

## **Protocol kaaskeuringen**

### ***Achtergronden en doel van de keuringen***

Sinds vele jaren worden door de Bond van Boerderijzuivelbereiders (BBZ) op verschillende plaatsen in het najaar keuringen van Boerenkaas georganiseerd. Deze keuringen hadden in eerste instantie tot doel het verbeteren van de kwaliteit van de Boerenkaas en het informeren en bijscholen van de bereiders / leden van de BBZ. De keuringen hebben in de loop van de jaren veel bijgedragen aan het verbeteren van de kwaliteit van de Boerenkaas in het algemeen en aan de vakkennis van de bereiders.

De afgelopen jaren is de reden voor deelname aan de keuringen verschoven.

Tegenwoordig worden door de deelnemers als redenen voor deelname aan een keuring naast kwaliteitsverbetering onder andere genoemd:

- publiciteit voor het product Boerenkaas in het algemeen door het houden van een presentatie van de gekeurde kazen en het vermelden van een verslag en prijswinnaars in de krant
- publiciteit voor de prijswinnaars,
- gezelligheid, contact met collega's
- uitwisseling kennis
- contact met bestuursleden BBZ, informatie over de sector

Waar in het verleden publiciteit rond de keuringen met gemengde gevoelens werd bekeken, is de tijd aangebroken daarvan zo optimaal mogelijk gebruik te maken. Dit vraagt om een goede organisatie van de keuringen, zoals

- voorkomen van fouten en misverstanden rond resultaten van de keuringen,
- een goede onderlinge vergelijkbaarheid van de verschillende keuringen,
- correcte omgang met de pers,
- uitdragen van een consistent beeld richting de consument,

### ***Aanbevelingen voor de organisatie en uitvoering van de keuringen***

#### *- Indeling in categorieën*

Voorgesteld wordt om bij alle keuringen de ingezonden kazen als volgt in groepen in te delen en deze als volgt te benoemen

Gele volvette kaas gemaakt uit rauwe melk:

A = kleine kazen ( > 2 kg)

B = jong ( 2 – 15 kg)

C = jong ( > 15 kg)

D = belegen

E = oude kaas

F = kazen bereid uit afgeroomde melk (30+ en evt. 20+)

G = kruiden ( waaronder komijnekaas )

H = Leidse

J = geiten/schapen

K = overige kazen ( o.a. kaas gemaakt uit gethermiseerde en gepasteuriseerde melk)

L = kazen met een productbeschrijving

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

- *Nummering kazen.*

Uitgangspunt is dat de keuringskazen voor de keurmeesters niet herkenbaar zijn. Daarom worden de kazen van een keuringsnummer voorzien dat als volgt is samengesteld:

categorie ( A t/m K) - deelnemersnummer – volgnummer kaas (a, b, c)

Stel mensen leveren meerdere kazen in binnen één categorie: dan dus nummeren met a, b, c, d, etc.

Bij meerdere kazen binnen één categorie doet alleen kaas a mee voor de prijsuitreiking.

(Uitgezonderd categorieën H t/m L waar de mogelijkheid bestaat om zowel een jonge als belegen kaas in te leveren)

Kazen worden anoniem gekeurd. Dit betekent dat eventuele herkenningpunten ( bijv. naam op merk of banderol) op de kaas bij inlevering van de kaas moeten zijn afgedekt.

In geval nisinezuursel wordt gebruikt dan kan de bereider dit vooraf opgeven. Dit wordt gezien als een productbeschrijving en daarom valt deze kaas daardoor onder categorie L. In het geval geen opmerking vooraf wordt gemaakt dan doet deze kaas gewoon mee met de categorieën A t/m K, met het mogelijke risico dat er een smaakafwijking bitter dan wel zoetig wordt geconstateerd.

Andere kaassoorten dan Goudse zoals bijv. feta, witschimmel etc. 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.

De keurmeesters beoordelen ieder afzonderlijk elk aspect van iedere kaas en geven daarover een gezamenlijk oordeel. Zij kunnen desgewenst een beroep doen op de mening van keurmeesters van overige teams of van een arbiter.

Schrijver heeft tot taak de opmerkingen die keurmeesters noemen aan te geven op het keuringsformulier en om het aantal punten op te schrijven.

Als de schrijver wil, mag hij/zij meeproeven maar geen oordeel geven over kaas.

- *Voorkeuring*

Bij grotere keuringen zijn meerdere keuringsteams actief. Om het niveau van de beoordeling om 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 zogenaamde voorkeuring een jonge en een belegen kaas buiten mededinging aan te leveren.

- *Administratie en uitwerking van keuringsresultaten*

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 voor het optellen van de punten, invullen van namen, enz.

- *Indeling in kwaliteitsgroepen*

Nadat het aantal punten is opgeteld wordt bepaald of de kaas als 1<sup>e</sup> dan wel 2<sup>e</sup> soort is.

Eerste soort kaas: Kazen met 84 punten of meer

Tweede soort kaas: Kazen met 83 punten of minder

Alleen op het keuringsformulier van een eerste soort kaas wordt de naam van de bereider vermeld. Dit onderdeel blijft op het keuringsformulier van een tweede soort kaas blanco. Wel wordt de naam van de bereider in dat geval op het witte doordrukvel (kopie) vermeld.

- *Volgorde van waardering en prijswinnaars*

Hierbij is het aantal behaalde punten 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 (aantal punten gelijk is) dan wordt de winnaar bepaald op basis van het gewicht van de kaas: de zwaarste kaas wint. In uiterste gevallen kan het lot beslissen.

Na het bepalen van de winnaars mogen de gele keuringsbriefjes bij de kazen worden geplaatst.

- *Uitreiking wisselbeker*

Bij verschillende kaaskeuringen wordt een wisselbeker uitgereikt. Het is verstandig om als kaasdagcommissie vooraf duidelijk vast te leggen hoe de spelregels zijn voor de uitreiking van deze wisselbeker.

Voorstel spelregels:

Aantal punten behaald bij de jonge kaas en aantal punten behaald bij de belegen kaas worden opgeteld. 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 uitsluitsel 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 tijdens de keuring een keuringscertificaat beschikbaar. Het aantal punten dat op het certificaat komt te staan, komt overeen met het hoogste aantal punten dat voor een beoordeling van een kaas is gehaald tijdens de betreffende keuring (kazen buiten mededinging doen hiervoor 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 iedere kaas de uitslag van de keuring aangebracht.

- *Zwaarte van de afzonderlijke keuringsaspecten*

In de huidige keuringssystematiek zijn er voor de onderdelen uiterlijk en doorsnede maximaal 10 punten per onderdeel, voor het onderdeel consistentie maximaal 20 punten en voor het onderdeel geur en smaak maximaal 60 punten te behalen.

uiterlijk	max. 10 punten	10
consistentie	max. 10 punten vermenigvuldigt met factor 2	20
geur/smaak	max. 10 punten vermenigvuldigt met factor 6	60
doorsnede	max. 10 punten	10
Totaal aantal punten	maximaal	100

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

- *Technische keuring.*

De keuring zoals we die uitvoeren blijft nadrukkelijk een technische keuring en geen consumentenkeuring.

- *Spelregels voor deelnemers*

Het is aan te bevelen om alle deelnemers op de hoogte te brengen van de spelregels tijdens de kaaskeuring. Maak als kaasdagcommissie één A4-tje met alle belangrijke regels die u daarna kunt meezenden bij de uitnodiging voor deelname aan de kaaskeuring. Als uitgangspunt voor dit overzicht kunt u dit protocol gebruiken waarbij u eventuele kleine aanpassingen doet met betrekking tot onderdelen die specifiek op uw keuring van toepassing zijn.

### **Contacten met de pers**

Er is één persoon binnen de kaasdagcommissie verantwoordelijk voor de omgang met de pers. Wanneer gasten of vertegenwoordigers van de pers bij de keuring worden uitgenodigd, worden deze ontvangen en begeleid door deze perscontactpersoon. In principe is hij / zij degene die vragen beantwoordt en toelichting geeft. Voor zover redelijkerwijs mogelijk onthouden anderen (ook de keurmeesters) zich van commentaar en inhoudelijke uitspraken.

Ook behoren er eenvoudige persmapjes beschikbaar te zijn met algemene sectorinformatie en verdere contactpunten zoals Secretariaat BBZ, Voorlichtingsbureau Boerderijzuivel, etc.

Mei 2014