

NIEUWSBRIEF

Steunpunt

HOEVEPRODUCTEN

UITGAVE VAN HET STEUNPUNT HOEVEPRODUCTEN FEBRUARI 2007

TRIMESTERIËLE KRANT VAN STEUNPUNT HOEVEPRODUCTEN

Beste hoeveproducent,

Sinds 2 jaar moet elke hoeveproducent in orde zijn met de wetgeving op "autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen". Die moet er voor zorgen dat de consument zeker is van een veilig product. Of hij dit nu koopt in het grootwarenhuis, in de superette, bij de bakker of de slager om de hoek of in de hoevewinkel

De titel van de wet is een hele mond vol, en ook de toepassing ervan is niet min. Omdat het Voedselagentschap tijdig de problemen onderkende die ze voor kleine bedrijven meebrengt, werkte het een reeks versoepelingen uit die moeten toelaten dat zij de verplichtingen op een vereenvoudigde manier in de praktijk kunnen omzetten, zonder toegevingen te doen op het vlak van de voedselveiligheid.

In deze nieuwsbrief blijven we én bij de wet én bij de versoepeling nog even stilstaan omdat:

- de autocontrolelegids voor de slagerijen, die ook voor de hoeveslagers van toepassing is, inmiddels is goedgekeurd en deze voor hoevezuivel stilaan in de (hopelijk) laatste fase van goedkeuring zit.
- we daarom informatiesessies organiseren over het gebruik van deze autocontrolelegids en het opstellen van een zelfcontroleplan.
- we in gesprekken en bij bezoeken merken dat nog heel wat hoeveproducenten de klok wel horen luiden, maar de klepel niet weten hangen.
- omdat bij zo'n belangrijke wet herhaling nooit kwaad kan. Er hangt teveel van af én voor je klanten én voor je bedrijf.

Wij hopen dat de artikels in deze Nieuwsbrief bijdragen aan de succesvolle toepassing ervan op jouw bedrijf.

Anne Vandenborre
Coördinator Steunpunt Hoeveproducten

Steunpunt Hoeveproducten
Coördinator: Anne Vandenborre
Groep KVLV
Remylaan 4b
3018 Wijgmaal
tel. 016/24 39 54
fax 016/24 39 09
e-mail:
steunpunthoeveproducten@kvlv.be

Inhoud:

- Autocontrole
- Individueel advies en bedrijfsbezoeken
- Ons vormingsaanbod
 - Wat was ...
- Nuttig om weten

Website
www.kvlv.be

Eindredactie:
Anne Vandenborre

Verantwoordelijke uitgever:
Monique Swinnen



Autocontrole

Wat, waarom en hoe?

Waarom controle?

Elke consument heeft recht op kwaliteitsvol en veilig voedsel. Om dat recht te verzekeren heeft de wetgever een gans arsenaal aan wetten en besluiten uitgevaardigd.

Willen die iets waard zijn, dan moeten ze gecontroleerd worden op hun correcte toepassing. Vroeger pakte men dit vooral aan door gerichte controles op de bedrijven. Dat was niet altijd sluitend, al was het maar omdat er veel te weinig controleurs waren voor veel te veel bedrijven. De cowboys die daardoor hun kans zagen veroorzaakten meer dan eens een crisis in de sector.

Sinds 1 januari 2005 het Koninklijk Besluit betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen van toepassing werd, gaat het Voedselagentschap in plaats van alles zelf te controleren, meer en meer over op het controleren van de autocontrole op de bedrijven.

Wat is autocontrole?

Autocontrole of zelfcontrole betekent dat de bedrijven zelf voldoende en juiste maatregelen nemen om ervoor te zorgen dat de producten die ze produceren, verwerken en verdelen veilig zijn en voldoen aan de wettelijke bepalingen inzake kwaliteit.

Daarvoor moeten ze procedures opstellen om de kwaliteit te garanderen, om te controleren dat alles verloopt zoals gepland en om in te grijpen als er wat misloopt.

Deze procedures zijn gebaseerd op het HACCP-systeem.

Wat is HACCP?

HACCP is de afkorting van Hazard Analysis and Critical Control Points. Vertaald naar het Nederlands betekent het "de analyse van de gevaren en het onder controle houden van de kritische punten".

Om daarin te slagen moeten de volgende stappen gezet worden:

1. Identificeren en evalueren van de gevaren.
2. Bepalen van de kritische controlepunten (KCP's).
3. Vastleggen van de kritische grenswaarden voor de KCP's.
4. Vaststellen en toepassen van efficiënte bewakingsprocedures voor de KCP's.
5. Corrigerende maatregelen bij het overschrijden van de kritische grenswaarden.
6. Verificatieprocedures voor de punten 1 tot 5.
7. Documenteren door middel van een autocontrolelogs en registraties.

Versoepelingen voor kleine bedrijven

Voor kleine bedrijven is de invoering van een compleet autocontrolesysteem moeilijk haalbaar. De wetgever onderkende dit probleem en voorziet daarom een aantal versoepelingen. Opgelet! Dit betekent niet dat de producten van kleine bedrijven niet aan de eisen inzake voedselveiligheid en kwaliteit moeten voldoen. Die blijven onverkort van toepassing.

Welke bedrijven komen in aanmerking voor de versoepeling

1. Verkoop je je producten alleen aan de consumenten en dus niet aan andere hoeveproductcenten, winkeliers, ...?
Dan kom je in aanmerking voor de versoepeling als je bedrijfsoppervlakte kleiner is dan 400 m² of als je met maximaal 5 voltijds equivalenten werkt. Het volstaat dat aan één van de voornoemde voorwaarden voldaan is om van de versoepeling te kunnen genieten.
2. Verkoop je ook aan andere bedrijven?
Dan gelden de versoepelingen voor jou als je met maximum 2 voltijds equivalenten werkt.

Wat moet je wel doen als je van de versoepelingen kan genieten?

1. Je moet de regels van de goede hygiënepraktijken uiteraard blijven toepassen. Zonder is het moeilijk om een kwaliteitsvol en veilig product af te leveren. Deze regels slaan op zaken zoals de infrastructuur waarin je werkt, de verpakking, het transport, het afvalbeheer, de bestrijding van ongedierte, de reiniging, de waterkwaliteit, de koude- en warmteketen, de gezondheid en opleiding van jezelf en het personeel waarmee je werkt, lichaamshygiëne, ...
2. Daarnaast moet je je ook houden aan 5 van de 7 bovenvernoemde HACCP, zij het in versoepelde vorm.
De gevaren (1), het bepalen van de kritische controlepunten (2) en de corrigerende acties (5) mogen vooraf worden vastgelegd in het kader van een gids (zie het volgende punt). Ook op het vlak van de vastlegging van de kritische grenzen (3) en de documentatie (7) kan teruggegrepen worden naar de gids waarover we het in het volgende puntje zullen hebben.
Enkel de afwijkingen moeten genoteerd worden, samen met de maatregelen die je nam om de fout te herstellen.
De documenten moet je bewaren tot 6 maanden na de minimale houdbaarheidsdatum
3. Ook inzake traceerbaarheid zijn er versoepelingen.
Het volstaat om de handelsdocumenten (de leveringsbons of aankoopfacturen) chronologisch bij te houden gedurende 6 maanden na vervaldatum.
De registratie moet binnen de 7 dagen en ten laatste bij de verwerking gebeuren.

Autocontrolegidsen

Om de bedrijven te helpen bij het opzetten van een autocontrolesysteem kunnen de verschillende sectoren autocontrolegidsen opstellen. Deze gidsen moeten steunen op een gevaaranalyse en de verschillende onderwerpen behandelen die van belang zijn voor een goede toepassing van de wetgeving: de goede hygiënepraktijken, de traceerbaarheid, de melding en de HACCP. Deze gidsen moeten goedgekeurd worden door het Voedselagentschap en gemakkelijk te gebruiken zijn door de bedrijven.

Of je als bedrijf gebruik wilt maken van de gids voor jouw sector of niet, beslis je zelf. Je mag er gerust voor kiezen om je eigen plan volledig zelf op te stellen.

Waarom is het interessant om een gids te gebruiken?

1. De gids vormt een hulp bij het invoeren van het autocontrolesysteem op je bedrijf.
2. De gidsen bieden aan bedrijven de mogelijkheid om gecombineerde audits te laten uitvoeren waarbij gelijktijdig het autocontrolesysteem en de privélastenboeken worden gevalideerd. IKM zal die mogelijkheid bieden eens de sectorgids voor de hoevezuivel goedgekeurd zal zijn. Hoeveproducenten die deelnemen aan IKM kregen vorige maand reeds een brief waarin deze mogelijkheid werd voorgesteld.

Welke gidsen zijn er voor hoeveproducenten?

Hoevevlees

Producenten van hoevevlees kunnen inmiddels aan de slag met een goedgekeurde sectorgids. Zij moeten de gids voor de slagerijen volgen. Er wordt voor hen geen aparte gids uitgewerkt. De gids kan aangekocht worden bij

De Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België

Kortenberglaan 116, 1000 Brussel

Tel. (02)735 24 70, fax (02)736 64 93, info@landsbond-beenhouders

De prijs van de gids is 20 euro.

Wij organiseren samen met het KVLG-Geel infosessies rond het gebruik van de sectorgids voor de producenten in Antwerpen, Brabant en Limburg.

De infosessies in Oost- en West-Vlaanderen zullen aangekondigd worden in de Nieuwsbrief van april.

Voor meer info zie verder, onder het puntje "Ons vormingsaanbod".

Hoevezuivel

Op deze gids is het nog even wachten. Hij werd begin september 2006 ingediend bij het Voedselagentschap. Na een eerste lezing werden de opmerkingen van het Voedselagentschap terugbezorgd aan de werkgroep die de gids opstelde. Deze opmerkingen worden nu verwerkt en dan kan hij opnieuw naar het Voedselagentschap. Hopelijk volgt de definitieve goedkeuring dan snel.

Zodra de gids er is, zullen we samen met de TAD hoevezuivel van het ILVO infosessies organiseren.

Als voorbereiding op deze sessies kan je nu al deelnemen aan de basiscursus. Voor meer info, zie verder, onder het puntje "Ons vormingsaanbod".

Validatie van je autocontrolesysteem

Eens je voor jouw bedrijf een autocontrolesysteem hebt opgezet, moet het door het Voedselagentschap worden gevalideerd of goedgekeurd worden, ongeacht of je gebruik maakte van een sectorgids of niet.

De validatie kan gebeuren door het Voedselagentschap zelf of door een onafhankelijke certificeringsinstelling die erkend is door het Voedselagentschap.

Bedrijven waarvoor nog geen sectorgids is goedgekeurd kunnen hun autocontrolesysteem enkel door het Voedselagentschap laten goedkeuren.

Bedrijven die nog geen autocontrolesysteem hebben of van wie het systeem nog niet werd gevalideerd worden door het Voedselagentschap als "minder veilig" beschouwd. Voor deze bedrijven zullen de controles opgevoerd worden en zij zullen een hogere bijdrage moeten betalen.

Voor meer informatie:

Meer en gedetailleerdere informatie vind je op

- www.favv.be, onder "Beroepssectoren, autocontrole"
- vanaf 15 maart op de nieuwe website van het Steunpunt Hoeveproducten: steunpunthoeveproducten.servicepuntagra.be

Het Steunpunt Hoeveproducten helpt je op weg

Om je op weg te zetten met het opstellen van je autocontroleplan kunnen we je met het volgende helpen:

1. We stelden een "Praktische handleiding bij het opstellen van een zelfcontroleplan op je bedrijf" op. Je kan die downloaden van de website www.kvlv.be, agra, hoeveproducten. Indien je niet over internet beschikt kunnen we je de informatie ook opsturen. Je kan bestellen door overschrijving van 5 euro op rekening 730-0041014-76 met vermelding "steunpunt hoeveproducten – zelfcontroleplan".
2. Vanaf 15 maart vind je de handleiding op de nieuwe website van het Steunpunt Hoeveproducten, bij de rubriek "Nieuwsbrieven en publicaties", onder "Publicaties"
3. Voor de producenten van hoevevlees organiseren we samen met het KVLV infosessies rond het gebruik van de goedgekeurde sectorgids. Zie hiervoor verder, onder het puntje "Ons vormingsaanbod".
4. Voor de hoevezuivel organiseren we een basiscursus. Zie hiervoor verder, onder het puntje "Ons vormingsaanbod".
5. Je kan voor individueel advies en/of een bedrijfsbezoek steeds contact met ons opnemen. Wij helpen je graag verder.

Individueel advies en bedrijfsbezoeken

Waarmee kan je bij ons terecht?

Autocontrole, wetgeving, innovatie, adressen, ... Je kan met al je vragen in verband met hoeveproductie terecht bij het Steunpunt Hoeveproducten. Ofwel helpen we je zelf verder, ofwel verwijzen we je door.

Hoeveel kost dat?

Dat hangt van je vraag af en of we het telefonisch kunnen oplossen of via een bedrijfsbezoek.

Telefonische advies

Als het een algemene vraag betreft, is deze dienst gratis.

Als er een oplossing op maat van je bedrijf nodig is, dan bedraagt het tarief 30 euro per uur. Vooraleer we aan de slag gaan maken we een raming van de tijd die we denken nodig te hebben zodat je zeker niet voor verrassingen komt te staan.

Bedrijfsbezoeken

Het tarief bedraagt 70 euro per halve dag. De minimale tijdsduur voor betaling bedraagt een halve dag.

Ons vormingsaanbod

Info sessie:

"Gebruik van de sectorgids voor hoevevlees."

De "Gids voor de autocontrole in de slagerij", die ook de hoeveslagers kunnen volgen, is goedgekeurd.

Wij organiseren 3 infosessies om je te helpen bij het gebruik van de gids.

Voor wie?

Voor alle hoeveslagers

Waar en wanneer?

Telkens van 19.30 u tot 22.30 u

- *Maandag 30 april 2007*
Provinciaal Vormingscentrum, Smekensstraat 61, 2390 Oostmalle
- *Maandag 7 mei 2007*
KVLV-zaal Almatheia, Remylaan 4b, 3018 Wijnmaal
- *Woensdag 9 mei 2007*
KVLV-provinciaalkantoor Limburg, St.-Martinuscampus, tweede verdieping, Hospitaalstraat 15, 3740 Bilzen (ingang achteraan)

Deelnameprijs

5 euro

Inschrijven verplicht (zie de laatste bladzijde van deze nieuwsbrief)

Voor meer informatie:

- Steunpunt Hoeveproducten, tel. (016)24 39 54, steunpunthoeveproducten@kvlv.be
-

Basiscursus

"Hygiëne, autocontrole en traceerbaarheid"

TAD Hoevezuivel en het Steunpunt Hoeveproducten organiseren een basiscursus "hygiëne, autocontrole en traceerbaarheid".

Voor wie?

Alle hoevezuivelproducenten zijn welkom, maar het is vooral interessant voor hen die voordien geen dergelijke opleiding volgden. In de cursus kunnen de deelnemers kennis maken met een aantal basisbegrippen en/of hun achtergrondkennis opfrissen.

Alle aanwezigen zullen na afloop van de cursus een **aanwezigheidsattest** ontvangen zodat dit kan toegevoegd worden aan het autocontroleplan en kan voorgelegd worden bij een controle van de voedselhygiëne (wettelijk vereist).

Inhoud

Om de voorschriften inzake hygiëne en autocontrole beter te kunnen begrijpen en de uitvoering ervan te vergemakkelijken wordt gestart met een basis microbiologie waarbij de theorie gekoppeld wordt aan praktische voorbeelden. Vervolgens zullen diverse aspecten van traceerbaarheid en de achtergrond voor het opstellen van een autocontroleplan aan bod komen. Ook zal er reeds een korte toelichting worden gegeven over de nieuwe wetgeving omtrent sectorgidsen en certificering.

Waar en wanneer?

Telkens van 13.30 u tot 16.30 u

- Dinsdag 27 februari 2007, op het ILVO, Brusselsesteenweg 370, 9090 Melle

Inhoud:

- Basis microbiologie (Geertrui Vlaemynck)
- Inrichting van verwerkingslokalen (Isabel De Boosere)

- Donderdag 15 maart 2007, op de Beverse Kaasmakerij, Kerkhove 64, 1547 Bever

Inhoud:

- Goede Hygiëne Praktijken en inleiding op HACCP (Geertrui Vlaemynck)
- Traceerbaarheid, meldingsplicht en versoepelingen (Willy De Ville)

- Dinsdag 27 maart 2007, bij Lieven & Peggy Ryckewaert - Van den Driessche, Gravenstraat 1, 8530 Harelbeke

Inhoud:

- Autocontrole in de praktijk en een korte schets over de toepassing van de sectorgids hoevezuivel (Isabel De Boosere)

Bij de sessies gegeven op de landbouwbedrijven is er achteraf de mogelijkheid om het bedrijf te bezoeken.

Deelnameprijs

5 euro per les, inclusief cursusmap en een drankje

Inschrijven verplicht (zie laatste bladzijde van deze nieuwsbrief)

Voor meer informatie

- Steunpunt Hoeveproducten, tel. (016)24 39 54, steunpunthoeveproducten@kvlv.be
- TAD Hoevezuivel, Isabel De Boosere, tel. (09)272 30 62, isabel.deboosere@ilvo.vlaanderen.be

Studieavond: "Etikettering van hoeveproducten."

Het etiket is het 'visitekaartje' van je producten. Het kan verzorgd of slordig zijn, het kan een moderne of eerder een klassieke stijl hebben, het kan sober of heel uitbundig zijn, ... Je etiket zegt veel over jou, je visie op je bedrijf en je producten.

Maar een etiket moet ook productinformatie geven. Verschillende wetten bepalen welke informatie een etiket moet en mag bevatten.

Jij als producent stelt het etiket op en bent verantwoordelijk voor de volledigheid en de correctheid van de informatie die er opstaat.

Het is daarom van groot belang dat je de wetgeving ter zake kent.

Tijdens deze studieavond willen we je daarbij helpen.

Op een eenvoudige manier word je stap voor stap begeleid bij de opmaak van een etiket: Wanneer moet er een etiket op de producten? Wat moet er allemaal op staan? Hoe ziet een ingrediëntenlijst eruit? ... Er wordt ook ingegaan op de naamgeving, de samenstelling en de toegelaten additieven van verschillende hoeveproducten: zuivel (ijs, yoghurt, kaas, ...), vlees, groenten en fruit (confituur, appelmoes, vruchtensappen). Het wordt geen droge les met een saaie opsomming van de wetgeving, we sturen je naar huis met bruikbare richtlijnen en aanbevelingen.

Wanneer?

Maandag 5 maart 2007 van 19.00 u tot 22.00 u

Waar?

- KVL, Kleinhoefstraat 4, 2440 Geel

Deelnameprijs

5 euro

Inschrijven verplicht (zie de laatste bladzijde van deze nieuwsbrief)

Voor meer informatie:

- Steunpunt Hoeveproducten, tel. (016)24 39 54, steunpunthoeveproducten@kvlv.be
- KVL, tel. (014)56 23 27, kvlt@khk.be

Curus "Houdbaarheid van hoevezuivel: yoghurt, boter, consumptie-ijs"

In deze opleiding wordt op een zeer praktische manier aangeleerd wat de term "houdbaarheidsdatum" betekent en hoe hij door de hoeveproducent zelf kan worden bepaald. Hiervoor worden eenvoudige technieken gebruikt. Er worden 3 producten onderzocht: yoghurt, boter en consumptie-ijs.

De opleiding bestaat uit 4 delen

Wanneer en wat?

Telkens van 9.30 u tot 12.30 u

- Dinsdag 17 april 2007
Inhoud: Het begrip houdbaarheid, basisvoorwaarden.
- Dinsdag 24 april 2007
Inhoud: Houdbaarheid per product, inleiding op meettechnieken.
- Maandag 7 mei 2007
Inhoud: Praktijkbepalingen en analyses.
- Dinsdag 15 mei 2007
Inhoud: Bespreking resultaten, vastleggen van houdbaarheidstermijn en adviesverlening

Plaats

Katholieke Hogeschool Kempen, Kleinhoefstraat 4, 2440 Geel

Lesgever

Johan Claes, docent Katholieke Hogeschool Geel

Deelnameprijs

75 euro, inclusief de microbiologische analyse op 1 product. Per bijkomend product wordt 25 euro analysekost extra aangerekend

Inschrijven verplicht (zie laatste bladzijde van deze nieuwsbrief)

Voor meer informatie

- Steunpunt Hoeveproducten, tel. (016)24 39 54, steunpunthoeveproducten@kvlv.be
- Johan Claes, (014)56 23 10, johan.claes@khk.be

Studienamiddag verpakkingsmateriaal voor hoevezuivelproducenten

In april/mei plannen TAD Hoevezuivel van het ILVO en Pack4Food op het ILVO in Melle een studienamiddag over verpakkingsmateriaal en verpakkingssystemen voor hoevezuivelproducenten.

Het programma zal als volgt worden opgevat:

- een kort theoretisch gedeelte over schimmels, gisten en methodes om hygiënisch af te vullen
- een praktisch gedeelte waarin Pack4Food een overzicht zal geven van leveranciers van verpakkingsmateriaal en verpakkingssystemen. Er zal worden gefocust op de producten melk, yoghurt, karnemelk, ijs en desserts.

Pack4Food is vooral bezig met advies aan de voedingsindustrie, en minder aan hoeveproducenten. Om deze studienamiddag goed te kunnen voorbereiden willen zij op voorhand een beter zicht krijgen op

- de huidige leveranciers van verpakkingsmateriaal aan hoeveproducenten
- de afgenomen hoeveelheden verpakkingsmateriaal
- de gebruikte verpakkingssystemen bij hoevezuivelproducenten.

Zij hebben daarvoor jullie hulp nodig. Dit kan door het antwoord op de bovenstaande vragen door te mailen of te faxen naar

- Steunpunt Hoeveproducten, steunpunthoeveproducten@kvlv.be, fax. (016)24 39 09 (vermelden "tav steunpunt HP")
- isabel.deboosere@ilvo.vlaanderen.be, fax. (09)272 30 01 (vermelden "tav Isabel De Boosere").

Studiedag "Landbouw en natuur: beter af samen! De mythes voorbij"

Op vrijdag 16 maart organiseren het Departement Landbouw en Visserij, het Departement Leefmilieu, Natuur en Energie en de Vlaamse Landmaatschappij (VLM) in het Vlaams Parlement in Brussel samen een studiedag over de relatie tussen landbouw en natuur anno 2007.

Eeuwenlang is landbouw een belangrijke motor geweest voor het ontwikkelen en in stand houden van de cultuurlandschappen, biodiversiteit en natuurwaarden in Vlaanderen. Na de tweede wereldoorlog echter begon deze motor te sputteren.

De stimulansen vanuit het beleid voor een steeds hogere productie tegen lagere prijzen en de daarmee gepaard gaande mechanisatie en schaalvergroting hebben de relatie tussen landbouw en natuur uit evenwicht gebracht. Hoog tijd om het tij te keren. De afgelopen jaren zijn er heel wat lokale initiatieven ontstaan waarbij landbouw en natuur elkaar terug trachten te vinden. Een goede verstandhouding berust op dialoog. Alleen op die wijze kunnen een aantal hardnekkige mythes over landbouw en natuur voorgoed doorbroken worden. De agrarische natuurverenigingen in Nederland wijzen hier alvast een weg.

Waar?

Vlaams Parlement, zaal De Schelp, Hertogstraat 2, 1000 Brussel

Wanneer?

Vrijdag 16 maart 2007, van 9.30 u tot 16.00 u

Deelnameprijs

De studiedag is gratis maar het aantal deelnemers is beperkt

Inschrijven verplicht, vóór 6 maart

Voor meer informatie:

Vlaamse overheid, Departement Leefmilieu, Natuur en Energie, Afdeling Milieu-integratie en subsidiëringen, Katleen Van Essche, Koning Albert II-laan 20 bus 8, 1000 Brussel, fax (02)553 80 55, nme@lne.vlaanderen.be

Wat was ...

Trefnamiddagen

"Opsporen van antibiotica op de hoeve"

Begin november organiseerden we in samenwerking met de TAD Hoevezuivel van het ILVO op 3 bedrijven een trefnamiddag rond de opsporing van antibiotica in melk. Isabel De Boosere begon haar voordracht met een theoretische uiteenzetting over de verschillende testen. Ze belichtte achtereenvolgens de microbiologische breed spectrumtesten en de sneltesten.

De eersten (Delvo en Copan) werken met bacteriën. De aanwezige bacteriesporen ontwikkelen zich in de melk en produceren daarbij zuren, waardoor de pH daalt en er een kleuromslag plaatsgrijpt. Indien er antibiotica aanwezig is, wordt de ontwikkeling afgeremd en komt er geen kleuromslag. Deze testen hebben het voordeel dat ze verschillende soorten antibiotica kunnen aantonen (b-lactam, sulfonamiden, tetracyclines, aminoglycosiden, macroliden, ...).

De 3 uur wachttijd, nodig om de bacteriën de kans te geven om zich te ontwikkelen, is bij deze testen wel een nadeel. De sneltesten kennen dit nadeel niet. Op 5 minuten zijn de resultaten gekend. Zij werken op basis van receptoren waaraan de antibiotica zich kan binden. Na een incubatietijd van amper 3 minuten laat men de oplossing gedurende 2 minuten over een teststrookje vloeien. Zijn de receptoren nog vrij, dan binden zij zich hieraan. Zijn zij gebonden met de antibiotica, dan reageren zij niet. Een positief resultaat wijst dus op de afwezigheid van antibiotica, een negatief op de aanwezigheid. Een principe dat wel voor wat verwarring kan zorgen. Het nadeel hier is dat ze slechts bepaalde groepen van antibiotica, bv. deze van de β -lactamgroep waartoe ook de penicillines behoren, detecteren. Hier is het dus zaak om goed te weten wat er werd toegediend.

Bij de deelnemers waren er verschillende die zelf de Delvo- of Copantest al toepasten. Ook voor hen was deze trefnamiddag verhelderend. Zo kwamen verschillende deelnemers tot het besluit dat hun manier van werken gemakkelijk kon leiden tot vals negatieven of positieven. In het eerste geval levert men melk waar nog sporen in zitten, wat sinds 1 januari 2007 tot een onmiddellijk leveringsverbod leidt tot men kan aantonen dat de melk weer volledig antibiotica vrij is. In het tweede geval vernietigt men ten onrechte melk van goede kwaliteit. Met de sneltesten werkte (nog) niemand.



Nuttig om weten

Steunpunt Hoeveproducten heeft eigen website.

Op 15 maart 2007 lanceert het Steunpunt Hoeveproducten haar nieuwe website. Het moet een website van en voor alle hoeveproducten worden, waar je naast allerlei informatie ook antwoord kan krijgen op je vragen, tips kan uitwisselen met je collega's, zoekertjes kan plaatsen... De inhoud zal dus niet alleen van ons afhangen, maar ook van jullie.

We kozen voor een frisse, moderne stijl en



een eenvoudige opbouw zodat je gemakkelijk je weg kan vinden op de site. Noteer dus alvast 15 maart in je agenda, zodat je niet vergeet om die dag naar steunpunthoeveproducten.servicepunta.gra.be te surfen. En noteer het adres zeker bij je favorieten.

Openingspagina en pagina home en actueel van nieuwe website

Fermweb 1 jaar online

Oproep aan alle hoeveproducenten die nog geen gebruik maken van deze gratis website

In hun zoektocht naar nieuwe afzetmogelijkheden voor hoeveproducten lanceerden het Steunpunt Hoeveproducten van KVLV-Agra en het Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap, AMINAL, vorig jaar Fermweb. Met de slogan "Met de boerderij in je rugzak" wilden zij jeugd- en natuurverenigingen op een hedendaagse manier in contact brengen met de hoeveproducenten.

Maar nu willen we verder. We willen meer hoeveproducenten bij dit project betrekken en meer verenigingen de weg naar de boerderij laten vinden.

Sta jij nog niet op Fermweb? Dan heb je ferm ongelijk. Reeds 283 van je collega's zetten de stap wel en velen van hen kregen daardoor extra klanten.

Daar zijn veel goede redenen voor:

- > Kopen bij hoeveproducenten is werken aan het imago van land- en tuinbouw:
 - De jeugdverenigingen die bij jou kopen leren je bedrijf kennen. Zeker voor groepen uit de stad zou het wel eens de eerste keer kunnen zijn dat ze op een land- of tuinbouwbedrijf komen
 - Zij zien waar het voedsel vandaan komt en maken kennis met de manier waarop het geproduceerd wordt.
 - Jonge mensen kennis laten maken met het uitgebreide gamma hoeveproducten kan hun aankoopgedrag als volwassene beïnvloeden.
 - De kans is groot dat ze hun ouders vertellen over de hoeve waar hun kampeerten vandaan kwam en dat kan hen er toe brengen om ook eens een kijkje te komen nemen.

- > Rechtstreeks kopen bij de boer levert automatisch ook heel wat milieuwinst op via verpakking, korte keten en seizoengebonden producten.
 - Jullie gebruiken weinig of geen verpakking, waardoor verpakkingsafval beperkt wordt.
 - De afstanden zijn veel kleiner en de milieuhinder veroorzaakt door transport is daardoor ook beperkter.
 - Bij jullie koopt men voornamelijk seizoensgebonden producten, wat energiewinst betekent.
- > Kopen bij hoeveproducenten is er tenslotte ook voor zorgen dat de boeren een rechtvaardige prijs krijgen voor hun producten.

Fermweb werkt eenvoudig. Door een eenvoudige klik kunnen jeugdverenigingen het assortiment, de leveringsvoorwaarden en alle andere nuttige informatie van elke producent in de buurt van hun verblijfplaats terugvinden. Ga zelf maar eens kijken op www.fermweb.be

Waarom zou jij ook niet deelnemen! Het kost je niets. En het werkt!

Heb je zin om ook op onze website te verschijnen? Dat kan heel eenvoudig en je kan kiezen tussen 2 manieren:

1. Vraag het deelnemingsformulier op bij het Steunpunt Hoeveproducten, vul het in en stuur het terug.
2. Je kunt het formulier ook downloaden van de website www.fermweb.be (startpagina: deelnemen?). Je vult de lijst in, slaat ze op in een apart bestandje op jouw computer (!!!! heel belangrijk dat je dit eerst doet) en mailt dit bestandje vervolgens terug naar steunpunthoeveproducten@kvlv.be

Wil je nog extra info? Of heb je nog vragen? **Contacteer ons dan:**

- Steunpunt Hoeveproducten, tel. (016)24 39 54, steunpunthoeveproducten@kvlv.be



Gezamenlijke labo- controles – ophaling voorjaar 2007 gaat binnenkort van start

Iedere producent van zuivelproducten moet tweemaal per jaar zijn producten laten controleren. Hetzelfde geldt ook voor het water dat bij/in de productie gebruikt wordt.

Zeker voor wie een ruim assortiment aan producten aanbiedt kan de factuur hiervoor flink oplopen.

Daarom startte het Steunpunt Hoeveproducten een aantal jaren geleden met het samenbrengen van geïnteresseerde hoeveproducenten zuivel met de bedoeling om bij de labo's offertes op te vragen en een groeps-tarief te bedingen. Momenteel hebben we 3 zulke groepen, 1 in Antwerpen-Brabant-Limburg, 1 in Oost-Vlaanderen en één in West-Vlaanderen. Vorig jaar namen in totaal 130 hoevezuivelaars deel aan 1 van deze groepen.

Met de voorjaarsactie in het verschiet is het tijd om een nieuwe inventaris te maken van geïnteresseerde producenten en de afspraken vast te leggen.

Nam je vorig jaar al deel? Dan krijg je één van deze dagen een brief in je bus met alle nodige informatie.

Nam je nog niet deel en ben je geïnteresseerd? Schrijf je dan in met de antwoordstrook op de laatste bladzijde of mail naar steunpunthoeveproducten@kvlv.be. We bezorgen je dan alle info zodat je kan beslissen of je al dan niet meedoet.

ILVO Melle houdt opendeur

Op 22 april 2007 is het Vlaanderendag. Een uitgelezen kans om kennis te maken met de Vlaamse Overheid in al haar uitzichten.

Ook de Eenheid Technologie en Voeding van het ILVO (Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek) op de Brusselsesteenweg 370 in Melle doet mee. Er worden rondleidingen gegeven in de pilootfabriek en in de labo's voor voedselveiligheid. Voor hoevezuivelaars is dat een kans om zeker te grijpen.

De pilootfabriek is een mini-zuivelfabriek die nieuwe producten op kleine schaal ontwikkelt en uittest en bepaalde technische problemen die zich ook bij hoevezuivelaars stellen kan onderzoeken.

Concretere info zal later door de Vlaamse Overheid via de pers verspreid worden.

Je kan hiervoor ook terecht bij

- isabel.deboosere@ilvo.vlaanderen.be,
tel. (09)272 30 62

Mmm...eetjesland

Op 9 januari 2007 werd "Mmm...eetjesland" boven de doopvont gehouden, een coöperatieve van hoeve- en streekproducenten.

Het idee om aan de samenwerking tussen de hoeve- en streekproducenten een meer structurele vorm te geven, groeide vanuit een Leader+ project.

Na heel wat vergaderingen werd uiteindelijk beslist om een CVBA (coöperatieve vennootschap met beperkte aansprakelijkheid) op te richten die er op zelfstandige basis voor moet zorgen dat Meetjeslandse producten en Meetjeslandse producenten beter worden gepromoot. In de aanvangsfase kan ze daarbij rekenen op de hulp van het Plattelandscentrum Meetjesland die tijdelijk een adviseerende rol opneemt. Op termijn zou de coöperatieve in volle onafhankelijkheid verder moeten ontwikkelen.

Bij de start telt de coöperatie 17 hoeve- en streekproducenten, verspreid over het ganse Meetjesland. Ook de producten die zij aanbieden zijn heel divers: van hoevezuivel en hoevevlees tot honing, appelwijn en zelfs bier en chocolade.

Voor meer informatie:

- Plattelandscentrum Meetjesland,
Leemweg 24, 9980 Sint-Laureins,
tel. (09)379 78 37,
project@plattelandscentrum.be,
www.plattelandscentrum.be



Inschrijvingsstrook

Naam

Adres

Producent van

Tel

E-mail

Ik wens in te schrijven voor

- De infosessie "Gebruik van de sectorgids voor hoevevlees":
 - Maandag 30 april 2007 in Oostmalle
 - Maandag 7 mei 2007 in Wijgmaal
 - Woensdag 9 mei 2007 in Bilzen
- De basiscursus "Hygiëne, autocontrole en traceerbaarheid" (27 februari, 15 en 27 maart)
- De studieavond "Etikettering van hoeveproducten" (5 maart in Geel)
- Cursus "Houdbaarheid van hoevezuivel: yoghurt, boter, consumptie-ijs"
- Fermweb

Ik wens meer informatie over

- De gezamenlijke labocontroles
 - Groep Antwerpen-Brabant-Limburg
 - Groep Oost-Vlaanderen
 - Groep West-Vlaanderen

Wanneer je je inschrijft op 1 van de bovenstaande activiteiten, krijg je van ons een factuur en een bevestigingsbericht met wegbeschrijving toegestuurd.

Terugsturen naar:

Steunpunt Hoeveproducten: Remylaan 4b, 3018 Wijgmaal, fax (016)24 39 09 (met vermelding Steunpunt Hoeveproducten), e-mail: steunpunthoeveproducten@kvlv.be



Dit project wordt medegefinancierd door de Europese Unie en het Departement Landbouw en Visserij van de Vlaamse Overheid.

