



Boerenkaas ook van verwarmde melk?

Het bestuur van de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders (BBZ) wil dat de beschermde naam Boerenkaas ook gebruikt mag gaan worden voor kaas die op de boerderij is gemaakt van verwarmde ofwel gethermiseerde melk. De bond kiest daarmee voor het algemeen belang.

BOND VAN BOERDERIJ-ZUIVELBEREIDERS

Dankzij de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders (BBZ) is Boerenkaas sinds 16 februari 2007 een Gegarandeerde Traditionele Specialiteit (GTS). Daarmee is de productiemethode van Boerenkaas Europees beschermd. Boerenkaas is de enige GTS in Nederland. In het bijbehorende productdossier heeft de bond de grondstoffen, hulpstoffen en bereidingsmethode uitgebreid omschreven. Daarin staat ook dat de grondstof melk geen warmtebehandeling hoger dan 40 graden Celsius mag hebben ondergaan. Toch wordt de beschermde naam Boerenkaas ook gebruikt voor kaas die is gemaakt van gethermiseerde melk. De bond denkt dat inmiddels ongeveer de helft van de kaasmakers een pasteur gebruikt voor het thermiseren van de melk. Dit zou betekenen dat 60 procent van de Boerenkaas die op de markt komt is gemaakt van melk die verwarmd is tot boven 40 graden Celsius.

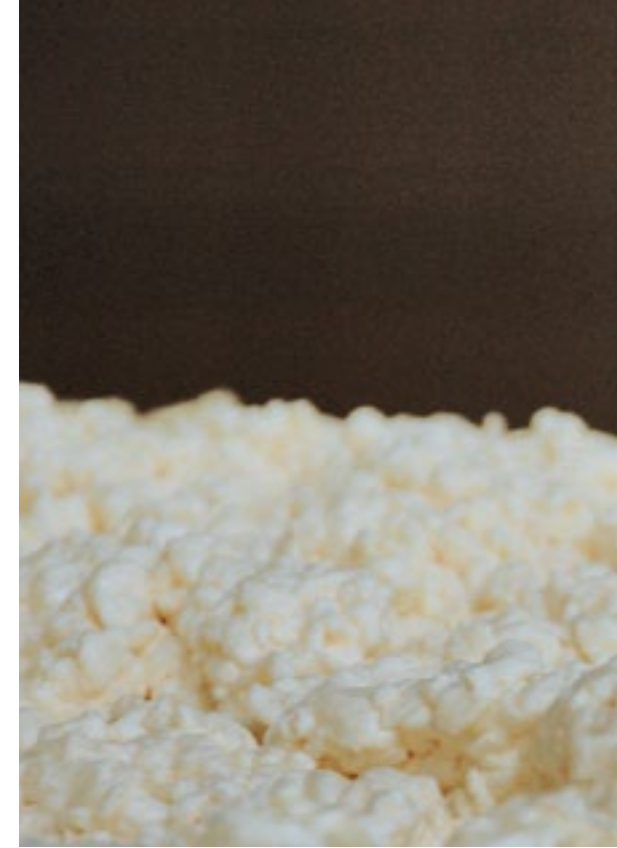
De ambachtelijke bereiders vinden dat er hierdoor sprake is van oneerlijke concurrentie: kaasmakers die de melk verwarmen liften volgens hen mee op het moeilijker werk

van de ambachtelijke Boerenkaasbereiders en de unieke verkoopargumenten van Echte Boerenkaas. Voor handelaren schept het onduidelijkheid en consumenten die voor Echte Boerenkaas kiezen worden in feite belazerd.

Maar er zijn ook argumenten vóór thermiseren: het is 'makkelijker' om een constant product te leveren aan de handel, tegenvallers komen minder vaak voor en het is 'eenvoudiger' om een hoog kwaliteitsniveau te behalen.

Standpunt

Tijdens de ledenvergadering van 2010, de kaaskeuringen en andere contacten met leden werd het bestuur van de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders regelmatig gevraagd om als productdossierhouder met een duidelijk standpunt te komen over de gang van zaken. Daarvoor heeft de bond een jaar uitgetrokken en werden onder meer het controle-instituut COKZ en onderzoeksbureau Barlactica ingeschakeld. De belangrijkste vraag was of te achterhalen is of Boeren-





‘We kiezen voor het algemeen belang’



kaas echt gemaakt is van rauwe melk die geen warmtebehandeling van hoger dan 40 graden Celsius heeft ondergaan. Als dat zou kunnen, dan zou handhavend opgetreden kunnen worden. Maar onderscheid maken tussen ‘40 graden-kaas’ en kaas van verwarmde melk blijkt (nog) niet mogelijk te zijn; alleen het gebruik van gepasteuriseerde melk is aantoonbaar, er is dan geen fosfataseactiviteit in de kaas. Er is dus een grijs gebied tussen verwarmen tot 40 graden en pasteuriseren.

Het bestuur van de bond heeft vervolgens gesproken met de Adviescommissie Promotie Boerderijzuivel, individuele deskundigen, de denktank, het Vakcentrum, Stichting KB en met het ministerie van EL&I. Daarna is er gekeken naar welke standpuntmogelijkheden er zijn. Op de jaarvergadering van de bond van afgelopen april maakte het bestuur bekend ervoor te hebben gekozen om de norm van 40 graden in het productdossier te willen laten wijzigen in ‘ongepasteuriseerd’. Op die manier kan de bond zowel de ambachtelijke Boerenkaasbereiders als de boeren die de melk thermiseren tegemoetkomen.

Weerstand

De keuze van de bond riep bij een aantal Boerenkaasmakers die bij de vergadering aanwezig waren veel weerstand op. Zij vinden dat de bond alleen de belangen moet behartigen van de Boerenkaasmakers die kaas maken van melk die tot maximaal 40 graden is verwarmd. Voorzitter Marga Mooren van de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders begrijpt de bezwaren van deze boeren. “Hun kaas is inderdaad het neusje van de zalm en het is moeilijker om kaas te maken van onverwarmde melk. Maar we moeten reëel zijn. Als we alleen voor de Boerenkaas van melk van maximaal 40 graden gaan, wordt het aantal leden te klein om als bond nog wat voor elkaar te krijgen. En beide groepen hebben elkaar ook nodig om voldoende volume te kunnen leveren en daarmee een interessante partij te blijven voor de handel. We laten de oren niet hangen naar de grootste groep, we kiezen voor het algemeen belang, voor eenheid, voor alle boerderijzuivelbereiders.”

BBZ-secretaris Willem Groot Wassink vult

aan: “We willen een win-winsituatie die voor alle betrokkenen gunstig is.”

Volgens het bestuur is er voldoende draagvlak voor de keuze om het GTS-productdossier te laten wijzigen. Marga Mooren: “De boeren die met trots een 40-gradengrens-kaas willen blijven maken, kunnen in een private club voor de afzet van hun kaas gaan. De bond wil hen daarbij helpen, want Echte Boerenkaas moet blijven.”

Overtuigen

Het is overigens nog wel de vraag of het verzoek van de bond om het productdossier te wijzigen wordt gehonoreerd. “We gaan ons best doen om het ministerie van EL&I te overtuigen.” Als de wijziging wordt ingezet, kan het traject twee jaar duren. In de tussentijd blijft de huidige gedoogsituatie bestaan. En als de wijziging van het productdossier niet lukt, betekent dat dat het dossier blijft zoals hij is en gaat de BBZ zich beraden op alternatieve mogelijkheden; die kunnen een behoorlijke stijging van de controlekosten met zich meebrengen.

Marga Mooren: “Het zou het beste zijn als elke Boerderijzuivelbereider ‘gewoon’ de regels volgt en niet zijn collega’s en de sector voor de gek houdt.”

De komende periode zal het BBZ-bestuur zijn keuze toelichten bij de regionale kaaskeuringen. 🍷