

Bekendmaking keuringsreglementen COKZ boter, kaas en melkpoeder

Gelet op artikel 10, derde lid, van de Landbouwkwaliteitswet, maakt de Minister van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij de tekst bekend van de door hem bij besluit van 24 juli 1997, nr. J. 986874, goedgekeurde, door de Stichting Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel op 24 juni 1998 vastgestelde keuringsreglementen boter, kaas en melkpoeder (zie bijlagen).

De Minister van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij,
voor deze:

De secretaris-generaal,
T.H.J. Joustra.

Keuringsreglement COKZ-boter

Het centraal bestuur van de Stichting Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel (bij afkorting COKZ), gelet op artikel 10, eerste lid, onder e, van de Landbouwkwaliteitswet (Stb. 1971, 371), alsmede artikel 36, tweede lid, van de statuten van genoemde stichting (Stcr. 1992, 63) heeft in zijn vergadering van 24 juni 1998 vastgesteld het navolgende Reglement

Hoofdstuk 1

Terminologie

Artikel 1

Dit reglement wordt, tenzij uitdrukkelijk anders is bepaald, de terminologie van de Landbouwkwaliteitsregeling boter overgenomen en wordt voorts verstaan onder
regeling: Landbouwkwaliteitsregeling boter (Stcr. 1998, nr. 140);
boter: boter die is voorzien van of is bestemd om te worden voorzien van een rijksbotermerk;
rijksbotermerk: het rijksmerk, als bedoeld in artikel 4 van de regeling;
handelsdocument: document dat door het COKZ wordt verstrekt, als bedoeld in bijlage 1 bij dit keuringsreglement;
grootverpakking: de verkoopenheid die niet bestemd is als zodanig aan de eindverbruiker of aan instellingen te

worden afgeleverd, anders dan een verzendverpakking;
verzendverpakking: de verkoopenheid die bestemd is voor het samenvoegen van verpakte eenheden boter;
directeur: directeur van het COKZ;
bestuur: centraal bestuur van het COKZ.

Hoofdstuk 2

Voorschriften inzake rijksbotermerken

Artikel 2

1. Rijksbotermerken worden aangebracht:
a. rechtstreeks gedrukt op de buitenzijde van het verpakkingsmateriaal voor boter op zodanige wijze dat, bij gebruik van dit materiaal overeenkomstig zijn bestemming, het rijksbotermerk in zijn geheel zichtbaar is op één zijde van de verpakking of;
b. op zelfklevende voorgedrukte etiketten welke op de verpakkingen van boter worden aangebracht of;
c. rechtstreeks op het handelsdocument.
2. In het geval van grootverpakkingen en verzendverpakkingen dient de verpakking, als bedoeld in het eerste lid onder a, te worden voorzien van een doorlopend volgnummer in het rijksbotermerk of in de onmiddellijke nabijheid ervan.
3. In het geval van het etiket, als bedoeld in het eerste lid onder b, dient dit etiket te worden voorzien van een doorlopend volgnummer in het rijksbotermerk of in de onmiddellijke nabijheid ervan.

Artikel 3

1.a. Verpakkingsmateriaal dat met een rijksbotermerk is bedrukt, als bedoeld in artikel 2, eerste lid onder a, wordt door of namens het COKZ aan de bereider of ompakker van boter verstrekt, uitsluitend om te worden gebruikt voor het verpakken van de in zijn bedrijf bereide of omgepakte boter.
b. Etiketten die met een rijksbotermerk zijn bedrukt, als bedoeld in artikel 2, eerste lid onder b, worden door of namens het COKZ aan de bereider of ompakker van boter verstrekt, uitsluitend om te worden aangebracht op de

verpakking van de in zijn bedrijf bereide of omgepakte boter.

2.a. Het is de bereider of ompakker van boter verboden verpakkingsmateriaal dat met een rijksbotermerk is bedrukt, te gebruiken voor het verpakken van boter, indien dit verpakkingsmateriaal niet rechtstreeks door of namens het COKZ aan hem of te zijnen behoeve is verstrekt.

b. Het is de bereider of ompakker van boter verboden etiketten die met een rijksbotermerk zijn bedrukt op de verpakking van boter aan te brengen, indien deze etiketten niet rechtstreeks door of namens het COKZ aan hem of te zijnen behoeve zijn verstrekt.

3. Indien het rijksbotermerk door middel van een zelfklevend etiket, als bedoeld in artikel 2, eerste lid onder b wordt aangebracht op de verpakking van boter, is de bereider of ompakker van boter verplicht dit rijksbotermerk aan te brengen uiterlijk op de dag van aflevering vanaf het bedrijf op zodanige wijze dat:

a. in geval van grootverpakking en verzendverpakking de rijksbotermerken worden aangebracht in volgorde van nummering;

b. op een verpakking van boter niet meer dan één rijksbotermerk wordt aangebracht;

c. geen beschadiging van het rijksbotermerk optreedt.

4.a. De bereider of ompakker van boter mag per partij niet meer dan één handelsdocument gebruiken.

b. De bereider of ompakker van boter dient van een gebruikt handelsdocument een kopie te bewaren in de administratie.

5. De bereider of ompakker van boter is verplicht een administratie te voeren omtrent:

a. het verloop van de voorraad van het aan hem verstrekte met een rijksbotermerk bedrukte verpakkingsmateriaal.

b. het verloop van de voorraad van de aan hem verstrekte met een rijksbotermerk bedrukte etiketten;

c. het verloop van de voorraad van de aan hem verstrekte handelsdocumenten.
Door of namens het bestuur kunnen aanwijzingen worden gegeven omtrent

de wijze waarop deze administratie moet worden gevoerd.

6. Door of namens de directeur kan ontheffing worden verleend van het bepaalde in het tweede lid.

Artikel 4

1.a. Verpakkingsmateriaal, als bedoeld in artikel 2, eerste lid onder a, dat reeds is gebruikt, mag niet opnieuw worden gebruikt.

b. De met een rijksbotermerk bedrukte etiketten die van de verpakking van boter zijn verwijderd of hebben losgelaten, mogen niet opnieuw worden gebruikt.

c. Handelsdocumenten mogen niet opnieuw worden gebruikt.

2.a. De bereider of ompakker van boter is verplicht onbruikbaar geworden rijksbotermerken, als bedoeld in artikel 2, eerste lid onder b, bij het eerstvolgende bezoek af te geven aan het door of namens het COKZ met keuring en toezicht belaste personeel. Onder onbruikbaar geworden rijksbotermerken worden tevens de van de verpakking verwijderde of losgelaten merken begrepen.

b. De bereider of ompakker van boter is verplicht onbruikbaar geworden verpakkingsmateriaal dat met een rijksbotermerk is bedrukt, aan te melden bij het COKZ onder vermelding van:

- de hoeveelheid verpakkingsmateriaal;
- de volgnummers dan wel het eerste en het laatste volgnummer van het verpakkingsmateriaal in het geval de groot- en verzendverpakkingen zijn voorzien van een volgnummer;
- de wijze van vernietiging van het verpakkingsmateriaal.

c. De bereider of ompakker van boter is verplicht onbruikbaar geworden handelsdocumenten bij het eerstvolgende bezoek af te geven aan het door of namens het COKZ met keuring en toezicht belaste personeel.

Hoofdstuk 3

Voorschriften inzake boter

A. Voorschriften inzake de keuring van boter

Artikel 5

1. De bereider of ompakker van boter is verplicht elke aan keuring onderworpen partij boter ten minste twee dagen voor aflevering schriftelijk ter keuring bij het COKZ aan te melden. Door of namens het bestuur kunnen met betrek-

king tot de melding nadere regelen worden gesteld.

2. Het bepaalde in het eerste lid vindt geen toepassing indien er doorlopend boter wordt verpakt met dien verstande dat de verpakker van boter verplicht is om bij onderbreking van het verpakken van boter aan het COKZ tijdig melding te doen van de tijdstippen van aanvang en beëindiging van deze onderbreking.

Artikel 6

1. De keuring van boter geschiedt steekproefsgewijs tijdens of in aansluiting op de bereiding of het ompakken van de boter.

2. De in het eerste lid bedoelde keuring omvat:

a. onderzoek van de boter op de bij het besluit en de regeling gestelde algemene en bijzondere eisen met betrekking tot:

- de deugdelijkheid;
- het gewicht;
- de verpakking;
- de aanduiding;

b. onderzoek van uit de boter genomen monsters op de bij het besluit en de regeling gestelde algemene en bijzondere eisen met betrekking tot:

- de samenstelling in het bijzonder het vochtgehalte, het gehalte aan vetvrije melkdroge stof, het vetgehalte, het zoutgehalte en de echtheid van het melkvet;
- hulpstoffen en toevoegingen;
- vreemde bestanddelen, vuil en andere verontreinigingen;
- het kopergehalte;
- fosfatase en peroxidase;
- kweekbare coli-achtige bacteriën;
- het aantal kweekbare gisten en schimmels
- de pH in relatie tot de aanduiding;

c. onderzoek van uit de boter genomen monsters op:

- geur en smaak;
- uiterlijk;
- consistentie;
- vochtverdeling.

Artikel 7

1. Het bestuur bepaalt:

- a. de frequentie waarin en de wijze waarop het in artikel 6, tweede lid onder a, bedoelde onderzoek wordt verricht;
- b. het aantal monsters, dat ten behoeve van het in artikel 6, tweede lid onder b en c, bedoelde onderzoek wordt genomen, de wijze waarop de monsters uit de aanwezige voorraad worden gekozen en de frequentie waarmee de monsters

worden onderzocht op de onderscheiden hoedanigheden.

2. De directeur is bevoegd in naar zijn oordeel bijzondere gevallen af te wijken van het krachtens het eerste lid bepaalde.

Artikel 8

1. De in artikel 6, tweede lid, bedoelde monsters worden genomen met inachtneming van het bij of krachtens dit reglement bepaalde, met dien verstande dat ten behoeve van het in artikel 6, tweede lid onder c, bedoelde onderzoek een monster – zoveel mogelijk zonder vervorming van de boter – wordt genomen ter grootte van ca. 2,5 kg.

2. Het in het eerste lid bedoelde monster van ca. 2,5 kg wordt op de keuringsplaats bewaard, gedurende ten minste twee weken bij een temperatuur van 14 ± 1 °C.

3. Zo spoedig mogelijk na afloop van de in artikel 8, tweede lid, bedoelde termijn van twee weken wordt het monster van 2,5 kg onderzocht op de in artikel 6, eerste lid onder c, genoemde criteria.

Artikel 9

De resultaten van de in artikel 6, tweede lid bedoelde keuring wordt door middel van één of meer keuringsformulieren, houdende de bemonsteringsgegevens en de analyse- en/of keuringsresultaten, aan de bereider of de ompakker van boter bekend gemaakt.

B. De gevolgen van de keuringen van boter

Artikel 10

1. Het door of namens het COKZ met keuring en toezicht belaste personeel kan de aflevering verbieden van een partij boter, welke eenheden bevat, die naar het oordeel van het genoemde personeel niet voldoet aan de bij het besluit of de regeling aan boter gestelde algemene of bijzondere eisen. In voorkomend geval wordt hiervan melding gemaakt op het desbetreffende keuringsformulier.

2. Een partij boter, waarvoor een afleveringsverbod is opgelegd, mag het bedrijf van de houder van de desbetreffende boter niet verlaten, tenzij a. aan de boter een bestemming wordt gegeven, welke de schriftelijke goedkeuring heeft van het COKZ;

b. de boter een bewerking, sorteren daaronder begrepen, heeft ondergaan en vervolgens schriftelijk bij het COKZ

is aangemeld voor herhaalde keuring en blijkt het bij de herhaalde keuring afgegeven keuringsformulier door het COKZ voor aflevering is vrijgegeven.

3. Eventuele uit een partij boter, waarvoor een afleveringsverbod is opgelegd, geselecteerde eenheden, welke niet voldoen aan de bij het besluit of de regeling gestelde eisen, mogen het bedrijf van de houder van deze eenheden niet verlaten, tenzij aan deze eenheden een bestemming wordt gegeven, welke de schriftelijke goedkeuring heeft van het COKZ.

4. Bij het verstrekken van de in het tweede lid onder a, en het derde lid bedoelde schriftelijke goedkeuring kan worden bepaald dat de betreffende boter bij verzending moet zijn voorzien van een door of namens het COKZ afgegeven geleidebiljet.

C. Administratieve voorschriften met betrekking tot boter

Artikel 11

1. De bereider van boter is verplicht dagelijks, voor elke door hem bereide partij boter afzonderlijk, aantekening te houden van:

- a. de datum van bereiding;
- b. de soort boter, onderscheiden naar:
 - ongezouten, gezuurde boter, in geval van boter met een keukenzoutgehalte van minder dan 0,1 % en een pH van het serum van ten hoogste 5,3;
 - ongezouten, zoete boter, in geval van boter met een keukenzoutgehalte van minder dan 0,1 % en een pH van het serum hoger dan 5,3;
 - gezouten, gezuurde boter, in geval van boter met een keukenzoutgehalte van ten minste 0,1 % en een pH van het serum van ten hoogste 5,3;
 - gezouten, zoete boter, in geval van boter met een keukenzoutgehalte van ten minste 0,1 % en een pH van het serum hoger dan 5,3;
- c. de hoeveelheid bereide boter;
- d. in voorkomend geval het op de verpakking aangebrachte partijnummer;
- e. - de volgnummers van de op de verpakking van de boter aanwezige rijksbotermerken;
- de aanduiding 'extra kwaliteit' voor partijen boter welke op de handelsdocumenten worden voorzien van een rijksbotermerk;
- f. de datum van aflevering;
- g. de afgeleverde hoeveelheden boter;
- h. de namen en de adressen van de afnemers, dan wel, in geval van opslag elders, het opslagadres van de boter.

2. Het bepaalde in het eerste lid is van overeenkomstige toepassing met betrekking tot de ompakker van boter voor elke door hem omgepakte partij boter, met dien verstande dat daarenboven van elke om te pakken partij boter aantekening moet worden gehouden van:

- a. de herkomst van de boter;
- b. de hoeveelheid boter;
- c. in voorkomend geval de op de verpakking aangebrachte bereidingsdatum, het partijnummer en de nummers van de op de verpakking van boter danwel op het handelsdocument aangebrachte rijksbotermerken.

3. Door of namens het bestuur kunnen aanwijzingen worden gegeven omtrent de wijze waarop de in het eerste en tweede lid bedoelde administratie moet worden gevoerd.

4. In de administratie dient in geval het rijksbotermerk op een handelsdocument wordt aangebracht een relatie gelegd te kunnen worden tussen het volgnummer van het rijksbotermerk en het partijnummer.

Hoofdstuk 4

Artikel 12

Voor de vaststelling of boter voldoet aan het bij het besluit of bij de regeling bepaalde moet worden gebruik gemaakt van de in bijlage 2 opgenomen methoden van monsterneming en onderzoek. Indien voor een bepaald doel een methode ontbreekt, moet een door de directeur van het COKZ goedgekeurde en gevalideerde methode worden toegepast.

Hoofdstuk 5

Voorschriften inzake het maken van bezwaar tegen monsterneming en keuringsuitslagen

A. Het maken van bezwaar tegen de monsterneming

Artikel 13

1. De aangeslotene kan bezwaar maken tegen

- a. de wijze waarop een monster door of namens het COKZ wordt genomen;
- b. de keuze van een monster uit de aanwezige voorraad.

2. Het in het eerste lid bedoelde bezwaar moet onmiddellijk bij de monsterneming worden bekend gemaakt aan degene, die het monster neemt. Deze beslist of het genomen monster wordt gehandhaafd.

3. De aangeslotene die zijn bezwaren handhaaft, moet deze met redenen omkleed schriftelijk bevestigen, op zodanige wijze dat de bezwaren zijn ontvangen door het COKZ uiterlijk op de vierde werkdag, volgend op die waarop het monster is genomen.

4. De directeur beslist of de bezwaren gegrond zijn. Indien hij de bezwaren gegrond acht, doet hij het genomen monster vervallen. In alle overige gevallen blijft het monster gehandhaafd. De aangeslotene ontvangt hiervan schriftelijk bericht.

B. Het maken van bezwaar tegen de keuringsuitslag

Artikel 14

1. Tegen een door of namens het COKZ vastgestelde keuringsuitslag staat bezwaar open bij het bestuur. Zodanig bezwaar heeft geen schorsende werking.

2. Het bezwaar moet met redenen omkleed schriftelijk worden ingediend en moet door het COKZ zijn ontvangen, uiterlijk op de vierde werkdag volgend op die, waarop de aangeslotene het desbetreffende keuringsformulier heeft ontvangen.

3. Het bestuur beslist op het bezwaar binnen acht weken of na het inwinnen van advies binnen twaalf weken na ontvangst van het bezwaarschrift. Het bestuur kan de beslissing voor ten hoogste vier weken verdagen; van de verdaging wordt schriftelijk mededeling gedaan.

Indien bij de keuringsuitslag, waartegen bezwaar wordt aangetekend, een verbod tot aflevering van de desbetreffende partij boter is opgelegd, kan de directeur dit verbod op verzoek van de aangeslotene opheffen, al dan niet onder het stellen van voorwaarden en beperkingen. In voorkomend geval zendt hij daarvan schriftelijk bericht aan de aangeslotene.

Artikel 15

Het inwinnen van advies

1 Het bestuur kan, alvorens een beslissing op het bezwaarschrift te nemen, advies inwinnen bij het RIKILT of een ander orgaan met specifieke deskundigheid met betrekking tot de aard van het bezwaar.

2. Het advies wordt schriftelijk uitgebracht en bevat -indien de partijen zijn gehoord- een verslag van het horen.

3. Indien de beslissing op het bezwaarschrift afwijkt van het ingewonnen

advies, wordt in de beslissing de reden voor die afwijking vermeld en wordt het advies met de beslissing meegezonden.

Hoofdstuk 6

Algemene en slotbepalingen

Artikel 16

Aangeslotenen zijn verplicht alle plaatsen, waar in het kader van de regeling bereidingshandelingen worden verricht, onverwijld ter kennis te brengen van het COKZ onder opgave van het adres en de plaats van vestiging.

Artikel 17

1. In de gevallen, waarin het onderhavige reglement voorziet in de mogelijkheid tot verlening van een ontheffing of een toestemming, wordt deze slechts verleend op met redenen omkleed schriftelijk door betrokkene bij de directeur ingediend verzoek.
2. Van elke door of namens het bestuur of de directeur verleende ontheffing wordt gelijktijdig met de verlening een afschrift gezonden aan de directeur Industrie en Handel.

Artikel 18

Dit reglement kan worden aangehaald als 'Keuringsreglement COKZ boter'.

Bijlage 1 bij het Keuringsreglement COKZ boter

LOGO COKZ

HANDELSDOCUMENT BOTER, VOORZIEN VAN HET RIJKSMERK VOOR 'EXTRA KWALITEIT' No.

afbeelding extra kwaliteitsmerk

Soort boter:

Productiedatum:

Partijnummer:

Hoeveelheid:

Naam afzender:

Erkenningsmerk:

Adres afzender:

Verzenddatum:

Naam ontvanger:

Adres ontvanger:

Land van bestemming:

Overige informatie:

Dit document mag uitsluitend worden gebruikt overeenkomstig het bepaalde in het Keuringsreglement COKZ boter. De kopie van dit handelsdocument dient te worden bewaard in de bedrijfsadministratie.

Bijlage 2 bij het Keuringsreglement COKZ boter

Methoden van monsterneming en onderzoek

Indien in het navolgende wordt verwezen naar elders gepubliceerde methoden van monsterneming en onderzoek is de versie waarnaar hier wordt verwezen van toepassing, tenzij anders is bepaald.

In het geval van grensreacties is bij de desbetreffende methode aangegeven het aantal malen (n) dat een in de eis vermelde hoeveelheid analysemonster moet worden onderzocht en het maximum aantal malen dat een positief resultaat wordt toegelaten (a).

A. Room en al dan niet geheel of gedeeltelijk ontroomde melk

De methoden van monsterneming en onderzoek zijn vermeld in de bijlage bij het keuringsreglement COKZ Kaas, onder A.

B. Melkvet

1. Monsterneming: volgens de methode beschreven in annex 1.
2. Voorbehandeling ten behoeve van fysisch en chemisch onderzoek dient te geschieden volgens NEN 3705: 1974, tenzij in de desbetreffende methode van onderzoek anders is voorgeschreven.
3. Bepaling van het vochtgehalte: volgens NEN 3708 1975.
4. Bepaling van het gehalte aan vetvrije droge stof: volgens NEN 3709: 1974.
5. Berekening van het vetgehalte: volgens NEN 3712: 1974.
6. Bepaling van het kopergehalte: volgens NEN 3713: 1975.
7. Bepaling van het ijzergehalte: volgens de methode beschreven in annex 2.
8. Bepaling van het peroxide-getal: volgens NEN 3729: 1974, met dien verstande dat indien het peroxide-getal groter is dan 1,0 milli-equivalenten per

kg vet de inweeg wordt teruggebracht tot ten minste 50 mg, waarbij zo nodig verdunning wordt toegepast met het in de norm voorgeschreven oplosmiddel.

9. Bepaling van het gehalte aan vrij-vet-zuur, berekend als oliezuur: volgens IDF 6B:1989.

10. Onderzoek op afwezigheid van melkvreemde vetten volgens de methoden beschreven in: De Commissieverordening 454/95, PB L46, 01/03/95, p.11.

11. Bepaling van het aantal aëroob kweekbare micro-organismen: volgens NEN 1507: 1988.

12. Aantonen van coli-achtige micro-organismen in 1,0 ml vloeibaar gemaakt product: volgens NEN 955: 1992 (n=3, a=2).

C. Boter

1. Monsterneming ten behoeve van fysisch, chemisch, microbiologisch en organoleptisch onderzoek: volgens de methode beschreven in annex 3.

2. Voorbehandeling ten behoeve van fysisch en chemisch onderzoek dient te geschieden volgens NEN 3702: 1975, tenzij in de desbetreffende methode van onderzoek anders is voorgeschreven.

3. Afscheiding van de vetbestanddelen: volgens NEN 3703: 1974.

4. Bepaling van het vochtgehalte: volgens IDF 80B, part 1: 1998

5. Bepaling van het gehalte aan vetvrije droge stof: volgens NEN 3709: 1974.

6. Bepaling van het zoutgehalte van gezouten boter: volgens NEN 3710: 1975.

7. Berekening van het gehalte aan vetvrije melkdrogestof: volgens NEN 3711: 1975.

8. Berekening van het vetgehalte: volgens NEN 3712: 1974.

9. Aantonen van fosfatase-activiteit: volgens NEN 3732: 1976.

10. Aantonen van peroxidase-activiteit in boterserum: volgens NEN 3733: 1976.

11. Bepaling van het kopergehalte: volgens NEN 3713: 1975.

12. Bepaling van de stevigheid van boter: volgens NEN 3739: 1976, met dien verstande dat gebruik mag worden gemaakt van andere apparatuur dan het toestel volgens Kruisheer en Den Herder mits wordt voldaan aan:
- de in de norm voorgeschreven vorm van de stempel;
- het meetprincipe waarbij de kracht wordt gemeten die nodig is om de stempel met een constante snelheid van 2 cm/min in de boter te drukken.

13. Bepaling van het losvochtcijfer: volgens NEN 3738: 1974.

14. Beoordeling op geur en smaak, uiterlijk en consistentie: volgens de methode beschreven in annex 4.

15. Aantonen van coli-achtige micro-organismen in 0,1 ml vloeibaar gemaakt product: volgens NEN 955: 1992 (n=3, a=2).

16. Bepaling van het aantal gisten en schimmels: volgens NEN 6873: 1988.

D. Contaminanten

1. Bepaling van het gehalte aan residuen van organochloorbestrijdingsmiddelen in boter, melk en room: volgens de methode beschreven in de bijlage bij het keuringsreglement COKZ Kaas, onder G.2.

2. Bepaling van het gehalte aan polychloorbifenylen (PCB's) in boter, melk en room: volgens de methode beschreven in de bijlage bij het keuringsreglement COKZ Kaas, onder G.3.

Keuringsreglement COZK kaas

Het centraal bestuur van de Stichting Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaan-gelegenheden in de Zuivel (bij afkorting: COKZ), gelet op artikel 10, eerste lid, onder e, van de Landbouwkwaliteitswet (Stb. 1971, 371), alsmede artikel 36, tweede lid, van de statuten van genoemde Stichting (Stort. 1992, 63), heeft in zijn vergadering van 24 juni 1998 vastgesteld het navolgende Reglement

Hoofdstuk 1

Terminologie

Artikel 1

In dit reglement wordt, tenzij uitdrukkelijk anders is bepaald, de terminologie van de Landbouwkwaliteitsregeling kaas overgenomen en wordt voorts verstaan onder

regeling: Landbouwkwaliteitsregeling kaas (Stort. 1998, nr. 140).

kaas: kaas die is voorzien van een rijkskaasmerk of is bestemd om te worden voorzien van een rijkskaasmerk; rijkskaasmerk: het rijkskaasmerk als bedoeld in artikel 4 van de regeling; productdossier: productdossier als bedoeld in artikel 15, tweede lid van de regeling;

bereider: producent van kaas;

eerste bereider: producent van kaas, uitgezonderd boerenkaas; opvolgende bereider: bedrijf anders dan een eerste bereider waarin kaas wordt opgeslagen gedurende de minimale bewaartermijn doorleveren: afleveren van kaas van de eerste of opvolgende bereider aan een opvolgende bereider; afleveren: afleveren van kaas na de verplichte bewaartermijn van de desbetreffende kaas; directeur: directeur van het COKZ; directeur Industrie en Handel: directeur Industrie en Handel van het Ministerie van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij; bestuur: centraal bestuur van het COKZ.

Hoofdstuk 2

Voorschriften inzake rijkskaasmerken

Artikel 2

1. Rijkskaasmerken worden gedrukt:

a. op caseïneplaatjes welke tijdens de bereiding op de kazen worden aangebracht;

b. op zelfklevende etiketten welke op de verpakkingen van kaas worden aangebracht;

c. rechtstreeks op de buitenzijde van het verpakkingsmateriaal voor kaas op zodanige wijze dat, bij gebruik van dit materiaal overeenkomstig zijn bestemming, het rijkskaasmerk in zijn geheel zichtbaar is op één zijde van de verpakking.

2. Op de rijkskaasmerken, als bedoeld in het eerste lid onder a en b, worden met zwarte inkt gedrukt een doorlopend volgnummer van 00001 tot en met 99999 en daaronder een lettercombinatie of letter- en cijfercombinatie bestaande uit ten minste twee serieletters, welke onmiddellijk worden voorafgegaan door:

a. de letter F, in geval van rijkskaasmerken bestemd voor kaas, uitgezonderd boerenkaas, bereid in de provincies Groningen, Friesland, Drenthe en Overijssel;

b. de letters HB, in geval van rijkskaasmerken bestemd voor kaas, uitgezonderd boerenkaas, bereid in de provincies Zuid-Holland, Utrecht, Gelderland, Flevoland, Limburg, Noord-Brabant en Zeeland;

c. de letters NH, ingeval van rijkskaasmerken bestemd voor kaas, uitgezonderd boerenkaas, bereid in de provincie Noord-Holland;

d. de letter Z, in geval van rijkskaasmerken bestemd voor boerenkaas.

3. Het in het tweede lid genoemde volgnummer en de lettercombinatie of letter- en cijfercombinatie dienen, indien het rijkskaasmerk rechtstreeks op de verpakking, als bedoeld in het eerste lid onder c, wordt aangebracht, op de verpakking in het rijkskaasmerk of in de onmiddellijke nabijheid van het rijkskaasmerk te worden gedrukt.

Rijkskaasmerken in de vorm van caseïneplaatjes

Artikel 3

1. Rijkskaasmerken in de vorm van caseïneplaatjes worden door of namens het COKZ aan de bereider van kaas verstrekt, uitsluitend om te worden aangebracht op de in zijn bedrijf bereide kaas.

2. Het is de bereider van kaas verboden rijkskaasmerken op kaas aan te brengen, welke niet rechtstreeks door of namens het COKZ aan hem of te zijnen behoeve zijn verstrekt.

3. Voor zover kaas bij de bereiding van een rijkskaasmerk in de vorm van een caseïneplaatje wordt voorzien, is de bereider van kaas verplicht het rijkskaasmerk op de kaas aan te brengen op de eerste dag van de bereiding op zodanige wijze dat:

a. de letteraanduiding op de aangebrachte rijkskaasmerken in overeenstemming is met het dienaangaande in artikel 2 bepaalde;

b. de rijkskaasmerken worden aangebracht in volgorde van serieletters en volgnummers;

c. op een kaas niet meer dan één rijkskaasmerk wordt aangebracht;

d. de bedrukte zijde van het rijkskaasmerk in de kaas wordt geperst;

e. geen beschadiging van het rijkskaasmerk optreedt.

4. De bereider van kaas is verplicht een administratie te voeren omtrent het verloop van de voorraad van de aan hem verstrekte rijkskaasmerken in de vorm van caseïneplaatjes. Door of namens het bestuur kunnen aanwijzingen worden gegeven omtrent de wijze waarop deze administratie moet worden gevoerd.

5. Door of namens de directeur kan ontheffing worden verleend van het bepaalde in het tweede lid.

Rijkskaasmerken in de vorm van etiketten of rechtstreeks aangebracht op de verpakking

Artikel 4

1. Door of namens het COKZ worden aan de bereider van kaas verstrekt:
 - a. met een rijkskaasmerk bedrukte etiketten als bedoeld in artikel 2, eerste lid onder b, uitsluitend om te worden aangebracht op de verpakking van de in zijn bedrijf bereide kaas;
 - b. met een rijkskaasmerk bedrukt verpakkingsmateriaal, als bedoeld in artikel 2, eerste lid onder c, uitsluitend om te worden gebruikt voor het verpakken van de in zijn bedrijf bereide kaas.
2. Het is de bereider van kaas verboden
 - a. met een rijkskaasmerk bedrukte etiketten op de verpakking van kaas aan te brengen;
 - b. met een rijkskaasmerk bedrukt verpakkingsmateriaal te gebruiken voor het verpakken van kaas; welke niet rechtstreeks door of namens het COKZ aan hem of te zijnen behoeve zijn verstrekt.
3. Voor zover de verpakking van kaas bij de bereiding van een rijkskaasmerk wordt voorzien, als bedoeld in het eerste lid onder a en b, is de bereider van kaas verplicht het rijkskaasmerk op de verpakking van kaas aan te brengen uiterlijk op de dag van aflevering op zodanige wijze dat:
 - a. de letteraanduiding op de aangebrachte rijkskaasmerken in overeenstemming is met het dienaangaande in artikel 2 bepaalde;
 - b. de rijkskaasmerken worden aangebracht in volgorde van serieletters en volgnummers;
 - c. op een verpakking van kaas niet meer dan één rijkskaasmerk wordt aangebracht;
 - d. geen beschadiging van het rijkskaasmerk optreedt.
4. In afwijking van het bepaalde in het eerste lid kan het rijkskaasmerk op een andere plaats dan bij de bereider worden aangebracht, zulks uitsluitend na toestemming van het COKZ. Aan een dergelijke toestemming worden nadere voorwaarden verbonden.
5. Indien de kaas niet direct bij de bereiding wordt voorzien van een rijkskaasmerk, dient elke kaas te zijn voorzien van een unieke codering.
6. De bereider van kaas is verplicht een administratie te voeren omtrent het verloop van de voorraad van:
 - a. de aan hem verstrekte met een rijkskaasmerk bedrukte etiketten;
 - b. het aan hem verstrekte met een rijkskaasmerk bedrukt verpakkingsmateriaal.

Door of namens het bestuur kunnen aanwijzingen worden gegeven omtrent de wijze waarop deze administratie moet worden gevoerd.

7. Door of namens de directeur kan ontheffing worden verleend van het bepaalde in het tweede en het vijfde lid.

Artikel 5

1. Van de kaas of van zijn verpakking verwijderde of losgelaten rijkskaasmerken mogen niet opnieuw worden gebruikt.
2. Het van de kaas verwijderde verpakkingsmateriaal, als bedoeld in artikel 2, eerste lid onder c, mag niet opnieuw worden gebruikt.
3. De bereider van kaas is verplicht:
 - a. onbruikbaar geworden rijkskaasmerken, als bedoeld in artikel 2, eerste lid onder a en b, bij het eerstvolgende bezoek af te geven aan het door of namens het COKZ met keuring en toezicht belaste personeel. Onder onbruikbaar geworden rijkskaasmerken worden tevens de van de kaas of van zijn verpakking verwijderde of losgelaten merken begrepen.
 - b. een administratie te voeren van onbruikbaar geworden met een rijkskaasmerk bedrukt verpakkingsmateriaal. In deze administratie dient ten minste te worden vermeld:
 - de hoeveelheid verpakkingsmateriaal;
 - de letters en volgnummers van het rijkskaasmerk, dan wel van het eerste en het laatste rijkskaasmerk van het verpakkingsmateriaal;
 - de wijze van vernietiging van het verpakkingsmateriaal.

Hoofdstuk 3

Voorschriften inzake kaas, uitgezonderd boerenkaas

A. Voorschriften inzake grondstoffen, hulpstoffen en toevoegingen met betrekking tot kaas, uitgezonderd boerenkaas

Artikel 6

1. De eerste bereider van kaas, uitgezonderd boerenkaas is verplicht van elke zending grondstoffen, welke ingevolge het bepaalde in artikel 7, eerste lid onder a en b resp. artikel 16, tweede lid van de regeling is toegelaten voor de bereiding van kaas, direct bij ontvangst een monster te nemen ter grootte van 1 liter en dit te bewaren bij een temperatuur van ten minste 0 °C en ten hoogste 5 °C totdat de betreffende grondstof geheel is verwerkt, doch ten minste

gedurende twee etmalen na ontvangst van de zending.

2. Het bepaalde in het eerste lid is niet van toepassing op rauwe melk, welke rechtstreeks wordt ontvangen van een melkveehouder en welke is onderworpen aan een regeling inzake uitbetaling naar kwaliteit.

B. Administratieve voorschriften met betrekking tot kaas, uitgezonderd boerenkaas en voorschriften inzake het afleveren van kaas, uitgezonderd boerenkaas

Artikel 7

1. Een productdossier dient minimaal 5 werkdagen voordat de in het productdossier beschreven kaas voor het eerst wordt bereid, te worden ingediend bij het COKZ.
2. Het COKZ beoordeelt het productdossier aan het gestelde in artikel 14 van de regeling.

Artikel 8

1. De eerste bereider van kaas, uitgezonderd boerenkaas is verplicht, dagelijks, voor elke bak of charge kaas een unieke codering toe te kennen en per bak of charge afzonderlijk, aantekening te houden van:
 - a. bij de bereiding:
 - de datum van de eerste dag van de bereiding;
 - de kaassoort danwel de naam van de kaas;
 - het aantal kazen;
 - indien de kaas is voorzien van een rijkskaasmerk, de letters en volgnummers van de, in de vorm van een caseïneplaatje, aangebrachte rijkskaasmerken;
 - indien de kaas niet direct bij de bereiding is voorzien van een rijkskaasmerk, de unieke codering per kaas. Zodra het rijkskaasmerk is aangebracht dient de koppeling tussen het rijkskaasmerk en de unieke codering per kaas duidelijk te zijn.
 - b. het totale gewicht van de kaas op de vijftiende dag volgend op de eerste dag van de bereiding, dan wel indien het kaas betreft, welke op een ouderdom van minder dan vijftien dagen wordt afgeleverd, het totale gewicht van de kaas op de dag van aflevering;
 - c. bij aflevering voor elke aflevering afzonderlijk:
 - de datum van aflevering;
 - het aantal kazen en het totale gewicht van de kaas;
 - de naam en de plaats van vestiging van de afnemer.

2. Door of namens het bestuur kunnen aanwijzingen worden gegeven omtrent de wijze waarop de in het eerste lid bedoelde administratie moet worden gevoerd.

Doorlevering van kaas, uitgezonderd boerenkaas, van de eerste bereider aan de opvolgende bereider

Artikel 9

1. Doorlevering van kaas, uitgezonderd boerenkaas, binnen de voor de onderscheiden kaassoorten voorgeschreven minimale rijpingsduur als bedoeld in bijlage 2 van de regeling resp. binnen de voor de desbetreffende kaas in het product-dossier genoemde minimale rijpingsduur, door de eerste bereider aan de opvolgende bereider, mag slechts plaatsvinden:

- a. in hoeveelheden van ten minste tien kazen van dezelfde bak of charge bijeen;
 - b. op een zodanig tijdstip dat de verplaatsing van de kaas is beëindigd op de voorlaatste dag van de voor de onderscheiden kaassoorten voorgeschreven minimale rijpingsduur als bedoeld in bijlage 2 van de regeling resp. op de voorlaatste dag van de voor de desbetreffende kaas in het product-dossier genoemde minimale rijpingsduur des middags om twaalf uur;
 - c. in geval van doorlevering vóór de vijftiende dag na de eerste dag van bereiding, naar maximaal 4 opslagadressen, met dien verstande dat kaas van één dagproductie bij niet meer dan twee opslagadressen mag worden opgeslagen. De hier bedoelde adressen dienen ten minste 1 week voor de doorlevering te zijn aangemeld bij het COKZ.
2. In geval van doorlevering van kaas, uitgezonderd boerenkaas, als in het eerste lid bedoeld, is de eerste bereider van de kaas, welke is voorzien van een rijkskaasmerk, verplicht van elke aflevering schriftelijk kennis te geven aan het COKZ, onder vermelding van, per bak of charge of gedeelte daarvan afzonderlijk:

- a. de datum van aflevering;
- b. de kaassoort danwel de naam van de kaas als bedoeld in het productdossier;
- c. de datum van de eerste dag van de bereiding;
- d. het bak- of chargennummer;
- e. het aantal kazen;
- f. de letters en volgnummers van het eerste en het laatste rijkskaasmerk, dat op kazen van de desbetreffende bak of

bakken of op de verpakkingen van de kazen is aangebracht;

g. de naam en het adres van de opvolgende bereider, alsmede het opslagadres van de kaas, indien dit afwijkt van het eerstgenoemde adres.

3. Onverminderd het bepaalde in artikel 11 dient deze kennisgeving met betrekking tot kaas, waarvoor de voor de onderscheiden kaassoorten voorgeschreven minimale rijpingsduur als bedoeld in bijlage 2 van de regeling resp. voor de desbetreffende kaas in het productdossier genoemde minimale rijpingsduur meer is dan 21 dagen plaats te vinden binnen twee werkdagen na aflevering en voor kaas, waarvoor de voorgeschreven minimale rijpingsduur als bedoeld in bijlage 2 van de regeling resp. de minimale rijpingsduur als bedoeld in het desbetreffende product-dossier 21 dagen of minder is, op de dag van aflevering.

4. De opvolgende bereider is verplicht:

- a. de in het eerste lid bedoelde kaas naar bereidingsdatum gescheiden op te slaan totdat de gehele voor de desbetreffende kaassoort voorgeschreven minimale rijpingsduur als bedoeld in bijlage 2 van de regeling resp. totdat de voor de desbetreffende kaas in het productdossier genoemde minimale rijpingsduur, is verstreken;
- b. de kaas in een ter plaatse aanwezige voorraadadministratie naar bereidingsdatum gescheiden te vermelden.

5. Door of namens het bestuur kunnen aanwijzingen worden gegeven omtrent de wijze waarop:

- a. de in het tweede lid bedoelde kennisgeving moet geschieden;
- b. de in het vierde lid bedoelde administratie moet worden gevoerd.

Doorlevering van kaas, uitgezonderd boerenkaas van de opvolgende bereider aan de volgende opvolgende bereider

Artikel 10

1. Doorlevering van kaas, uitgezonderd boerenkaas, binnen de voor de onderscheiden kaassoorten voorgeschreven minimale rijpingsduur als bedoeld in bijlage 2 van de regeling resp. binnen de voor de desbetreffende kaas in het productdossier genoemde minimale rijpingsduur, van de opvolgende bereider aan de volgende opvolgende bereider, mag slechts plaatsvinden:

- a. in hoeveelheden van ten minste tien kazen van dezelfde bak of charge bijeen;
- b. op een zodanig tijdstip dat de ver-

plaatsing van de kaas is beëindigd op de voorlaatste dag van de voor de onderscheiden kaassoorten voorgeschreven minimale rijpingsduur als bedoeld in bijlage 2 van de regeling resp. op de voorlaatste dag van de voor de desbetreffende kaas in het product-dossier genoemde minimale rijpingsduur des middags om twaalf uur;

2. In geval van doorlevering van kaas, als in het eerste lid bedoeld, is de opvolgende bereider verplicht van elke aflevering schriftelijk kennis te geven aan het COKZ onder vermelding per partij van:

- a. de datum van doorlevering;
- b. de kaassoort danwel de naam van de kaas als bedoeld in het productdossier;
- c. de datum van de eerste dag van bereiding;
- d. de naam van de eerste bereider;
- e. het aantal kazen;
- f. de naam en het adres van de volgende opvolgende bereider, alsmede het opslagadres van de kaas, indien dit afwijkt van het eerstgenoemde adres.

3. Onverminderd het bepaalde in artikel 11 dient deze kennisgeving uiterlijk op de dag van doorlevering te geschieden.

4. De opvolgende bereider is verplicht:

- a. de in het eerste lid bedoelde kaas naar bereidingsdatum gescheiden op te slaan totdat de gehele voor de desbetreffende kaassoort voorgeschreven minimale rijpingsduur als bedoeld in bijlage 2 van de regeling resp. totdat de voor de desbetreffende kaas in het productdossier genoemde minimale rijpingsduur, is verstreken;
- b. de kaas in een ter plaatse aanwezige voorraadadministratie naar bereidingsdatum gescheiden te vermelden.

5. Door of namens het bestuur kunnen aanwijzingen worden gegeven omtrent de wijze waarop:

- a. de in het tweede lid bedoelde kennisgeving moet geschieden;
- b. de in het vierde lid bedoelde administratie moet worden gevoerd.

Doorlevering van kaas, uitgezonderd boerenkaas aan het einde van de minimale rijpingsduur

Artikel 11

In het geval dat de verplaatsing van de kaas, uitgezonderd boerenkaas wordt beëindigd binnen de laatste vier dagen van de voor de onderscheiden kaassoorten voorgeschreven minimale rijpingsduur als bedoeld in bijlage 2 van de regeling resp. binnen de voor de des-

betreffende kaas in het productdossier genoemde minimale rijpingsduur moet de kennisgeving als bedoeld in artikel 9, tweede lid resp. artikel 10, tweede lid uiterlijk vier en twintig uur vóór het tijdstip van beëindiging van de verplaatsing door het COKZ zijn ontvangen. Kennisgeving van verplaatsingen gedurende de laatste vier dagen van de voor de onderscheiden kaassoorten voorgeschreven minimale rijpingsduur als bedoeld in bijlage 2 van de regeling resp. gedurende de laatste vier dagen van de voor de desbetreffende kaas in het productdossier genoemde minimale rijpingsduur dienen gescheiden van de overige kennisgevingen van verplaatsing plaats te vinden .

C. Voorschriften inzake de keuring van kaas, uitgezonderd boerenkaas

Artikel 12

1. De eerste bereider van kaas, uitgezonderd boerenkaas is verplicht elke aan keuring onderworpen partij kaas schriftelijk binnen drie dagen na de eerste dag van de bereiding ter keuring bij het COKZ aan te melden. Door of namens het bestuur kunnen met betrekking tot de melding nadere regelen worden gesteld.

2. Het bepaalde in het eerste lid vindt geen toepassing indien er doorlopend kaas wordt bereid met dien verstande dat de eerste bereider van kaas verplicht is om bij onderbreking van de bereiding van kaas aan het COKZ melding te doen van de tijdstippen van aanvang en beëindiging van deze onderbreking.

Artikel 13

1. De keuring van kaas, uitgezonderd boerenkaas vindt steekproefsgewijs plaats, op basis van twee deelkeuringen, overeenkomstig het bepaalde in de artikelen 14 en 15.

2. De keuring kan met betrekking tot een bepaalde bak, charge of partij kaas worden beperkt tot één of meer van de in de artikel 14, tweede lid en artikel 15, tweede lid, genoemde onderdelen van de deelkeuringen.

Artikel 14

1. De eerste deelkeuring van:
a. kaas, uitgezonderd boerenkaas vindt plaats binnen de tiende tot en met de veertiende dag na de eerste dag van de bereiding, zulks met uitzondering van Baby-Goudse kaas, korstloze Baby-Goudse kaas, Baby-Edammer kaas

welke gedurende de zesde tot en met de achtste dag na de eerste dag van de bereiding aan de eerste deelkeuring worden onderworpen.

b. kaas, uitgezonderd boerenkaas waarvoor een productdossier is opgesteld, vindt plaats binnen een termijn van twee dagen voor tot en met twee dagen na het in het productdossier bepaalde moment.

2. De in het eerste lid bedoelde deelkeuring omvat:

a. onderzoek van uit de kaas genomen monsters, op de bij het besluit en de regeling aan de desbetreffende kaas-soort resp. op de bij het productdossier aan de desbetreffende kaas gestelde algemene en bijzondere eisen met betrekking tot:

- de samenstelling in het bijzonder het vochtgehalte, het vetgehalte in de droge stof en het zoutgehalte in de droge stof;
- de bacteriologische gesteldheid;
- de pH;
- hulpstoffen en toevoegingen, op de kaas aanwezige kaaskorstbehandelingsmiddelen daar-onder begrepen;
- vreemde bestanddelen, vuil en andere verontreinigingen;

b. onderzoek op de bij de regeling aan de desbetreffende kaas-soort resp. op de bij het productdossier aan de desbetreffende kaas gestelde eisen met betrekking tot het gewicht;

c. onderzoek op de bij het besluit en de regeling aan de desbetreffende kaas-soort resp. op de bij het productdossier aan de desbetreffende kaas gestelde algemene en bijzondere eisen met betrekking tot:

- het rijkskaasmerk;
- de vorm;
- het uiterlijk;
- de korst;
- het zuivel, consistentie, kleur en ogenvorming daaronder begrepen;
- de geur en de smaak;
- de verpakking;
- de aanduiding;

d. onderzoek op de bij het productdossier aan de desbetreffende kaas gestelde overige genoemde eisen.

3. In afwijking van het bepaalde in het eerste lid kunnen korstloze Goudse kaas, korstloze Edammer kaas worden gekeurd nadat ten minste drie dagen zijn verlopen na de eerste dag van de bereiding, zulks uitsluitend in geval van vervroegde aflevering van de genoemde kaassoorten aan kaasverwerkers ter industriële verwerking, in overeenstemming met het bepaalde in artikel 19, tweede lid, van de regeling.

Artikel 15

1. De tweede deelkeuring van kaas, uitgezonderd boerenkaas geschiedt:

- kort voor of op de dag waarop de gehele voor de desbetreffende kaas-soort voor rijping voorgeschreven minimale rijpingsduur als bedoeld in bijlage 2 van de regeling resp. voor de desbetreffende kaas voor rijping genoemde minimale rijpingsduur als bedoeld in het product-dossier, verstrijkt;
- binnen een termijn van drie dagen na afloop van het zoëven bedoelde tijdvak, in geval van aflevering of gereedmaken voor aflevering van kaas.

2. De in het eerste lid bedoelde tweede deelkeuring van kaas omvat:

a. onderzoek op de bij het besluit en de regeling aan de desbetreffende kaas-soort resp. op de bij het productdossier aan de desbetreffende kaas gestelde algemene en bijzondere eisen met betrekking tot:

- het rijkskaasmerk;
- de vorm;
- het uiterlijk;
- de korst en de op de kaas aangebrachte kaaskorstbehandelingsmiddelen;
- het zuivel, consistentie, kleur en ogenvorming daaronder begrepen:
- de geur en de smaak;
- de verpakking;
- de aanduiding;

b. onderzoek op de bij het productdossier aan de desbetreffende kaas gestelde overige genoemde eisen.

Artikel 16

1. Het bestuur bepaalt het aantal monsters, dat ten behoeve van het in artikel 14, tweede lid, onder a, bedoelde onderzoek wordt genomen en de wijze waarop de monsters uit de aanwezige voorraad worden gekozen.

2. Het bestuur bepaalt de frequentie waarin en de wijze waarop het in artikel 14, tweede lid, onder b, bedoelde onderzoek op het gewicht plaatsvindt.

3. Elke bak of charge kaas waaruit een monster als bedoeld in artikel 14, tweede lid, onder a, wordt genomen, wordt onderzocht op de in artikel 14, tweede lid, onder c genoemde hoedanigheden.

4. Het bestuur bepaalt het aantal monsters, dat ten behoeve van het in artikel 14, tweede lid, onder d, bedoelde onderzoek wordt genomen en de wijze waarop de monsters uit de aanwezige voorraad worden gekozen c.q. het bestuur bepaalt de frequentie waarin de

in artikel 14, tweede lid onder d bedoelde deelkeuring wordt verricht.

5. Het bestuur bepaalt de frequentie waarin de in artikel 15 bedoelde deelkeuring wordt verricht.

6. De directeur is bevoegd in naar zijn oordeel bijzondere gevallen af te wijken van het krachtens de voorgaande leden bepaalde.

Artikel 17

Het resultaat van de in artikel 14, tweede lid en artikel 15, tweede lid bedoelde onderdelen van de keuring wordt door middel van één of meer keuringsformulieren, houdende de bemonsteringsgegevens en de analyse- en/of keuringsresultaten aan de eerste resp. de opvolgende bereider van de kaas bekend gemaakt.

Artikel 18

1. Het bepaalde in artikel 13 laat onverlet dat kaas, uitgezonderd boerenkaas kan worden gekeurd:

a. op elk tijdstip binnen de gehele voor de desbetreffende kaasvoorschrift voorgeschreven minimale rijpingsduur als bedoeld in bijlage 2 van de regeling resp. binnen de gehele voor de desbetreffende kaas in het productdossier genoemde minimale rijpingsduur;

b. op elk tijdstip waarop kaas, uitgezonderd boerenkaas, anders dan op de plaats van verkoop aan de verbruiker, wordt vermalen of versneden tot eenheden product, bestemd of geschikt om als zodanig aan de verbruiker te worden afgeleverd, ongeacht de ouderdom van de kaas.

2. De in het eerste lid bedoelde keuring kan betrekking hebben op alle onderdelen van de keuring welke genoemd zijn in de artikelen 14, tweede lid en 15, tweede lid.

3. Het bepaalde in artikel 17 is op de in het eerste lid bedoelde keuring van overeenkomstige toepassing.

D. De gevolgen van de keuring kaas, uitgezonderd boerenkaas

Artikel 19

1. Het door of namens het COKZ met keuring en toezicht belaste personeel kan de aflevering verbieden van een bak, charge of partij kaas, welke kazen bevat, die naar het oordeel van het genoemde personeel:

a. niet voldoen aan de bij het besluit of de regeling aan de desbetreffende kaasvoorschrift resp. aan de bij het productdos-

sier aan de desbetreffende kaas gestelde algemene en bijzondere eisen;

b. volgens redelijke verwachting na afloop van het gehele voor de desbetreffende kaasvoorschrift voorgeschreven minimale rijpingsduur als bedoeld in bijlage 2 van de regeling resp. voor de desbetreffende kaas voorgeschreven minimale rijpingsduur als bedoeld in het productdossier, niet zullen voldoen aan de bij het besluit of de regeling aan de desbetreffende kaasvoorschrift resp. aan de bij het productdossier aan de desbetreffende kaas gestelde algemene en bijzondere eisen.

In voorkomend geval wordt hiervan melding gemaakt op het desbetreffende keuringsformulier.

2. Een bak, charge of partij kaas, waarvoor een afleveringsverbod is opgelegd, mag het bedrijf van de houder van desbetreffende kaas niet verlaten, tenzij

a. aan de kaas een bestemming wordt gegeven, welke de schriftelijke goedkeuring heeft van het COKZ;

b. de kaas een bewerking heeft ondergaan en vervolgens schriftelijk bij het COKZ is aangemeld voor herhaalde keuring en blijkt het bij de herhaalde keuring afgegeven keuringsformulier door het COKZ voor aflevering is vrijgegeven.

3. Eventuele uit een bak, charge of partij kaas, waarvoor een afleveringsverbod is opgelegd, geselecteerde kazen, welke niet voldoen aan de bij het besluit of de regeling resp. aan de bij het productdossier gestelde eisen, mogen het bedrijf van de houder van deze kazen niet verlaten, tenzij aan deze kazen een bestemming wordt gegeven, welke de schriftelijke goedkeuring heeft van het COKZ.

4. Bij het verstrekken van de in het tweede lid, onder a en het derde lid bedoelde schriftelijke goedkeuring kan worden bepaald, dat de desbetreffende kaas bij verzending moet zijn voorzien van een door of namens het COKZ afgegeven geleidebiljet.

Hoofdstuk 4

Voorschriften inzake boerenkaas

A. Administratieve voorschriften met betrekking tot boerenkaas

Artikel 20

1. Een productdossier dient minimaal 5 werkdagen voordat de in het productdossier beschreven boerenkaas voor het

eerst wordt bereid, te worden ingediend bij het COKZ.

2. Het COKZ beoordeelt het productdossier aan het gestelde in artikel 14 van de regeling.

Artikel 21

1. De bereider van boerenkaas is verplicht, dagelijks, met betrekking tot elke kaasvoorschrift afzonderlijk, aantekening te houden van:

a. bij de bereiding:

- de datum van de eerste dag van de bereiding;

- de verkasde hoeveelheid melk en het aantal melkmalen, in voorkomend geval met vermelding van de hoeveelheid bijgekochte melk en de herkomst van deze melk;

- de kaasvoorschrift danwel de naam van de kaas en het geschatte gewicht per boerenkaas in kg nauwkeurig;

- het aantal boerenkazen;

- indien de boerenkaas is voorzien van een rijkskaasmerk, de letters en volgnummers van de aangebrachte rijkskaasmerken in de vorm van een caseïneplaatje;

b. bij aflevering aan anderen dan particulieren voor elke aflevering afzonderlijk:

- de datum van aflevering;

- het aantal boerenkazen en het totale gewicht van de kaas;

- de naam en de plaats van vestiging van de afnemer;

c. op de dag waarop boerenkaas bestemd wordt voor aflevering aan particulieren of voor eigen huishoudelijk gebruik:

- de datum;

- het aantal kazen en het totale gewicht van de kaas;

- de aanduiding 'particulieren';

d. eventuele andere, door of namens het bestuur in het belang van de controle gevraagde bijzonderheden, het bedrijf van de bereider betreffende.

2. Door of namens het bestuur kunnen aanwijzingen worden gegeven omtrent de wijze waarop de in het eerste lid genoemde administratie moet worden gevoerd.

B. Voorschriften inzake de keuring van boerenkaas

Artikel 22

1. De keuring van:

a. boerenkaas vindt steekproefsgewijs plaats binnen de tiende tot en met de twaalfde dag na de eerste dag van de bereiding.

b. boerenkaas waarvoor een productdossier is opgesteld, vindt plaats binnen een termijn van twee dagen voor tot en met twee dagen na het in het productdossier bepaalde moment.

2. De keuring kan met betrekking tot een bepaalde partij boerenkaas worden beperkt tot één of meer van de in het derde lid genoemde onderdelen.

3. De in het eerste lid bedoelde keuring omvat:

a. onderzoek op de bij het besluit en de regeling aan de desbetreffende boerenkaassoort resp. op de bij het productdossier aan de desbetreffende boerenkaas gestelde algemene en bijzondere eisen met betrekking tot:

- het rijkskaasmerk;
- de vorm;
- het uiterlijk;
- de korst en de op de boerenkaas aangebrachte kaaskorstbehandelingsmiddelen;
- het zuivel, consistentie, kleur en ogenvorming daaronder begrepen;
- de geur en de smaak;
- het vetgehalte in de droge stof;
- het vochtgehalte;
- het zoutgehalte in de droge stof;
- de bacteriologische gesteldheid;
- hulpstoffen en toevoegingen;
- vreemde bestanddelen, vuil en andere verontreinigingen;
- het gewicht;
- de verpakking;
- de aanduiding;

b. onderzoek op de bij het productdossier aan de desbetreffende boerenkaas gestelde overige genoemde eisen.

Artikel 23

1. Het bestuur bepaalt het aantal monsters dat ten behoeve van het in artikel 22, derde lid, bedoelde onderzoek wordt genomen en de wijze waarop de monsters uit de aanwezige voorraad worden gekozen.

2. Het bestuur bepaalt de frequentie waarin en de wijze waarop de in artikel 22, derde lid, bedoelde keuring wordt verricht.

3. De directeur is bevoegd in naar zijn oordeel bijzondere gevallen af te wijken van het krachtens de voorgaande leden bepaalde.

Artikel 24

Het resultaat van de in artikel 22, derde lid, bedoelde onderdelen van de keuring wordt door middel van één of meer keuringsformulieren, houdende de bemonsteringsgegevens en de analyse-

en/of keuringsresultaten aan de bereider van de boerenkaas bekend gemaakt.

Artikel 25

1. Het bepaalde in artikel 22, eerste lid, laat onverlet dat boerenkaas kan worden gekeurd

a. op elk tijdstip binnen de gehele voor de onderscheiden boerenkaassoort geschreven minimale rijpingsduur als bedoeld in bijlage 2 van de regeling resp. binnen de gehele voor de desbetreffende boerenkaas in het productdossier genoemde minimale rijpingsduur;

b. op elk tijdstip waarop boerenkaas, anders dan op de plaats van verkoop aan de verbruiker, wordt vermalen of versneden tot eenheden product, bestemd of geschikt om als zodanig aan de verbruiker te worden afgeleverd, ongeacht de ouderdom van de boerenkaas.

2. De in het eerste lid bedoelde keuring kan betrekking hebben op alle onderdelen van de keuring welke genoemd zijn in artikelen 22, derde lid. Wanneer zulks door of namens het COKZ met keuring en toezicht belaste personeel nodig wordt geoordeeld, kunnen van boerenkaas ten behoeve van de in het eerste lid bedoelde keuring boor- of sectormonsters worden genomen.

3. Het bepaalde in artikel 24 is op de in het eerste lid bedoelde keuring van overeenkomstige toepassing.

C. De gevolgen van de keuring

Artikel 26

Het bepaalde in artikel 19 is van overeenkomstige toepassing op boerenkaas, waarvoor een afleveringsverbod is opgelegd.

Hoofdstuk 5

Methoden voor monsterneming en onderzoek

Artikel 27

Voor de vaststelling of kaas voldoet aan het bij het besluit of bij de regeling bepaalde moet worden gebruik gemaakt van de in de bijlage vermelde methoden van monsterneming en onderzoek. Indien voor een bepaald doel een methode ontbreekt, moet een door het bestuur goedgekeurde en gevalideerde methode worden toegepast.

Hoofdstuk 6

Voorschriften inzake het maken van bezwaar tegen monsterneming en keuringsuitslagen

A. Het maken van bezwaar tegen de monsterneming

Artikel 28

1. De aangeslotene kan bezwaar maken tegen

- de wijze waarop een monster door of namens het COKZ wordt genomen;
- de keuze van een monster uit de aanwezige voorraad.

2. Het in het eerste lid bedoelde bezwaar moet onmiddellijk bij de monsterneming aan degene, die het monster neemt, worden bekend gemaakt. Deze beslist of het genomen monster wordt gehandhaafd.

3. De aangeslotene, die zijn bezwaren handhaaft, moet deze met redenen omkleed schriftelijk bevestigen, op zodanige wijze dat de bezwaren zijn ontvangen door het COKZ uiterlijk op de vierde werkdag, volgend op die waarop het monster is genomen.

4. De directeur beslist of de bezwaren gegrond zijn. Indien hij de bezwaren gegrond acht, doet hij het genomen monster vervallen. In alle overige gevallen blijft het monster gehandhaafd. De aangeslotene ontvangt hiervan schriftelijk bericht.

B. Het maken van bezwaar tegen de keuringsuitslag

Artikel 29

1. Tegen een door of namens het COKZ vastgestelde keuringsuitslag staat bezwaar open bij het bestuur van het COKZ. Zodanig bezwaar heeft geen schorsende werking.

2. Het bezwaar moet met redenen omkleed schriftelijk worden ingediend en moet door het COKZ zijn ontvangen, uiterlijk op de vierde werkdag volgend op die, waarop de aangeslotene het desbetreffende keuringsformulier heeft ontvangen.

3. Het bestuur beslist op het bezwaar binnen acht weken of na het inwinnen van advies binnen twaalf weken na ontvangst van het bezwaarschrift. Het bestuur kan de beslissing voor ten hoogste vier weken verdagen; van de verdaging wordt schriftelijk mededeling gedaan.

Indien bij de keuringsuitslag, waartegen bezwaar was gericht, een verbod tot aflevering van de desbetreffende partij kaas is opgelegd, kan de directeur dit

verbod op verzoek van de aangeslotene opheffen, al dan niet onder het stellen van voorwaarden en beperkingen. In voorkomend geval zendt hij daarvan schriftelijk bericht aan de aangeslotene.

4. Uitsluitend in geval van bezwaar tegen een keuringsuitslag ter zake van

- de vorm van het model;
- het uiterlijk;
- het zuivel, consistentie, kleur en ogenvorming daaronder begrepen;
- de korst;
- de geur en de smaak;
- de verpakking;

kan de aangeslotene het bestuur verzoeken de desbetreffende partij kaasproducten aan een herkeuring te doen onderwerpen. Herkeuring geschiedt met inachtneming van het bepaalde in de artikelen 31 tot en met 33. In afwijking van het bepaalde in het derde lid, beslist in geval van herkeuring de in artikel 32 bedoelde herkeuringscommissie op het bezwaar.

5. De aangeslotene die herkeuring, als bedoeld in het zesde lid, aanvraagt, is verplicht de partij kaasproducten, waarvoor herkeuring wordt aangevraagd, in ongewijzigde toestand te houden tot het tijdstip waarop de herkeuring wordt verricht.

Artikel 30

Het inwinnen van advies

1. Het bestuur kan, alvorens een beslissing op het bezwaarschrift te nemen, advies inwinnen bij het RIKILT of een ander orgaan met specifieke deskundigheid met betrekking tot de aard van het bezwaar.

2. Het advies wordt schriftelijk uitgebracht en bevat – indien de partijen zijn gehoord – een verslag van het horen.

3. Indien de beslissing op het bezwaarschrift afwijkt van het ingewonnen advies, wordt in de beslissing de reden voor die afwijking vermeld en wordt het advies met de beslissing meegezonden.

Artikel 31

1. De in artikel 29, vierde lid, bedoelde herkeuring wordt verricht door de in artikel 32 bedoelde herkeuringscommissie zo spoedig mogelijk, doch uiterlijk binnen drie werkdagen, nadat het verzoek om herkeuring door het bestuur is ontvangen.

2. Bij de herkeuring mogen geen andere personen aanwezig zijn dan de leden van de herkeuringscommissie.

3. De leden van de herkeuringscommissie stellen in gezamenlijk overleg, eventueel bij meerderheid van stemmen, de uitslag van de herkeuring vast en delen deze in een door alle leden ondertekend herkeuringsformulier zo spoedig mogelijk mede aan de betrokken aangeslotene en aan het bestuur.

4. De in het derde lid bedoelde uitslag komt in de plaats van het oorspronkelijke door of namens het COKZ vastgestelde resultaat en is voor beide partijen bindend.

Artikel 32

1. Voor een herkeuring wordt door het COKZ een uit drie leden bestaande herkeuringscommissie samengesteld, op zodanige wijze dat:

a. een lid wordt gekozen uit een lijst van ten hoogste tien deskundigen, welke op advies van de Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO), de Nederlandse Vereniging van Kaassmelters en de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders te zamen door de directeur -Industrie en Handel is vastgesteld;

b. een lid wordt gekozen uit een lijst van ten hoogste tien deskundigen welke op advies van de Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO) en de Vereniging van Nederlandse Kaasgroothandelaren te zamen door de directeur Industrie en Handel is vastgesteld;

c. het derde lid moet zijn de directeur of een door hem aan te wijzen plaatsvervanger.

2. Het COKZ kiest de leden van de herkeuringscommissie uit de in het eerste lid onder a en b bedoelde lijsten zodanig dat deze leden in het bijzonder deskundig zijn ten aanzien van het product waarvoor herkeuring is aangevraagd.

3. Geen lid van de herkeuringscommissie mogen zijn:

a. personen, die door of namens het COKZ met toezicht en keuring zijn belast en waarvan de werkzaamheden geheel of overwegend bestaan uit het beoordelen van kaasproducten op de in artikel 29, vierde lid, genoemde hoedanigheden;

b. de betrokken aangeslotene;

c. zij, die in familiërelatie staan tot of in dienstbetrekking zijn bij de onder b bedoelde aangeslotene.

4. De in het eerste lid onder a en b bedoelde lijsten van deskundigen worden, zonder andersluidend advies van de desbetreffende organisaties, telkensmale voor de duur van vier jaar ongewijzigd vastgesteld. Tussentijdse wijzi-

gingen behoeven de goedkeuring van de directeur Industrie en Handel.

Artikel 33

1. Indien de uitslag van de herkeuring het oorspronkelijk door of namens het COKZ vastgestelde keuringsresultaat ten minste bevestigt, is de betrokken aangeslotene aan het COKZ een bedrag verschuldigd van f 5,- per 100 kg product van de partij, waarop de herkeuring betrekking had met een minimum van f 250,-.

2. In afwijking van het bepaalde in het eerste lid is het verschuldigde bedrag f 100,- ongeacht de grootte van de partij, indien de betrokken aangeslotene een bereider is van boerenkaas en de herkeuring betrekking heeft op door hem bereide boerenkaas.

Hoofdstuk 7

Algemene en slotbepalingen

Artikel 34

Aangeslotenen zijn verplicht alle plaatsen, waar bereidingshandelingen plaatsvinden in het kader van de regeling, onverwijld ter kennis te brengen van het COKZ, onder opgave van het adres en de plaats van vestiging.

Artikel 35

1. In de gevallen, waarin het onderhavige reglement voorziet in de mogelijkheid tot verlening van een ontheffing of een toestemming, wordt deze slechts verleend op met redenen omkleed schriftelijk door betrokkene bij de directeur ingediend verzoek.

2. Van elke door of namens het bestuur of de directeur verleende ontheffing wordt gelijktijdig met de verlening een afschrift gezonden aan de directeur Industrie en Handel.

Artikel 36

Dit reglement kan worden aangehaald als 'Keuringsreglement COKZ kaas'.

Bijlage bij het Keuringsreglement COZK kaas

Methoden van monsterneming en onderzoek

Indien in het navolgende wordt verwezen naar elders gepubliceerde methoden van monsterneming en onderzoek is de versie waarnaar hier wordt verwezen van toepassing, tenzij anders is bepaald. In het geval van grensreacties is bij de

desbetreffende methode aangegeven het aantal malen (n) dat een in de eis vermelde hoeveelheid analysemonster moet worden onderzocht en het maximum aantal malen dat een positief resultaat wordt toegelaten (a).

A. Geheel of gedeeltelijk ontroomde melk, room en kaasmelk

1. Monsterneming: volgens de methoden beschreven in annex 1.
2. Voorbehandeling voor fysisch en chemisch onderzoek: volgens NEN 3742: 1994.
3. Bepaling van de fosfatase-activiteit: volgens NEN 3142: 1962.
4. Aantonen van fosfatase-activiteit: volgens NEN 6851: 1988.
5. Aantonen van de peroxidase-activiteit: volgens NEN 1381: 1971.
6. Bepaling van de zuurtegraad: volgens NEN 913: 1963, met dien verstande dat het resultaat wordt uitgedrukt in mmol NaOH per liter. In geval van room wordt de werkwijze toegepast zoals voor melk is beschreven in NEN 913: 1963, met dien verstande dat:
 - 10 g room tot op 10 mg wordt gewogen en met 10 ml koolzuurvrij demiwater wordt gemengd;
 - voor de standaardkleur aan de blanco 1 ml van de standaard kleurstofoplossing wordt toegevoegd;
 - aan de te titreren vloeistof 1 ml indicatoroplossing wordt toegevoegd;
 - het resultaat uitgedrukt in mmol NaOH per 100 g vetvrije waar, wordt berekend door vermenigvuldiging van de uitkomst met $100/(100 - F)$, waarin F het vetgehalte in % (m/m) is. Om het resultaat uit te drukken in de vetvrije waar wordt het vetgehalte in melk bepaald volgens IDF 1D:1996 en in room volgens IDF 16C: 1987.
7. Bepaling van het lactaatgehalte: volgens de methode beschreven in annex 2. Monsters met een lactaatgehalte hoger dan 80 mg per 100 g vetvrije droge stof worden onderzocht volgens IDF 69B: 1987, met dien verstande dat 10 g monster wordt ingewogen. Om het resultaat uit te drukken in vetvrije droge stof wordt het vetgehalte in melk bepaald volgens IDF 1D: 1996, en het drogestofgehalte volgens de methode vermeld onder A.8.
8. Bepaling van het drogestofgehalte: volgens IDF 21B: 1987.
9. Bepaling van het gehalte aan ongedenatureerde wei-eiwitten, inclusief monsterneming: volgens de methode beschreven in annex 3.
10. Onderzoek op afwezigheid van

- melkvreemde vetten volgens de methoden beschreven in: De Commissieverordening 454/95, PB L46, 01/03/95, p. 11. Isoleer het vet volgens IDF 172: 1995.
11. Aantonen van melkvreemde bacteriegroeiremmende stoffen: volgens de methode als voor zuigelingenvoeding beschreven in bijlage 9 van de Landbouwkwaliteitsregeling zuigelingenvoeding.
 12. Aantonen van coli-achtige micro-organismen in 0,01 ml: volgens NEN 955: 1992, (n= 3, a=2).
 13. Bepaling van het kiemgetal: volgens NEN 1507: 1988.

B. Magere melkpoeder

De methoden van monsterneming en onderzoek als beschreven in bijlage 2 bij het keuringsreglement COKZ melkpoeder. De methode voor monsterneming en onderzoek op wei-eiwitdenaturatie is hierboven vermeld onder A.9.

C. Stremsel

1. Monsterneming: volgens de methode beschreven in annex 4.
2. Bepaling van de samenstelling van stremsel, gehalte aan chymosine en pepsine: volgens IDF 110B: 1997.
3. Bepaling van de stremkracht: volgens IDF 157:1992.
4. Bepaling van aëroob kweekbare micro-organismen volgens de methode beschreven in annex 5.
5. Bepaling van anaëroob kweekbare micro-organismen volgens de methode beschreven in annex 5.
6. Bepaling van het aantal lactobacillen: volgens de methode beschreven in annex 5.

D. Kaaskorstbehandelingsmiddelen

1. Monsterneming: volgens de methode beschreven in annex 6.
2. Bepaling van type polymeer: volgens de methode beschreven in annex 7.
3. Bepaling van het gehalte aan laagmoleculaire bestanddelen (petroleumetherextract): volgens de methode beschreven in annex 8.
4. Bepaling van het natamycinegehalte: volgens de methode beschreven in annex 9.
5. Aantonen van kleurstoffen: volgens de methoden beschreven in annex 10a en 10b.

E. Kaaspekkel

1. Monsterneming: volgens de methode beschreven in annex 11.
2. Bepaling van het chloroformgehalte

van kaaspekkel: volgens de methode beschreven in annex 12.

3. Aantonen van zouttolerante gasvormende lactobacillen: volgens de methode beschreven in annex 13.
4. Aantonen van *Listeria monocytogenes* in 10 ml volgens de methode als voor melk is beschreven in IDF 143A: 1995.

F. Kaas

1. Monsterneming: volgens de methode beschreven in annex 14.
2. Voorbehandeling voor fysisch en chemisch onderzoek: volgens NEN 3752: 1979.
3. Bepaling van het vochtgehalte; referentiemethode: volgens NEN 3754: 1981; routinemethode: volgens ontwerp-NEN 3755: 1997, toepasbaar op kaas die niet ouder is dan vier weken.
4. Bepaling van het vetgehalte; referentiemethode: volgens NEN 3757: 1979; routinemethode: volgens NEN 3758: 1980, toepasbaar op kaas die niet ouder is dan een half jaar.
5. Bepaling van het stikstofgehalte volgens de methode van Kjeldahl en de berekening van het eiwitgehalte: volgens NEN 3760: 1984.
6. Bepaling van het zoutgehalte van kaas met meer dan 0,2 % chloride: volgens IDF 88A: 1988, met dien verstande dat het equivalentiepunt is vastgesteld op 160 mV.
7. Bepaling van het nitraat- en nitrietgehalte: volgens de methoden beschreven in annex 15a en 15b.
8. Bepaling van de fosfatase-activiteit in kaas: volgens NEN 3774: 1978.
9. Bepaling van de pH van kaas: volgens NEN 3775: 1979.
10. Onderzoek naar de afwezigheid van melkvreemde vetten volgens de methode genoemd onder A.10.
11. Bepaling van het gehalte aan zetmeel van geraspte of vermalen kaas volgens de methode beschreven in annex 16.
12. Bepaling van het natriumgehalte in kaas die niet meer dan 1 g natrium per kg bevat: volgens NEN 3771: 1979
13. Bepaling orthofenylfenolgehalte in kaaskorst: volgens de methode beschreven in annex 17.
14. Bepaling van het natamycinegehalte in kaas(korst): volgens IDF 140A: 1992.
15. Bepaling van resten van kaaskorstbehandelingsmiddelen in geraspte of

vermalen kaas: volgens de methode beschreven in annex 18.

16. Aantonen bijmenging koemelk in geiten- of schapenkaas: volgens de methode beschreven in Verordening (EG) Nr. 1081/96 van de Commissie van 14 juni 1996.

17. Organoleptische keuring: volgens de methode beschreven in annex 19.

18. Bepaling van het aantal lactobacillen: volgens de methode beschreven in annex 20.

19. Bepaling van het aantal coli-achtige micro-organismen: volgens NEN 6874: 1988

20. Bepaling van het aantal *Escherichia coli*: volgens IDF 170B: 1998.

21. Bepaling van het aantal *Staphylococcus aureus*: volgens NEN 6876: 1994.

22. Aantonen van *Listeria monocytogenes* in 1 of 25 g: volgens IDF 143A: 1995, met dien verstande:

- dat kaassmijer wordt onderzocht zoals voor kaas in de methode is beschreven;

- dat watermonsters worden onderzocht zoals voor melk in de methode is beschreven;

- dat kruiden worden onderzocht na bereiding van een suspensie, waarbij aan het monster een negenvoudige gevoeligheid van het tot ca. 37 °C opgewarmde ophopingsmedium wordt toegevoegd waarna het monster 3 min wordt gesuspenseerd met een suspensie-toestel;

- dat swaps worden onderzocht nadat de inhoud van het swapbuisje inclusief de swap is toegevoegd aan ca. 45 ml van het tot ca. 37 °C opgewarmde ophopingsmedium;

- dat veegdoekjes worden onderzocht nadat 225 ml van het tot ca. 37 °C opgewarmde ophopingsmedium aan het veegdoekje is toegevoegd.

23. Aantonen van *Salmonella* in 25 g: volgens IDF 93B: 1995.

G. Contaminanten

1. Bepaling van het gehalte aan aflatoxine M1:

- in melk: volgens IDF 171:1995;

- in kaas: volgens de methode beschreven in annex 21.

2. Bepaling van het gehalte aan residuen van organochloorbestrijdingsmiddelen in melk, room en kaas: volgens IDF 75C: 1991, met dien verstande dat de vetextractie voor:

- rauwe melk, room en kaas wordt uitgevoerd volgens de methode beschreven in annex 22;

- voor andere producten volgens IDF 172: 1995

3. Bepaling van het gehalte aan polychloorbifenylen (PCB's) in melk, room en kaas: volgens methode 6, beschreven in de uitvoeringsvoorschriften Algemeen besluit Warenwet, met dien verstande dat:

- als interne standaard pentachlooraniline wordt gebruikt;

- de vetextractie wordt uitgevoerd zoals beschreven onder G.2;

- de verzeeping wordt uitgevoerd met 40 ml alcoholische loog, waarna de kolf gedurende minimaal 4 uur op de bovenplaat van een kokend waterbad wordt geplaatst.

Keuringsreglement COKZ melkpoeder

Het centraal bestuur van de Stichting Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel (bij afkorting COKZ), gelet op artikel 10, eerste lid, onder e, van de Landbouwkwaliteitswet (Stb. 1971, 371), alsmede artikel 36, tweede lid, van de statuten van genoemde stichting (Stcrt. 1992, 63), heeft in zijn vergadering van 24 juni 1998 vastgesteld het navolgende Reglement:

Hoofdstuk 1

Terminologie

Artikel 1

In dit reglement wordt, tenzij uitdrukkelijk anders is bepaald, de terminologie van de Landbouwkwaliteitsregeling melkpoeder overgenomen en wordt voorts verstaan onder:

regeling: Landbouwkwaliteitsregeling melkpoeder (Stcrt. 1998, nr. 140);

melkpoeder: melkpoeder die is voorzien van of is bestemd om te worden voorzien van een rijksmelkpoedermerk;

rijksmelkpoedermerk: het rijksmerk als bedoeld in artikel 4 van de regeling;

handelsdocument: document dat door het COKZ wordt verstrekt, als bedoeld in bijlage 1 bij dit keuringsreglement;

RIKILT: Rijks-Kwaliteitsinstituut voor land- en tuinbouwproducten;

directeur: directeur van het COKZ;

bestuur: centraal bestuur van het COKZ.

Hoofdstuk 2

Voorschriften inzake rijksmelkpoedermerken

Artikel 2

Rijksmelkpoedermerken mogen met inachtneming van het bepaalde in de artikelen 4 en 5 van de regeling worden aangebracht:

a. rechtstreeks gedrukt op verpakkingsmateriaal voor melkpoeder of;

b. op zelfklevende voorgedrukte etiketten welke op de verpakkingen van melkpoeder worden aangebracht of;

c. rechtstreeks op het handelsdocument.

Artikel 3

1.a. Verpakkingsmateriaal dat met een rijksmelkpoedermerk is bedrukt, als bedoeld in artikel 2, onder a, wordt door of namens het COKZ aan de bereider of ompakker van melkpoeder verstrekt, uitsluitend om te worden gebruikt voor het verpakken van de in zijn bedrijf bereide of omgepakte melkpoeder.

1.b. Etiketten die met een rijksmelkpoedermerk zijn bedrukt, als bedoeld in artikel 2, onder b, worden door of namens het COKZ aan de bereider of ompakker van melkpoeder verstrekt, uitsluitend om te worden aangebracht op de verpakking van de in zijn bedrijf bereide of omgepakte melkpoeder.

2.a. Het is de bereider of ompakker van melkpoeder verboden verpakkingsmateriaal dat met een rijksmelkpoedermerk is bedrukt, te gebruiken voor het verpakken van melkpoeder, indien dit verpakkingsmateriaal niet rechtstreeks door of namens het COKZ aan hem of te zijnen behoeve is verstrekt.

2.b. Het is de bereider of ompakker van melkpoeder verboden etiketten die met een rijksmelkpoedermerk zijn bedrukt op de verpakking van melkpoeder aan te brengen, indien deze etiketten niet rechtstreeks door of namens het COKZ aan hem of te zijnen behoeve zijn verstrekt.

3. Indien het rijksmelkpoedermerk wordt aangebracht op de verpakking van melkpoeder is de bereider of ompakker van melkpoeder verplicht dit rijksmelkpoedermerk aan te brengen uiterlijk op de dag van aflevering op zodanige wijze dat:

a. op een verpakking van melkpoeder niet meer dan één rijksmelkpoedermerk wordt aangebracht;

b. geen beschadiging van het rijksmelkpoedermerk optreedt.

4.a. De bereider of ompakker van melkpoeder mag per partij niet meer dan één handelsdocument gebruiken.

b. De bereider of ompakker van melk-

poeder dient van elk gebruikt handelsdocument een kopie te bewaren in de administratie.

5. De bereider of ompakker van melkpoeder is verplicht een administratie te voeren omtrent:

a. het verloop van de voorraad van het aan hem verstrekte met een rijksmelkpoedermerk bedrukte verpakkingsmateriaal;

b. het verloop van de voorraad van de aan hem verstrekte met een rijksmelkpoedermerk bedrukte etiketten;

c. het verloop van de voorraad van de aan hem verstrekte handelsdocumenten.

Door of namens het bestuur kunnen aanwijzingen worden gegeven omtrent de wijze waarop deze administratie moet worden gevoerd.

6. Door of namens de directeur kan ontheffing worden verleend van het bepaalde in het tweede lid.

Artikel 4

1.a. Verpakkingsmateriaal, als bedoeld in artikel 2, onder a, dat reeds is gebruikt, mag niet opnieuw worden gebruikt.

b. De met een rijksmelkpoedermerk bedrukte etiketten die van de verpakking van melkpoeder zijn verwijderd of hebben losgelaten, mogen niet opnieuw worden gebruikt.

c. Handelsdocumenten mogen niet opnieuw worden gebruikt.

2.a. De bereider of ompakker van melkpoeder is verplicht onbruikbaar geworden rijksmelkpoedermerken, als bedoeld in artikel 2, onder b bij het eerstvolgende bezoek af te geven aan het door of namens het COKZ met keuring en toezicht belaste personeel.

Onder onbruikbaar geworden rijksmelkpoedermerken worden tevens de van de verpakking verwijderde of losgelaten merken begrepen.

b. De bereider of ompakker van melkpoeder is verplicht onbruikbaar geworden verpakkingsmateriaal dat met een rijksmelkpoedermerk is bedrukt, aan te melden bij het COKZ onder vermelding van:

- de hoeveelheid verpakkingsmateriaal;
- de wijze van vernietiging van het verpakkingsmateriaal.

c. De bereider of ompakker van melkpoeder is verplicht onbruikbaar geworden handelsdocumenten bij het eerstvolgende bezoek af te geven aan het door of namens het COKZ met keuring en toezicht belaste personeel.

Hoofdstuk 3

Voorschriften inzake melkpoeder

A. Voorschriften inzake de keuring van melkpoeder

Artikel 5

1. Melkpoeder, dat bestemd of geschikt is om als zodanig in het verkeer te worden gebracht, is tijdens of in aansluiting op de bereiding, het mengen of het verpakken aan keuring onderworpen gedurende een tijdvak van drie weken vanaf het tijdstip waarop het melkpoeder is verpakt, tenzij anders is overeengekomen tussen de aangeslotene en het COKZ.

2. Melkpoeder, dat onverpakt wordt afgeleverd in tankwagens, is aan keuring onderworpen op de dag van aflevering.

Artikel 6

1. De bereider of ompakker van melkpoeder is verplicht elke aan keuring onderworpen partij melkpoeder ten minste twee dagen voor aflevering schriftelijk ter keuring bij het COKZ aan te melden. Door of namens het bestuur kunnen met betrekking tot de melding nadere regelen worden gesteld.

2. Het bepaalde in het eerste lid vindt geen toepassing indien er doorlopend melkpoeder wordt bereid of verpakt met dien verstande dat de verpakker van melkpoeder verplicht is om bij onderbreking van de bereiding, het mengen of het ompakken aan het COKZ tijdig melding te doen van de tijdstippen van aanvang en beëindiging van deze onderbreking.

Artikel 7

1. De keuring van melkpoeder geschiedt steekproefsgewijs tijdens of in aansluiting op de bereiding of het ompakken van de melkpoeder.

2. De in artikel 5, eerste en tweede lid, bedoelde keuring van melkpoeder omvat:

a. onderzoek van het melkpoeder op de bij het besluit en de regeling gestelde algemene en bijzondere eisen met betrekking tot:

- deugdelijkheid;

- gewicht;

- in voorkomend geval, verpakking;

- aanduiding en overige vermeldingen;

b. onderzoek van uit het melkpoeder genomen monsters op de bij het besluit en de regeling gestelde algemene en bijzondere eisen met betrekking tot:

- samenstelling, in het bijzonder het

vochtgehalte, het vetgehalte, het eiwitgehalte en het gehalte aan lactaten;

- hulpstoffen en toevoegingen;

- vreemde bestanddelen, antibiotica, vuil en andere verontreinigingen;

- bacteriologische hoedanigheid;

- fosfatase;

c. onderzoek van uit het melkpoeder genomen monsters op:

- geur en smaak;

- uiterlijk;

- onoplosbaarheidscijfer;

- zuurtegraad;

- nitraatgehalte.

Artikel 8

1. Het bestuur bepaalt:

a. de frequentie waarin en de wijze waarop het in artikel 7, tweede lid, onder a, bedoelde onderzoek en keuring wordt verricht;

b. het aantal monsters, dat ten behoeve van het in artikel 7, tweede lid, onder b en c, bedoelde onderzoek wordt genomen, de wijze waarop de monsters uit de aanwezige voorraad worden gekozen en de frequentie waarin de monsters worden onderzocht op de onderscheiden hoedanigheden.

2. De directeur is bevoegd in naar zijn oordeel bijzondere gevallen af te wijken van het krachtens het eerste lid bepaalde.

Artikel 9

De resultaten van de in artikel 7, tweede lid, bedoelde keuring worden door middel van één of meer keuringsformulieren, houdende de bemonsteringsgegevens en de resultaten van het onderzoek, aan de bereider, minger of ompakker van melkpoeder bekend gemaakt.

B. De gevolgen van de keuring van melkpoeder

Artikel 10

1. Het door of namens het COKZ met keuring en toezicht belaste personeel kan de aflevering verbieden van een partij melkpoeder welke eenheden bevat, die naar het oordeel van het genoemde personeel niet voldoen aan de bij het besluit of de regeling aan melkpoeder gestelde algemene en bijzondere eisen. In voorkomend geval wordt hiervan melding gemaakt op het desbetreffende keuringsformulier.

2. Een partij melkpoeder, waarvoor een afleveringsverbod is opgelegd, mag het bedrijf van de houder van het desbe-

treffende melkpoeder niet verlaten, tenzij

a. aan het melkpoeder een bestemming wordt gegeven, welke de schriftelijke goedkeuring heeft van het COKZ.

b. het melkpoeder een bewerking heeft ondergaan en vervolgens bij het COKZ is aangemeld voor herhaalde keuring en blijkens het bij de herhaalde keuring afgegeven keuringsformulier door het COKZ voor aflevering is vrijgegeven.

3. Eventuele uit een partij melkpoeder, waarvoor een afleveringsverbod is opgelegd geselecteerde eenheden, welke niet voldoen aan de bij het besluit of de regeling gestelde eisen, mogen het bedrijf van de houder van deze eenheden niet verlaten, tenzij aan deze eenheden een bestemming wordt gegeven, welke de schriftelijke goedkeuring heeft van het COKZ

4. Bij het verstrekken van de in het tweede lid, onder a, en het derde lid, bedoelde schriftelijke goedkeuring kan worden bepaald, dat het desbetreffende melkpoeder bij verzending moet zijn voorzien van een door of namens het COKZ afgegeven geleidebiljet.

C. Voorschriften inzake het vervoer van melkpoeder in tankwagens

Artikel 11

1. Degene die melkpoeder aflevert, onderscheidenlijk vervoert of doet vervoeren in tankwagens, is verplicht van elke zending ten minste twee werkdagen van tevoren bij het COKZ de dag en het uur aan te melden waarop met het afvullen van de tankwagen(s) een aanvang wordt gemaakt.

2. Melkpoeder dat wordt afgeleverd dan wel vervoerd in tankwagens dient te zijn vergezeld van een verzendadvies, vermeldende de aanduidingen:

- de naam en de vestigingsplaats van de afzender;

- de soort melkpoeder naar vetgehalteklasse, in vette, volle, gedeeltelijk afgeroomde en magere melkpoeder;

- het nettogewicht van het in de tankwagen aanwezige melkpoeder;

- de fabricagedatum of een voor iedere dagproductie of deel daarvan verschillend partijnummer;

- de naam dan wel het herkenningsteken van de bereider van het melkpoeder, onderscheidenlijk de herkomst in geval van buitenlands melkpoeder;

- de datum van aflevering van de partij. Van elk verzendadvies dient een afschrift te worden bewaard op de bedrijfsadministratie.

D. Administratieve voorschriften met betrekking tot melkpoeder

Artikel 12

1. De bereider van melkpoeder is verplicht, dagelijks, voor elke door hem bereide partij melkpoeder afzonderlijk, aantekening te houden van:

a. de datum van bereiding;

b. de soort melkpoeder naar vetgehalteklasse, in vette, volle, gedeeltelijk afgeroomde en magere melkpoeder;

c. de hoeveelheid bereid melkpoeder, met vermelding van het netto-gewicht per eenheid en het aantal eenheden;

d. het partijnummer;

e. de aanduiding 'extra kwaliteit' voor partijen melkpoeder welke op de verpakking dan wel de handelsdocumenten zijn of worden voorzien van een rijksmelkpoedermerk;

f. de datum van aflevering;

g. de afgeleverde hoeveelheden melkpoeder;

h. de namen en de adressen van de afnemers, dan wel, in geval van opslag elders, het opslagadres van het melkpoeder.

2. Het bepaalde in het eerste lid is van overeenkomstige toepassing met betrekking tot de menging of ompakker van melkpoeder voor elke door hem verpakte partij melkpoeder, met dien verstande dat daarenboven van elke te mengen of om te pakken partij melkpoeder aantekening moet worden gehouden van:

a. de herkomst van het melkpoeder;

b. de hoeveelheid omgepakt dan wel gemengd melkpoeder onder vermelding van het nettogewicht per eenheid en het aantal eenheden;

c. het partijnummer;

d. de kwaliteit van de oorspronkelijke partij(en) melkpoeder.

3. Ingeval buitenlands melkpoeder wordt ontvangen is de aangeslotene verplicht, dagelijks, voor elke door hem ontvangen partij afzonderlijk, aantekening te houden van de herkomst van het melkpoeder, de kwaliteit, de hoeveelheid en de bestemming.

4. Door of namens het bestuur kunnen aanwijzingen worden gegeven omtrent de wijze waarop de in het eerste en tweede lid bedoelde administratie moet worden gevoerd.

Hoofdstuk 6

Artikel 13

Voor de vaststelling of melkpoeder vol-

doet aan het bij het besluit of bij de regeling bepaalde moet worden gebruik gemaakt van de in bijlage 2 opgenomen methoden van monsterneming en onderzoek.

Indien voor een bepaald doel een methode ontbreekt, moet een door de directeur van het COKZ goedgekeurde en gevalideerde methode worden toegepast.

Hoofdstuk 7

Voorschriften inzake het maken van bezwaar tegen monsterneming en keuringsuitslagen, alsmede voorschriften inzake herkeuring.

A. Het maken van bezwaar tegen de monsterneming

Artikel 14

1. De aangeslotene kan bezwaar maken tegen

a. de wijze waarop een monster door of namens het COKZ wordt genomen;

b. de keuze van een monster uit de aanwezige voorraad.

2. Het in het eerste lid bedoelde bezwaar moet onmiddellijk bij de monsterneming worden bekend gemaakt aan degene, die het monster neemt. Deze beslist of het genomen monster wordt gehandhaafd.

3. De aangeslotene, die zijn bezwaren handhaaft, moet deze met redenen omkleed schriftelijk bevestigen, op zodanige wijze dat de bezwaren zijn ontvangen door het COKZ uiterlijk op de vierde werkdag, volgend op die waarop het monster is genomen.

4. De directeur beslist of de bezwaren gegrond zijn. Indien hij de bezwaren gegrond acht, doet hij het genomen monster vervallen. In alle overige gevallen blijft het monster gehandhaafd. De aangeslotene ontvangt hiervan schriftelijk bericht.

B. Het maken van bezwaar tegen de keuringsuitslag

Artikel 15

1. Tegen een door of namens het COKZ vastgestelde keuringsuitslag met betrekking tot gewicht, verpakking en aanduiding staat bezwaar open bij het bestuur. Zodanig bezwaar heeft geen schorsende werking.

2. Het bezwaar moet met redenen omkleed schriftelijk worden ingediend en moet door het COKZ zijn ontvangen, uiterlijk op de vierde werkdag vol-

gend op die, waarop de aangeslotene het desbetreffende keuringsformulier heeft ontvangen.

3. Het bestuur beslist op het bezwaar binnen acht weken of na het inwinnen van advies binnen twaalf weken na ontvangst van het bezwaarschrift. Het bestuur kan de beslissing voor ten hoogste vier weken verdagen; van de verdaging wordt schriftelijk mededeling gedaan.

Indien bij de keuringsuitslag, waartegen bezwaar wordt aangetekend, een verbod tot aflevering van de desbetreffende partij melkpoeder is opgelegd, kan de directeur dit verbod op verzoek van de aangeslotene opheffen, al dan niet onder het stellen van voorwaarden en beperkingen. In voorkomend geval zendt hij daarvan schriftelijk bericht aan de aangeslotene.

Artikel 16

Het inwinnen van advies

1. Het bestuur kan, alvorens een beslissing op het bezwaarschrift te nemen, advies inwinnen bij het RIKILT of een ander orgaan met specifieke deskundigheid met betrekking tot de aard van het bezwaar.

2. Het advies wordt schriftelijk uitgebracht en bevat – indien de partijen zijn gehoord – een verslag van het horen.

3. Indien de beslissing op het bezwaarschrift afwijkt van het ingewonnen advies, wordt in de beslissing de reden voor die afwijking vermeld en wordt het advies met de beslissing meegezonden.

C. Het heronderzoek

Artikel 17

1. De aangeslotene kan het COKZ schriftelijk verzoeken het door of namens het COKZ genomen en onderzochte monster te doen heronderzoeken. Dit verzoek moet uiterlijk op de vierde werkdag, volgend op die waarop het COKZ het desbetreffende keuringsformulier aan de aangeslotene heeft toegezonden, in het bezit van het COKZ zijn. Heronderzoek staat niet open voor keuringsuitslagen met betrekking tot gewicht, verpakking en aanduiding.

2. Het heronderzoek wordt zo spoedig mogelijk verricht en wel door het COKZ in geval van heronderzoek op geur en smaak, alsmede uiterlijk en

door het RIKILT in alle overige gevallen. Het heronderzoek wordt verricht op het restant van het onderzochte monster.

3. Bij heronderzoek op geur en smaak, dan wel uiterlijk, wordt het te heronderzoeken monster geplaatst tussen andere door het COKZ op deze hoedanigheden te onderzoeken monsters. Het RIKILT maakt voor het heronderzoek gebruik van de in artikel 13 bedoelde methoden van onderzoek.

4. De uitslag van het heronderzoek wordt zo spoedig mogelijk bekend gemaakt aan degene die het heronderzoek heeft aangevraagd. In geval van heronderzoek door het RIKILT maakt het RIKILT de uitslag bekend en ontvangt het COKZ een afschrift van de uitslag.

De oorspronkelijke keuringsuitslag blijft gehandhaafd, tenzij het verschil tussen de oorspronkelijke keuringsuitslag en de uitslag van het heronderzoek groter is dan hieronder voor verschillende hoedanigheden is aangegeven, in welk geval de uitslag van het heronderzoek in de plaats treedt van de oorspronkelijke keuringsuitslag. Met betrekking tot heronderzoek ter zake van andere dan de hieronder genoemde hoedanigheden, beslist de directeur van het RIKILT of de uitslag van het heronderzoek in de plaats treedt van de oorspronkelijke keuringsuitslag. De uitslag van het heronderzoek is voor beide partijen bindend.

De oorspronkelijke keuringsuitslag wordt vervangen door de uitslag van het heronderzoek, indien het verschil tussen deze uitslagen groter is dan

voor het onoplosbaarheidscijfer	0,10 ml voor oorspronkelijke waarde tot 0,5 ml 0,1 ml voor oorspronkelijke waarden van 0,5 t/m 1,0 ml en 10 % van de oorspronkelijke waarde indien deze hoger is dan 1,0 ml
voor de dispergeerbaarheid	4 % (m/m)
voor het vetgehalte	0,2 % (m/m)
voor het vochtgehalte	0,2 % (m/m)
voor de zuurtegraad	0,6 mmol per 100 g vetvrije droge stof
voor het gehalte aan lactaten	20 % van het oorspronkelijke gehalte
voor het aantal aëroob kweekbare micro-organismen	30 % van het oorspronkelijke aantal
voor het nitraatgehalte	20 % van het oorspronkelijke gehalte

5. Ingeval de oorspronkelijke keuringsuitslag gehandhaafd blijft, is de aangeslotene voor elke hoedanigheid waarvoor heronderzoek is aangevraagd een bedrag van f 150,- verschuldigd aan het COKZ.

Hoofdstuk 8

Algemene en slotbepalingen

Artikel 18

Aangeslotenen zijn verplicht alle plaatsen, waar in het kader van de regeling bereidingshandelingen worden verricht, onverwijld ter kennis te brengen van het COKZ onder opgave van het adres en de plaats van vestiging.

Artikel 19

1. In de gevallen, waarin het onderhavige reglement voorziet in de mogelijkheid tot verlening van een ontheffing of een toestemming, wordt deze slechts verleend op met redenen omkleed schriftelijk door betrokkene bij de directeur ingediend verzoek.

2. Van elke door of namens het bestuur of de directeur verleende ontheffing wordt gelijktijdig met de verlening een afschrift gezonden aan de directeur Industrie en Handel.

Artikel 20

Dit reglement kan worden aangehaald als 'Keuringsreglement COKZ melkpoeder'.

Bijlage 1 bij het Keuringsreglement COKZ melkpoeder

LOGO COKZ

HANDELSDOCUMENT

MELKPOEDER, VOORZIEN VAN HET RIJKSMERK VOOR 'EXTRA KWALITEIT' No.

afbeelding extra kwaliteitsmerk

Soort melkpoeder:	chemisch onderzoek: volgens NEN 6802: 1985.	- veegdoekjes worden onderzocht nadat 225 ml van het tot ca. 37 °C opgewarmde ophopingsmedium aan het veegdoekje is toegevoegd.
Productiedatum:	3. Bepaling van het vetgehalte: referentiemethode: IDF 9D:1997; routinemethode NEN 3168:1969.	
Partijnummer:	4. Bepaling van het vochtgehalte: volgens de methode beschreven in annex 2.	
Hoeveelheid:	5. Bepaling van het stikstofgehalte volgens Kjeldahl en berekening van het eiwitgehalte: volgens NEN 6833:1992.	<i>C. Contaminanten</i>
Naam afzender:	6. Bepaling van de fosfatase-activiteit: volgens NEN 6819:1986;	1. Bepaling van het gehalte aan aflatoxine M1 in melk en melkpoeder: volgens IDF 171:1995;
Erkenningsmerk:	Aantonen van de fosfatase-activiteit: volgens NEN 6818:1986.	2. Bepaling van het gehalte aan residuen van organochloorbestrijdingsmiddelen in melk, room en melkpoeder: volgens de methode beschreven in de bijlage bij het keuringsreglement COKZ Kaas onder G.2.
Adres afzender:	7. Bepaling van vreemd sediment en verbrande deeltjes: volgens NEN 6822: 1986.	3. Bepaling van het gehalte aan polychloorbifenylen (PCB's) in melk, room en melkpoeder: volgens de methode zoals beschreven in de bijlage bij het keuringsreglement COKZ Kaas onder G.3.
Verzenddatum:	8. Bepaling van de zeefrest: volgens NEN 6823: 1985.	
Naam ontvanger:	9. Bepaling van het onoplosbaarheids-cijfer: volgens IDF 129A:1988.	
Adres ontvanger:	10. Bepaling van de dispergeerbaarheid van instant-melkpoeder: volgens NEN 6825: 1985.	
Land van bestemming:	11. Bepaling van de zuurtegraad: volgens IDF 86:1981, met dien verstande dat het verbruik van NaOH wordt afgerond op 0,01 ml in plaats van 0,05 ml.	
Overige informatie:	12. Bepaling van het nitraatgehalte: volgens methode beschreven in annex 3.	
Dit document mag uitsluitend worden gebruikt overeenkomstig het bepaalde in het Keuringsreglement COKZ melkpoeder. De kopie van dit handelsdocument dient te worden bewaard in de bedrijfsadministratie.	13. Bepaling van het lactaatgehalte: volgens de methode vermeld in de bijlage bij het keuringsreglement COKZ Kaas. Monsters met een lactaatgehalte hoger dan 80 mg per 100 g vetvrije droge stof worden onderzocht volgens IDF 69B: 1987.	
Bijlage 2 bij het Keuringsreglement COZK melkpoeder	14. Bepaling van de WPN-index: volgens de methode beschreven in annex 4.	
Methoden van monsterneming en onderzoek	15. Beoordeling op geur, smaak en uiterlijk: volgens de methode beschreven in annex 5.	
Indien in het navolgende wordt verwezen naar elders gepubliceerde methoden van monsterneming en onderzoek is de versie waarnaar hier wordt verwezen van toepassing, tenzij anders is bepaald.	16. Bepaling van aëroob kweekbare micro-organismen: volgens NEN 1507: 1988.	
In het geval van grensreacties is bij de desbetreffende methode aangegeven het aantal malen (n) dat een in de eis vermelde hoeveelheid analysemonster moet worden onderzocht en het maximum aantal malen dat een positief resultaat wordt toegelaten (a).	17. Bepaling van Bacillus cereus sporen: volgens NEN 6875: 1993.	
<i>A. Geheel of gedeeltelijk ontroomde melk en room</i>	18. Aantonen van coli-achtige micro-organismen in 0,1 g: volgens NEN 955: 1992 (n=3, a=2).	
De methoden van monsterneming en onderzoek zijn vermeld in de bijlage bij het keuringsreglement COKZ Kaas, onder A.	19. Aantonen van coagulase positieve staphylococci in 0,1 g: volgens NEN 6878: 1998 (n=3, a=2).	
<i>B. Melkpoeder</i>	20. Aantonen van Salmonella in 25 g: volgens IDF 93: 1995, met dien verstande dat:	
1. Monsterneming: volgens de methode beschreven in annex 1.	- zeefresten worden onderzocht zoals beschreven voor melkpoeder in deze methode;	
2. Voorbehandeling voor fysisch en		