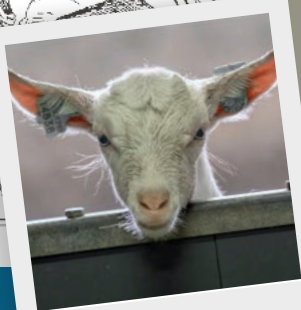


FEITEN OVER GEITEN

INFO OVER DE GEITENMELKSECTOR



ALLES OVER PRODUCTIE,
VERWERKING EN AFZET



De melkgeit in Nederland is terug van weggeweest. In de eerste helft van de vorige eeuw hielden gezinnen vaak geiten om zelf de melk te gebruiken. De melkgeit werd toen wel spottend de 'armeluis-koe' genoemd. Na 1940 maakte geitenmelk steeds vaker plaats voor melk van de koe en werden geiten vooral nog als hobby gehouden.



In de afgelopen dertig jaar zijn er in Nederland veel professionele melkgeiten bedrijven bijgekomen en daarmee een nieuwe bedrijfstak binnen de Nederlandse landbouw. Vooral de kaas van geitenmelk is erg in trek. Inmiddels telt ons land al ruim **365 PROFESSIONELE BEDRIJVEN VAN MELKGEITEN.**





KENMERKEN VAN DE MELKGEIT

In Nederland worden voor de geitenmelk voornamelijk geitenrassen als 'Saanen', danwel de 'Nederlandse Witte Geit' gehouden. De geiten zijn wit en wat groter dan geiten van andere rassen. Een geit is net als een koe een herkauwer met vier magen. Ze zijn daardoor erg goed in het verteren van plantaardig voedsel. De in Nederland gehouden melkgeiten eten vooral gras en maïs. Daarnaast krijgen ze krachtvoerbrokjes, die voor extra energie en eiwit zorgen.

Na de eerste keer lammeren begint een geit melk te geven. Het dier is dan ongeveer een jaar oud en krijgt meestal twee of drie lammetjes. De draagtijd bij geiten is ongeveer vijf maanden. De lammeren van geiten worden voor het eerst gedekt als ze zeven maanden oud zijn. Het dekken gebeurt door speciaal geselecteerde bokken. Meestal op natuurlijke wijze, maar ook wel via kunstmatige inseminatie. De bokjes die niet worden ingezet voor de fokkerij gaan naar speciale bedrijven om opgefokt te worden voor de vleesproductie.



De geit wordt regelmatig gedekt. Zo kan ze weer lammeren en blijft de melkproductie op gang. Duurmelken wil zeggen, een geit langere tijd achter elkaar 'doormelken', zonder dat zij een lam krijgt. Dit 'duurmelken' komt steeds meer voor in de melkgeitensector, en is beter voor de gezondheid van de geit. Als een melkgeit goed verzorgd en gevoed wordt geeft het dier ongeveer **950 -1000 KILOGRAM MELK PER JAAR**. Ter vergelijking: een melkkoe geeft per jaar bijna 8000 kilogram melk.



(BIOLOGISCHE) MELKPRODUCTIE

Ongeveer 10% van de Nederlandse geitenmelk wordt als biologisch geproduceerd. Daar heeft Europa regels voor opgesteld.

Biologisch gehouden melkgeiten mogen alleen biologisch geteeld ruwvoer zoals gras en maïs eten. Daarnaast krijgen ze een beperkte hoeveelheid krachtvoer met biologische componenten. Bij de teelt van dit voer zijn geen kunstmest en chemische bestrijdingsmiddelen gebruikt. Biologische geiten hebben altijd de mogelijkheid om buiten te grazen.

Diergeneesmiddelen zoals antibiotica mogen nooit preventief worden toegepast en bij ziekte alleen onder strikte voorwaarden. Dit geldt voor alle melkgeitenhouders (wel of niet biologisch).



Er zijn ook bedrijven die de biologische dynamische productiemethode voeren. Hier worden nog meer aanvullende eisen gesteld. Zo mogen de geiten niet worden onthoofd. Ook moet **MINIMAAL 70% VAN HET VOER OP HET EIGEN BEDRIJF GETEELD ZIJN.**



KENMERKEN

• KWALIGEIT

Het programma **KwaliGeit** heeft als doel ervoor te zorgen dat de kwaliteit van de Nederlandse geitenzuivel uitstekend is en dat ook blijft. Vrijwel alle geitenhouders gebruiken dit programma. Hierdoor kan de Nederlandse geitensector aan klanten en overheden in binnen- en buitenland garanties afgeven over de geitenmelk en de producten die daarvan worden gemaakt. Het programma KwaliGeit is samen met **LTO Melkgeitenhouderij** opgezet door de inzamelaars en verwerkers van geitenmelk. Deze bedrijven werken samen in de **Nederlandse Geitenzuivel Organisatie (NGZO)**.



• BIOLOGISCH

Als aan de eisen van biologische productie is voldaan, krijgt het product een biologisch keurmerk van de **stichting SKAL** en het **EKO keurmerk**. Voor biologisch dynamische producten is er het keurmerk van de **stichting Demeter**. Daarnaast mogen de producten het EU-logo voor biologische productie voeren. De keurmerken worden afgegeven na controle van een bevoegde instantie, en komen op de verpakking.



• BGA HOLLANDSE GEITENKAAS

De Europese Commissie heeft in 2015 de traditionele halfharde Hollandse Geitenkaas beloond met een **Beschermde Geografische Aanduiding (BGA)**. Dit betekent dat de historie, de bereidingswijze, de smaak en het bijzondere karakter van Hollandse Geitenkaas wettelijk is beschermd. BGA Hollandse Geitenkaas is een uniek, traditioneel in Nederland geproduceerde half harde kaas. Voor Hollandse Geitenkaas garandeert het BGA kwaliteitszegel dat de geitenkaas is gemaakt van melk van in Nederland gehouden melkgeiten, volgens een oorspronkelijk Nederlands recept én de kaas is in Nederland natuurlijk gerijpt. Dossierhouder van de BGA Hollandse Geitenkaas is de NGZO. Voor meer informatie: www.hollandsegeitenkaas.nl



• HUISVESTING

EEN GEMIDDELD MELKGEITENBEDRIJF TELT 900 GEITEN. De melkgeiten worden meestal in grote groepen in een stal op stro gehouden.





MELKWINNING

De geiten worden meestal tweemaal per dag gemolken. Dat gebeurt (over het algemeen) in een speciaal gedeelte van de stal, de melkstal. Hier worden de tweespenige geiten meestal zij aan zij gemolken. Grotere bedrijven hebben soms een zogenaamde carrouselmelkstal. Dit is een soort draaimolen, waarin de melkgeiten in een kring om de melker heen staan.

De melk wordt vanuit de melkstal meteen naar een melkkoeltank getransporteerd. In deze tank wordt de melk opgeslagen en gekoeld tot 4 graden Celsius. Om de paar dagen wordt deze melk opgehaald door de afnemers van de melk.

Van alle geleverde melk wordt elke keer door de RMO (Rijdende Melk Ontvangst) Chauffeur een monster genomen dat in een gespecialiseerd laboratorium wordt onderzocht. De hoeveelheid melk en het vet- en eiwit-gehalte wordt vastgelegd. Het melkmonster dat genomen wordt van iedere lading melk wordt ook altijd onderzocht op een kwaliteitsonderdeel. De prijs die de melkgeitenhouder voor de melk krijgt hangt af van de geleverde kilogrammen melk en de gehaltes (vet/eiwit) van de melk. De kwaliteit van de geleverde melk is van invloed op de uitbetaalde melkprijs. Hoe hoger de kwaliteit, hoe hoger de melkprijs.





EIGENSCHAPPEN VAN GEITENMELK

De Nederlandse geitenmelk heeft gemiddeld een vetgehalte van 4,1% en een eiwitgehalte van 3,4%. In geitenmelk zit minder vet en eiwit dan in koemelk, en de verdeling van het vet over de melk is wat fijner.

Het verschil in vetzuursamenstelling zorgt voor de karakteristieke smaak van geitenmelk en geitenmelkproducten.

Ook de verdeling van het eiwit over de melk en de samenstelling van het eiwit verschilt van koemelk. Die samenstelling zorgt ervoor dat mensen die allergisch zijn voor koemelk soms wel geitenmelk kunnen verdragen. Met de nadruk op soms, want er bestaat ook allergie voor geitenmelk of zelfs voor beide soorten melk. Maar over het geheel gezien is geitenmelk voor de meeste mensen lichter verteerbaar dan koemelk.





VERWERKING DOOR DE ZUIVELINDUSTRIE

Geproduceerde geitenmelk wordt geleverd aan de zuivel-ondernemingen. Er zijn verschillende particuliere en coöperatieve zuivelfabrieken die (biologische) geitenmelk inzamelen.

Verreweg het grootste deel van Nederlandse geitenmelk wordt verwerkt tot geitenkaas. Er wordt harde, half harde en zachte kaas van gemaakt, in allerlei varianten. Van jonge (zes weken) tot zeer oude (twaalf maanden) harde kaas, al dan niet met toegevoegde kruiden. Van de half harde en zachte kaas bestaat een enorme variëteit aan schimmel en kruidenkaasjes.

Geitenkaas heeft niet de gele kleur die koemelkkaas heeft. Deze kleur wordt namelijk veroorzaakt door de van nature in de melk aanwezige stof caroteen, een voorstadium van Vitamine A. Geitenkaas is wit, omdat de geit de caroteen al omgezet heeft in het kleurloze vitamine A. Geitenkaas is vrijwel altijd gemaakt van volle, niet afgeroomde geitenmelk.

Voor productie en verwerking van biologische melk gelden speciale eisen. Toevoegingen aan de melk moeten biologisch geproduceerd zijn en het gebruik van schimmelwerende middelen op de kaaskorst is bijvoorbeeld verboden.



Geitenmelk wordt ook verwerkt tot **CONSUMPTIEMELK, KARNEMELK, YOGHURT, KWARK EN POEDER VOOR O.A. BABYVOEDING**. In principe is het mogelijk om alle producten die uit koemelk worden vervaardigd ook uit geitenmelk te maken. Het assortiment aan geitenzuivel is de laatste jaren dan ook een stuk groter geworden en van de meeste producten is ook een biologische variant verkrijgbaar.



AFZET GEITENZUIVEL



Kort houdbare producten, zoals consumptiemelk en karnemelk, worden bijna altijd binnen Nederland verkocht. De biologische varianten zijn onder andere in de natuurvoedingswinkels te vinden. Hollandse geitenkaas is niet alleen populair in Nederland maar ook in het buitenland. Dat blijkt wel uit de vele awards die er het afgelopen jaar zijn gewonnen met onze 'Hollandse Geitenkaas'.



Geitenkaas wordt in Nederland via supermarkten, kaasspeciaalzaken en natuurvoedingswinkels verkocht. Daarnaast is geitenkaas een belangrijk exportproduct. Een groot deel wordt geëxporteerd naar andere Europese landen en de rest van de wereld.

DUITSLAND heeft altijd veel belangstelling voor geitenproducten, zoals geitenkaas.



Voor melkpoeder gemaakt van geitenmelk is ook buiten Europa veel belangstelling. Vooral in **AZIË**.





VERWERKING OP DE BOERDERIJ

Sommige bedrijven leveren niet aan de zuivelfabriek, maar verwerken de melk zelf. Meestal produceren ze alleen kaas, soms ook een breed assortiment aan geitenzuivel. Er zijn relatief veel van deze boerderijzuivel – bereiders.

Boerderijzuivelbereiders produceren vaak specifieke soorten geitenkaas en verkopen het zelf, bijvoorbeeld via een eigen winkel op de boerderij. Vaak gaat het hierbij om streekgebonden kaassoorten of kruidenkazen.



Op het bedrijf van een **BOERDERIJ-ZUIVELBEREIDER** zijn alle stadia van de productie zichtbaar, van de melkgeiten tot en met het eindproduct.



KAASBEREIDING

Zoals gezegd is kaas het hoofdproduct van de geitenmelksector. Het maken van geitenkaas verschilt niet veel van de manier waarop koemelkkaas gemaakt wordt.



①

STAP 1 – HET STREMMEN VAN DE MELK

Er wordt stremsel en zuursel aan de melk toegevoegd. Zo krijgt het langzaam een meer vaste structuur. Vervolgens wordt de gestremde melk gesneden, hierdoor ontstaat wei en wrongel.



②

STAP 2 – HET AFTAPPEN VAN WEI EN HET PERSEN VAN DE KAAS

Het vrijkomende vocht, de wei, wordt afgetapt en uit de kaas geperst. Hoe harder geperst, hoe harder de kaas. Soms worden kruiden zoals komijn, brandnetel, of zelfs honing toegevoegd.

STAP 3 – HET PEKELEN VAN DE KAAS

Harde en zachte kazen worden gezouten door ze in een pekelpot te leggen. Schimmelkazen worden geënt met schimmelcultures. Zo worden bijvoorbeeld ook brie en camembert gemaakt van geitenmelk.



③

STAP 4 – HET RIJPEN VAN DE KAAS

De kaas moet rijpen. De rijpingsduur en temperatuur verschilt per kaassoort. Sommige zachte kaassoorten rijpen slechts zes tot zeven dagen bij een temperatuur van elf graden, de meeste harde kaassoorten rijpen bij een hogere temperatuur en veel langer. Een oude, harde geitenkaas heeft tien tot twaalf maanden nodig om tot rijping te komen.



④



PLATFORM MELKGEITENHOUDERIJ
TEL +31 73 217 33 33

GEITENMELKSECTOR IN NEDERLAND

(2016)



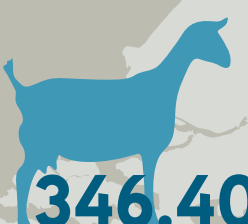
490 producenten,
waarvan er **45** biologisch produceren



3 coöperaties die geitenmelk inzamelen
en verwerken en **diverse particuliere** zuivelfabrieken.



300 miljoen
kilogram
melkproductie



346.400

melkgeiten

2017 - Deze uitgave is gemaakt in opdracht van het Platform Melkgeitenhouderij. Heeft u vragen naar aanleiding van de folder, neem dan contact op met het bedrijf waar u de folder van heeft gekregen of met het Platform Melkgeitenhouderij op telefoonnummer +31 73 217 33 33 • www.platformmelkgeitenhouderij.nl