

Van kaasmerk naar Europese bescherming

Ongeveer honderd jaar geleden werd het eerste Rijkskaasmerk opgelegd. Ontworpen om de productie van minderwaardige kaas tegen te gaan. Een gouden greep van de Nederlandse kaasmakers die heeft geleid tot een kaasland met wereldreputatie. Toch zijn de Rijksmerken vervangen door Europees merken: BOB, BGA en GTS. Wat betekenen die?

TINEKE VAN DER HAVEN

Nederland is een zuivelland. Al eeuwen lang. Tot ongeveer 1880 kwam de zuivel van de boerderij, waar de verse melk met de hand werd verwerkt tot (magere) kaas of boter.

Na 1880 kwam de fabriekmatige verwerking van melk op gang, eerst met rauwe melk. Later gingen de fabrieken de kaasmelk pasteuriseren en standaardiseren. Vet was in die tijd het kostbaarste bestanddeel van de melk, in boter bracht het meer op dan in de kaas. Daarom nam een aantal fabrieken het niet zo nauw met het vetgehalte van de kaas en ontstond er behoefte aan eerlijke aanduidingen en toezicht op het juiste gebruik hiervan. Er kwam een caseïnermerk met het vetgehalte erop. Om een correct gebruik van de kaasmerken te kunnen garanderen, werd de controle op misbruik onder rijkstoezicht gesteld met als bevestiging daarvan het Rijkskaasmerk.

Boerenkaasmerk

In de loop der jaren maakte het Rijkskaasmerk een ontwikkeling door. Er kwam onderscheid tussen de vetgehalten en de soorten. Daarna kwam er nieuwe wetgeving, vastgelegd in de Landbouwkwaliteitswet met regels voor de kwaliteit van de kaas, de herkomst en bereidingswijze. Boerenkaas kreeg een eigen Rijksmerk dat garandeerde dat Boerenkaas een product is van de boerderij, bereid uit rauwe melk die slechts kort is bewaard en in hoofdzaak afkomstig van het eigen bedrijf. Daarnaast werd het mogelijk om naast koemelk ook melk van geiten, schapen of buffels te verwerken tot Boerenkaas.

Helaas kwam er ook kritiek op de Landbouwkwaliteitswet. De eigenschappen van veel zuivelproducten waren te knellend vastgelegd in besluiten en regelingen. Creativiteit in de productie was maar mondjesmaat mogelijk. Vooral het zuivelbedrijfsleven wilde ruimere productiemogelijkheden. Ook de handel met veel export naar het buitenland voelde zich beperkt door de wettelijke maatregelen die zij als concurrentiebeperkend ervoer. De wens tot deregulering leidde uiteindelijk tot de beëindiging van het kaasgedeelte van de Landbouwkwaliteitswet in 2004. Daarmee vervielen de beschermende garanties voor bepaalde kaassoorten, onder andere Boerenkaas.

Europa en de streekproducten

Alles heeft zijn keerzijde. De grote voedingsmiddelenbedrijven wilden veel, goed en goedkoop produceren, massaproductie dus. Als tegenhanger daarvan groeide de belangstelling van consumenten en producenten voor streekproducten. Het belang van het beschermen van bijzondere producten en productiemethoden werd ook door de Europese Commissie onderkend en wetgeving hiervoor werd opgesteld. Zo ontstonden de Europese Verordeningen die traditionele productiewijzen en streekproducten of geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen beschermden. In korte tijd werden veel Europese producten geregistreerd en erkend. Momenteel hebben negen Nederlandse producten een Europese bescherming, waaronder de Boeren-Leidse en de Boerenkaas. De Europese bescherming van een naam of een aanduiding geeft de aanvrager of de producentengroep het exclusieve recht op het gebruik van de geregistreerde naam van het product en geeft wettelijke bescherming tegen misbruik en misleiding.

BOB of BGA?

In oktober 2010 verleende de Europese Commissie aan Gouda Holland en Edam Holland een Europese bescherming in de vorm van een BGA. 'Alweer een bescherming, wat houdt die in en wat is het verschil met de BOB van de Noord-Hollandse Gouda en Edammer', was de vraag van veel kaasliefhebbers. En... waarom nu pas, waarom heeft Nederland zijn Goudse en Edammerkaas al niet veel eerder aangemeld voor een Europese bescherming? Er waren redenen voor.

Kaas met een soortnaam is geen streekproduct

Nederland heeft jarenlang een leidende rol gespeeld in de kaasproductie. Veel landen

maakten Goudse en Edammer. Wereldwijd werden normen gehanteerd voor deze kaassoorten. Het gevolg was dat Goudse en Edammer niet als streekproducten werden beschouwd maar als 'generieke' producten, dat wil zeggen als algemeen voorkomende kaassoorten. Generieke kazen vallen aldus de Europese Commissie buiten de beschermende verordeningen.

Noord-Hollandse kaas heeft een specifiek karakter

Al van oudsher neemt de Noord-Hollandse kaas een bijzondere plaats in. Dat blijkt onder andere uit de prijs die werd en wordt betaald voor een goede Noord-Hollander. De bijzondere kenmerken zijn opgenomen in de productdossiers. Zij worden vooral toegeschreven aan de ligging van de provincie dicht bij de kust en de gunstige invloed die de vruchtbare bodem van de vele polders en droogmakerijen en het gras dat daarop groeit, op de melk en de kaas zou hebben. Hierdoor onderscheidt de Noord-Hollandse kaas zich duidelijk van overeenkomstige Nederlandse kaassoorten. Mede op grond van deze argumentatie kregen de twee gerenommeerde kaassoorten uit de provincie Noord-Holland een BOB.

Gouda Holland en Edam Holland zijn Nederlandse kwaliteitskazen

Het verschil met de kaas uit Noord-Holland en de BGA-kazen is dat melk niet uit één goed omschreven streek komt, maar van melkveebedrijven binnen de Nederlandse grenzen. Net als voor de Noord-Hollandse kaas gelden hoge kwaliteitseisen. Zo zijn er eisen vastgelegd ten aanzien van de pasteurisatie en standaardisatie van de kaasmelk, stremsel en zuursel, beperkt nitraatgebruik, bereidings- en rijpingsomstandigheden. Ten aanzien van de vorm zijn de eisen minder strikt, Goudse mag zowel cilindrisch zijn als in blokvorm, BGA-Edammer mag naast zijn bolmodel ook een broodmodel hebben. De Noord-Hollandse Edammer mag echter alleen bolvormig zijn. BGA kaas moet, net als BOB kaas en GTS kaas, natuurgerijpt worden, dus niet in folie.

GTS, traditie telt!

Enkele jaren geleden kreeg Boerenkaas een Europese bescherming. Deze erkenning beschermde het product dat voortkomt uit het traditionele bereidingsproces, kaas bereid uit rauwe melk. De erkenning geldt niet voor een land of regio, maar wel voor de Nederlandstalige gebieden waar de naam Boerenkaas gebruikt wordt. ➔

Beschermde Oorsprongsbenaming

Een BOB heeft sterke regionale binding. Productie, verwerking en bereiding moeten plaatsvinden in een bepaald geografisch gebied. Nederlandse producten met een BOB zijn:

- Boeren Leidse met sleutels (BOB)
- Kanterkaas, Kanternagelkaas, Kanterkomijnkaas (BOB)
- Noord-Hollandse Edammer (BOB)
- Noord-Hollandse Gouda (BOB)
- Opperdoezer Ronde (BOB)

Beschermde Geografische Aanduiding

Bij een BGA mag een deel van de productie ook buiten de regio plaatsvinden. In Nederland heeft een drietal producten een beschermde geografische aanduiding.

- Edam Holland (BGA)
- Gouda Holland BGA
- Westlandse druif (BGA)

Gegarandeerde Traditionele Specialiteit

Met een GTS wordt een traditioneel recept en/of traditioneel productieproces beschermd. Producten met een GTS hebben geen bijzondere regionale binding. Het bijzondere van GTS Boerenkaas is dat die op de boerderij wordt bereid uit rauwe melk van hoofdzakelijk de eigen melkveestapel. Daarmee is de kaas die voortkomt uit deze bereidingswijze erkend als Gegarandeerde Traditionele Specialiteit en heeft een beschermde naam.

- Boerenkaas (GTS)

De productdossiers zijn te vinden op de site van het Hoofdproductschap Akkerbouw (HPA): <http://www.hpa.nl/hpa/voedsel-en-voeding/agos>

1 GTS staat voor herkomst van de boerderij en traditionele bereiding.

2 De eerste Nederlandse kaas met een BOB: Boeren-Leidse met sleutels.

