

# NIEUWSBRIEF

# Steunpunt

## HOEVEPRODUCTEN

UITGAVE VAN HET STEUNPUNT HOEVEPRODUCTEN DECEMBER 2011  
TRIMESTERIËLE KRANT VAN STEUNPUNT HOEVEPRODUCTEN

Inhoud:

- Ons vormingsaanbod
- Nieuws vanuit het Steunpunt
  - Het Steunpunt adviseert
  - Nieuws uit de provincies

## BESTE HOEVEPRODUCTENT,



EUROBAROMETER

De Eurobarometer van de voedselveiligheid geeft de perceptie weer van de Europese consumenten over voeding en voedselgerelateerde risico's en zijn vertrouwen in informatiebronnen over gezonde voeding en het vermijden van risico's in levensmiddelen.

Uit de jaarlijkse enquête is onder andere gebleken dat 56% van de Belgische consumenten akkoord gaat met de stelling dat voeding op vandaag veiliger is dan 10 jaar geleden.

59% van de Belgen verklaart bovendien dat ze het volste vertrouwen hebben in de Belgische land- en tuinbouwer m.b.t. de voedselveiligheid. Misschien vind je het resultaat maar matig wanneer je al je eigen inspanningen bekijkt om de kwaliteit van je producten te garanderen. Weet dan dat we met dit cijfer een mooie gemiddelde score halen binnen de ganse EU. De Duitse consument staat veel wantrouwiger tegenover de eigen land- en tuinbouw evenals de Denen, de Grieken en de Nederlanders. 60% van de Fransen hebben vertrouwen in hun eigen land- en tuinbouw wat evenveel is als de Belgische consument. Koplopers zijn de Spanjaarden waar meer dan 80% van de consumenten het volste vertrouwen hebben dat hun land- en tuinbouw voedselveilige producten aflevert. Het volledige (Engelstalige) rapport kan je nalezen op:  
[http://ec.europa.eu/public\\_opinion/archives/ebs/ebs\\_354\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/public_opinion/archives/ebs/ebs_354_en.pdf)

Voedselveiligheid is belangrijk. Daar twijfelt niemand aan. Maar het systeem moet wel haalbaar blijven voor iedereen, niet in de laatste plaats voor de kleine producenten die op artisanale wijze kwalitatieve producten afleveren. Het Steunpunt wil jullie informeren en bijstaan om op een zo efficiënt mogelijke manier diverse regelgevingen te respecteren. In deze nieuwsbrief vinden jullie daarom een aantal actuele feiten. Met ons vormingsaanbod trachten we ook steeds in te spelen op jullie noden als kleinschalige producenten.

Wegens de grote interesse en de vele vragen hebben we 2 nieuwe data vastgelegd voor de infoavond 'optimaliseren van je bedrijf als thuisverkoper'. Meer info lees je verder in deze nieuwsbrief.

We wensen je veel leesplezier,

Ann Detelder  
Coördinator Steunpunt Hoeveproducten

Steunpunt Hoeveproducten

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

e-mail: [steunpunthoeveproducten@GroepKVLV.be](mailto:steunpunthoeveproducten@GroepKVLV.be)

Website:

[www.steunpunthoeveproducten.be](http://www.steunpunthoeveproducten.be)

Eindredactie:

Ann Detelder

Verantwoordelijke uitgever:

Chris Van Hoof  
directeur KVLV vzw



# ONS VORMINGSAANBOD

## *Opleiding autocontrole verplicht!!!!*

De wet<sup>(1)</sup> 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.

### **Basicursus**

Om hieraan tegemoet te komen organiseerde het Steunpunt Hoeveproducten reeds heel wat basicursussen "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 verwerkte producten (zuivelproducten, vlees(waren), versneden groenten en fruit, andere bereide producten,...) op het bedrijf, via een marktwagen, in een automaat,... verkopen.

### **Inhoud?**

#### LES 1:

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

#### LES 2:

- HACCP + versoepelingen
- traceerbaarheid
- melding

#### LES 3:

- Stappenplan autocontrole en in kader van versoepelingen
- Gebruik van gevarenanalyse
- interpretatie analyseresultaten labo
- non-conformiteitenregister

### **Waar en wanneer?**

Dit najaar wordt de cursus aangeboden over 1 volledige dag waarop de 3 lessen gegeven worden. We starten om 9u30. Na afloop van deze dag krijg je een attest toegestuurd.

- DIEST: zaterdag 18 februari te 3290 Diest, Provinciedomein Halve Maan, Omer Vanaudenhovenlaan 48.

### **Deelnameprijs?**

Gratis maar inschrijven is verplicht zoniet kunnen we je niet garanderen dat er 's middags voldoende broodjes zullen voorzien zijn.

---

<sup>(1)</sup> 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](http://www.favv.be/sp/leg-hygiene/pdf/2004-06-25_H1_nl.pdf)

# Kostprijsberekening bij het rondleiden van groepen op je bedrijf

## Voor wie?

Voor alle geïnteresseerde hoeveproducenten, thuisverkopers, land- en tuinbouwers die groepen rondleiden op hun bedrijf.

## Inhoud?

Veel land- en tuinbouwers kijken, in deze economisch moeilijke tijden, kritisch naar hun activiteiten. Ook al kunnen je motieven voor deze verbredingsactiviteiten van velerlei aard zijn, toch hoop je dat je er financieel minstens niet op inschiet. Om je bedrijfsinkomen te versterken kan je deze inkomsten dus maar best correct inschatten. Kennis van een goede kostprijsberekening is hierbij essentieel. Bij deze nodigen wij je uit voor de vormingsavond "Kostprijsberekening bedrijfsbezoeken".

## Waar en wanneer?

- MEENSEL-KIEZEGEM: dinsdag 31 januari, 20 u. te 3391 Meensel-Kiezegem, Vanhellemont, Heibosstraat 17.

## Deelnameprijs?

Gratis maar inschrijven is verplicht. Bovenstaande opleidingen worden georganiseerd in samenwerking met de provincie Vlaams Brabant, Leader+ Hageland en in het kader van Regional Branding Hageland.



met steun van het  
Agentschap Ondernemen



**Europese Unie**  
Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling

---

# De weg naar een feilloze FAVV controle

## Voor wie?

Voor alle geïnteresseerde hoeveproducenten, thuisverkopers, L&T die groepen rondleiden op hun bedrijf.

## Inhoud?

De 'controleurs van het FAVV', we zien ze meestal niet graag komen en ze brengen voor jou vaak heel wat stress teweeg. Het Steunpunt Hoeveproducten wil je voorbereiden op een dergelijke controle: Hoe verloopt ze?, Welke papieren moeten in orde zijn?, Welke zaken m.b.t. de inrichting worden gecontroleerd? Het Steunpunt geeft je heel wat tips om een FAVV controle te 'overleven'.

## Waar en wanneer?

- OOSTMALLE: woensdag 15 februari, 20 u. te 2390 Malle, Smekenstraat 61.

## Deelnameprijs?

5 euro inclusief lesnota's en een drankje.

---

## Houdbaarheid en kwaliteit van hoeveproducten

### Voor wie?

Voor alle hoeveproducenten die producten verwerken.

### Inhoud?

- Deel 1: de achtergrond van houdbaarheid en productkwaliteit op een eenvoudige manier uitgelegd.
- Deel 2: praktisch werken met de testkits.

Meer info zie verder in deze nieuwsbrief onder 'Provincie Antwerpen' (pag. 15).

### Waar en wanneer?

- GEEL: dinsdagen 6 en 13 maart, 13.30u. te 2440 Geel, KHK, Kleinhoefstraat 4.

### Deelnameprijs?

10 euro inclusief lesnota's, testkit en een drankje.



Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling: Europa investeert in zijn platteland

## Optimaliseren van je bedrijfsstructuur als thuisverkoper (wegens het grote succes en de vele vragen 2 extra data!)

### Voor wie?

Een must voor elke thuisverkoper.

### Inhoud?

Nieuwe VLIF reglementering, btw, fiscaliteit, bedrijfsstructuren toegespitst op de thuisverkoop.

### Waar en wanneer?

- MEENSEL-KIEZEGEM: maandag 5 maart, 19.30 u. te 3391 Meensel-Kiezegem, Vanhellemont, Heibosstraat 17.
- OUDENAARDE: donderdag 22 maart, 19.30 u. te 9700 Oudenaarde, Slagerij Blockeel, Prins Leopoldstraat 65.

### Deelnameprijs?

5 euro inclusief lesnota's. Tijdens een receptie achteraf blijft de lesgever beschikbaar voor vragen.



## Wat kost je potje confituur of je liter roep je?

### Voor wie?

Voor alle geïnteresseerde verwerkers van groenten en fruit.

### Inhoud?

Wat vraag je aan de klant voor je producten die je met veel liefde en energie bereid hebt. Wat is een goede prijs? Ben ik niet te duur? Vragen die iedereen zich wel eens stelt. Om hierop te kunnen antwoorden moet je eerst weten wat het maken van je product je gekost heeft. Welke kosten dien je mee te nemen en hoe doe je dat? Je krijgt op deze infoavond een methodiek aangereikt.

### Waar en wanneer?

- RUMBEKE-BEITEM: dinsdag 10 april, 20 u. te 8800 Rumbeke-Beitem, inagro vzw, leperseweg 87 (in samenwerking met Inagro, West-Vlaanderen).



- MEENSEL-KIEZEGEM: woensdag 28 maart, 20 u. te 3391 Meensel-Kiezegem, Vanhellemont, Heibosstraat 17.

### Deelnameprijs?

Gratis maar inschrijven is verplicht.

Vergeet zeker je rekenmachine niet want je krijgt praktische oefeningen.



Hageland



---

## Je autocontroleplan bij de verwerking van groenten en fruit

### Voor wie?

Voor alle geïnteresseerde verwerkers van groenten en fruit.

### Inhoud?

Voor kleinschalige verwerkers van groenten en fruit is er geen sectorgids voorhanden. In principe heb je dus niets waarop je kan terugvallen om je autocontroleplan op te stellen. Doordat je aan verwerking doet ben je echter wel verplicht een autocontroleplan uit te werken op basis van HACCP en -door de afwezigheid van een gids- dien je zelf alle gevarenanalyses uit te werken. Het Steunpunt wil je met deze infoavond helpen met de uitwerking van eigen gevarenanalyses zodat je autocontroleplan bij controle door het FAVV voldoet aan de eisen.

### Waar en wanneer?

- RUMBEKE-BEITEM: maandag 26 maart, 20 u. te 8800 Rumbeke-Beitem, inagro vzw, leperseweg 87 (in samenwerking met Inagro, West-Vlaanderen).



- MEENSEL-KIEZEGEM: zaterdag 17 maart, 9.30 u. te 3391 Meensel-Kiezegem, Vanhellemont, Heibosstraat 17.

### Deelnameprijs?

Gratis maar inschrijven is verplicht.



Hageland



## Demodag ijstaarten vernieren

### Voor wie?

Voor alle hoeve-ijsbereiders met een gedegen voorkennis ijsbereiding.

### Inhoud?

Demodag gegeven door professionele lesgever op een bedrijf. Gedegen voorkennis ijsbereiding is hier noodzakelijk. Maximaal aantal deelnemers: 15.

### Waar en wanneer?

- PULLE: maandag 12 maart, 10 u.

### Deelnameprijs?

40 euro inclusief lesnota's, drank en broodjes.

## Verbreiding in 't lang en in 't breed

### Voor wie?

Voor alle land- en tuinbouwers met interesse in verbreding.

### Inhoud?

Misschien ben je op zoek naar een bijkomend inkomen op je bedrijf maar weet je niet precies wat of hoe. Met kinderen omgaan is je passie, je bedrijf leent zich misschien tot de uitbouw van een 'bed and breakfast', je zou graag je culinaire talenten gebruiken bij de verwerking van eigen producten of je denkt dat je een uitstekende zorgboerin zou zijn...

In deze les kom je enerzijds op een interactieve manier te weten welk soort nevenactiviteit het best bij jou en je bedrijf past. Anderzijds wordt toegelicht wat de verschillende mogelijkheden van verbreding zijn en wat ze jou mogelijk kunnen bieden.

### Waar en wanneer?

- ASSENEDE: donderdag 15 maart, 13 u. te 9960 Assenede, Hoeve Houtland, Dankaertsekestraat 2.
- ROESELARE: dinsdag 20 maart, 20 u. te 8800 Roeselare, Provinciaal Kantoor KVLV, Diksmuidsesteenweg 406.

### Deelnameprijs?

10/8 euro (respectievelijk Assenede en Roeselare) inclusief lesnota's, een drankje en een hapje, korting voor KVLV-leden (8 en 5 euro).

*agra  
extra*

# Investeren moet je leren

## Voor wie?

Voor alle land- en tuinbouwers met interesse in verbreding.

## Inhoud?

- Opstellen van een businessplan: je wilt een investering doen en de bank vraagt je om rentabiliteitscijfers. In deze les verneem je wat best in een businessplan opgenomen wordt en hoe je in de praktijk te werk gaat. Verder kom je te weten hoe een businessplan ook een handig instrument kan zijn voor jou als manager.
- Mijn bedrijfslening en ik: investeren getuigt vaak van ondernemerschap. Alleen, hoe ben je als partner hierbij betrokken en hoe beïnvloedt het jouw financiële en juridische positie? Bewuste keuzes maken en weten wat je tekent is hierbij cruciaal. In deze les gaan we verder in op waarborgen, hypotheeken, scheiding met privébezit, eerlijk financieel overleg.

## Waar en wanneer?

- HASSELT: 6 en 13 februari 2012 om 20 u.
- LOCHRISTI: 22 en 29 maart 2012 om 19.30 u.
- ROESELARE: 7 en 14 februari 2012 om 20 u.

## Deelnameprijs?

18 euro/2 avonden, korting voor KVLV leden (15 euro).



Voor al deze opleidingen is inschrijven minstens 1 week op voorhand verplicht via 016/24 39 54 of [steunpunthoeveproducten@GroepKVLV.be](mailto:steunpunthoeveproducten@GroepKVLV.be). Pas na telefonische bevestiging van uw inschrijving of bevestiging via e-mail bent u ingeschreven.

Enkel geld overschrijven geldt NIET als inschrijving en bij annulatie van de vorming zijn wij dan ook niet verantwoordelijk indien wij u niet (tijdig) kunnen verwittigen.

Gelieve minstens 1 week op voorhand het juiste bedrag over te schrijven op 730-0041014-76 met vermelding naam + soort cursus.

## NIEUWS VANUIT HET STEUNPUNT

### *Startersmap 'Thuisverkoop in Land- en Tuinbouw': een groot succes*

#### REEDS 250 STARTERSMAPPEN VERDEELD!

Op 6 juni 2011 was het zover. Het eerste deel van 4 startersmappen voor de thuisverkoop werd te Vissenaken op de Hoeve In De Zon voorgesteld aan de pers. Sindsdien werd de map al 200 keer van de website van het Steunpunt Hoeveproducten gedownload en werden een 50-tal gedrukte versies van de map verdeeld. We kunnen dus terecht spreken van een succes.

Hoeveproducenten evalueren de map als volledig, duidelijk en overzichtelijk. Met deze map speelde het Steunpunt Hoeveproducten dan ook in op de vele vragen die thuisverkopers of land- en tuinbouwers met een interesse in een thuisverkoop zich stellen. Kan ik forfaitair blijven? Moet ik btw aanrekenen aan mijn klanten? Wat verwacht het FAVV van mij? Dien ik een soort vennootschap op te richten? Moet ik een winkelruimte hebben? Hoe richt je een verwerkingsruimte in? Als thuisverkoper krijg je nu eenmaal te maken met een hele reeks van regelgevingen en verplichtingen.

De map geeft in 18 individuele fiches een volledig overzicht over de geldende regelgeving weer. In de verschillende bijlagen kunnen thuisverkopers blanco formulieren vinden die ze kunnen gebruiken om aangiftes e.d. te doen. In het laatste deel worden een aantal regionale organisaties voorgesteld die een ondersteuning kunnen bieden bij de commercialisatie van hoeveproducten.

De startersmap wordt ook actief gebruikt tijdens bedrijfsbezoeken door het Steunpunt Hoeveproducten. Het valt trouwens op dat hoeveproducenten de map eerst grondig doornemen en nadien heel gericht bedrijfsspecifieke vragen stellen. We kunnen dit als Steunpunt dan ook alleen maar toejuichen.

#### DE WETGEVING EVOLUEERT CONSTANT

Amper een half jaar na de persvoorstelling van de Startersmap kwamen we tot de conclusie dat de wetgeving op een aantal zaken reeds was gewijzigd en waren we dus genoodzaakt de startersmap te actualiseren. Door het systeem van fiches waaruit de map bestaat is dit vrij makkelijk door te voeren en kan je de actuele versie van deze map integraal en gratis downloaden van onze website [www.steunpunthoeveproducten.be](http://www.steunpunthoeveproducten.be). In de toekomst zal je bij iedere –relevante– aanpassing van de wetgeving een actuele versie van de map kunnen downloaden.

#### 'ADVIES OP MAAT' VANUIT HET STEUNPUNT

Wil je 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 door de bomen het bos 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 een 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: 0473/20 85 46  
of [steunpunthoeveproducten@GroepKVLV.be](mailto:steunpunthoeveproducten@GroepKVLV.be)



## *Het Steunpunt verdedigt jullie belangen*

Ook in 2012 wil het Steunpunt verder blijven ijveren voor de belangen van de land- en tuinbouwbedrijven die primaire en/of verwerkte producten verkopen in hun hoevewinkel, op (boeren)markten, via een automaat,...

Het Steunpunt Hoeveproducten heeft daarvoor op regelmatige basis overleg met een aantal overheidsdiensten. Zo zit het Steunpunt een 6-tal keer per jaar samen met het FAVV. Alle knelpunten kunnen hier besproken worden en er wordt gekeken of een oplossing kan uitgewerkt worden.

In de Stuurgroep van het Steunpunt Hoeveproducten zit ook een vertegenwoordigster van de Dienst Landbouw en Visserij van de Vlaamse Overheid. Knelpunten en problemen die binnen deze Stuurgroep aan bod komen kunnen via deze weg ook meegenomen worden.

Het Steunpunt maakt ook deel uit van het Strategisch Platform dat de prioriteiten binnen het Strategisch Plan Korte Keten jaarlijks vastlegt en waakt over de uitvoering van dit plan. Het plan geeft de krijtlijnen weer waarbinnen de Vlaamse Overheid de Korte Keten de volgende 5 jaar zal ondersteunen. Het volledige plan kan je terugvinden op <http://lv.vlaanderen.be>

Alsof dat alles nog niet genoeg is volgt het Steunpunt van heel nabij alle mogelijke wijzigingen in de wetgeving die gevolgen kunnen hebben voor de hoeveproducenten: ruimtelijke ordening, VLIF, milieuwetgeving, etikettering,...

Belangenverdediging is dus een belangrijke pijler in de werking van het Steunpunt, maar we kunnen dit niet zonder jullie! Jullie input is hiervoor heel erg belangrijk. Zitten jullie met vragen, ervaren jullie (administratieve) problemen laat ze ons weten. Wellicht sta je niet alleen en ervaren andere thuisverkopers gelijkaardige problemen. Alleen op die manier kan het Steunpunt Hoeveproducten in overleg gaan met de betrokken diensten om mogelijks oplossingen op maat uit te werken.

## HET STEUNPUNT HOEVEPRODUCTEN ADVISEERT:

### *Nieuwe regels etikettering voedingswaren ook geldig voor hoeveproducenten?*

De FOD Volksgezondheid laat weten dat de nieuwe regels voor het etiket van voedingswaren sinds vorige maand van kracht zijn. Zo moet er informatie gegeven worden over de voedingswaarde van het product, de allergenen en de herkomst van de producten of de ingrediënten. Er is wel een overgangperiode van drie jaar voorzien, om bedrijven de tijd te geven hun etiketten aan te passen.

De nieuwe maatregel is er gekomen op basis van een akkoord dat de Europese lidstaten hadden bereikt en dat nu ook in de Belgische wetgeving is omgezet. De nieuwe regels gingen vorige maand in maar de verplichting geldt pas vanaf 22 november 2014. Vanaf die dag zal het Voedselagentschap ook beginnen met het uitvoeren van controles.

Concreet houden de nieuwe regels in dat de etiketten op alle voorverpakte voedingsmiddelen de voedingswaarde van het product moeten vermelden. Het gaat om de energiewaarde, het vetgehalte en de hoeveelheid verzadigde vetzuren, koolhydraten, suikers, eiwitten en zout.

Ten tweede krijgen allergenen een prominentere plaats op het etiket dan nu al het geval is. Daarnaast moet ook het land van oorsprong vermeld worden op varkensvlees, schapenvlees, geitenvlees en gevogelte. Voor rundvlees gold deze verplichting al langer. Ook de leesbaarheid van het etiket zal verbeteren door een minimale lettergrootte voor de verplichte vermeldingen.

#### EN VOOR HOEVEPRODUCTENTEN?

Verordening (EU) Nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 verklaart echter dat een aantal levensmiddelen vrijgesteld zijn van de verplichte voedingswaardevermelding, waaronder:

'Levensmiddelen, met inbegrip van ambachtelijke levensmiddelen, die rechtstreeks door de producent in kleine hoeveelheden worden geleverd aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert.'

Het Steunpunt Hoeveproducten heeft de vraag gesteld wat precies bedoeld wordt met 'kleine hoeveelheden'. Bij het in druk gaan van deze nieuwsbrief was hierover nog geen uitsluitsel. Om echter aan de nieuwe regelgeving te voldoen zouden ook literatuurgegevens mogen gebruikt worden. Laboanalyses zouden sowieso niet verplicht zijn.

---

### *Nieuwe toepassingen van Foodweb FAVV*

Via Foodweb <http://www.favv.be/foodweb-nl/> kon je in het verleden als land- en tuinbouwer en als hoeveproducent je gegevens al raadplegen. Sinds oktober 2011 zijn de mogelijkheden binnen Foodweb uitgebreid. Je kan nu je eigen FAVV-dossier raadplegen, je registreren bij het FAVV of administratieve wijzigingen aanbrengen door middel van het invullen van het registratieformulier.

Om het dossier van je bedrijf te kunnen inkijken dien je wel de wettelijke vertegenwoordiger van je bedrijf te zijn of gedelegeerd te zijn door de wettelijke vertegenwoordiger.

## HOE WERKT HET?

Je gaat naar [www.favv.be](http://www.favv.be) waarna je klikt op de link Foodweb onderaan. Daarna klik je op 'Toegang tot de toepassing', kies dan 'Beveiligde toegang'.

Voer je elektronische identiteitskaart in en klik vervolgens op de knop 'Authenticatie'.

Je kunt nu als operator online je dossier raadplegen zoals het in de databanken van het FAVV gekend is!

- Via je ondernemingsnummer = ON-nummer kun je volgende gegevens raadplegen:
  - Benaming
  - Adres
  - Verschillende vestigingen die bij dit ON-nummer behoren
  - Contactpersonen
- Via je vestigingseenheidsnummer(s) = VEN-nummer
  - Activiteiten
  - Erkenningen/toelatingen die voor de verschillende VEN's werden afgeleverd
  - Inspecties die het FAVV uitgevoerd heeft met checklists die gebruikt werden
  - Monsternames met resultaten

Je kunt je nu ook laten registreren bij het FAVV of administratieve wijzigingen aanbrengen aan je registratie

- Door het invullen van het registratieformulier
  - Nieuwe activiteiten registreren
  - Administratieve wijzigingen bijvoorbeeld ivm contactpersonen

Voor hoeveproducenten zonder elektronische identiteitskaartlezer wordt momenteel naar een oplossing gezocht met een soort login systeem. Hopelijk kunnen we je in de volgende nieuwsbrief meer details geven.

---

## Hoe respecteert je de koudketen?

### 1. KOUD BEWAREN BIJ NEGATIEVE TEMPERATUREN, DIT WIL ZEGGEN IN DE "DIEPVRIEZER"

Bij het Steunpunt Hoeveproducten krijgen we vaak vragen over de wettelijke bewaartemperatuur van hoeveproducten. Via onderstaande tabel hopen we je te kunnen informeren:

Producttypes	Voorgeschreven temperatuur: Gelijk aan of minder dan:
DIEPVRIESPRODUCTEN, UITGEZONDERD IJS	De temperatuur van diepvriesproducten moet stabiel blijven en overal in het product - 18°C
CONSUMPTIE-IJS	Roomijs, melkijs, waterijs, sorbet (voorverpakt) - 18°C Voor de ambulante handel en de verkoop voor de directe consumptie - 9°C
SOFTIJS	Softijs: gelijk aan of lager dan de temperatuur zoals beschreven in het autocontrolesysteem van de softijsverkooper en in de technische fiche van de softijsmachine. (-5°C of minder is een aanvaardbare temperatuur).

## 2. KOUD BEWAREN BIJ POSITIEVE TEMPERATUREN, TE KOELEN PRODUCTEN IN DE KOELRUIMTE OF KOELKAST

Producttypes	Voorgeschreven temperatuur: tussen ... °C en ... °C
TE KOELEN LEVENSMIDDELEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG	
Vers slachtafval, vers vlees van pluimvee, van gekweekte loopvogels, van lagomorfen en klein vrij wild, gehakt vlees, vleesbereidingen	0°C / +4°C
Vers vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, gekweekte wilde hoefdieren en grof vrij wild en vleesproducten: Uitzonderingen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Voor vleesproducten waarvan de exploitant van een inrichting een hogere temperatuur op de verpakking vermeldt wordt deze temperatuur aanvaard;</li> <li>• Voor volgende vleesproducten wordt de omgevingstemperatuur aanvaard: <ul style="list-style-type: none"> <li>• gedroogde producten die bij omgevingstemperatuur microbiologisch stabiel zijn (bvb droge worst, gezouten ham) ;</li> <li>• vleesconserven in hermetisch gesloten recipiënten die bij omgevingstemperatuur langer dan achttien maanden houdbaar zijn in microbiologische zin</li> </ul> </li> </ul>	0°C / +7°C
Andere behandelde producten van dierlijke oorsprong (zoals bijvoorbeeld vleesextracten, darmen, vleesmeel...) waarvoor de fabrikant een specifieke temperatuur "T" op de verpakking heeft vermeld.	0°C / "T"
Als de fabrikant een lagere temperatuur vermeldt op de verpakking moet deze steeds gerespecteerd worden	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gepasteuriseerde melk, verse of gepasteuriseerde room, verse of gepasteuriseerde karnemelk (botermelk), met uitzondering van de producten die een UHT-behandeling ondergaan hebben;</li> <li>- Yoghurt en andere gefermenteerde melksoorten dan deze die thermisch behandeld en aseptisch afgevuld werden;</li> <li>- Verse kaas;</li> <li>- Gekookte gepelde eieren bewaard in een vloeistof;</li> <li>- De voedingsmiddelen die een vermelding dragen waaruit blijkt dat zij koel moeten bewaard worden. Deze bepaling is niet van toepassing indien de vermelding vergezeld is van de aanduiding van een temperatuur, die hoger is dan 10 °C.</li> <li>- Producten van de banketbakkerij die hetzij room of surrogaten van room bevatten, hetzij een crème bevatten bereid van of met producten bedoeld in het koninklijk besluit van 24 mei 1976 betreffende poeders en samengestelde producten bestemd voor de bereiding van pudding en soortgelijke waren; Uitzondering: broodjes met gebakken banketbakkersroom mag gedurende maximum 12 u bij omgevingstemperatuur bewaard worden.</li> </ul>	0°C / +7°

# NIEUWS UIT DE PROVINCIES

## Vlaams-Brabant

### STARTERSMAP HOEVEZUIVEL

Het tweede deel van de vierdelige reeks Startersmappen zal vanaf half januari online staan. Na de basiseditie 'Starten met een thuisverkoop' zal je nu ook de map 'Starten met hoevezuivel' gratis van de website van het Steunpunt Hoeveproducten: [www.steunpunthoeveproducten.be](http://www.steunpunthoeveproducten.be) downloaden. Je vindt er een schat aan informatie hoe je als melkveehouder een thuisverkoop van zuivelproducten uitbouwt. Eindelijk kunnen we je een bundeling aanbieden van het volledige wettelijke kader waarmee je te maken krijgt als melkveehouder wanneer je de stap zet om een deel van je melk te gaan verwerken tot hoeveijs, zuiveldessertjes, kaas,...

Deze map kwam tot stand met de financiële steun van CERA Vlaams-Brabant



### STARTERSMAP VERWERKING VAN FRUIT EN GROENTEN

Ook aan het derde deel van de vierdelige reeks Startersmappen wordt volop gewerkt. Omdat hier nog heel veel zaken voor de eerste maal uitgewerkt worden zal deze map pas in 2012 klaar zijn. Het ontwikkelen van de map loopt ook in combinatie met een bevraging van een groot aantal fruittelers met een thuisverkoop i.v.m. hun kostenstructuur en rendabiliteit. Deze bevraging neemt heel veel tijd in beslag maar zal ook voor het eerst een oog werpen op de meerwaarde die een thuisverkoop een tuinder kan bieden. We houden je via de nieuwsbrief zeker op de hoogte.

Beide projecten worden gerealiseerd met de financiële steun van Europa, Vlaanderen, de provincie Vlaams-Brabant en het Hageland.



### NIEUWS UIT ONZE 'STRAFFE STREEK':

**KWINTEN DE PAEPE IS DE EERSTE CULINAIRE AMBASSADEUR VAN DE VLAAMS-BRABANTSE STREEKPRODUCTEN**

#### Wie is Kwinten?

Kwinten De Paepe, chef van het Leuvense restaurant Trente, ontving eerder dit jaar de prijs van Beste Jonge Topchef in Vlaanderen van de bekende restaurantgids GaultMillau.

#### Waarom Kwinten?

De horeca-uitbaters hebben onze schatkamer uit Vlaams-Brabant ontdekt. Daarom is het belangrijk om een ambassadeur te hebben die de horecawereld kent. Wij hebben gekozen voor deze chefkok omdat hij graag en veel met streekproducten werkt. Kwinten De Paepe zal dan ook zo veel als mogelijk onze streekproducten promoten en mensen warm maken om met onze streekproducten ook thuis aan de slag te gaan in de keuken.

#### Wie wordt er geserveerd?

Op het beeld zie je Kwinten De Paepe die onze "ambachten" serveert. We hebben bewust niet gekozen voor "fotomodellen", maar wel voor "onze eigen producenten". Want een beetje chauvinisme kan erg lekker zijn. Onze producenten zijn even in de huid van een echt model gekropen voor een korte fotoshoot. En het resultaat mag er zijn! Het zijn stuk voor stuk "karakterfoto's". Je ziet het: deze mensen zijn trots op hun streekproduct dat met enorm veel liefde en passie wordt gemaakt.

#### Breng straffe streek ook naar uw onderneming!

Dit campagnebeeld wordt ook gebruikt voor de nieuwe brochure die de vzw Streekproducten heeft ontwikkeld: 'Breng straffe streek ook naar uw onderneming'. Doel van deze brochure is om bedrijven warm te maken om met Vlaams-Brabantse streekproducten te werken. In de brochure vinden bedrijfsleiders inspiratie over wat ze kunnen doen met onze culinaire schatkamer. Als tussendoortje voor het personeel, bijvoorbeeld, maar ook als relatiegeschenk. Of

NIEUWSBRIEF

# Steunpunt Hoeveproducten

UITGAVE VAN HET STEUNPUNT HOEVEPRODUCTEN DECEMBER 2011

ze kunnen kiezen voor een gezellig restaurant met streekgerechten op de kaart voor een geslaagde zakenlunch. Teambuilding, recepties, lekker logeren, seminaries, mogelijkheden genoeg om streekproducten creatief in te schakelen. Deze actie kadert in het

project Regional Branding Hageland, waarin de provincie Vlaams-Brabant de streekeigen karakteristieken in de verf wil zetten om zo te bouwen aan het imago en de naambekendheid van deze streek. De brochure kan je lezen op [www.straffestreek.be](http://www.straffestreek.be)!



## Oost-Vlaanderen

Het Steunpunt Hoeveproducten wenst de bedrijven te bedanken die hun medewerking reeds verleend hebben aan het onderzoek dat lopende is m.b.t. de kostprijsberekening van hoevezuivelproducten in de provincie. Uit de reactie van de hoevezuivelaars blijkt unaniem dat ze heel enthousiast zijn en dat de bedrijven zelf meestal voor de eerste maal een goed zicht krijgen op de kostenstructuur van hun product(en). De analyse van elk bedrijf neemt echter meer tijd in beslag dan oorspronkelijk gedacht werd. De bedoeling is om de komende maanden nog meer bedrijven de kans te bieden om hieraan mee te werken.

Als hoevezuivelaar kan je dus de komende weken een telefoontje verwachten vanuit het Steunpunt Hoeveproducten om met jou een afspraak te maken om enkele zaken door te nemen. Ga zeker in op deze uitnodiging. Het kost je een kleine tijdsinvestering die je na afronding van het onderzoek heel wat inzichten kan geven in je eigen situatie en prijsbeleid.



## Antwerpen

### HOUDBAARHEID EN KWALITEIT VAN HOEVEPRODUCTEN

"Hoe kunnen we de houdbaarheid van onze producten bepalen of verlengen?" is een vraag die regelmatig bij het steunpunt binnenkomt. Een lange houdbaarheid en goede kwaliteit zijn voor veel hoeveproducenten een grote bekommernis.

Zoals je weet ontwikkelt de Katholieke Hogeschool Kempen, samen met het Steunpunt Hoeveproducten, een aantal testkits voor verschillende producten (zuivel, vlees, groenten en fruit) of toepassingen (reiniging en desinfectie, persoonlijke hygiëne). De bedoeling is dat je als producent zoveel mogelijk testen zelf kan uitvoeren en het resultaat van de testen kan interpreteren. In het voorjaar 2012 organiseren we een korte opleiding waarin je eerst achtergrondinformatie krijgt om de resultaten goed te kunnen begrijpen. In een tweede les wordt praktisch uitgelegd hoe je de testen zelf kan doen. Na de lessen krijg je een testkit mee naar huis en kan je zelf aan de slag.

De volgende testkits komen aan bod: platte kaas, yoghurt, boter, ijs, vlees en vleeswaren, groenten en fruit. Voor de start van de opleiding word je gecontacteerd door de lesgevers om de opleiding zo goed mogelijk af te stemmen op je noden.

Voor meer praktische informatie m.b.t. de vorming raadpleeg je best 'Ons Vormingsaanbod' op pag. 4 in deze nieuwsbrief. Vóór meer informatie kan je terecht bij Peggy Maes ([peggy.maes@khk.be](mailto:peggy.maes@khk.be)).

Dit project wordt uitgevoerd in het Leadergebied Midden-Kempen, met financiële steun van Europa, Vlaanderen en de provincie Antwerpen.



Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling:  
Europa investeert in zijn platteland

**INSCHRIJVINGSTROOK** plaats een kruisje in de rechter kolom

Naam .....

Adres .....

Postcode..... Gemeente .....

Producent van .....

Tel. ....

E-mail .....

THEMA	DATUM en UUR	
<b>ANTWERPEN</b>		
Op weg naar een feilloze FAVV controle	Woensdag 15 februari, 20 u.	
Ijstaarten versieren	Maandag 12 maart, 10 u.	
Houdbaarheid en productkwaliteit 1 & 2	Dinsdagen 6 en 13 maart,, 13.30 u.	
<b>OOST-VLAANDEREN</b>		
Verbreding in 't lang en in 't breed	Donderdag 15 maart, 13 u.	
Investeren moet je leren deel 1en 2	Donderdagen 22 en 29 maart, 20 u.	
Optimaliseren van je bedrijfsstructuur	Donderdag 22 maart, 19.30 u.	
<b>VLAAMS-BRABANT</b>		
Kostprijsberekening bedrijfsbezoeken	Dinsdag 31 januari, 20 u.	
Cursus Hygiëne en Autocontrole	Zaterdag 18 februari, 9.30 u.	
Optimaliseren van je bedrijfsstructuur	Maandag 5 maart, 19.30 u.	
Autocontrole fruitverwerking	Zaterdag 17 maart, 9.30 u.	
Kostprijsberekening fruitverwerking	Woensdag 28 maart, 20 u.	
<b>LIMBURG</b>		
Investeren moet je leren deel 1 en 2	Maandagen 6 en 13 februari, 20 u.	
<b>WEST-VLAANDEREN</b>		
Investeren moet je leren deel 1 en 2	Dinsdagen 7 en 14 februari, 20 u.	
Verbreding in 't lang en in 't breed	Dinsdag 20 maart, 20 u.	
Autocontrole fruit- en groentenverwerking	Maandag 26 maart, 20 u.	
Kostprijsberekening groenten- en fruitverwerking	Dinsdag 10 april, 20 u.	

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@GroepKVLV.be



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

