

19



Bureau voor de
Industriële Eigendom
Nederland

11 1011219

12 C OCTROOI²⁰

21 Aanvraag om octrooi: 1011219

51 Int.Cl.7
A23C19/06, A23C21/08, A23C19/09

22 Ingediend: 05.02.1999

41 Ingeschreven:
10.08.2000

73 Octrooihouder(s):
Kaas- en Zuivelboerderij Vanelly te Barneveld.

47 Dagtekening:
11.08.2000

72 Uitvinder(s):
Gerrit van Middendorp te Barneveld
Eveline van Zijtveld te Barneveld

45 Uitgegeven:
02.10.2000 I.E. 2000/10

74 Gemachtigde:
Dr. R. Jorritsma c.s. te 2517 KZ Den Haag.

54 **Kaasproduct omvattende twee of meer delen van verschillende kaassoorten alsmede werkwijze voor het bereiden daarvan.**

57 De uitvinding heeft betrekking op een kaasproduct omvattende twee of meer delen van verschillende kaassoorten en een werkwijze voor het bereiden daarvan, waarbij de delen van verschillende kaassoorten door middel van een innige matrix met elkaar verbonden zijn, waarbij de werkwijze de stappen omvat van: (a) het toevoegen van zuursel en stremsel aan melk, (b) het laten stremmen van het bij (b) verkregen mengsel onder vorming van een mengsel van wei en wrongel, (c) het afscheiden van de wei van de wrongel, (d) het toevoeren van de wrongel aan kaasvaten, (e) het persen van de wrongel tot de kaas, (f) het pekelen van de kaas, en (g) het laten rijpen van de kaas, waarbij men bij stap (d) de wrongel uit de kaasvaten haalt, in stukken snijdt, uit stukken wrongel van verschillende kaassoorten een kaaslichaam vormt en dit kaaslichaam terug in de kaasvaten plaatst.

NL C 1011219

De inhoud van dit octrooi wijkt af van de oorspronkelijk ingediende beschrijving met conclusie(s) en eventuele tekening(en). De oorspronkelijk ingediende stukken kunnen bij het Bureau voor de Industriële Eigendom worden ingezien.

Kaasproduct omvattende twee of meer delen van verschillende kaassoorten alsmede werkwijze voor het bereiden daarvan

5 De uitvinding heeft betrekking op een kaasproduct, dat twee of meer delen van verschillende kaassoorten omvat.

Kazen zijn algemeen bekend en worden bereid uit melk zoals koemelk, geitenmelk enz.. De belangrijkste stappen in het productieproces van bijvoorbeeld harde en halfharde kazen zijn de volgende: het toevoegen van zuursel en stremsel aan melk, 10 het laten stremmen van de aangezuurde melk, het afscheiden van wei uit de wrongel, het toevoeren van de wrongel aan kaasvaten, het persen van de wrongel tot de kaas, het eventueel pekelen van de kaas en het laten rijpen van de kaas. Pekelen van de kaas wordt echter bij de bereiding van zoutloze kaas achterwege gelaten.

Met deze algemeen bekende werkwijze kan echter geen kaasproduct worden 15 bereid dat uit twee of meer kaassoorten bestaat, waarbij de kaassoorten via een innige matrix met elkaar verbonden zijn zodat de kaas een geheel vormt. Onder de term "verschillende kaassoorten" wordt in het kader van de uitvinding naast de gebruikelijke verschillende kaassoorten zoals de halfharde kazen Goudse kaas, Edammer kaas en de harde kaas Parmezaanse kaas enz., tevens de producten op basis van een enkele 20 kaassoort verstaan, welke van verschillende ingrediënten zoals smaakstoffen, kruiden, specerijen enz. zijn voorzien.

De onderhavige aanvraag heeft derhalve betrekking op een kaasproduct, dat uit twee of meer delen van verschillende kaassoorten is opgebouwd. Voorts verschaft de uitvinding een werkwijze voor het bereiden van een dergelijk product, bijvoorbeeld door 25 tijdens de kaasbereiding aan een fractie van de wrongel een of meer kruiden en/of specerijen toe te voegen, waardoor wrongelfracties verkregen worden die visueel c.q. qua smaak onderscheidbaar zijn. De uitvinding heeft derhalve tevens betrekking op een bij voorkeur uitgevoerde werkwijze voor het bereiden van een kaas uit twee of meer delen van verschillende kaassoorten die door middel van een innige matrix met elkaar 30 verbonden zijn, waarbij de werkwijze de volgende algemene stappen omvat van:

- (a) het toevoegen van zuursel en stremsel aan melk,
- (b) het laten stremmen van het bij (a) verkregen mengsel, het snijden daarvan waardoor zich een mengsel van wei en wrongel vormt,

- (c) het afscheiden van de wei van de wrongel,
 - (d) het toevoeren van de wrongel aan kaasvaten,
 - (e) het persen van de wrongel tot de kaas,
 - (f) het (eventueel) pekelen van de kaas, en
 - 5 (g) het laten rijpen van de kaas,
- waarbij men bij stap (d) de wrongel uit de kaasvaten haalt, in stukken snijdt, uit stukken wrongel van verschillende kaassoorten een kaaslichaam vormt en dit kaaslichaam terug in de kaasvaten plaatst.

Voordeel van de uitvinding is dat men een kaas kan bereiden die parten van
10 verschillende kaassoorten bezit zodat de kaas een fraai en aantrekkelijk uiterlijk en/of een aantrekkelijk smaakpalet verkrijgt.

De kruiden en/of specerijen die men bij voorkeur toevoegt zijn zodanig dat het ene deel van de uiteindelijke kaas visueel en/of qua smaak, bij voorkeur ten minste visueel, onderscheidbaar is van het ander deel van de uiteindelijke kaas. Voorbeelden van
15 geschikte kruiden en/of specerijen zijn bieslook, tijm, kerrie, foelie, kruidnagel, peperkorrels (zwart, wit, groen, rood, gemalen), mosterdzaad (geel, zwart, gemalen) selderie, rosmarijn, dille, oregano, peterselie, dragon, kervel, koriander, knoflook, paprika, komijn, piment, brandnetel, gember, kurkuma, ui, basilicum, kummel/karwei, mierikswortel, cayennepeper en deze kunnen in een hoeveelheid van 1 tot 12 g/kg,
20 betrokken op de gehele wrongel, worden toegepast. Bij voorkeur past men een mengsel van groene (tuin-) kruiden toe, bij voorkeur in een hoeveelheid van 4 tot 6 g/kg.

Doelmatig haalt men bij stap (d) de wrongel na 1-60 min. uit de kaasvaten, waarin de wrongel inmiddels de vorm van een kaaslichaam heeft aangenomen. Deze onrijpe kaas snijdt men vervolgens in stukken en uit stukken wrongel van de desbetreffende
25 kaassoorten vormt men een kaaslichaam, dat weer in de kaasvaten wordt geplaatst. In het bijzonder haalt men de wrongel na 5-25 min. uit de kaasvaten.

Een voorkeursuitvoeringsvorm van het kaasproduct volgens de uitvinding wordt weergegeven in de figuur. Deze voorkeursuitvoeringsvorm bestaat uit twee delen, waarbij een deel van de kaas een of meer kruiden en/of specerijen bevat en het andere
30 deel uit kaas zonder toevoegsels bestaat.

Volgens de uitvinding is de kaas met voordeel een halfharde kaas en in het bijzonder een Goudse kaas. De kaas heeft bij voorkeur een vetgehalte van ten minste 40

gew. %, berekend op de gehele kaas, maar kan ook andere vetgehalten van minder dan 40 gew.% bevatten.

De uitvinding zal nu aan de hand van een voorbeeld worden toegelicht.

5 Voorbeeld

Eventueel gepasteuriseerde melk wordt aan een kaastobbe toegevoerd. De melk wordt vervolgens verwarmd tot 28-30°C waarna men zuursel en stremsel toevoegt en zodanig roert dat een homogeen mengsel verkregen wordt. Men laat het mengsel zonder roeren ongeveer een half uur stremmen. Vervolgens snijdt men de dik geworden melk
 10 en tapt men een deel van de vrijgekomen wei af. Aan de tobbe voert men warm water toe totdat het mengsel een temperatuur van 31-33°C bezit, waarna men het mengsel 15-20 min. roert. Men tapt een deel van de wei af, warmt opnieuw op met water totdat het mengsel een temperatuur van 35-37°C heeft en men roert gedurende 20-30 min. Uit de tobbe wordt een deel van de wrongel gehaald en gemengd met komijnzaad waarna men
 15 kaasvaten met deze wrongel vult en laat uitlekken. De resterende wrongel brengt men in andere kaasvaten en laat men eveneens uitlekken. Na 15 min. heeft de wrongel de vorm van een kaas. Men haalt de wrongel uit de kaasvaten en snijdt deze overlans doormidden in twee helften. Uit de helften met komijnzaad en de helften zonder komijnzaad vormt men weer nieuwe kazen en deze plaatst men terug in de kaasvaten.
 20 De kazen worden gedurende ongeveer een half uur in de vaten onder druk geperst, gekeerd en wederom gedurende ongeveer 2 uur geperst. De kazen worden vervolgens ontdaan van net en volger (d.w.z. dat de deksel van het kaasvat wordt verwijderd), de kazen worden gekeerd en men laat de kazen ongeveer vier uur rusten. Tenslotte worden de kazen gepekeld en laat men deze rijpen.

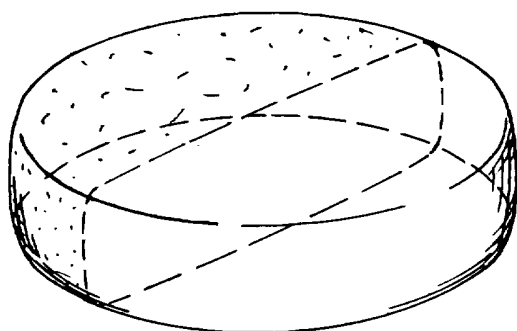
25

30

Conclusies

1. Kaasproduct omvattende twee of meer delen van verschillende kaassoorten, waarbij de kaassoorten door een innige matrix met elkaar verbonden zijn.
- 5 2. Werkwijze voor het bereiden van een kaas omvattende twee of meer delen van verschillende kaassoorten die door middel van een innige matrix met elkaar verbonden zijn, waarbij de werkwijze de stappen omvat van:
 - (a) het toevoegen van zuursel en stremsel aan melk,
 - (b) het laten stremmen van het bij (a) verkregen mengsel, het snijden daarvan
 - 10 waardoor zich een mengsel van wei en wrongel vormt,
 - (c) het afscheiden van de wei van de wrongel,
 - (d) het toevoeren van de wrongel aan kaasvaten,
 - (e) het persen van de wrongel tot de kaas,
 - (f) het (eventueel) pekelen van de kaas, en
 - 15 (g) het laten rijpen van de kaas,
 met het kenmerk, dat men bij stap (d) de wrongel uit de kaasvaten haalt, in stukken snijdt, uit stukken wrongel van verschillende kaassoorten een kaaslichaam vormt en dit kaaslichaam terug in de kaasvaten plaatst.
3. Werkwijze volgens conclusie 2, met het kenmerk, dat men bij stap (d) de wrongel
- 20 na 1-60 min. uit de kaasvaten haalt.
4. Werkwijze volgens conclusie 2 of 3, waarbij men de wrongel na 5-25 min. uit de kaasvaten haalt.
5. Werkwijze volgens een der conclusies 2-4, met het kenmerk, dat men na stap (c) aan de eerste fractie van de wrongel een of meer kruiden en/of specerijen toevoegt.
- 25

1/1



RAPPORT BETREFFENDE
NIEUWHEIDSONDERZOEK VAN INTERNATIONAAL TYPE

IDENTIFIKATIE VAN DE NATIONALE AANVRAGE		Kenmerk van de aanvrager of van de gemachtigde NO 42382/md
Nederlandse aanvraag nr. 1011219	Indieningsdatum 5 februari 1999	
		Ingeroepen voorrangdatum
Aanvrager (Naam) Kaas- en Zuivelboerderij Vanelly		
Datum van het verzoek voor een onderzoek van internationaal type	Door de Instantie voor Internationaal Onderzoek (ISA) aan het verzoek voor een onderzoek van internationaal type toegekend nr. SN 32558 NL	
I. CLASSIFICATIE VAN HET ONDERWERP (bij toepassing van verschillende classificaties, alle classificatiesymbolen opgeven)		
Volgens de Internationale classificatie (IPC) Int.Cl. ⁶ : A 23 C 19/09		
II. ONDERZOCHE GEBIEDEN VAN DE TECHNIEK		
Onderzochte minimum documentatie		
Classificatiesysteem	Classificatiesymbolen	
Int.Cl. ⁶ :	A 23 C	
Onderzochte andere documentatie dan de minimum documentatie voor zover dergelijke documenten in de onderzochte gebieden zijn opgenomen		
III. <input type="checkbox"/> GEEN ONDERZOEK MOGELIJK VOOR BEPAALDE CONCLUSIES (opmerkingen op aanvullingsblad)		
IV. <input type="checkbox"/> GEBREK AAN EENHEID VAN UITVINDING (opmerkingen op aanvullingsblad)		

VERSLAG VAN HET NIEUWHEIDSONDERZOEK VAN
INTERNATIONAAL TYPE

Nummer van het verzoek om een nieuwheidsonderzoek

NL 1011219

A. CLASSIFICATIE VAN HET ONDERWERP
IPC 6 A23C19/09

Volgens de Internationale Classificatie van octrooien (IPC) of zowel volgens de nationale classificatie als volgens de IPC.

B. ONDERZOCHETE GEBIEDEN VAN DE TECHNIEK

Onderzochte minimum documentatie (classificatie gevolgd door classificatiesymbolen)
IPC 6 A23C

Onderzochte andere documentatie dan de minimum documentatie, voor dergelijke documenten, voor zover dergelijke documenten in de onderzochte gebieden zijn opgenomen

Tijdens het internationaal nieuwheidsonderzoek geraadpleegde elektronische gegevensbestanden (naam van de gegevensbestanden en, waar uitvoerbaar, gebruikte trefwoorden)

C. VAN BELANG GEACHTE DOCUMENTEN

Categorie °	Geciteerde documenten, eventueel met aanduiding van speciaal van belang zijnde passages	Van belang voor conclusie nr.
X	CH 249 359 A (J. RICHARD) het gehele document ---	1
X	DE 873 171 C (G. SUMMER) conclusies 1-4; figuren 11,12 ---	1
X	FR 2 475 361 A (FROMAGERIES BEL) 14 Augustus 1981 (1981-08-14) voorbeeld 2 ---	1 2,5
A		
X	FR 2 650 484 A (FROMAGERIES BEL) 8 Februari 1991 (1991-02-08) voorbeeld 1 ---	1 2,5
A		
	-/--	

Verdere documenten worden vermeld in het vervolg van vak C.

Leden van dezelfde octrooifamilie zijn vermeld in een bijlage

° Speciale categorieën van aangehaalde documenten

- "A" document dat de algemene stand van de techniek weergeeft, maar niet beschouwd wordt als zijnde van bijzonder belang
- "E" eerder document, maar gepubliceerd op de datum van indiening of daarna
- "L" document dat het beroep op een recht van voorrang aan twijfel onderhevig maakt of dat aangehaald wordt om de publikatiedatum van een andere aanhaling vast te stellen of om een andere reden, zoals aangegeven
- "O" document dat betrekking heeft op een mondelinge uiteenzetting, een gebruik, een tentoonstelling of een ander middel
- "P" document gepubliceerd voor de datum van indiening maar na de ingeroepen datum van voorrang

"T" later document, gepubliceerd na de datum van indiening of datum van voorrang en niet in strijd met de aanvraag, maar aangehaald ter verduidelijking van het principe of de theorie die aan de uitvinding ten grondslag ligt

"X" document van bijzonder belang; de uitvinding waarvoor uitsluitende rechten worden aangevraagd kan niet als nieuw worden beschouwd of kan niet worden beschouwd op inventiviteit te berusten

"Y" document van bijzonder belang; de uitvinding waarvoor uitsluitende rechten worden aangevraagd kan niet worden beschouwd als inventief wanneer het document beschouwd wordt in combinatie met één of meerdere soortgelijke documenten, en deze combinatie voor een deskundige voor de hand ligt

"&" document dat deel uitmaakt van dezelfde octrooifamilie

Datum waarop het nieuwheidsonderzoek van internationaal type werd voltooid

22 Oktober 1999

Verzenddatum van het rapport van het nieuwheidsonderzoek van internationaal type

Naam en adres van de instantie

European Patent Office, P.B. 5818 Patentlaan 2
NL - 2280 HV Rijswijk
Tel. (+31-70) 340-2040, Tx. 31 651 epo nl,
Fax: (+31-70) 340-3016

De bevoegde ambtenaar

Desmedt, G

C (Vervolg). VAN BELANG GEACHTE DOCUMENTEN

Categorie °	Geciteerde documenten, eventueel met aanduiding van speciaal van belang zijnde passages	Van belang voor conclusie nr.
X	Y. OKAZAKI: "Studies of various reagents on the solubility of proteins of composite cheese manufactured with two different kinds of hard type cheese method" MILK SCIENCE, deel 47, nr. 1, 1998, bladzijden 9-15, XP002119885	1
A	bladzijde 9; figuren 1-5 ---	2
A	US 4 298 618 A (H. PETERSON) 3 November 1981 (1981-11-03) conclusie 1; voorbeeld -----	2

VERSLAG VAN HET NIEUWHEIDSONDERZOEK VAN
INTERNATIONAAL TYPE

Informatie over leden van dezelfde octrooifamilie

Nummer van het verzoek om een nieuwheidsonderzoek

NL 1011219

In het rapport genoemd octrooigeschrift	Datum van publicatie	Overeenkomend(e) geschrift(en)	Datum van publicatie
CH 249359	A	GEEN	
DE 873171	C	GEEN	
FR 2475361	A	14-08-1981	GEEN
FR 2650484	A	08-02-1991	GEEN
US 4298618	A	03-11-1981	GEEN