

NIEUWSBRIEF

Steunpunt

HOEVEPRODUCTEN

UITGAVE VAN HET STEUNPUNT HOEVEPRODUCTEN DECEMBER 2009

TRIMESTERIËLE KRANT VAN STEUNPUNT HOEVEPRODUCTEN

Inhoud:

- Ons vormingsaanbod
- Nieuws vanuit het FAVV
- Verplichte productanalyses
- Controle op je biobedrijf
- Vredeseilanden lanceert Foodhunt 2010!

Steunpunt Hoeveproducten

Coördinator: Ann Detelder
KVLV vzw
Remylaan 4b
3018 Wijgmaal
tel. 016/24 39 54
0473/20 85 46
fax 016/24 39 09

e-mail:
steunpunthoeveproducten@kvlv.be

Website:

www.steunpunthoeveproducten.be

Eindredactie:

Ann Detelder

Verantwoordelijke uitgever:

Chris Van Hoof
directeur KVLV vzw

BESTE HOEVEPRODUCTENT,

Voor je ligt alweer de laatste nieuwsbrief van 2009. Het voorbije jaar was een goed jaar voor het Steunpunt. Met de organisatie van cursussen en infoavonden bereikten we 582 geïnteresseerden zowel hoeveproducenten met primaire en verwerkte producten alsook starters. Ook de bedrijfsbezoeken konden rekenen op een betere bekendheid. De sector van de thuisverkoop specialiseert zich en hoeveproducenten waarderen veelal het bedrijfsspecifiek advies dat ze dan krijgen.

Het aantal adviesaanvragen overtrof al onze verwachtingen. Wellicht heeft dit ook te maken met de minder goede prijsvorming van de land- en tuinbouwproducten de laatste maanden. Veel land- en tuinbouwers gaan op zoek naar een meerwaarde voor hun kwaliteitsproducten. Via de veiling of groothandel wordt vaak zelfs de kostprijs niet gedekt en bedrijven zoeken andere oplossingen om een eerlijke prijs voor hun eerlijke producten te krijgen.

2010 kondigt zich ook opperbest aan:

Binnen Leader Hageland+ gaat het Steunpunt Hoeveproducten van start met een nieuw project. In 2010 zal gewerkt worden aan een 'actualiseerbare startersmap thuisverkoop' die kan gebruikt worden door bedrijven die eraan denken een thuisverkoop op te starten. Bedoeling is een heel handige en praktische tool te ontwerpen met veel nuttige info. De map zou zo opgevat worden dat aanpassingen regelmatig via de website van het Steunpunt kunnen gedownload worden om zo de map actueel te houden. De startersmap zal zeker tijdens maar ook na bedrijfsbezoeken een ideaal werkinstrument en naslagwerk zijn voor de land- of tuinbouwers.

Deze nieuwsbrief hou je best ook bij:

Ook deze nieuwsbrief staat weer boordevol informatie. Naast ons uitgebreid vormingsaanbod krijg je ook uitleg bij de lijst met verplichte productanalyses die de verwerkers onder jullie moeten laten uitvoeren. We belichten de controles die het FAVV zal gaan doen bij de verpakkingsbedrijven, het Foodhunt initiatief, controles op biobedrijven,... Achteraan vinden jullie gewoontegetrouw een inschrijvingsformulier.

Neem zeker ook eens een kijkje op onze website: www.steunpunthoeveproducten.be

Er rest mij dan nog enkel ieder van jullie een prettig eindejaar te wensen. Ik hoop jullie in 2010 terug te zien zij het op een infoavond, op een beurs, in een werkvergadering,...
Ondertussen wens ik je veel leesplezier,

Prettige
eindejaarsfeesten
aan alle
hoeveproducenten



Ann Detelder
Coördinator Steunpunt Hoeveproducten



ONS VORMINGSAANBOD

Opleiding autocontrole verplicht!!!!

De wet⁽¹⁾ verplicht dat al wie met levensmiddelen omgaat, opgeleid en/of gevormd wordt op het gebied van hygiëne.

De aard van de opleiding en/of vorming hangt af van je taken en verantwoordelijkheden.

Deze verplichting geldt overigens niet alleen voor de bedrijfsleider, maar voor iedereen die tewerkgesteld is in de voedingssector.

Bij controle door het FAVV zal naar het bewijs van deze vorming gevraagd worden.

Basiscursus

Om hieraan tegemoet te komen organiseerde het Steunpunt Hoeveproducten reeds heel wat basiscursussen "Hygiëne, autocontrole en traceerbaarheid". De deelnemers kregen na afloop van de cursus een **aanwezigheidsattest** dat bij het autocontroleplan moet gevoegd worden en kan voorgelegd worden bij een controle van de voedselhygiëne. Ondanks de reeks cursussen die achter de rug zijn blijft de vraag van hoeveproducenten aanwezig.

Voor wie?

- Voor land- en tuinbouwers die primaire producten (groenten, fruit, aardappelen, eieren,...) op het bedrijf, via een marktswagen, in een automaat,... verkopen (les 1 en 2)
- Voor land- en tuinbouwers die verwerkte producten (zuivelproducten, vlees(waren), versneden groenten en fruit, andere bereide producten,...) op het bedrijf, via een marktswagen, in een automaat, ... verkopen (les 1, 2 en 3)

De cursus richt zich in de eerste plaats, tot de hoeveproducenten die nog geen degelijke opleiding volgden. Zij maken in de cursus kennis met een aantal basisbegrippen. Ook anderen zijn welkom om hun achtergrondkennis op te frissen.

Inhoud

LES 1 (dag 1)

- basis microbiologie + goede hygiënepraktijken (extra aandacht aan reiniging en ontsmetting: welke stoffen doen wat?)
- inrichting verwerkingslokaal

LES 2 (dag 1 en 2)

- HACCP + versoepelingen
- traceerbaarheid
- melding
- Stappenplan autocontrole in het kader van versoepelingen

LES 3 (ook interessant voor mensen die al een cursus hebben gevolgd) (dag 2)

- Gebruik van gevarenanalyse
- interpretatie analyseresultaten labo
- non-conformiteitenregister

Aansluitend op de cursus hebben cursisten een aantal weken later toegang tot een zitdag waar bedrijfseigen vragen kunnen gesteld worden.

⁽¹⁾ Verordening (EG) 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004, bijlage II, hoofdstuk XII.
Voor meer info: http://www.favv.be/sp/leg-hygiene/pdf/2004-06-25_H1_nl.pdf

Waar en wanneer?

Dit voorjaar organiseren we de cursus op 3 verschillende locaties. In Wijgmaal worden de 3 lessen op één dag gegeven.

- ASSE - MOLLEM: ma 15 en 18 febr en 8 maart 2010, vanaf 20u.,
Hof Ter Vrijlegem, Boven Vrijlegem 41, 1730 Asse-Mollem
- POPERINGE: ma 25 jan 8 en 22 febr 2010 vanaf 20 u.,
Agrarisch Vormingscentrum voor de Westhoek, Schipvaartweg 10, 8970 Poperinge
- WIJGMAAL: za 30 jan van 9u. - 17u.,
Nationaal KVLV secretariaat, Remylaan 4b, 3018 Wijgmaal

Deelnameprijs

5 euro per les, inclusief cursusmap en koffie/thee/water (15 euro/cursus)

Inschrijven

Verplicht, ten laatste 1 week voor de geplande datum. Het aantal deelnemers is minimum 10 en maximum 20. Gelieve het volledige cursusbedrag (15 euro) te storten op reknr. 730-0041014-76 met vermelding van naam + cursusnaam + locatie

Voor meer informatie en inschrijvingen

Steunpunt Hoeveproducten, tel. 016/24 39 54, steunpunthoeveproducten@kvlv.be

Minicursus zuivelverwerking (i.s.m. het ILVO en Boerenbond)

In 4 lessen krijgen hoevezuivelaars in spe een praktisch overzicht van de verwerking van melk tot zuiveldesserten, boter, zachte, harde kazen en ijs:

Voor wie?

Voor mensen die eraan denken een thuisverkoop van zuivelproducten op te starten. Deze cursus richt zich vnl. tot mensen uit Antwerpen, Limburg en het Arr Leuven.

Inhoud

Het gaat om een basiscursus waar je als cursist een algemeen overzicht krijgt van wat zuivelverwerking kan inhouden. TAD zuivel van het ILVO is nadien bereid mensen bij te staan met technische vragen rond hun zuivelverwerking.

Waar en wanneer?

- HASSELT: woe 24 febr en 3 maart 2010, van 13.30u. - 17u.
wetgeving rond zuivelverwerking + theorie zuivel, maken van yoghurt, rijstpap, chocomousse,...
- woe 10 maart praktijk kaasbereiding
- woe 24 maart praktijk ijsbereiding

Deelnameprijs

30 euro/cursus

Inschrijven

Verplicht, ten laatste 1 week voor de geplande datum. Het aantal deelnemers is minimum 10 en maximum 20. Graag het volledige cursusbedrag (30 euro) storten op reknr. 730-0041014-76 met vermelding van naam + cursusnaam. De adressen waar de praktijklessen doorgaan worden je meegedeeld bij inschrijving.

Uw inschrijving is pas definitief na betaling van het cursusgeld. Zonder overschrijving minstens 1 week voor de geplande datum worden mensen op de wachtlijst toegelaten en vervalt je inschrijving.

Voor meer informatie en inschrijvingen
Steunpunt Hoeveproducten, tel. 016/24 39 54,
steunpunthoeveproducten@kvlv.be



Infoavond 'inrichting van een verwerkings- en winkelruimte'

Voor wie?

Voor ALLE thuisverkopers, zowel van primaire als van verwerkte producten..

Inhoud

Aan welke wettelijke normen dient je verwerkingsruimte te voldoen, welke materialen gebruik ik best, mag ik een gedeelte van mijn stal ombouwen tot winkelruimte, hoe zit het met de verlichting en met de koelcellen, de koeltoog,.... Je komt het allemaal te weten op deze infoavond.

Waar en wanneer?

- LOCHRISTI: di 26 jan 2010 vanaf 20 u.,
Provinciaal BB/SBB/KVLV kantoor, Denen 157, 9080 Lochristi
- OOSTMALLE: woe 27 jan 2010 vanaf 14 15 u.,
Provinciaal vormingscentrum, Smekestraat 61, 2390 Oostmalle
- HERK DE STAD: woe 27 jan 2010 vanaf 20 u.,
Gemeenschapscentrum Markthallen, Markt 2, 3540 Herk De Stad
- ROESELARE: woe 10 febr 2010 vanaf 20 u.,
Provinciaal BB/SBB/KVLV kantoor, Diksmuidsesteenweg 406, 8800 Roeselare
- AFFLIGEM: do 11 febr 2010 vanaf 20u.,
Cultuurzaal Sanderus, Bellestraat 99, 1790 Affligem

Deelnameprijs

5 euro

Inschrijven

Verplicht, ten laatste 1 week voor de geplande datum. Het aantal deelnemers is minimum 10 en maximum 20. Graag het bedrag (5 euro) storten op reknr. 730-0041014-76 met vermelding van naam + cursusnaam + locatie

Voor meer informatie en inschrijvingen

Steunpunt Hoeveproducten, tel. 016/24 39 54, steunpunthoeveproducten@kvlv.be

Demodag ijstaarten versieren

Hoeveijsbereiders die zich toeleggen op het maken van ijstaarten zijn op ma 22 februari 2010 welkom in Pulle van 10-16 u. voor een demodag 'ijstaarten versieren'. Max. aantal deelnemers: 15. Adres wordt megedeeld bij inschrijving.

Er wordt mogelijkheid voorzien om 's middags een broodje te bestellen.

Deelnameprijs

30 euro

Inschrijven

Verplicht, ten laatste 1 week voor de geplande datum. Het aantal deelnemers is minimum 10 en maximum 20. Graag het bedrag (30 euro) storten op reknr. 730-0041014-76 met vermelding van naam + cursusnaam + locatie.

Uw inschrijving is pas definitief na betaling van het cursusgeld. Zonder overschrijving minstens 1 week voor de geplande datum worden mensen op de wachtlijst toegelaten en vervalt je inschrijving

Voor meer informatie en inschrijvingen

Steunpunt Hoeveproducten, tel. 016/24 39 54, steunpunthoeveproducten@kvlv.be

Een geïnformeerde hoeveproducent is er twee waard

Voor wie?

Voor alle hoeveproducenten die op de hoogte willen blijven van de actualiteit m.b.t. de wetgeving, de aanpassingen, de praktische werking en de certificatie van bedrijven met een thuisverkoop.

Inhoud

Op deze infoavond maak je kennis met alle voor jou relevante aanpassingen van de wetgeving m.b.t. voedselveiligheid, etikettering, lokaalinrichting, audits en checklijsten,...

Waar en wanneer?

- OOSTMALLE: do 28 jan 2010, 13.30u.,
Provinciaal vormingscentrum, Smekestraat 61, 2390 Oostmalle
- HERK DE STAD: do 28/1 2010 vanaf 20 u.,
Gemeenschapscentrum Markthallen, Markt 2, 3540 Herk De Stad
- LOCHRISTI: di. 9/2 om 20 u.,
Provinciaal BB/SBB/KVLV kantoor, Denen 157, 9080 Lochristi
- ROESELARE: woe. 10/2 om 14 u.,
Provinciaal BB/SBB/KVLV kantoor, Diksmuidsesteenweg 406, 8800 Roeselare
- AFFLIGEM: woe. 24 febr. 2010 om 13.30 u.
Cultuurzaal Sanderus, Bellestraat 99, 1790 Affligem

Deelnameprijs

5 euro/info-avond

Inschrijven

Verplicht, ten laatste 1 week voor de geplande datum. Het aantal deelnemers is minimum 10 en maximum 20. Graag het bedrag (5 euro) storten op rek nr. 730-0041014-76 met vermelding van naam + cursusnaam + locatie.

Voor meer informatie en inschrijvingen

Steunpunt Hoeveproducten, tel. 016/24 39 54, steunpunthoeveproducten@kvlv.be

NIEUWS VANUIT HET FAVV

Verplichte productanalyses: een overzicht

In het kader van de autocontrole dienen hoeveproducenten die producten verwerken minstens 2 maal⁽¹⁾⁺⁽²⁾ per jaar hun producten bacteriologisch te laten analyseren (vleesbereidingen 1 maal/jaar). In het verleden was het voor het Steunpunt ook niet steeds duidelijk welke analyses nu wettelijk verplicht waren en welke interessant kunnen zijn.

Half november zat het Steunpunt opnieuw samen met het FAVV om een definitieve analyselijst per productfamilie te verkrijgen. Het resultaat vind je hieronder. Deze analyses vermeld in de tabel moet je laten uitvoeren. Daarnaast kan het eventueel interessant⁽³⁾ zijn om bijkomende analyses uit te voeren.

Wat met de gezamenlijke analyses?

Twee maal per jaar lanceert het Steunpunt Hoeveproducten via de nieuwsbrief een oproep naar hoeveproducenten om – geheel vrijblijvend- in te tekenen op de gezamenlijke ophalingen. Het Steunpunt werkt hiervoor samen met een aantal labo's verspreid over Vlaanderen. Hoeveproducenten kunnen zo hun producten laten analyseren aan een voordeliger tarief. Doordat we de hoeveproducenten geen definitief uitsluitel konden geven m.b.t. de verplicht uit te voeren analyses werden de najaarsophalingen wat uitgesteld. De lijst met verplichte analyses werd ondertussen doorgegeven aan de verschillende labo's en bij het lezen van deze nieuwsbrief zouden de ophalingen reeds achter de rug moeten zijn.

Voor verdere vragen kun je contact opnemen met het Steunpunt Hoeveproducten.

Legende bij de tabel:

- V* bij 'kant en klare' levensmiddelen die voor consumptie geen hittebehandeling meer ondergaan
- V** enkel te analyseren indien Coagulase positieve Staphylococceen > 100.000 kve/g
- V*** niet te analyseren bij producten die verder verwerkt zullen worden.
- V**** enkel te analyseren indien rauwmelkse producten gemaakt worden

Opmerkingen bij enkele voedingsmiddelen:

1. Melk van geiten, schapen, paarden,...: ook analyse op celgetal, kiemgetal en antibiotica minimaal 1X/trimester als je niet levert aan de zuivelfabriek (ook voor koemelk) 2 X/maand bij levering aan de zuivelfabriek
2. Op gehakt vlees van pluimvee en vleesbereidingen van pluimvee om na verhitte te worden geconsumeerd, moet thermotolerante Campylobacter bepaald worden (cfr. KB 26/04/2009).

⁽¹⁾ Indien de productanalyses onbevredigend zijn dienen corrigerende maatregelen op bedrijfsniveau genomen te worden om het probleem op te lossen. Om zeker te zijn dat je producten terug in orde zijn voer je best een bijkomende controle analyse uit. In het geval van een verhoging van voedselveiligheidsparameters zal je daartoe trouwens verplicht worden vooraleer je terug producten kunt verhandelen.

⁽²⁾ Hoeveproducenten die gedurende minder dan 6 AANEENGESLOTEN maanden per jaar produceren dienen slecht 1 analyse per jaar te laten uitvoeren (tenzij er verhogingen zijn van de parameters).

⁽³⁾ Afhankelijk van de regio kan een PCE tijdelijk eisen dat bijkomende parameters onderzocht worden, vb. dioxine.

Soort product	Listeria monocytogenes	Salmonella	Staphylococcus enterotoxine	E coli	Aëroob kiemgetal	Enterobacteriaceae	Coagulase + staphylococci
Melk							
Rauwe melk				V			
Gepasteuriseerde melk	V					V***	
Vloeibare melkproducten en gefermenteerde melk							
Room op basis van rauwe of gethermiseerde melk	V	V		V			
Gepasteuriseerde vloeibare zuivelproducten	V					V***	
Yoghurt	V					V	
Kaas							
Kaas op basis van rauwe of gethermiseerde melk	V	V	V**				V
Kaas op basis van gepasteuriseerde melk	V		V**	V			V
Boter							
Boter van rauwe of gethermiseerde melk	V	V		V			
Boter van gepasteuriseerde melk	V						
Ijs en bevroren zuiveldessert							
Ijs op basis van melk	V	V*				V*	V
Bevroren desserten	V	V				V	
Eiproducten en producten met rauwe eieren	V	V*				V	
Andere melkbereidingen (pudding, rijstpap,...)	V						
Vlees							
Gehakt vlees	V*	V		V	V		
Gehakt vlees pluimvee	V	V		V	V		
Rauwe vleeswaren	V*	V					
Pluimvee vlees	V	V					
Vleesbereidingen	V*	V		V			
Groenten en fruit							
Voorgesneden groenten en fruit	V*	V		V			
Verse fruit- en groentesappen ongepasteuriseerd	V	V		V			
Gepasteuriseerd sap	V						

Deze tabel is vereenvoudigd en dient als indicatief te worden beschouwd. Voor de volledige tabel, inclusief opmerkingen, surf je best naar www.steunpunthoeveproducten.be

Autocontrolegidsen in de thuisverwerking: een stand van zaken

Even situeren

Elk bedrijf actief in de levensmiddelenindustrie moet voldoen aan het KB op autocontrole, traceerbaarheid en meldingsplicht. Om het voor de bedrijven makkelijker te maken aan deze verplichtingen te kunnen voldoen hebben heel wat producentenorganisaties voor hun leden een soort handleiding opgemaakt waar de bedrijfsvoering in het kader van bovenvermeld KB wordt toegelicht. Een dergelijke handleiding wordt een (autocontrole)gids genoemd en beschrijft naast de 'goede hygiënepraktijken' de specifieke sectoreisen m.b.t. autocontroleplannen, traceerbaarheid en meldingsplicht. Het idee hierachter is dat producenten die een autocontrolegids volgen producten op de markt zullen brengen die aan de wettelijke minimale kwaliteitseisen voldoen en voedselveilig zijn.

Een dergelijke gids moet eerst goedgekeurd worden door het FAVV die dan op basis van de gids de controlelijsten samenstelt die controleurs van de OCI's hanteren bij controle op je bedrijf.

Indien je als thuisverwerking onder de voorwaarden valt voor versoepelingen EN je kan beroep doen op een door het FAVV goedgekeurde gids van toepassing op je sector, dan wordt de uitwerking van je autocontroleplan iets eenvoudiger. Vooral het uitwerken van een eigen geveanalyse valt dan weg. Uit ervaring weten we dat dit vaak een moeilijk hoofdstuk is voor veel hoeveproducenten.

Hoe zit het met de hoeveslagers?

Hoeveslagers hebben deze keer 'geluk'. Zij kunnen zich beroepen op de 'gids voor de slagers, spekslagers en traiteurs in België' uitgeven door de Landsbond der Beenhouwers. Je moet als hoeveslager de gids wel in huis halen en als onderdeel opnemen in je autocontroleplan. Het ontslaat je niet van de verplichting een autocontroleplan op te maken maar eigen productieschema's gekoppeld aan eigen geveanalyses hoeven niet. Voor de rest van je autocontroleplan vind je heel veel informatie in de gids.

Wat met de hoevezuivelaars?

Ook hoevezuivelaars hebben een gids alleen...is deze niet goedgekeurd door het FAVV. Meer dan 5 jaar geleden werd de 'gids hoezeuivel' door het Steunpunt samen met IKM ter goedkeuring ingediend bij het FAVV. Tot op heden is er nog steeds geen goedkeuring gebeurd.

Putwater is het struikelblok

De wet m.b.t. voedselveiligheid eist dat je in de verwerkingsruimte voor de bereiding van je producten, het reinigen van je toestellen, materieel, tafels,...water gebruikt van drinkwater kwaliteit. Heb je in je verwerkingsruimte leidingwater dan is er geen probleem. Je contacteert je watermaatschappij en vraagt hen een attest waaruit blijkt dat hun water van drinkwaterkwaliteit is. Het attest stop je in je autocontroleplan.

Gebruik je in je verwerkingsruimte putwater dan moet je ook hier kunnen bewijzen dat dit water van drinkwaterkwaliteit is en hier wringt het schoentje. In de gids werd opgenomen dat elke hoeveproducent die putwater gebruikt 2 maal per jaar zijn water zou laten analyseren (bacteriologisch en op enkele chemische parameters). Voor het FAVV volstaat het echter niet dat je –zoals voor IKM– een beperkt aantal chemische en bacteriologische parameters laat analyseren. Putwater heeft volgens hen een variabele en seizoensgebonden samenstelling. Vandaar dat het FAVV eist dat hoevezuivelaars met putwater 3 maal per jaar hun putwater zouden laten analyseren (2 grote analyses en 1 kleine). Om zeker te zijn dat putwater van drinkwaterkwaliteit is dien je volgens het FAVV niet alleen enkel bacteriologische en chemische parameters na te gaan maar ook een hele reeks zware metalen. Deze laatste

analyses zijn (heel) duur en 2 dergelijke grote analyses per jaar is voor de hoevezuivelaars mét putwater financieel niet te dragen. Voor het FAVV is momenteel geen aanpassing van de wet mogelijk en wordt de gids hoevezuivel niet goedgekeurd omdat noch IKM noch het Steunpunt akkoord kunnen gaan met deze zware financiële eisen.

Mini-enquête

Om het dossier 'goedkeuring van de gids hoevezuivel' beter bij het FAVV te kunnen verdedigen heeft het Steunpunt betere cijfergegevens nodig. Wij zouden dan ook alle hoeveverwerkers willen aanmoedigen om via de website van het Steunpunt: www.steunpunthoeveproducten.be enkele korte vraagjes te beantwoorden zodat wij zicht krijgen op het % hoeveverwerkers die effectief met putwater werken. Voor hoeveverwerkers die geen toegang hebben tot internet vind je dezelfde vragen ook terug op de achterzijde van deze nieuwsbrief (inschrijvingsformulier). Je kan de laatste pagina ingevuld naar ons doorfaxen. Het Steunpunt dankt je alvast voor je medewerking.

Verwerkers in andere subsectoren

Hoeveproducenten die groenten, fruit,... verwerken kunnen zich niet beroepen op een goedgekeurde gids. Er werd geen gids ingediend en het is lang niet zeker dat dit ook zal gebeuren. Zij dienen een volledige gevarenanalyse op te stellen. Het Steunpunt is natuurlijk bereid hen hierbij advies te geven.

'Advies op maat' vanuit het Steunpunt

Wil jij ook starten met een thuisverkoop maar weet je niet goed hoe eraan te beginnen? Breek je je hoofd over de inrichting van je hoevewinkel of zie je het bos door de bomen niet meer bij het opstellen van je autocontroleplan? Zit je met specifieke vragen ivm autocontrole, traceerbaarheid en meldingsplicht binnen jouw bedrijf of heb je andere bedrijfseigen problemen met betrekking tot de hoeveverkoop en/of verwerking?

Je kan beroep doen op het advies van het Steunpunt Hoeveproducten. Na voorafgaande afspraak komen we bij jou langs op je bedrijf.

Prijs per dagdeel: €70,00

Meer info en aanvraag bedrijfsbezoek: 016/24 39 54 of steunpunthoeveproducten@kvlv.be



'VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING' VERPAKKINGSMATERIALEN

Hoeveproducent zijn is niet alleen producten aan de consument verkopen en het beperkt zich zeker ook niet 'alleen' tot het vervaardigen van de producten. Er komt best wel wat administratie bij kijken. Het bedrijfseigen autocontroleplan opstellen is geen sinecure en het Steunpunt is bereid je hierrond met advies bij te staan. Maar sommige formulieren moet je van overheidsinstanties krijgen of van leveranciers van producten.

Hier knelt het schoentje vaak. Vaak duurt het erg lang voor je een bepaald formulier vast krijgt. Het gebeurt ook dat een bepaalde leverancier zelf niet op de hoogte is van de geldende wetgeving. Dan wordt het als hoeveproducent bijna onmogelijk om in orde te zijn.

Een 'verklaring van overeenstemming' voor verpakkingsmaterialen bleek zo één document te zijn. De hele voedselhygiënewetgeving is ook voor de verpakkingsbedrijven vrij nieuw en ook zij waren nog zoekende wat hun verplichtingen hierin waren.

We hebben herhaaldelijk dit probleem bij het FAVV aangekaart. Er werd uiteindelijk besloten dat ook verpakkingsbedrijven (voor levensmiddelen) zich nu verplicht moeten laten registreren bij het FAVV. Op die manier zullen deze bedrijven ook opgenomen worden in het controlesysteem van het voedselagentschap. Er zal deze bedrijven op hun verplichtingen gewezen worden zodat het in de toekomst wellicht makkelijker zal worden voor hoeveproducenten om aan de verplichte 'verklaringen van overeenstemming' te komen.

Voor meer info kan je het Steunpunt contacteren. Consulteer ook de nieuwsbrief van sept 2009 voor meer inhoudelijke info.

CONTROLES OP BIOBEDRIJVEN EN BIOWINKELS OP HET LAND- EN TUINBOUWBEDRIJF

Je bent hoeveproducent en hebt een bio-landbouwbedrijf en een bio-hoevewinkel: wat met de controles

Je bent hoeveproducent en je verkoopt eigen bioproducten in je winkel op de boerderij. Voor de biologische productie moet je natuurlijk aan de regels van het biolastenboek voldoen. Wat de certificatie betreft dien je beroep te doen op zgn. OCI's. Dat zijn bedrijven die een erkenning gekregen hebben van het FAVV om op je biobedrijf te controleren of alles in orde is. Voor de Biosector zijn 2 OCI's erkend nl. Integra en Certisys. Zij controleren alles m.b.t je primaire productie.

*Moet ik mijn biowinkel ook laten
onderwerpen aan de controle van de OCI's?*

Beide bovenvermelde OCI's mogen je biowinkel opnemen in de controle maar deze is slechts verplicht indien je voor meer dan €5000 op jaarbasis aan bio-bulkproducten (dus NIET voorverpakte) INKOOPT. In alle andere gevallen is de controle op de biowinkel NIET verplicht.

Ter herinnering: wens je als hoeveproducent het Biogarantie logo te gebruiken op je producten, dan moet je aan de volgende voorwaarden voldoen:

1. Gecertificeerd zijn door een OCI. Voor de certificatie neem je best contact op met de bovenvermelde OCI's. Hun contactgegevens vind je op de site van het FAVV: www.favv.be (onder het luik 'autocontrole'). Met het certificaat voor biologische productie kan je ook het Biogarantie-logo gebruiken.
2. Je moet lid zijn van BioForum Vlaanderen (vroeger Belbior).
3. Je dient het Biogarantie-contract te ondertekenen. Hiervoor vul je in tweevoud het contract in dat je vindt op de website van Bioforum onder: <http://www.bioforum.be/v2/cms/documenten/09-11-BGcontract.pdf>.
4. Je dient jaarlijks royalties te betalen. Voor hoeveproducenten bedragen dit 75 euro per kalenderjaar.

Meer info: www.bioforum.be

NA 'BOER ZOEKT VROUW' NU 'JEUGDBEWEGING ZOEKT BOER'

Al een aantal jaren werkt Vredeseilanden samen met het Steunpunt Hoeveproducten. Jaarlijks is er de zgn. FOODHUNT waarbij jeugdbewegingen uitgedaagd worden om op een creatieve manier eerlijke voeding en duurzame landbouw te promoten.

Editie 2010 daagt de jongeren uit om een lokale, duurzame landbouwer te bezoeken en hem/haar plaatselijk wereldberoemd te maken via een creatief en informatief promotiefilmpje.

Maar als hoeveproducent kun je natuurlijk ook zelf de touwtjes in handen nemen en een lokale jeugdbeweging ervan overtuigen JOUW bedrijf in de kijker te zetten!

Sla dus snel een jeugdbeweging aan de haak en stuur hen naar <http://mijnvredeseilanden.be/foodhunt>

Bij deze nieuwsbrief vind je ook een folder van de Foodhunt actie. Hang hem op een zichtbare plaats in je winkelruimte op en misschien wordt jij de uitverkoren boer van de plaatselijke jeugdbeweging.

INSCHRIJVINGSTROOK

Naam

Adres

Postcode..... Gemeente

Producent van

Tel. E-mail

THEMA	DATUM en UUR
ANTWERPEN	
Basiscursus zuivelverwerking	Woe 24 febr., 3, 10 en 24 maart, 14 u.
Actualiteiten in de thuisverkoop	Don 28 jan., 13 30 u.
Inrichting van verwerkingslokaal en winkel	Woe 27 jan., 14 15 u.
Demodag ijstaarten versieren	Ma 22 febr., 10 – 16 u.
LIMBURG	
Basiscursus zuivelverwerking	Woe 24 febr., 3, 10 en 24 maart, 14 u.
Actualiteiten in de thuisverkoop	Don 28 jan., 20 u.
Inrichting van verwerkingslokaal en winkel	Woe 27 jan., 20 u.
Demodag ijstaarten versieren	Ma 22 febr., 10 – 16 u.
OOST-VLAANDEREN	
Actualiteiten in de thuisverkoop	Woe 10 maart 20 u.
Inrichting van verwerkingslokaal en winkel	Di 26 jan. 20 u.
Demodag ijstaarten versieren	Ma 22 febr., 10 – 16 u.
VLAAMS-BRABANT	
Cursus Hygiëne en autocontrole Mollem	Ma 15 en don 18 febr. en ma 8 maart, 20 u.
Cursus Hygiëne en autocontrole Wijnmaal	Zat 30 jan., 9 u.
Basiscursus zuivelverwerking	Woe 24 febr., 3, 10 en 24 maart, 14 u.
Actualiteiten in de thuisverkoop	Woe 24 febr. 20 u.
Inrichting van verwerkingslokaal en winkel	Do 11 febr., 20 u.
Demodag ijstaarten versieren	Ma 22 febr., 10 – 16 u.
WEST-VLAANDEREN	
Cursus Hygiëne en autocontrole	Ma 25 jan., 8 en 22 febr., 20 u.
Actualiteiten in de thuisverkoop	Woe 10 febr. 14 u.
Inrichting van verwerkingslokaal en winkel	Woe 10 febr. 20 u.
Demodag ijstaarten versieren	Ma 22 febr., 10 – 16 u.

Enquête wateranalyse:

- Ik ben hoevezuivelaar
- Ik ben hoeveslager
- Ik verwerk andere producten
- Ik gebruik in mijn verwerkingsruimte putwater
- Ik gebruik in mijn verwerkingsruimte leidingwater

Ik woon in (omcirkel je provincie):

- Antwerpen Vlaams-Brabant Limburg West-Vlaanderen Oost-Vlaanderen

Stuur, fax of mail deze inschrijvingsstrook naar het Steunpunt Hoeveproducten, Remylaan 4b, 3018 Wijnmaal, tel. 016/24 39 54, fax 016/24 39 09, e-mail: steunpunthoeveproducten@kvlv.be