

Verordening (EEG) nr 2081/92
Registratie-aanvraag: art. 5 (X) art. 17 ()
BOB (X) BGA ()
Nationaal nummer van het dossier: 010/98

1. Bevoegde dienst van de Lid-Staat:

naam : HPA
tel. : 070-3708343
fax : 070-3708444

2. De groepering die de aanvraag indient:



3. Naam van het product: Kanterkaas, kanternagelkaas, kanterkomijnekaas

4. Soort product: kaas

5. Beschrijving van het product:

a. naam:

De namen kanterkaas, kanternagelkaas en kanterkomijnekaas zijn traditioneel verbonden met de regio Friesland en het Westerkwartier. De traditionele benaming "kanter" duidt op de kantige vorm van de kaas, met een scherpe overgang van de zijkant naar de onderkant van de kaas. Deze benaming wordt uitsluitend gebruikt voor deze traditionele kaassoort uit de regio (zie 5 d: Historische gegevens).

De naam "kanter" in de samenstellingen "kanterkaas", "kanternagelkaas" en "kanterkomijnekaas" voldoet hiermee aan de voorwaarden gesteld in artikel 2.3 van Verordening 2081/92.

b. beschrijving:

Kanterkaas is een kaassoort van het harde type, welke gekruid kan zijn met kruidnagelen en/of komijn.

De vorm is platcylindrisch, waarbij de opstaande zijkant een scherpe overgang met de vlakke onderkant en een ronde overgang met de vlakke bovenkant vormt. Het gewicht per kaas ligt tussen de 3,0 en 8,5 kg.

Kanterkaas wordt gemaakt in 2 vetgehalte typen resp. 20+ en 40+.

Van de Kanterkaas 20+ is het vetgehalte minimaal 20% en maximaal 25% in de droge stof; het vochtgehalte vanaf 12 dagen na de eerste dag van de bereiding is ten hoogste 48,5 %.

Van de Kanterkaas 40+ is het vetgehalte minimaal 40% en maximaal 44% in de droge stof; het vochtgehalte vanaf 12 dagen na de eerste dag van de bereiding is ten hoogste 41,5 %.

De korst van Kanterkaas en Kanternagelkaas kan 'natuurlijk' zijn, of mag behandeld zijn met een ongekleurd of geelgekleurd kaaskorstbedekkingsmiddel.

De korst van Kanterkomijnekaas kan 'natuurlijk' zijn, of mag behandeld zijn met ongekleurd, geelgekleurd of roodgekleurd kaaskorstbedekkingsmiddel.

De specifieke kenmerken zijn:

- smaak:

Kanterkaas: aangenaam en pikant tot pittig, afhankelijk van de leeftijd.

Kanternagelkaas: geurig, kruidig, aangenaam en pikant tot pittig, afhankelijk van de leeftijd;

Kanterkomijnekaas: geurig, kruidig, aangenaam en mild tot pittig, afhankelijk van de leeftijd. De consumptieleeftijd varieert van 4 weken tot overjarig;

- doorsnede: gesloten zuivel, waarbij enkele maakgaatjes aanwezig mogen zijn. De kleur van Kanterkaas is gelijkmatig ivoorkleurig of geel tot geelgroen; Kanternagelkaas is gelijkmatig groenachtig geel, rond de kruidnagelen soms wat donkerder van kleur ;de kleur van Kanterkomijnekaas is gelijkmatig ivoorkleurig of geel tot geelgroen. De kruidnagelen en de komijn zijn egaal over het zuivel verdeeld.

- korst: de korst van de kaas is gesloten, glad en vrij van schimmelgroei.

- consistentie: stevig tot hard, snijdbaar en na verloop van tijd zeer geschikt om te raspen.

c. Geografisch gebied: Friesland en het Westerkwartier.

d. Betrokken historische gegevens:

Volgens de oude schriftelijke bronnen, afkomstig van de Romeinen, was de veehouderij in de Nederlanden geconcentreerd in het noorden, te weten Friesland en het aanpalend oostelijk weidegebied, het Westerkwartier.

Vanwege de korte houdbaarheid van de melk, begon men destijds de melk tot roomboter en kaas te verwerken. Na het opromen van de melk werd de room gekarnd en werd de magere vlotemelk tot harde half-vette kaas verwerkt. De kantervorm en daarmee de benaming is traditioneel voorbehouden geweest aan deze specifieke kaas. Verwijzingen naar het verband tussen de naam Kanterkaas en de regio Friesland en het Westerkwartier staat vermeld in een groot aantal publicaties die zijn te vinden in de aanvullende informatie (in het rapport dat op 2 december 1998 met kenmerk IH/fw/mk naar de heer Ventura is verzonden), waarin de nadere literatuurverwijzingen en de foto's van de producten in kwestie zijn opgenomen.

De boeren zetten aanvankelijk hun kaas af op de lokale markten. De Stadswaag van Leeuwarden wordt in dit kader voor het eerst vermeld in 1386.

In respectievelijk 1427 en 1480 krijgen ook Sneek en Sloten waagrechten. Daarnaast ontstonden marktplaatsen en uitvoerhavens in Franeker, Bolsward, Dokkum en Harlingen. Later ging men zelfs over tot het exporteren van Kanterkaas. Uit het tolregister van Kampen uit 1532 blijkt, dat de Friezen deze kaas aanvoerden voor de Duitse markt. Andere exportlanden waren Holland en Engeland.

Door met name de export naar Engeland nam rond 1800 de productie in Friesland van ongekleurde en ongekruidde kaas sterk toe. Door de sterk groeiende productie en handel was omstreeks 1850 de Kanterkaas in Friesland zelfs de algemene kaassoort geworden. De productie van volvette kaas werd toen in Friesland nagenoeg verdrongen.

In de tweede helft van de 19e eeuw beleefde de Kanternagelkaas een sterke opbloei. Het toevoegen van kruiden aan de kaas had aanvankelijk de functie van smaakmaker; in een later stadium fungeerde het ook als controle-kenmerk.

Een verordening van de Staten-Generaal uit 1725 stelde namelijk, dat geen kaas voor Kanterkaas mocht doorgaan dan die waaraan kruiden waren toegevoegd. Na verloop van tijd is deze verordening weer ongedaan gemaakt.

Echter de Kanternagelkaas en de Kanterkomijnekaas zijn tot op heden als specifieke kazen blijven bestaan door hun onderscheidende smaak.

Vanaf 1890 kwam de fabrieksmatige verwerking van melk in Friesland op gang. Ondanks de mechanisatie verschilt de huidige bereidingswijze in de fabriek op slechts enkele punten van het traditionele productieproces.

Literatuur:

- P.N. Boekel, 1929, De zuivelexport van Nederland tot 1813, Schotanus & Jens, Utrecht
- J.J. Spahr van der Hoek & O. Postma, 1952, De geschiedenis van de Friese Landbouw, deel I, Friesche Maatschappij van Landbouw, Drachten
- Stichting Centraal Orgaan voor kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel, Landbouwkwaliteitswet, Vermande, Lelystad.
- Stichting Lacune, Encyclopedie van Nederlandse streekspecialiteiten, Wageningen

e. Wijze van produceren.

De Kanterkaas wordt reeds sinds eeuwen op basis van het kanterprocédé geproduceerd. Door dit unieke productieprocédé ontstaat een kaas welke zich duidelijk onderscheidt ten opzichte van andere kaassoorten.

In de loop van de tijd is de bereidingsmethode verfijnd door het beschikbaar komen van meer diepgaande kennis op het gebied van hygiëne en technologie.

Voortschrijdende technische mogelijkheden hebben gezorgd voor schaalvergroting en de verplaatsing van de productie van de boerderij naar de fabriek.

In grote lijnen wordt de volgende werkwijze toegepast:

- de melk wordt aangevoerd op een temperatuur van ca 4 graden C en binnen enkele

- uren gethermiseerd;
- na standaardisatie wordt de melk gepasteuriseerd op een temperatuur van ca 72 graden C gedurende ca 15 seconden;
- stremming van de melk vindt plaats op een temperatuur van ca 30 graden C met behulp van kalfs- of runderstremsel;
- een mengcultuur van voor Kanterkaas geschikte zuurselbacteriën zorgt voor de gewenste verzuring;
- de weiwrongel wordt gewassen om te zorgen voor de gewenste pH-waarde van de kaas. Na het wassen wordt bij Kanterkomijnekaas de komijn toegevoegd; soms bij Kanternagelkaas ook een zeer beperkte hoeveelheid;
- na het bewerken wordt de wrongel gerijpt tot de gewenste pH is bereikt.
- in het geval van Kanterkaas en Kanterkomijnekaas wordt de wrongel vervolgens gemalen, gezouten en in persvaten overgebracht;
in het geval van Kanternagelkaas wordt de wrongel in repen gesneden, waarna kruidnagelen en zout aan de repen wordt toegevoegd, waarna de wrongel pas wordt gemalen en in persvaten overgebracht.
- langdurig persen voor het verkrijgen van de juiste vorm en de korstvorming;
- het gewenste zoutgehalte wordt uiteindelijk verkregen door een verblijf van de kaas in een pekelbad.
- de minimale rijpingstijd bedraagt 4 weken bij tenminste 12 graden C.

f. Verband met het geografisch milieu

De reeds zeer lange traditie die de productie van Kanterkaas kenmerkt komt voort uit de uitermate gunstige bodemkundige en klimatologische omstandigheden in Friesland en het Westerkwartier.

De grondsoorten in dit gebied zijn jonge zeeklei, zand en dalgrond (= afgegraven hoogveen), met er tussen in laagveen. De hoogte varieert van -2 tot +27 m t.o.v. NAP. Het bodemgebruik is grotendeels grasland: meer dan 80%, t.o.v. Nederland: 40%. Klimatologisch wordt het gebied gekenmerkt door een gemiddelde jaartemperatuur van 9^o C, januari gem. 1^o C, juli gem. 17^o C. De neerslag is jaarlijks 700 à 800 mm, de nuttige neerslag (neerslag minus verdamping) bedraagt 150 à 300 mm. De wind varieert in sterkte van gemiddeld 4 tot 6 m/s en komt overwegend uit Zuid tot West.

Friesland en het Westerkwartier zijn landelijke gebieden. Door het schone milieu en de lage bevolkingsdichtheid zijn deze gebieden landelijk en relatief ongerept gebleven.

Het is deze combinatie van factoren die deze gebieden zo uitermate geschikt maakt voor de melkveehouderij. De grassen zijn van zeer hoge kwaliteit en het melkvee heeft alle ruimte in een schoon milieu.

De hierdoor verkregen melk van hoge kwaliteit bepaalt samen met de zorgvuldige verwerking van de melk de kwaliteit van de daaruit verkregen Kanterkaas.

Als men dan ook nog in aanmerking neemt, dat de huidige bereidingswijze van Kanterkaas op slechts enkele punten verschilt van het traditionele productieproces dan

kan men terecht stellen dat de Kanterkaas een eerlijk, authentiek en onderscheidend kwaliteitsproduct is.

g. Controle:

COKZ
Postbus 250
3830 AG LEUSDEN

h. Etikettering

Kanterkaas, resp. Kanternagelkaas, resp. Kanterkomijnkaas.

i. Eisen, waaraan krachtens nationale bepalingen moet worden voldaan

De Warenwet en de Landbouwkwaliteitswet alsmede de daarop gebaseerde regelgeving.

REGISTRATIE AANVRAAG KANTERKAAS

Verordening (EEG) nr 2081/92