

RÈGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL
DEMANDE D'ENREGISTREMENT art. 5 () art.17 (X)
 AOP (X) IGP ()
 N° national du dossier : 004/94

1. **Instance compétente de l'État membre :**
Nom : Hoofdproduktschap voor Akkerbouw produkten
 Postbus 29739
 NL - 2502 LS LA HAYE
Tél. : (070) - 3708343
Fax : (070) - 3708444

2. **Groupement introduisant la demande :**
 - a) **Nom :** Vereniging van Boeren-Leidse Kaasmakers
 Siège : Leiden
 - b) **Adresse :** Le secrétariat de l'association est assuré par : M. R. van Schie
 Sweilandpolder 9
 2362 AG WARMOND
 - c) **Composition :** groupe de producteurs/affineurs qui produisent dans leur propre exploitation du fromage "Boeren-Leidse-met-Sleutels", qui se sont réunis en vue de défendre les intérêts des fromagers.

3. **Nom du produit :** Boeren-Leidse-met-sleutels (Boeren-Leidse frappé de clés)

4. **Genre de produit :** fromage de ferme

5. **Description du produit :** résumé des éléments énumérés à l'article 4 paragraphe 2. Nous renvoyons aussi à l'annexe.
 - a) **Nom :** "Boeren-Leidse-met-Sleutels"
 - b) **Description :** "Boeren-Leidse-met-Sleutels" est un fromage fermier à pâte semi-dure, d'une teneur en matières grasses dans la matière sèche de 30 % au moins et de 40 % au plus, ferme à dur, à couper et, plus âgé, se prêtant au râpage, fabriqué à partir de lait partiellement écrémé n'ayant pas subi de pasteurisation et auquel du cumin est ajouté en cours de préparation.
 - c) **Aire géographique :**
 La région de production du "Boeren-Leidse-met-Sleutels" se trouve dans le bassin fluvial du "Oude Rijn", dans la province de Hollande méridionale et plus particulièrement dans une zone concentrée autour de la ville de Leiden qui confère à ce fromage son appellation depuis trois siècles.
 La zone de production dans laquelle le "Boeren-Leidse-met Sleutels" est historiquement fabriqué de façon traditionnelle depuis de nombreuses années englobe les zones suivantes :
 - Hoogheemraadschap van Rinland,
 - Hoogheemraadschap Amstel en Vecht,
 - Hoogheemraadschap van Delfland,
 - Hoogheemraadschap van Schieland.
 - Grootwaterschap van Woerden,

- Waterschap Leidse Rijn,
- la commune de Westerkoggenland, le polder de Beschoot,
- la commune de Giessenlande, le polder de Over-en Neder Slingeland,
- la commune de Udenhout.

L'aire géographique présente une superficie totale d'environ 215 000 hectares.

d) Données historiques :

La Vereniging van Boeren-Leidse-Kaasmakers a été créée le 28 octobre 1927. Cette association a pour objet de défendre les intérêts des fromagers fabricant le Boeren-Leidse. Elle s'efforce d'atteindre son objectif par tous les moyens légaux et notamment :

- la représentation de ses membres à tous les niveaux;
- l'autorisation donnée à ses membres d'utiliser une marque commerciale déposée pour le fromage "Boeren-Leidse-met-Sleutels", afin de promouvoir l'écoulement de leur produit;
- la régulation de la production de "Boeren-Leidse met Sleutels".

Cela a été institué pour une période indéterminée à partir de l'entrée en vigueur de ses statuts.

L'histoire du fromage "Boeren-Leidse met Sleutels" remonte toutefois bien plus loin dans le temps.

Dans le "Handbuch der Käse" du Dr. Heinrich Mair-Waldburg, on note déjà, à la page 36, ce qui suit au sujet du fromage néerlandais.

"Les Pays-Bas et la Belgique constituent une région particulièrement propice à l'économie laitière. Cette région comporte de grandes étendues d'herbages, particulièrement le long de la Mer du Nord et la production laitière y a rapidement atteint une grande extension. Dès 1184, du fromage était expédié de la Hollande vers Paris et le fromage de Hollande est devenu un article de renommée mondiale au cours des siècles ultérieurs. Il tient son nom de certains marchés, par exemple, Edamer du nom de la ville d'Edam, Gouda du nom de la ville de Gouda. Ce dernier fromage a aussi été appelé Stolkse kaas du nom de la ville de Stolwijk. Près de Leiden, on a fabriqué du fromage de même nom, marqué des armoiries de la ville de Leiden, c'est-à-dire deux clés croisées. On peut probablement y voir l'origine du fromage Nokkelost (fromage à clés) norvégien.

Du fait de la situation favorable de l'aire de production par rapport aux grands centres de commerce et d'exportation d'Amsterdam et de Rotterdam, la renommée de ce genre de fromage a pris une grande extension.

Fabriqué à partir de lait partiellement écrémé, ce fromage est par excellence un fromage de garde et a été souvent utilisé comme source protéique de garde pour l'avitaillement de bateaux ainsi qu'un article d'exportation vers les anciennes colonies néerlandaises des zones tropicales.

Étant donné que depuis le 17e-18e siècle, ce fromage artisanal était commercialisé dans la ville de Leiden, c'est également dans la région entourant cette ville que s'est concentrée la production de ce fromage.

e) Méthode d'obtention :

Le fromage est produit du lait cru de deux traites suivants, dont la partie restante doit être réfrigérée à 10°.

Le lait est emprésuré à l'aide de macération de caillette à une température de 29 à 30 ° et (après 15 à 20 minutes) coupé en particules à ±1,5 cm. Après une brève décantation la masse est réchauffée à l'eau chaude, en suite on laisse le caillé achever sa maturation. Une petite fraction du caillé est séparée pour les "fonds blancs" afin de prévenir la présence de graines de cumin dans la croûte des parties faces de fromage. Pour l'intérieur du fromage on utilise 75g des graines de cumin par 100l du lait.

Le pressage s'effectue en deux phases. Pendant le deuxième pressage la marque indélébile sous la forme de deux clefs croisées, entourés des mots "Boeren leidse met Sleutels" est imprimé. Le fromage est mis dans une saumure d'environ 20° Be à une durée de 5 à 6 jours.

La croûte du "Boeren leidse met Sleutels" est teintée de rouge à l'aide de rocou et / ou teintée à couleur rouge à rouge brun.

Les fromages d'un poids au moins de 3 kg sont conservés au moins 13 jours à une température de 12° au minimum.

f) Lien avec l'aire géographique :

Au cours des siècles, le "Boeren-Leidse met Sleutels" s'est développé pour devenir un fromage ayant une tradition et un caractère tout à fait spécifiques.

Ce caractère spécifique résulte notamment des caractéristiques spécifiques du lait utilisé pour la fabrication.

En raison de son sol et de son climat, la Hollande méridionale est depuis toujours une région qui se prête, par excellence, à l'élevage laitier (paysage de polders). D'autres facteurs tels que l'histoire, les races bovines et les habitants de la région contribuent à la spécificité et au caractère traditionnel de ce fromage.

Le "Boeren-Leidse met Sleutels" est un produit à fort coefficient de main-d'oeuvre qui est préparé en quantité relativement limitée dans des fermes à partir de lait provenant de la ferme elle-même. La technique de fabrication de ce fromage s'est développée au cours des siècles. Il s'agit toutefois encore toujours d'un fromage exigeant beaucoup de travail manuel et d'attention de la part du fromager. À cet égard, le traitement énergétique du caillé constitue un élément essentiel. Cette technique spécifique de préparation et de traitement de ce "grand-cru" parmi les fromages est transmise de génération en génération, souvent dans la même exploitation.

Le caractère exclusif de ce fromage et son prix par conséquent plus élevé permettent à ces exploitations d'élevage relativement traditionnelles de poursuivre - dans le contexte néerlandais - leur activité d'élevage laitier.

Pour le reste nous renvoyons à l'annexe.

g) Contrôle :

Nom : Stichting Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel
Adresse : Kastanjestraat 7 Postbus 250
 3830 AG LEUSDEN

h) Étiquetage :

Le fromage est commercialisé sous la dénomination " Boeren-Leidse met Sleutels". Sur chaque fromage " Boeren-Leidse met Sleutels", on appose, lors de la fabrication, une marque commerciale uniforme, légalement déposée, représentant deux clés croisées des mots "Boeren leidse met Sleutels". Des marques peuvent être imprimées dans le fromage indiquant éventuellement la teneur minimale en matières grasses dans la matière sèche. Si une telle mention est utilisée, celle-ci est apposée à gauche des clés croisées sous forme d'un chiffre "30" et, à droite, le signe "+".

i) Exigences à respecter en vertu des dispositions nationales :

En vertu de la Landbouwkwaliteitswet, les Landbouwkwaliteitsbesluit en- beschikking fixent des règles relatives à la fabrication professionnelle de fromage dont le fromage fermier en général et le " Boeren-Leidse met Sleutels" en particulier. Le contrôle relatif au respect des dispositions est confié à la Stichting Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel établie à Leusden, à laquelle est affiliée toute fromagerie professionnelle.

À REMPLIR PAR LA COMMISSION

N° CE : GNLA00316/94.01.26

Date de réception du dossier complet : 25.09.96

- 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 Giessenlande, polder Over- en Neder-Slingeland
- 4 gemeente Udenhout

