

# Ook in Frankrijk soms 'gedoe' om Boerenkaas

De Fransen zijn trots op hun rauwmelkse kazen. Die trots blijkt onder meer uit een praktijkvoorbeeld van een paar jaar geleden toen twee melkverwerkers het productdossier van Camembert de Normandie AOP wilden laten wijzigen. Inmiddels is er weer 'gedoe' om de camembert.

HENK TEN HAVE

In Frankrijk worden vele honderden soorten kaas gemaakt. Kaas van onverwarmde melk, van gethermiseerde melk, van gepasteuriseerde melk en van gemicrofiltreerde melk, die afkomstig is van geiten, schapen en koeien. De bereiding van kaas van onverwarmde melk is in Frankrijk niet voorbehouden aan boerderijen. Ook grote fabrikanen als Lactalis, Entremont en Richemonts maken kazen van rauwe melk, waaronder kaassoorten die verplicht van rauwe melk gemaakt moeten worden, zoals Comté, Brie de Meaux en Roquefort. De term 'au lait cru' (rauwe melk) op het etiket betekent dus niet

automatisch dat de kaas op een boerderij is gemaakt. "Dan moet er óók 'fermier', van de boerderij, op staan", weet Huber van der Weegen, Grand Maître van het Guilde des Maitres Fromagers aux Pays-Bas, een vereniging die het gebruik van Franse kaas in Nederland bevordert. Fermier is in Frankrijk een wettelijk beschermde term. "Fermier betekent dat de kaas op een boerderij is gemaakt van onverwarmde melk van de eigen veestapel: er mag geen melk van andere boerderijen worden bijgekocht. Ook is de melk niet gestandaardiseerd, tenzij dat in de voorschriften van de kaas staat", vertelt Van der Weegen.

Is een kaas wél op een boerderij gemaakt, maar niet van onverwarmde melk, dan mag de term 'fermier' niet worden gebruikt. Dan moet bijvoorbeeld de term 'au lait thermisé' of 'au lait pasteurisé' worden vermeld. Het is in Frankrijk namelijk verplicht om de melkbehandeling op het etiket van de kaas te zetten. In Nederland is alleen het vermelden van 'bereid met rauwe melk' op het etiket verplicht als de melk niet boven 40 graden Celsius is verhit; andere melkbehandelingen hoeven niet te worden genoemd.

## AOP

Frankrijk telt 45 kazen met een Europees geregeld beschermde oorsprongsbenaming of beschermde geografische aanduiding (ofwel een Appellation d'Origine Protégée (AOP = AOC). Van der Weegen: "70 procent van deze 45 AOP-kazen wordt gemaakt van rauwe melk, maar van die rauwmelkse kazen wordt slechts 7 procent op een boerderij gemaakt en alleen daarop staat de term 'fermier'."

De Fransen zijn trots op hun rauwmelkse kazen, zegt Van der Weegen. Die trots blijkt onder meer uit een praktijkvoorbeeld uit Frankrijk van een paar jaar geleden toen melkverwerkers Lactalis en Isigny Sainte-Mère voorstelden om het productdossier van Camembert de Normandie AOP te laten wijzigen. Deze kaas moet gemaakt worden van rauwe melk, maar Lactalis en Isigny Sainte-Mère, die samen 80 procent van de productie van Camembert de Normandie voor hun rekening namen, wilden dat thermiseren en microfiltreren werden toegestaan vanwege voedselveiligheidsredenen. Daarover werd een hevig publiek debat gevoerd. Het Syndicat de Normandie heeft zich uiteindelijk met 57 procent van de stemmen duidelijk uitgesproken vóór gebruik van rauwe melk en handhaving van de productievoorschriften. "Dat betekent dat ook boeren die melk leveren aan Lactalis en Isigny gestemd moeten hebben vóór het gebruik van rauwe melk", aldus Van der Weegen. "Die boeren maken zelf geen kaas, maar zien blijkbaar wel het belang van een authentieke camembert." Het gebruik van rauwe melk kreeg in het productdossier zelfs een stevigere positie, net als andere authentieke kenmerken, zoals het gebruik van het Normandische runderras (50 procent van de veestapel in

2020) en weidegang. Lactalis en Isigny Sainte-Mère hebben de strijd dus verloren. De leidendes camembertmerken van Lactalis, Lepetit en Lanquetot, van gethermiseerde melk, zijn nog steeds camembert, maar niet langer Camembert de Normandie AOP, en ze verlopen marktaandeel. Inmiddels is er in Frankrijk weer 'gedoe' rondom Camembert de Normandie. Het gaat nu om de naamgeving van de kaas. De grote kaasbedrijven die camembert maken van gethermiseerde of gemicrofiltreerde melk, zetten 'Camembert Fabrique en Normandie' op hun producten. Dat zorgt voor verwarring bij consumenten; het verschil met de naam Camembert de Normandie AOP is immers maar klein. De verwarring heeft er al toe geleid dat het marktaandeel van de rauwmelkse AOP-camembert flink is gedaald. Het INAO, het nationale instituut voor de herkomst en kwaliteit, heeft een juridische procedure aangespannen tegen het gebruik van de naam Camembert Fabrique en Normandie.

## Controle

Net als in Nederland vindt er in Frankrijk controle plaats bij de kaasbereiders. Het DGCCRF, een onderdeel van het Franse ministerie van Economie, Financiën en Industrie, laat weten dat de controle van boerenkaas onder de verantwoordelijkheid van twee ministeries valt: het ministerie van Landbouw voor de goedkeuring van de apparatuur en de controles van de productie (waaronder hygiëne), en het ministerie van Financiën voor controle van de etikettering en het gebruik van de vermelding 'fermier'. Beide ministeries hebben centrale en lokale vestigingen in regio's en departementen. Ook hebben beide een netwerk van laboratoria. Voor de 45 kazen met een AOP geldt dat de verschillende verplichte controles in de cahier des charges, de productspecificaties, staan genoemd. Die productspecificaties worden beheerd door het INAO en het betreffende 'Syndicat', de vakvereniging van kaasmakers; iedere kaas met een AOP of AOC heeft een eigen Syndicat. Voor de Reblochon bijvoorbeeld is er het Syndicat Interprofessionnel du Reblochon (SIR), waarbij onder andere zuivelcoöperaties en (boeren)kaasmakers zijn aangesloten. Het SIR is lid van de departe-

mentale overheid. Bij het SIR is een tiental mensen in dienst die zich bezighouden met technische en kwaliteitsaspecten van de Reblochon. Een SIR-agent voert regelmatig controles uit om na te gaan of aan de specificaties voor de productie, verpakking en etikettering van de Reblochon wordt voldaan. Als de specificaties niet worden nageleefd, worden er sancties opgelegd: van een waarschuwing tot intrekking van de AOP. Alle AOP-kazen worden ook zes keer per jaar beoordeeld door een panel van deskundigen; er wordt gekeken naar het uiterlijk, de textuur en de smaak. Als een kaas niet voldoet aan de criteria, wordt er een waarschuwing gegeven. Na drie waarschuwingen mag het panel het gebruik van de AOP weigeren.

## Fosfatasetest

De controle op het gebruik van rauwe melk in Frankrijk valt ook onder de verantwoordelijkheid van de eerder genoemde ministeries. "Die controle kan ter plaatse, op de boerderij, gebeuren door controle op hittebehandeling van de melk of in laboratoria met een fosfatasetest", vertelt een woordvoerder van het Franse DGCCRF. "Met de huidige fosfatasetest is alleen het gebruik van gepasteuriseerde melk aantoonbaar." Het is volgens haar ook mogelijk om de fosfataseactiviteit te meten met een fluorimetrische methode en daarmee is wellicht onderscheid te maken tussen kaas van onverwarmde melk, gethermiseerde melk en gepasteuriseerde melk. Hiervoor hebben de Fransen nog geen bewijzen, want deze methode wordt nog niet toegepast in hun laboratoria. In Nederland is Qlip onlangs begonnen met het testen van het gebruik van de fluorimetrische methode voor kaas.

## Discussie

Overigens is Huber van der Weegen er van overtuigd dat een discussie over het gebruik van rauwe of gethermiseerde melk zoals die momenteel in Nederland woedt, in Frankrijk helemaal niet speelt. "Echte fermier kazen van rauwe melk geven een hogere opbrengst voor de boer, en als ze thermiseren of pasteuriseren, verspelen ze die. Maar ze willen ook onderscheidend zijn in smaak; ook dat willen ze niet verspelen. De Franse boeren en affineurs zijn heel zuinig op hun fermier kaasjes."



FOTO: DEFRIDMONT.FR