

# CONTROLEREGLEMENT COKZ BGA GOUDA HOLLAND EN EDAM HOLLAND

## REGLEMENT

### HOOFDSTUK 1

#### Terminologie

##### Artikel 1 Definities

*Verordening*: Verordening (EG) Nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen; *Vo. (EG) Nr. 853/2004*: Verordening van het Europese Parlement en de Raad van 29 april 2004, houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong;

*Nederlandse melkveehouderijbedrijven*: de melkveehouderijbedrijven die zich bevinden in het Europese deel van het Koninkrijk der Nederlanden;

*melk*: koemelk als bedoeld in het desbetreffende productdossier, die afkomstig is van Nederlandse melkveehouderijbedrijven;

*room*: room uit melk als bedoeld in het desbetreffende productdossier;

*kaas*: Gouda Holland of Edam Holland als bedoeld in het desbetreffende productdossier;

*ontvanger van melk*: de natuurlijke of rechtspersoon die bedrijfsmatig melk ontvangt van één of meer melkveehouders en ter zake betaling aan de desbetreffende melkveehouders verricht;

*Gouda Holland*: een volvette (48+) natuurgerijpte kaas van het halfharde type die voldoet aan de in het productdossier gestelde eisen;

*Edam Holland*: een 40+ natuurgerijpte kaas van het halfharde type die voldoet aan de in het productdossier gestelde eisen;

*kaasmerk*: het caseïnerk, als bedoeld in het productdossier, dat door de eerste bereider wordt aangebracht op de kaas die is bestemd om te worden verhandeld als de in het desbetreffende productdossier bedoelde kaas;

*productdossier*: productdossier voor Gouda Holland of Edam Holland ([www.hpa.nl/hpa/voedsel-en-voeding/productdossiers](http://www.hpa.nl/hpa/voedsel-en-voeding/productdossiers))

*dossierhouder*: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO) te Zoetermeer;

*bereider*: de eerste bereider en de opvolgende bereider van kaas

*eerste bereider*: de natuurlijke of rechtspersoon die de eerste bereiding van kaas uitvoert;

*eerste bereiding*: bereiding van kaas door

- stremming van koemelk, waaraan al dan niet melkbestanddelen zijn toegevoegd of onttrokken;
- verwijdering van wei;
- de eerste rijping tot 14 dagen na de eerste dag van de bereiding, met dien verstande dat de eerste rijping van Baby Edam Holland plaatsvindt tot 7 dagen na de eerste dag van bereiding;

*opvolgende bereider*: de natuurlijke of rechtspersoon die, anders dan op de plaats van verkoop aan de gebruiker, als vervolg op de eerste bereiding bedrijfsmatig kaas rijpt, ter rijping in opslag heeft, deze versnijdt, vermaalt, raspt en/of verpakt.

*Opvolgende bereiding*: het bedrijfsmatig, na de eerste bereiding, rijpen, in ter rijping in opslag hebben, alsmede -het anders dan op de plaats van verkoop aan de gebruiker- versnijden, vermalen, raspen en/of verpakken van kaas;

*voorverpakken*: het verpakken van kaas in consumenteneenheden;

*afleveren*: het niet voor opvolgende bereiding leveren van kaas;

*doorleveren*: het ter verdere rijping of bewerking leveren van kaas van de eerste bereider of opvolgende bereider aan een (andere) opvolgende bereider;

*directeur*: directeur van het COKZ;

*bestuur*: bestuur van het COKZ.

## **HOOFDSTUK 2      Algemene bepalingen**

### **Artikel 2      Verplichtingen bereider**

1. De bereider is op grond van de artikelen 5:11 en 5:15 tot en met 5:19 in samenhang met artikel 5:20 van de Algemene wet bestuursrecht verplicht de door het COKZ met keuring en toezicht belaste personen:
  - a. al die gegevens te verstrekken, die naar het oordeel van het bedoelde personeel, onderscheidenlijk het COKZ, nodig zijn voor de vervulling van hun taak;
  - b. inzage te (doen) geven van die boeken en bescheiden die naar het oordeel van het bedoelde personeel, onderscheidenlijk het COKZ, nodig zijn voor de vervulling van zijn taak;
  - c. te allen tijde toegang te (doen) verlenen tot zijn bedrijfsruimten en terreinen en tot de plaatsen en vervoermiddelen waar c.q. waarin voorraden grondstoffen en/of de kaas die tot het bedrijf van de bereider behoort, is opgeslagen c.q. wordt vervoerd;
  - d. toe te staan monsters te nemen van de grondstoffen en/of de kaas, ongeacht waar deze zich bevinden;
  - e. alle gevraagde medewerking te verlenen.
2. De eerste bereider kan, wanneer geen sprake is van regelmatige productie dan wel bij onderbreking van de productie van de kaas, tijdig (binnen drie dagen na de eerste dag van de bereiding) de tijdstippen van aanvang en beëindiging van deze onderbreking aan het COKZ doorgeven. Indien niet of niet tijdig van deze mogelijkheid gebruik wordt gemaakt, worden de kosten van de onnodig gebrachte controlebezoeken bij de eerste bereider in rekening gebracht. Door of namens het bestuur kunnen met betrekking tot de melding nadere regelen worden gesteld.

### **Artikel 3      Registratie, erkenning en verificatie**

1. Op grond van artikel 4 van de Verordening (EG) 853/2004 wordt uitsluitend kaas in de handel gebracht indien deze bereid is in een bereidplaats die voldoet aan de daarin gestelde eisen en die geregistreerd en erkend is.
2. Voordat de kaas wordt afgeleverd, vindt door het COKZ steekproefsgewijs een verificatie plaats inzake de inachtneming van het productdossier, als bedoeld in artikel 11 eerste lid van de Verordening.

## **HOOFDSTUK 3**

### **Voorschriften inzake kaasmerken**

#### **Artikel 4      Caseïnerk**

Elke kaas wordt voorzien van een caseïnerk. Op dit merk staat de benaming van de kaas en een voor elke kaas unieke combinatie van cijfers en letters (alfabetisch en numeriek oplopend).

#### **Artikel 5      Het verstrekken en het gebruik van kaasmerken en onbruikbaar geworden kaasmerken**

1. De caseïnerken (hierna ook: kaasmerken) worden door of namens de dossierhouder verstrekt aan de eerste bereiders die al dan niet lid zijn van de dossierhouder.
2. De aan de eerste bereider verstrekte kaasmerken worden, uitsluitend aangebracht op de in zijn bedrijf bereide kaas.
3. Het is de eerste bereider verboden kaasmerken op kaas aan te brengen, welke niet rechtstreeks aan hem of te zijnen behoeve zijn verstrekt.
4. De eerste bereider van kaas is verplicht het kaasmerk op de kaas aan te brengen op de eerste dag van de bereiding op zodanige wijze dat:

- a. de kaasmerken worden aangebracht in juiste volgorde van cijfers en letters;
  - b. op een kaas niet meer dan één kaasmerk wordt aangebracht;
  - c. de bedrukte zijde van het kaasmerk in de kaas wordt geperst;
  - d. geen beschadiging van het kaasmerk optreedt;
  - e. de aangebrachte caseinemerken voor het met toezicht belaste personeel zichtbaar en leesbaar zijn dan wel zichtbaar en leesbaar gemaakt worden.
5. De eerste bereider is verplicht een administratie te voeren omtrent het verloop van de voorraad van de aan hem verstrekte kaasmerken. Door of namens het bestuur kunnen aanwijzingen worden gegeven omtrent de wijze waarop deze administratie moet worden gevoerd.
  6. Van de kaas verwijderde of losgelaten kaasmerken mogen niet opnieuw worden gebruikt.
  7. Uit de administratie als bedoeld in het vierde lid moet blijken welke kaasmerken onbruikbaar zijn geworden en welke merken betrekking hadden op Gouda Holland of Edam Holland welke niet als zodanig in het handelsverkeer is gebracht.

#### **Artikel 6 Register verstrekte kaasmerken**

1. Het COKZ houdt een register bij van de aan de eerste bereider verstrekte en door hem opgelegde kaasmerken.
2. Voor wat betreft de verstrekte kaasmerken kan het COKZ hiervoor gebruik maken van de via de producent van de kaasmerken en/of de eerste bereider beschikbaar gestelde gegevens met betrekking tot de verstrekte kaasmerken.
3. Voor wat betreft de door de eerste bereider opgelegde kaasmerken maakt het COKZ gebruik van de administratie als bedoeld in artikel 5 en artikel 10.

### **HOOFDSTUK 4**

#### **Het aanbrengen van aanduidingen als bedoeld in het productdossier**

#### **Artikel 7 Gebruik etiketten**

1. De opvolgende bereider, die als laatste een be- of verwerkingshandeling aan de kaas verricht, is verplicht, voordat de kaas wordt afgeleverd, de benaming “Gouda Holland” resp. “Edam Holland” duidelijk zichtbaar op de kaas aan te brengen door middel van een (vloei)etiket en/of een banderol. De genoemde benaming dient gecombineerd te worden met de woorden “Beschermd Geografische Aanduiding” (of de afkorting: BGA) en/of met het communautaire symbool, zoals bedoeld in de Verordening (EG) nr. 628/2008.
2. In afwijking van het vorige lid hoeft de kaas niet te worden voorzien van een (vloei)etiket of banderol wanneer aantoonbaar is dat aan het einde van de rijpingstijd de kaas bestemd is voor het voorverpakken of het direct versnijden of raspen. Na het voorverpakken, versnijden of raspen worden vóór de aflevering de in het eerste lid bedoelde aanduidingen op de verpakking aangebracht.
3. De aangebrachte etiketten en banderollen worden op de juistheid door het COKZ beoordeeld bij de derde deelkeuring als bedoeld in artikel 18. Het aanbrengen van een etiket laat onverlet dat het met het toezicht belaste personeel te allen tijde via het caseinemark de traceerbaarheid van de kaas moet kunnen controleren. In verband met de controle is het met het toezicht belaste personeel gerechtigd het op de kaas aangebrachte etiket geheel of gedeeltelijk te verwijderen.

### **HOOFDSTUK 5**

#### **Voorschriften inzake de kaas**

#### **A. Voorschriften inzake grondstoffen, hulpstoffen en toevoegingen**

#### **Artikel 8 Grondstoffen, hulpstoffen en toevoegingen**

1. De in het productdossier bedoelde kaas mag naast de toegelaten hulpstoffen en toevoegingen uitsluitend worden bereid uit melk, room, geheel of gedeeltelijk ontroomde melk.
2. De in het vorige lid genoemde grondstoffen moeten afkomstig zijn van Nederlandse melkveehouderijbedrijven:
  - die werken volgens een door het COKZ als voldoende aangemerkt borgingssysteem melkveehouderij en
  - waarvan de melk wordt bemonsterd en onderzocht overeenkomstig Verordening 2005, Grondslag uitbetaling boerderijmelk van het Productschap Zuivel en
  - waarvan de melk wordt gemonitord op residuen en contaminanten middels een sectoraal programma en/of door het COKZ.
3. De eerste bereider dient ten behoeve van de controle op het uitsluitend gebruiken van de in het eerste lid bedoelde grondstoffen voor de bereiding van de kaas ten genoegen van het COKZ een eenduidige en traceerbare administratie te houden.<sup>1</sup>
4. Het gestelde in het derde lid geldt ook met betrekking tot de melk die via andere ontvangers van melk wordt geleverd en de grondstoffen, als bedoeld in het eerste lid, die via bereiders van zuivelproducten worden geleverd.

#### **Artikel 9      Monster grondstof**

1. De eerste bereider van kaas is verplicht van elke zending grondstoffen als bedoeld in artikel 8, vierde lid, direct bij ontvangst een monster te nemen ter grootte van 1 liter en dit te bewaren bij een temperatuur van ten minste 0 °C en ten hoogste 5 °C totdat de betreffende grondstof geheel is verwerkt, doch ten minste gedurende twee etmalen na ontvangst van de zending.
2. Het bepaalde in het eerste lid is niet van toepassing op (rauwe) melk als bedoeld in artikel 1, die rechtstreeks wordt geleverd aan een eerste bereider van de kaas.

#### **B. Administratieve voorschriften met betrekking tot in het desbetreffende productdossier bedoelde kaas en voorschriften inzake het door- en afleveren van kaas**

#### **Artikel 10      Administratieve voorschriften eerste bereider**

1. De eerste bereider van kaas is verplicht, dagelijks, voor elke bak of charge kaas een unieke codering toe te kennen en per bak of charge afzonderlijk aantekening te houden van:
  - a. bij de bereiding:
    - de datum van de eerste dag van de bereiding;
    - de kaassoort;
    - het aantal kazen;
    - de letters en volgnummers van de aangebrachte kaasmerken;
  - b. het totale gewicht van de kaas op de vijftiende dag volgend op de eerste dag van de bereiding, dan wel indien het kaas betreft welke op een ouderdom van minder dan vijftien dagen wordt doorgeleverd, het totale gewicht van de kaas op de dag van doorlevering;
  - c. bij doorlevering voor elke doorlevering afzonderlijk:
    - de datum van doorlevering;
    - het aantal kazen en het totale gewicht van de kaas;
    - de naam en de plaats van vestiging van de afnemer.
2. Door of namens het bestuur kunnen aanwijzingen worden gegeven omtrent de wijze waarop de in het eerste lid bedoelde administratie moet worden gevoerd.

#### **Doorlevering van kaas van de eerste bereider aan de opvolgende bereider**

#### **Artikel 11      Doorlevering door eerste bereider**

1. Doorlevering van kaas door de eerste bereider aan de opvolgende bereider, mag slechts

---

<sup>1</sup> (bijv. via interne audits en/of afspraken in contracten met leveranciers dat COKZ evt. de bevoegdheid heeft controles uit te voeren) .

plaatsvinden:

- a. op een zodanig tijdstip dat de verplaatsing van de kaas is beëindigd op de werkdag voor de dag van de beoogde doorlevering des middags om twaalf uur;
  - b. in geval van doorlevering vóór de veertiende dag na de eerste dag van de bereiding des morgens om tien uur, naar maximaal vier opslagadressen, met dien verstande dat kaas van één dagproductie bij niet meer dan twee opslagadressen mag worden opgeslagen.
2. In geval van doorlevering van kaas vóór de veertiende dag, als bedoeld in lid 1 onder b, is de eerste bereider van de kaas, welke is voorzien van een kaasmerk, verplicht van elke doorlevering schriftelijk kennis te geven aan het COKZ, onder vermelding van, per bak of charge of gedeelte daarvan afzonderlijk:
- a. de datum van doorlevering;
  - b. de kaassoort;
  - c. de datum van de eerste dag van de bereiding;
  - d. het bak- of chargenummer;
  - e. het aantal kazen;
  - f. de letters en volgnummers van het eerste en het laatste kaasmerk, dat op kazen van de desbetreffende bak of bakken of op de verpakkingen van de kazen is aangebracht;
  - g. de naam en het adres van de opvolgende bereider, alsmede het opslagadres van de kaas, indien dit afwijkt van het eerstgenoemde adres.
3. In geval van doorlevering van kaas, als bedoeld in lid 1, dient door de eerste bereider een register van opvolgende bereiders te worden bijgehouden waaraan de kaas wordt doorgeleverd. In dit register moet per dag worden bijgehouden hoeveel kaas in gewicht en stuks is geleverd aan welke opvolgende bereider. De opvolgende bereider dient hierbij te worden aangeduid met het EG-erkenningsmerk als bedoeld in Vo. (EG) Nr. 853/2004 en/of naam, adres en vestigingsplaats. Elke maandag dient door de eerste bereider aan het COKZ te worden doorgegeven hoeveel kaas in gewicht en stuks de voorafgaande week (maandag t/m zondag) is doorgeleverd naar welke opvolgende bereider.
4. De opvolgende bereider is verplicht:
- a. de in het eerste lid bedoelde kaas naar bereidingsdatum gescheiden op te slaan;
  - b. de kaas in een ter plaatse aanwezige voorraadadministratie naar bereidingsdatum gescheiden te vermelden.
5. Door of namens het bestuur kunnen aanwijzingen worden gegeven omtrent de wijze waarop:
- a. de in het tweede en derde lid bedoelde kennisgeving moet geschieden;
  - b. de in het vierde lid bedoelde administratie moet worden gevoerd.

## **Doorlevering van kaas van de opvolgende bereider aan de volgende opvolgende bereider**

### **Artikel 12 Doorlevering door de opvolgende bereider**

1. Doorlevering van kaas van de opvolgende bereider aan de volgende opvolgende bereider, mag slechts plaatsvinden op een zodanig tijdstip dat de verplaatsing van de kaas is beëindigd op de werkdag (des middags om twaalf uur) voor de dag van de beoogde aflevering.
2. In geval van doorlevering van kaas, als bedoeld in lid 1, dient door de opvolgende bereider een register van opvolgende bereiders te worden bijgehouden waaraan de kaas wordt doorgeleverd. In dit register moet per dag worden bijgehouden hoeveel kaas in gewicht en stuks is geleverd aan welke opvolgende bereider. De opvolgende bereider dient hierbij te worden aangeduid met het EG-erkenningsmerk als bedoeld in Vo. (EG) Nr. 853/2004 en/of naam, adres en vestigingsplaats. Elke maandag dient per opvolgende bereider aan het COKZ te worden doorgegeven hoeveel kaas in gewicht en stuks de voorafgaande week (maandag t/m zondag) is doorgeleverd naar welke opvolgende bereider.
3. De opvolgende bereider is verplicht:
  - a. de in het eerste lid bedoelde kaas naar bereidingsdatum gescheiden op te slaan;
  - b. de kaas in een ter plaatse aanwezige voorraadadministratie naar bereidingsdatum gescheiden te vermelden.
4. Door of namens het bestuur kunnen aanwijzingen worden gegeven omtrent de wijze waarop:

- a. de in het tweede lid bedoelde kennisgeving moet geschieden;
- b. de in het derde lid bedoelde administratie moet worden gevoerd.

### **Artikel 13      Rijpen, versnijden en voorverpakken van kaas**

1. Het rijpen van kaas vindt uitsluitend plaats in in Nederlandse gelegen rijpingskamers.
2. Het versnijden, raspen en voorverpakken van kaas kan zowel binnen als buiten Nederland plaatsvinden op voorwaarde dat hierbij door de verwerker c.q. voorverpakker een sluitend administratief controlesysteem wordt gehanteerd waardoor tracering naar de unieke combinatie van cijfers en letters op het controlemerk van de versneden kaas gewaarborgd is en de herkomst voor de consument gegarandeerd blijft.

### **C. Voorschriften inzake de controle en keuring van kaas**

#### **Artikel 14                      Steekproefsgewijze keuring**

1. De keuring van de kaas vindt steekproefsgewijs plaats, op basis van drie deelkeuringen, overeenkomstig het bepaalde in de artikelen 15,16 en 17.
2. De keuring kan met betrekking tot een bepaalde bak, charge of partij kaas worden beperkt tot één of meer van de in de artikel 15, tweede lid, artikel 16, tweede lid, en artikel 17, vijfde lid genoemde onderdelen van de deelkeuringen.
3. Naleving van het gestelde bij of krachtens dit reglement c.q. het productdossier vindt plaats door middel van keuring, inspectie, toezicht op controle, administratieve controle, monsterneming en onderzoek.

#### **Artikel 15      Eerste deelkeuring**

1. De eerste deelkeuring van de kaas vindt plaats binnen de tiende tot en met de veertiende dag na de eerste dag van de bereiding.
2. In afwijking van het eerste lid mag de eerste deelkeuring ook eerder dan de tiende dag na de eerste dag van de bereiding plaatsvinden mits de eerste bereider ten genoegen van het COKZ aantoon dat de kaas aan de in het productdossier gestelde eisen voldoet.
3. De in het eerste lid bedoelde deelkeuring omvat:
  - a. onderzoek van uit de kaas genomen monsters op de in het desbetreffende productdossier gestelde algemene en bijzondere eisen met betrekking tot:
    - de samenstelling in het bijzonder het vochtgehalte, het vetgehalte in de droge stof en het zoutgehalte in de droge stof;
    - de bacteriologische gesteldheid<sup>2</sup>
    - hulpstoffen en toevoegingen<sup>3</sup>, incl. zuursels en kaaskorstbehandelingsmiddel, waaronder natamycine;
    - vreemde bestanddelen, vuil en andere verontreinigingen<sup>4</sup>
  - b. inspectie op de in het productdossier aan de desbetreffende kaas gestelde algemene en bijzondere eisen met betrekking tot:
    - het kaasmerk;
    - rijpingstemperatuur;
    - pH;
    - de vorm;
    - het uiterlijk;
    - de korst;
    - het zuivel, consistentie, kleur en ogevorming daaronder begrepen;
    - de geur en de smaak;
    - de aanduiding;

---

<sup>2</sup> Betreft onderzoek op enterobacteriaceae, E.coli, Listeria monocytogenes, zouttolerante lactobacillen (in de pekel)

<sup>3</sup> Betreft controle op evt komijn, kleurstoffen, nitraatgehalte

<sup>4</sup> Betreft controle op o.a. chloroform (in de pekel)

- c. inspectie op de herkomst van de bij de bereiding van de kaas gebruikte grondstoffen. Dit onderzoek betreft ook de aanvullingsmelk en –room. Daartoe wordt bij de ontvangstafdeling van boerderijmelk en de bereider van zuivelproducten die boerderijmelk leveren aan de eerste bereider van de kaas, gecontroleerd of de door deze eerste bereider ontvangen melk en/of room uitsluitend afkomstig is/zijn van Nederlandse melkveehouderijbedrijven.
- d. onderzoek c.q. inspectie op overige in het productdossier aan de desbetreffende kaas gestelde eisen, zoals
  - kaasmelkpasteurisatiecontrole,
  - fosfataseactiviteit,
  - gebruik van niet-genetisch gemodificeerde cultures van melkzuurvormende en aromavormende micro-organismen worden toegevoegd,
  - uitsluitend gebruik van kalverlebstremsel; als dit niet beschikbaar is mag met toestemming van het COKZ microbiel stremsel worden gebruikt,
  - nitrietgehalte.

## **Artikel 16 Tweede deelkeuring**

1. De tweede deelkeuring van de kaas geschiedt:
  - vanaf de vierentwintigste tot en met de achtentwintigste dag na de eerste dag van bereiding;
  - binnen een termijn van drie dagen na de achtentwintigste dag na de eerste dag van bereiding in geval van aflevering of gereedmaken voor aflevering van kaas.
2. De in het eerste lid bedoelde tweede deelkeuring van kaas omvat:
  - a. onderzoek op de in het productdossier aan de kaas gestelde algemene en bijzondere eisen met betrekking tot:
    - het kaasmerk;
    - de rijpingstemperatuur;
    - de vorm;
    - het uiterlijk;
    - de korst, incl. kaaskorstbehandelingsmiddel;
    - het zuivel, consistentie, kleur en ogenvorming daaronder begrepen:
    - de geur en de smaak;
    - de aanduiding;
  - b. onderzoek c.q. inspectie op overige in het productdossier genoemde eisen.

## **Artikel 17 Derde deelkeuring**

1. De derde deelkeuring van de kaas geschiedt kort voor of op de dag van aflevering
2. De opvolgende bereider van de kaas dient voor vrijdag 12.00 uur de planning door te geven van het aantal stuks en gewicht van de per dag af te leveren kaas op de opvolgende dinsdag t/m maandag.
3. De kaas dient minimaal één werkdag voor aflevering te beschikking te zijn voor keuring door het COKZ.
4. Het gestelde in lid 2 en 3 is niet van toepassing wanneer dagelijks aflevering van kaas plaatsvindt.
5. De in het eerste lid bedoelde derde deelkeuring van kaas omvat:
  - a. inspectie op de in het productdossier aan de kaas (inclusief versneden, geraspte en voorverpakte kaas voor zover van toepassing) gestelde algemene en bijzondere eisen met betrekking tot:
    - het kaasmerk;
    - de rijpingstemperatuur;
    - de vorm;
    - het uiterlijk;
    - de korst, incl. kaaskorstbehandelingsmiddel;
    - het zuivel, consistentie, kleur en ogenvorming daaronder begrepen:
    - de geur en de smaak;
    - de verpakking;
    - de aanduiding,
    - het juist gebruik van logo Gouda Holland- dan wel /Edam Holland-aanduiding/etikettering;

- het gewicht;
  - de leeftijd.
- b. onderzoek c.q. inspectie op overige in het productdossier genoemde eisen.

### **Artikel 18      Monsterneming en frequentie**

1. Het bestuur bepaalt het aantal monsters en de wijze waarop de monsters door het COKZ uit de aanwezige voorraad worden gekozen. Met betrekking tot het aantal monsters, dat ten behoeve van het in artikel 15, derde lid, onder a en b, bedoelde onderzoek wordt genomen, wordt uitgegaan van het in bijlage III van het desbetreffende productdossier bepaalde aantal monsters.
2. Elke bak of charge kaas waaruit een monster als bedoeld in artikel 15, derde lid, onder a, wordt genomen, wordt onderzocht op de in artikel 15, derde lid, onder b e genoemde hoedanigheden.
3. Het bestuur bepaalt de inhoud en frequentie van de keuring en inspectie als bedoeld in de artikelen 15, 16 en 17, waarbij minimaal uitgegaan wordt van het in bijlage III van het desbetreffende productdossier bepaalde aantal monsters, keuringen, inspecties en onderzoeken.
4. De directeur is bevoegd in naar zijn oordeel bijzondere gevallen af te wijken van het krachtens de voorgaande leden bepaalde voor zover dit geen betrekking heeft op het gestelde in bijlage III van het productdossier.

### **Artikel 19      Toezicht COKZ op controle door eerste bereider**

1. In afwijking van het gestelde in artikel 18 kan de directeur van het COKZ aan de eerste bereider toestemming verlenen maximaal twee derde van de in artikel 15, derde lid bedoelde monsters zelf te (laten) onderzoeken op vocht-, vet- en zoutgehalte in de droge stof, kaasmelkpasteurisatie, zuurtegraad en fosfataseactiviteit in aanvullingsmelk alsmede de inspectie als bedoeld in artikel 15, derde lid onder b. In bijlage 2 bij dit reglement is het aantal te nemen monsters en de frequentie gespecificeerd.
2. In afwijking van het eerste lid gestelde is de directeur, indien daartoe een gerede aanleiding bestaat, gerechtigd, met in achtneming van de in bijlage 2 opgenomen onder- en bovengrens van de frequentie, de in het eerste lid verleende mogelijkheid om een deel van de monsters door de eerste bereider te (laten) nemen en onderzoeken, te wijzigen.
3. COKZ verifieert de resultaten van de door de eerste bereider uitgevoerde onderzoeken.
4. Met betrekking tot de wijze van het nemen van de monsters en het rapporteren van de uitslagen dient de eerste bereider zich te gedragen naar de aanwijzingen van het COKZ.
4. De verkregen resultaten van in het eerste lid bedoelde onderzoeken worden door de eerste bereider op schrift of op een andere wijze geregistreerd en bewaard gedurende ten minste 2 jaar.
6. In de in het eerste en tweede lid bedoelde gevallen wordt de gewijzigde frequentie van toezicht schriftelijk vastgelegd en medegedeeld aan de bereider.

### **Artikel 20      Keuringsresultaat**

1. Het resultaat van de in artikel 15, derde lid, artikel 16, tweede lid en artikel 17, vijfde lid, bedoelde onderdelen van de keuring door het COKZ wordt door middel van één of meer keuringsformulieren, houdende de bemonsteringsgegevens en de analyse- en/of keuringsresultaten aan de eerste bereider resp. de opvolgende bereider van de kaas bekend gemaakt.
2. COKZ houdt een register bij van alle keuringsuitslagen (incl. plaats en tijd).
3. De wijze van de inrichting van het register wordt vastgesteld door de directeur.

### **Artikel 21      Keuring/inspectie**

1. Het bepaalde in artikel 14 laat onverlet dat de kaas kan worden gekeurd of geïnspecteerd:
  - a. op elk tijdstip voor aflevering;
  - b. op elk tijdstip waarop kaas anders dan op de plaats van verkoop aan de verbruiker, wordt vermalen of versneden tot eenheden product, bestemd of geschikt om als zodanig aan de verbruiker te worden afgeleverd, ongeacht de ouderdom van de kaas.



2. De in het eerste lid bedoelde keuring c.q. inspectie kan betrekking hebben op alle onderdelen van de keuring c.q. inspectie welke genoemd zijn in de artikelen 15, derde lid, 16, tweede lid, en 17, vijfde lid.
3. Het bepaalde in artikel 20 is op de in het eerste lid bedoelde keuring en inspectie van overeenkomstige toepassing.

## **De gevolgen van de keuring kaas**

### **Artikel 22 Gevolgen van de keuring**

1. Kaas die niet voldoet aan de bij of krachtens de Verordening of het productdossier gestelde eisen mag niet onder de beschermde benaming in de handel worden gebracht; het kaasmerk moet –indien dit aanleiding geeft tot misleiding- van deze kaas worden verwijderd.
2. Het door of namens het COKZ met keuring en toezicht belaste personeel kan de aflevering verbieden van een bak, charge of partij kaas, welke kazen bevat die naar het oordeel van het genoemde personeel:
  - a. niet voldoen aan de in het productdossier aan de kaas gestelde algemene en bijzondere eisen;
  - b. volgens redelijke verwachting na afloop van de rijping niet zullen voldoen aan de bij het besluit of de regeling aan de desbetreffende kaas resp. aan de in het productdossier aan de desbetreffende kaas gestelde algemene en bijzondere eisen.In voorkomend geval wordt hiervan melding gemaakt op het desbetreffende keuringsformulier.
3. Een bak, charge of partij kaas, waarvoor een afleveringsverbod is opgelegd, mag het bedrijf van de houder van desbetreffende kaas niet verlaten, tenzij
  - a. aan de kaas een bestemming wordt gegeven, welke de schriftelijke goedkeuring heeft van het COKZ;
  - b. de kaas een bewerking heeft ondergaan en vervolgens schriftelijk bij het COKZ is aangemeld voor herhaalde keuring en blijkt het bij de herhaalde keuring afgegeven keuringsformulier door het COKZ voor aflevering als kaas is vrijgegeven.
4. Eventuele uit een bak, charge of partij kaas, waarvoor een afleveringsverbod is opgelegd, geselecteerde kazen welke niet voldoen aan de bij het besluit of de regeling resp. aan de in het productdossier gestelde eisen, mogen het bedrijf van de houder van deze kazen niet verlaten, tenzij aan deze kazen een bestemming wordt gegeven welke de schriftelijke goedkeuring heeft van het COKZ.
5. Bij het verstrekken van de in het derde lid, onder a en het vierde lid bedoelde schriftelijke goedkeuring kan worden bepaald, dat de desbetreffende kaas bij verzending moet zijn voorzien van een door of namens het COKZ afgegeven geleidebiljet.

## **HOOFDSTUK 6**

### **Methoden voor monsterneming en onderzoek kaas**

#### **Artikel 23 Methoden voor monsterneming en onderzoek kaas**

1. Voor de vaststelling of de kaas –ingeval van monsterneming en onderzoek- voldoet aan het bij het productdossier bepaalde, wordt door het COKZ gebruik gemaakt van de door het bestuur vastgestelde methoden van monsterneming en onderzoek.
2. Indien voor een bepaald doel een methode ontbreekt, wordt een door het bestuur goedgekeurde en gevalideerde methode toegepast.
3. De in het eerste lid bedoelde methoden van monsterneming en onderzoek worden als referentie gebruikt door de eerste bereiders die in het kader van artikel 20 zelf monsters nemen en laten onderzoeken.
4. De eerste bereider die in het kader van artikel 19 zelf monsters neemt en laat onderzoeken mag andere dan de in het eerste lid bedoelde methoden van monsterneming en onderzoek gebruiken, mits deze methoden gevalideerd en wetenschappelijk verantwoord zijn, waarmee vergelijkbare resultaten kunnen worden bereikt als de in het eerste lid bedoelde methoden.

## **HOOFDSTUK 7      Het indienen van klachten en bezwaar**

### **Artikel 24      Het indienen van een klacht tegen de wijze van controle**

1. De bereider kan een klacht indienen tegen de gedragingen van degene die belast is met keuring en toezicht of tegen de wijze waarop de controle is uitgevoerd.
2. De klacht moet met redenen omkleed schriftelijk worden ingediend en moet door het COKZ zijn ontvangen, uiterlijk zes weken na de datum waarop de keuring of het toezicht heeft plaatsgevonden.
3. De directeur beslist op de klacht binnen zes weken na ontvangst van de klacht. Hij kan de beslissing voor ten hoogste vier weken verdagen; van de verdaging wordt schriftelijk mededeling gedaan.

### **Artikel 25      Het maken van bezwaar tegen de monsterneming**

1. De bereider kan bezwaar maken tegen
  - de wijze waarop een monster door of namens het COKZ wordt genomen;
  - de keuze van een monster uit de aanwezige voorraad.
2. Het in het eerste lid bedoelde bezwaar moet onmiddellijk bij de monsterneming aan degene die het monster neemt, worden bekend gemaakt. Deze beslist of het genomen monster wordt gehandhaafd.
3. De bereider die zijn bezwaren handhaaft, moet deze met redenen omkleed schriftelijk bevestigen, op zodanige wijze dat de bezwaren zijn ontvangen door het COKZ uiterlijk op de vierde werkdag, volgend op die waarop het monster is genomen.
4. De directeur beslist of de bezwaren gegrond zijn. Indien hij de bezwaren gegrond acht, doet hij het genomen monster vervallen. In alle overige gevallen blijft het monster gehandhaafd. De bereider ontvangt hiervan schriftelijk bericht.

### **Artikel 26      Het maken van bezwaar**

1. Tegen een door of namens het COKZ vastgestelde keuringsuitslag of tegen het besluit als bedoeld in artikel 19, tweede lid, staat bezwaar open bij het bestuur van het COKZ. Zodanig bezwaar heeft geen schorsende werking.
2. Het bezwaar tegen een vastgestelde keuringsuitslag moet met redenen omkleed schriftelijk worden ingediend en moet door het COKZ zijn ontvangen, uiterlijk op de vierde werkdag volgend op die, waarop de bereider het desbetreffende keuringsformulier heeft ontvangen.
3. Het bezwaar tegen een besluit als bedoeld in artikel 19, tweede lid moet met redenen omkleed schriftelijk worden ingediend en moet door het COKZ zijn ontvangen binnen zes weken na de dag waarop het besluit waartegen het bezwaar is gericht is ontvangen.
4. Het bestuur beslist op het bezwaar binnen acht weken of na het inwinnen van advies binnen twaalf weken na ontvangst van het bezwaarschrift. Het bestuur kan de beslissing voor ten hoogste vier weken verdagen; van de verdaging wordt schriftelijk mededeling gedaan.
5. Indien bij de keuringsuitslag, waartegen bezwaar was gericht, een verbod tot aflevering van de desbetreffende partij kaas is opgelegd, kan de directeur dit verbod op verzoek van de aangeslotene opheffen, al dan niet onder het stellen van voorwaarden en beperkingen. In voorkomend geval zendt hij daarvan schriftelijk bericht aan de degene die het bezwaar heeft ingediend.

### **Artikel 27      Het inwinnen van advies**

1. Het bestuur kan, alvorens een beslissing op het bezwaarschrift te nemen, advies inwinnen bij een orgaan met specifieke deskundigheid met betrekking tot de aard van het bezwaar.
2. Het advies wordt schriftelijk uitgebracht en bevat - indien de partijen zijn gehoord - een verslag van het horen.
3. Indien de beslissing op het bezwaarschrift afwijkt van het ingewonnen advies, wordt in de

beslissing de reden voor die afwijking vermeld en wordt het advies met de beslissing meegezonden.

## **HOOFDSTUK 8**

### **Slotbepalingen**

#### **Artikel 28 Toestemming**

In de gevallen, waarin het onderhavige reglement voorziet in de mogelijkheid tot verlening van een toestemming door het COKZ, wordt deze slechts verleend op met redenen omkleed schriftelijk door betrokkene bij de directeur ingediend verzoek.

#### **Artikel 29 Benaming controlereglement**

Dit reglement kan worden aangehaald als "Controlereglement COKZ BGA Gouda Holland en Edam Holland".

Vastgesteld door het bestuur van het COKZ in de vergadering van 2 december 2010, goedgekeurd door de Staatssecretaris van Economische Zaken, Landbouw en Innovatie d.d. 25 januari 2011, kenmerk 174771

**Bijlage 1a      Controleprogramma BGA Gouda Holland**

Parameter	Eisen in het kader van		Aantal monsters per bedrijf		
	Gouda Holland	Warenwet	Productdossier Gouda Holland (berekening 2003 o.b.v. Landbouwkwaliteitsregeling Kaas)	Monster-neming door COKZ	Monster-neming door bedrijf zelf
<b>KAAS</b>					
Vochtgehalte	X		√ 60P waarbij P= jaarprod. in tonnen	X Minimaal 1/3 deel	X Maximaal 2/3 deel
Vetgehalte in de droge stof	X	X	√ 60P waarbij P= jaarprod. in tonnen	X Minimaal 1/3 deel	X Maximaal 2/3 deel
Zoutgehalte in de droge stof	X		√ 60P waarbij P= jaarprod. in tonnen	X Minimaal 1/3 deel	X Maximaal 2/3 deel
pH	X		inspectie	X	
Nitraat-gehalte		X	2 per maand	X	
Enterobacteriaceae		X	2 per maand	X	
E. coli		X	monsters met een gehalte aan enterobacteriaceae > 2.000 per gram	X	
L. monocytogenes		X	2 per maand	X	
Natamycine		X	6 per jaar	X	
Deelkeuring I	X		√ 60P waarbij P= jaarprod. in tonnen	X Minimaal 1/3 deel	X Maximaal 2/3 deel
Deelkeuring II	X		15 - 25 % van de ontvangen kaas	X	
Deelkeuring III	X		15 - 25 % van de Gouda Holland met logo ouder dan ... weken	X	
Kaasmelkpasteurisatiecontrole *	X	X	9 controles per pasteur per kwartaal	X Minimaal 1/3 deel	X Maximaal 2/3 deel
<b>KAASKORSTBEHANDELINGSMIDDELEN</b>					
Type kunststofdispersie		X	inspectie	X	
Petroleumetherextract		X	inspectie	X	
Natamycine		X	inspectie	X	
Kleurstoffen		X	inspectie	X	
Aard van de olie		X	inspectie	X	
<b>STREMSEL</b>					
Genetisch	X		inspectie 4 x per jaar	X	

gemodificeerd stremsel					
<b>KAASPEKEL</b>					
Zouttolerante lactobacillen	X		1 per kwartaal per pekelbad	X	
Chloroform-gehalte		X	1 per kwartaal per pekelbad	X	
<b>GERASPTE KAAS</b>					
Gouda Holland	X		inspectie	X	
Vetgehalte in de droge stof	X	X	1 per maand per vds-type	X	
Eiwit in de vetvrije droge stof (toevoegingen)		X	1 per maand	X	
Zetmeelgehalte		X	elk monster "geraspte Gouda Holland met zetmeel"	X	
Gebruik gmo-natief zetmeel		X	inspectie	X	
L. monocytogenes		X	2 per maand	X	
Residuen kaaskorstbehandelingsmiddelen		X	1 per maand	X	
Melkvreemd vet		X	1 per maand ingeval bedrijf producten met melkvreemd vet verwerkt resp. opslaat	X	
<b>VERSNIJENDE KAAS</b>					
Gouda Holland	X		inspectie	X	
L. monocytogenes		X	1 per twee maanden	X	
<b>Boerderijmelk</b>					
Herkomst	X		4 x per jaar inspectie	X	
<b>AANVULLINGSMELK</b>					
Herkomst	X		4 x per jaar inspectie	X	
Zuurtegraad	X		2-4 per maand	X 1 monster/ per maand	X 1-3 monsters/ maand
Antibiotica		X	2-4 per maand**	X	
Fosfatase-activiteit	X		max. 9 per kwartaal	X Minimaal 1/3 deel	X Maximaal 2/3 deel

\* Inclusief bepaling fosfatase-activiteit in ongepasteuriseerde gestandaardiseerde kaasmelk

\*\* Wanneer de zuivelonderneming voor betreffende melk een snelteststelsel op RMO-niveau heeft, waarmee alle RMO-leveranties worden getest, zal dit onderzoek achterwege blijven

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

**Bijlage 1b      Controleprogramma BGA Edam Holland**

Parameter	Eisen in het kader van		Aantal monsters per bedrijf		
	Edam Holland	Warenwet	Productdossier Edam Holland (berekening 2003 o.b.v. Landbouwkwaliteitsregeling Kaas)	Monster-neming door COKZ	Monster-neming door bedrijf zelf
<b>KAAS</b>					
Vochtgehalte	X		√ 60P waarbij P= jaarprod. in tonnen	X Minimaal 1/3 deel	X Maximaal 2/3 deel
Vetgehalte in de droge stof	X	X	√ 60P waarbij P= jaarprod. in tonnen	X Minimaal 1/3 deel	X Maximaal 2/3 deel
Zoutgehalte in de droge stof	X		√ 60P waarbij P= jaarprod. in tonnen	X Minimaal 1/3 deel	X Maximaal 2/3 deel
pH	X		Inspectie	X	
Nitraat-gehalte		X	2 per maand	X	
Enterobacteriaceae		X	2 per maand	X	
E. coli		X	monsters met een gehalte aan enterobacteriaceae > 2.000 per gram	X	
L. monocytogenes		X	2 per maand	X	
Natamycine		X	6 per jaar	X	
Deelkeuring I	X		√ 60P waarbij P= jaarprod. in tonnen	X Minimaal 1/3 deel	X Maximaal 2/3 deel
Deelkeuring II	X		15 - 25 % van de ontvangen kaas	X	
Deelkeuring III	X		15 - 25 % van de Gouda Holland met logo ouder dan ... weken	X	
Kaasmelkpasteurisatiecontrole *	X	X	9 controles per pasteur per kwartaal	X Minimaal 1/3 deel	X Maximaal 2/3 deel
<b>KAASKORSTBEHANDELINGSMIDDELEN</b>					
Type kunststofdispersie		X	Inspectie	X	
Petroleumetherextract		X	Inspectie	X	
Natamycine		X	Inspectie	X	
Kleurstoffen		X	Inspectie	X	
Aard van de olie		X	Inspectie	X	
<b>STREMSEL</b>					
Genetisch gemodificeerd	X		inspectie 4 x per jaar	X	

stremsel					
<b>KAASPEKEL</b>					
Zouttolerante lactobacillen	X		1 per kwartaal per pekelbad	X	
Chloroform-gehalte		X	1 per kwartaal per pekelbad	X	
<b>GERASPTE KAAS</b>					
Edam Holland	X		Inspectie	X	
Vetgehalte in de droge stof	X	X	1 per maand per vds-type	X	
Eiwit in de vetvrije droge stof (toevoegingen)		X	1 per maand	X	
Zetmeel-gehalte		X	elk monster "geraspte Edam Holland met zetmeel"	X	
Gebruik gmo-natief zetmeel		X	Inspectie	X	
L. monocytogenes		X	2 per maand	X	
Residuen kaaskorstbehandelingsmiddelen		X	1 per maand	X	
Melkvreemd vet		X	1 per maand ingeval bedrijf producten met melkvreemd vet verwerkt resp. opslaat	X	
<b>VERSNEDEN KAAS</b>					
Edam Holland	X		Inspectie	X	
L. monocytogenes		X	1 per twee maanden	X	
<b>Boerderijmelk</b>					
Herkomst	X		4 x per jaar inspectie	X	
<b>AANVULLINGSMELK</b>					
Herkomst	X		4 x per jaar inspectie	X	
Zuurtegraad	X		2-4 per maand	X 1 monster/ per maand	X 1-3 monsters/ maand
Antibiotica		X	2-4 per maand**	X	
Fosfatase-activiteit	X		max. 9 per kwartaal	X Minimaal 1/3 deel	X Maximaal 2/3 deel

\* Inclusief bepaling fosfatase-activiteit in ongepasteuriseerde gestandaardiseerde kaasmelk

\*\* Wanneer de zuivelonderneming voor betreffende melk een snelteststelsel op RMO-niveau heeft, waarmee alle RMO-leveranties worden getest, zal dit onderzoek achterwege blijven

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