

BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDING
VOOR
GOUDA HOLLAND



VERORDENING (EEG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

BOB () BGA (X)

Nationaal nummer van het aanvraagdossier :

1. Bevoegde dienst van de Lid-Staat:

Naam: Rijksdienst voor Ondernemend Nederland
Afdeling Marktordening
Postbus 93119
2509 AC Den Haag
Telefoon: 088-6026781
E-mail: info.agos@rvo.nl

2. Aanvragende groepering:

2.1 Naam: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)
Postbus 93044
2509 AA Den Haag
Telefoon: 070-2191702
E-mail: info@nzo.nl
2.2 Samenstelling: Producenten/verwerkers(X) Anderen (.)

3. Productcategorie: Categorie 1.3: Kaas

4. Overzicht van het productdossier:

(de in artikel 4, lid 2 voorgeschreven gegevens)

4.1. Naam: Gouda Holland:

De geografische component van deze productbenaming is "Holland". Zoals algemeen bekend is "Holland" een equivalent van de meer officiële benaming "Nederland". Dit heeft zijn oorsprong in het verleden. In de tijd van de Republiek der Verenigde Nederlanden (vanaf de 17e eeuw) was Holland de invloedrijkste van de zeven provincies. Sedertdien is deze benaming geleidelijk gaan slaan op het gehele Nederlandse grondgebied. Dit geldt zowel binnen als buiten de landsgrenzen. In vele landen kent men Nederland zelfs beter of uitsluitend onder de benaming "Holland" (Ollanda, enz.).

Hoewel "Gouda" van oorsprong slaat op de Nederlandse stad Gouda moet het in deze productbenaming worden opgevat als een soortbenaming voor een bepaald type kaas.

"Gouda" als type aanduiding voor kaas is verankerd in de Conventie van Stresa en in de Codex Alimentarius.

4.2. Beschrijving:

Gouda Holland is een volvette (48+), natuurgerijpte kaas van het halfharde type. De kaas wordt in Nederland geproduceerd uit in Nederland gewonnen koemelk van in Nederland gevestigde melkveehouderijbedrijven en gerijpt tot een consumentgereed product in Nederlandse rijpingskamers.

Samenstelling

Gouda Holland wordt bereid uit één of meer van de volgende grondstoffen:

- koemelk of producten uit koemelk waarbij de verhouding tussen wei-eiwitten en caseïne van koemelk niet wordt overstegen; het betreft uitsluitend koemelk afkomstig van de Nederlandse melkveehouderijbedrijven.

Specifieke kenmerken

De vorm van de kaas is platcilindrisch dan wel blok- of broodvorm met een gewicht van 2,5 tot 20 kg. Onder een platcilindrische vorm wordt verstaan een vorm waarvan de bolle zijkant vloeiend overgaat in de vlakke boven- en onderkant en waarvan de hoogte eenvierde tot eenderde van de middellijn bedraagt.

Het vetgehalte is minimaal 48,0 % en maximaal 52,0% in de droge stof. Het vochtgehalte (maximaal) op 12 dagen na de eerste dag van bereiding bedraagt 42,5% en het zoutgehalte in de droge stof is maximaal 4,0%. De overige specifieke kenmerken zijn:

- smaak : geurig, aangenaam en mild tot pittig, afhankelijk van de leeftijd. Komijn mag worden toegevoegd;
- doorsnede : na het doorsnijden van de kaas is ogenvorming zichtbaar, al dan niet gelijkmatig verdeeld. Het zuivel is ivoorkleurig tot geel;
- korst : de korst van de kaas is goed gesloten, glad, droog, schoon en vrij van schimmelgroei. De korst is ontstaan door drogen tijdens de rijping;
- consistentie : het zuivel is iets zacht tot smedig op 4-weekse leeftijd. Naarmate de kaas verder is gerijpt neemt de stevigheid toe en wordt de structuur korter. De kaas is goed snijdbaar;
- rijpingstijd : ten minste 28 dagen. "Gouda Holland" is een natuurgerijpte kaas. De rijping in folie is niet toegestaan voor "Gouda Holland".
- rijpingstemp. : ten minste 12 °C;
- leeftijd : de consumptieleeftijd varieert van minimaal 28 dagen na productie tot

ouder dan een jaar.

Bijzondere kwaliteitseisen

- Melk, room of gedeeltelijk ontroomde melk hebben bij ontvangst en bewaring door de bereider van kaas geen of een niet pasteuriserende warmtebehandeling ondergaan.
- Room en al dan niet eheel of gedeeltelijk ontroomde melk dienen onmiddellijk voor de bereiding tot Gouda Holland een pasteuriserende warmtebehandeling te ondergaan zodanig dat wordt voldaan aan de volgende eisen:
 - . fosfatase activiteit is niet aantoonbaar, tenzij peroxidase-activiteit niet aantoonbaar is;
 - . de zuurtegraad, in geval van room berekend op het vetvrije product, bedraagt ten hoogste 20 mmol NaOH per liter, tenzij het gehalte aan lactaten ten hoogste 200 mg per 100 g vetvrije stof bedraagt;
 - . coli-achtige micro-organismen zijn in 0,1 ml niet aantoonbaar.
- Alle grondstoffen moeten onmiddellijk voor de verwerking tot Gouda Holland op dusdanige wijze worden gepasteuriseerd dat het gehalte aan ongedenatureerde wei-eiwitten niet of slechts in geringe mate afwijkt van dat van de ongepasteuriseerde grondstof van overigens gelijke aard en hoedanigheid.
- Er mogen bij de bereiding van Gouda Holland slechts niet genetisch gemodificeerde cultures van melkzuurvormende en aromavormende micro-organismen worden toegevoegd. Deze cultures bestaan uit voor Gouda Holland geschikte mesofiele zuurselbacteriën: Lactococcus en Leuconostoc varianten van het type L of LD, eventueel in combinatie met thermofiele Lactobacillus en/of Lactococcus soorten. De te gebruiken zuursels spelen een zeer belangrijke rol in het rijpingsproces en het ontstaan van de typerende smaak en aroma. De thans toegepaste zuursels voor Gouda Holland zijn door het Nederlands Instituut voor Zuivelonderzoek (NIZO) op wetenschappelijke basis ontwikkeld uit de traditionele zuursels voor Gouda kaas. Bij de productie van deze zuursels wordt samenstelling en kwaliteit streng bewaakt. Het gebruik van deze zuursels is verplicht en de zuursels zijn slechts beschikbaar voor de producenten van Gouda Holland."
- Stremsel: kalverlebstremsel¹.
- het nitrietgehalte van Gouda Holland bedraagt ten hoogste 2 mg per kg kaas, berekend als nitriet ion.

Daarnaast dienen de grondstoffen en de kaas te voldoen aan de wettelijke eisen (Europees en nationaal, zie paragraaf 4.9 en bijlage II)

Relatie met andere beschermde benamingen

Noordhollandse Gouda is sedert 1996 als Beschermde OorsprongsBenaming (BOB) opgenomen in het Europees register. Naast de eisen die gelden voor Gouda Holland voldoet Noordhollandse Gouda aan de

¹ Mocht als gevolg van veterinaire risico's of door export/importbelemmeringen dit lebstremsel niet beschikbaar zijn, dan is onder toezicht van de controlerende instantie microbiel stremsel toegestaan voor gebruik.

specifieke eis dat de melk afkomstig moet zijn van de binnen Nederland bijzonder geprivilegieerde weidegebieden van de provincie Noord-Holland. Vanwege de ligging van deze weidegebieden omgeven door de Noordzee, Waddenzee en het IJsselmeer heeft het gras en daarmee de melk een specifiek karakter, dat van invloed is op de smaak van de Noordhollandse Gouda.

4.3. Geografisch gebied:

Het geografisch gebied waarop de aanvraag betrekking heeft is Nederland, zijnde het Europese deel van het Koninkrijk der Nederlanden. Met betrekking tot de productie omstandigheden voor melk en kaas vormt dit een homogeen tot het Noord-Europees laagland behorend productiegebied. Door de eeuwen heen is – mede onder invloed van het door de Nederlandse overheid gestimuleerde onderzoek, onderwijs en voorlichting - het vakmanschap van de melkveehouders en de kaasbereiders op een hoog en homogeen niveau komen staan.

4.4. Bewijs van oorsprong:

Hiervoor bestaat het volgende systeem. Op elke Gouda Holland kaaseenheid wordt vóór het persen van de wrongel een merk gelegd dat is gemaakt van caseïne. Op dit merk staat, behoudens de benaming Gouda Holland, een voor elke kaas unieke combinatie van cijfers en letters (alfabetisch en numeriek oplopend).



Het Nederlandse zuivelcontrole-instituut, het COKZ, houdt van deze unieke nummers een register bij waarin ook alle keuringsgegevens (incl. plaats en tijd) worden vastgelegd. Pas indien een kaas bij de laatste controle door het COKZ wordt goedgekeurd mag op de kaas de aanduiding Gouda Holland worden aangebracht zoals aangegeven in paragraaf 4.8. Deze aanduiding is voor de consument gemakkelijk herkenbaar. Verificatie kan door een keuringsinstantie plaatsvinden via het caseïnermerk en het COKZ-register (zie ook paragraaf 4.7, controlestructuur).

4.5. Werkwijze voor het verkrijgen van het product:

Gouda Holland wordt al sinds eeuwen op basis van dezelfde principes geproduceerd en gerijpt. In de loop der tijd is het proces van bereiding en rijping verfijnd door het beschikbaar komen van meer diepgaande kennis op het gebied van hygiëne, kwaliteit en technologie.

Voortschrijdende technische mogelijkheden hebben gezorgd voor schaalvergroting en de verplaatsing van de productie van de boerderij naar de fabriek.

De productiewijze van Gouda Holland laat zich als volgt omschrijven.

Grondstof

De basisgrondstof is melk die op in Nederland gevestigde veehouderijbedrijven wordt gewonnen. Direct na het melken wordt de melk op de boerderij gekoeld tot maximaal 6 °C en opgeslagen in een koeltank op de boerderij. Binnen 72 uur wordt de melk naar de kaasfabriek getransporteerd.

Van melk tot kaasmelk

Bij ontvangst op de kaasfabriek wordt de melk óf direct verwerkt óf gethermiseerd (een niet-pasteuriserende, lichte warmte behandeling) en gedurende korte tijd gekoeld opgeslagen en vervolgens verwerkt tot kaasmelk.

Ter verwerking tot Gouda Holland wordt de melk gestandaardiseerd op het vetgehalte waarbij de vet/eiwitverhouding zodanig wordt ingesteld dat in de uiteindelijke kaas een vetgehalte wordt bereikt van tussen de 48 en 52% vet in de droge stof. De kaasmelk wordt gepasteuriseerd op een temperatuur van ten minste 72 °C gedurende 15 seconden.

Stremming

Stremming van de kaasmelk geschiedt met kalverlebstremsel op een temperatuur van ± 30 °C. De daarbij optredende splitsing en coagulatie van de melkeiwitten is typerend voor Gouda Holland. Alleen in bijzondere omstandigheden, bijvoorbeeld indien een dierziekte hiertoe noodzaakt, kan het nodig zijn om uit te wijken naar een ander type stremsel. Het toegepaste stremsel moet dan voldoen aan het Warenwetbesluit Zuivel.

Bij de stremming wordt tevens een microbiële mengcultuur toegevoegd van voor Gouda Holland geschikte mesofiele zuurselbacteriën bestaande uit Lactococcus en Leuconostoc varianten van het type L of LD, eventueel in combinatie met thermofiele Lactobacillus en/of Lactococcus soorten.

Behandeling tot aan het rijpen

De door de coagulatie ontstane wrongel wordt afgescheiden van de wei en zodanig bewerkt en gewassen dat vochtgehalte en pH de gewenste waarden bereiken. Deze wrongel wordt in vaten geperst en daarmee in de juiste vorm en op het gewenste gewicht gebracht. De dan ontstane “kaas” wordt gedompeld in het pekelbad. Het pekelbad is een waterige oplossing van keukenzout. De verblijfstijd in het pekelbad en de pekelconcentratie bepalen het gewenste zoutgehalte in de kaas.

Rijping/leeftijden

In tegenstelling tot “gewone” Gouda wordt Gouda Holland uitsluitend op natuurlijke wijze gerijpt. Dat wil zeggen dat in rijpingskamers de kaas op – meestal nog op traditionele basis gemaakte houten - kaasplanken aan de lucht wordt gerijpt, waarbij de kaas regelmatig wordt gekeerd en gecontroleerd. Bij de

rijping vindt een droge korstontwikkeling plaats. Naar behoeven kan de kaas tijdens de rijping worden voorzien van een semi-waterdampdoorlaatbaar kaaskorstbedekkingsmiddel. Deze middelen zijn ten algemene bij wet (Warenwetregeling Kaaskorstbedekkingsmiddelen, zie bijlage I) geregeld.

De condities in de rijpingskamers zoals de luchtvochtigheid, de temperatuur en de hygiënische omstandigheden, zijn zeer sterk bepalend voor de uiteindelijke fysische en organoleptische kwaliteit van de kaas op latere leeftijd en behoren tot het vakmanschap van de Hollandse kaasmaker.

N.B.: Naast natuurlijke rijping bestaat ook productie en rijping in folieverpakking. Het rijpen in folieverpakking wordt uitdrukkelijk uitgesloten voor Gouda Holland. Deze kostenbesparende maar kwalitatief mindere rijpingsmethode wordt in Nederland (en daarbuiten) overigens wel voor de generieke versie van Gouda kaas toegepast maar voldoet niet aan de maatstaven die aan Gouda Holland worden gesteld.

Het bijzondere van Gouda Holland is dat ze op verschillende leeftijden geschikt is voor consumptie. Echter, een minimale rijpingstijd van 28 dagen is verplicht. De temperatuur in de rijpingskamers bedraagt ten minste 12 °C. Tijd en temperatuur zijn belangrijk om de enzymatische en verouderingsprocessen voldoende gelegenheid te geven de kaas te laten worden tot die fysische en organoleptische kwaliteit die Gouda Holland zo typeert.

De rijping van Gouda Holland kan tot langer dan een jaar duren, afhankelijk van het gewenste smaaktype.

Snijden en voorverpakken

Versnijden en voorverpakken van Gouda Holland kan zowel binnen als buiten Nederland plaatsvinden op voorwaarde dat hierbij door de voorverpakker een sluitend administratief controlesysteem wordt gehanteerd waardoor tracering naar de unieke combinatie van cijfers en letters op het controlemerk van de versneden Gouda Holland gewaarborgd is en de herkomst voor de consument gegarandeerd



Afhankelijk van de leeftijd wordt Gouda Holland op verschillende manieren geconsumeerd. Jonge en belegen Gouda Holland heeft een belangrijke plaats in de in Nederland belangrijke broodmaaltijdcultuur, belegen en oude Gouda Holland is gewaardeerd als dessertkaas na het diner en in vele toepassingen in gerechten. Langgerijpte Gouda Holland met zijn zeer uitgesproken smaak en consistentie is een bijzondere specialiteit voor kaasliefhebbers.

4.6. Verband met het geografische milieu:

In deze paragraaf zal op verschillende wijzen worden aangetoond dat conform de EG Verordening 510/2006 de faam of een ander kenmerk van Gouda Holland kan worden toegeschreven aan het geografische gebied Nederland.

Hiertoe worden achtereenvolgens beschreven:

- de historische ontwikkeling van de productie en handel van Gouda van de Middeleeuwen tot in de moderne tijd;
- het imago van Gouda Holland bij de Europese consument (marktonderzoek 1998);
- misbruik van het imago van Gouda Holland door buitenlandse kaas producenten;
- de ondersteuning van het imago van Gouda Holland door de Nederlandse zuivelsector.

4.6.1. Historische ontwikkeling

Gouda Holland is een exponent van de Nederlandse kaascultuur die zich vanaf de Middeleeuwen ontwikkelde en al in de 17^e eeuw (de Gouden Eeuw) tot volle wasdom was gekomen.

De historie van de melkveehouderij in de lage landen bij de Noordzee gaat terug tot ver vóór het begin van de jaartelling. De natuurlijke gesteldheid van de lagere streken langs de kust, samen met het vochtige en gematigde klimaat vormden ideale voorwaarden voor het bestaan van uitgestrekte graslanden. Ook langs de rivieren en beekjes die de hogere zandgronden doorsnijden, waren de omstandigheden voor het ontstaan van grasland gunstig. Daarbij speelt niet alleen een rol dat gesproken kan worden van sappige, laaggelegen weilanden in een mild zeeklimaat, maar ook de samenstelling van de grassen maken dat de resulterende melk uitermate geschikt is voor het bereiden van kwalitatief goede en smaakvolle kaas.

De eerste gegevens over de kaasbereiding in Nederland dateren al van circa 4000 jaar voor Chr. Er zijn overblijfselen gevonden van dikwandige ronde vaten van gebakken steen, voorzien van met gaten doorboorde bodems: de primitieve kaasvormen. Vanaf de Romeinse tijd zijn schriftelijke berichten bekend over o.a. de veehouderij en zuivelproductie in Nederland. Romeinse schrijvers merkten op dat in deze streken melkveehouderij werd bedreven, dat er melkproducten werden geconsumeerd en een vorm van kaas geproduceerd.

Productie/handel

Vanaf de 16^e eeuw specialiseerden boeren in de Nederlandse kustprovincies zich in de melkveehouderij. Zij produceerden melk, kaas, boter en vlees voor de snel groeiende bevolking in de steden en voor markten in het buitenland. De Italiaan Ludovico Guiccardini merkte in zijn bekende reisbeschrijving van Nederland (1567) op dat in deze gebieden grote hoeveelheden kaas en boter werden geproduceerd.



Gouda Holland in de 16^e eeuw (schilderij uit circa 1570 van een vrouw uit Hoogwoud, provincie Noord-Holland)

Alleen al in Gouda werd in de tweede helft van de Gouden Eeuw jaarlijks ongeveer 5 miljoen pond kaas aangevoerd op de markt. De kaashandel was zo belangrijk voor de stad dat de bekende bouwmeester Pieter Post werd aangetrokken voor een monumentaal Waaggebouw (1667) tegenover het stadhuis. De kaas die in Gouda werd verhandeld kreeg vanaf de 18e eeuw de aanduiding Gouda kaas. Dit betrof in het begin vooral kaas die in de Zuid-Hollandse/Utrechtse weidestreek geproduceerd was in een platcilindrische vorm. Later werd de aanduiding Gouda verbonden aan alle platcilindrische volvette kaas. Vanuit de handelsbehoefte ontstond een soort standaard waar in de handel naar verwezen kon worden.

Hoe belangrijk de productie en handel van Gouda en Edam waren bewijst onder meer een gevelsteen uit de stad Hoorn van 1533. Hierop is te zien hoe kaasvaten (koppen genoemd) werden gedraaid uit wilgenhout. De platronde vorm van de kaas is te herkennen aan de vorm van het vat. Het maken van deze kaasvaten was een apart beroep, getuige de titel van de gevelsteen: "in de koppedraier", waarmee de werkplaats werd aangeduid.

Een ander bewijs voor de economische betekenis van de kaas is de vermelding van het beroep 'caesco-per' (kaashandelaar) in Rotterdamse en Goudse stadsrekeningen uit de 15^e eeuw.



De welvaart van de Gouden Eeuw, mede dankzij de kaasproductie, kwam ook op schilderijen tot uiting. Stillevens met kaas en andere etenswaren vormen een apart genre in de 17^{de}-eeuwse schilderkunst. Voorbeelden er van zijn te bezichtigen in het Rijksmuseum van Amsterdam of het Frans Halsmuseum in Haarlem. Op deze schilderijen zijn de Gouda- en Edam kaasvormen die nu nog bestaan, al te zien.

Techniek

De bereidingstechniek van Gouda heeft zich in de loop der eeuwen ontwikkeld. Uit het begin van de 19e eeuw dateert een document waarin de bereiding van deze kaas uitvoerig staat beschreven. Het was opgesteld door een lid van de Commissie van Landbouw in de provincie Utrecht. Deze commissie was door de overheid ingesteld om adviezen te geven over vernieuwingen in de toenmalige landbouw. Het document had als titel: *Berigt wegens het maken van Zuid-Hollandsche of zogenoemde Gouwse Zoetemelkse Kaas*. Het werd in 1808 gepubliceerd in het tijdschrift *Magazijn van Vaderlandsche landbouw*. In dit document werden adviezen gegeven over de hygiëne, bewerking en rijping. Ook worden gebreken behandeld en rijpingsomstandigheden besproken.

Ontwikkeling productie en export

Een groot deel van de kaasproductie werd uitgevoerd naar omliggende landen. De totale export in de 17^e en 18^e eeuw schommelde tussen de tien en twintig miljoen pond. Miljoenen ponden Nederlandse kaas werden jaarlijks in bijna alle havens aan de Franse westkust ingevoerd.

Kaas bleef een van de belangrijkste producten van de op export gerichte Nederlandse landbouw. In 1880 is naar schatting in Nederland circa 50 miljoen kilo kaas geproduceerd.

In 1903 werd het belang van de Gouda en Edam kaasproductie onderstreept door een groep belanghebbenden uit de kaas- en boterhandel. Zij schreven aan de toenmalige minister van Waterstaat, handel en nijverheid:

“Sedert eeuwen is een van de voornaamste takken van landbouw in Noord- en Zuid-Holland en een belangrijk deel van Utrecht, het maken van vette kaas in Goudschen- en Edamvorm.”

Een groot deel van de kaasproductie werd uitgevoerd naar omringende landen. De totale export in de 17^e en 18^e eeuw schommelde tussen de tien en twintig miljoen pond. Miljoenen ponden Nederlandse kaas werden jaarlijks in bijna alle havens aan de Franse westkust ingevoerd.

Het economisch belang van de kaasproductie nam in later eeuwen nog toe. Uit gegevens over de kaasexport blijkt dat de uitvoer in de periode 1803-1809 jaarlijks gemiddeld twaalf miljoen kilo bedroeg. In de loop van de 19^e eeuw steeg die export geleidelijk tot 46 miljoen kilo in 1900. Een groot deel daarvan bestond uit Gouda Holland en Edam Holland.

4.6.2. Ontwikkelingen vanaf 1900

Aan het einde van de 19^e eeuw werden de eerste coöperaties opgericht met als doel de gezamenlijke melk in een fabriek tot waarde te brengen. De eerste kaasfabrieken ontstonden; de bereiding van kaas vond in het begin nog op dezelfde handmatige wijze plaats als op de boerderij. In 1920 werden de eerste pasteurs in een kaasfabriek geplaatst, een belangrijke stap in de beheersing van de hygiëne van het product. Ook werd machinale wrongelbereiding geïntroduceerd en de kwaliteit van de zuursels beter begrepen en beheerst.

Na de Tweede Wereldoorlog is de fabrieksmatige productie van kaas in een stroomversnelling gekomen. Mede door het opgaan van de kleine plaatselijke coöperaties in landelijk opererende coöperatieve ondernemingen is het regionale karakter van de kaasproductie in Nederland verlaten. Ten tijde van de oprichting van de EEG was kaas het belangrijkste product van de Nederlandse zuivelsector en tevens een belangrijk exportproduct. In 1993 werd de mijlpaal van vijfhonderd miljoen kilo export bereikt. Ruim de helft van alle Nederlandse melk wordt tegenwoordig tot kaas verwerkt.

Productie en export Gouda Holland

	Totale Kaasproductie	Productie Gouda Holland	Productie andere Gouda	Totale Kaasexport
1880	50			28
1900	75			46
1918	52	15		67
1950	129	81		70
1970	278	162		173
1990	590	317	30	438
2000	680	345	60	501
2002	632	325	75	467

Kwaliteitszorg en wetenschappelijk onderzoek

De faam van de Hollandse kazen is voor een groot deel te danken aan de voortdurende aandacht voor de kwaliteit van het product door zowel de producent als de overheid.

De Staten van de provincie Holland vaardigden bijvoorbeeld in 1723 een Placaat (verordening) uit, "raakende het vervalschen van de Soete Melk en Kaas daarvan gemaakt". Van melk, bestemd voor de bereiding van Zoetemelkse kaas, mocht niet de geringste hoeveelheid room worden afgenomen. Kaas van afgeroomde melk diende een afwijkende vorm te hebben en moest worden voorzien van de letters H.K. (Hobbekaas).

In het begin van de twintigste eeuw zijn nationale wettelijke regels voor de kwaliteit van kaas ingevoerd. Deze wettelijke maatregelen kwamen er op initiatief van de kaasproducenten. Zij hadden al eerder zelf kwaliteitsnormen (soort, vorm en gehaltes) vastgelegd. Om de naleving van deze normen te controleren werden in 1906 (particuliere) kaascontrolestations opgericht in de provincies Noord-Holland en Zuid-Holland. In 1913 werd het officiële Rijkskaasmerk ingevoerd. Ter illustratie is hierbij een Rijkskaasmerk uit 1948 afgebeeld.



In 1978 zijn alle boter- en kaascontrolestations onder Rijkstoezicht opgegaan in één privaatrechtelijke controle-instelling, de Stichting Centraal Orgaan Zuivelcontrole (COZ). Op basis van de Landbouwkwaliteitswet was het COZ verantwoordelijk voor het preventieve toezicht op de naleving van de normen alsmede de keuring van kaas.

Gouda Holland moet worden geproduceerd conform de bepalingen neergelegd in de Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten. (Bij de recente aanpassing in 1998 is de beschikking omgezet in een Landbouwkwaliteitsregeling kaas). Alle in Nederland geproduceerde Gouda kaas moet zijn voorzien van een Rijkskaasmerk, waarmee gegarandeerd wordt dat de kaas aan de vereiste kwaliteitseisen voldoet.

Het Rijksmerk is een waarborg op basis waarvan producenten van Gouda kunnen aantonen dat hun producten van constante goede en door het COKZ gecontroleerde kwaliteit zijn. De kwaliteits- en hygiëne-eisen op basis van de Landbouwkwaliteitswet liggen op een hoog niveau. De Nederlandse kwaliteitseisen zijn ook specifiek en veeleisender dan de eisen voor Gouda die zijn vastgelegd in Codex-standaarden (zie ook paragraaf 13).

Onderzoek

Evenals bij de kwaliteitszorg nam de Nederlandse zuivelindustrie zelf het initiatief om te komen tot een research-instituut. In 1948 werd het Nederlands Instituut voor Zuivelonderzoek (NIZO) opgericht. Het wordt gefinancierd uit collectieve bijdragen van de zuivelindustrie. Voor de ontwikkeling van de Nederlandse kaasindustrie is deze collectieve research van groot belang geweest.

Een belangrijk onderdeel van het NIZO was de proeffabriek, een wetenschappelijk opgezette fabriek op semi-professionele schaal. Hier is veel research verricht aan de bestaande kaassoorten en zijn verschillende nieuwe kaassoorten ontwikkeld, zoals Kernhem, Maasdam en Proosdijkaas. Het NIZO heeft gezorgd voor de verdere ontwikkeling en selectie van zuursels voor de Gouda kaasbereiding.

Daarnaast is het instituut actief op het terrein van de procestechnologie en het ontwikkelen en testen van technische apparatuur.

Onderwijs

Sinds het eind van de 19e eeuw heeft de Nederlandse melkveehouderij een vooraanstaande positie gekregen dankzij de oprichting van eigen organisaties voor onderwijs, onderzoek en voorlichting en door een actief en stimulerend overheidsbeleid op deze terreinen. Dit leidde tot een hoge opleidinggraad van de melkveehouders, een gericht fokkerijbeleid en een diergezondheidssysteem, alsmede tot een sluitend controleapparaat voor de kwaliteit van boerderijmelk. Hierdoor heeft de kwaliteit van de geleverde grondstof melk voor de kaasbereiding belangrijke impulsen gekregen.

Conclusie

Samenvattend kan geconcludeerd worden dat gezien de continue toename van productie en export de faam van Gouda Holland zich door de eeuwen heen heeft bevestigd. Van productie op de boerderij, via lokale fabrieken is Gouda Holland uitgegroeid tot een nationaal geproduceerd product met een wereldwijde reputatie en vormt een belangrijke, stabiele component in het tot waarde brengen van boerderijmelk.

4.6.3. Het imago van Gouda Holland bij de Europese consument

Om de faam van Gouda Holland (en Edam Holland) bij de Europese consument te kunnen onderbouwen is in 1998 een grootschalig imago onderzoek verricht onder 7200 consumenten uit zes Europese landen: Nederland, België, Duitsland, Frankrijk, Spanje en het Verenigd Koninkrijk.

Het onderzoek is in opdracht van de Nederlandse zuivelindustrie uitgevoerd door ITM Research (Amsterdam) nadat over de opzet ervan overleg is gepleegd met diensten van de Commissie. Het onderzoek is wetenschappelijk begeleid door prof. dr. ir. B. Wierenga van de Erasmus Universiteit, Rotterdam. De gebruikte methodiek voldoet aan de hiervoor geldende wetenschappelijke maatstaven.

De onderzoekers vatten de resultaten als volgt samen (1999):

“The results of the study indicate that Edam cheese and Gouda cheese are being associated with the country of origin, i.e. with the Netherlands, to a very high degree. For Edam and Gouda cheese this is

more so than for other internationally marketed cheeses. Furthermore, it has been shown that the designation 'Dutch' in Gouda and Edam cheese adds value to the product. These findings are being supported by the following specific results:

In the mind of the European consumer there is a **strong spontaneous association** between the **brand names Edam and Gouda** on the one hand and the **country the Netherlands** on the other hand. In all foreign markets, except for Spain, about one third of the consumers that are aware of Gouda or Edam produce Netherlands-related spontaneous associations with the brand names Gouda and Edam. This is about as high as France-related associations for Camembert, Greece-related associations for Feta and higher than Switzerland-related associations for Emmental.

Furthermore, **the Netherlands** are being seen as the **most important or even sole producer of Gouda and Edam**. About 75 to 80% of all European consumers that are aware of Edam and Gouda first mention the Netherlands as the country of origin. When spontaneous and aided awareness of the country of origin are combined, 90 to 91% of relevant respondents know that Edam and Gouda are being produced in the Netherlands. These figures are higher than comparable figures for Feta and Greece (82%), Emmental and Switzerland (79%) and Camembert and France (83%). In addition to this: almost half of the population of relevant respondents (47% and 46%) think that the Netherlands is the *only* country where Edam and Gouda, respectively, is being produced. These figures are also higher than the comparable figures for Feta, Emmental and Camembert.

In relation to this: **Dutch Edam and Dutch Gouda are being perceived as the original product**: Dutch Edam and Gouda are far more being associated with the descriptions 'the original product' (both around 90%) than Edam and Gouda produced elsewhere (both around 25%).

The **image of Dutch Edam and Dutch Gouda is stronger and more favourable** than the image of reference Edam and Gouda, produced in other countries. This is true for each of the eight different image scales used in the survey. To give an impression: over all eight scales together, the percentage agreeing with a (positive) statement, compared to the total number of judgements, was 86% for Dutch Edam and 61% for the reference product. For Gouda the comparable figures are 88% and 63%. This is an indication that there is a strong preference for Dutch Edam and Dutch Gouda as compared to the products produced outside The Netherlands. In addition, this indicates that the regional designation 'Dutch' Gouda or 'Dutch' Edam adds value to the product.

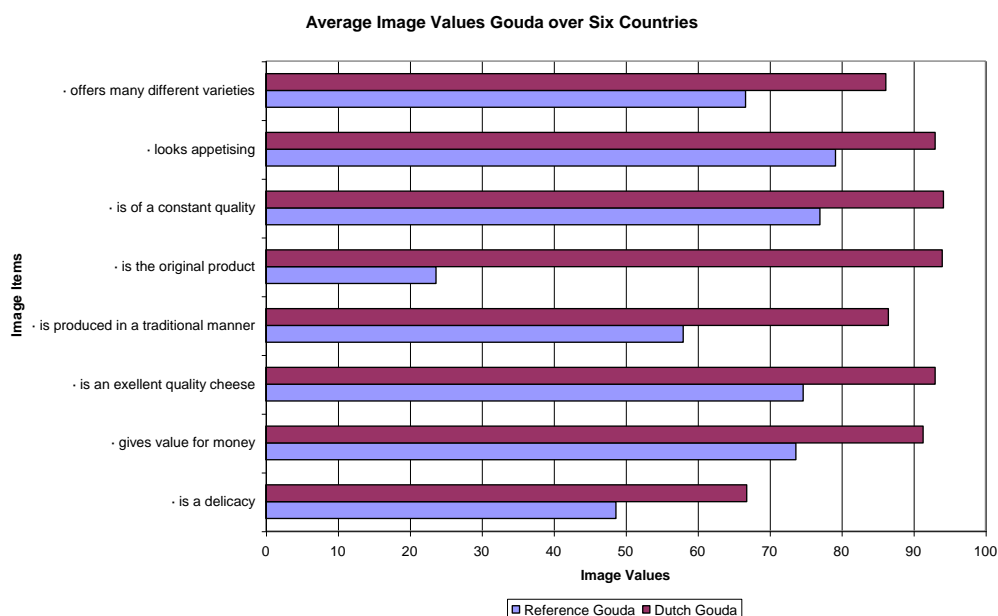
The **preference for the Dutch product** also becomes evident in the following. If Dutch Gouda is offered at the same price as Gouda produced elsewhere, many more respondents choose the Dutch Gouda (52%) than the (non-Dutch) reference product (11%). The comparable figures for Edam are 48% and 12%. This preference also translates into a **willingness to pay a higher price** for the Dutch product, compared to their non-Dutch counterpart: many European consumers (45% Gouda; 41% Edam) are pre-

pared to pay a 10% price premium for Dutch Edam and Gouda; this is clearly different from reference Edam and Gouda: 9% is prepared to pay a price premium for reference Edam and 8% for reference Gouda.

Most of the overall results stated above are also true for the individual countries. The country for which the results are most different from the rest is Spain. In this country the awareness of and knowledge about cheese is relatively low anyway. Germany is the country where the consumers are most aware that Edam and Gouda are also being produced locally. Also, in Germany the respondents have a more outspoken image of the reference product than in the other countries. So German consumers are relatively familiar with the non-Dutch versions of Edam and Gouda, respectively. It is interesting to note then, that also among German respondents, Dutch Edam and Dutch Gouda are being judged more favourably on all eight image attributes, than the reference product (in this case Germany-produced versions). In addition, it is interesting to note that the German consumers, like other European consumers, show a similar preference for Dutch Edam and Dutch Gouda, in terms of willingness to pay a price premium.”

Kort samengevat zijn de vijf belangrijkste elementen:

1. Sterke spontane associatie tussen “Gouda en Edam” en Nederland
2. Nederland wordt gezien als de belangrijkste (zelfs als enige) producent van Gouda en Edam
3. Gouda Holland en Edam Holland worden ervaren als de originele producten
4. Het imago van Gouda Holland en Edam Holland is sterker en gunstiger dan het imago van referentie Gouda en Edam geproduceerd in andere landen (zie ook nog onderstaande figuur)



5. er is preferentie voor het Nederlandse product en dit vertaalt zich in de bereidheid om er een hogere prijs voor te betalen (zie ook de navolgende tabel).

Preferentie voor Gouda Holland bij gelijke prijs (in %)

	Nederland	België	Duitsland	VK	Frankrijk	Spanje
<u>preferentie:</u>						
Gouda Holland *)	79	40	55	54	56	51
referentie Gouda	1	30	18	4	16	3
geen voorkeur/weet het niet*)	20	29	27	42	29	45
*) bereid meer te betalen voor Gou- da Holland:						
ja **)	60	49	59	40	60	39
nee	25	27	25	23	12	8
weet het niet	15	25	16	37	28	53
**)<u>hoeveel meer?</u>						
gemiddeld bedrag	NFL 2,60	BFR 39	DM 2,10	£ 0.30	FF 8,50	ptas 210
percentage	24,0	15,5	17,7	23,2	19,80	20,6
Totaal	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Respondenten	1154	1130	1188	792	1043	334

De samenvatting van het onderzoek "EC Registration of Gouda and Edam, an international consumer survey commissioned by the Dutch Dairy Bureau" is als bijlage 4 bijgevoegd.

4.6.4. Ondersteuning van het imago van Gouda Holland

De Nederlandse kaasproducenten hebben sinds de jaren vijftig van de vorige eeuw vele inspanningen geleverd om de bekendheid en waardering van Gouda Holland in het buitenland te vergroten. Deze activiteiten zijn voor een groot deel in collectief verband uitgevoerd. De gezamenlijke kaasproducenten betaalden ieder jaar een bedrag op basis van de geproduceerde hoeveelheden kaas. Van dit geld werd een breed activiteitenpakket samengesteld.

Alle instrumenten van de moderne marketingcommunicatie werden toegepast: reclame in de massamedia, promotie in de winkel, stands op tentoonstellingen, acties in de horeca, consumenten voorlichting met kookboeken en culinaire demonstraties.

Vanaf 1954 werd het kaasmeisje ingezet als symbool voor echte kaas uit Holland. Het kaasmeisje is een

figuur in Hollandse klederdracht, die zowel als logo werd toegepast als in levende lijve optrad bij acties en evenementen. In Duitsland werd het kaasmeisje bekend als Frau Antje en groeide haar populariteit uit tot grote hoogte.



4.6.5. Misbruik van het imago van Gouda Holland door buitenlandse producenten

In verschillende Europese landen wordt Gouda in de winkel verkocht zonder dat op de verpakking duidelijk is aangegeven wat het land van herkomst is. Naast deze onduidelijkheid is er ook sprake van misleiding, doordat niet-Hollandse Goudse aangeduid wordt alsof ze uit Nederland afkomstig is.



Etiket met Nederlandse tulpen en molens op Duitse Gouda in Griekenland



Voorverpakte Edam in Duitse supermarkt, najaar 2002



Franse Edam met aanduiding "Dutch" in Makro, Coventry, UK, februari 2002

4.7. Controlestructuur:

Naam : Stichting Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel (COKZ)
 Adres : Postbus 250
 3830 AG LEUSDEN
 Telefoon : 033-4965696
 Fax : 033-4965666

In de opeenvolgende schakels van gras tot consument kunnen de volgende controle- en erkenningsstap-
 pen worden onderscheiden:

Kwaliteitsborging boerderijmelk

De kwaliteitsborging boerderijmelk is in Nederland verankerd in de leveringsvoorwaarden van de zuivelondernemingen. Belangrijke elementen in deze borging zijn: het omgaan met diergeneesmiddelen, de algehele diergezondheid en dierenwelzijn, de specifieke aandacht voor het te gebruiken voer en water, de melkwinning, de melkbewaring en de stal- en tank-lokaalinrichting, het gehele concept van reiniging en desinfectie en het omgaan met het milieu en afvalstoffen.

Rijdende MelkOntvangst (RMO)

De melk wordt op de boerderij opgehaald door Rijdende MelkOntvangsten (RMO's). Deze tankauto's en de werkwijze van de RMO-chauffeur moeten voldoen aan de eisen die zijn vastgelegd in de Zuivelverordening 2005, Grondslag Uitbetaling Boerderijmelk. Het toe-zicht is door het Productschap Zuivel opgedragen aan het COKZ.

Kwaliteitscontrole van de melk

Het onderzoek op de kwaliteit van de melk wordt uitgevoerd door het Melkcontrolestation Nederland te Zutphen in opdracht van de zuivelondernemingen. Het toezicht op de juiste werkwijze bij het Melkcontrolestation is door het Productschap Zuivel opgedragen aan het COKZ.

Krachtens de Zuivelverordening 2005, Grondslag Uitbetaling Boerderijmelk, wordt van de afgeleverde melk het celgetal, het kiemgetal, aanwezigheid van melkvreemde bacterie-groeiremmende stoffen, aanwezigheid van sporen van boterzuurbacteriën, zuurtegraad vet, vriespunt en reinheid onderzocht. Aan al deze parameters zit een boeteclausule als een bepaalde norm wordt overschreden.

Uitsluiting van melk voor verwerking tot humane producten geschiedt op basis van de eisen gesteld bij de EU-hygiëneverordeningen (852/2004 en 853/2004) Overschrijding van één of meer van de normen die gelden voor boerderijmelk - zoals voor het celgetal, voor het kiemgetal, de MRL's voor antibiotica en andere residuen van diergeneesmiddelen en MRL's voor contaminanten – leidt tot uitsluiting van de melk voor verwerking tot humane producten en derhalve ook voor Gouda Holland.

Controle op de bereiding van Gouda Holland

De controle op de productie van Gouda Holland geschiedt op basis van paragraaf 4.2 van dit dossier door het COKZ. De eisen uit dit dossier – behoudens de extra eisen betreffende de herkomst van de grondstof melk en de plaatsen van productie en rijping – komen overeen met het bepaalde bij de *Landbouwkwaliteitswet*, in het bijzonder de *Landbouwkwaliteitsregeling Kaas*. Voor de specifieke controle op Gouda Holland is een Controlereglement opgesteld met een in details uitgewerkte controlestructuur en te controleren parameters (zie bijlage II).

4.8. Etikettering:

"Gouda Holland", een door de Europese Unie Beschermde Geografische Aanduiding (BGA)

Deze aanduiding zal op de hele kazen prominent worden weergegeven op het vloeietiket dat wordt aangebracht op de platte zijde van de kaas en/of op een banderol rond de kaas. Dit is niet verplicht indien de

kaas conform 4.5 versneden en voorverpakt in de handel wordt gebracht; dan wordt deze aanduiding aangebracht op de voorverpakking.

4.9. Nationale eisen:

Gouda Holland moet voldoen aan de navolgende nationale wet- en regelgeving:

- a. de *Warenwet*, zijnde de basiswetgeving inzake levensmiddelen, en dan in het bijzonder het *Warenwetbesluit Zuivel*, de *Warenwetregeling Zuivelbereiding* en de *Warenwetregeling Kaaskorstbedekingsmiddelen*.
- b. de *Landbouwkwaliteitswet*, in het bijzonder het *Landbouwkwaliteitsbesluit Zuivelproducten* en de *Landbouwkwaliteitsregeling Kaas*.

Ad a.

In het Warenwetbesluit Zuivel hebben de artikelen 9 t/m 13 betrekking op kaas. In de artikelen 9 en 10 wordt een relatie gelegd met de kaassoorten die zijn geregeld in het kader van de Codex Alimentarius en/of de Conventie van Stresa. Voor Gouda (en Edam) wordt evenwel verwezen naar de nationale Landbouwkwaliteitsregeling Kaas.

Ad. b

De Nederlandse zuivelindustrie en overheid hechten grote waarde aan de eigen verantwoordelijkheid van de producent ten aanzien van de hygiëne en de kwaliteit bij het produceren van zuivelproducten. Dit sluit ook aan bij de visie van de Europese Commissie. Dit heeft nationaal geleid tot een heroriëntering van de wetgeving ten aanzien van de kwaliteit van zuivelproducten. Bij de meest recente herziening van de kwaliteitsregelgeving betreffende zuivelproducten in 1998 is als overgangsmaatregel gekozen voor een wetgeving waarbij op vrijwillige basis een overheidsgarantie kan worden verkregen als voldaan wordt aan de daartoe geldende bepalingen. Die garantie wordt tot uitdrukking gebracht door een rijksmerk, onderscheidelijk voor boter, melkpoeder en kaas. In hoofdstuk 4, paragraaf 2 van de Landbouwkwaliteitsregeling Kaas worden de samenstellings- en kwaliteitseisen voor Gouda gedetailleerd omschreven. Er wordt niet gerefereerd aan de herkomst van de melk noch de plaats waar de kaas gerijpt dient te worden. Ook is onder bepaalde voorwaarden het gebruik van gereconstitueerde melk uit magere melkpoeder toegestaan. Andere vormen van rijping, zoals folierijping, worden niet uitgesloten. In het onderhavige productdossier zijn wel extra eisen vastgelegd ten aanzien van deze parameters. Bij de productie van Gouda Holland is er sprake van een maximaal verband tussen de grondstof melk en geavanceerde processen ontwikkeld uit de traditionele bereiding met behoud van het volledige natuurlijke imago

5. Relatie met de Codex Alimentarius en de Conventie van Stresa

De opstelling van Nederland in de laatste eeuw in het internationale overleg is altijd zeer liberaal geweest. Handelsbelemmeringen passen niet in de Nederlandse handelsgedachte. Deze opstelling lijnde met de door Nederland in de vorige eeuw gehanteerde strategie van het kostleiderschap.

Op 1 januari 1951 is de Kaasconventie van Stresa tot stand gekomen. In deze conventie zijn de spelregels vastgelegd met als doelstelling om voor bepaalde traditionele kazen de oorspronkelijkheid en het gebruik van benamingen te beschermen. Daarmee kwam er een duidelijker beeld voor de afnemers van deze kazen. Voor een aantal kaassoorten is in het kader van Stresa de herkomst en de benaming gedefinieerd en zijn de onderscheidende kenmerken van de kaas beschreven. De oorspronkelijke doelstelling van de overeenkomst is als volgt geformuleerd: "Het nut erkend hebbende van een internationale regeling en samenwerking om het rechtmatig gebruik van de aanduidingen van herkomst en van de benamingen van kaas te waarborgen".

In het kader van Stresa zijn de verschillende kaassoorten in twee groepen opgesplitst. De eerste groep, de bijlage A-kazen, is van toepassing voor die benamingen van kaassoorten die in geen ander land gebruikt mogen worden, zoals Roquefort, Parmigiano Reggiano en Pecorino Romano. In de tweede groep (bijlage B) zijn de benamingen opgenomen die ook door andere landen mogen worden gebruikt. De conventie biedt uitsluitend een (traditionele) naamsbescherming en geen soortbescherming; de kaassoort als zodanig mag worden geïmiteerd. Een ander land mag dus op basis van Stresa wel Gouda produceren, mits het land van productie wordt vermeld. Het vermelden van het land van productie wordt nogal eens achterwege gelaten, waarmee dan gesuggereerd wordt dat de kaas uit het oorspronkelijke land komt (zie ook paragraaf 9).

De volgende landen hebben indertijd benamingen voor specifieke kaassoorten in de B-lijst laten opnemen: Denemarken, Frankrijk, Italië, Nederland, Noorwegen, Zweden en Zwitserland. Oostenrijk heeft Stresa wel ondertekend, maar heeft geen eigen kaassoorten op de lijst laten zetten. Nederland heeft indertijd (1954) Gouda, Edam, Friese en Leidse kaas op de B-lijst geplaatst. Van elke kaas die in de B-lijst is opgenomen zijn door het land van indiening de karakteristieke eigenschappen (w.o. vorm, gewicht, afmetingen, kleur en vet in de droge stof) van die kaas beschreven. Gouda en Edam zijn op deze lijst geplaatst in de traditionele verschijningsvormen.

De belangstelling van landen om in het kader van de Conventie afspraken te maken over de naamsbescherming van traditionele kaassoorten is beperkt gebleven. Zo hebben landen als Duitsland en België zich altijd afzijdig gehouden. Eind jaren zestig was er al een grotere belangstelling om kaasstandaarden op te stellen in het kader van de Code of Principles, de zuivelvoorganger van de Codex Alimentarius. Na de jaren zestig is de status van de kaasconventie verder afgenomen. Er zijn verschillende pogingen ondernomen om de overeenkomst op te heffen, vanwege het beperkte aantal deelnemende landen. Uiteindelijk is de overeenkomst een slapend bestaan gaan leiden.

Onder het gezag van de Joint FAO/WHO Committee of Government Experts on the Code of Principles concerning Milk and Milk Products zijn in 1966 internationale individuele standaarden voor kaassoorten

opgesteld (bij de afkondiging van de standaarden hebben 11 van de toen 14 deelnemende landen de standaarden voor Gouda en Edam ondertekend). Bij de incorporatie van de Code of Principles in de later ontstane **Codex Alimentarius** was het noodzakelijk de bestaande zuivelstandaarden aan te passen aan de Codex-structuren en uitgangspunten.

Tijdens de tweede vergadering van het Codex Committee on Milk and Milk Products (CCMMP) in mei 1996 is een begin gemaakt met de herziening van de individuele kaasstandaarden, de zogenaamde C-standaarden. Hierbij tekent zich een tendens af dat de parameters voor de wereldwijd belangrijke generieke kaassoorten Cheddar, Gouda, Edam en Emmental zo ver worden opgerekend dat van een kwaliteitsborging geen sprake meer is. Ter illustratie: de huidige voorstellen voor Gouda en Edam accepteren alle melk en melkproducten als grondstof, gaan uit van een minimum vetgehalte van 25%, hebben ruimere vochtgehalten en geven niet expliciet een minimale rijpingstijd aan. Ook foliekaas voldoet aan de eisen.

Deze ontwikkeling rechtvaardigt eens te meer het bestaan van Europese verordeningen die het traditionele kwaliteitsproduct in stand houden.

De hervorming van het Gemeenschappelijk Landbouwbeleid heeft ook in Nederland een omslag bewerkstelligd in het denken: van bulk en goed naar minder en beter. Parallel hieraan is de Nederlandse zuivelsector overtuigd geraakt van de positieve uitstraling van de Europese regelgeving voor het behoud van traditioneel, kwalitatief hoogwaardige producten. Deze ontwikkeling heeft zich vertaald in een verandering in de marktpositionering van de Nederlandse kaas. In plaats van op volume ligt nu de nadruk op toegevoegde waarde.

Bijlage II

Overzicht van aangehaalde wettelijke teksten

1. EU hygiëneverordeningen (waaronder: 852/2004 en 853/2004)
2. Warenwetbesluit Zuivel van 25 oktober 1994
3. Warenwetregeling Kaaskorstbedekkingsmiddelen van 2 februari 1996
4. Landbouwkwaliteitsbesluit Zuivelproducten van 7 juli 1998
5. Landbouwkwaliteitsregeling Kaas van 20 juli 1998
6. Zuivelverordening 2005, Grondslag Uitbetaling Boerderijmelk

Bijlage III

BEMONSTERINGS- EN ONDERZOEKPROGRAMMA GOUDA HOLLAND

In dit bemonsterings- en onderzoeksprogramma worden de parameters onderverdeeld in:

- parameters t.a.v. eisen die specifiek gelden voor Gouda Holland
- parameters t.a.v. de basiseisen voor kaas.

Parameter	Eisen in het kader van		Aantal monsters per bedrijf (berekening 2003 o.b.v. Landbouwkwaliteitsregeling Kaas)
	Gouda Holland	Warenwet	
KAAS			
Vochtgehalte	X		√ 60P waarbij P= jaarprod. in tonnen
Vetgehalte in de droge stof	X	X	√ 60P waarbij P= jaarprod. in tonnen
Zoutgehalte in de droge stof	X		√ 60P waarbij P= jaarprod. in tonnen
pH	X		inspectie
Nitraatgehalte		X	2 per maand
Coli-achtigen		X	2 per maand
E. coli		X	monsters met een gehalte aan coli-achtigen > 2.000 per gram
L. monocytogenes		X	2 per maand
Natamycine		X	6 per jaar
Deelkeuring I ²	X		√ 60P waarbij P= jaarprod. in tonnen
Deelkeuring II ¹	X		15 - 25 % van de ontvangen kaas
Deelkeuring III ¹	X		15 - 25 % van de Gouda Holland met logo ouder dan ... weken
Kaasmelkpasteurisatiecontrole ³	X	X	9 controles per pasteur per

² Voor een nadere uitwerking van de inhoud van deze keuring wordt verwezen naar blz. 4

			kwartaal
KAASKORSTBEHANDELINGSMIDDELEN			
Type kunststofdispersie		X	inspectie
Petroleumetherextract		X	inspectie
Natamycine		X	inspectie
Kleurstoffen		X	inspectie
Aard van de olie		X	inspectie

STREMSEL			
Genetisch gemodificeerd stremsel	X		inspectie 4 x per jaar
KAASPEKEL			
Zouttolerante lactobacillen	X		1 per kwartaal per pekelbad
Chloroformgehalte		X	1 per kwartaal per pekelbad
GERASPTE KAAS			
Gouda Holland	X		inspectie
Vetgehalte in de droge stof	X	X	1 per maand per vds-type
Eiwit in de vetvrije droge stof (toevoegingen)		X	1 per maand
Zetmeelgehalte		X	elk monster "geraspte Gouda Holland met zetmeel"
Gebruik gmo-natief zetmeel		X	inspectie
L. monocytogenes		X	2 per maand
Residuen kaaskorstbehandelingsmiddelen		X	1 per maand
Melkvreemd vet		X	1 per maand ingeval bedrijf producten

³ Inclusief bepaling fosfatase-activiteit in ongepasteuriseerde gestandaardiseerde kaasmelk

			met melkvreemd vet verwerkt resp. opslaat
VERSNEDEDEN KAAS			
BGA-kaas	X		inspectie
L. monocytogenes		X	1 per twee maanden

BOERDERIJMELK			
Herkomst	X		inspectie
AANVULLINGSMELK			
Herkomst	X		inspectie
Zuurtegraad	X		2 - 4 per maand
Antibiotica		X	2 - 4 per maand
Fosfatase-activiteit	X		max. 9 per kwartaal

N.B. Overig onderzoek van melk en eindproducten op chemische contaminanten is opgenomen in het ZVG-monitoringprogramma.

INHOUD ONDERSCHIEDEN DEELKEURINGEN GOUDA HOLLAND

Deelkeuring I

- hulpstoffen en toevoegingen
incl. zuursels / kaaskorst-
behandelingsmiddel

- juist gebruik merk

- rijpingstemperatuur

- vorm

- uiterlijk

- korst

- zuivel

- geur en smaak

- aanduiding

Deelkeuring II

- juist gebruik merk

- rijpingstemperatuur

- vorm

- uiterlijk

- korst *

- zuivel

- geur en smaak

- aanduiding

* incl. kaaskorstbehandelings-
middel

Deelkeuring III

- juist gebruik merk

- rijpingstemperatuur

- vorm

- uiterlijk

- korst *

- zuivel

- geur en smaak

- verpakking

- aanduiding

- juist gebruik logo Gouda Hol-
land-aanduiding / etikettering

- gewicht

- leeftijd

* incl. kaaskorstbehandelings-
middel

Bijlage IV

NEDERLANDSE KAASCULTUUR IN HISTORISCH PERSPECTIEF

1. *Veehouderij en kaasbereiding*

De historie van de veehouderij in dat deel van de lage landen langs de Noordzee, dat tegenwoordig wordt gevormd door Nederland, gaat terug tot ver vóór het begin van de jaartelling.

De natuurlijke gesteldheid van de lagere streken langs de kust, samen met het vochtige en gematigde klimaat vormen ideale voorwaarden voor het bestaan van uitgestrekte graslanden. Ook langs de rivieren en beekjes die de hogere zandgronden doorsnijden, zijn de omstandigheden voor het ontstaan van grasland gunstig.

Informatie van vóór de Romeinse tijd is verkregen uit resten van oude woningen en bijgebouwen, die op hogere delen in het landschap en op terpen hebben gestaan. Met vrij grote zekerheid kunnen kaasvormen, dikwandige ronde vaten van gebakken steen, voorzien van met gaten doorboorde bodems, worden aangewezen. De oudste vondsten dateren van ± 4000 jaar vóór Chr.

Vanaf de Romeinse tijd zijn schriftelijke berichten bekend over o.a. de veehouderij en zuivelproductie in Nederland. Door de Romeinen werd opgetekend dat de winning van melk en het gebruik daarvan als zodanig en geronnen (dus als een soort kaas) door de Germanen in praktijk werd gebracht.

Toen Julius Caesar in 57 v. Chr. in onze streken doordrong, viel hem de zuivelbereiding op. Hij noteerde namelijk in zijn kriegsverslag Commentarii de Bello Gallico over de stammen die hij onderwierp: "Ze bedrijven geen akkerbouw, hun voedsel bestaat voornamelijk uit melk, kaas en vlees"

Uit de Frankische tijd heeft Mr. Ph. v. Blom in de "De Vrije Fries", 19e dl. de volgende waarneming opgetekend: "In de 8ste eeuw bestond in Friesland tussen Flie en Lauwers reeds een belangrijke handel en verspreidden landbouw en veeteelt een algemene welvaart. De veestapel moet reeds zeer aanzienlijk zijn geweest. De zuivelbereiding leverde toen overvloed aan boter en kaas".

In deze en latere eeuwen was de kaas het belangrijkste en schijnt in de lage landen steeds een algemeen verbreid volksvoedsel te zijn geweest. In verband met het feit dat kaas als vast product minder spoedig aan bederf onderhevig is en zich beter leent voor transport, werd deze het vroegst over verre afstand verhandeld.

Inkomensregisters van kloosters in Friesland en Holland vermelden in de 12e en 13e eeuw herhaaldelijk boter en kaas.

De Italiaan Ludovico Guicciardini gaf in 1567 een beschrijving van de Nederlanden. De volgende citaten daaruit:

"de Koeyen gheven oock seer goeden ende leckeren Kaese, ende goede Botter 't heel jaer deur, soo overvloedichlijck, besonder in Hollandt, dat het schier onghelooffelijck ware. Want 't is blijckelijck dat 't Somertijds een Koe alleene ghemeynlijck alle daghen gheeft acht ende thien ghelten melcks: de ghelte doende wat meer dan een halve quarte of flessche van Florence: soo dat het landt, welck een onspreeckelijcke menichte verbesicht ende verbruuyct, daer af niet alleenlijck wel versien en blijft: maer wordt ook in ander landtschappen ghesonden ende verkocht met menichte. Hier worden luttel Schapenkaesen gemaect, ende noch veel min Gheytenkaesen: want Koeyenkaesen beter ende orborlijcker is". Verder wordt de zuivelproductie vooral vermeld in het overzicht van Holland, waar "soo groote menichte van kase ende botter ghemaect wordt, dat deghene die het ter selver plaetsen niet teghenwoordichlijck gesien en hadde, nimmermeer gheloooven en soude". Edam is vermaard "door de ontallijcke goede kasen die hier omtrent overal ghemaect worden".

Tot zover Guicciardini.

Tegen het einde van de Middeleeuwen werden de houten kaasvaten gesignaleerd. Een gevelsteen uit Hoorn (1533) beeldt een koppedraaier (kaasvat=kaaskop) uit, die wilgestammen gebruikt om vaten voor het bolronde type te produceren.

Op gravures in het Alkmaarse gemeentemuseum, voorstellende de Alkmaarse kaasmarkt in 1675 en 1725, heeft de aangevoerde kaas nog niet de latere typisch kogelronde vorm van de Edam, maar is meer platronde. De bolvorm is waarschijnlijk in de loop van de 18e eeuw meer algemeen geworden. Echter, in 1581 vermelden de lijsten van convoeien en licenten reeds rubrieken voor "klootkaas".

Sinds de middeleeuwen heeft de bereiding van kaas zich steeds dieper geworteld in de Nederlandse agrarische sector. Tot het einde van de 19e eeuw vond de productie op de boerderij plaats. De voor de handel beschikbare hoeveelheden, alsmede de marktprijzen van de kaas waren aan grote schommelingen onderhevig. De klimatologische omstandigheden hadden grote invloed op de kaasproductie. Droogte, resp. wateroverlast veroorzaakten verstoringen in de grasgroei, maar hadden ook invloed op de mate waarin veeziekten voorkwamen.

Voor de laatste eeuw heeft de productie van kaas enorme ontwikkelingen doorgemaakt. Technische en technologische kennis op het gebied van graslandbeheer, gezondheid van vee, kwaliteit van melk en de daaruit bereide producten, de overgang van melkverwerking op de boerderij naar de zuivelfabriek en de betere verbindingen over land en zee en door de lucht zijn enkele van de belangrijke factoren die het ontstaan van de huidige situatie mogelijk hebben gemaakt.

De huidige situatie is dat Nederland nog steeds toonaangevend is op het gebied van kaas. De in het voorgaande beschreven omstandigheden gelden nog steeds. Het in vroegere eeuwen veelal als "zoetemelkse kaas" aangeduide product is nog steeds de degelijke basis van de kaasbereiding in Nederland. De belangrijkste soorten zijn Gouda en Edam. Die namen zijn ontstaan uit de omstandigheid dat veel kaas van het platronde model in Zuid-Holland werd bereid en in Gouda op de markt werd gebracht. Edam was een andere belangrijke markt- en havenplaats, waar kazen die ook rond waren, maar een hoger model hadden, werden verhandeld.

In het begin van de 20e eeuw is men in Nederland overgegaan tot het wettelijk regelen van soorten, vormen en gehalten van de kaas. Daarvoor hadden regionale en plaatselijke overheden wel al maatregelen getroffen om de kwaliteit en de eerlijkheid in de kaashandel te bevorderen.

De regelingen voor kaas liggen vast in het kader van de Landbouwkwaliteitswet, in het bijzonder in het Landbouwkwaliteitsbesluit zuivelproducten en de Landbouwkwaliteitsregeling kaas.

2. Enige achtergronden bij de handel in Nederlandse kaas.

Tijdens de middeleeuwen vond er reeds een aanmerkelijke interlokale handel plaats in b.v. vee, boter, kaas en spek. Het middeleeuws marktrecht had vooral tot doel de levensmiddelenvoorziening te waarborgen. Bescherming en bevoordeling van de consument stonden voorop door bevordering van de directe ruil. Onnodige tussenhandel werd tegengegaan.

Steden verwierven het waagrecht, en/of het stapelrecht. In 1571 b.v. verwierf Groningen het stapelrecht voor o.a. boter en kaas. Dat hield in dat alle boter en kaas uit Groningen en de Ommelanden via de Groninger markt verhandeld moest worden.

In Friesland en vooral Holland verwierven de bekende marktplaatsen soortgelijke privileges.

De interlokale en ook internationale kaashandel had in de 15e eeuw al grote vormen aangenomen.

In het najaar van 1439 voer schipper Jacob Claesz. uit Edam over de Zuiderzee naar Kampen met 4 vaten boter en vierhonderd pond kaas. Vrederic Hillebrantz, ook uit Edam, had vijftien vaten boter, drieduizend pond kaas en 2500 "cleyne kasekens" aan boord. Het zijn maar enkele namen uit een lange rij van schippers en hun goederen. De lijst werd een kleine 2 jaar bijgehouden, van najaar 1439 tot eind augustus 1441 en staat bekend als het pondtolregister van Kampen. Alle schippers en handelaren uit Holland en West-Friesland die naar of via Kampen reisden, moesten in die jaren een speciale (pond)tol betalen. De naam "pond" geeft aan dat het om een percentage van de waarde van de handelswaar ging, in dit geval ongeveer anderhalf procent. De ontvangsten werden nauwkeurig bijgehouden en dankzij die nauwkeurigheid weten we hoe belangrijk kaas en boter waren in het laatmiddeleeuwse handelsverkeer. In het register van Kampen namen ze de eerste plaats in.

De kaas werd, volgens het register, o.a. aangevoerd uit Amsterdam, Edam, Hoorn, Enkhuizen, Alkmaar; soms b.v. ook uit Texel en Haarlem. Kampen was vooral doorvoerhaven voor schepen op weg naar Deventer. Vanuit Deventer gingen veel goederen over de IJssel en de Rijn door naar Duitsland.

Het register van Kampen vormt de eerste kaashandelstatistiek. Andere bronnen zijn veel minder nauwkeurig.

Leiden kreeg in 1303 het privilege voor een kaasmarkt. In Enkhuizen werd in 1394 een waag opgericht "opdat men alle suivel en waeren in gerechten gewichte moght afleveren en ontfangen". "Caescoper" werd zelfs een apart vak, zoals blijkt uit Rotterdamse en Goudse stadsrekeningen uit respectievelijk de jaren 1426-'27 en 1500.

In Hoorn waren in de 16e en 17e eeuw veel inwoners actief in de zuivelhandel; kaas werd uitgevoerd naar verre landen als Spanje en Italië.

Gouda was het centrum van de kaashandel in oostelijk Zuid-Holland. Hier groeide de aanvoer tussen 1651 en 1690 van 4 tot 6,3 miljoen pond per jaar. Maar ook in Leiden, Oudewater, Schoonhoven, Rotterdam, Dordrecht en Gorinchem werden kazen gewogen. In Friesland was boter belangrijker, maar in de grootste marktsteden, Leeuwarden en Sneek werd ook kaas verhandeld. In Dokkum, Franeker en Bolsward was kaas het voornaamste product.

Uit de 14e, 15e en 16e eeuw zijn gegevens bekend over de uitvoer van kaas uit de verschillende stapelplaatsen en havensteden naar Duitsland, het Oostzeegebied, Noorwegen, België, Frankrijk, Portugal, Spanje en Italië.

Het zuivelbedrijf, en de daarmee samenhangende handel hadden omstreeks het midden van de 16e eeuw een grote betekenis gekregen en vormden een der belangrijkste bestaansbronnen van de Nederlandse gewesten.

Hiervoor is beschreven dat natuurlijke omstandigheden voor zowel de productie als de handel (scheepvaartverbindingen) van oudsher stimulerend hebben gewerkt. Vele van die omstandigheden gelden heden ten dage nog. Tijdens de recente eeuwen vonden enorme ontwikkelingen plaats die ook de kaashandel beïnvloedden. Techniek, technologie, hygiëne, communicatie en vervoer zijn enkele voorbeelden. Mede daardoor is de productie van en de handel in Nederlandse kaas voortdurend toegenomen. Door de opkomst van de industrie en later de dienstensector is de relatieve betekenis van de agrarische sector belangrijk teruggelopen. Binnen die sector is de veehouderij steeds de belangrijkste gebleven. Van de Nederlandse melkproductie wordt meer dan de helft aangewend voor de kaasbereiding. Nederland is nog steeds één van de belangrijkste kaasexporteurs ter wereld. Gouda Holland en Edam Holland wordt uitgevoerd naar meer dan 150 landen.

3. De kwaliteit van Gouda Holland en Edam Holland.

Aan het einde van hoofdstuk 1 is reeds aangegeven dat in de huidige situatie de landbouwkwaliteitswet de regelgeving rond de productie van Nederlandse kaas bevat. Op grond van die regelgeving moet elke Gouda en Edam zijn voorzien van een rijksmerk, het caseïnermerk. De soort en het vetgehalte worden erop aangegeven, alsmede een letter-cijfercombinatie die tijd en plaats van productie in code weergeeft. Dat merk garandeert kwaliteit en samenstelling van het product.

De overheid voerde reeds in 1913 het eerste officiële rijkskaasmerk in; dat voor volvette kaas. Vijf jaar later werden aparte merken ingevoerd voor kaas met een lager vetgehalte. In 1919 kwam het besluit dat alleen kaas met een gecontroleerd vetgehalte geëxporteerd mocht worden.

Kaasproducenten hebben uiteraard reeds in de eeuwen dat nog voor een groot deel voor eigen gebruik werd geproduceerd, aandacht aan de kwaliteit geschonken. Met het toenemen van de handel in het product kwam het kwaliteitsaspect meer op de voorgrond te staan. De opbrengst van het product was mede afhankelijk van de kwaliteit.

De vroegste informatie over kaasbereiding in deze streken spreekt van geronnen melk. Dat is waarschijnlijk zure melk geweest, die men enige tijd liet staan, alvorens de vaste delen te verzamelen. Dat product was belangrijk langer houdbaar dan gewone melk.

Onze hedendaagse Gouda Holland en Edam Holland zijn voortgekomen uit wat aanvankelijk werd aangeduid als Zoetemelkse kaas. Bij de bereiding werd verse volle melk als grondstof gebruikt. Er werd reeds stremsel gebruikt. Door de gestremde massa te vormen en te persen ontstond een korst. Daardoor werd het mogelijk de kaas langer te bewaren. Transport over grotere afstand werd hierdoor mogelijk. In de loop der jaren werd er soms toe overgegaan (een deel van) de melk af te romen. Daar worden twee redenen voor opgevoerd. In de eerste plaats kwam door die werkwijze vet beschikbaar voor de boterbereiding. Als tweede voordeel wordt genoemd het feit dat de kaas eerder geschikt is voor verkoop. Kaas met minder vet is steviger.

Het produceren van kaas uit (gedeeltelijk) afgeroomde melk werd veelal als fraude aangemerkt. Reeds in een vroeg stadium werd van overheidswege aandacht geschonken aan de naam en faam van de Nederlandse zuivelproducten.

De Staten van Holland vaardigden b.v. in 1723 een Placaat uit, "raakende het vervalschen van de Soete Melk en Kaas daarvan gemaakt". Van melk, bestemd voor de bereiding van Zoetemelkse kaas mocht niet de geringste hoeveelheid room worden afgenomen.

Kaas van afgeroomde melk diende een afwijkende vorm te hebben en worden voorzien van de letters H.K. (Hobbekaas). Overtreding van de regels leverde forse straf op: voor de eerste maal in overtreding zijnde werd een boete van 500 gulden verbeurd, voor de tweede maal 1000 gulden en voor de derde maal 1000 gulden en bovendien publieke geseling en verbanning voor altijd uit de provincie.

In 1736 en 1743 werd door de Gecommitteerde Raden in West-Friesland en het Noorderkwartier o.a. bepaald dat Zoetemelkse kaas behoorlijk moet worden bewerkt, zonder al te sterk te zouten. Ze mag niet worden geweekt (om het hoge zoutgehalte te verdoezelen) en tussen 1 december en 15 maart mag geen hooikaas worden bereid.

De zorg voor de kwaliteit van de kaas heeft, zoals bovenstaande laat zien, al heel lang de belangstelling van de overheid. De directe oorzaak daarvan is het gegeven dat kaas een belangrijk exportproduct is. Met het exporteren van kaas kwamen de nodige deviezen binnen. Afzetbevordering werd reeds in praktijk gebracht. In 1735 werd gesteld dat "quaade practycquen het debiet buitenslands aanmerkelijk verminderden en de prijs deden dalen, tot groot nadeel van het Land en de ingezetenen".

Niet alleen de overheid, maar ook particulieren en belangenbehartigende organisaties spanden zich in om de kaaskwaliteit op te voeren.

In het Magazijn van vaderlandsche landbouw is in 1808 een artikel opgenomen met de volgende titel: "Berigt wegens het maken van Zuid-Hollandsche of zogenoemde Gouwse Zoetemelkse Kaas, medege-deeld door M. Spinhoven te Vreeswijk aan de Vaart, Lid der Commissie van Landbouw in Utrecht. In dat artikel wordt de bereiding van Gouda gedetailleerd behandeld. Met de toenmalig beschikbare kennis worden adviezen gegeven over de hygiëne, bewerking en rijping. Ook worden gebreken behandeld en rijpingsomstandigheden besproken.

Twee jaar later wordt in hetzelfde tijdschrift de bereiding van Edam besproken onder de titel: "Berigt wegens het maken van zoogenoemde Noord-Hollandsche Kaas, opgemaakt bij de Commissie van Landbouw in Amstelland".

De Commissies van Landbouw waren door de overheid ingestelde deskundigencommissies. Voor zover bekend zijn genoemde publicaties de eerste in hun soort waar aanbevelingen voor de bereiding van respectievelijk Gouda en Edam zijn gedaan.

Het belang van een goede kwaliteit van de Gouda Holland en Edam Holland is vooral zo vroeg in de belangstelling gekomen door het grote belang van de uitvoer. In de regelgeving kwam dat belang tot uiting door strengere normen vast te stellen voor exportkaas dan voor producten voor binnenlands gebruik. Reeds in de negentiende eeuw kwam onderwijs in de zuivelbereiding en vooral de kaasbereiding tot stand. De onderwijsbehoefte steeg, toen aan het einde van de vorige eeuw de fabriekmatige kaasbereiding werd ingevoerd.

De kaaskwaliteit werd gunstig beïnvloed door de uitvoer. Ook geldt: de uitvoer van kaas werd gunstig beïnvloed door de kwaliteit. De export naar verre gebieden vroeg een product dat niet kwetsbaar is. De

ronde vorm en de stevigheid van de Edam voldoen daar uitstekend aan. De Nederlandse kaasexporteurs hebben steeds uitstekend kunnen voldoen aan de wensen van de afnemers. Dat was mede mogelijk doordat de marktplaatsen en productiegebieden van de kaas bij elkaar in de nabijheid lagen. Er was direct contact tussen exporteur en producent.

De markt versterkt weliswaar de onderlinge concurrentie tussen de producenten, maar er gaat ontegenzeggelijk een kwaliteitsverhogende werking vanuit. Zolang iemand anders een hogere prijs kan bedingen, is de drang aanwezig de kwaliteit, en daarmee de prijs, op te stuwen.

4. Naamsbescherming voor Gouda Holland en Edam Holland.

Van Kaas via Zoetemelkse kaas naar Gouda en Edam. Uit het voorgaande is gebleken dat Nederland een rijke historie heeft op kaasgebied. Nederlanders hebben in voorgaande eeuwen gebruik gemaakt van de natuurlijke omstandigheden die uitnodigen voor veeteelt.

Al in een vroeg stadium werd hier meer aandacht aan de kaasbereiding geschonken dan elders. Men kwam er achter dat onze kaas handelswaar was. Wensen van afnemers werden snel ingevuld. Hoe de- gelijker de kaas, hoe verder men ze kon vervoeren, hoe meer er te verdienen viel.

De aldus geproduceerde en verhandelde Zoetemelkse kaas werd, voornamelijk door de marktont- wikkeling, geleidelijk opgesplitst in Gouda en Edam.

In Gouda werd voornamelijk het platcilindrische model op de markt gebracht. Deze volvette kaas van het halfharde type is in de loop der eeuwen uitgegroeid tot een product met grote naam en faam. Vooral in Nederland en de ons omringende landen wordt Gouda in de verschillende leeftijdsklassen zeer gewaar- deerd. In Nederland bestaat 70% van de kaasconsumptie uit Gouda. De platcilindrische Gouda wordt geproduceerd in verschillende gewichtsklassen, variërend van 2,5 kg tot 30 kg. De export van Gouda naar verdere (overzeese) bestemmingen bestaat voor een groot deel uit de gewichtsklasse van 4 kg. Dit type is beter bestand tegen fysieke en klimatologische ongemakken dan de grotere variëteiten.

Al in de 18e eeuw wordt er Zoetemelkse kaas aangeduid met Gouda. Toen zal dat nog voornamelijk kaas geweest zijn die in Gouda werd vermarkt, en/of in de Zuid-Hollandse/Utrechtse weidestreek geprodu- ceerd. De toenemende handel zal ertoe geleid hebben dat de naam Gouda werd verbonden aan de platcilindrische volvette kaas. Daarmee bestond een soort standaard waar in het zaken doen aan gerefe- reerd kon worden. Vanaf de jaren 1910-1920 werden wettelijke regels gesteld aan het produceren van de volvette Gouda Holland in Nederland

Edam was een belangrijke marktplaats voor kaas. Reeds vóór het tot stand komen van de droogmakerij- en in de Kop van Noord-Holland was de kaashandel er een belangrijke economische activiteit. Het in productie komen van de polders zo rond het begin van de 17e eeuw verhoogde de productie en dus de handel aanzienlijk.

Edam was tevens een belangrijke havenplaats, zowel voor de handel overzee als voor de binnenvaart. Het type zoetemelkse kaas dat in Edam werd verhandeld was "hard van binnen, rond van fatsoen". Dat type kaas werd gaandeweg als Edam aangeduid. De eigenschappen van Edam werden in de loop der eeuwen steeds meer afgestemd op de wensen van, vooral, afnemers overzee. Aanvankelijk was de Edam bereid uit volle melk, maar om beter te kunnen voldoen aan eigenschappen als "rond van fatsoen" en "hard van binnen" ontwikkelde deze kaas zich tot een 40+ kaas. Een wat lager vetgehalte brengt een steviger zuivel met zich mee, waardoor ook de bolronde vorm beter behouden blijft. Gedurende de laatste eeuw is ook voor Edam kaas een nationale wetgeving tot stand gekomen, die onder meer dwingend voorschrijft dat deze kaas slechts in de 40+ klasse geproduceerd mag worden. Om aan de typische eisen te voldoen die aan Edam worden gesteld mag het zoutgehalte in de kaas wat hoger zijn dan dat van Gouda.

In het voorgaande zijn factoren, die geleid hebben tot de situatie dat Gouda Holland en Edam Holland wereldberoemd zijn, in een historisch perspectief geplaatst: een Nederlandse bodem die als het ware gemaakt is om er een hoge kwaliteit gras op te winnen, melkvee dat alle eigenschappen heeft voor het produceren van hoogwaardige melk en tenslotte kaasmakers die met kennis van- en liefde voor het vak kaas maken en die laten rijpen.

Gouda Holland en Edam Holland zijn de erfgoederen van de Nederlandse zuivelsector. Zonder te overdrijven kan men ze beschouwen als erfgoederen van Nederland.

Nu er regelgeving is die historische verworvenheden van plattelandsgebieden moet beschermen, met het oogmerk de welvaart van die gebieden te bevorderen, dienen Gouda Holland en Edam Holland ook voor de toekomst in dat kader te worden vastgelegd.

Overzicht van geraadpleegde literatuur

- "Berigt wegens het maken van zoogenoemde Noord-Hollandsche kaas, opgemaakt bij de Commissie van Landbouw in Amstelland", in: J. Kops, Magazijn van vaderlandsche landbouw, V, Haarlem, 1810, p. 192-197.
- "Berigt wegens het maken van Zuid-Hollandsche of zoogenoemde Gouwsche zoetemelksche kaas, meegedeeld door M. Spinhoven te Vreeswijk aan de Vaart, lid der Commissie van landbouw in Utrecht", in: J. Kops, Magazijn van vaderlandsche landbouw, IV, Haarlem, 1808, p. 543-550.
- P.N. Boekel, De zuivelexport van Nederland tot 1813, Wageningen, 1929.
- N. Eekhof, Spectrum Kaasatlas, Utrecht, 1976.
- A. Paarlberg, Langs wegen van garanties, 1956.
- A. Vernooij, Hard van binnen, rond van fatsoen, geschiedenis van de Nederlandse kaascultuur, Rijswijk, 1994.