

**REGLAMENTO (CE) N° 977/2009 DE LA COMISIÓN****de 19 de octubre de 2009****por el que se aprueban modificaciones menores del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el registro de especialidades tradicionales garantizadas [Boerenkaas (ETG)]**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 509/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(1)</sup>, y, en particular, su artículo 9, apartado 4, párrafo primero,

Considerando lo siguiente:

(1) Con arreglo al artículo 11, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (CE) n° 509/2006, la Comisión ha examinado la solicitud presentada por los Países Bajos con vistas a la aprobación de una modificación del pliego de condiciones de la especialidad tradicional garantizada «Boerenkaas», registrada mediante el Reglamento (CE) n° 149/2007 de la Comisión <sup>(2)</sup>.

(2) El objetivo de la solicitud es modificar el pliego de condiciones de forma que cuando la producción sea estacional, los controles se lleven a cabo una vez cada seis a ocho semanas durante el período de producción. Cuando la producción anual de «Boerenkaas» en una explotación sea inferior a 25 000 kilogramos, los controles se llevan

a cabo dos veces al año. Con estos cambios se pretende evitar que las pequeñas explotaciones hagan frente a elevados gastos de control.

(3) La Comisión ha examinado la modificación citada y ha llegado a la conclusión de que está justificada. Al tratarse de una modificación de menor importancia con arreglo al artículo 11, apartado 1, párrafo cuarto, del Reglamento (CE) n° 509/2006, la Comisión puede aprobarla sin recurrir al procedimiento descrito en el artículo 8, apartado 2, y en el artículo 9.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

El pliego de condiciones de la especialidad tradicional garantizada «Boerenkaas» queda modificado de la manera indicada en el anexo I del presente Reglamento.

*Artículo 2*

En el anexo II del presente Reglamento figura la versión actualizada del pliego de condiciones.

*Artículo 3*El presente Reglamento entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 19 de octubre de 2009.

*Por la Comisión*

Mariann FISCHER BOEL

*Miembro de la Comisión*<sup>(1)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 1.<sup>(2)</sup> DO L 46 de 16.2.2007, p. 18.

## ANEXO I

El pliego de condiciones de la especialidad tradicional garantizada «Boerenkaas» queda modificado como sigue:

En el punto 3.9 del pliego de condiciones, relativo a los requisitos mínimos y procedimientos de control de las características específicas, se añaden las frases siguientes:

«Cuando la producción de queso “Boerenkaas” es estacional, los controles se llevan a cabo una vez cada seis a ocho semanas durante el período de producción. Cuando la producción anual de “Boerenkaas” en una explotación es inferior a 25 000 kilogramos, los controles se llevan a cabo dos veces al año.»

---

## ANEXO II

## «3. Pliego de condiciones actualizado

## 3.1. Nombre(s) que debe(n) registrarse (artículo 2 del Reglamento (CE) nº 1216/2007)

“Boerenkaas” (solo en neerlandés)

## 3.2. Indíquese si el nombre

es específico por sí mismo

expresa la característica específica del producto agrícola o alimenticio

La denominación “Boerenkaas” está vinculada específicamente al producto que tradicionalmente se prepara en las granjas a partir de leche cruda, obtenida principalmente del ganado lechero propio. “Boeren” significa agricultores, así pues Boerenkaas es un queso elaborado en la granja por agricultores.

## 3.3. Indíquese si se solicita la reserva del nombre de acuerdo con el artículo 13, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 509/2006

Registro con reserva de nombre

Registro sin reserva de nombre

## 3.4. Tipo de producto [véase el anexo II]

Clase 1.3. Quesos

## 3.5. Descripción del producto agrícola o alimenticio que lleva el nombre indicado en el punto 3.1 [artículo 3, apartado 1, del Reglamento (CE) nº 1216/2007]

El “Boerenkaas” es un queso de pasta (semi)dura, elaborado con leche cruda de vacas, cabras, ovejas o búfalas. El contenido en grasa del “Boerenkaas” es variable, en función del contenido en grasa de la leche transformada.

El queso puede contener cominos u otras semillas, hierbas aromáticas y especias. A medida que el queso envejece y madura, su pasta se hace más consistente y más seca, de tal manera que puede hablarse de queso de pasta dura.

Las denominaciones de los productos son, por ejemplo, Goudse Boerenkaas (queso de granja de Gouda), Goudse Boerenkaas met kruiden (queso de granja de Gouda con hierbas aromáticas), Edammer Boerenkaas (queso de granja de Edam), Leidse Boerenkaas (queso de granja de Leiden), Boerenkaas van geitenmelk (queso de granja de leche de cabra), Boerenkaas van schapenmelk (queso de granja de leche de oveja).

## 3.6. Descripción del método de producción del producto agrícola o alimenticio que lleva el nombre indicado en el punto 3.1 [artículo 3, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 1216/2007]

Puede utilizarse como materia prima:

a) leche cruda;

b) nata o leche desnatada total o parcialmente, obtenida directamente de la leche citada en la letra a);

c) agua.

La leche utilizada como materia prima no puede haber sufrido ningún tratamiento térmico de más de 40 °C; la actividad de fosfatasa deberá coincidir con la de la leche cruda utilizada como materia prima.

La leche debe transformarse en queso en el plazo de 40 horas desde el ordeño.

## Aditivos

a) cultivos de microorganismos, no modificados genéticamente, productores de ácido láctico, de ácido propiónico y de sustancias aromáticas;

b) cuajo [según se define en el artículo 5, letra a), del Decreto de productos lácteos, con arreglo a la Ley sobre calidad de los productos];

c) cloruro de calcio;

d) nitrato de sodio;

e) semillas, hierbas aromáticas y especias;

f) cloruro de sodio (mediante salmueras).

#### Método de obtención

- La leche cruda se cuaja a una temperatura aproximada de 30 °C en el plazo de 40 horas desde su extracción.
- La acidificación se consigue mediante un cultivo mixto de bacterias lácticas.
- La mezcla de suero y cuajada, tras procederse a cortarla, removerla y eliminar una parte del suero, se lava una o dos veces con agua de forma que la temperatura de la mezcla de suero y cuajada se eleve como máximo a 37 °C.
- Tras elaborar la cuajada, esta se traslada a las queseras.
- Antes del prensado o durante el mismo, se coloca sobre el queso una marca de caseína que lleva al menos la denominación Boerenkaas, y puede llevar también la denominación del tipo de leche.
- Después de prensar y acidificar el queso por espacio de varias horas, el queso se sala en una salmuera que contiene del 18 % al 22 % de sal común (cloruro de sodio).
- La maduración mínima en la granja es de 13 días tras el primer día de preparación, a 12 °C por lo menos.
- Para obtener un sabor suficientemente característico, el Boerenkaas continúa madurando en la sala de maduración de la granja o de la tienda de quesos. La duración de este proceso de maduración oscila entre algunas semanas y más de un año.

#### 3.7. Carácter específico del producto agrícola o alimenticio [artículo 3, apartado 3, del Reglamento (CE) nº 1216/2007]

El Boerenkaas es un queso preparado en la granja a partir de leche cruda de vacas, cabras, ovejas o búfalas. Al menos la mitad de la leche debe proceder del ganado propio. Puede añadirse leche de un máximo de dos ganaderos, pero la cantidad añadida en total no puede superar a la cantidad producida en la propia explotación.

#### Cuadro de propiedades características y requisitos de composición del Boerenkaas

Propiedades	"Queso de granja de Gouda"	"Queso de granja de Leiden"	"Queso de granja de Edam"	Queso de granja (de leche de cabra), queso de granja (de leche de oveja), queso de granja (de leche de búfala)
Materia prima	Leche de vaca	Leche de vaca	Leche de vaca	Leche de cabra, leche de oveja, leche de búfala
Forma	Tipo Gouda (cilíndrico aplanado, con bordes redondeados hacia los lados verticales)	Tipo Leiden (cilíndrico aplanado, con bordes angulosos hacia los lados verticales)	Forma de bola o tipo pan	
Corteza	Corteza blanca-amarilla, recubierta con un revestimiento, si se desea	Corteza roja, recubierta con un revestimiento, si se desea	Corteza blanca-amarilla, recubierta con un revestimiento, si se desea	Corteza blanca-amarilla, recubierta con un revestimiento, si se desea
Consistencia	De resistente a flexible y dúctil	De resistente a duro, fácil de cortar	De flexible a resistente o duro, fácil de cortar	De resistente a flexible y dúctil
Formación de ojos	Distribución regular por el queso, diámetro de los ojos de 2 a unos 15 mm, ausencia de grietas (mayores de 1 cm)	Cantidad limitada de pequeñas cavidades con suero, distribución regular por el queso, diámetro de los ojos de 1 a 3 mm, ausencia de grietas	Cantidad limitada de pequeños ojos, distribución regular por el queso, diámetro de los ojos de 2 a 8 mm, ausencia de grietas	Pequeños ojos, distribución regular por el queso, pasta dividida o cerrada
pH	Tras 12 días, entre 5,20 y 5,40	Tras 12 días, entre 5,20 y 5,30	Tras 12 días, entre 5,20 y 5,30	Tras 12 días, entre 5,10 y 5,30

Propiedades	“Queso de granja de Gouda”	“Queso de granja de Leiden”	“Queso de granja de Edam”	Queso de granja (de leche de cabra), queso de granja (de leche de oveja), queso de granja (de leche de búfala)
Contenido en grasa de la materia seca (%)	Queso graso, mínimo del 48 %,	30 % +, contenido en grasa de la materia seca superior al 30 % e inferior al 35 % o 35 % + contenido en grasa de la materia seca superior al 35 % e inferior al 40 %	40 % +, contenido en grasa de la materia seca superior al 40 % e inferior al 45 %	Mínimo 45 % +
Humedad máxima	42,5 % (a los 12 días de la preparación)	45 % (a los 12 días de la preparación)	47 % (a los 12 días de la preparación)	46 % (a los 12 días de la preparación)
Contenido en sal %	Del 0,4 % hasta un máximo del 4 % de sal en el queso seco	Del 0,4 % hasta un máximo del 4 % de sal en el queso seco	Del 0,4 % hasta un máximo del 5 % de sal en el queso seco	Del 0,4 % hasta un máximo del 4 % de sal en el queso seco
Aditivos	En su caso, cominos, hierbas aromáticas o especias	Cominos	En su caso, cominos	En su caso, cominos, hierbas aromáticas o especias
Tiempo mínimo de maduración	13 días después del primer día de elaboración	13 días después del primer día de elaboración	13 días después del primer día de elaboración	13 días después del primer día de elaboración
Temperatura mínima de maduración	12 °C	12 °C	12 °C	12 °C
Actividad de fosfatasa	Valor normal de la leche cruda	Valor normal de la leche cruda	Valor normal de la leche cruda	Valor normal de la leche cruda

### 3.8. Carácter tradicional del producto agrícola o alimenticio [artículo 3, apartado 4, del Reglamento (CE) nº 1216/2007]

La denominación de Boerenkaas está vinculada específicamente al producto que tradicionalmente se prepara en las granjas a partir de leche cruda, obtenida principalmente del ganado lechero propio.

Hasta 1874 toda la leche se transformaba en la granja. Después de aquel año se fue abriendo paso gradualmente la transformación industrial de la leche. La pasteurización de la leche de quesería comenzó en los primeros años del siglo XX. Como consecuencia de la pasteurización se perdió el carácter del queso elaborado industrialmente. En la granja subsistió el sistema artesanal de la transformación de la leche cruda.

El queso elaborado a partir de la leche cruda tiene más sabor, debido a la presencia de enzimas que existen naturalmente en la leche, sobre todo la lipasa láctea, y de una flora bacteriana que aparece en la leche durante el ordeño y después de este. Dicho sabor se caracteriza por ser más pleno, más fuerte y más intenso, y es considerado por muchos consumidores como típico del Boerenkaas y como elemento diferenciador respecto al queso industrial. El sabor se va haciendo más fuerte según avanza la maduración.

En 1982 se dictaron nuevas normas en virtud de la Decisión y el Decreto de productos queseros, basados en la Ley de calidad agraria. Estas normas hacen referencia a la calidad del queso, a la procedencia de la leche y al procedimiento de elaboración. La marca nacional correspondiente constituye la garantía de que el Boerenkaas es un producto de granja, elaborado con leche cruda, conservada solo por poco tiempo y procedente principalmente del ganado propio.

Con esta legislación se crea la posibilidad de transformar leche de cabra, oveja o búfala, además de leche de vaca, y asimismo de elaborar queso con leche cruda de un contenido más bajo en grasa.

Lo que antecede refleja claramente el carácter específico de la materia prima y del procedimiento de elaboración.

3.9. *Requisitos mínimos y procedimientos aplicables al control del carácter específico [artículo 4 del Reglamento (CE) n° 1216/2007]*

Los requisitos del presente pliego de condiciones, que se detallan en el apartado 3.6 (Descripción del método de producción del producto agrícola o alimenticio que lleva el nombre indicado en el punto 3.1) y en el cuadro del apartado 3.7 (Carácter específico del producto agrícola o alimenticio [artículo 3, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 1216/2007]), se aplican al "Boerenkaas" calificado como especialidad tradicional garantizada en virtud del Reglamento (CE) n° 509/2006.

En cada explotación se controla una vez cada seis u ocho semanas el uso de leche fresca y cruda (de no más de 40 horas) para la elaboración del queso, y el uso de la marca de caseína. Una vez al año se examina oficialmente de qué explotación procede la leche usada. El control relativo a los requisitos de composición se refiere al contenido en grasa de la materia seca, a la humedad y al contenido en sal. Estos parámetros se controlan al mismo tiempo una vez cada seis u ocho semanas (\*).

El procedimiento de control tiene además la finalidad de mantener las demás propiedades características de los diversos tipos de Boerenkaas que se indican en el cuadro del apartado 3.7. Este control de las propiedades características se hace visualmente, también al mismo tiempo una vez cada seis u ocho semanas.

---

(\*) Cuando la producción de queso "Boerenkaas" es estacional, los controles se llevan a cabo una vez cada seis a ocho semanas durante el período de producción. Cuando la producción anual de "Boerenkaas" en una explotación es inferior a 25 000 kilogramos, los controles se llevan a cabo dos veces al año.»

---