

PRODUCTDOSSIER

BGA

HOLLANDSE GEITENKAAS



Inhoudsopgave

1. De bevoegde dienst / de aanvrager
2. Productcategorie en naam
3. Overzicht van het productdossier
 - a. Samenvattende beschrijving
 - b. Eigenschappen
 - c. Geografisch gebied
4. Productieketen
 - a. Karakteristieke melk van Nederlandse melkgeiten
 - b. Organisatiekenmerken van de Nederlandse geitenhouderij
 - c. Het productieproces
 - d. Rijping
 - e. Versnijden, verpakken
5. Historie van geitenhouderij en “Hollandse geitenkaas”
6. Specificiteit “Hollandse Geitenkaas”
7. Faam
8. Bijlagen:
 - a. Voorbeelden van etiketten “Hollandse geitenkaas” in diverse talen
 - b. Voorbeelden van diverse internationale prijzen / publicaties “Hollandse geitenkaas”.
 - c. NNKC-jury definitie: “Hollandse geitenkaas”.
9. Literatuurlijst

1. De bevoegde dienst / de aanvrager

Bevoegde dienst van de lidstaat:

Ministerie van Economische Zaken
Directie Europees landbouwbeleid en voedselzekerheid
Bezuidenhoutseweg 73
2594 AC Den Haag

De aanvragende organisatie voor de BGA Hollandse Geitenkaas is

Aanvragende groepering

Nederlandse GeitenZuivel Organisatie (NGZO)
Van Stolkweg 31
2585 JN DEN HAAG
Tel: ++ 31 – 70 413 19 10, fax: ++ 31 – 70 413 19 19
e-mail: info@ngzo.nl

De NGZO is de brancheorganisatie voor de inzamelaars en verwerkers van Nederlandse geitenmelk.

2. Productcategorie en naam

De aanvraag betreft een Beschermd Geografische Aanduiding voor “Hollandse geitenkaas”. Dit product hoort in de categorie 1.3: Kaas.

3. Overzicht van het productdossier

“Hollandse geitenkaas”

a. **Samenvattende beschrijving**

De aanvraag om “Hollandse geitenkaas” als een beschermd geografische aanduiding te registreren is gebaseerd op de rijke Nederlandse traditie van het kaasmaken, de voeding en de houderijmethoden, het gebruik van melktypische geitenrassen en de plaatselijke bodem- en klimaatgesteldheid alsmede de faam van het product. “Hollandse geitenkaas” is een traditionele, geografische benaming voor een halfhard, in Nederland geproduceerde natuur- of foliegerijpte kaas.

“Hollandse geitenkaas” wordt bereid overeenkomstig een eeuwenoud productieproces van Goudse kaas. “Hollandse geitenkaas” wordt volledig gemaakt van geitenmelk en is afkomstig van in Nederland gevestigde geitenhouderijbedrijven.

“Hollandse geitenkaas” wordt minimaal 25 dagen natuurlijk gerijpt met een korstontwikkeling, of als korstloze kaas in een folieverpakking gerijpt tot een consumentgereed product. Natuurlijke rijping met een korstontwikkeling mag alleen in Nederland plaatsvinden.

b. **Eigenschappen:**

Kleur:

De zuivelkleur is wit tot soms ivoorkleurig. Bij rijping verloopt de kleur van wit tot ivoorkleurig bij oude “Hollandse geitenkaas”

Consistentie:

De kaas is iets zacht tot smedig op 4-weekse leeftijd. Naarmate de indroog vordert neemt de stevigheid toe.

Samenstelling:

De kaas wordt bereid uit geitenmelk die aangevoerd wordt aan de kaasproductiebedrijven met een vetgehalte van 2,8 - 6,2% en een eiwitgehalte van 2,6 - 4,4%. De melk wordt gepasteuriseerd. Alle kruiden, specerijen of groenten, zoals brandnetel, fenegriek, tijm en tomaat kunnen aan de kaas worden toegevoegd, mits de kenmerkende smaak ervan in de kaas kan worden geproefd.

Vetgehalte:

Het vetgehalte is minimaal 50,0% en maximaal 60,0% in de droge stof.

Vochtgehalte:

Het vochtgehalte is maximaal 44% op 14 dagen na het moment van stremming.

Zoutgehalte:

Het zoutgehalte is maximaal 4,1% in de droge stof.

Smaak:

De smaak van "Hollandse geitenkaas" onderscheidt zich van andere geitenkazen doordat deze zacht, mild en zuiver is. De smaak en geur worden sterker/intenser naarmate de rijping vordert.

Doorsnede:

Na het doorsnijden van de kaas is de doorsnede gesloten of er is ogevorming zichtbaar, al dan niet gelijkmatig verdeeld.

Korst:

Bij natuurlijke rijping is de korst van de kaas goed gesloten, glad, droog, schoon en vrij van schimmelgroei. "Hollandse geitenkaas" in folieverpakking heeft geen harde korstvorming, niettemin wordt ook deze kaas geperst en gepekeld.

"Hollandse geitenkaas" gerijpt in folieverpakking dient goed gesloten, glad, droog, schoon en vrij van schimmelgroei te zijn.

Rijpingstemperatuur:

10 - 14°C bij natuurlijke rijping en 4 - 7°C bij folierijping.

Consumptieleeftijd:

De kaas wordt pas gepresenteerd aan de consument op een leeftijd van minimaal 28 dagen na bereiding tot ouder dan een jaar.

Overige kenmerken:

De vorm van de kaas is plat cilindrisch dan wel kanter-, brood- of blokvormig met een gewicht van 1,5 tot 20 kg. Onder een plat cilindrische vorm wordt verstaan een ronde vorm waarvan de zijkant vloeiend overgaat in de vlakke boven- en onderkant en waarvan de hoogte een vierde tot een tweede van de middellijn bedraagt. Onder een kanter vorm wordt verstaan een plat cilindrische vorm met één vloeiende overgang en één scherpe overgang. Onder een broodvorm wordt verstaan een rechthoekige kaas.

c. **Geografisch gebied**

De voor "Hollandse geitenkaas" bestemde geitenmelk wordt verkregen van in Nederland gevestigde geitenhouderijen.

4. Productieketen

a. **Nederlandse melkgeiten**

De halfharde "Hollandse geitenkaas" wordt gemaakt van melk afkomstig van de Nederlandse Witte Geit of kruisingen van de Nederlandse Witte Geit met andere melktypische geitenrassen.

Tussen 1880 en 1920 vonden in Nederland verscheidene importen van melktypische Saanen geiten uit Zwitserland plaats. Deze geiten werden met de in Nederland

voorkomende geiten gekruist en doorgefokt. Dommerhold¹⁾ beschreef in de veertiger jaren van de 20^e eeuw de kenmerken en het belang van deze geitenhouderij. Hieruit blijkt dat in Nederland de geitenhouderij een rijke historie kent.

De kenmerkende milde smaak van “Hollandse geitenkaas” is voor een belangrijk deel te danken aan de jarenlange professionele fokkerij. Hierdoor is een voor Nederland typisch geitentype ontstaan, welke in de wandelgangen de Nederlandse Witte Geit wordt genoemd²⁾.

In Nederland is de fokkerij georganiseerd via onder meer de Nederlandse Organisatie voor de Geitenfokkerij (NOG)^{3,4)}. Doelstelling van deze organisatie, die uit 1916 stamt, is het bevorderen van een doelmatige fokkerij van geiten in Nederland in de ruimste zin van het woord met de nadruk op de geitenrassen, die het meest geschikt zijn voor het produceren van melk⁵⁾.

Dorpen hadden hun eigen fokverenigingen die gezamenlijk in provinciaal verband georganiseerd waren. Daarboven ontstond een landelijke structuur die ook het stamboek van de Nederlandse Melkgeit stichtte. Het fokdoel was al sinds de twintiger jaren van de 20^e eeuw beschreven op nationaal niveau: een ongehoorde grote geit met goed beenwerk en voeropnamecapaciteit en een hoog melkproductieniveau.

Dankzij het intensief en georganiseerd fokken heeft de melk van deze Nederlandse Witte Geit en kruisingen hiervan een constante milde smaak. Dit kan deels verklaard worden doordat de Nederlandse Witte Geit een relatief laag vetpercentage in de melk heeft in vergelijking met typische mediterrane rassen geiten. Zeer kenmerkend voor de Nederlandse geitenmelk en kaas afkomstig van deze rassen is, dat deze zeer zuiver, zacht en mild van smaak is.

De Nederlandse melkgeit is één van de meest efficiënte melkproducenten ter wereld⁶⁾. Het gemiddelde productieniveau van de Nederlandse melkgeiten stijgt nog jaarlijks als gevolg van goede erfelijke aanleg en een prima management.

Productie Nederlandse melkgeiten:

	2000	2005	2009	2010	2011	2012
Gem. Melkgift (kg)	765	767	726	774	778	798
Aantal melk geiten	98.077	172.159	274.060	247.983	250.785	272.224

Bron: Productschap Zuivel

b. **Organisatiekenmerken van de Nederlandse geitenhouderij**

De Nederlandse geitenhouderij kenmerkt zich door een hoge organisatiegraad en vakmanschap. Doordat de afstanden in Nederland klein zijn en er organisatorisch korte lijnen zijn is er intensief contact en kennisuitwisseling tussen de boeren en de organisaties die produceren en/of toezien op de productie. Door de eeuwen heen is – mede onder invloed van het door de Nederlandse overheid gestimuleerde onderzoek, onderwijs en voorlichting – het vakmanschap van de melkveehouders en de kaasbereiders op een hoog en homogeen niveau komen te staan.

Voor de Nederlandse geitenhouderij, die de melk levert aan de geitenkaasproducenten geldt dat 100% deelneemt aan een kwaliteitsborgingsprogramma, genoemd KwaliGeit⁷⁾. Deelname en daarmee garantie van de hoge kwaliteit melk wordt namelijk verplicht gesteld door de producenten van halfharde Hollandse Geitenkaas.

Het kwaliteitsborgingsprogramma KwaliGeit is opgezet door de inzamelaars/verwerkers van geitenmelk verenigd in de Nederlandse Geiten Zuivel Organisatie (NGZO). De criteria van het programma zijn in samenwerking met de vakgroep Melkgeitenhouderij van de Land- en Tuinbouw Organisatie (LTO) opgesteld en voldoen ondermeer aan de eisen uit het EU-hygiënepakket in de melk- en zuivelsector.

De criteria en bijbehorende normen zijn ondergebracht in een vijftal modules, te weten:

1. **Bedrijfshygiëne**
In deze module zijn voorwaarden ten aanzien van algemene bedrijfshygiëne, ongediertebestrijding, omgang met gewasbeschermingsmiddelen, mest, afval en gevaarlijke stoffen opgenomen
2. **Diergeneesmiddelen;**
In deze module zijn de voorwaarden ten aanzien van de aankoop, het bewaren, het toepassen en de administratie van diergeneesmiddelen opgenomen. Daarnaast bevat deze module voorwaarden voor de werkwijze omtrent het melken van met diergeneesmiddelen behandelde en/of zieke geiten;
3. **Diergezondheid en –welzijn**
Deze module bestaat uit vier onderdelen: de aanpak van diergezondheid, de administratie van dierziekten, de huisvesting en verzorgingstoestand van geiten en de afzet van slachtlammeren;
4. **Voer en drinkwater**
Deze module is opgedeeld in drie onderdelen: de aankoop van voeders, de opslag hiervan en de kwaliteit van voer en drinkwater.
Het voer van de Nederlandse geit bestaat uit; graskuil en of maïskuil van Nederlandse origine, brokvoer en stro. Aanvullingen zoals lijnzaad, perspulp en bierborstel zijn toegestaan. Voyer afkomstig van externe leveranciers dient te voldoen aan de bepalingen van het kwaliteitsborgingsprogramma van de melkgeitenhouderijen alsmede aan de relevante Europese diervoeder verordeningen. Voyer dat de melk en de kaas (reuk, milde smaak, etc.) nadelig kan beïnvloeden, zoals bijvoorbeeld ui, wordt niet gevoerd aan melkgevende geiten.
Aan de aankoop van voeders wordt de voorwaarde gehanteerd dat voer voor geiten dat geleverd is door productie/en of handelsbedrijven afkomstig is van erkende of geborgde bedrijven volgens de GMP+ regeling of een aantoonbare gelijkwaardige regeling ⁸⁾.
5. **Melkwinning en koeling**
Deze module is opgedeeld in vijf onderdelen:
 - a. de inrichting, reiniging en onderhoud en controle van de melkstal/melkinstallatie;
 - b. de inrichting, reiniging en onderhoud en controle van het tanklokaal/melkkoeltank;
 - c. de hygiëne rondom het melken van de geiten;
 - d. de melkkwaliteit;
 - e. de RMO-laadplaats (rijdende melk ontvangst).

Qlip NV ⁹⁾ voert in opdracht van de NGZO bedrijfsbezoeken/controles uit op geitenbedrijven in het kader van het programma KwaliGeit. Voor deze activiteiten is Qlip geaccrediteerd volgens ISO/IEC 17020. Er zijn drie soorten beoordelingen: erkenningsbeoordelingen, periodieke toezichtsbeoordelingen en herbeoordelingen. Na het bedrijfsbezoek vindt de besluitvorming plaats in welke mate het geitenbedrijf voldoet aan de borgingscriteria die van

toepassing zijn. Daarbij wordt besloten een erkenning al dan niet toe te kennen, te verlengen of in te trekken.

Het Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel (COKZ) ¹⁰⁾ houdt in opdracht van de overheid toezicht op het kwaliteitsborgingsprogramma.

Elke leverantie geitenmelk wordt bemonsterd. Monsters worden onderzocht op de volgende parameters: vetgehalte en eiwitgehalte en verschillende kwaliteitsparameters. Deze basisgegevens voor de kwaliteit van de melk liggen ten grondslag aan de uitbetaling aan de geitenhouder. Het geheel van monsterneming, monsteronderzoek en correcte verwerking van de resultaten van onderzoek staat onder toezicht van het COKZ.

Vakmanschap en de organisatie in de hele geitenzuivelketen leveren een belangrijke bijdrage aan het constante hoge kwaliteitsniveau van de geitenmelk en in een later stadium van de "Hollandse geitenkaas".

c. **Het productieproces**

Hieronder staan de kenmerkende fases van het productieproces vermeld:

- De geitenmelk wordt door de geiten geproduceerd en door de veehouder gewonnen op de boerderij en maximaal 8 melkmalen opgeslagen in de gekoelde boerderijtank bij maximaal 6°C.
- De geitenmelk wordt door gediplomeerde RMO chauffeurs bemonsterd, opgehaald en afgeleverd bij de kaasmakerijen.
- De melk wordt ontvangen door de kaasmakerijen en opgeslagen in tanks.
- De melk wordt voor de kaasbereiding gepasteuriseerd op minimaal 71,8°C in combinatie met een heethoudtijd van minimaal 15 seconden.
- Stremsel en zuursel worden toegevoegd aan de gepasteuriseerde geitenkaasmelk.
De stremming van de geitenmelk geschiedt met een dierlijk stremsel dan wel met een microbieel stremsel op een minimum temperatuur van 28°C en een maximum temperatuur van 32°C. Voor de stremming wordt een microbiële mengcultuur toegevoegd van de voor Hollandse geitenkaas geschikte mesofiele zuurselbacteriën bestaande uit Lactococcus varianten, meestal in combinatie met Leuconostoc varianten en eventueel in combinatie met thermofiele Lactobacillus en/of Lactococcus soorten.
- Na stremming en bewerking wordt de wei afgezogen en de kaas in de vaten gevuld en geperst.
- De kaas wordt gezouten in een pekelbad. In een geconditioneerd pekelbad wordt de temperatuur, zoutgehalte en pH zo constant mogelijk gehouden. "Hollandse geitenkaas" wordt gepekeld in een bad met een zoutgehalte van minimaal 17° Baumé en maximaal 20° Baumé. De pH ligt lager dan 4,8 en de temperatuur is minimaal 10°C en maximaal 16°C .
De tijdsduur van het pekelen hangt samen met de diameter en de vorm van de kaas. Het maximale zoutgehalte van de kaas mag 4,1% in de droge stof bedragen.

d. **Rijping**

Rijping en onderhoud worden uitgevoerd door gespecialiseerde bedrijven in de productieketen. Dit gebeurt in Nederlandse rijpingskamers, waar het niveau van beheersing en het spelen met de klimaatcondities hoog is. Voor het voldoen aan de specifieke eisen ten aanzien van luchtvochtigheid, temperatuur en de benodigde behandelingsschema's is specifieke vakkennis vereist.

De kaas wordt minimaal 25 dagen natuurlijk gerijpt onder geconditioneerde klimaatomstandigheden, regelmatig gekeerd en schimmelvrij gehouden door toepassing van een levensmiddelencoating. De rijpingstemperatuur bedraagt 10-14°C. Natuurlijke rijping met korstvorming gebeurt in Nederland. Rijping gebeurt in Nederland veelal dicht bij de productie in verband met de kwaliteitsborging. Voorbeelden van specifieke eisen zijn de rijpingstemperaturen en de variatie hiermee om in samenhang met onder meer een goede beluchting de juiste kwaliteit kaas te krijgen. Kaas in folieverpakking wordt minimaal 25 dagen gerijpt in een koelruimte met een temperatuur van 4 - 7°C. Voor kaas in folieverpakking kan rijping ook buiten Nederland plaatsvinden.

e. **Versnijden, verpakken**

Na een minimale rijping van 25 dagen kan de "Hollandse Geitenkaas" verder worden verwerkt tot een consumptiegereed product. Het versnijden en verpakken dient onder geconditioneerde omstandigheden plaats te vinden met inachtneming van de algemene kwaliteits- en hygiënevoorschriften. Deze bereidingshandelingen kunnen eveneens buiten Nederland plaatsvinden.

5. **Historie van geitenhouderij en "Hollandse geitenkaas"**

De historie van "Hollandse geitenkaas" is onlosmakelijk verbonden met de historie van de Nederlandse melkveehouder en de Nederlandse kaasmakerij.

Voor wat betreft de Nederlandse kaasmakerij dateren de eerste gegevens over de kaasbereiding in Nederland al van circa 4.000 jaar voor Chr. Vanaf de 16^e eeuw specialiseerden boeren in de Nederlandse kustprovincies zich in de melkveehouderij. Zij produceerden melk, kaas, boter en vlees voor de eigen snel groeiende bevolking en voor markten in het buitenland. De Nederlandse kaascultuur kwam vervolgens in de 17^e eeuw (de Gouden Eeuw) tot volle wasdom.

De Nederlandse geitenhouderij en geitenkaasmakerij is als een specialiteit, maar ook uit economische noodzaak voortgekomen uit de traditionele melkveehouderij en kaasmakerij in Nederland en heeft op zichzelf een rijke historie opgebouwd. E.J. Dommerhold beschrijft in zijn boek "Het boek van de geit" uit 1946 al de productie van "Hollandse geitenkaas"¹⁾.

De geit stond bekend als "de koe van de armen"¹¹⁾. Vooral in arme gezinnen werden één of meer geiten gehouden. Het nut van de geitenhouderij was vroeger erg groot en vooral tijdens de Tweede Wereldoorlog toen er aan alles gebrek was. Na de oorlog kwam er meer welvaart en wilden de mensen aanvankelijk niets meer met geiten te maken hebben.

In de loop der tijd ontstond er weer animo voor de bereiding van kaas uit geitenmelk. Uit verslagen en publicaties blijkt, dat er in de zestiger jaren al gestreefd werd naar een kaas met goede reuk en smaak, waarbij de smaak niet te sterk mocht zijn¹²⁾. De rijke zuivelhistorie van Nederland kende vanaf begin jaren '80 voor de geitenhouderij en de kaasproductie een belangrijke periode.¹³⁾ De hoge melkquotumkosten zorgden er in die tijd voor dat koemelkveehouders overschakelden op geitenmelk. Voor de veehouders was dit een relatief kleine stap, omdat ze konden blijven melken met een dier dat van

oudsher in Nederland bekend was. Dit was belangrijk omdat hier de basis is gelegd van het hoge kwaliteitsniveau van de “Hollandse geitenkaas”. De koemelkveehouders die de overstap deden, namen de opgedane kennis en kunde mee naar de geitenhouderij. Dit is de reden, dat de geitenhouderij sinds de jaren '80 versneld is geprofessionaliseerd en opgeschaald ¹⁴⁾. Parallel hieraan heeft de productie van “Hollandse geitenkaas” zich ook sterk ontwikkeld ¹⁵⁾.

De rijke Nederlandse kaascultuur en de in Nederland ontwikkelde kennis en vakmanschap bij de bereiding van Goudse kaas hebben een belangrijke invloed gehad op het produceren van “Hollandse geitenkaas”. De deskundigheid in het maken van de Goudse halfharde kaas en de ingrediënten die hierbij gebruikt werden, werd 1 op 1 overgezet naar de productie van geitenkaas. Vooral de ontwikkeling en het gebruik van zuurselculturen hebben sterk bijgedragen aan de smaak en homogene kwaliteit van het product.

De overschakeling van koemelkveehouderij naar de geitenhouderij had ook als gevolg, dat de “Hollandse geitenkaas” in de jaren '80 van de 20ste eeuw herontdekt werd als specialiteit. De kaas is daarmee opnieuw in ontwikkeling gekomen en werd populair in Nederland en bijna gelijktijdig in Duitsland. In de jaren daarop begon ook de export naar andere Europese landen en Noord Amerika waarbij het product bekend staat als “Hollandse geitenkaas” ^{bijlage a)}.

Heden ten dage is “Hollandse geitenkaas” een kwalitatief hoogstaand en gewild product dat wereldwijd wordt geëxporteerd.

6. Specificiteit van “Hollandse geitenkaas”

De bodem en klimaatgesteldheid maken Nederland van oudsher een land dat zeer geschikt is voor landbouw en veeteelt. Zo ook voor het houden van melkgeiten. Samen met het gebruik van melktypische geitenrassen, de voeding en de houderijmethoden, de rijke traditie van het kaasmaken en de vakmanschap van de mensen in het betrokken gebied, vormen dit gunstige factoren voor de verwerking van de geitenmelk tot “Hollandse geitenkaas” in het Europese deel van het Koninkrijk der Nederlanden.

De combinatie van temperatuur, bodemgesteldheid en neerslag maken Nederland van oudsher een land dat zeer geschikt is voor landbouw en veeteelt.

Nederland heeft een zeeklimaat. Hierin spelen zee en wind een grote rol. De aanwezigheid van grote watermassa's (Noordzee en IJsselmeer), zorgt voor kleinere verschillen in temperatuur dan dieper land inwaarts. Het water heeft een vertragende werking op temperatuur. De langjarig gemiddelde jaartemperatuur varieert in Nederland van 8.9 – 10.4 °C en de gemiddelde neerslag varieert tussen de 700 en 950 mm per jaar ¹⁶⁾.

De Nederlandse bodems zijn voornamelijk klei-, zand- en veengronden die geschikt zijn voor akkerbouw en de teelt van voedergewassen voor veeteelt. Een belangrijke indicator is de grondwaterstand. Met name de natte gebieden zijn voornamelijk geschikt voor het verbouwen van bijvoorbeeld gras en maïs ten behoeve van de veeteelt.

“Hollandse geitenkaas” is in de jaren '80 herontdekt door producenten en consumenten en als specialiteit op de binnenlandse markt gekomen, waarbij de in Nederland ontwikkelde kennis van de Gouda receptuur een belangrijke rol heeft gespeeld in de ontwikkeling van het product. In de jaren '90 is hier export als afzetmarkt bij gekomen. Het product staat hierdoor in het buitenland bekend als “Hollandse geitenkaas” met

bijbehorende vertalingen. Wat “Hollandse geitenkaas” bijzonder maakt is dat de kaas halfhard is en van het Goudse type en minimaal 25 dagen wordt gerijpt.

De kenmerken die de “Hollandse geitenkaas” onderscheiden, zijn nauw verbonden met de bijzondere omstandigheden van het Europese deel van het Koninkrijk der Nederlanden. Zoals hiervoor is aangegeven, is er sprake van een combinatie van enkele unieke factoren:

- a. Het gebruik van de melktypische geitenrassen.
- b. De houderijmethoden en de gebruikte diervoeding.
- c. De plaatselijke bodem- en klimaatgesteldheid.
- d. De rijke traditie van het kaasmaken en het vakmanschap van de mensen in het betrokken gebied.

7. Faam van het product

“Hollandse geitenkaas” kent nationaal en internationaal erkenning. Typisch voor de goede reputatie van Hollandse geitenkaas is dat dit product zich heeft weten te verkopen zonder substantiële marketing en reclamecampagnes.

Al meer dan een halve eeuw worden de nationale kaaskeuringen georganiseerd door het Nederlands Nationaal Kaaskeurconours (NNKC)¹⁷⁾. Kenmerkend voor het NNKC is, dat de vakkennis met betrekking tot het volledige assortiment van in Nederland bereide soorten kaas centraal staat. De NNKC jury heeft specifiek voor “Hollandse geitenkaas” een beschrijving van het product ten behoeve van de nationale keuring opgesteld^{bijlage c)}. Deze beschrijving bevat informatie over rijpingsduur, uiterlijk, korst, doorsnede, kleur, zuivelconsistentie en geur en smaak.

De nationale bekendheid van “Hollandse geitenkaas” wordt uitgebreid behandeld in de TV-uitzending “Brandpunt in de Markt” met een speciale uitzending over de geitenhouderij en geitenkaasproductie in Nederland¹⁴⁾. Ter gelegenheid van 25 jaar professionele melkgeitenhouderij is in 2011 in een speciaal boek¹³⁾ de historie en de ontwikkelingen van de Nederlandse melkgeitenhouderij en de geitenmelkverwerking vastgelegd. In dit waardevolle naslagwerk wordt aan de hand van diverse bedrijfsvoorbeelden ingegaan op de unieke positie van “Hollandse geitenkaas”. Diverse etiketten^{bijlage 8a)} van “Hollandse geitenkaas” bewijzen specifiek de bekendheid.

De internationale faam van “Hollandse geitenkaas” blijkt uit de vele prijzen^{bijlage b)} die zijn gewonnen tijdens internationale keuringen. Enkele voorbeelden van bekende internationale keuringen waar prijzen gewonnen zijn:

- World Cheese Awards (jaarlijks gehouden op wisselende locaties, prijzen behaald o.a. in Londen, 2007/2011, Dublin 2008, Las Palmas 2009)
- World Championship Cheese Contest (jaarlijks gehouden in Wisconsin, USA, prijzen behaald o.a. in 2004, 2006, 2010)
- Nantwich International Cheese Show (jaarlijks gehouden in Nantwich, UK, prijzen behaald o.a. in 2006, 2007, 2012)

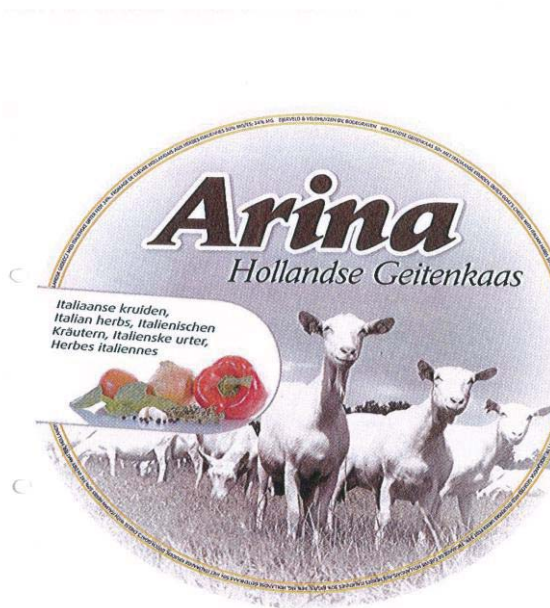
8. Bijlagen

a. Voorbeelden van etiketten “Hollandse geitenkaas” in diverse talen

Etiketomschrijving	Jaartal gebruik*
Quesos de Holanda: Jose F. Burguet	1950
Amalthea Holländischer Ziegenkäse	1985
Hollandse Geitekaas 48 ⁺	1985
Geitekaas Village La Campagne	1990
Bettinne Grand Cru Hollandse oude Geitenkaas	1990
Arina Hollandse Geitenkaas	1990
Dorothea Hollandse Geitenkaas 50 ⁺	1990
De Leeuwerick Hollandse Geitenkaas	1995
AH Hollandse Geitekaas 48 ⁺	1997
Dutchie Dutch Goat Cheese	2005
Henri Willig Polder Blanc Holland goat's cheese	2005
Belle Blanche Ziegenkäse Holland	2007

* Genoemde jaartallen betreffen het jaar waarin het product op de markt was.

Van bovenvermelde etiketten zijn gelet op de leesbaarheid hierna enkelen weergegeven. De overige voorbeelden zijn opvraagbaar bij de NGZO.





Ordernummer:	3406747
Number proof:	1
Checked OM:	8-12-1339
Checked OC:	8-12-1339
Date approval client:	
Remark client:	

Bijlagen
b. Voorbeelden van diverse internationale prijzen / publicaties voor "Hollandse geitenkaas"

OMROEP BRABANT nu 30.8° | morgen 33° | 16 km | vluchtinformatie
 Zoeken op omroepbrabant.nl

NIEUWS SPORT EVENEMENTEN TELEVISIE RADIO Welkom gast | inloggen | registreren | adverteren | mobiel | tip de redactie

WEST | HIDDEN | NOORDOOST | ZUIDOOST | 112 | ECONOMIE | SHOW | FOTO | VIDEO | TELEKST | ARCHIEF

Geitenkaas Etten-Leur is beste kaas
 Publicatie: dondag 8 augustus 2006 - 11:18

ETTEN LEUR - Het harde geitenkaasje Grand Cru Bettine van de kaasmakerij Bettinehoeve in Etten-Leur is tijdens een prestigieuze kaaskabbeurs in het Engelse Nantwich uit 2140 inzenders uit de hele wereld uitgeroepen tot de beste kaas.

Dat heeft de Bettinehoeve dinsdag bevestigd.

Bettinehoeve Kaasmakerij is in 22 jaar van een hobbybedrijf uitgegroeid tot een van de grootste geitenkaasmakerijen in West-Europa. Per jaar verwerkt het tien miljoen liter geitenmelk die wordt geleverd door 35 geitenhouders.

De afgelopen dertig jaar ging het kampioenschap steeds door een Britse producent. De Bettinehoeve produceert voornamelijk zachte geitenkaas. De harde kaas is een bijproduct dat tien maanden ambachtelijke rijping heeft ondergaan.

Het bedrijf heeft op de Nantwich International Cheese Show in de categorie zachte geitenkaas twee keer eerder een gouden certificaat bemachtigd.

Link:
[Bettinehoeve](#)

BEKIJK VIDEO RAGMENT

SPROOKJESUUR ZATERDAG EN ZONDAG 08.00 UUR OP TV

MEER NIEUWS UIT WEST
 Eerste Nederlandse Parachutisten Club viert 65-jarig jubileum
 Waarschijnlijk laatste moorddinsdag

OMROEPBRABANT.NL MAAKT GEBRUIK VAN COOKIES

16:42 18-6-2013

CRA
CONSIGLIO PER LA RICERCA
E LA SOSTENIBILITÀ
IN AGRICOLTURA



FNEC
Fédération Nationale
des Éleveurs de Chèvres

FROMAGORA 2007

Concorso Internazionale dei Formaggi di Capra
International Award of Goat Cheese
Moliterno – Italia, 26 Maggio

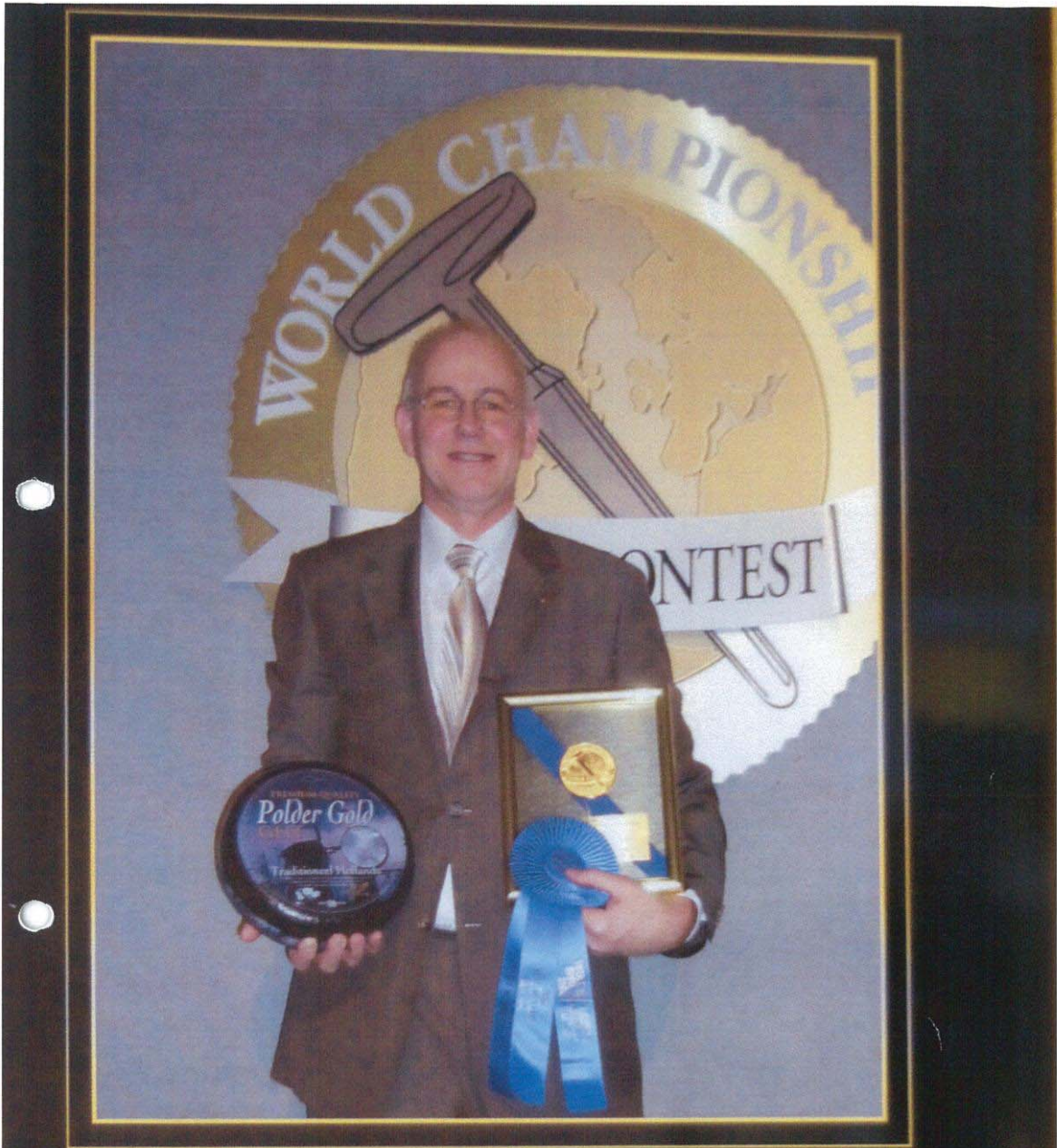
Joost VANDIJK
Formaggi stagionati a latte pastorizzato - Med. Oro

Il Presidente del Comitato Organizzatore
Michele PIZZILLO

Il Presidente della Giuria
Gilbert TOUSSAINT

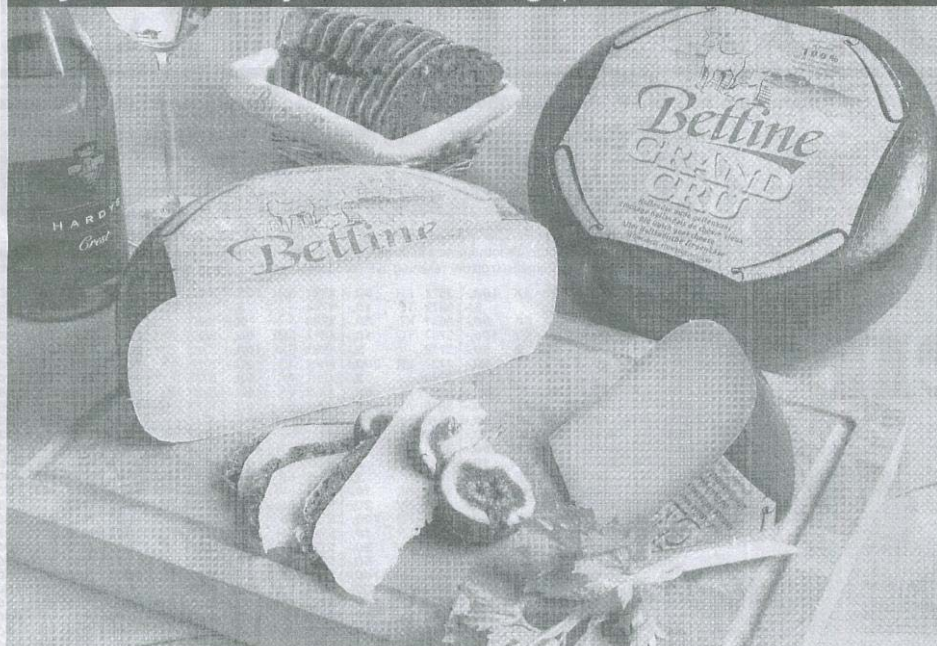






*“Polder Gold Cheese:
World Champion
by Cheesemaker Henri Willig”*

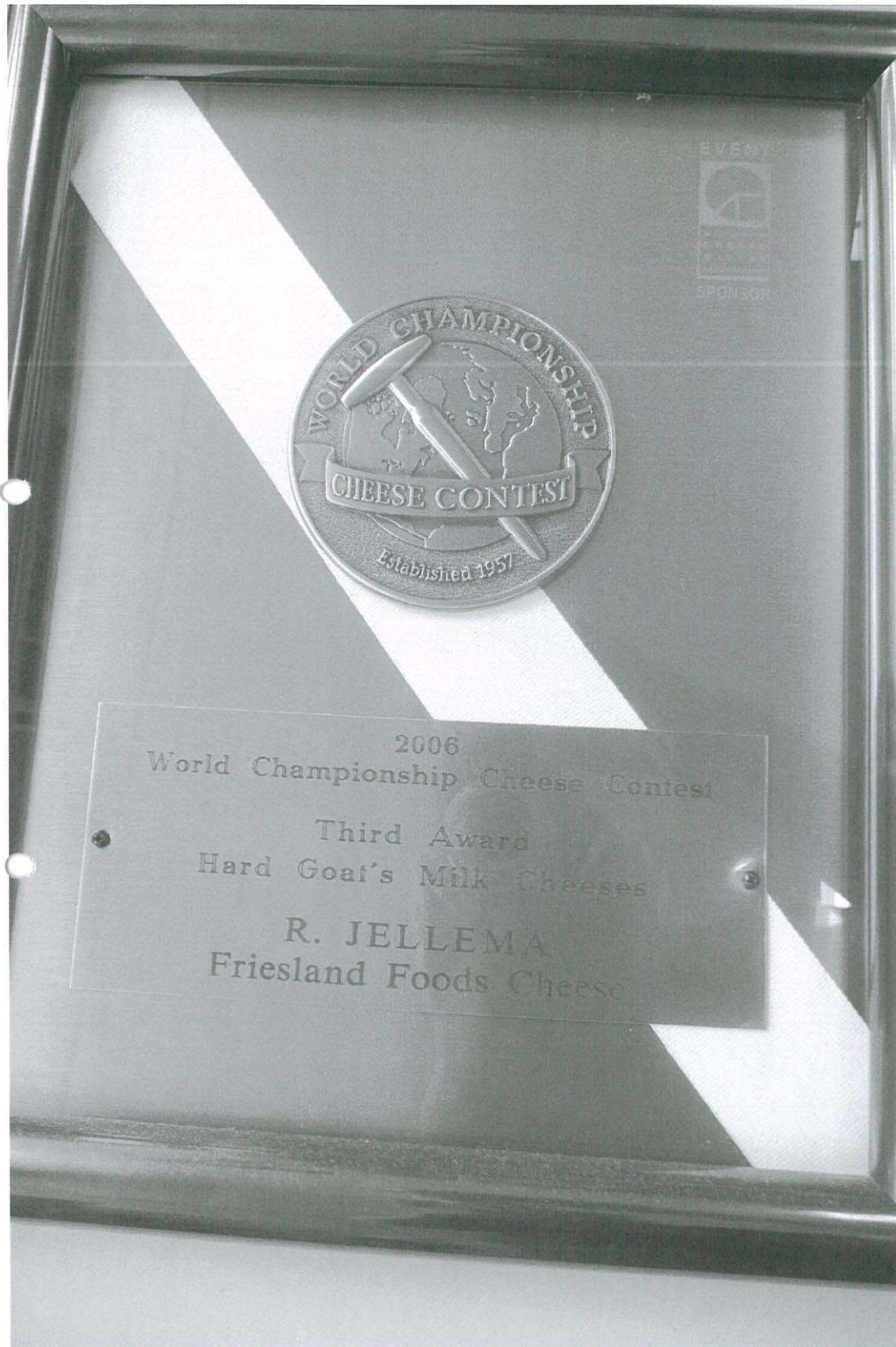
Prijswinnaar Kaasje uit Etten Leur geprezen



ETTEN-LEUR - Het harde geitenkaasje Grand Cru Bettine van de kaasmakerij Bettinehoeve in Etten Leur is tijdens een prestigieuze kaasvakbeurs in het Engelse Nantwich uit 2140 inzenders uit de hele wereld uitgeroepen tot de beste kaas. Per jaar verwerkt het bedrijf tien miljoen liter geitenmelk die geleverd wordt door 35 geitenhouders. De voorbije dertig jaar

ging het kampioenschap steeds naar een Britse producent. De Bettinehoeve produceert voornamelijk zachte geitenkaas. De harde kaas is een bijproduct, dat tien maanden ambachtelijke rijping heeft ondergaan. Het bedrijf heeft in Nantwich in de categorie zachte geitenkaas twaalf keer eerder een gouden certificaat bemachtigd. foto





We are the champions

Prijsoverzicht RFC - Hollandse Halfharde Geitenkaas

Product Description	Awarded / Won	Contest name	Where	When
Chevrette Curado	Gold in class "hard goat's milk cheese plain"	World Cheese Awards	London, UK	2007
Chevrette Curado	Gold medal	Nantwich International Cheese Show	Nantwich UK	2007
Frico Chevrette Mature	Gold in class "best imposed cheese"	SHOP Ireland's Retail Food & Drink Event	Dublin, Ireland	2007
Cablanca goat's cheese mild	Gold in class "Hard goat's milk cheeses"	World Championship Cheese Contest, Wisconsin	Wisconsin USA	2008
Chevrette goat's cheese mild	Silver in class "Hard goat's milk cheeses"	World Championship Cheese Contest, Wisconsin	Wisconsin USA	2008
Frico Chevrette Mild	Bronze in class "Semi - hard goats' milk cheese plain"	World Cheese Awards	Dublin, Ireland	2008
Frico Chevrette Mature	Gold in class "Hard goats' milk cheese plain"	World Cheese Awards	Dublin, Ireland	2008
Frico Chevrette Mild	Silver in class "Semi-hard goat's milk cheese plain"	World Cheese Awards	Las Palmas, Canary Islands	2009
Frans Hals	Gold in class "hard goat's milk cheese plain"	World Cheese Awards	Las Palmas, Canary Islands	2009
Chevrette mild	Gold 2 stars	Great taste awards	London, UK	2009
Chevrette Mature	Gold 3 stars	Great taste awards	London, UK	2009
Frans Hals	Second award "Hard Goat's Milk cheeses"	World Championship Cheese Contest, Wisconsin	Wisconsin USA	2010
Frans Hals	Bronze	World Cheese Awards	London, UK	2011
Frans Hals	bronze in class "Goat's milk cheese, hard pressed, non tik"	World Cheese Awards	London, UK	2011
		Nantwich International Cheese Show	Nantwich UK	2012

RFC - Royal FrieslandCampina

Farmers Guardian

Tuesday, 01 May 2012

Nantwich International Cheese Show

August 4th 2006

An historic first as supreme award goes Dutch

HISTORY was made when a Dutch hard pressed goats' milk cheese took the supreme award at a record-breaking Nantwich International Cheese Show.

The Bettine Grand Cru cheese was entered by importers, Bradbury and Sons of Buxton, and made by Bettine, Holland.

It is believed to be the first time the supreme award has gone to continental cheese and the first time it has gone to a goats' cheese.

Albert Roozendaal, of Bettine, said the champion cheese was matured for 10 months before sale and was made from 100 per cent full goats' milk. His company drew milk from 38 goat milk producers. The company first competed at Nantwich last year and had collected gold and silver awards but never been in the championship line-up.

George Paul of Bradbury and Sons said Nantwich was an international cheese event, so it was good that the supreme award should have gone outside Britain as this would help encourage entries to the show. Reserve supreme honours went to the small family-run Greenfields dairy of Peter and Grace Proctor and their son Steven, based at Goosnargh, Preston.

Their trophy winner was a traditional tasty Lancashire cheese that had been matured for 12 months.

Greenfields has exhibited at Nantwich for some 20 years but never taken the supreme trophy.

Apart from their top award, they also collected class prizes for their Wensleydale and cranberry, Cheddar, and Double Gloucester cheeses. Two weeks earlier, their Wensleydale and cranberry was in the finals of the Tesco Cheese Challenge.

FG

Source:

Brabants geitenkaasje allerbeste ter wereld

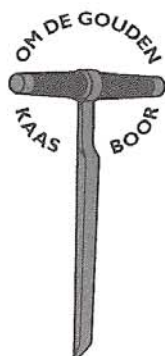


• **Albert Roozendaal van kaasmakerij Bettinehoeve in Etten-Leur kan het nauwelijks geloven. Op de bovenste tree van het podium van de beroemde jaarlijkse Nantwich International Cheese Show in Engeland is zijn Bettine Grand Cru van de West-Brabantse ambachtelijke producent verkozen tot beste geitenkaas ter wereld. De vakjury, waarin onder meer kaasgoeroe John Pierson van warenhuis Marks & Spencer zitting had, koos de kaas uit 2140 inzendingen als absolute winnaar. Roozendaal had zelf niet in de gaten dat zijn kaasje van zo'n hoge**

kwaliteit was. „Ik vond het een hele goede kaas, maar dit had ik niet verwacht.“ Waar het geheim hem in zit? „We hebben al twintig jaar ervaring in het maken van voornamelijk jonge geitenkaas. Het maken van de grand cru, een oude, ambachtelijk gerijpte geitenkaas, is een hobby waardoor we er veel tijd en aandacht aan hebben kunnen besteden.“ De Bettine Grand Cru rijpt maar liefst tien maanden. „De meeste geitenkazen zouden dan gaan brokkelen, maar deze doet dat nauwelijks en smelt nog steeds op de tong.“

EIGEN FOTO

Bijlagen:
c. NNKC-jury definitie: “Hollandse geitenkaas”.



Nederlands Nationaal Kaaskeurconcoars

Secretariaat N.N.K.C.
Bezuidenhoutseweg 82
2594 AX Den Haag
Tel.: 070 413 19 10
Fax: 070 413 19 19
E-mail: info@gemzu.nl
IBAN: NL92ABNA0602025621
t.n.v. Stichting N.N.K.C.
KvK.nr.: 41172484

Definitie Hollandse Geitenkaas

zoals door de jury van het NNKC wordt gehanteerd

- Rijpingsduur : 25 dagen
- Uiterlijk : vrij van schimmel en vuil
- Korst : gesloten, droog, gaaf, glad en schoon, niet zwaar geperst, eventueel behandeld met een ongekleurde coating
- Doorsnede : gesloten tot matig druk, kleine gaatjes, niet te zware korst
- Kleur : wit
- Zuivel : soepel tot iets kort, eventueel iets kruimelig, niet pappig, niet taai
- Geur en smaak : fris zuur, lichte vetsplitsing mag, geitensmaak niet te overheersend, vrij van afwijkingen

N.B.: meer gerijpte geitenkaas moet een wat duidelijker herkenbare geitensmaak hebben.

9. Literatuurlijst:

- 1) Het boek van de geit
E.J. Dommerhold, dierenarts, oud-rijksveeteeltconsulent
1946, Uitgevers-Mij C. Misset N.V., Doetinchem
- 2) Geiten. De Nederlandse geitenfokkerij in al haar facetten
J.W. Wesselon, 1970
- 3) Nederlandse Organisatie voor de Geitenfokkerij - www.geiten.org
- 4) Geitemelk voor menselijke consumptie, vergadering NOG d.d. 7 april 1962
- 5) Breeding dairy goats in Holland, NOG, 1991, P. Bijman
- 6) Dutch dairy goats, the most efficiënt milk producers, 1988
- 7) KwaliGeit – www.kwaligeit.nl
- 8) GMP⁺ - www.gmpplus.org
- 9) Qlip – www.qlip.nl
- 10) COKZ – www.cokz.nl
- 11) Veeteelt en zuivelberichten, november 1966: de bereiding van kaas uit geitemelk, Ir. P. Tiersma.
- 12) Geiten Houden, 1987, (P.A. Bijman e.a.)
- 13) 25 jaar geitenmelksector in Nederland (1985-2010)
Jubileumboek in opdracht van het Productschap Zuivel
- 14) TV – uitzending: Brandpunt in de Markt met een special over de geitenhouderij en geitenkaasproductie in Nederland (film opvraagbaar via NGZO)
- 15) Zuivelnieuws, september 2000, ontwikkeling geitensector en Zuivelnieuws 2006, 20 jaar geitenmelksector in Nederland
- 16) KNMI – www.knmi.nl
- 17) NNKC – www.nnkc.nl