

VI/1521/94-ES Rev.1
Orig.: NL
Ministerio de Agricultura y Medio Ambiente

Ministerio de Asuntos Exteriores
A la atención del Sr. Van Bonzel
Hoofd Bureau DIE/AE
Postbus 20061
2500 EA LA HAYA

Le ruego se sirva remitir la siguiente carta y su anexo al Sr. Legras, Director General de la DG VI de la Comisión Europea.

En su carta VI/00309 de 19 de enero de 1996, relativa al producto "Boeren-Leidse met sleutels", se solicitan las siguientes aclaraciones:

1. Se pide la protección de la expresión "met sleutels" no como imagen, sino como parte del nombre del producto. De forma análoga a la utilización de la nota a pie de página en el caso del "Noord-Hollandse Gouda", se solicita la protección de toda la denominación, y no sólo de los términos "Boeren-Leidse".
2. Tras consultar a los productores, el Gobierno de los Países Bajos ha decidido convertir la solicitud de IGP presentada en una solicitud de DOP. Los datos facilitados en la solicitud de registro modificada adjunta demuestran que se cumplen las condiciones establecidas en el Reglamento (CEE) nº 2081/92, relativas a las DOP.
Las referencias al Anexo corresponden al Anexo no modificado de la solicitud original que obra en su poder.

Espero que esta información responda plenamente a las preguntas planteadas por Vd.

Atentamente le saluda,

F.J.Westerling

REGLAMENTO (CEE) N° 2081/92

SOLICITUD DE REGISTRO: artículo 5 () artículo 17 (X)

DOP (X) IGP ()

N° de expediente nacional: 004/94

1. Servicio competente del Estado miembro:

Nombre: Hoofdproduktschap voor Akkerbouw
Postbus 29739
NL - 2502 LS DEN HAAG
Teléfono: 070 - 370 83 43
Fax: 070 - 370 84 44

2. Agrupación solicitante:

a) **Nombre:** Vereniging van Boeren-Leidse Kaasmakers
Sede: Leiden

b) **Dirección:** Secretaría de la asociación:
Sr. R. van Schie
Sweilandpolder 9
2362 AG WARMOND

c) **Composición:** Grupo de productores y transformadores que producen el queso Boeren-Leidse met sleutels (o Boeren-Leidse con la marca de las llaves del escudo de la ciudad de Leiden) en la propia explotación ganadera de producción lechera y se han asociado con el fin de promover los intereses de los fabricantes de queso "Boeren-Leidse".

3. **Nombre del producto:** Boeren-Leidse met sleutels.

4. **Tipo de producto:** Queso de granja.

5. **Descripción del producto:** resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4. Véase además el Anexo.

a) **Nombre:** Boeren-Leidse met sleutels.

b) **Descripción:** Se trata de un queso de granja de pasta semidura con un contenido de grasa de la materia seca que oscila entre un 30% como mínimo y un 40% como máximo, de consistencia entre firme y dura, que puede partirse en lonchas e incluso, pasado algún

tiempo, puede rallarse, y que se prepara a base de leche parcialmente desnatada no sometida a tratamiento térmico de pasteurización, a la que se añade comino durante el proceso de preparación.

La elaboración de este queso requiere muchas manipulaciones y atención y unos conocimientos específicos.

c) Zona geográfica:

La producción de este queso se inició en la cuenca del Rin, en la provincia de Holanda meridional, en la zona en torno a la ciudad de Leiden, que dió origen a la denominación de este queso hace trescientos años.

La zona en la que se viene produciendo este queso de forma tradicional desde hace muchos años abarca las siguientes áreas:

- el distrito de Rijnland
- el distrito de Amstel en Vecht
- el distrito de Delfland
- el distrito de Schieland
- el distrito de Woerden
- el distrito de Leidse Rijn
- el municipio de Westerkoggenland y el polder de Beschoot
- el municipio de Giessenlande y el polder de Over- en Neder Slingeland
- el municipio de Udenhout.

El área geográfica supone una superficie total de unas 215.000 ha.

d) Antecedentes:

La asociación de fabricantes de queso "Boeren-Leidse", creada el 28 de octubre de 1927, tiene como objetivo defender los intereses de dichos fabricantes, recurriendo a todos los medios legales, como por ejemplo:

- representando a sus miembros a todos los niveles;
 - permitiendo que sus miembros utilicen la marca registrada del queso "Boeren-Leidse met sleutels" a fin de fomentar la comercialización de sus productos;
 - encargándose de la regulación de la producción de este queso.
- Esta asociación se estableció por un período indefinido a partir de la entrada en vigor de sus estatutos.

La historia de este queso se remonta a tiempos muy remotos. En la página 36 del "Manual del queso" del Dr. Heinrich Mair-Waldburg, se menciona lo siguiente sobre el queso holandés. "Los Países Bajos y Bélgica constituyen una región especialmente propicia para la producción lechera. Esta región cuenta con extensos pastos, especialmente en la franja costera del mar del Norte, y la producción lechera ha alcanzado rápidamente una gran expansión. Ya en 1184, se expedía queso de Holanda a París y el

queso holandés se convirtió en un artículo de fama mundial durante los siglos posteriores. Su nombre procede de determinados mercados, correspondiendo por ejemplo el "Edam" a la ciudad de Edam y el "Gouda" a la ciudad de Gouda. Este último queso se viene llamando también "Stolkse kaas", denominación derivada del nombre de la ciudad de Stolwijk. Cerca de Leiden se fabrica un queso del mismo nombre que lleva el escudo de armas de esta ciudad, es decir, dos llaves cruzadas. Probablemente sea éste el origen del queso "Nokkelost" noruego (queso "de la llave"). Este tipo de queso debe su gran desarrollo y fama a la situación favorable de la zona de producción respecto a los grandes centros comerciales y de exportación, a saber Amsterdam y Rotterdam. Este queso elaborado a partir de leche parcialmente desnatada tiene un excelente grado de conservación y ha sido utilizado a menudo como fuente de proteínas para el avituallamiento de buques y como artículo de exportación a las antiguas colonias neerlandesas de los trópicos.

La producción se ha concentrado tradicionalmente en la ciudad de Leiden, ya que este queso de producción artesanal se viene comercializando desde los siglos XVII y XVIII en esa ciudad.

- e) **Método de obtención:** Véase el Anexo.
- f) **Vínculo:** Este queso se ha convertido al paso de los siglos en un producto único de carácter tradicional, debido en parte a las características especiales de la leche. Por las condiciones que reúne en cuanto al clima y al suelo, la provincia de Holanda meridional ha sido siempre una zona ideal para la producción lechera. Han contribuido al carácter tradicional de este queso factores relativos a la historia y a la raza bovina, así como factores humanos.

Se trata de un producto que requiere una mano de obra abundante y que se elabora en cantidades limitadas a partir de la leche producida en la propia explotación. Su modo de elaboración se ha venido perfeccionando al paso de los siglos. Este queso requiere todavía mucho trabajo manual y una gran atención por parte del fabricante y sobre todo una importante manipulación de la cuajada. Esta técnica especializada de elaboración de este "grand cru" se viene transmitiendo de generación en generación, a menudo en la propia explotación.

El carácter peculiar de este queso y el elevado precio que se deriva del mismo permiten a estas explotaciones relativamente tradicionales, para los criterios del país, seguir dedicándose a la industria lechera.

Véase también el Anexo.

- g) **Control: Nombre:** Stichting Centraal Orgaan voor
Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel
Dirección: Kastanjestraat 7 Postbus 250

3830 LEUSDEN

h) Etiquetado:

Este queso se viene comercializando con la denominación "Boeren-Leidse met sleutels". Durante la fabricación, se coloca en cada queso mediante un molde la misma marca comercial de registro legal que representa dos llaves cruzadas con la indicación "Boeren" arriba y "Leidse" abajo. El queso puede llevar indicaciones sobre el contenido mínimo de materia grasa de la materia seca. Esta mención, en caso de utilizarse, figura a la izquierda de las llaves cruzadas mediante la cifra "30" y, a la derecha, el signo "+".

i) Requisitos nacionales (si procede)

En virtud de la "Landbouwkwaliteitswet", las "Landbouwkwaliteitsbesluit" y "Landbouwkwaliteitbeschikking" establecen las normas relativas a la fabricación industrial de queso, incluido el queso de granja en general y el "Boeren-Leidse met sleutels" en particular. El control del cumplimiento de estas disposiciones incumbe al "Stichting Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel", con sede en Leusden, al que están afiliadas todas las queserías industriales.

ESPACIO RESERVADO PARA LA COMISIÓN

Número CEE: G/NL/0316/94.01.26

Fecha de recepción del expediente completo: .../.../....

- 1 Hoogheemraadschap van Rijnland
- Hoogheemraadschap Amstel en Vecht
- Hoogheemraadschap van Delfland
- Hoogheemraadschap van Schieland
- Grootwaterschap van Noerden
- Waterschap Leidsche Rijn
- 2 gemeente Westerkoggenland, polder Beschoot
- 3 gemeente Giessenland, polder Over- en Neder-Slingeland
- 4 gemeente Udenhout

