

PRODUCTDOSSIER BOERENKAAS

1. NAAM/NAMEN WAARVOOR DE REGISTRATIE WORDT AANGEVRAAGD

Boerenkaas

2. PRODUCTCATEGORIE [ZIE BIJLAGE XI]

1.3 Kaas

3. GROND VOOR REGISTRATIE

3.1. Het product is:

het resultaat van een productiewijze, verwerkingswijze of samenstelling die in overeenstemming is met de traditionele gebruiken voor dat product of dat levensmiddel;

vervaardigd uit de traditioneel gebruikte grondstoffen of ingrediënten.

„Boerenkaas” is een (half) harde kaas, en wordt bereid uit rauwe melk gewonnen van in hoofdzaak eigen melkvee van rundvee, geiten, schapen of buffelkoeien. De kaas kan komijn, of andere zaden, kruiden en/of specerijen bevatten.

3.2. De naam:

wordt van oudsher gebruikt om het specifieke product aan te duiden;

is een verwijzing naar het traditionele karakter of de specificiteit van het product.

De naam ‘Boerenkaas’ is specifiek verbonden aan het product dat traditioneel op de boerderij wordt bereid uit rauwe melk, gewonnen van in hoofdzaak eigen melkvee. ‘Boeren’ verwijst naar boer, dus Boerenkaas is kaas bereid door boeren op de boerderij.

4. BESCHRIJVING

4.1. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, met inbegrip van de belangrijkste fysieke, chemische, microbiologische of organoleptische kenmerken die het specifieke karakter van het product aantonen (artikel 7, lid 2, van deze verordening)

„Boerenkaas” is een (half)harde kaas, bereid uit rauwe melk van rundvee, geiten, schapen of buffelkoeien. Het vetgehalte van “Boerenkaas” is variabel afhankelijk van het vetgehalte van de verwerkte melk.

De kaas kan komijn of andere zaden, kruiden en/of specerijen bevatten.

Naarmate de kaas ouder wordt en langer rijpt, wordt het zuivel van de kaas steviger en droger zodat dan sprake kan zijn van harde kaas.

Namen voor de producten zijn bijvoorbeeld „Goudse Boerenkaas”, „Goudse Boerenkaas met kruiden”, „Edammer Boerenkaas”, „Leidse Boerenkaas”, „Boerenkaas van geitenmelk” en „Boerenkaas van schapenmelk”.

Overzicht van karakteristieke eigenschappen en samenstellingseisen van “Boerenkaas”

Eigenschappen	‘Goudse Boerenkaas’	‘Leidse Boerenkaas’	‘Edammer Boerenkaas’	‘Boerenkaas (van geitenmelk)’, ‘Boerenkaas (van schapenmelk)’ ‘Boerenkaas (van buffelmelk)’
<i>Grondstof</i>	koemelk	koemelk	koemelk	geitenmelk, schapenmelk buffelmelk
<i>Vorm</i>	Gouds model (platicilindrisch met ronde overgangen naar de opstaande zijden)	Leids model (platicilindrisch met hoekige overgangen naar de opstaande zijden)	bolvormig of broodmodel	
<i>Korst</i>	korst wit-geel, desgewenst bedekt met kaascoating	korst rood, desgewenst bedekt met kaascoating	korst wit-geel, desgewenst bedekt met kaascoating	korst wit-geel, desgewenst bedekt met kaascoating
<i>Consistentie</i>	stevig tot soepel en smedig	stevig tot hard, snijdbaar	soepel tot stevig of hard, snijdbaar	stevig tot soepel en smedig
<i>Ogenvorming</i>	regelmatig door de kaas, doorsnede van de ogen van 2 - ca 15 mm; spleten (langer dan 1 cm) afwezig	beperkt aantal kleine maakgaatjes, regelmatig door de kaas, doorsnede van de ogen van 1 - 3 mm; spleten afwezig	beperkt aantal oogjes, regelmatig door de kaas, doorsnede van de ogen van 2 - ca 8 mm; spleten afwezig	oogjes regelmatig door de kaas verdeeld of gesloten zuivel

Eigenschappen	‘Goudse Boerenkaas’	‘Leidse Boerenkaas’	‘Edammer Boerenkaas’	‘Boerenkaas (van geitenmelk)’, ‘Boerenkaas (van schapenmelk)’ ‘Boerenkaas (van buffelmelk)’
<i>PH</i>	na 12 dagen tussen 5.20 en 5.40	na 12 dagen tussen 5.20 en 5.30	na 12 dagen tussen 5,20 en 5,30	na 12 dagen tussen 5.10 en 5.30
<i>Vetgehalte in de droge stof (%)</i>	Volvet, minimaal 48 %,	30+, vetgehalte in de droge stof meer dan 30 % en minder dan 35 %; of 35+ vetgehalte in de droge stof meer dan 35 % en minder dan 40%	40+, vetgehalte in de droge stof meer dan 40% en minder dan 45%	minimaal 45+
<i>Max. vochtgehalte</i>	42,5 % (op leeftijd van 12 dagen na de bereiding)	45 % (op een leeftijd van 12 dagen na de bereiding)	47 % (op leeftijd van 12 dagen na de bereiding)	46 % (op een leeftijd van 12 dagen na de bereiding)
<i>Zoutgehalte %</i>	0,4% tot ten hoogste 4% zout in de droge kaas	0,4 % tot ten hoogste 4 % zout in de droge kaas	0,4 % tot ten hoogste 5 % zout in de droge kaas	0,4% tot ten hoogste 4% zout in de droge kaas
<i>Toevoegingen</i>	eventueel komijn, zaden, kruiden en / of specerijen	komijn	eventueel komijn	eventueel zaden, kruiden en / of specerijen

Eigenschappen	‘Goudse Boerenkaas’	‘Leidse Boerenkaas’	‘Edammer Boerenkaas’	‘Boerenkaas (van geitenmelk)’, ‘Boerenkaas (van schapenmelk)’ ‘Boerenkaas (van buffelmelk)’
<i>Minimale rijpingsduur</i>	13 dagen na de eerste dag van bereiding	13 dagen na de eerste dag van bereiding	13 dagen na de eerste dag van bereiding	13 dagen na de eerste dag van bereiding
<i>Minimale rijpingstemperatuur</i>	12 °C	12 °C	12 °C	12 °C
<i>Fosfatase-activiteit</i>	waarde is normaal voor rauwe melk	waarde is normaal voor rauwe melk	waarde is normaal voor rauwe melk	waarde is normaal voor rauwe melk

4.2. Beschrijving van de productiemethode van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, die door de producenten moet worden gevolgd, met inbegrip van, in voorkomend geval, de aard en de kenmerken van de gebruikte grondstoffen of ingrediënten, en de manier waarop het product wordt bereid (artikel 7, lid 2, van deze verordening)

De gebruikte grondstof kan zijn:

- a) rauwe melk;
- b) room of geheel of gedeeltelijk ontroomde melk, rechtstreeks verkregen uit de onder a genoemde melk;
- c) water.

De grondstof melk mag geen warmtebehandeling hoger dan 40 °C hebben ondergaan; de fosfatase-activiteit moet overeenkomen met die van de gebruikte grondstof rauwe melk.

De melk dient binnen 40 uur na het melken verwerkt te worden tot kaas.

Hulpstoffen en toevoegingen

- a) Cultures van melkzuurvormende, propionzuurvormende en aromavormende micro-organismen (niet genetisch gemodificeerd)
- b) Lebstremsel (zoals bedoeld in artikel 5 sub a Warenwetbesluit Zuivel)

- c) Calciumchloride
- d) Natriumnitrat
- e) Zaden, kruiden en / of specerijen
- f) Natriumchloride (door middel van pekelen)

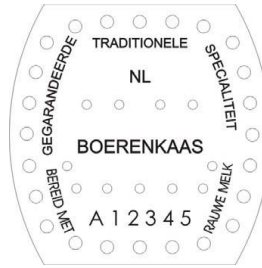
Bereidingsproces

- Rauwe melk wordt binnen 40 uur na de winning gestremd op een temperatuur van circa 30 °C
- Een mengculture van zuurselbacteriën zorgt voor verzuring.
- Het mengsel van wei en wrongel wordt na snijden, roeren en aftappen van een deel van de wei een- tot tweemaal gewassen met heet water waarbij de temperatuur van het wei- en wrongelmengsel wordt verhoogd tot ten hoogste 37 °C
- Na het bewerken van de wrongel wordt deze overgebracht in de kaasvaten.
- Voor of tijdens het persen wordt een caseïnerk op de kaas gelegd met in ieder geval daarop de naam “Boerenkaas”, eventueel aangevuld met de naam van de melksoort.
- Na persen en verzuring van de kaas gedurende een aantal uren wordt de kaas gepekeld in een zoutbad dat 18 tot 22 % keukenzout (Natriumchloride) bevat.
- De minimale rijping op de boerderij bedraagt 13 dagen na de eerste dag van bereiding bij ten minste 12 °C.
- Voor het verkrijgen van voldoende karakteristieke smaak rijpt ‘Boerenkaas’ verder in de rijpingsruimte van de boerderij of de kaashandel. De duur van het rijpingsproces varieert van enkele weken tot meer dan een jaar.

Etikettering

Het caseïnerk moet de volgende gegevens bevatten:

- De caseïnerken voor boerenkaas worden gedrukt op ongekleurde, geperforeerde plaatjes caseïne. De merken zijn in een model waarvan de boven- en onderzijde recht en de beide zijkanten bol zijn en zijn en de afmeting is plus minus 65 x 65 mm, dit kan iets afwijking (1 of 2 mm), omdat caseïne een natuurproduct is en niet altijd precies hetzelfde reageert op het droogproces.
- Op de caseïnerken wordt de naam ‘boerenkaas’ in de Nederlandse taal, al dan niet tezamen met één van de in het productdossier genoemde soortnamen, de vermelding “bereid met rauwe melk”, en de vermelding “Gegarandeerde Traditionele Specialiteit” of het communautaire symbool aangebracht. Op het caseïnerk mogen de letters “NL” worden aangebracht , mits de boerenkaas in Nederland is bereid.
- Op de caseïnerken, als bedoeld in het eerste lid, wordt een doorlopend uniek volgnummer aangebracht van 00001 tot en met 99999 en daaronder een lettercombinatie of letter- en cijfercombinatie bestaande uit ten minste één serieletter



4.3. Beschrijving van de belangrijkste elementen die het traditionele karakter van het product bepalen (artikel 7, lid 2, van deze verordening)

Boerenkaas' is een op de boerderij bereide kaas uit rauwe melk, afkomstig van rundvee, geiten, schapen of buffelkoeien. De melk moet voor tenminste de helft afkomstig zijn van de eigen veestapel. Er mag melk van ten hoogste twee melkveehouders worden bijgekocht, maar de bijgekochte hoeveelheid mag in totaal niet meer bedragen dan de productie van het eigen bedrijf.

Tot 1874 werd alle melk op de boerderij verwerkt. Na dit jaar kwam geleidelijk de fabrieksmatige melkverwerking op gang. Het pasteuriseren van kaasmelk vond ingang vanaf de eerste jaren van de twintigste eeuw. Als gevolg van het pasteuriseren ging het karakter van de fabrieksmatig bereide kaas verloren. Op de boerderij bleef de ambachtelijke werkwijze van het verwerken van rauwe melk bestaan.

Door de aanwezigheid van enzymen die van nature in melk voorkomen, met name melklypase, en door aanwezigheid van een bacterieflora die tijdens en na het melken in de melk komt, krijgt de kaas die uit rauwe melk wordt gemaakt, meer smaak. Men kenmerkt deze wel als voller, krachtiger en pittiger. Deze smaak wordt door veel consumenten als kenmerkend voor 'Boerenkaas' en onderscheidend van 'fabriekskaas' beschouwd. De smaak wordt sterker naarmate de rijping voortschrijdt.

In 1982 worden nieuwe regels gesteld krachtens de Beschikking en het Besluit Kaasproducten gebaseerd op de Landbouwkwaliteitswet. Deze regels hebben betrekking op de kwaliteit van de kaas, herkomst van de melk en bereidingswijze. Het daarbij behorende Rijksmerk vormt de garantie dat 'Boerenkaas' een product van de boerderij is, bereid uit rauwe melk, slechts kort bewaard en in hoofdzaak afkomstig van de eigen veestapel.

Inmiddels is het Rijksmerk komen te vervallen en wordt de naam Rijksmerk vervangen door caseïnermerk.

Met deze wetgeving wordt de mogelijkheid geschapen om naast koemelk, melk van geiten, schapen of buffelkoeien te verwerken. Hiermee is tevens de mogelijkheid geopend om kaas te bereiden uit rauwe melk met een lager vetgehalte.

Het hierboven vermelde geeft duidelijk het specifieke karakter van de grondstof en de bereidingswijze weer.

BIJLAGE

CONTROLEPROCEDURE

Voor 'Boerenkaas' met gegarandeerde traditionele specialiteit krachtens de Verordening (EEG) nr. 1151/2012 van de Raad gelden de eisen van dit dossier.

Per bedrijf wordt het gebruik van verse, rauwe melk (niet ouder dan 40 uur) voor de kaasbereiding en het gebruik van het caseïnerk 1 keer per 6 tot 8 weken gecontroleerd*. Eén keer per jaar wordt administratief nagegaan van welk bedrijf de gebruikte melk afkomstig is. De controle met betrekking tot de samenstellingseisen heeft betrekking op vetgehalte in de droge stof, vochtgehalte en zoutgehalte in de droge stof; deze parameters worden gelijktijdig 1 keer per 6 tot 8 weken gecontroleerd*.

Daarnaast heeft de controleprocedure tot doel de overige karakteristieke eigenschappen van de verschillende typen 'Boerenkaas', die in de tabel zijn genoemd, in stand te houden. Deze controle op de karakteristieke eigenschappen geschiedt visueel en eveneens gelijktijdig 1 keer per 6 tot 8 weken*.

* Indien de Boerenkaasproductie seizoensmatig is, wordt 1 keer per 6 tot 8 weken de controle uitgevoerd in de productieperiode. Indien de Boerenkaasproductie op het bedrijf minder dan 25.000 kilogram per jaar bedraagt, wordt de controle 2 keer per jaar uitgevoerd.

AUTORITEITEN OF ORGANEN DIE DE NALEVING VAN HET PRODUCTDOSSIER CONTROLEREN

Naam: Stichting Controle Orgaan Kwaliteitszaken
Adres: Fokkerstraat 1 Postbus 250, 3830 AG LEUSDEN
Telefoon +31(0)33 4965696
E-mailadres: info@cokz.nl