



er is gesproken over de wijze van keuren en de verslaglegging. Alle commissies hebben een verslag van de bijeenkomst gekregen. Enkele punten die voor alle bereiders van belang zijn volgen hieronder.

### Keuringsformulieren

In 2009 is begonnen met een andere wijze van puntenwaardering, waarbij geur en smaak afzonderlijk werden beoordeeld en de totaalstelling van deze onderdelen verhoogd is van 40 naar 60. Deze wijze van beoordelen is naderhand ook met de keurmeesters besproken. In 2010 zal wel de totaalscore van 60 blijven gehandhaafd, maar de onderdelen geur en smaak worden weer samen gekeurd. Dan zal een cijferscore tussen de 30 en 60 worden toegepast. Verschil met vroeger is dat er direct een getal wordt ingevuld.

### Kazen met productbeschrijving

Eigenlijk horen de kruidenkazen niet thuis in deze rubriek. Er is immers een rubriek Kruidenkazen. Het ligt dan ook in de bedoeling om in het komende seizoen zoveel mogelijk de kruidenkazen in hun eigen rubriek te keuren.

De formulieren met de productbeschrijving

moeten tenminste twee weken van tevoren worden ingezonden aan de kaasdagcommissie, opdat ze niet worden ingevuld al naar gelang de rijpingsresultaten van de kaas. Er moet nu eenmaal enige zekerheid zijn dat de ingezonden kaas niet een toevallig resultaat is, maar een beheerste vorm van productie.

### Nisine gebruikt als ingrediënt

Kaas bereid met nisinezuursel mag in de rubrieken 'met productbeschrijving' worden ingezonden en als Goudse Boerenkaas. Deze mogelijkheid zal nog tenminste een jaar worden toegepast. Daarna zal de werkwijze worden geëvalueerd. Het voordeel van inzenden in de rubriek 'met productbeschrijving' boven de rubriek 'Goudse Boerenkaas' is dat men bij inzending als Goudse kaas de kans loopt dat de nisinekaas bij de keuring als bitter dan wel zoetig wordt omschreven met de bijbehorende puntenaftrek.

### Bereidingsdata

Aan de hand van de keuringsdata zijn de bereidingsdata vastgesteld. In de onderstaande tabel met de keuringen zijn ze weergegeven. 2



1 Tellen en nog eens natellen.

2 Kritisch kijken naar het uiterlijk.



Het echte kaasseizoen is weer begonnen. De bijeenkomst van de kaasdagcommissies is geweest en de data van de kaaskeuringen in 2010 zijn vastgesteld.

TINEKE VAN DER HAVEN

# Kaaskeuringen 2010

Ondanks een koud voorjaar staat gras volop op het rantsoen van het melkvee. Dat betekent dat de melk optimaal geschikt is voor de bereiding van smedige, milde, botergele graskaas. De kaas die zich bij uitstek leent voor direct genieten of langere rijping tot de traditionele doorgerijpte belegen en oudere kaas.

Aan de vooravond van het kaasseizoen komen jaarlijks de kaasdagcommissies bijeen om te bezien wat er anders, mooier of nog beter kan dan vorig jaar. Dit jaar vond die bijeenkomst eind maart al plaats. Een ruime vertegenwoordiging van alle commissies maakte plannen voor het komende seizoen. De keuringsdata zijn vastgesteld en

Tabel 1

Naam Kaasdag	Keuringsdatum	Keuringsplaats	Contactpersoon	Woonplaats	Telefoon	Ber. data belegen kaas	Ber. data jonge kaas *)	Ber. data babykaas
Data bereidingsperiodes								
Woerden	Di 10 aug.	Woerden	Mw. R. Janmaat	Woerden	0348 413463	3/5-1/6 *)	12/7-25/7	
Vebo streekmarkt	Za 4 sept.	Rijpwetering	Mw. I. Versteegen	Zoeterwoude	071 5802771		1/5-31/5*)	2/8-8/8
Bodegraven	Do 9 sept.	Bodegraven	Dhr. C. Mak	Bodegraven	0172 611078	1/3 - 15/5	31/5-25/6*)	9/8-15/8
Fokveedag Hoornaar	Vrij 1 okt.	Hoornaar	Dhr. A. van Dijk	Hoornaar	0183 582157	April-mei	5/7-31/7	30/8-5/9
Krimpenerwaard	Di 12 okt.	Krimpenerwaard	Mw. N. Speksnijder	Lekkerkerk	0180 663262	14/5-30/5	19/7-7/8*)	13/9-19/9
Rondom Leiden	Do 14 okt.	Leiden	Mw. M. de Jong	Zoeterwoude	071 5803721	14/4-5/6	19/7-7/8*)	13/9-19/9
N.O. Nederland	Do 21 okt.	Barneveld	Mw. J. Vogel-van Emst	Tijnje	0513 571236/ 632873	15/4-15/6	26/7-14/8	20/9-26/9
Hart van Holland	Do 4 nov.	Zegveld	Mw. M. Vergeer	Snelrewaard	0348 561440	Mei-juni	26/7-21/8*)	4/10-10/10
Alblasserwaard Vijfheerenlanden	Di 9 nov.	Ottoland	Dhr. C. Hooikaas	Ottoland	0184 641406	Mei-juni	16/8-28/8	11/10-17/10
Zuid-Nederland	Woe 10 nov.	Haghorst	Dhr. Th. Fleuren	Helenaveen	0493 539472	Mei-juni	9/8-28/8	11/10-17/10
Noord-Holland	Do 18 nov.	Zuid-Scharwoude	Dhr. M. Crok	Noord-Scharwoude	0226 313340	Mei-juni	16/8-4/9	18/8-24/10
Boeren Leidse kaas			P.a. dhr R.C.T. van Schie	Warmond	071 5013496	**)	**)	

Bij de keuringen VEBO-streekmarkt, Rondom Leiden en Noord Oost Nederland is er ook een categorie oude/overjarige kaas. Deze kaas moet ten tijde van de keuring ten minste een jaar oud zijn.

\*) Kazen lichter dan 15 kg in de tweede helft van de bereidingsperiode, kazens boven 15 kg in de eerste helft.

\*\*\*) Leden van de Vereniging van Boeren Leidse kaasmakers ontvangen bericht van de (aangewezen) bereidingsdata.