



## Regeling van de Staatssecretaris van Economische Zaken van 18 februari 2014, nr. WJZ/13011491, houdende wijziging van de Regeling dierlijke producten in verband met wijzigingen van de voorschriften over kaas

De Staatssecretaris van Economische Zaken;

Gelet op artikel 2.8 van het Besluit dierlijke producten;

Besluit:

### ARTIKEL I

Paragraaf 2.6 van de Regeling dierlijke producten komt te luiden:

#### *§ 2.6 Nationale kwaliteitsvoorschriften voor kaas*

##### **Artikel 2.27 Begripsbepaling**

In deze paragraaf wordt onder bereiden mede verstaan: het ter rijping in opslag hebben van kaas en het elders dan op de plaats van verkoop aan de gebruiker vernalen, versnijden of raspen en het onmiddellijk verpakken van kaas.

##### **Artikel 2.28 Goudse kaas**

1. Kaas die onder de benaming 'Goudse kaas' in de handel gebracht of verhandeld wordt, wordt op zodanige wijze bereid dat is voldaan aan de eigenschappen, bedoeld in het tweede en derde lid.
2. Goudse kaas is:
  - a. halfhard of hard;
  - b. bereid uit koemelk of producten uit koemelk waarbij de verhouding tussen wei-eiwit en caseïne van koemelk niet wordt overstegen;
  - c. ivoor tot geel van kleur;
  - d. platcilindrisch dan wel rechthoekig van vorm;
  - e. bereid uit gepasteuriseerde of hoogverhitte grondstoffen met voor Goudse kaas typische cultures van melkzuur- en aromavormende micro-organismen;
  - f. gezouten door pekelen.
3. Goudse kaas heeft:
  - a. een vetgehalte van ten minste 30% in de droge stof, en
  - b. 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;
    - 4° ten hoogste 38% bij een vetgehalte van 60% of hoger in de droge stof.

##### **Artikel 2.29 Edammer kaas**

1. Kaas die onder de benaming 'Edammer kaas' in de handel gebracht of verhandeld wordt, wordt op zodanige wijze bereid dat is voldaan aan de eigenschappen, bedoeld in het tweede en derde lid.
2. Edammer kaas is:
  - a. halfhard of hard;
  - b. bereid uit koemelk of producten uit koemelk waarbij de verhouding tussen wei-eiwit en caseïne van koemelk niet wordt overstegen;
  - c. ivoor tot geel van kleur;
  - d. afgeplat bolvormig dan wel rechthoekig van vorm;
  - e. bereid uit gepasteuriseerde of hoogverhitte grondstoffen met voor Edammer kaas typische cultures van melkzuur- en aromavormende micro-organismen;
  - f. gezouten door pekelen.



3. Edammer kaas heeft:
  - a. een vetgehalte van ten minste 30% in de droge stof, en
  - b. 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;
    - 5°. ten hoogste 38% bij een vetgehalte van 60% of hoger in de droge stof.

#### **Artikel 2.30 Commissiekaas**

1. Kaas die onder de benaming 'Commissiekaas' in de handel gebracht of verhandeld wordt, wordt op zodanige wijze bereid dat is voldaan aan de eigenschappen, bedoeld in het tweede en derde lid.
2. Commissiekaas is:
  - a. halfhard of hard;
  - b. bereid uit koemelk of producten uit koemelk waarbij de verhouding tussen wei-eiwit en caseïne van koemelk niet wordt overstegen;
  - c. oranje tot oranjerood van kleur;
  - d. afgeplat bolvormig dan wel rechthoekig van vorm;
  - e. bereid uit gepasteuriseerde of hoogverhitte grondstoffen met voor Commissiekaas typische cultures van melkzuur- en aromavormende micro-organismen;
  - f. gezouten door pekelen.
3. Commissiekaas heeft:
  - a. een vetgehalte van ten minste 30% in de droge stof, en
  - b. 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;
    - 5°. ten hoogste 38% bij een vetgehalte van 60% of hoger in de droge stof.
4. In plaats van de benaming 'Commissiekaas' kan ook de benaming 'Mimolette' worden gebruikt.

#### **ARTIKEL II**

Deze regeling treedt in werking met ingang van 1 april 2014.

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

*'s-Gravenhage, 18 februari 2014*

*De Staatssecretaris van Economische Zaken,  
S.A.M. Dijkema*



---

## TOELICHTING

### 1. Inhoudelijke wijzigingen

Met deze wijziging van de Regeling dierlijke producten worden enkele aanpassingen gedaan in de voorschriften voor Goudse kaas, Edammer kaas en Commissiekaas. Om beter aan te sluiten bij de standaarden van de Codex Alimentarius voor Goudse kaas en Edammer kaas en daarmee handelsbelemmeringen te voorkomen zijn de voorschriften voor deze kazen op een aantal punten aangepast. Voor Commissiekaas bestaat geen Codex-standaard. Omdat de systematiek van de voorschriften voor Commissiekaas vergelijkbaar is met die van Goudse kaas en Edammer kaas, worden de voorschriften voor Commissiekaas op dezelfde wijze aangepast. De wens om tot deze aanpassingen over te gaan, is afkomstig van brancheorganisatie NZO, de Nederlandse zuivel organisatie.

### 2. Technische notificatie

Het ontwerpbesluit is op 9 juli 2013 ingevolge artikel 8 van richtlijn 98/34/EG van het Europees Parlement en de Raad van de Europese Unie van 22 juni 1998 betreffende een informatieprocedure op het gebied van normen en technische voorschriften en regels betreffende de diensten van de informatiemaatschappij (PbEG 1998, L 204), voorgelegd aan de Europese Commissie. Op deze notificatie met nummer 2013/0379/NL zijn geen reacties ontvangen.

### 3. Regeldruk

De onderhavige wijzigingsregeling heeft geen effect op de regeldruk. De regeling bevat geen nieuwe verplichtingen die leiden tot een wijziging van de administratieve lasten, toezichtlasten of nalevingskosten. Omdat het doel van de regeling is de voorschriften aan te laten sluiten bij de voorschriften van de Codex Alimentaris, is een weging van mogelijk minder belastende alternatieven niet aan de orde.

### 4. Inwerkingtreding

Deze regeling treedt in werking op 1 april 2014. Daarmee wordt voldaan aan het kabinetsbeleid van vaste verandermomenten en een minimuminvoeringstermijn voor nieuwe regelgeving, dat is opgenomen in aanwijzing 174 van de Aanwijzingen voor de regelgeving. Dit beleid houdt in dat ministeriële regelingen in werking treden op 1 januari, 1 april, 1 juli of 1 oktober en minimaal twee maanden voor inwerkingtreding worden gepubliceerd.

*De Staatssecretaris van Economische Zaken,  
S.A.M. Dijkema*