

Europees prestige voor Hollandse

Na een jarenlange procedure hebben de kazen Gouda Holland en Edam Holland eindelijk een Beschermde Geografische Aanduiding (BGA) gekregen. Een goed hulpmiddel voor de onderscheidende consument, vindt Johan Schildkamp van de Nederlandse Zuivel Organisatie.



Voormalig Minister Gerda Verburg van het voormalig ministerie van LNV geeft een BGA-etiket aan Gouda-Holland.

Wereldwijd wordt jaarlijks bijna twee miljard kilo Goudse en Edammer kaas verkocht, maar slechts een fractie daarvan is de echte, traditionele Goudse of Edammer kaas, gemaakt volgens een procedé dat teruggaat tot de middeleeuwen. Sinds kort,

op 7 oktober 2010 om precies te zijn, heeft de Europese Commissie besloten dat Gouda Holland en Edam Holland een Beschermde Geografische Aanduiding (BGA) krijgen. Dat

betekent dat alleen Goudse en Edammer kazen, die volgens een nauwkeurig omschreven, traditioneel procedé in Nederland worden gemaakt van de melk van Nederlandse koeien en die aan specifieke kwaliteitseisen voldoen, de naam 'Gouda Holland' of 'Edam Holland' mogen dragen, in combinatie met de tekst 'Beschermde Geografische Aanduiding' of de afkorting 'BGA' en een speciaal logo op de verpakking.

Boeren-Leidse met Sleutels: Hollands prestigeproduct

Boeren-Leidse met Sleutels is een stevige kaas die van oudsher wordt gemaakt van afgeroomde melk, met een vetgehalte van tussen de 30 en 40%. Dat 'met sleutels' slaat op het beeldmerk, het wapen van de stad Leiden, dat op de korst staat afgebeeld. Deze kaas heeft al in 1997, via een verkorte procedure, de zogenaamde Beschermde Oorsprongsbenaming (BOB) gekregen. Dat betekent dat alleen kazen, die op een specifieke, traditionele wijze in de regio Leiden zijn bereid (en in twee 'enclaves' in Noord-Brabant) de naam 'Boeren-Leidse met sleutels' mag dragen.

"Om heel eerlijk te zijn, is het aanvragen van die status niet ons eigen initiatief geweest", zegt Ruud van Schie, voorzitter van de Vereniging van Boeren-Leidse kaasmakers. "Midden jaren negentig werd Nederland uitgenodigd producten aan te wijzen die in aanmerking kwamen voor een Europese bescherming en daar zat Boeren-Leidse met Sleutels bij. Natuurlijk hebben we ons wel laten overtuigen door de argumenten. Het is ook een beetje een politiek verhaal: het kan niet zo zijn dat Nederland niet, net als Frankrijk en Italië, een paar prestigieuze traditionele producten op die lijst heeft staan." De Vereniging Boeren-Leidse kaasmakers is "natuurlijk" trots op de Beschermde Oorsprongsbenaming, benadrukt Van Schie, "maar het probleem is dat die aanduidingen in Nederland volkomen onbekend zijn. In het buitenland helpt het wel dat je op zo'n lijst staat. In landen als Italië en Frankrijk hechten mensen nou eenmaal meer aan tradities, het is een stukje eetcultuur."

De Boeren-Leidse met Sleutels wordt gepromoot, maar niet met behulp van de BOB. "Dat is een heel verhaal dat je dan moet uitleggen. We staan op evenementen als De Kunsthal Kookt, het festival van de smaak, en daar laten we mensen gewoon proeven hoe lekker onze kaas is."

Lange procedure

"Het is een goed hulpmiddel voor de consument om de traditionele Goudse en Edammer kaas te onderscheiden van de andere Goudse en Edammer kazen", zegt Johan Schildkamp van de Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO). Schildkamp wil per se niks ten nadele van de niet-traditionele Goudse en Edammer zeggen, want die kaas wordt óók door massa's mensen hoog gewaardeerd, maar Gouda Holland en Edam Holland zijn nou eenmaal anders. "Die BGA maakt het mogelijk voor de consumenten om dat product te kiezen dat aan hun wensen voldoet."

Zo'n BGA krijg je niet zomaar. De procedure voor het verkrijgen ervan heeft voor de Gouda Holland en Edam Holland een dikke vijftien jaar geduurd en met name het voor-

traditie

malige ministerie van Landbouw heeft zich er keihard voor ingezet. “Voor Europese begrippen is dat niet zo lang”, aldus Schildkamp. “Althans, het is betrekkelijk. In 1992 is de Europese wetgeving ter bescherming van streekgebonden en traditionele voedselbenamingen van kracht geworden, vanaf dat moment zijn allerlei producten aangemeld. Eerst wordt zo’n aanvraag in Nederland opgesteld en vervolgens in Brussel bekeken, gewogen en geamendeerd, daarna volgt een procedure waarin alle landen ter wereld hun bedenkingen en bezwaren kunnen inbrengen. Dat is een traject dat inderdaad jaren duurt.”

Dat veel Italiaanse en Franse producten zo’n bescherming al veel eerder in de wacht hebben gesleept, denk aan bijvoorbeeld de Parmigiano-Reggiano of de Camembert de Normandie, ligt volgens Schildkamp aan de verschillende voedingsculturen in Noord- en Zuid-Europa en omdat deze landen de bakermat vormden voor deze regelgeving. “Voor wijn is er in Frankrijk al heel lang de *appellation d’origine contrôlée*, en de kwaliteitscontrole op landbouwproducten, in Italië de *denominazione di origine controllata*, die in feite overgenomen zijn door de Europese wetgeving. Dus voor de producten die daaronder vielen, was het veel eenvoudiger om zo’n bescherming te krijgen. Noord-Europese landen zijn het niet gewend hun traditionele producten op die manier te beschermen.” Daarnaast is Nederland meer gericht op de export, meer extern georiënteerd, wat volgens Schildkamp ook een reden is om minder met de exclusiviteit van voedselbenamingen bezig te zijn.

Strengere kwaliteitseisen

Toch is er een aantal Nederlandse producten dat al sinds de jaren negentig Europese bescherming geniet. Boeren-Leidse met Sleutels is bijvoorbeeld een door Europa beschermde streekkaas, die via een (in de jaren negentig mogelijke) verkorte procedure het predikaat Beschermd

Oorsprongsbenaming heeft gekregen. Ook de aardappel Opperdoezer Ronde geniet die bescherming al. Waarom zijn de Gouda Holland en Edam Holland zoveel later met het verkrijgen van de beschermde status? “Bij de Boeren-Leidse met Sleutels en de Opperdoezer Ronde gaat het om een productie van aanzienlijk kleinere omvang”, legt Schildkamp uit. “Daar zijn veel minder spelers bij betrokken, en bovendien kon men in de jaren negentig gebruik maken van een verkorte procedure.”

Met de toekenning van de BGA-status zijn de producenten van Gouda Holland en Edam Holland er nog niet. Eerst moet de bepaling worden bekendgemaakt in het Publicatieblad van de EU, de Europese tegenhanger

‘Beschermd naam is handvat bij keuze consument’

van de Staatscourant. Dat kan tot drie maanden duren. De traditionele kazen die vanaf dat moment worden geproduceerd, vallen onder die bescherming en moeten officieel aan de strenge kwaliteitseisen voldoen die door de Europese Commissie zijn vastgelegd. “Pas dan gaan we er op promotiegebied iets aan doen”, vertelt Schildkamp. “Daarbij zullen we ons in de eerste instantie richten op de belangrijkste markten voor Goudse en Edammer kaas, Nederland, België en Duitsland.”

Uit onderzoeken blijkt echter dat de Europese beschermingsaanduidingen de Nederlandse consument nauwelijks iets zeggen. “Maar ik denk wel dat die kennis

Bescherming tegen namaak

In totaal zijn meer dan 1000 Europese én niet-Europese producten geregistreerd als Beschermd Oorsprongsbenaming (BOB), Beschermd Geografische aanduiding (BGA) of Gegarandeerde Traditionele Specialiteit (GTS). De bescherming is in EU-verband sinds 1992 wettelijk geregeld, en deels geënt op het Franse systeem van de *Appellation d’Origine Contrôlée*. Doel is de producten, die van oudsher wereldwijd faam genieten, te beschermen tegen namaak en aantasting van het imago. Denk aan de inferieure fetakaas, een traditioneel Grieks product, die lange tijd overal is nagemaakt en ook werd verkocht onder de naam feta. Voor BOB-producten geldt dat ze volgens een vast procedé en in een specifiek gebied worden geproduceerd, bereid en verwerkt, voorbeelden zijn Gorgonzola en Boeren-Leidse met Sleutels. Van BGA-producten heeft minstens één stadium van de productie plaatsgevonden in een specifiek gebied, bijvoorbeeld Neurenbergse braadworst en nu dus ook Gouda Holland en Edam Holland. GTS-producten worden op traditionele wijze gemaakt, volgens een vast procedé, maar dat kan overal ter wereld zijn. Mozzarella is een bekend voorbeeld, en (Nederlandse) Boerkaas.

latent aanwezig is”, relateert Schildkamp. “Wat een *appellation contrôlée* is, weten de meeste mensen immers ook wel. Het is cultureel zo gevormd, er wordt hier niet veel ruchtbaarheid aan die Europese bescherming gegeven.” Dat is ook niet de eerste zorg voor de NZO, vindt Schildkamp. “Wij hopen vooral dat mensen voor Gouda Holland of Edam Holland kiezen omdat ze het lekker vinden, en die beschermde naam kan daarbij een handvat voor ze zijn.”

Peter Breedveld