bijlage a

Bijlage bij de registratieaanvraag **BGA** voor "Boeren-Leidse" met sleutels.

BESCHERMING GEOGRAFISCHE AANDUIDING CONFORM ART. 2 VO (EEG) 2081/92 d.d. 14 juli 1992.

Inleiding.

"Boeren-Leidse" met sleutels is een kaassoort welke op grond van de Landbouw-kwaliteitsvoorschriften gecategoriseerd wordt als een Leidse boerenkaas 20+. Op deze kaassoort zijn de bepalingen van toepassing zoals omschreven in artikel 94 van de Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasprodukten.
De "Boeren-Leidse" met sleutels geniet binnen deze categorie op grond van herkomst, eigenschappen en kwaliteit een zodanige bijzondere hoedanigheid en faam, dat op grond van de EEG verordening inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwprodukten en levensmiddelen bescherming van de geografische aanduiding gevraagd wordt.

Produktregels ten aanzien van de geografische aanduiding.

1: Bescherming wordt gevraagd van de geografische aanduiding van de boerenkaassoort: "Boeren-Leidse" met sleutels gekenmerkt door het indrukmerk met de naam, de gekruiste sleutels en eventueel de aanduiding van het vetgehalte in de droge stof door middel van het getal 30 en het teken +, waarvan het gebruik is voorbehouden aan het produkt dat voldoet aan de eisen die zijn vastgelegd in de onderhavige produktieregels ten aanzien van de organoleptische- en presentatie-eigenschappen die zijn ontleend aan de specifieke produktiezone die hieronder in punt 4 in beperkende zin is beschreven, en aan de traditionele methoden die worden gehanteerd om de kaassoort te produceren.

2: De geografische aanduiding "Boeren-Leidse" met sleutels is voorbehouden aan de hieronder beschreven kaassoort die de volgende eigenschappen bezit:

a: **Beschrijving**
Een halfharde boerenkaas, stevig tot hard, snijdbaar en na verloop van tijd geschikt om te raspen. Deze kaassoort wordt bereid door boerderij-zuivelbereiders gevestigd in de produktiezone die hieronder in punt 4 is gedefinieerd en wel op basis van gedeeltelijk afgeroomde natuurlijke koemelk, vrij van vreemde stoffen, geheel of voor het grootste deel afkomstig van het eigen melkveehouderij-bedrijf, welke melk geen pasteuriserende bewerking heeft ondergaan.

b: **Grondstof**
Aan de grondstof melk worden de volgende eisen gesteld:
- Aan de grondstof melk mag niets worden toegevoegd, slechts een deel van de room mag er aan worden onttrokken, en moet rechtstreeks verkregen zijn door het melken van een of meer koeien;

- De boerenkaas mag slechts worden bereid uit een mengsel van ten hoogste twee opeenvolgende melkmalen; onder voorwaarden is het toegestaan dat ten hoogste vier melkmalen worden samengevoegd;
- In geval van bereiding uit twee melkmalen moet het overstaande melkmaal onmiddellijk na de winning worden gekoeld tot ten hoogste 10 °C, welke temperatuur in ten hoogste 60 min. moet zijn bereikt;
- Ingeval van bereiding uit drie resp. vier melkmalen, moeten de eerste 2 resp. drie malen tot 4 °C worden afgekoeld en op deze temperatuur bewaard in een koeltank. In verband met het bovenstaande moet het bedrijf over voldoende heet water beschikken om het mengsel van bewaarde en verse melk voldoende snel (ca. 15 - 30 min.) te kunnen opwarmen tot stremtemperatuur.
- Het is toegestaan een hoeveelheid melk van ten hoogste twee andere leveranciers te betrekken waarbij de hoeveelheid verworven melk de hoeveelheid op het eigen bedrijf gewonnen melk niet mag overtreffen;
- De grondstof melk mag geen warmtebehandeling hebben ondergaan.

c: Bereiding.
- De melk wordt met behulp van lebstremsel gedurende 1/2 uur gestremd op een temperatuur van 29 - 30 °C. Per 100 l kaasmelk wordt toegevoegd:
  - 1/2 a 1 liter zuursel of anderzijds een overeenkomstige hoeveelheid zuurselconcentraat of 1 - 4 l karnemelk;
  - eventueel 25 g vast salpeter of 45 ml. oplossing;
  - eventueel 15 ml chloorcalcium
  - 20 - 25 ml stremsel;
- Wanneer de melk voldoende stevig is gestremd wordt ca. 15 - 20 min. gesneden tot een wrongelgrootte van ca. 1 1/2 cm doorsnee. Na een korte bezinktijd wordt 1/3 deel van de wei afgetapt. Daarna wordt de wei-wrongelmassa een keer met heet water tot 1 - 3 °C boven de stremtemperatuur opgewarmd en ca 15 min geroerd. Daarna laat men de wrongel, afhankelijk van het vetgehalte, 15 - 30 min narijpen. Daarna wordt zoveel mogelijk wei afgetapt. Dan wordt een klein gedeelte van de wrongel apart genomen voor de zg. "witte bodems" om aan de vlakke zijden van de kaas komijnezaadjes in de korst te voorkomen. Door de rest van de wrongel wordt nl. ca. 75 g komijnezaad per 100 l melk gemengd welk zaad bij voorkeur vooraf is gepasteuriseerd om mogelijke schimmels te doden. Desgewenst wordt tevens wat zout door de wrongel gemengd.
- De wrongel, vermengd met de komijn wordt over de "witte bodem" in het vat verkruimeld waarna de bovenzijde eveneens met een hoeveelheid "witte" wrongel wordt afgedekt.
- Tenslotte wordt het rijkskaasmerk aangebracht.

d: Persen.
- Het persen geschiedt in twee fases. Voorafgaand aan het persen blijven de kazen eerst nog enige tijd op de pers staan om uit te lekken. De tijdsduur hiervoor varieert, maar kan tot enige uren oplopen.
- Vervolgens wordt de kaas gedurende enige uren tot wel 20 - 24 uur onder oplopende druk tot enige malen het eigen gewicht in het vat geperst.
- In de tweede fase wordt de kaas in ca 12 uren tot de gewenste hoogte geperst onder de zg, "zakpers". Hieronder staat de kaas zonder doek en zonder vat. D.m.v. blokjes, van de gewenste

hoogte wordt de kaas tot de gewenste hoogte geperst, waarbij de zijkanten van de kaas enigszins bol gaan staan. Tijdens dit persen onder de zakpers wordt onuitwisbaar het indrukmerk in de vorm van twee elkander kruisende sleutels met erboven het woord BOEREN, en eronder het woord LEIDSE met eventueel aan weerszijden 30 en het plus + teken aangebracht. Dit indrukmerk is kenmerkend voor de "Boeren-Leidse" met sleutels.

e: **Pekelen.**
Na het persen onder de zakpers wordt de kaas direct in de pekel met een sterkte van ca. 20 °Be gebracht. Afhankelijk van het gewicht van de kaas en de hoeveelheid zout die aan de wrongel is toegevoegd, is dit 5 - 6 dagen.

f: **Verzorging.**
De korst van de "Boeren-Leidse" met sleutels wordt rood gekleurd met anatto en/of vervolgens behandeld met een rood tot roodbruin gekleurd kaaskorstbehandelingsmiddel.

3: "Boeren-Leidse" met sleutels wordt gebruikt als tafelkaas en heeft de volgende karakteristieke eigenschappen:

vorm : Leids model, dat wil zeggen platcylindrisch met licht gebogen zijkant en scherpe overgangen naar boven- en onderkant;
gewicht : ten minste 3 kg.;
korst : schoon, glad, goed gesloten;
kruiden : komijn moet zijn toegevoegd;
zuivel : stevig tot hard, snijdbaar en na verloop van tijd geschikt om te raspen,
gelijkmatig ivoorkleurig of geel tot groengeel van kleur, gesloten, met eventuele maakgaatjes;
kaaskorstbehandelingsmiddel: roodgekleurd;
bewaartemperatuur : ten minste 12 °C;
bewaarduur : tenminste 13 dagen;
samenstelling: v.d.s. tenminste 30,0 % en minder dan 40,0 %,
z.d.s. tenminste 0,4 %, gezouten in de wrongel
en ten behoeve van de korstvorming gepekeld,
vochtgehalte binnen redelijke grenzen;
rijkskaasmerk: volgens bijgevoegd model;
indrukmerk : volgens bijgevoegd model.

De karakteristieke eigenschappen ontleent het produkt aan het samenspel van de invloeden van de volgende punten:

- de grondsoort. De onder 4 gespecificeerde produktiezone omvat het historische produktiegebied van de traditionele "Boeren-Leidse" met sleutels.
- het feit dat het produkt van de melkwinning tot en met de bereiding en afzet tot stand komt binnen het eigen eco-systeem van het eigen bedrijf;
- ambachtelijke bereidingsvormen die zich kenmerken door het feit dat het bereidings- en verwerkingsproces wordt afgestemd op de variërende invloeden van grondsoort, grondstoffen waaronder begrepen de melksamenstelling, weersomstandigheden en jaargetijden teneinde een eindprodukt te bereiden dat aan een aantal gestandaardiseerde eigenschappen voldoet. Daarbij behoudt de vereniging zich het recht voor om gedurende bepaalde tijd in het kader van haar kwaliteits- en volumebeleid een produktiestop in te stellen.

- De samenstelling van het produkt. De bereiders van de Boeren-Leidse kaas zijn verplicht hun kaas zodanig te bereiden dat het vetgehalte in de droge stof bedraagt:
  a: tenminste de in het indrukmerk aangegeven waarde;
  b: ten minste 30,0 % en minder dan 40,0 % indien in het merk geen aanduiding inzake het vetgehalte in de droge stof voorkomt.
- De verplichte deelname aan kwaliteitskeuringen waardoor de kwaliteit gewaarborgd wordt.

4: De zone van produktie van de "Boeren-Leidse" met sleutels bevindt zich in het stroomgebied van de Oude Rijn met als naamgevende plaats de stad Leiden. Deze produktiezone wordt omringd door de grote handels- en exportcentra Amsterdam, Leiden, Den Haag en Rotterdam en omvat het gebied van:

- het Hoogheemraadschap van Rijnland
- het Hoogheemraadschap Amstel en Vecht
- het Hoogheemraadschap van Delfland
- het Hoogheemraadschap van Schieland
- het Grootwaterschap van Woerden
- het Waterschap Leidse Rijn
- de gemeente Westerkoggenland, de polder Beschoot
- de gemeente Giessenlande, de polder Over- en Neder Slingeland
- de gemeente Udenhout,

waar de "Boeren-Leidse" met sleutels op historische gronden sedert vele jaren op traditionele wijze wordt geproduceerd.
Het geografische gebied heeft een totale oppervlakte van circa 215.000 ha.

Dit gebied wordt enerzijds gekenmerkt door de aanwezigheid van grote oppervlakten grasland, anderzijds door de ligging als het achterland van de grote steden Amsterdam en Rotterdam. Omdat de kaassoort zich uitstekend leent en leende voor langdurige opslag werd deze vroeger veel gebruikt als houdbare eiwitbron in het kader van scheepsproviandering en export naar de voormalige Nederlandse gebiedsdelen in de Tropen.

5: Verplichtingen en Controle.
Gebaseerd op de statuten en het Huishoudelijk Reglement van de Vereniging zijn de leden verplicht om:
- zich te houden aan het voorgeschreven model, te weten opstaande randen die een weinig bol zijn, terwijl de hoogte van de kaas niet minder mag zijn dan 1/3 van de middellijn.
  De kazen moeten met een toegestaan kaaskleursel, te worden roodgeverfd.
- de door hen bereide "Boeren-Leidse" met sleutels te voorzien van een uniform handelsmerk, hetwelk wettig gedeponeerd is en welk merk bestaat uit een figuur, voorstellende twee elkander kruisende sleutels, met erboven het woord :"BOEREN" en waaronder het woord "LEIDSE"; er kunnen merken worden gebruikt met of zonder een aanduiding aangaande een minimum vetgehalte in de droge stof.
- het hierboven bedoelde merk onder de zgn. "zakpers" in de kazen te drukken met behulp van door het bestuur uitgereikte mallen.
- de van het bestuur ontvangen mallen uitsluitend te gebruiken voor het merken van de op het eigen bedrijf bereide kazen; deze mallen niet aan anderen af te staan en deze te gebruiken cq. te laten gebruiken.

- deze in bruikleen ontvangen mallen bij beëindiging van het lidmaatschap zoals in de statuten vermeld, bij het bestuur van de Vereniging in te leveren.
- het bestuur alle medewerking te verlenen indien het naar haar oordeel gewenst is van de kaas of van de melk monsters te nemen.
- hun kazen te bereiden overeenkomstig de bij of krachtens de statuten bepaalde samenstelling.
- kazen tenminste tweemaal per jaar voor een kwaliteitskeuring in te zenden.

Op iedere kaas wordt door de bereider een daartoe vastgesteld rijkskaasmerk aangebracht. Dit rijkskaasmerk vormt voor de kaassoort door de letter/cijfercombinatie en het woord Holland een unieke code aan de hand waarvan herkomst, produktielokatie en produktiedatum vast te stellen zijn.
Gebaseerd op de Landbouwkwaliteitswet zijn in het Landbouwkwaliteits-besluit en-beschikking regels gesteld voor het bedrijfsmatig bereiden van kaasprodukten, waartoe ook boerenkaas in het algemeen en "Boeren-Leidse" met sleutels in het bijzonder gerekend worden.
De controle op de naleving van de voorschriften en verplichtingen is opgedragen aan de stichting Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel (C.O.K.Z.), gevestigd te Leusden waarbij ieder bedrijf dat bedrijfsmatig kaasprodukten bereidt, is aangesloten.

NEDERLAND

aatuur-en staatkundig

bijlage a

