

V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2014/C 443/06)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽²⁾****„HOLLANDSE GEITENKAAS“****EG-Nr.: NL-PGI-0005-01176-6.11.2013****g.g.A. (X) g.U. ()****1. Name**

„Hollandse geitenkaas“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Niederlande

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**3.1. Erzeugnisart**

Klasse 1.3: Käse

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

„Hollandse geitenkaas“ ist eine traditionelle geografische Bezeichnung für ein halbfestes, in den Niederlanden erzeugtes und auf natürliche Weise oder in Folie gereiftes Käseerzeugnis, das in ähnlicher Weise wie Gouda-Käse hergestellt wird und aus Ziegenmilch von in den Niederlanden ansässigen Ziegenhaltungsbetrieben besteht. „Hollandse geitenkaas“ reift auf natürliche Weise mit Rindenentwicklung oder in Folienverpackung als rindenloser Käse zu einem verbrauchsfertigen Erzeugnis. Die natürliche Reifung mit Rindenentwicklung darf nur in den Niederlanden stattfinden. Die Reifungsdauer beträgt vier Wochen mit einem Minimum von 25 Tagen.

Eigenschaften:

Farbe:

Bei der Reifung geht die Farbe von Weiß bei jungem und mittelaltem „Hollandse geitenkaas“ zu Elfenbeinfarben bei altem „Hollandse geitenkaas“ über.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

Konsistenz:	„Hollandse geitenkaas“ ist vier Wochen nach der Herstellung etwas weich bis geschmeidig; mit fortschreitender Eintrocknung nimmt die Festigkeit zu.
Zusammensetzung:	Die den Käseereien angelieferte Milch hat einen Fettgehalt von 2,8 bis 6,2 % und einen Eiweißgehalt von 2,6 bis 4,4 %. Alle Kräuter, Gewürze oder Gemüse, wie Brennnessel, Bockshornklee, Thymian und Tomaten, können dem Käse zugesetzt werden, sofern deren charakteristisches Aroma im Käse zu schmecken ist.
Fettgehalt:	Mindestens 50,0 % und höchstens 60,0 % in der Trockenmasse.
Feuchtegehalt:	Höchstens 44 % nach 14 Tagen nach dem Zeitpunkt der Dicklegung.
Salzgehalt:	Höchstens 4,1 % in der Trockenmasse.
Geschmack:	Weich, mild und rein. Geschmack und Geruch werden mit fortschreitender Reifung stärker/intensiver.
Schnittfläche:	Nach dem Durchschneiden des Käses ist die Schnittfläche geschlossen oder eine Bildung von Löchern sichtbar, die ungleichmäßig verteilt sind.
Rinde:	Bei natürlicher Reifung ist die Käserinde gut geschlossen, glatt, trocken, sauber und schimmelfrei. „Hollandse geitenkaas“ in Folienverpackung hat keine feste Rinde, obwohl auch dieser Käse gepresst und in Salzlake eingelegt wird. In Folienverpackung gereifter „Hollandse geitenkaas“ muss gut geschlossen, glatt, trocken, sauber und schimmelfrei sein.
Reifungstemperatur:	10 bis 14 °C bei natürlicher Reifung und 4 bis 7 °C bei Folienreifung.
Alter bei Verzehr:	Mindestens 28 Tage bis mehr als ein Jahr nach der Herstellung.

Sonstige Merkmale:

Die Form des Käses ist flach zylindrisch oder kanterkäse-, brot- oder blockförmig, mit einem Gewicht von 1,5 bis 20 kg. Unter einer flachen zylindrischen Form wird eine runde Form verstanden, deren Seitenfläche fließend in die flache Ober- und Unterseite übergeht und deren Höhe ein Viertel bis die Hälfte des Durchmessers beträgt. Unter einer Kanterkäseform wird eine flache zylindrische Form mit einem fließenden Übergang und einem scharfen Übergang verstanden. Unter einer Brotform wird ein rechteckiger Käse verstanden.

Die Dicklegung der Ziegenmilch erfolgt mit Lab tierischen Ursprungs oder mit einem mikrobiellen Lab bei einer Temperatur von mindestens 28 und höchstens 32 °C. Für die Dicklegung wird eine mikrobielle Mischkultur aus den für „Hollandse geitenkaas“ geeigneten mesophilen Milchsäurebakterien hinzugefügt, bestehend aus *Lactococcus*-Varianten, meist in Kombination mit *Leuconostoc*-Varianten und gegebenenfalls in Kombination mit thermophilen *Lactobacillus*- und/oder *Lactococcus*-Arten.

In einem konditionierten Salzbad werden Temperatur, Salzgehalt und pH-Wert so konstant wie möglich gehalten. „Hollandse geitenkaas“ wird in eine Salzlake mit einem Salzgehalt von mindestens 17 °Bé (Grad Baumé) und höchstens 20 °Bé eingelegt. Der pH-Wert ist kleiner als 4,8, und die Temperatur beträgt mindestens 10 °C und höchstens 16 °C.

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Für die Herstellung von „Hollandse geitenkaas“ wird pasteurisierte Ziegenvollmilch, Ziegen(molken-)rahm und pasteurisierte vollständig oder teilweise entrahmte Ziegenmilch von niederländischen Milchziegenbetrieben verwendet.

Milch von anderen Tieren ist nicht zulässig.

Der halbfeste „Hollandse geitenkaas“ wird aus Milch von der Weißen Holländischen Ziege oder Kreuzungen der Weißen Holländischen Ziege mit anderen milchtypischen Ziegenrassen hergestellt.

Die gleichbleibende Qualität und der milde Geschmack der niederländischen Ziegenmilch sind auf eine kontrollierte Haltung, fachliches Können und die Anwendung eines Qualitätssicherungsprogramms (Qualitätssicherungskette) zurückzuführen.

Dank des Qualitätssicherungsprogramms kann der Milchziegenhalter Ziegenmilch in gleichbleibend hoher Qualität garantieren. Das Qualitätssicherungsprogramm enthält unter anderem Kriterien für die Betriebshygiene, Tierarzneimittel, Tiergesundheit und Tierschutz, Futter und Trinkwasser, Melkvorgang und Kühlung.

Das Qualitätssicherungsprogramm für die Milchziegenhaltung erfüllt mindestens die in der EU festgelegten Hygienevorschriften und steht unter der Aufsicht der Kontrollbehörde für Milch und Milcherzeugnisse (Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel, COKZ).

Von jeder Ziegenmilchlieferung werden Proben genommen. Die Proben werden auf die folgenden Parameter analysiert: Fett- und Eiweißgehalt sowie verschiedene Qualitätsparameter. Diese Basisdaten für die Milchqualität bilden die Grundlage für die Zahlung an den Ziegenhalter. Die gesamte Probenahme, die Probenuntersuchung und die korrekte Verarbeitung der Untersuchungsergebnisse stehen unter der Aufsicht der COKZ.

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Das Futter der Holländischen Ziege besteht aus Grassilage und/oder Maissilage niederländischen Ursprungs, Pelletfutter und Stroh. Ergänzungen wie Leinsamen, Presskuchen und Birtreber sind erlaubt. Futter von externen Lieferanten muss den Bestimmungen des Qualitätssicherungsprogramms der Milchziegenbetriebe sowie den Anforderungen der relevanten europäischen Tierfutterverordnungen entsprechen. Futter, das die Milch und den Käse (Geruch, milder Geschmack usw.) nachteilig beeinflussen kann, wie zum Beispiel Zwiebeln, wird laktierenden Ziegen nicht gefüttert.

3.5. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Die für „Hollandse geitenkaas“ bestimmte Ziegenmilch stammt von in den Niederlanden ansässigen Milchziegenbetrieben. Herstellung und natürliche Reifung des „Hollandse geitenkaas“ finden in den Niederlanden statt.

Im Folgenden werden die charakteristischen Phasen des Herstellungsprozesses aufgeführt:

- Die Ziegenmilch wird von den Ziegen produziert und im Betrieb des Landwirts gemolken, wobei maximal 8 Melkungen bei maximal 6 °C im Kühltank des landwirtschaftlichen Betriebs aufbewahrt werden.
- Die Ziegenmilch wird von geprüften Milchsammeltankwagen-Fahrern (rijdende melkontvangst, RMO) beprobt, abgeholt und an die Käsereien ausgeliefert.
- Die Milch wird von den Käsereien in Empfang genommen und in Tanks gelagert.
- Die Milch für die Käseherstellung wird mindestens 15 Sekunden lang bei mindestens 71,8 °C pasteurisiert. Der pasteurisierten Ziegenmilch werden Lab und Säurewecker zugesetzt.
- Nach der Dicklegung und Bearbeitung wird die Molke abgezogen und der Käse in die Behälter gefüllt und gepresst.
- Der Käse wird in eine Salzlake eingelegt. Die Einlegedauer in der Salzlake hängt vom Durchmesser und von der Form des Käses ab. Der maximale Salzgehalt des Käses darf höchstens 4,1 % in der Trockenmasse betragen.
- Der Käse reift auf natürliche Weise mindestens 25 Tage lang unter kontrollierten Klimabedingungen, wird regelmäßig gewendet und durch Aufbringen einer für Lebensmittel geeigneten Beschichtung schimmelfrei gehalten. Die Reifungstemperatur beträgt 10 bis 14 °C. Die natürliche Reifung mit Rindenbildung erfolgt in den Niederlanden, um die Entwicklung einer trockenen Rinde unter Kontrolle zu haben. Zeit und Temperatur sind wichtig, damit der Käse im Reifungsprozess ausreichend Gelegenheit hat, die gewünschte organoleptische Qualität zu erreichen. Das fachliche Können, das in den Niederlanden auf dem Gebiet der Reifung von halbfestem Käse entwickelt wurde, ist für die Qualität und die Geschmacksentwicklung von „Hollandse geitenkaas“ von entscheidender Bedeutung. Die Reifung von Käse in Folienverpackung erfolgt über einen Zeitraum von mindestens 25 Tagen in einem Kühlraum bei einer Temperatur von 4 bis 7 °C. Bei Käse in Folienverpackung kann die Reifung auch außerhalb der Niederlande erfolgen. Aufgrund der Folie ist nur die Überwachung der Temperatur wichtig und in einem geringeren Maße das fachliche Können in Bezug auf die Reifung.

3.6. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.

Nicht zutreffend.

3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Jeder natürlich gereifte „Hollandse geitenkaas“ wird mit einer Kaseinmarke mit der Bezeichnung „Hollandse geitenkaas“ versehen. In der Folie gereifter „Hollandse geitenkaas“ wird nicht mit einer Kaseinmarke versehen.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet, auf das sich der Antrag bezieht, ist der europäische Teil des Königreichs der Niederlande. Dieser Teil ist auch unter der traditionellen Bezeichnung „Holland“ bekannt.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheiten des geografischen Gebiets

Zusammenfassung

Aufgrund der Bodenbeschaffenheit und der Klimabedingungen sind die Niederlande von jeher ein Land, das sich sehr gut für Landwirtschaft und Viehzucht eignet, so auch für die Haltung von Milchziegen.

Zusammen mit der Verwendung milchtypischer Ziegenrassen, dem Futter und den Haltungsmethoden, der langen Tradition der Käseherstellung und dem entsprechenden fachlichen Können der Menschen in der betreffenden Region sind dies günstige Faktoren für die Verarbeitung von Ziegenmilch zu „Hollandse geitenkaas“ im europäischen Teil des Königreichs der Niederlande.

Geografie

Aufgrund der Temperatur, der Bodenbeschaffenheit und des Niederschlags sind die Niederlande traditionell ein Land, das sich sehr gut für die Landwirtschaft und für die Viehzucht, einschließlich der Haltung von Milchziegen, eignet.

Die Niederlande haben ein maritimes Klima. Meer und Wind spielen eine bedeutende Rolle. Durch die Anwesenheit von großen Gewässern (Nordsee und IJsselmeer) bleiben die Temperaturschwankungen im Vergleich zu Ländern mit anderer geografischer Lage begrenzt. Das Wasser hat eine verzögernde Wirkung auf die Temperatur. Die langfristige durchschnittliche Jahrestemperatur schwankt in den Niederlanden zwischen 8,9 und 10,4 °C, und die durchschnittliche Niederschlagsmenge liegt zwischen 700 und 950 mm pro Jahr (www.knmi.nl).

Die niederländischen Böden sind hauptsächlich Lehm-, Sand- und Torfböden, die sich für den Anbau von Kulturpflanzen und von Futterpflanzen für die Viehzucht eignen. Ein wichtiger Indikator ist der Grundwasserspiegel. Insbesondere die Feuchtgebiete eignen sich vor allem für den Anbau von beispielsweise Gras für die Viehzucht.

Milchziege

Der „Hollandse geitenkaas“ wird aus Milch von der Weißen Holländischen Ziege oder Kreuzungen der Weißen Holländischen Ziege mit anderen milchtypischen Ziegenrassen hergestellt. Für den Aufschwung der niederländischen Milchziegenhaltung war es wichtig, dass zwischen 1880 und 1920 verschiedene Importe milchtypischer Saanenziegen aus der Schweiz stattfanden. Diese Ziegen wurden mit den in den Niederlanden vorkommenden Ziegen gekreuzt. Die Dörfer bekamen ihre eigenen Zuchtvereine, die sich gemeinsam in Provinzverbänden organisierten. Diesen übergeordnet war die Niederländische Organisation für die Ziegenzucht (Nederlandse Organisatie voor de Geitenfokkerij, NOG), die auch das Stammbuch der Holländischen Milchziege einführte. Das Zuchtziel wurde bereits früh auf nationaler Ebene beschrieben: eine hornlose Ziege mit korrekter Beinstellung und guter Futteraufnahme sowie einer hohen Milchleistung.

Dank der oben genannten Entwicklungen ist die Holländische Milchziege eine der leistungsfähigsten Milchziegen der Welt. Die durchschnittliche Milchleistung der Holländischen Milchziegen nimmt noch immer jedes Jahr aufgrund guter Vererbung und ausgezeichnetem Management zu.

Erzeugnis und fachliches Können

Die niederländische Käsekultur entwickelte sich seit dem Mittelalter, sodass die Niederlande über eine lange Tradition der Käseherstellung und entsprechendes fachliches Können verfügen. Die Herstellung von Gouda-Käse reicht bis in das 18. Jahrhundert zurück. Die in den Niederlanden vorhandenen Kenntnisse und das fachliche Können in Bezug auf die Herstellung von Gouda-Käse hatten einen großen Einfluss auf die Herstellung von „Hollandse geitenkaas“. Die Fachkenntnisse über die Herstellung von halbfestem Gouda-Käse wurden eins zu eins auf die Herstellung von Ziegenkäse übertragen. Dies trug wesentlich zur Entwicklung der einheitlichen Qualität und des homogenen Geschmacks des Erzeugnisses bei.

Die Aufmerksamkeit, die dem fachlichen Können sowie der Qualität und dem Geschmack des in den Niederlanden hergestellten halbfesten Käses gewidmet wird, kommt unter anderem in den seit mehr als einem halben Jahrhundert stattfindenden Käseverkostungen der Stiftung „Nederlands Nationaal Kaaskeurconours“ (NNKC) zum Ausdruck. Fachleute des Käse-sektors üben und prüfen ihre Fachkenntnis bei der Unterscheidung von Käsesorten und deren Geschmacksrichtungen, wie auch des charakteristischen Geschmacks des „Hollandse geitenkaas“.

Organisationsgrad und Logistik

Aufgrund der kurzen Entfernungen in den Niederlanden sind auch die organisatorischen Wege kurz und stehen die Bauern und die für die Herstellung und/oder Kontrolle zuständigen Organisationen in engem Kontakt und Wissensaustausch miteinander. Über die Jahrhunderte hinweg hat die Handwerkskunst der Milchviehalter und der Käsehersteller — auch aufgrund der von der niederländischen Regierung geförderten Forschung, Ausbildung und Informationspolitik — ein hohes und einheitliches Niveau erreicht. So ist die derzeitige Bündelung von Wissen und angewandter wissenschaftlicher Forschung im Verband des Wageningen UR (University & Research Center) auch heute noch ein Beispiel für den hohen Organisationsgrad und die Umsetzung von Wissen in die Praxis, unter anderem bei der Käseherstellung und der Ausbildung.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Erzeugnis und fachliches Können

Charakteristisch für „Hollandse geitenkaas“ ist ein reiner, weicher und milder Geschmack. „Hollandse geitenkaas“ zeichnet sich im Fall von natürlich gereiftem Käse im Alter von 4 Wochen und im Falle von foliengereiftem Käse auch später durch einen milden und frisch-säuerlichen Geschmack aus. Der Käse ist nicht seifig und nicht oder kaum bitter. Mit fortschreitender Reifung und Eintrocknung des natürlich gereiften Käses nimmt die Festigkeit zu und der Geschmack wird intensiver.

„Hollandse geitenkaas“ ist ein halbfestes, auf natürliche Weise oder in Folie gereiftes Käseerzeugnis aus pasteurisierter Ziegenmilch, das in ähnlicher Weise hergestellt wird wie Gouda-Käse. Die Herstellung von Gouda-Käse zeichnet sich durch die Verwendung von mesophilen Säureweckern, gegebenenfalls ergänzt durch thermophile Säurewecker, durch die Dicklegung der Milch, das Formen des Käses durch Pressen und das Salzen des Käses durch Einlegen in

Salzlake unter konditionierten Bedingungen aus. Die natürliche Reifung erfolgt unter Bedingungen, die ebenfalls von der traditionellen Gouda-Herstellung abgeleitet wurden. Das bedeutet, dass die Reifung an der Luft stattfindet, wobei der Käse regelmäßig gewendet und geprüft wird. Während der Reifung entwickelt sich eine trockene Rinde. Foliengereifter „Hollandse geitenkaas“ wird nach dem charakteristischen Pressen und Einlegen in Salzlake in Folie verpackt und im Kaltverfahren gereift. Dadurch wird die Bildung einer festen Rinde verhindert und der milde Geschmack des jungen Ziegenkäses bleibt länger erhalten.

„Hollandse geitenkaas“ wird ausschließlich aus Ziegenmilch hergestellt. Andere Milchsorten sind nicht zulässig.

Im Jahr 1946 hat der Viehzuchtberater des Alten Reichs E. J. Dommerhold das dem „Hollandse geitenkaas“ zugrunde liegende Rezept genau beschrieben. Ein wichtiger Aspekt ist das Vorhandensein von ausreichend Ziegenmilch von hygienischer Qualität. Die Zugabe von Kräutern wird ebenfalls in der entsprechenden Passage des Buches beschrieben. Zu der damaligen Zeit erfolgte die Herstellung von „Hollandse geitenkaas“ in kleinem Maßstab auf dem Bauernhof.

Organisationsgrad und Logistik

Aufgrund der hohen Milchquotenkosten begannen die niederländischen Milchkuhhalter ab Anfang der 80er Jahre des 20. Jahrhunderts, ihre Betriebe auf die Haltung von Milchziegen umzustellen. Dadurch nahm die Menge der für die Käseherstellung verfügbaren Ziegenmilch zu. Die Herstellung verlagerte sich von der in sehr kleinem Maßstab erfolgenden Käseherstellung auf dem Bauernhof hin zu fabrikmäßigen Käsereien, die sich auf die Herstellung von „Hollandse geitenkaas“ spezialisierten.

- 5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)*

Der Schutz des „Hollandse geitenkaas“ als geografische Angabe gründet sich auf die Eigenheiten der Geografie, des Erzeugnisses und des fachlichen Könnens, den Organisationsgrad und die Logistik sowie die spezifischen Reputation.

Geografie

Dank der Bodenbeschaffenheit, des gemäßigten maritimen Klimas und der Fachkenntnisse der Hersteller kann in den Niederlanden Futter für Ziegen gewonnen und für Ziegenmilch gesorgt werden, die sich für die Herstellung von „Hollandse geitenkaas“ eignet. Dies ist eine wichtige Voraussetzung für den reinen und milden Geschmack der Milch, der die Grundlage für den milden Geschmack des „Hollandse geitenkaas“ bildet.

Milchziege

In den Niederlanden begann man bereits Anfang des 20. Jahrhunderts, Ziegen auf eine hohe Milchleistung hin zu züchten. Die noch immer zunehmende durchschnittlichen Milchleistung je Milchziege und die gleichbleibende Qualität sowie der Geschmack der Ziegenmilch werden durch gute Pflege, gute Ernährung, einen guten Gesundheitszustand und die genetische Prädisposition der Milchziegen erlangt. Das Vorhandensein von typischen Milchziegen mit hoher Milchleistung und die Tradition der Herstellung von Gouda-Käse bilden die Voraussetzung für die Herstellung von „Hollandse geitenkaas“.

Erzeugnis und fachliches Können

Anleitungen zur Haltung von Ziegen und zur Herstellung von „Hollandse geitenkaas“ sind bereits in Dokumenten aus dem Jahr 1946 zu finden. Diese Anleitungen bilden noch immer die Grundlage für die heutige Ziegenhaltung und die Herstellung von „Hollandse geitenkaas“.

Die Erfahrungen, die im Laufe der Jahre in der niederländischen Milchziegenhaltung und bei der Herstellung und Veredelung von „Hollandse geitenkaas“ gesammelt wurden, haben zu einem einzigartigen Wissen geführt. Es ist daher wichtig, dass die Herstellung des „Hollandse geitenkaas“ auf der Grundlage von niederländischer Milch erfolgt und in niederländischen Molkereibetrieben stattfindet, wo die Mitarbeiter über eine gründliche Ausbildung und Einweisung in die Technologie verfügen, die speziell für diese Art von Käse benötigt wird.

Organisationsgrad und Logistik

Die kurzen Wege und der hohe Organisationsgrad haben eine gute Führung der Branche zur Folge, in deren Rahmen die Ziegenhalter verpflichtet sind, an einem Qualitätssicherungsprogramm für Ziegenmilch teilzunehmen. Die Teilnahme an dem Qualitätssicherungsprogramm ist wichtig, um zu gewährleisten, dass die Qualität der Ziegenmilch und damit die Qualität des hergestellten Käses auf einem gleichbleibend hohen Niveau gehalten werden können.

Reputation

Die erhöhte Verfügbarkeit von Ziegenmilch und die Herstellung von „Hollandse geitenkaas“ hatten zur Folge, dass der „Hollandse geitenkaas“ in den 80er Jahren des 20. Jahrhunderts vom Verbraucher als Spezialität wiederentdeckt wurde. Typisch für die gute Reputation ist, dass das Umsatzwachstum dieses Erzeugnisses seitdem ohne wesentliche Marketing- und Werbekampagnen erreicht wurde.

„Hollandse geitenkaas“ hat sich inzwischen eine gut wahrnehmbare Stellung in der niederländischen Käseherstellung erworben. Das Volumen des in den Niederlanden hergestellten Ziegenkäses ist von 3 700 Tonnen im Jahr 2000 auf 19 780 Tonnen im Jahr 2012 (Marktverband für Molkereierzeugnisse) angestiegen.

„Hollandse geitenkaas“ ist ein hochwertiges und nachgefragtes Produkt. Als solches genießt „Hollandse geitenkaas“ nationale und internationale Wertschätzung.

Im Hinblick auf den Ruhm des „Hollandse geitenkaas“ wird der Ziegenkäse jedes Jahr auf nationaler Ebene von zahlreichen Käsemeistern auf sein Geschmacksprofil hin beurteilt, wobei ein auf nationaler Ebene festgelegtes Erzeugnisprofil (Nederlands Nationaal Kaaskeurconours) zugrunde gelegt wird.

Die internationale Wertschätzung des „Hollandse geitenkaas“ spiegelt sich auch in den vielen Auszeichnungen wider, die er bei internationalen Wettbewerben gewonnen hat. Die Hersteller von „Hollandse geitenkaas“ nehmen bereits seit Jahren erfolgreich an Käsewettbewerben, wie zum Beispiel in Madison in den USA, am Wettbewerb der DLG in Deutschland oder an der Käseschau in Nantwich in England, teil.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ⁽³⁾)

http://www.eu-streekproducten.nl/sites/default/files/BGA_PD_Hol_Geitenkaas_def.pdf

⁽³⁾ Siehe Fußnote 2.