



Ruim honderd kaasmakers uit het hele land kwamen op 20 september naar de ledenbijeenkomst van de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders in Zegveld. Het bestuur van de bond heroverweegt zijn besluit om het productdossier voor Boerenkaas te laten wijzigen en leden konden die avond suggesties doen over welke kant het volgens hen op zou moeten.

HENK TEN HAVE

**D**e bijeenkomst vindt plaats in De Milandhof in Zegveld. Rond 20.00 uur stroomt de zaal vol. De opkomst is groter dan die bij een gemiddelde jaarvergadering van de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders. Er zijn extra stoelen nodig om iedereen te kunnen laten zitten. “Dat zegt wat over deze avond”, zegt Aart van Cooten van communicatieadviesbureau Citaat in Arnhem, die is gevraagd om als discussieleider op te treden. Hij spreekt van een “stammenstrijd” tussen de “rekkelijken en de preciezen”, maar tot een echte strijd zou het niet komen.

#### **Afgelopen anderhalf jaar**

Voordat de discussie begint legt voorzitter Marga Mooren van de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders nog een keer uit wat er in het afgelopen jaar is gebeurd en welk traject het bestuur heeft gevolgd. Zes jaar geleden werd Boerenkaas een Gegarandeerde Traditionele Specialiteit (GTS). In het bijbehorende productdossier staat dat de melk voor Boerenkaas geen warmtebehandeling hoger dan 40 graden Celsius mag hebben ondergaan. In de praktijk blijkt deze regel met voeten te worden getreden. Een belangrijk deel van de Boerenkaas die op de markt komt, zou gemaakt zijn van melk die is verwarmd tot boven 40 graden. Maar er kan volgens het bestuur niet handhavend worden opgetreden, omdat er geen onderscheid kan worden gemaakt tussen ‘40-gradenkaas’ en kaas van

gethermiseerde melk; alleen het gebruik van gepasteuriseerde melk zou aantoonbaar zijn, er is dan geen fosfataseactiviteit in de melk. Het ongeoorloofde gebruik van de naam Boerenkaas zorgt echter voor rumoer binnen de sector: de ambachtelijke bereiders vinden het oneerlijk dat kaas van verwarmde melk als echte Boerenkaas wordt verkocht. Het bestuur vreest voor tweedeling in de sector en bekeek welke opties er zijn om die te voorkomen. De beste optie is volgens het bestuur om het productdossier voor Boerenkaas zo te laten wijzigen dat de beschermde naam Boerenkaas ook gebruikt mag worden voor kaas die op de boerderij is gemaakt van gethermiseerde melk. Op die manier kunnen alle kaasmakers tegemoet worden gekomen en blijft het aantal leden groot genoeg om als bond nog wat voor elkaar te krijgen. Op de jaarvergadering van afgelopen april en in De Zelfkazer van augustus maakte het bestuur bekend de wijziging van het productdossier in gang te willen zetten. Veel leden waren het daar niet mee eens. Daarom heeft het bestuur een pas op de plaats gemaakt en is deze bijeenkomst georganiseerd om met de leden in gesprek te gaan. Het is geen ledenvergadering waar zal worden gestemd, maar een bijeenkomst waar wederzijdse standpunten kunnen worden toegelicht. De suggesties die deze avond worden gedaan zullen worden meegenomen bij de heroverweging van het besluit in de bestuursvergadering van de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders op 19 oktober.



# Nuttige discussie over thermiseren



## *‘Doe net als in Frankrijk: een tweede stempel’*



### **Discussie**

Tijdens de discussie krijgen voor- en tegenstanders van wijziging van het productdossier het woord. De tegenstanders vinden dat Boerenkaas van onverwarmde melk moet zijn gemaakt. Wel is er begrip voor de boeren die thermiseren. Ook die werken netjes en maken lekkere kaas. Maar ze moeten wel eerlijk zijn en er dus geen Boerenkaas op zetten. Er wordt de suggestie gedaan om, net als in Frankrijk – “misschien moet het bestuur daar eens gaan kijken” – naast het ‘stempel’ voor GTS-Boerenkaas een tweede stempel in te voeren voor Boerderijkaas van gethermiserde melk. Daarop mag ook ‘bereid uit rauwe melk’ komen te staan – de melk is immers niet gepasteuriseerd – maar niet het GTS-keurmerk. Dat mag alleen op kaas die tot maximaal 40 graden Celsius is verwarmd. Maar hoe controleer je of iemand de melk niet heeft verwarmd? Het COKZ heeft geen opsporingsbevoegdheid en volgens onderzoek dat het bestuur heeft laten uitvoeren, is controle aan de hand van de fosfataseactiviteit in de kaas niet mogelijk. Maar een aantal aanwezigen betwisten dat laatste. Volgens hen kan wel naar het fosfatasegehalte worden gekeken. De norm van 1.000 zou dan in ieder geval moeten worden verhoogd; bij dat gehalte kan de melk ook gethermiseerd zijn. Maar hoe hoog de norm moet worden, wordt niet duidelijk. 2.000, 2.500 of 3.000? Ook is het de vraag of voor alle zelfkazers dezelfde norm kan gelden. Daar zou wetenschappelijk onderzoek naar gedaan moeten worden. En wellicht zijn er nog meer mogelijkheden dan alleen controleren op de fosfataseactiviteit, suggereert een van de aanwezigen.

### **‘Niet uit te leggen’**

Controleren op basis van het fosfatasegehalte zal volgens sommigen niet lukken. Het zou fraudegevoelig zijn. “Misschien kun je iets door de melk doen waardoor het gehalte omhoog gaat.” Ook het voorstel om een tweede stempel in te voeren, wordt niet door iedereen omarmd. “Dat is niet aan de consument uit te leggen. Je moet over één categorie kaas praten. En wat ga je doen met de promotie als er twee stempels zijn? Er is immers maar een beperkt budget.” Anderen zeggen dat er markt is voor twee soorten kaas van de boerderij en dat die zich naast elkaar kunnen ontwikkelen. “De ene is wat minder ambachtelijk dan de andere, maar we kunnen trots zijn op beide en voor een goede prijs verkopen.”

Volgens een aanwezige vindt de consument GTS helemaal niet interessant, maar wil die gewoon lekkere kaas van de boerderij. “Als de kaas goed is, dan is het toch goed? De sector wordt klein, we moeten met elkaar verder.”

Door een ander wordt geopperd dat 99 van de 100 consumenten die Boerenkaas kopen niet weten of de melk wel of niet wordt verwarmd, en lijkt dat vooral voor de kaasmakers zélf belangrijk te zijn en veel minder voor hun klanten.

Maar een andere kaasboerderij heeft afnemers die wél weten wat rauwmelkse kaas is en juist daar naar vragen.

Ook speciaalzaken zouden alleen Echte Boerenkaas willen. Net als de handel. Die laatste zou echter aan kaasmakers vragen om ook op kaas van gethermiserde melk het KB-keurmerk te zetten, omdat er voordelen zitten aan het verhandelen van Boerenkaas.

### **Samen verder**

Om kwart over tien loopt de bijeenkomst ten einde. Aart van Cooten vraagt wie er nog concrete suggesties wil doen aan het bestuur. “Zo min mogelijk versnippering, samen verder”, wordt er geroepen. Ook wordt er voorgesteld om alle leden een brief te sturen met de vraag hoe ze verder willen: met de grens van 40 graden of met een hogere temperatuur. Een ander wil dat er in ieder geval niet meer controles en wettelijke verplichtingen komen. Daarop volgt applaus uit de zaal.

Dan krijgt Marga Mooren het woord weer. Ze is blij met alle suggesties, maar zegt geen echte oplossing te hebben gehoord. Maar dat was misschien ook wat te hoog gegrepen. Ook vindt ze het jammer dat er getwijfeld wordt aan het onderzoek dat het bestuur heeft uit laten uitvoeren naar het gebruik van de fosfataseactiviteit om aan te tonen of kaas is gemaakt van verwarmde of onverwarmde melk.

Op het laatste moment wordt er toch nog een niet-officiële stemming gehouden over de vraag wie voorstander is van het op korte termijn indienen van het wijzigingsverzoek. Slechts weinig vingers gaan de lucht in... Of het bestuur van de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders hieraan en of aan de andere suggesties die zijn gedaan conclusies zal verbinden, zal na de bestuursvergadering van 19 oktober bekend worden. ☺