

Protocol kaaskeuringen

Voor voldoende afstemming tussen de kaasdagcommissies, bespreekt de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders jaarlijks de gang van zaken met alle betrokkenen. Dat is ook dit jaar weer gebeurd, het resultaat staat in onderstaand protocol.

TEKST: TINEKE VAN DER HAVEN – FOTO'S: HENK TEN HAVE

Bij de laatste bijeenkomst van de kaasdagcommissies is gesproken over de gang van zaken bij de kaaskeuringen. Een reden hiervoor is de verminderde noodzaak om intensief in te gaan op verbetering van de kaaskwaliteit. Immers, de kwaliteit van de Boerenkaas is in de loop van de jaren opgeklommen tot een prima niveau. Lag voorheen bij de keuringen vooral het accent op een beoordeling van het vakmanschap van de bereider, tegenwoordig wordt de uitslag meer gezien als een onpartijdige beoordeling van het geproduceerde eindproduct. Ook voor de publiciteit rond de keuringen is de tijd aangebroken om beter gebruik te maken van de mogelijkheden. Dit vraagt om enkele aanpassingen bij de organisatie van de keuringen, waardoor fouten en misverstanden worden voorkomen en de resultaten van de verschillende keuringen vergelijkbaar zijn. Een correcte omgang met

de pers is natuurlijk een eerste vereiste. Onderstaand protocol is op basis van het overleg opgesteld door Gea van der Puijl.

Organisatie en uitvoering

Indeling in categorieën

De ingezonden kazen worden ingedeeld in de volgende categorieën:

Gele volvette kaas:

- A = kleine kazen (lichter dan 2 kg)
- B = jong (2-15 kg)
- C = jong (zwaarder dan 15 kg)
- D = belegen
- E = oude kaas
- F = kazen bereid uit afgeroomde melk (30+ en evt. 20+)

- G = kruidenkaas (waaronder komijnekaas)
- H = Boeren Leidse kaas
- J = geiten- en schapenkaas
- K = overige kazen
- L = kazen met een productbeschrijving

NB. Om niet te veel versnippering te krijgen is het zinvol om te streven naar één groep jonge en één groep belegen kaas (dus groep B en C samenvoegen). Alleen in het geval van grote aantallen kaas kan een opsplitsing mogelijk zijn.

Nummering en indeling kazen

De kazen worden anoniem gekeurd en mogen bij de keuring niet herkenbaar zijn. Ze moeten daarom voorzien zijn van een code. Eventuele herkenningspunten op de kaas (bijvoorbeeld naam op merk of bandrol) moeten bij inlevering van de kaas zijn afgedekt.

Indien nisinezuursel wordt gebruikt, kan de bereider dit vooraf opgeven. Dit wordt gezien als een productbeschrijving en daarom valt deze kaas onder categorie L (kazen met een productbeschrijving). In het geval geen opmerking vooraf wordt gemaakt, doet deze kaas gewoon mee met de categorieën A t/m K, waarbij mogelijk een smaakafwijking 'bitter' dan wel 'zoetig' wordt geconstateerd. Kazen uit gepasteuriseerde melk vallen in categorie K (overige kazen). Rauwmelkse kazen, ook die zonder GTS-merk, vallen in de categorie A t/m J. Andere kaassoorten dan Goudse, bijvoorbeeld zachte witte, feta-achtige typen en witschimmel, moeten worden ingeleverd met een productbeschrijving en vallen onder categorie L.

Keuringsteam

De keuring van de ingezonden kazen wordt uitgevoerd door een keuringsteam bestaande uit twee keurmeesters en een schrijver.

Voorkeuring

Bij grotere keuringen zijn meerdere keuringsteams actief. Om het niveau van de beoordeling op elkaar af te stemmen, worden voor aanvang van de keuring gezamenlijk met alle keuringsteams een jonge en een belegen kaas gekeurd. Het advies aan de kaasdagcommissie is om voor deze voorkeuring een jonge en een belegen kaas buiten mededinging aan te leveren.

Administratie en uitwerking

Het optellen van de punten en het invullen van namen wordt na de keuring toevertrouwd aan de administrateur. Hij/zij draagt binnen de kaasdagcommissie de eindverantwoordelijkheid.

Indeling in kwaliteitsgroepen

Nadat het aantal punten is opgeteld, wordt bepaald of de kaas van de eerste dan wel tweede soort is:

- Eerste soort kaas: 86 punten of meer
 - Tweede soort kaas: 85 punten of minder
- Alleen op het keuringsformulier van een eerste soort kaas wordt de naam van de bereider vermeld.

Waardering en prijswinnaars

Alle gele keuringsbriefjes worden per categorie gesorteerd. Het aantal behaalde punten is maatgevend. Bij gelijk aantal punten wordt de volgende volgorde aangehouden:

1. Hoogste aantal punten voor geur/smaak
2. Hoogste aantal punten voor consistentie
3. Hoogste aantal punten voor doorsnede

Als op basis van voorgaande onderdelen geen onderscheid is te maken, wordt de winnaar bepaald op basis van het gewicht van de kaas: de zwaarste kaas wint. In het uiterste geval kan het lot beslissen.

Uitreiking wisselbeker

Bij verschillende kaaskeuringen wordt een wisselbeker uitgereikt. De kaasdagcommissie heeft vooraf duidelijk vastgelegd hoe de spelregels zijn voor de uitreiking van deze wisselbeker.

Bijvoorbeeld: het aantal punten behaald bij de jonge en aantal punten behaald bij de belegen kaas worden opgeteld. De deelnemer met het hoogste aantal totaalpunten wint de wisselbeker. Bij gelijk aantal punten wint degene met het hoogste aantal punten bij de belegen kaas. Mocht ook dit geen uitsluitel geven, dan worden beide kazen gewogen en wint de deelnemer met de zwaarste kazen. Wordt de wisselbeker drie jaar achter elkaar door dezelfde persoon gewonnen, dan wordt het zijn/haar eigendom en zal een nieuwe wisselbeker worden aangeschaft.

Certificaten en oorkondes

De BBZ stelt voor alle deelnemers die een eerste soort kaas hebben ingeleverd voor de keuring een keuringscertificaat beschikbaar. Het aantal punten op het certificaat komt overeen met het hoogste aantal punten dat voor een beoordeling van een kaas is gehaald tijdens de betreffende keuring (kazen buiten mededinging doen niet mee).

Expositie van de kazen

Na afloop van de keuring worden de kazen zo snel mogelijk met plastic folie afgedicht en desgewenst tentoongesteld. Daarbij wordt op elke kaas de uitslag van de keuring aangebracht.

Zwaarte keuringsaspecten

De waardering van de verschillende onderdelen wordt meer dan voorheen in overeenstemming gebracht met de waardebeoordeling van de consument door aanpassing van de vermenigvuldigingsfactoren. De volgende opzet zal worden gehanteerd:

		Aantal punten
Uiterlijk	max. 10	10
Consistentie	max. 10 × factor 2	20
Geur	max. 10 × factor 2	20
Smaak	max. 10 × factor 4	40
Doorsnede	max. 10	10
Totaal		100

Bij smaak en doorsnede is het uitgangspunt, dat een kaas die voldoet aan de norm een 9 krijgt. Het cijfer 10 is bedoeld om kazen die zich positief onderscheiden ten opzichte van de norm een plus te geven. Bij de onderdelen geur, uiterlijk en consistentie is een 10 de norm.

Contacten met de pers

In de kaasdagcommissie is één persoon aangewezen die verantwoordelijk is voor omgang met de pers en die daar ook in hoofdlijnen mee instemt. Gasten of vertegenwoordigers van de pers die voor de keuring zijn uitgenodigd, worden ontvangen en begeleid door deze perscontactpersoon. In principe is hij of zij degene die vragen beantwoordt en toelichting geeft. Voor zover redelijkerwijs mogelijk, onthouden anderen (ook de keurmeesters) zich van commentaar en inhoudelijke uitspraken.

Voor het onderdeel publiciteit is overleg met het Voorlichtingsbureau Boerderijzuivel aanbevolen. Dit kan zorgen voor een algemeen beeld van boerderijzuivel, waarbij informatie beschikbaar wordt gesteld op een voor de gemiddelde consument aansprekende wijze. Ook behoren er eenvoudige persmapjes beschikbaar te zijn met algemene sectorinformatie en verdere contactpunten zoals secretariaat BBZ en Boerenkaasbureau.

Spelregels voor deelnemers

Het volledige protocol van de keuring is aanwezig bij de kaasdagcommissies. Alle deelnemers aan een keuring zijn op de hoogte van de spelregels tijdens de kaaskeuring. Per kaasdagcommissie is een samenvatting met alle belangrijke regels gemaakt om mee te zenden bij de uitnodiging voor deelname aan de kaaskeuring. Kleine aanpassingen met betrekking tot onderdelen die specifiek voor de betreffende keuring van toepassing zijn, zijn natuurlijk daarin vermeld. 🍷

