



FOTO: REESMUIZELAAR

Cum Laude 2016

Cum Laude, de jaarlijkse verkiezing van de lekkerste Boerenkaas en andere kaas en zuivel van de boerderij, is een van de hoogtepunten in de branche. Cum Laude 2016 vindt plaats op 10 maart 2016. De editie van 2015 is afgelopen maanden uitvoerig geëvalueerd. De consequenties hiervan leest u in dit artikel.

ATIE VAN OLSST

Het bestuur van de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders hecht er veel waarde aan dat de wijze waarop Cum Laude plaatsvindt zo goed mogelijk aansluit bij de wensen van alle betrokkenen. Daarom is Cum Laude 2015 de afgelopen maanden uitvoerig geëvalueerd en input gevraagd voor Cum Laude 2016. Er waren evaluatiebijeenkomsten met de Commissie Cum Laude, de Promotiecommissie en de Adviescommissie Promotie van de BBZ, de kaasdagcommissies, de keurmeesters, leden

van de BBZ en handelaren in Boerenkaas. De input is door de Commissie Cum Laude verwerkt in een advies aan het bestuur van de BBZ, dat in zijn vergadering van 16 september 2015 daarover besluiten heeft genomen. Zo lang de financiën het toelaten, blijft Cum Laude een jaarlijks evenement dat ruim twee weken voor Pasen plaatsvindt. Voor 2016 is de datum van de feestelijke bekendmaking van de winnaars vastgesteld op donderdag 10 maart. Cum Laude gaat echt om smaak; de verkie-

zing verloopt daarom anders dan de regionale keuringen. Deelname is vooral bedoeld voor leden van de BBZ, maar ook niet-leden mogen deelnemen. De boer levert de kaas in en selecteert die desgewenst in overleg met de handelaar. Een handelaar mag alleen een kaas van een boer inleveren in een categorie als de boer zelf niet deelneemt in die categorie. Van elke boerderij mag men met één product deelnemen per categorie, in totaal mag iedere boerderij met maximaal vier producten deelnemen in vier verschillende categorieën

(zuivel en/of kaas). Producten in ontwikkeling(nog) niet verkrijgbaar voor de consument, zijn uitgesloten van deelname.

Te late aanmeldingen

Het aantal deelnemers dat zich te laat aanmeldt, wordt steeds groter. Afgelopen voorjaar kwam ruim de helft van de aanmeldingen binnen na de sluitingsdatum. Dit maakt het onnodig ingewikkeld om het evenement goed te organiseren. Unaniem advies van alle betrokkenen was te late aanmeldingen niet meer te accepteren. Zorg dus dat u zich voor Cum Laude voortaan op tijd aanmeldt.

Bijdrage voor deelname

Niet-leden en handelaren betalen voor deelname aan Cum Laude: 50 euro per product, ongeacht het aantal producten waarmee men deelneemt.

Leden van de BBZ betalen voor deelname aan Cum Laude:

- 35 euro voor deelname met 1 product
- 30 euro per product bij deelname met 2 producten
- 25 euro per product bij deelname met 3 producten
- 20 euro per product bij deelname met 4 producten

Bedragen zijn excl. btw.

Predicaat Cum Laude

De 25 best scorende Goudse Boerenkazen hebben recht op het predicaat Cum Laude, evenals de nummers 1 in alle andere kaas- en zuivelcategorieën.

Keuring boerderijzuivel

Vanaf 2016 worden de deelnemende zuivelproducten anders dan kaas eveneens technisch gekeurd. De keurmeesters bepalen: Cum Laude-waardig of niet. Niet-Cum Laude-waardige producten worden uitgesloten voor de proeverij door smaakdeskundigen. Smaakdeskundigen bepalen vervolgens voor de Cum Laude-waardige producten de volgorde van 'lekkerst' tot 'minst lekker'. Via een enquête wordt momenteel bij de zelfzuivelende leden van de BBZ geïnventariseerd wat hun voorkeuren zijn voor de categorie-indeling van zuivel. Mocht daaruit een categorie 'Zuivel met een verhaal' het resultaat zijn, dan zullen deze zuivelproducten niet technisch gekeurd worden. De definitieve categorie-indeling voor zuivel wordt zo snel mogelijk bekendgemaakt, afhankelijk van de resultaten van de enquête.

Beoordeling van kaas

Alle kaas, met uitzondering van 'Kaas met

een verhaal', wordt technisch gekeurd. Alle tweede soort kaas valt af en gaat dus niet door naar de proeverij door smaakdeskundigen. Van de eerste soort kaas gaan maximaal veertig Goudse Boerenkazen door naar de proeverij door smaakdeskundigen. Daarbij is de hoogte van de totaalscore van de technische keuring bepalend. Bij gelijke scores is eerst het aantal punten voor geur en smaak, daarna voor consistentie, daarna voor doorsnede en daarna voor uiterlijk bepalend. Indien er dan nog geen onderscheid blijkt, is het gewicht bepalend (de zwaarste kaas 'wint').

De smaakdeskundigen beoordelen de maximaal veertig Goudse (GTS) Boerenkazen in vier teams. De beste drie kazen per team gaan door naar de herproeverij; dat is een tweede beoordelingsronde door de smaakdeskundigen, waarin de teams elkaars beste drie kazen proeven. Het ene team kan immers 'guller' zijn met het toekennen van punten dan het andere; deze herproeverij trekt dit eventuele niveauverschil weer recht. Uiteindelijk zijn er dus twaalf Goudse GTS Boerenkazen die deelnemen aan de herproeverij. Daarbij weegt overigens ook het resultaat van de technische keuring mee, met een gewicht van 1/3. De uiteindelijke volgorde van de nummers 1 tot en met 12 Goudse Boerenkaas wordt bepaald door de uitslag van proeverij en herproeverij (smaakdeskundigen) met een gewicht van 2/3 én de uitslag van de technische keuring met een gewicht van 1/3. Voor de GTS-kazen met predicaat Cum Laude vanaf nummer 13 (dat zijn dus de kazen die niet in de (her)proeverij zijn beoordeeld), telt uitsluitend het resultaat van de technische keuring.

Voor kruidenkaas geldt dat bij meer dan twintig aanmeldingen, maximaal de veertien hoogst scorende eerste soort kazen doorgaan naar de proeverij door smaakdeskundigen. Bij de bepaling van de rangorde van alle kazen die technisch gekeurd zijn én beoordeeld zijn door smaakdeskundigen, geldt een gewicht van 1/3 technische keuring en 2/3 smaakdeskundigen.

Uitslag 'met een verhaal'

Voor producten 'met een verhaal' is een technische beoordeling niet aan de orde omdat ze niet blind geproefd kunnen worden. Voor het 'verhaal' geldt: een smaakomschrijving, info over de achtergrond van de kaas/boerderij, de kaas mét banderol/etiket en eventueel folder/posteremateriaal. Voor deze producten wordt de rangorde volledig bepaald door het oordeel van de smaakdeskundigen. Uitsluitend de nummer 1 wordt

Categorie-indeling kaas

Voor kaas zijn er de volgende categorieën:

- Goudse Boerenkaas (dus GTS en dus rauw-melks; deze kaas wordt steekproefsgewijs gecontroleerd, waarbij de winnende kazen in elk geval gecontroleerd worden op 'echtheid').
- Gepasteuriseerde en gethermischeerde Goudse kaas, op de boerderij gemaakt.
- Geitenkaas en schapenkaas (geen zachte kaas); samengevoegd tot één categorie.
- Boeren-Leidse kaas met sleutels (BOB).
- Kruidenkaas (inclusief 'Leidse' kaas die niet aan de BOB-vereisten voldoet). Indien er minder dan vijf aanmeldingen Boeren-Leidse met sleutels zijn, nemen ook deze deel binnen de categorie Kruidenkaas.
- Kaas met een verhaal (deelname mogelijk van melk van alle diersoorten en van alle warmtebehandelingen).

bekendgemaakt, de overige deelnemende producten worden in de uitslagenlijst vermeld op alfabetische volgorde. Zo wordt voorkomen dat een product met een goede naam in de markt hinder zou ondervinden door een matige beoordeling door de smaakdeskundigen.

Commerciële follow-up

Er mag absoluut geen kaas en zuivel als 'Cum Laude' verkocht worden die dat niet is; de BBZ controleert hierop.

Ondersteuning van winnende producten in de vorm van etiketten, banderollen, stickers, wegborden, pr-ondersteuning en het publieksevenement 'Cum Laude' blijft belangrijk.

Cum Laude-winnende boeren blijven een heel jaar winnaar en mogen zelf gedurende dat hele jaar Cum Laude-product verkopen. De uitlevering van Cum Laude-kaas via de handel blijft beperkt tot 9 weken. Dat betekent dat de bekendmaking van de winnaars tot aan het pinksterweekend.

Nieuw team Cum Laude 2016

Tamara Spruit neemt de taken van Joyce van Veen en Lidia van Leeuwen over. Irene van de Voort is verantwoordelijk voor de reglementen, Willem Groot Wassink voor de sponsorwerving, Bert van Zeeburg voor de techniek en Atie van Olsst coördineert Cum Laude en doet de rest. 🍷