

Verordening (EEG) Nr. 2081/92

Registratie-aanvraag : art. 5 () art. 17 ()

BOB (X) BGA

Nationaal nummer van het dossier : 004/94

1. Bevoegde dienst van de Lid-Staat :

Naam: Hoofdprodukschap voor Akkerbouw
Postbus 29739
NL - 2502 LS DEN HAAG

Telefoon: (070) - 3708343

Fax: (070) - 3708444

2. Groepering die de aanvrager indient :

a) naam: Vereniging van Boeren-Leidse kaasmakers
Plaats van vestiging : Leiden

b) adres: Het secretariaat van de vereniging is gevestigd te :
de heer R. van Schie
Sweilandpolder 9
2362 AG WARMOND

c) samenstelling: groep van producenten/bereiders die op het eigen melkveehouderijbedrijf "Boeren-Leidse met sleutels" produceren, die zich verenigd hebben met het doel het behartigen van de belangen van de Boeren-Leidse kaasmakers.

3. Naam van het produkt: "Boeren-Leidse met sleutels".

4. Soort produkt: boerenkaas.

5. Beschrijving van het produkt:

Samenvatting van de in artikel 4, lid 2, vastgestelde bepalingen. Voorts wordt verwezen naar de bijlage.

a) Naam: "Boeren-Leidse met sleutels"

b) Beschrijving:

"Boeren-Leidse met sleutels" is een halfharde boerenkaas, met een vetgehalte in de droge stof van ten minste 30,0 % en ten hoogste 40,0 %, stevig tot hard, snijdbaar en na verloop van tijd geschikt om te raspen, bereid op basis van gedeeltelijk afgeroomde melk die geen pasteuriserende hittebehandeling heeft ondergaan en waaraan tijdens de bereiding komijn moet zijn toegevoegd.

De bereiding en behandeling van deze specifieke kaas vereist veel handwerk, aandacht en specialistische kennis.

c) Geografisch gebied:

De produktie van “Boeren-Leidse kaas met sleutels” vindt zijn oorsprong in het stroomgebied van de Oude Rijn in de provincie Zuid-Holland en wel in een gebied dat geconcentreerd ligt om de stad Leiden, waar deze kaas al sinds een drietal eeuwen zijn naam aan ontleent.

De produktiezone, waar de “Boeren-Leidse met sleutels” op historische gronden sedert vele jaren op traditionele wijze wordt geproduceerd, 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.

Het geografische gebied heeft een totale oppervlakte van circa 215.000 ha.

d) Betrokken historische gegevens:

De Vereniging van Boeren-Leidse-Kaasmakers is opgericht op 28 oktober 1927. De Vereniging heeft ten doel het behartigen van de belangen van de Boeren-Leidse-Kaasmakers. Zij tracht dit doel te bereiken met alle wettige middelen, onder meer door:

- het vertegenwoordigen van de leden op alle niveaus;
- haar leden gebruik te laten maken van een gedeponeerde handelsmerk voor “Boeren-Leidse met sleutels”, ten einde de afzet van hun produkten te bevorderen;
- regulatie van de produktie van “Boeren-Leidese met sleutels”.

Zij is met ingang van de inwerkingtreding van de statuten aangegaan voor onbepaalde tijd.

De historie van de “Boeren-Leidse met sleutels” gaat echter veel verder terug.

Onder verwijzing naar het “Handbuch der Käse” van Dr. Heinrich Mair-Waldburg wordt op pagina 36 reeds het volgende vermeld met betrekking tot de Nederlandse kaas.

“Ein gebiet, das als besonders gut für die Milchwirtschaft galt, sind die heutigen Niederlande und Belgien. Hier waren grosse Weideflächen, besonders der Nordsee entlang, und die Milchproduktion bekam rasch ein grosse Bedeutung. Schon seit 1184 sandte man Käse von Holland nach Paris, und in den darauffolgende Jahrhunderten wurde holländische Käse ein Weltartikel. Er bekam seinen Namen nach bestimmten Marktplätzen, z.B. Edamer nach der Stadt Edam. Gouda nach der Stadt Gouda. Der letzt genannte Käse wurde auch Stolkse kaas nach der Stadt Stolwijk genannt. Bei Leiden wurde Leidener Käse hergestellt; er wurde mit dem Stadtwappen von Leiden, zwei gekreuzten Schlüsseln, gekennzeichnet. Wahrscheinlich kann man in ihm den Ursprung des norwegischen Nokkelost (Schlüsskäse) sehen.”

Door de gunstige ligging van het produktiegebied ten opzichte van de grote handels- en exportcentra Amsterdam en Rotterdam is deze kaasoorst tot grote ontwikkeling gekomen en is haar faam ontstaan.

Als gedeeltelijk afgeroomde kaassoort was zij bij uitstek geschikt voor langdurige opslag en werd zij veel gebruikt als houdbare eiwitbron in het kader van scheepsproviandering en als exportartikel naar de voormalige Nederlandse gebiedsdelen in de tropen.

Doordat de markthandel van deze ambachtelijk bereide kaas vanaf de 17e-18e eeuw in de stad Leiden plaatsvond, concentreerde de produktie van deze kaas zich van oudsher rondom de stad Leiden.

e) Toegepaste werkwijze:

De boerenkaas mag slechts worden bereid uit een mengsel van ten hoogste twee opeenvolgende melkmalen; het overstaande melkmaal moet onmiddellijk na de winning worden gekoeld tot ten hoogste 10°C.

De melk wordt met behulp van lebstremsel gedurende 1/2 uur gestremd op een temperatuur van 29-30°. Wanneer de melk voldoende stevig is gestremd wordt gedurende ca. 15-20 min. de wrongel gesneden tot een wrongelgrootte van ca. 1 1/2 doorsnee. Na een korte bezinktijd wordt de wei-wrongelmasse opgewarmd met heet water. Daarna laat men de wrongel narijpen. Een klein gedeelte van de wrongel wordt 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.

Het persen geschiedt in twee fasen. In de tweede fase wordt onuitwisbaar het indrukmerk in de vorm van twee elkander kruisende sleutels met er omheen de worden **BOEREN LEIDSE MET SLEUTELS** aangebracht.

Daarna wordt de kaas in de pekels gebracht met een sterkte van ca. 20°BE, gedurende ongeveer 5 à 6 dagen.

De korst van de "Boeren-Leidse met Sleutels" wordt rood gekleurd met anatto en/of vervolgens behandeld met een rood tot roodbruin gekleurd kaaskorstbehandelingsmiddel.

De kazen, met een minimum gewicht van ten minste 3 kg, worden bewaard gedurende ten minste 13 dagen op een temperatuur van ten minste 12°.

f) Verband met het geografische gebied:

"Boeren-Leidse met sleutels" heeft zich in de loop der eeuwen ontwikkeld tot een kaas met een geheel eigen karakter en traditionaliteit.

Het geheel eigen karakter vloeit mede voort uit de specifieke eigenschappen van de melk.

Van oudsher is Zuid-Holland, vanwege bodemgesteldheid en klimaat, een gebied dat bij uitstek geschikt is voor de melkveehouderij (polderlandschap). Daarnaast dragen factoren als historie, veeras en mens bij aan de specifieke traditionaliteit van deze kaas.

"Boeren-Leidse met sleutels" is een arbeidsintensief produkt dat in relatief beperkte hoeveelheden op boerderijen wordt bereid uit de op het eigen bedrijf gewonnen melk. De techniek van de bereiding van deze kaas heeft zich in de loop der eeuwen ontwikkeld. Het gaat hier echter nog steeds om een kaas waar veel handwerk en aandacht van de bereider aan te pas komt; een stevige bewerking van de wrongel is hierbij essentieel. Deze specialistische techniek van bereiding en behandeling van deze "grand-cru" onder de kazen is van generatie op generatie veelal op hetzelfde bedrijf overgedragen.

Het exclusieve karakter van deze kaas en de daarbijbehorende hogere prijs maken het voor deze relatief traditionele veehouderijbedrijven - onder Nederlandse omstandigheden - mogelijk om de continuïteit van het melkveebedrijf te waarborgen.

Voorts wordt verwezen naar de bijlage.

g) Controle:

Naam: Stichting Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel.

Adres: Kastanjestraat 7 Postbus 250
3830 AG LEUSDEN

h) Etikettering:

De kaas wordt in de handel gebracht onder de aanduiding "Boeren-Leidse met sleutels". Daarenboven wordt, ter nadere positionering, iedere kaas voorzien van een uniform handelsmerk hetwelk wettig is gedeponneerd en bestaat uit een figuur, voortsnellende twee elkander kruisende sleutels, waarboven het woord "Boeren" en waaronder het woord "Leidse"; er kunnen indrukmerken worden gebruikt met of zonder de aanduiding aangaande een minimum vetgehalte in de droge stof. Wordt een zodanige aanduiding toegepast, dan wordt deze aangebracht door links naast de elkander kruisende sleutels te vermelden het getal: "30", en ter rechterzijde het teken: "+".

i) Eisen waaraan krachtens nationale bepalingen moet worden voldaan:

Gebaseerd op de Landbouwkwaliteitswet zijn in het Landbouwkwaliteitsbesluit en regeling kaasprodukten regels gesteld aan het bedrijfsmatig bereiden van kaasprodukten, waartoe ook boerenkaas in het algemeen en de "Boeren-Leidse met sleutels" in het bijzonder gerekend worden. De controle op de naleving van de voorschriften is opgedragen aan de Stichting Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel gevestigd te Leusden, waarbij ieder bedrijf dat bedrijfsmatig kaasprodukten bereidt, is aangesloten.

(WORDT INGEVULD DOOR DE COMMISSIE)

EG NUMMER: G/NL00316/94/01/26

Datum van ontvangst van het volledige aanvraagdossier: 25/9/1994

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

