

Landbouwkwaliteitsregeling kaas 2006

Regeling van de Minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit van 12 december 2005, nr. TRCJZ/2005/3622, houdende Landbouwkwaliteitsregeling kaas 2006

De Minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit,
Gelet op de artikelen 2, 4, 5 en 6 van het Landbouwkwaliteitsbesluit zuivelproducten;

Besluit:

Hoofdstuk 1. Algemeen

Artikel 1

1. In deze regeling wordt verstaan onder:
a. besluit: Landbouwkwaliteitsbesluit zuivelproducten;
b. reglement: reglement als bedoeld in artikel 10, eerste lid, onder e, van de wet;
c. koemelk: het door het melken van één of meer koeien verkregen product, zonder dat daaraan stoffen zijn toegevoegd of onttrokken.

2. In deze regeling wordt onder bereiden mede verstaan:

- a. het ter rijping in opslag hebben van kaas;
- b. het elders dan op de plaats van verkoop aan de verbruiker vermalen, versnijden of raspen en het onmiddellijk hierna verpakken van kaas.

Artikel 2

Kaas waarvoor een bij artikel 3 vastgesteld merk of waarvoor een bij artikel 16 vastgesteld teken wordt gebruikt, voldoet aan:

- a. de bij deze regeling gestelde eisen voor de desbetreffende kaas, en
- b. de eisen die gelijk zijn aan de eisen voor kaas en de bereiding ervan gesteld op basis van andere wet- en regelgeving.

Hoofdstuk 2. Rijksmerk boerenkaas

Artikel 3

1. Als merk bedoeld in artikel 2 van het besluit, wordt voor boerenkaas het in bijlage 1 afgebeelde rijksmerk voor boerenkaas vastgesteld.

2. Het rijksmerk voor boerenkaas wordt overeenkomstig de in de bijlage weergegeven afbeelding, met dezelfde vorm en afmetingen als is vermeld, in een met de achtergrond contrasterende kleur inkt gedrukt op ongekleurde, geperforeerde plaatjes caseïne die tijdens de bereiding op de boerenkaas worden aangebracht.

3. In afwijking van het tweede lid kan, indien de kwaliteit van boerenkaas nadelig wordt beïnvloed door het aanbrengen

van het rijksmerk of een gewicht heeft van minder dan 1,5 kg, het rijksmerk voor boerenkaas worden aangebracht op de verpakking.

4. Op het rijksmerk voor boerenkaas wordt het begrip 'boerenkaas', al dan niet tezamen met de naam in het productdossier of één van de in bijlage 2 genoemde soortnamen, vermeld alsmede de aanduiding van het vetgehalte in de droge stof van de kaas.

5. Op het rijksmerk voor boerenkaas kunnen in overeenstemming met het reglement, kentekenen worden aangebracht.

Artikel 4

Het door het COKZ met toezicht en keuring belaste personeel is bevoegd een rijksmerk te verwijderen of te doen verwijderen van boerenkaas die niet voldoet aan de bij deze regeling gestelde eisen of volgens redelijke verwachting na afloop van de minimale rijpsduur niet zal voldoen aan de bij deze regeling gestelde eisen.

Hoofdstuk 3. Keuring boerenkaas

Artikel 5

1. Boerenkaas die is bestemd om als zodanig te worden verhandeld, is aan een keuring onderworpen tijdens of in aansluiting op de bereiding overeenkomstig het bij reglement bepaalde.

2. De keuring heeft betrekking op de bij deze regeling gestelde eisen.

Artikel 6

Het COKZ stelt, voor de vaststelling of boerenkaas of de grondstoffen daarvan voldoen aan het bij deze regeling bepaalde, bij reglement methoden van monsterneming en onderzoek vast.

Hoofdstuk 4. Bepalingen inzake kwaliteit

Artikel 7

1. Goudse kaas:

- a. is een halfharde tot harde kaas bereid uit koemelk, ivorkleurig tot geel, en platcilindrisch dan wel rechthoekig van vorm;
- b. is bereid uit gepasteuriseerde grondstoffen met voor Goudse kaas typische cultures van melkzuur- en aromavormende micro-organismen, en gezouten door pekelen;
- c. heeft een vetgehalte van ten minste 30% in de droge stof; en
- d. heeft een vochtgehalte van:
 - 1°. ten hoogste 52% bij een vetgehalte van 30% tot 40% in de droge stof;

- 2°. ten hoogste 48% bij een vetgehalte van 40% tot 48% in de droge stof;
- 3°. ten hoogste 45% bij een vetgehalte van 48% tot 60% in de droge stof; of
- 4°. ten hoogste 38% bij een vetgehalte van 60% of hoger in de droge stof.

2. Edammer kaas:

- a. is een halfharde tot harde kaas bereid uit koemelk, ivorkleurig tot geel, en afgeplat bolvormig dan wel rechthoekig van vorm;
- b. is bereid uit gepasteuriseerde grondstoffen met voor Edammer kaas typische cultures van melkzuur- en aromavormende micro-organismen, en gezouten door pekelen;
- c. heeft een vetgehalte van ten minste 30% in de droge stof; en
- d. heeft een vochtgehalte van:

- 1°. ten hoogste 53% bij een vetgehalte van 30% tot 40% in de droge stof;
- 2°. ten hoogste 49% bij een vetgehalte van 40% tot 45% in de droge stof;
- 3°. ten hoogste 45% bij een vetgehalte van 45% tot 50% in de droge stof;
- 4°. ten hoogste 43% bij een vetgehalte van 50% tot 60% in de droge stof; of
- 5°. ten hoogste 38% bij een vetgehalte van 60% of hoger in de droge stof.

3. Commissiekaas:

- a. is een halfharde tot harde kaas, bereid uit koemelk, oranje tot oranje-rood van kleur, en afgeplat bolvormig dan wel rechthoekig van vorm;
 - b. is bereid uit gepasteuriseerde grondstoffen met voor Commissiekaas typische cultures van melkzuur- en aromavormende micro-organismen, en gezouten door pekelen;
 - c. heeft een vetgehalte van ten minste 30% in de droge stof; en
 - d. heeft een vochtgehalte van:
- 1°. ten hoogste 53% bij een vetgehalte van 30% tot 40% in de droge stof;
 - 2°. ten hoogste 49% bij een vetgehalte van 40% tot 45% in de droge stof;
 - 3°. ten hoogste 45% bij een vetgehalte van 45% tot 50% in de droge stof;
 - 4°. ten hoogste 43% bij een vetgehalte van 50% tot 60% in de droge stof; of
 - 5°. ten hoogste 38% bij een vetgehalte van 60% of hoger in de droge stof;
- e. kan ook worden aangeduid als 'Mimollette'.

Artikel 8

- 1. Boerenkaas wordt bereid uit één of meer van de volgende grondstoffen:
- a. melk;
- b. room of geheel of gedeeltelijk ontroomde melk, rechtstreeks verkregen uit de onder a bedoelde melk;
- c. water.

2. Grondstoffen voor boerenkaas mogen niet zijn verwarmd tot boven 40 graden Celsius en mogen evenmin een behandeling met een gelijkwaardig effect hebben ondergaan.

3. Grondstoffen voor boerenkaas worden niet langer dan 48 uur na de melkwinning bewaard.

Artikel 9

Room en al dan niet geheel of gedeeltelijk ontroomde melk die geen of slechts een niet-pasteuriserende warmtebehandeling hebben ondergaan en die worden gebezigd of bestemd zijn te worden gebezigd voor de bereiding van boerenkaas, voldoen aan de volgende eisen:

- a. de fosfatase-activiteit heeft een voor de grondstof normale waarde;
- b. de zuurtegraad, in geval van room berekend op het vetvrije product, bedraagt ten hoogste 20 mmol NaOH per liter, tenzij het gehalte aan lactaten ten hoogste 200 mg per 100 mg vetvrije droge stof bedraagt.

Artikel 10

1. Bij de bereiding van boerenkaas mogen hulpstoffen en eet- en drinkwaren overeenkomstig het bepaalde bij of krachtens de Warenwet worden toegevoegd.
2. In afwijking van het eerste lid worden, voor zover het cultures van micro-organismen betreft, slechts niet genetisch gemodificeerde cultures van melkzuurvormende, propionzuurvormende en aromavormende micro-organismen toegevoegd.
3. In afwijking van het eerste lid mag, voor wat betreft stremsel bij de bereiding van boerenkaas, slechts stremsel als bedoeld in artikel 5, onder a en b, van het Warenwetbesluit Zuivel worden toegevoegd.

Artikel 11

1. Boerenkaas is bereid volgens een zodanig proces dat de kaas voldoet aan het bij deze regeling bepaalde.
2. Boerenkaas heeft de volgende eigenschappen:
 - a. de vorm, het gewicht, het uiterlijk, de korst, het zuivel, consistentie, kleur en ogenvorming daaronder begrepen, de geur en de smaak zijn goed en voor de boerenkaas specifiek;
 - b. het nitriet-gehalte in de kaas bedraagt ten hoogste 2 mg per kg boerenkaas, berekend als nitriet-ion.

Artikel 12

1. Indien boerenkaas is verpakt, bevindt het zich in een verpakking die de kwaliteit van de boerenkaas niet in ongunstige zin beïnvloedt of kan beïnvloeden.
2. Verpakkingsmateriaal voor boerenkaas:
 - a. is van goede kwaliteit en voldoende stevigheid;
 - b. is goed verzorgd.

Artikel 13

Boerenkaas wordt niet:

- a. opgeslagen of opgeslagen gehouden op zodanige wijze dat het behoud van de kwaliteit niet redelijkerwijs is gewaarborgd;
- b. vervoerd op zodanige wijze dat het behoud van de kwaliteit niet redelijkerwijs is gewaarborgd.

Artikel 14

1. Boerenkaas wordt slechts van een rijksmerk voorzien indien voor de desbetreffende boerenkaas een productdossier is ingediend bij het COKZ.
2. Het productdossier omvat ten minste:
 - a. de naam van de boerenkaas;
 - b. de gebezigde grondstoffen, hulpstoffen en toevoegingen;
 - c. de minimale rijpsduur;
 - d. de minimum- en maximumnormen voor het vetgehalte in de droge stof en het zoutgehalte in de droge stof en de maximumnormen voor het vochtgehalte, waaraan de kaas op een bepaald moment tijdens de minimale rijpsduur voldoet;
 - e. een beschrijving van het zuivel, waaronder ten minste de consistentie, de kleur, de ogenvorming, de geur en de smaak op een bepaald moment tijdens de minimale rijpsduur;
 - f. een beschrijving van het uiterlijk van de boerenkaas, waaronder ten minste de vorm, het gewicht, de kleur, de korst en de coating op een bepaald moment tijdens de minimale rijpsduur;
 - g. een beschrijving van het rijpen en verpakken van de boerenkaas gedurende de minimale rijpsduur.
3. De boerenkaas voldoet aan de normen zoals opgenomen voor de betreffende boerenkaas in het productdossier.

Artikel 15

1. In afwijking van de artikelen 10, 11, tweede lid, onder a, en 14 geldt voor Goudse boerenkaas, baby-Goudse boerenkaas, Edammer boerenkaas en Commissie boerenkaas dit artikel.
2. De artikelen 8 en 9 zijn voor Goudse boerenkaas, baby-Goudse boerenkaas, Edammer boerenkaas en Commissie boerenkaas van toepassing met dien verstande dat als grondstof voor deze kazen uitsluitend koemelk wordt gebruikt.
3. Bij de bereiding van Goudse boerenkaas, baby-Goudse boerenkaas, Edammer boerenkaas en Commissie boerenkaas mogen worden toegevoegd:
 - a. additieven overeenkomstig het bepaalde bij of krachtens de Warenwet;
 - b. voor de soort typische niet genetisch gemodificeerde cultures van melkzuurvormende en aromavormende micro-organismen;
 - c. stremsel als bedoeld in artikel 5, onder a en b, van het Warenwetbesluit Zuivel;
 - d. zout door middel van pekelen;
 - e. weiroom en karnemelk;

f. komijn bij de bereiding van Goudse boerenkaas, baby-Goudse boerenkaas en Edammer boerenkaas.

4. Goudse boerenkaas, baby-Goudse boerenkaas, Edammer boerenkaas en Commissie boerenkaas:

- a. voldoen aan de eisen genoemd in bijlage 2;
- b. bevat voor Goudse boerenkaas en baby-Goudse boerenkaas min of meer ronde openingen van 1 tot 15 mm, de leeftijd in aanmerking genomen;
- c. is voldoende stevig en slijdbaar, de leeftijd in aanmerking genomen;
- d. Goudse boerenkaas, de baby-Goudse boerenkaas en Edammer boerenkaas zijn gelijkmatig ivorkleurig tot geel van kleur en Commissie boerenkaas is gelijkmatig ivorkleurig tot geel of oranje tot oranje van kleur;
- e. de korst is glad, gesloten en gelijkmatig van kleur.

5. Goudse boerenkaas, baby-Goudse boerenkaas, Edammer boerenkaas en Commissie boerenkaas worden tijdens de minimale rijpsduur vervoerd op zodanige wijze dat het behoud van de kwaliteit redelijkerwijs is gewaarborgd overeenkomstig het bij keuringsreglement bepaalde.

Artikel 16

Als teken bedoeld in artikel 2, eerste lid, van het Landbouwkwaliteitsbesluit zuivelproducten wordt voor de kazen bedoeld in artikel 7 de aanduiding 'Goudse kaas', 'Edammer kaas' respectievelijk 'Commissiekaas' of 'Mimolette' vastgesteld.

Artikel 17

1. Het COKZ stelt een reglement vast omtrent het toezicht op de naleving door haar aangesloten van het bij of krachtens het besluit en deze regeling bepaalde voor Goudse kaas, Edammer kaas en Commissiekaas.
2. Het reglement behoeft de goedkeuring van de Minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit.

Hoofdstuk 5. Slotbepalingen

Artikel 18

De Landbouwkwaliteitsregeling kaas wordt ingetrokken.

Artikel 19

Deze regeling treedt in werking met ingang van 1 januari 2006 en vervalt met ingang van 1 augustus 2008, met dien verstande dat de overeenkomstig de Landbouwkwaliteitsregeling kaas geproduceerde rijksmerken voor Goudse kaas, Edammer kaas, Commissiekaas en kazen waarvoor een productdossier is ingediend als bedoeld in artikel 15 van de Landbouwkwaliteitsregeling kaas nog mogen worden gebruikt tot drie maanden na inwerkingtreding van deze

regeling in welk geval de in de Landbouwkwaliteitsregeling kaas gestelde regels onverkort van toepassing zijn.

Artikel 20

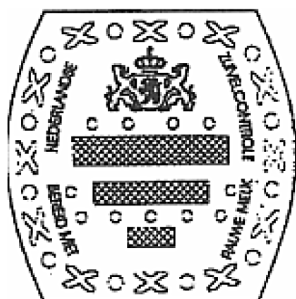
Deze regeling wordt aangehaald als: Landbouwkwaliteitsregeling kaas 2006.

Deze regeling zal met de toelichting in de Staatscourant worden geplaatst.

De Minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit,
C.P. Veerman.

Bijlage 1. Rijksmerk boerenkaas

Rijksmerk voor boerenkaas



Hoogte x breedte: 67 x 67 mm

De hierboven weergegeven afbeelding mag tot drievierde worden verkleind.

Bijlage 2. Goudse boerenkaas, baby-Goudse boerenkaas, Edammer boerenkaas, Commissie boerenkaas

Benaming	Vorm ¹	Vetgehalte in de droge stof	Gewicht	Vochtgehalte (maximaal)	Zoutgehalte in de droge stof	Minimale rijpingsduur (uitgedrukt in dagen na de eerste dag van bereiding)	Rijpings-temperatuur (minimaal)	Aantal dagen na de eerste dag van bereiding waarop aan gewicht moet worden voldaan	Aantal dagen na de eerste dag van bereiding waarop aan vochtgehalte moet worden voldaan
Goudse boerenkaas	plat-cylindrisch, blok	minimaal 48,0%	minimaal 2 kg	42,5%	0,4%–4%	13	12°C	10–12	12
baby-Goudse boerenkaas	plat-cylindrisch	minimaal 48,0%	maximaal 1,5 kg	45,5%	0,4%–4,7%	13	10°C	6–8	5
Edammer boerenkaas	bol	40,0%–48,0%	1,5 kg–2,5 kg	47%	0,4%–5,0%	13	12°C	10–12	12
Commissie boerenkaas ²	bol	40,0%–48,0%	3 kg–4,5 kg	46,5%	0,4%–5,1%	13	12°C	10–12	12

¹ Een platcylindrische vorm is een vorm waarvan de bolle zijkant vloeiend overgaat in de vlakke boven- en onderkant en waarvan de hoogte eenvierde tot eenderde van de middellijn bedraagt. Een broodvorm is een rechthoekig model, waarvan de langste ribbe meer dan tweemaal zo lang is als elk der andere ribben, de ribben en de hoeken enigszins zijn afgerond en één lengtevlak al dan niet bol is. Een blokvorm is een rechthoekig model in de vorm van een blok met vierkante of rechthoekige vlakken, niet zijnde de broodvorm. Onder de bolvorm wordt een afgeplatte bolvorm verstaan.

² In plaats van de naam 'Commissie boerenkaas' mag ook de benaming 'boeren Mimolette' worden gebruikt.

Toelichting

Met onderhavige regeling wordt de Landbouwkwaliteitsregeling kaas vervangen door een vereenvoudigde regeling: de Landbouwkwaliteitsregeling kaas 2006. De Landbouwkwaliteitsregeling kaas is een tijdelijke regeling waarin kwaliteitseisen worden gesteld aan kaas waar rijksmerken voor worden gebruikt. In de brief van de Minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit aan de Tweede Kamer van 8 april 2004 is aangegeven dat de Landbouwkwaliteitsregeling kaas zou vervallen (Kamerstukken II, 2003–2004, nr. 29515, nr. 2).

Vanuit de eigen verantwoordelijkheid van de sector is in 2003 voor boerenkaas, Hollandse Goudse en Hollandse Edammer kaas EU-bescherming aangevraagd in het kader van de Europese verordeningen 2082/91 en 2082/92 inzake geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en specificiteitscertificeringen. De afhandeling van deze

aanvragen bij de Europese Commissie heeft vertraging opgelopen en laat nog enige tijd op zich wachten. Ter overbrugging van deze periode worden de kwaliteitseisen voor boerenkaas uit de Landbouwkwaliteitsregeling kaas verlengd. De Minister heeft dit aangegeven in antwoorden op Kamervragen (Kamerstukken II, 2005–2006, aanhangsel). Voor boerenkaas is deze overbrugging nodig omdat alleen op die wijze bescherming kan worden geboden voor boerenkaas die wordt gemaakt van op een veehouderijbedrijf gewonnen melk. De regeling zal voor boerenkaas vervallen als de Europese bescherming een feit is. Op het moment dat de Europese bescherming een feit is, zal deze regeling voor boerenkaas eindigen.

Daarnaast worden met onderhavige regeling de kwaliteitseisen voor Goudse, Edammer en Commissiekaas uit de Landbouwkwaliteitsregeling kaas sterk vereenvoudigd. Het bedrijfsleven heeft aangegeven dat deze eisen verouderd zijn en belemmerend zijn voor de inter-

nationale handel, en uit oogpunt van afzetbevordering niet meer wenselijk. Vereenvoudiging van deze eisen is noodzakelijk voor de bescherming van de internationale concurrentiepositie van deze kazen die in Nederland worden gemaakt. De internationale concurrentie wordt namelijk steeds groter en de import van Goudse en Edammer kaas die aan vereenvoudigde eisen voldoen, groeit.

Met de vereenvoudiging wordt aangesloten bij de voorstellen die in internationaal verband zijn gedaan tot wijziging van de standaarden voor Goudse en Edammer kaas van de Codex Alimentarius. In de Codex zijn standaarden opgenomen voor deze kazen met betrekking tot productbereiding, aanduidingen en kenmerkende eigenschappen. Afronding van de formele procedure tot wijziging van de Codex duurt naar verwachting tot medio 2008. Als deze procedure is afgerond, kunnen de eisen uit de Codex standaarden in de plaats komen van deze regeling. Nut en nood-

zaak van de regeling zal dan worden geëvalueerd. Dat kan leiden tot aanpassing of intrekking van de regeling. Na vaststelling van de Codexstandaarden is een regeling naar verwachting niet meer nodig en uit oogpunt van vereenvoudiging niet meer wenselijk.

Gezien de vele vereenvoudigingen is er uit oogpunt van overzichtelijkheid voor gekozen een nieuwe regeling vast te stellen: de Landbouwkwaliteitsregeling kaas 2006. Concreet zijn de hoofdlijnen van de vereenvoudiging de volgende:

– De rijksmerken voor Goudse, Edammer en Commissiekaas vervallen. Voor deze kazen vervalt tevens de voorwaarde van keuring. Zodoende zijn de artikelen m.b.t. de rijksmerken en de keuring, die in de Landbouwkwaliteitsregeling kaas betrekking hadden op Goudse, Edammer Commissiekaas en boeren-

kaas, nu toegespitst op boerenkaas. Dit zijn in de Landbouwkwaliteitsregeling kaas 2006 de artikelen 3 tot en met 6.

– de kwaliteitseisen voor Goudse, Edammer en Commissiekaas zijn sterk vereenvoudigd, en aangepast aan de huidige voorstellen voor de Codex eisen.

Deze vereenvoudigde eisen zijn opgenomen in artikel 7 van deze regeling.

– Boerenkaas blijft op dezelfde wijze beschermd totdat de Europese bescherming een feit is. Deze eisen zijn overgenomen uit de Landbouwkwaliteitsregeling kaas en opgenomen in de artikelen 8 tot en met 15 van deze regeling.

Toezicht op de naleving door de aangesloten wordt uitgevoerd door de Stichting Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel te Leusden. Voor Goudse, Edammer en

Commissiekaas zal het COKZ toezien op vereenvoudigde eisen. De waarborgen die de kwaliteitsborging van het bedrijf aantoonbaar biedt, is bepalend voor de mate van het toezicht. Het COKZ zal in dit kader een reglement vaststellen (artikel 17).

Met bovenstaande vereenvoudigingen wordt een bijdrage geleverd aan het streven van het kabinet om de lasten en de regeldruk te beperken¹. Naar verwachting zullen de administratieve lasten voor de aangesloten in totaal afnemen met circa 20%.

*De Minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit,
C.P. Veerman.*

¹ Meedoen, meer werk, minder regels, *Kamerstukken II* 2003–2004, 28 637, nr. 19.