il-kemmun	Possibbilment iż-żrieraġħ, il-ħxejjex aromatiċi u/jew il-ħwawar
It-tul minimu taż-żmien tal-maturazzjoni	13-il jum wara l-ewwel jum tal-manifattura	13-il jum wara l-ewwel jum tal-manifattura	13-il jum wara l-ewwel jum tal-manifattura	13-il jum wara l-ewwel jum tal-manifattura
It-temperatura minima tal-maturazzjoni	12-il °Ċ	12-il °Ċ	12-il °Ċ	12-il °Ċ
L-attività tal-'phosphatase'	Livell normali għall-ħalib mhux ipproċessat	Livell normali għall-ħalib mhux ipproċessat	Livell normali għall-ħalib mhux ipproċessat	Livell normali għall-ħalib mhux ipproċessat

3.8. *In-natura tradizzjonali tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel (l-Artikolu 3(4) tar-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 1216/2007)*

L-isem 'Boerenkaas' huwa marbut b'mod speċifiku ma' prodott li jsir, b'mod tradizzjonali, fir-razzett mill-ħalib mhux ipproċessat u miksub mill-merħla tal-bidwi stess.

Sal-1874 il-ħalib kollu kien ikun ipproċessat fl-irziezet stess. Wara, bil-mod il-mod il-ħalib beda jiġi pproċessat b'mod industrijali. Il-ħalib li jintuża biex isir il-ġobon minnu beda jkun ippasturizzat fl-ewwel ftit snin tas-seklu għoxrin. Il-proċess tal-pasturizzazzjoni wassal għat-telf tan-natura tal-ġobon magħmul fil-maħleb. Fl-irziezet, kompla jintuża l-metodu tradizzjonali għall-ipproċessar tal-ħalib mhux ipproċessat.

Minħabba fl-enżimi li wieħed isib b'mod naturali fil-ħalib, jiġifieri l-'lipase' tal-ħalib, u l-preżenza ta' flora tal-batterji li tidħol fil-ħalib waqt li jkun qed jinħaleb u wara, il-ġobon li jsir minn dan il-ħalib mhux ipproċessat għandu iktar togħma, li hija deskritta bħala togħma iktar sħiħa u ħafna iktar qawwija. Għal ħafna konsumaturi, dan huwa dak li jiddistingwi t-togħma tal-'Boerenkaas' minn dik tal-ġobon li jkun 'sar b'mod industrijali'. Iktar ma jimmatura, iktar it-togħma tal-ġobon issir qawwija.

Fl-1982 iddaħħlu regoli ġodda bid-Deċiżjoni u d-Digriet dwar il-Prodotti tal-Ġobon abbażi tal-Att dwar il-Kwalità tal-Prodotti Agrikoli. Dawn ir-regoli jkopru l-kwalità tal-ġobon, minn fejn ikun ġej il-ħalib, u l-metodu tal-produzzjoni. Il-marka nazzjonali relatata tiżgura li l-'Boerenkaas' huwa prodott tar-razzett, u li huwa magħmul mill-ħalib mhux ipproċessat li jkun inżamm għal żmien qasir biss, u li jkun ġej, fil-biċċa l-kbira tiegħu, mill-merħla tal-bidwi nnifsu.

Din il-leġiżlazzjoni ddaħħal ukoll il-possibbiltà li wieħed juża l-ħalib tal-mogħoż, tan-nagħaġ u tal-buflu, minbarra l-ħalib tal-baqar. Tagħmilha wkoll possibbli li wieħed jagħmel il-ġobon minn ħalib mhux ipproċessat li jkun fih inqas kontenut tax-xaħam.

Dan ta' hawn fuq juri biċ-ċar in-natura speċifika tal-materja prima użata u tal-metodu tal-produzzjoni.

3.9. *Ir-rekwiżiti minimi u l-proċeduri sabiex tkun ivverifikata n-natura speċifika (l-Artikolu 4 tar-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 1216/2007)*

Ir-rekwiżiti ta' din l-ispeċifikazzjoni, kif deskritti fit-taqsima 3.6 (Deskrizzjoni tal-metodu ta' produzzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel li għalih japplika l-isem mogħti fil-punt 3.1 u fit-tabella mogħtija fit-taqsima 3.7 (In-natura speċifika tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel (l-Artikolu 3(3) tar-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 1216/2007)), japplikaw għall-'Boerenkaas' bħala speċjalità tradizzjonali garantita skont ir-Regolament (KE) Nru 509/2006.

Minn kull sitt ġimgħat sa tmienja, kull razzett ikun spezzjonat sabiex ikun żgurat li l-ħalib mhux ipproċessat li jintuża biex isir il-ġobon ikun frisk (li ma jkunx ilu iktar minn 40 siegħa li nħaleb) u sabiex ikun iċċekkjat l-użu tal-marka tal-kaseina. Darba fis-sena jsiru verifiki amministrattivi sabiex ikun ivverifikat minn liema rziezet ikun ġej il-ħalib użat. Il-verifiki tal-konformità mar-rekwiżiti tal-kompożizzjoni jkopru l-kontenut tax-xaħam fil-materja niexfa, il-kontenut tal-indewwa u l-kontenut tal-melħ fil-materja niexfa. Fl-istess ħin, dawn il-parametri jiġu ċċekkjati minn darba kull sitt ġimgħat sa darba kull tmien ġimgħat (*).

Barra minn hekk, il-proċedura tal-ispezzjoni hija mfassla b'tali mod biex tiġi ċċekkjata l-konformità mal-karatteristiċi tipiċi l-oħrajn tad-diversi tipi ta' 'Boerenkaas' mogħtija fit-tabella fit-taqsima 3.7. Dawn il-verifiki dwar il-karatteristiċi tipiċi jitwettqu b'mod viżwali u jitwettqu wkoll fl-istess waqt minn darba kull sitt ġimgħat sa darba kull tmien ġimgħat.

(*) F'każ fejn il-produzzjoni tal-ġobon tat-tip 'Boerenkaas' tkun tal-istaġun, il-verifiki jitwettqu minn darba kull sitt ġimgħat sa darba kull tmien ġimgħat matul il-perjodu tal-produzzjoni. F'każ li, f'impriża, il-produzzjoni ta' kull sena tal-'Boerenkaas' ma tkunx taqbeż il-25 000 kilogramm, il-verifiki jitwettqu darbtejn fis-sena."