

NIEUWSBRIEF

# Steunpunt

HOEVEPRODUCTEN

UITGAVE VAN HET STEUNPUNT HOEVEPRODUCTEN SEPTEMBER 2007  
TRIMESTERIËLE KRANT VAN STEUNPUNT HOEVEPRODUCTEN

## *Beste hoeveproducent,*

Reeds meermaals werd in deze nieuwsbrief het onderwerp autocontrole aangehaald. En ook anderen die met hoeveproducten bezig zijn wijzen voortdurend op dit onderwerp. Tot vervelens toe. Zo dachten wij ...

Toch krijgen we nog steeds telefoontjes van hoeveproducenten die bij ons in paniek vragen wat autocontrole is. Meestal naar aanleiding van een controle door het voedselagentschap. Ook in deze materie zullen er blijkbaar koppen moeten rollen voor iedereen op de hoogte is.

Wij kunnen er niet genoeg op wijzen dat wie met hoeveproducten bezig is, ook deze wetgeving serieus moet nemen en moet toepassen.

Om de hiaten in de kennis te dichten én omdat de hygiënewet ook eist dat men kan aantonen dat men opgeleid en gevormd is op het gebied van hygiëne richten we over dit onderwerp op verschillende plaatsen opnieuw cursussen in. Een absolute aanrader als je bij wilt blijven én in orde wilt zijn met de wet.

Een van de plaatsen waar het onderwerp aan bod zal komen is het Voedingssalon dat van zaterdag 6 tot en met zondag 21 oktober doorgaat op de Heyzel in Brussel. Op dinsdag 16 oktober houden we in dit decor de nationale studiedag voor hoeveproducenten. Daarnaast zal het publiek elke dag kennis kunnen maken met hoeveproducenten die hen het beste van de Vlaamse land- en tuinbouw aanbieden.

Verder in dit nummer ook aandacht voor de aangepaste VLIF-reglementering die ook voor de hoeveproducenten enkele gevolgen heeft, voor de verplichting voor hoeve-slaggers om eenmaal per jaar een vleesstaal te laten analyseren en voor onze eigen website die stilaan meer vorm en inhoud krijgt.

We wensen je veel leesplezier.

Anne Vandenborre  
Coördinator Steunpunt Hoeveproducten

### **Steunpunt Hoeveproducten**

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

### **Inhoud:**

- Nationale Studiedag voor Hoeveproducenten 'Autocontrole: in de praktijk een haalbare kaart?'
- Ons Vormingsaanbod
  - Onze website
- Hoeveproducenten in de kijker
  - Nuttig om weten

### **Website**

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

### **Eindredactie:**

Anne Vandenborre

### **Verantwoordelijke uitgever:**

Chris Van Hoof



## Nationale Studiedag voor Hoeveproducenten 'Autocontrole: in de praktijk een haalbare kaart?'

**Dinsdag 16 oktober van 10 tot 13 u.**

Autocontrole is een woord dat elke hoeveproducent stilaan zou moeten kennen. En nu de sectorgidsen hoevevlees en hoevezuivel er (bijna) zijn, is het hoog tijd om ze in de praktijk toe te passen. Voor vele hoeveproducenten is de drempel echter nog heel hoog en bestaat er vrees voor. Is het wel haalbaar op een land- of tuinbouwbedrijf? Wordt de papierwinkel niet nog veel groter? Komt er veel extra werk bij kijken? Wat vertellen collega's die er al werk van maakten? Welke tips kunnen we elkaar geven om het werkbaar te houden? Tijdens deze studiedag laten we, na een korte inleiding die het doel en de werking van autocontrole nog eens belicht, de praktijk zelf spreken.

### Programma :

#### 1. Waarom is autocontrole nodig?

Dr. Paul De Winter (Boerenbond) legt uit wat de plaats is van autocontrole in het voedselveiligheidsbeleid. Wat zijn de voordelen ervan voor de consument? En wat voor de hoeveproducent?

#### 2. Sectorgidsen: hulp voor de hoeveproducent?

Ir. Luc De Vreese (IKM-Vlaanderen) licht toe hoe de sectorgids hoevezuivel tot stand kwam en wat de rol van de sector zelf hierbij was. Hij laat de deelnemers kennis maken met de inhoud ervan en legt uit hoe hij in de praktijk kan toegepast worden.

#### 3. Een praktijkvoorbeeld!

Mevr. Marleen Lottegier (hoevevlees – Wijtschate) past de sectorgids reeds toe op haar bedrijf. Zij vertelt over haar ervaringen en geeft ons heel wat praktische tips.

### Deelnameprijs

€ 10,00, hoevebuffet inbegrepen.

**Inschrijven is verplicht** en kan tot 10 oktober bij het secretariaat van het Steunpunt Hoeveproducten, Remylaan 4b, 3040 Wijnmaal, tel. 016/24 39 54, e-mail: steunpunthoeveproducten@kvlv.be.

**Gratis inkom** in het Voedingssalon (geen deelname aan de lezing) met de bon in deze Nieuwsbrief (enkel op dinsdag 16 oktober). Vanuit het voedingssalon kan je via zaal 5 naar zaal Cinédoc.

### Waar?

Brussels Expo, zaal Cinédoc (in het administratief gebouw net voor Paleis 2, parkeren op parking T)

### Bereikbaarheid

*Met de auto:* Brusselse ring uitrit 7 bis, wegwijzers Voedingssalon volgen, parking C.

*Met de trein:* de NMBS biedt in alle stations all-in-tickets aan (treinreis H/T, metro + ingang salon).

*Metro:* Brussel Centraal, metrolijn 1A, richting Koning Boudewijn, halte Heizel

*Tram:* lijnen 23 en 81

*Bus:* lijnen 84 en 89



## VOEDINGSSALON

06-21/10/2007  
Brussels Expo

Deze gratis toegangskaart wordt je aangeboden door







2811807922131 713

Enkel geldig op het VOEDINGSSALON 2007 van 10 tot 18 u.

# Ons Vormingsaanbod

## Opleiding verplicht!!!!

### Basiscursus 'Hygiëne, autocontrole en traceerbaarheid'

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 kan naar het bewijs van deze vorming gevraagd worden.

#### Basiscursus

Om hieraan tegemoet te komen organiseert het Steunpunt Hoeveproducten in samenwerking met het HIK-Geel een basiscursus "Hygiëne, autocontrole en traceerbaarheid". De deelnemers krijgen na afloop van de cursus een **aanwezigheidsattest** dat bij het autocontroleplan kan gevoegd worden en kan voorgelegd worden bij een controle van de voedselhygiëne.

#### Voor wie?

De cursus richt zich in de eerste plaats tot de hoeveproducenten die nog geen dergelijke 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:** Om de voorschriften inzake hygiëne en autocontrole beter te kunnen begrijpen en de uitvoering te vergemakkelijken wordt gestart met een les **microbiologie** waarbij de theorie gekoppeld wordt aan praktische voorbeelden.

- **Les 2:** hier wordt stilgestaan bij **Goede Hygiëne Praktijken** en wordt een inleiding op HACCP gegeven.
- In **les 3** gebruiken we de kennis uit de 2 eerste lessen als achtergrond voor het opstellen van een **autocontroleplan** en het gebruik van de **sectorgidsen**.

#### Waar en wanneer?

##### Cursus 1:

Telkens van 19.30 u tot 22.30 u.

- *Dinsdag 2, woensdag 10 en dinsdag 16 oktober 2007*  
Sporta, Geneinde 2, 2260 Tongerlo

##### Cursus 2:

Telkens van 13.30 u tot 16.30 u.

- *Donderdag 25 oktober 2007*  
Fruitbedrijf Vanhellemont,  
Heibosstraat 17,  
3391 Meensel-Kiezezem,  
[www.vanhellemont.tk](http://www.vanhellemont.tk)
- *Donderdag 8 november 2007*  
De Witte Lelie, Itegemseweg 98,  
2222 Wiekevorst (hoevezuivel),  
[www.wittellelie.be](http://www.wittellelie.be)
- *Donderdag 22 november 2007*  
Euratcho ranch, Korpsestraat 17,  
3540 Herk-de-Stad (struisvogelvlees),  
[www.euratcho.be](http://www.euratcho.be)

Na elke sessies is er de mogelijkheid om het bedrijf te bezoeken.

#### Deelnameprijs

€ 5,00 per les, inclusief cursusmap en een drankje.

**Inschrijven : verplicht** (zie laatste bladzijde van deze nieuwsbrief), ten laatste 1 week voor de geplande datum. Het aantal deelnemers is minimum 10 en maximum 20.

#### Voor meer informatie

- Steunpunt Hoeveproducten,  
tel. 016/24 39 54,  
[steunpunthoeveproducten@kvlv.be](mailto:steunpunthoeveproducten@kvlv.be)
- HIK, Johan Claes, tel. 014/56 23 10,  
e-mail : [johan.claes@khk.be](mailto:johan.claes@khk.be)

<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)

## Studieavond 'Verpakkingsmateriaal voor hoevezuivelproducenten'

In samenwerking met het TAD Hoevezuivel van het ILVO organiseert het Steunpunt Hoeveproducten een studieavond over verpakkingen.

Bij verpakken komt immers meer kijken dan enkel het afvullen. Welk type van verpakking kies ik? In welk materiaal? Bij wie koop ik best mijn verpakkingsmateriaal? In welke hoeveelheden? Hoe lang kan ik verpakkingsmateriaal bewaren? Wat zijn de wettelijke verplichtingen? ...

Volgende onderdelen komen aan bod.

- een kort theoretisch gedeelte over schimmels, gisten en methodes om hygiënisch af te vullen
- een praktisch gedeelte waarin alle aspecten van verpakkingsmateriaal en verpakkingssystemen uitgebreid aan bod zullen komen. Er zal worden gefocust op de producten melk, yoghurt, karnemelk, ijs en desserts.

### Wanneer?

Woensdag 28 november van 19.30 u tot 22.30 u.

### Plaats

Provinciaal Vormingscentrum,  
Smekensstraat 61, 2390 Oostmalle

### Lesgever

Isabelle De Boosere, ILVO – TAD Hoevezuivel

**Deelnameprijs:** € 2,00

**Inschrijven:** verplicht ten laatste op 20 november 2007 (zie laatste bladzijde van deze nieuwsbrief)

### Voor meer informatie

- Steunpunt Hoeveproducten, tel. 016/24 39 54, steunpunthoeveproducten@kvlv.be
- Isabel De Boosere, tel. 09/272 30 00, isabel.deboosere@ilvo.vlaanderen.be



## Curcus 'Houdbaarheid van hoevezuivelproducten'

In deze opleiding, gespreid over 4 dagen, wordt op een zeer praktische manier aangeleerd wat een houdbaarheidsdatum betekent en hoe deze, door de hoeveproducent zelf, kan worden bepaald. Hiervoor worden eenvoudige technieken gebruikt. Er worden vier producten onderzocht: yoghurt, boter, platte kaas en consumptie-ijs.

De opleiding bestaat uit 4 delen:

### Wanneer en wat?

- Maandag 22 oktober 2007, 13.00 u-16.00 u.  
*Inhoud:* Het begrip houdbaarheid, basisvoorwaarden.
- Maandag 29 oktober 2007, 13.00 u-16.00 u.  
*Inhoud:* Houdbaarheid per product, inleiding op meettechnieken.
- Maandag 12 november 2007, 13.00 u-16.00 u.  
*Inhoud:* Metingen en analyses.
- Maandag 19 november 2007, 13.00 u-16.00 u.  
*Inhoud:* Bespreking resultaten, vastleggen van houdbaarheidstermijn en adviesverlening

### Plaats

Katholieke Hogeschool Kempen,  
Kleinhoefstraat 4, 2440 Geel

### Lesgever

Johan Claes, docent Katholieke Hogeschool Geel

### Deelnameprijs

€ 75,00, inclusief de microbiologische analyse op 1 product. Per bijkomend product wordt € 25,00 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, tel. 014/56 23 10, johan.claes@khk.be

# Onze website

<http://steunpunthoeveproducten.servicepuntagra.be>: reeds meer dan 7.000 bezoekers

In maart lanceerde het Steunpunt Hoeveproducten haar nieuwe website. <http://steunpunthoeveproducten.servicepuntagra.be> kreeg inmiddels meer dan 7.000 bezoeken. En wie de weg naar de website eenmaal vond keert regelmatig weer, zo blijkt uit onze gegevens. Dat



willlen we ook aanmoedigen door regelmatig een nieuw onderwerp aan te kaarten of een nieuwe rubriek toe te voegen.

## Fris, modern en informatief

Bij het ontwerpen van de website werd vertrokken van een aantal aandachtspunten: de website moest aantrekkelijk en gebruiksvriendelijk zijn, moest voor de hoeveproducenten relevante informatie bevatten en niet alleen voor hen, maar ook van hen zijn.

Er werd gekozen voor een frisse en moderne stijl en om de gebruiksvriendelijkheid te verhogen opteerden we voor een eenvoudige structuur met een twaalfstal onderverdelingen, waarvan er momenteel reeds een tiental een eerste invulling kregen.

Een website kan veel informatie bevatten, maar dat garandeert nog geen plaatsje in de lijst van favorieten. Daarvoor moet de informatie ook relevant zijn en inspelen op de vragen en noden van bezoekers. Omdat niet iedereen evenveel wil weten, start elk onderdeel met de basisinformatie. Wie wil, kan daarna via doorklikken en links naar externe websites steeds verder graven in het onderwerp.

## In volle ontwikkeling

De website moet verder groeien. Ambitie is om er om de veertien dagen een nieuw onderdeel op te plaatsen. Dat kan om een nieuwe rubriek gaan, om een nieuw stuk bij 'veelgestelde vragen', ...

Zo openden we in juni de rubriek 'vraag en aanbod', kwam er in juli bij de veelgestelde vragen een stuk over het conformiteitsattest voor verpakkingen en een over het verplicht jaarlijks medisch attest bij en ging in augustus de aangepaste leidraad autocontrole en de wetgeving over te koelen voedingsmiddelen online.

**De nieuwigheden vind je terug op de homepage**, van waar je via eenvoudig doorklikken op het nieuwe onderdeel terecht komt. Het loont dus zeker de moeite om de website regelmatig te openen.

## Niet alleen voor maar ook van

De website moet niet alleen voor maar ook van de hoeveproducenten zijn.

Een van de manieren waarop we dat willen bewerkstelligen is de rubriek 'vraag en aanbod' die door de hoeveproducenten zelf wordt ingevuld en waarop zij hun vragen en hun aanbiedingen gratis kunnen plaatsen. De hoeveproducenten moeten zelf met elkaar in contact treden. Het Steunpunt biedt enkel het forum aan.

Een andere manier om dit te realiseren is het discussieforum dat we in het najaar willen lanceren. Wie regelmatig vergaderingen, lessen en cursussen volgt, weet dat men van elkaars ervaringen veel kan leren. Maar de tijd ontbreekt vaak. Via het discussieforum willen we dit proces vergemakkelijken.

Beste hoeveproducent, de inhoud van de website hangt dus ook van jou af.

**Heb je een vraag?** Stel ze ons. Als we denken dat de informatie ook voor je collega's interessant is zetten we ze zeker bij de 'veelgestelde vragen'!

**Ben jij op zoek naar iets** of heb jij iets aan te bieden? Surf dan naar '<http://steunpunthoeveproducten.servicepuntaagra.be/> > vraag en aanbod' en vul het formulier in. Je vraag of aanbod wordt dan gratis op de website geplaatst. Geïnteresseerde hoeveproducenten kunnen daarna met jou contact opnemen voor extra informatie of voor het sluiten van een overeenkomst. Op deze manier bereik je gratis en eenvoudig een ruim publiek.

**Wil je met je collega's online van gedachten wisselen?** Kijk dan uit naar de lancering in het najaar van ons discussieforum.

## Hoeveproducenten in de kijker

### Hoeveproducenten op het Voedingssalon in Brussel

Van zaterdag 6 tot en met zondag 21 oktober 2007 gaat op de Heyzel in Brussel het jaarlijkse Voedingssalon door.

#### KVLV-stand

Voor het eerst zal ook KVLV aanwezig zijn. Een ruime, informatieve stand in de Patio van Brussels Expo, recht in het hart van het Voedingssalon, heeft als thema 'Lekker gezond uit onze grond'. Via een interactieve tentoonstelling wordt aangetoond dat men met Belgische land- en tuinbouwproducten een gezonde én lekkere maaltijd op tafel kan toveren. Geen onbelangrijke informatie voor consumenten die steeds vaker naar kant-en-klare maaltijden grijpen en de link tussen hun bord en het veld niet meer zien.

Uiteraard mogen hoeveproducenten, als directe link tussen producent en consument, op een dergelijke stand niet ontbreken. Elke dag kan je kennis maken met 2 hoeveproducenten en hun verse producten. En ook als traktatie bij de koffie in de KVLV-koffiehoek kan je kiezen voor een hoeveproduct.

#### KVLV-lezingen

Wie op zoek is naar meer achtergrondinformatie kan deelnemen aan een van de KVLV-lezingen.

#### Waar?

De lezingen vinden plaats in zaal Cinédoc (in het administratief gebouw net voor Paleis 2, parkeren op parking T).

#### Onderwerpen

- *Dinsdag 9 oktober van 10 u tot 12 u.*  
**'Denk Groenten!'** door Dhr. Frank Fol, topkok en groentepromotor
- *Woensdag 10 oktober van 10 u tot 12 u.*  
**'Veilig voedsel'** door Dr. Piet Vanthemsche, voormalig gedelegeerd bestuurder van het FAVV en ondervoorzitter van Boerenbond
- *Zaterdag 13 oktober van 10 u tot 12.30 u.*  
**'Belgische land- en tuinbouwers zorgen voor een lekker gezond en gevarieerd voedselpakket'** door Ir. François Huyge en Dr. Paul Dewinter, adviseurs Boerenbond
- *Maandag 15 oktober, van 10 u tot 13 u.*  
**'De geschiedenis van de dorst'** door Dhr. Raymond Van Uytven, hoogleraar geschiedenis
- *Dinsdag 16 oktober van 10 u tot 13 u.*  
**'Autocontrole in de praktijk: een haalbare kaart voor hoeveproducenten?'**  
Voor meer informatie zie bladzijde 2
- *Donderdag 18 oktober van 10 u tot 12 u.*  
**'Ontdek het Vlaamse platteland: speel het Plattelandspel'** door Servicepunt Agra.

**Deelnameprijs:** € 10,00, KVLV-leden € 8,00

### Inschrijvingen :

Vooraf inschrijven voor deze lezingen is verplicht en dit vóór 25 september!  
Inschrijven kan bij Simonne Detiège, tel. 016/24 39 31, e-mail: [sdetiege@kvlv.be](mailto:sdetiege@kvlv.be)  
**Voor meer info:** [www.kvlv.be](http://www.kvlv.be) > home en actueel > kvlv op het Voedingssalon

### Praktisch

Van zaterdag 6 tot en met zondag 21 oktober 2007 van 10 u tot 18 u.  
Brussels Expo, Paleizen 4,5, 8 en Patio

*Inkom:* € 8,00; kinderen -12 gratis, groepen vanaf 10: € 4,00

Gratis inkom met de toegangkaart in Vrouwen met vaart van september **en, enkel op dinsdag 16 oktober, met de bon in deze Nieuwsbrief.**

*Meer info:* tel. 02/474 89 89, [www.voedingssalon.be](http://www.voedingssalon.be)

## KVLV-Agra lanceert het Plattelandspel

Komt de chocolademelk van bruine koeien? Zijn er nog weidevogels? Groeit sla aan bomen? Eten we gezond? Het zijn vragen die vandaag spontaan gesteld worden.

KVLV-Agra doet er wat aan en ontwikkelde een 'Plattelandspel' dat alle geïnteresseerden weer dichterbij het platteland, de natuur en de landbouw zal brengen.

Met het Plattelandspel trekken we de wereld van het platteland in en leren we de agrarische sector in het algemeen en de verschillende deelsectoren in het bijzonder

beter kennen en zo ook waarderen. Aan de hand van de vragen kunnen de deelnemers hun kennis testen.

Het spel wordt in groep gespeeld, steeds met een spelbegeleider die de spelers steeds bijkomende informatie over de onderwerpen kan geven.



### Spelmomenten

- Aan te vragen vanaf 1 november 2007, via Servicepunt-Agra dat de spelbegeleider contacteert, de afspraken maakt en de administratie regelt
- Duur 2 of 3 uur, af te spreken op het moment van aanvraag
- Grootte van de groep: maximum 40 pers per spelbegeleider

### Prijs

- *Basisprijs 2 uur: € 90 (grote groepen met 2 spelbegeleiders betalen € 140)*
- *Basisprijs 3 uur: € 105 (grote groepen met 2 spelbegeleiders betalen € 170)*

### Voor meer informatie

KVLV Servicepunt-Agra, Remylaan 4b, 3018 Wijnmaal, tel. 016/24 39 54,  
[servicepuntagra@kvlv.be](mailto:servicepuntagra@kvlv.be), [www.kvlv.be](http://www.kvlv.be)>kvlv-agra>landbouwgidsen>plattelandspel

## 10 Vlaamse jeugdverenigingen winnen foodhunt2015.be, zomerkampwedstrijd van Vredeseilanden!

Begin juni liep de foodhunt2015.be-wedstrijd af, een initiatief van Vredeseilanden. Deze uitdagende, interactieve wedstrijd liep via het internet, was bedoeld voor jeugdverenigingen en vroeg tegelijk aandacht voor de wereldwijde voedselproblematiek en eerlijke handel. De groepen werden o.a. uitgedaagd een filmpje op te nemen bij een lokale boer. Je kan de resultaten bekijken in de filmgalerij op [www.foodhunt2015.be](http://www.foodhunt2015.be).

Door deel te nemen aan de wedstrijd maakten de jeugdverenigingen kans om gratis eerlijke kampvoeding te winnen die ze rechtstreeks bij de boeren in de omgeving van hun kampplaats konden afhalen. Daarnaast kregen ze ook een snelcursus eerlijke en duurzame voeding op kamp.

110 groepen uit heel Vlaanderen schreven zich in voor de wedstrijd, 20 groepen brachten het uitdagende spel tot een goed einde.

### Waarom dit project vanuit Vredeseilanden?

Voedsel is in Vlaanderen, zeker voor jongeren, een evidentie. Maar, weten ze nog waar het vandaan komt? Weten ze wie ons eten produceert en hoe? Is het niet meer dan logisch dat de boeren en boerinnen een faire prijs krijgen voor de producten die op ons bord belanden? Houdt de huidige landbouw rekening met de draagkracht van onze aarde? Kunnen we er mee leven dat de wereldwijde landbouw wel 9 miljard mensen kan voeden, terwijl er toch 850 miljoen mensen zijn die honger hebben. En dat het merendeel van die ondervoedden vreemd genoeg zelf boeren zijn?

Deze vragen wil *Foodhunt2015.be* op een speelse manier stellen. Tegelijk laat het spel jongeren inzien dat ze als consument echt wel een verschil kunnen maken.

Vredeseilanden gaat dit initiatief herhalen in 2008.

#### Voor meer informatie

- [www.foodhunt2015.be](http://www.foodhunt2015.be)
- bij [foodhunt2015.be](http://foodhunt2015.be)-coördinator, Filip Cuypers, tel. 0485/57 54 66, [filip.cuypers@vredeseilanden.be](mailto:filip.cuypers@vredeseilanden.be)

### Week van de Smaak

Tussen 15 en 24 november 2007 worden in heel Vlaanderen honderden activiteiten georganiseerd waarop men zo veel mogelijk mensen wil samenbrengen rond 'smaak' en 'cultuur'. Ook hoeveproducenten doen mee.

32 van hen, die werken onder het label 'Erkend Verkooppunt Hoeveproducten', zetten in de Week van de Smaak hun deuren open en ontvangen klassen uit het kleuter- en lager onderwijs. Elke hoeve organiseert een activiteit die de klassen moet aanspreken zodat ze een bezoek reserveren.

#### Voor meer informatie

- [Steunpunthoeveproducten.servicepuntagra.be](http://Steunpunthoeveproducten.servicepuntagra.be) > agenda > week van de smaak
- VLAM, Sara De Preter, tel. 02/510 63 58, [sara.depreter@vlam.be](mailto:sara.depreter@vlam.be)).

### Nuttig om weten

#### Individueel advies en bedrijfsbezoeken

##### Waarmee kan je bij ons terecht?

Je kan met al je vragen in verband met hoeveproductie terecht bij het Steunpunt Hoeveproducten.

Autocontrole, wetgeving, innovatie, adressen, ... met al je problemen kan je bij ons aankloppen. 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 € 30,00 per uur. Voor 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 € 70,00 per halve dag. De minimale tijdsduur van aanrekening bedraagt een halve dag.

## Gezamenlijke labo- controles – ophaling najaar 2007 gaat binnenkort van start

Iedere hoevezuivelproducent moet tweemaal per jaar zijn producten laten controleren. Hetzelfde geldt ook voor het water, ander dan onbehandeld leidingwater, 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, een in Antwerpen-Brabant-Limburg, een in Oost-Vlaanderen en een in West-Vlaanderen.

**Nam je al deel aan de gezamenlijke opha-  
ling?** Dan krijg je één van deze dagen een brief in je bus met alle nodige informatie.

**Nam je nog niet deel en ben je geïnteres-  
seerd?** Schrijf je dan voor 30 september in met de antwoordstrook op de laatste blad-  
zijde of mail naar [steunpunthoeveproducten@kvlv.be](mailto:steunpunthoeveproducten@kvlv.be). We bezorgen je dan alle info zodat je kan beslissen of je al dan niet mee-  
doet.

## Sta jij al op Fermweb?

Fermweb, de website die het (jeugd)vereni-  
gingen eenvoudig wil maken om een hoeve-  
producent te vinden in de buurt van hun  
kampplaats verwelkomde tussen 22 septem-  
ber 2005 en 22 augustus 2007, 34.000  
bezoekers.

34.000 consumenten die geïnteresseerd zijn  
in producten die je rechtstreeks bij de boer  
kan kopen. 34.000 keer een potentiële klant  
die je via deze gratis website kan bereiken.

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

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

1. Vraag het deelnameformulier op bij het  
Steunpunt Hoeveproducten, vul het in en  
stuur het terug.

2. Je kunt de vragenlijst ook downloaden  
van de website [www.fermweb.be](http://www.fermweb.be) (startpa-  
gina: deelnemen?). Je vult de lijst in, slaat  
hem op in een apart bestandje op jouw  
computer (!!!! heel belangrijk dat je dit  
eerst doet) en mailt dit bestandje vervol-  
gens terug naar [steunpunthoeveproducten@kvlv.be](mailto: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](mailto:steunpunthoeveproducten@kvlv.be)



## Demodag "Afvul- machines voor kleine zuivelproducenten"

Het Steunpunt Hoeveproducten, het TAD  
Hoevezuivel, Pack4Food en het Innovatie-  
steunpunt organiseren dit najaar een demo-  
dag over kleinschalige afvulsystemen voor  
melk, karnemelk en desserts (yoghurt, pud-  
ding, ...). Indien je in dit initiatief geïnteres-  
seerd bent en graag persoonlijk op de hoogte  
gehouden wilt worden, vul dan de in-  
schrijvingsstrook op de laatste bladzijde in.

**Voor meer informatie:**

- Steunpunt Hoeveproducten,  
tel. 016/24 39 54,  
[steunpunthoeveproducten@kvlv.be](mailto:steunpunthoeveproducten@kvlv.be)
- Isabel De Boosere, tel. 09/272 30 00,  
[isabel.deboosere@ilvo.vlaanderen.be](mailto:isabel.deboosere@ilvo.vlaanderen.be)

## Autocontrole: noteren van non-con- formiteiten moet, ook voor bedrijven die in aanmerking komen voor de versoepelingen

Voor kleine bedrijven is de invoering van een  
compleet autocontrolesysteem moeilijk  
haalbaar. De wetgever onderkende dit pro-  
bleem en voorziet daarom een aantal ver-  
soepelingen.

Meer informatie vind je in de Nieuwsbrief van januari 2007.

Maar opgelet!

Als je in aanmerking komt voor de versoepeling, betekent dit niet dat je het autocontroleplan naast je mag neerleggen;

- Ook de producten van kleine bedrijven moeten aan de eisen inzake voedselveiligheid en -kwaliteit voldoen. **Die blijven onverkort van toepassing.**

- Je moet **non-conformiteiten** samen met de **corrigerende maatregelen** die je hier tegen neemt **steeds noteren**.

Wat wordt hiermee bedoeld?

In je sectorgids vind je kritische controlepunten die je onder controle dient te houden door metingen of visuele controles uit te voeren.

Een voorbeeld: de kerntemperatuur van vlees van slachtdieren mag niet boven 7°C stijgen. Indien je bij het versnijden te veel vlees ineens uit de koelruimte haalt en de temperatuur van het vlees daardoor tot 10°C stijgt, wijk je hiervan af. Dit noemen we een "**non-conformiteit**". Dit moet je noteren in je autocontroleplan, **samen met de corrigerende maatregel** die je nam om gevaar voor de volksgezondheid te voorkomen. Deze maatregel zou kunnen zijn dat je het vlees gebruikt voor verhitte producten indien hier nog een veilig product van kan gemaakt worden of dat je, in het andere geval, overgaat tot destructie.

Best maak je voor de non-conformiteiten een aparte tabel of een apart hoofdstuk aan in je autocontrolehandboek. Voorbeelden vind je in onze 'Praktische leidraad voor het opstellen van een zelfcontroleplan op je bedrijf'.

#### Voor meer informatie

Surf naar [steunpunthoeveproducten.servicepuntagra.be](http://steunpunthoeveproducten.servicepuntagra.be) > dossiers > leidraad voor het opstellen van een autocontroleplan.

Je kan de leidraad ook bestellen voor € 2,50 bij het Steunpunt.

#### *VLIF voor hoeveproducten is gewijzigd*

In omzendbrief 43 van 26 juli 2007 van het VLIF werden enkele wijzigingen aangekondigd voor de investeringen gericht op de productie en verkoop van hoeveproducten.

1. Enkel investeringen waarvan men kan aantonen dat ze rechtstreeks en volledig gericht zijn op de vervaardiging en verkoop van hoeveproducten komen nog voor de 40% steun in aanmerking. Investerings die ook nog voor andere doeleinden gebruikt worden komen hiervoor niet langer in aanmerking. Bovendien moet de dimensionering in overeenstemming zijn met de gerealiseerde hoeveverkoop.

Bijvoorbeeld: een aardappelpakinstallatie die gebruikt wordt om aardappelen te verpakken die verkocht worden in de hoevewinkel, maar ook voor het verpakken voor de groothandel komt niet meer in aanmerking voor de 40% steun. Ook indien de installatie enkel voor aardappelen voor de hoevewinkel gebruikt wordt, maar veel groter is dan hiervoor nodig, kom je niet in aanmerking voor de 40% steun.

2. Men spreekt in deze context nog slechts van hoeveproducten indien de producten verkocht worden via een korte keten, d.w.z.:

- op de hoeve zelf;
- in de onmiddellijke omgeving van de hoeve zoals een buurtwinkel;
- op de lokale boerenmarkt door de producenten zelf;
- via voedselteams, groente-abonnementen of coöperaties van hoeveproducten

Verkoop aan groot- en/of kleinhandel (behoudens buurtwinkel), horeca, ... wordt niet meer gerangschikt als rechtstreekse verkoop.

Deze wijzigingen gelden voor elke aanvraag ingediend vanaf 1 augustus 2007.

#### *Jaarlijkse controle op gehakt en vleesbereidingen verplicht*

Volgens de Europese Verordening 2073/2005 van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen, moet de producent van gehakt vlees of vleesbereidingen van elk product minstens 1 maal per week een staal nemen dat wordt geanalyseerd op E. coli, aëroob kiemgetal (proceshygiëncriteria) en Salmonella (voedselveiligheidscriterium).

Voor een kleine producent is dit in praktijk niet haalbaar.

Gelukkig kan het FAVV hen, volgens dezelfde verordening, een afwijking toestaan.

In samenspraak met de sector werd daarom beslist dat het volstaat om 1 maal per jaar een staal gehakt of vleesbereiding op basis van gehakt (vb. bereid gehakt, americain préparé, ...) te laten analyseren op Salmonella. Indien dit staal negatief is, is alles in orde. Indien het staal positief is, moet een nieuw staal onderzocht worden. Indien ook dit tweede staal positief is, moet het product uit de handel worden genomen of teruggeroepen en moeten de nodige maatregelen worden genomen om de oorzaak van de besmetting op te sporen om dit probleem in de toekomst te voorkomen.

Voor 2007 heb je nog tot 31 december de tijd om aan deze verplichting te voldoen.

Deze afwijking op de staalnamefrequentie is geldig voor 2007. Op basis van de resultaten van 2007 zal de staalnamefrequentie voor 2008, indien nodig, door het FAVV worden herzien.

Om je hiermee te helpen heeft het Steunpunt Hoeveproducten met geaccrediteerde labo's afspraken gemaakt om deze analyses aan een verminderd groepstarief uit te voeren. Indien je geïnteresseerd bent om hieraan deel te nemen, kan je je inschrijven via de inschrijvingsstrook op de laatste bladzijde, of door je naam en adres samen met de mededeling 'jaarlijkse controle vlees' te mailen naar [steunpunthoeveproducten@kvlv.be](mailto:steunpunthoeveproducten@kvlv.be). Wij bezorgen je dan de voorwaarden, waarna je kan beslissen of je al dan niet meedoet of zelf contact opneemt met een labo om de controle te laten uitvoeren.

## *Opgelet met voedings- en gezondheidsclaims op je etiket!!!*

Soms worden er op etiketten beweringen gezet die iets zeggen over de voedingswaarde van het product of over de meerwaarde die het voor de gezondheid kan bieden. Voorbeelden hiervan zijn 'light', 'goed voor de darmflora', 'zoutarm', 'bevat minder vet', ...

Sinds juli 2007 kan dat niet zomaar meer. Dan ging immers de nieuwe wetgeving in die de consument moet beschermen tegen misleiding.

Er zijn 2 soorten beweringen of claims: de voedingsclaims en de gezondheidsclaims.

- **Een voedingsclaim** zegt iets over de energetische waarde van een product (bv. light) of over de aan- of afwezigheid van een stof (bv. zout of vitamine C). De wetgever publiceerde een lijst van veelgebruikte voedingsclaims en hun gebruiksvoorwaarden. Indien je een claim uit deze lijst wilt gebruiken, dan moet je ook aan de bijhorende voorwaarden voldoen en moet je dit ook op je etiket bewijzen in de voedingswaardetabel die je dan verplicht moet aanbrengen.

- **Een gezondheidsclaim** legt een verband tussen een levensmiddel (of een deel ervan zoals probiotica) en de gezondheid. Een voorbeeld van zo een claim is 'bevat goede bacteriën die de stoelgang bevorderen'.

Sinds 1 juli zijn ook hiervoor algemene eisen en extra etiketteringseisen van toepassing.

Let op:

- dit geldt ook als je daarbij geen rechtstreekse vermelding naar de gezondheid doet. Als je enkel "probiotische yoghurt" vermeldt ben je zelfs niet in regel. Dit is een onbegrijpelijke claim en ook dat is niet toegelaten.

- Deze verordening geldt niet enkel voor geschreven claims. Ook afbeeldingen (bv. een dame met een slanke taille), mondelinge reclame, een affiche die bij het product hangt, worden als claims beschouwd en dwingen je om met alle regels in orde te zijn.

Isabel De Boosere – ILVO – TAD hoevezuivel

### **Voor meer informatie**

- Onze website: <http://steunpunthoeveproducten.servicepuntaagra.be/tabid/794/Default.aspx>
- Op [www.ilvo.vlaanderen.be/Hoevezuivel/tad\\_publicaties.htm](http://www.ilvo.vlaanderen.be/Hoevezuivel/tad_publicaties.htm).
- Een nog uitgebreider artikel met voorbeelden (21 p.) kan je gratis bestellen bij de TAD Hoevezuivel door je gegevens door te bellen naar 09/272 30 00, door te faxen naar 09/272 30 01 of te mailen naar [isabel.deboosere@ilvo.vlaanderen.be](mailto:isabel.deboosere@ilvo.vlaanderen.be) **met als vermelding "claimsartikel TAD Hoevezuivel"**.



## Inschrijvingsstrook

Naam .....

Adres .....

Producent van .....

Tel. ....

E-mail .....

### Ik wens in te schrijven voor

- De Nationale Studiedag 'Autocontrole: in de praktijk een haalbare kaart?'
- Basiscursus 'Hygiëne, autocontrole en traceerbaarheid'
  - Cursus 1 (avondsessies)
  - Cursus 2 (namiddagsessies)
- Studienamiddag verpakkingsmateriaal
- Cursus 'Houdbaarheid van hoevezuivelproducten'
- De volgende lezing(en) op het Voedings salon
  - Denk groenten (Frank Fol)
  - Veilig voedsel (P. Vanthemsche)
  - Belgische land- en tuinbouwers zorgen voor een lekker gezond en gevarieerd voedselpakket (F. Huyge en P. Dewinter)
  - De geschiedenis van de dorst (R. Van Uytven)
  - Speel het Plattelandspel

*Wij sturen je na ontvangst van deze inschrijving een factuur op. Je inschrijving is definitief na betaling.*

- Ik nam nog niet deel aan de gezamenlijke laboanalyses en wens een prijsofferte en een deelnameformulier voor de volgende provincie
 

<input type="checkbox"/> Antwerpen	<input type="checkbox"/> Limburg
<input type="checkbox"/> Oost-Vlaanderen	<input type="checkbox"/> Vlaams-Brabant
<input type="checkbox"/> West-Vlaanderen	
- Ik wens de voorwaarden te kennen voor de gezamenlijke analyse van gehakt vlees of vleesbereidingen voor de volgende provincie
 

<input type="checkbox"/> Antwerpen	<input type="checkbox"/> Limburg
<input type="checkbox"/> Oost-Vlaanderen	<input type="checkbox"/> Vlaams-Brabant
<input type="checkbox"/> West-Vlaanderen	
- Ik wens mijn bedrijf ook op [www.fermweb.be](http://www.fermweb.be) te laten plaatsen. Stuur mij het deelnameformulier
- Ik ben geïnteresseerd in de demodag "Afvulmachines voor kleine zuivelproducenten" en wens persoonlijk op de hoogte gehouden te worden.

Stuur, fax of mail deze inschrijvingsstrook naar het Steunpunt Hoeveproducten, Remylaan 4b, 3040 Wijgmaal, tel. 016/24 39 54, fax 016/24 39 09, e-mail: [steunpunt-hoeveproducten@kvlv.be](mailto:steunpunt-hoeveproducten@kvlv.be)