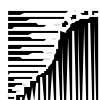


# Knelpunten door voedselveiligheidsnormen

Marleen van den Berg  
Madeleine Kunst  
Lianne Kersbergen  
Jan van Esch



landbouw, natuur en  
voedselkwaliteit

Directie Kennis, mei 2005

© 2005 Directie Kennis, Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit

Rapport DK nr. 2005/004  
Ede, 2005

Teksten mogen alleen worden overgenomen met bronvermelding.

Deze uitgave kan schriftelijk of per e-mail worden besteld bij de directie Kennis onder vermelding van code 2005/dk004 en het aantal exemplaren.

Oplage 50 exemplaren

Samenstelling Marleen van den Berg, Madeleine Kunst, Lianne Kersbergen  
Jan van Esch

Druk Ministerie van LNV, directie IFZ/Bedrijfsuitgeverij

Productie Expertisecentrum LNV  
Bedrijfsvoering/Publicatiezaken  
Bezoekadres : Horapark, Bennekomseweg 41  
Postadres : Postbus 482, 6710 BL Ede  
Telefoon : 0318 822500  
Fax : 0318 822550  
E-mail : DKinfobalie@minlnv.nl

# Voorwoord

Dit rapport beschrijft de resultaten van een inventarisatie naar knelpunten die in de Nederlandse maatschappij optreden door normstelling voor voedselveiligheid. Het Expertisecentrum LNV heeft dit project uitgevoerd op verzoek van de directie Voedselkwaliteit en Diergezondheid. De aanleiding voor het project was dat er signalen uit de maatschappij komen dat ongewenste effecten optreden door normen voor voedselveiligheid. Bijvoorbeeld het verdwijnen van ambachtelijke producten, handelsincidenten door verbeterde detectietechnieken en knelpunten met dierenwelzijn. Echter, de directie VD beschikte niet over een volledig beeld van de knelpunten.

Ik hoop dat dit rapport bijdraagt aan de voortdurende inzet van de directie VD bij het stellen van kaders in het spanningsveld tussen veilig voedsel en andere maatschappelijke wensen. De conclusies en aanbevelingen van dit rapport kunnen bijdragen aan het versterken van de beleidsopgave rondom normen.

Onze dank gaat uit naar iedereen die een bijdrage heeft geleverd aan de totstandkoming van dit rapport. In het bijzonder bedanken wij de opdrachtgever Saskia van den Brink die het project op enthousiaste wijze heeft begeleid.

dr. J.A. Hoekstra  
DIRECTEUR DIRECTIE KENNIS



# Inhoudsopgave

<b>1</b>	<b>Inleiding</b>	<b>7</b>
1.1	Achtergrond	7
1.2	Probleemstelling	7
1.3	Doelstelling van het project	7
1.4	Werkwijze	7
1.5	Normen	8
<b>2</b>	<b>Internationale handel</b>	<b>9</b>
2.1	Gewasbeschermingsmiddelen	9
2.2	Diergeneesmiddelen	11
2.3	Diervoedertoevoegingsmiddelen	13
2.4	Contaminanten	14
2.5	Microbiologische verontreinigingen	15
<b>3</b>	<b>Nationale productie</b>	<b>17</b>
3.1	Bedreigde producten	17
3.2	Problemen kleine ondernemingen	19
<b>4</b>	<b>Maatschappij</b>	<b>23</b>
4.1	Acties milieu- en consumentenorganisaties	23
4.2	Dierenwelzijn	26
4.3	Hygiënehypothese	27
<b>5</b>	<b>Analyse resultaten</b>	<b>29</b>
5.1	Per stofgroep	29
5.2	Per fase van normstelling	30

<b>6</b>	<b>Conclusies en aanbevelingen</b>	<b>33</b>
	<b>Bronnen</b>	<b>35</b>
<b>Bijlage 1</b>	<b>Tabel samenvatting knelpunten</b>	<b>39</b>
<b>Bijlage 2</b>	<b>Geïnterviewden</b>	<b>41</b>
<b>Bijlage 3</b>	<b>Afkortingen</b>	<b>43</b>

# 1 Inleiding

## 1.1 Achtergrond

Eten is een basisbehoefte en behoort veilig te zijn. Een hoog niveau van veiligheid lijkt bereikt te zijn. Vraag is wel of alle risico's moeten en kunnen worden vermeden. Zeker als deze ten koste lijken te gaan van andere belangrijke maatschappelijke wensen. Zo zijn er diverse signalen dat vergaande voedselveiligheid een negatief effect heeft op bijvoorbeeld het welzijn van dieren, het aanbod van producten, het voortbestaan van kleine ondernemingen en ontwikkelingslanden. Wanneer schieten we het doel van volksgezondheid voorbij, of is dit al gebeurd? De Stuurgroep Technology Assessment (STA) en het Consumentenplatform (CP) hebben hierover reeds aan de bel getrokken.

In dit rapport worden de maatschappelijke knelpunten verder uitgediept die door onder andere de STA en het CP zijn aangedragen. Ook wordt bekeken waar daadwerkelijk knelpunten ontstaan, veroorzaakt door vergaande risicoreductie en strenge voedselveiligheidsnormen.

## 1.2 Probleemstelling

Bij het ministerie van LNV en bij verschillende groepen in de maatschappij bestaat het gevoel dat de normstelling op het terrein van voedselveiligheid in Nederland steeds meer ongewenste effecten op andere gebieden veroorzaakt. Echter, bij de directie Voedselkwaliteit en Diergezondheid (VD) ontbreekt een volledig beeld van knelpunten die optreden als gevolg van de normstelling voor voedselveiligheid.

## 1.3 Doelstelling van het project

Het project<sup>1</sup> heeft als doel, om een inventarisatie te maken van maatschappelijke knelpunten, die optreden als gevolg van de normstelling voor voedselveiligheid. Er wordt gezocht naar getalsmatige informatie en concrete voorbeelden ter onderbouwing van de knelpunten. Reeds gestarte acties voor oplossingen voor knelpunten zijn eveneens geïnventariseerd.

## 1.4 Werkwijze

Om de potentiële knelpunten die optreden als gevolg van normstelling in beeld te krijgen, is een literatuuronderzoek uitgevoerd. Hierbij zijn zowel de normen voor eindproducten als de normen bij het productieproces van voedingsmiddelen (zie § 1.5) in ogenschouw genomen. Naar aanleiding van het literatuuronderzoek is een eerste overzicht van velden met potentiële knelpunten opgesteld. Door middel van interviews met betrokkenen van overheid, onderzoek, bedrijfsleven en

---

<sup>1</sup> Projectplan Normstelling, Onderdeel van VVA Plan van Aanpak Voedselveiligheid, goedgekeurd door Annie de Veer, juni 2004.

belangenorganisaties (zie Bijlage II voor lijst Geïnterviewden) zijn deze potentiële knelpunten aangevuld en aangepast. De nadruk bij de interviews lag op het verkrijgen van getalsmatige informatie en concrete voorbeelden.

De inventarisatie van de knelpunten heeft betrekking op internationale handel en nationale aspecten. Deze laatstgenoemde zijn onder te verdelen in aspecten voor Nederlandse producenten en voor consumenten/burgers en belangenorganisaties. De resultaten van de inventarisatie zijn dan ook verdeeld over drie hoofdstukken: Internationale handel, Nationale productie en Maatschappij. Met deze indeling kan duidelijk worden gemaakt welke partijen welke knelpunten ondervinden.

## 1.5 Normen

De betekenis van 'norm' is volgens van Dale:

*'De toestand die voor een categorie van (personen of) zaken de gewone is of waarnaar zij zich kunnen of moeten richten'.*

Normstelling is één van de interventiemogelijkheden bij risicomanagement op het gebied van voedselveiligheid. De overheid stelt productnormen om de volgende redenen:

- Inzicht in de veiligheid van de consument. Het doel is de veiligheid van de consument te waarborgen.
- Inzicht in 'Good Practice' en het gebruik van verboden of niet toegelaten stoffen. Het doel is het corrigeren van de voedselproducent om risico's te reduceren.

Naast productnormen hanteert de overheid in haar wet- en regelgeving ook procesnormen:

- Dit betreft bijvoorbeeld eisen aan administratie, inrichting van de productieruimte en het productieproces. Het doel is het produceren van een veilig eindproduct.



## 2 Internationale handel

De knelpunten die optreden bij de internationale handel van agrarische producten door normen voor voedselveiligheid, en de oplossingen hiervoor, worden in dit hoofdstuk behandeld per groep stoffen/organismen die een rol spelen bij voedselveiligheid. Op grond van de te onderscheiden eigenschappen van deze stoffen/organismen is de volgende groepsindeling toegepast:

- Gewasbeschermingsmiddelen
- Diergeneesmiddelen
- Diervoedertoevoegingsmiddelen
- Contaminanten
- Microbiologische verontreinigingen

Elke paragraaf in dit hoofdstuk eindigt met een samenvatting. In Bijlage I is een tabel opgenomen met een samenvatting van alle resultaten.

### 2.1 Gewasbeschermingsmiddelen

De wet- en regelgeving voor gewasbeschermingsmiddelen is en wordt steeds verder geharmoniseerd in Europa; de komende jaren is nog sprake van een overgang van nationale regels naar Europese.

Voor gewasbeschermingsmiddelen zijn normen wettelijk vastgesteld voor de hoeveelheid residuen die op een product, zoals groente en fruit, aanwezig mogen zijn. Dit zijn de Maximale Residu Limieten (MRL's) die zijn opgenomen in de Regeling Residuen van bestrijdingsmiddelen. Voor stoffen waarvoor in Nederland geen MRL is opgenomen in deze regeling, geldt een nultolerantie, die in verband met een effectieve controle is vastgesteld op de detectielimiet.

Het Productschap Tuinbouw (PT) signaleert dat “bij internationaal handelsverkeer problemen ontstaan wanneer gewasbeschermingsmiddelen die in Nederland niet zijn toegelaten, voorkomen op geïmporteerde producten. Dit kan het geval zijn met producten uit 3<sup>e</sup> landen (exotische groente, fruit) of uit andere Europese Lidstaten. Wanneer middelen in Nederland niet zijn toegelaten<sup>2</sup> en er geen importtolerantie is vastgesteld voor betreffend middel in combinatie met het gewas, is zo'n middel verboden en is de detectielimiet de norm. In het land van herkomst is het middel echter wel toegelaten en getest en daar is een voedselveiligheidsnorm opgesteld”. Het product voldoet dus wel aan de eisen van het land van herkomst, maar niet aan de Nederlandse eisen.

Een concreet probleem bij het internationale handelsverkeer dat PT noemt is dat “bedrijven die leveren aan supermarkketens worden geconfronteerd met de eis van de afnemer dat er veel (dure) residuanalyses moeten worden uitgevoerd”. Hierbij zijn dus de hoge kosten het probleem. “Bij overschrijdingen van de MRL, of aanwezigheid

---

<sup>2</sup> Het feit dat een middel niet is toegelaten in Nederland zegt niks over de veiligheid van een middel. In Nederland is bijvoorbeeld geen beoordeling uitgevoerd omdat een fabrikant van gewasbeschermingsmiddelen geen aanvraag heeft ingediend voor een toelating. Dit kost namelijk veel geld en wanneer een toelating niet economisch aantrekkelijk is, ziet een fabrikant hier van af. Ook is het mogelijk dat een gewas niet in Nederland wordt geteeld. Het is mogelijk dat hetzelfde middel in een ander land wel beoordeeld is en toegelaten voor gebruik op een bepaald gewas.

van een stof waarvoor een nultolerantie geldt, volgen sancties zoals vernietigen van partijen groenten en fruit, of het opleggen van een leveringsverbod". Ook maakt de sector zich zorgen over de meldingsplicht van de Algemene Levensmiddelen Verordening<sup>3</sup> (m.i.v. 1 januari 2005 van kracht) die geldt bij normoverschrijdingen. Zij vrezen dat Nederlandse bedrijven meer moeten melden met bijbehorende administratieve lastendruk dan bedrijven in andere Lidstaten.

Naast de wet- en regelgeving van de overheid is momenteel een traject gaande waarbij het bedrijfsleven eigen eisen en normen stelt, zoals EurepGap. Het Europese bedrijfsleven stelt als eis dat groenten, fruit en aardappelen die in Europa in de winkels liggen, voldoen aan de eisen van het EurepGap systeem dat vooral betrekking heeft op het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen. Voor kleine producenten in ontwikkelingslanden blijkt dit lastig te zijn. In 2003 is een inventarisatie gemaakt van de problemen waarmee Afrikaanse boeren kampen bij het voldoen aan de EurepGap-normen (website CBL). Eén van de belangrijke struikelblokken is het analfabetisme. Daardoor kunnen boeren niet voldoen aan de registratieplicht bij het bestrijdingsmiddelenplan, dat een wezenlijk onderdeel uitmaakt van de EurepGap-normen. Bovendien moeten degenen die bestrijdingsmiddelen aanwenden daarvoor een opleiding volgen. Dat is problematisch voor degenen die niet kunnen lezen en schrijven. De verplichte certificering is ook een probleem, omdat in ontwikkelingslanden vaak geen erkende certificerende instanties zijn. Bovendien zijn de kosten van certificering en accreditatie relatief hoog voor kleine ondernemers (Plantconsult).

De overheid heeft geen rol en invloed bij initiatieven van het bedrijfsleven zoals EurepGap, maar stimuleert deze ontwikkeling. Het past in de visie dat het ministerie van LNV voortaan 'zorgt voor' in plaats van 'zorgt dat'.

### Oplossingen

Oplossing voor de belemmeringen bij gewasbeschermingsmiddelen tussen Lidstaten:

- De harmonisatie van MRL's voor gewasbeschermingsmiddelen binnen Europa, wordt de komende jaren een feit. In het voorjaar van 2005 zal een nieuwe Residuverordening van kracht worden. Bijlage 3 van deze Verordening bevat een lijst van 'tijdelijke MRL's', bestaande uit een verzameling van de nationale MRL's. Het is de bedoeling dat deze 'tijdelijke MRL's' binnen 5 jaar worden omgezet in geharmoniseerde MRL's. Een voorwaarde is dat aanvragers bereid zijn om eventuele, ontbrekende studies te willen leveren, anders worden de TMRL's alsnog na 1 jaar ingetrokken (DL).

Oplossingen voor de importbelemmeringen bij gewasbeschermingsmiddelen tussen EU en 3<sup>e</sup> landen:

- De importeur vraagt een importtolerantie aan voor een bepaald product. Wanneer in het land van herkomst volgens Goede landbouwpraktijk<sup>4</sup> wordt gewerkt (inclusief geïntegreerde bestrijding), en daar een MRL is berekend, kan bij de European Food Safety Authority (EFSA) een importtolerantie worden aangevraagd. Wanneer de EFSA de aanvraag goedkeurt wordt een residunorm vastgesteld die geldt voor heel Europa (DL). Echter, dit is een kostbare procedure (PT).
- De fabrikant van het betreffende gewasbeschermingsmiddel vraagt een toelating aan. Echter, dit is commercieel niet interessant wanneer het middel niet of nauwelijks wordt gebruikt in Nederland (PT).
- Afspraken over MRL's in Codex-verband (zie bij contaminanten, paragraaf 2.4).
- Erkenning van de importtolerantie van een andere Lidstaat (naar analogie van de wederzijdse erkenning van markttoegang van diergeneesmiddelen) (VD).

Oplossing voor de problemen van kleine producenten in ontwikkelingslanden:

- Nederland biedt ondersteuning aan producenten in ontwikkelingslanden bij het produceren volgens de Europese normen. Dit kan zijn door technische

<sup>3</sup> ALV, ook wel genoemd de General Food Law (GFL, Verordening (EG) 178/2002)

<sup>4</sup> Vaak gebruikt men hiervoor de term 'Good Agricultural Practice' (GAP)

ondersteuning (capacity building). Een concreet voorbeeld is de ondersteuning door BuiZa en LNV van een project van het Centraal Bureau voor Levensmiddelenhandel (CBL) gericht op produceren volgens de EurepGap-normen in Afrika. Tweehonderd Senegalese en vijfhonderd Keniase boeren krijgen gerichte steun bij het voldoen aan de EurepGap-normen (Agrarisch Dagblad).

### Samenvatting

Voor importeurs uit de tuinbouwsector zijn er problemen wanneer geïmporteerde producten niet aan de Nederlandse residunormen voor gewasbeschermingsmiddelen voldoen. De retail stelt strenge eisen, zoals residuonderzoek/ EurepGap. Binnen Europa zal dit probleem binnen 4-5 jaar zijn opgelost doordat de MRL's voor gewasbeschermingsmiddelen dan volledig zijn geharmoniseerd. Dit lost de problemen bij import uit 3<sup>e</sup> landen echter niet op. Hierbij zijn de hoge kosten van het aanvragen van een importtolerantie, of van een volledige toelating, een belemmering. Harmonisatie van MRL's in Codex-verband is een mogelijkheid om de handelsproblemen met 3<sup>e</sup> landen aan te pakken.

## 2.2 Diergeneesmiddelen

De wet- en regelgeving voor diergeneesmiddelen is vrijwel volledig geharmoniseerd in Europa. Ook hierbij zijn maximumwaarden voor residuen (Maximale Residu Limieten- MRL's) vastgesteld die in een product van dierlijke oorsprong aanwezig mogen zijn.

In Europa zijn verschillende diergeneesmiddelen verboden. Deze middelen mogen ook niet in geïmporteerde producten van dierlijke oorsprong voorkomen, er geldt een nultolerantie voor. Echter, in het land van herkomst gebruikt men soms deze middelen wel, of zijn deze soms door veelvuldig gebruik in het verleden aanwezig in het milieu. In het recente verleden zijn bij grenscontroles in Nederland regelmatig residuen van verboden diergeneesmiddelen aangetroffen in geïmporteerde producten. Voorbeelden hiervan zijn:

- Nitrofuranen in vis en kip uit diverse derde landen, maar ook in kip uit Portugal.
- SEM in kip uit Brazilië (SEM- semicarbazide, een stof waarvan bekend is dat die in vlees voorkomt als het (verboden) diergeneesmiddel nitrofurazon is gebruikt).
- Chlooramphenicol in melkpoeder uit de Oekraïne en Oost-Europa en in garnalen en lamsvlees uit China. De partij garnalen met chlooramphenicol uit China is in Nederland vernietigd en vervolgens heeft China tegenmaatregelen genomen, zoals het weren van Nederlandse producten.
- Malachietgroen in een partij zalm uit Chili. Dit incident is een politieke kwestie geworden aangezien Nederland heeft besloten de partij te vernietigen (dit volgens Europese afspraak, als de aangetroffen stof een risico voor de gezondheid is). Chili wilde echter dat de partij teruggestuurd zou worden. De Chileense ambassade heeft zich met de kwestie beziggehouden. Aangezien de zalmindustrie zeer belangrijk is voor Chili, vreesde men dat hun zalm een slecht imago zou krijgen.

Voor de betrokken bedrijven in Nederland was sprake van een importbelemmering en concurrentienadeel ten opzichte van bedrijven in veel andere Europese landen door een verschil in controle en handhaving:

1. Bij import van partijen van producten met dierlijke oorsprong worden monsters genomen om te controleren of deze partijen aan de norm voldoen. In het geval van een nultolerantie mag een stof in het geheel niet gedetecteerd worden. Echter, in Nederland beschikt men over een meetmethode waarbij de detectiegrens lager ligt dan in andere Europese Unie landen (Rikilt), waardoor er in Nederlandse havens partijen zijn afgekeurd, terwijl in havens van andere Europese Unie landen geen overtreding werd geconstateerd.
2. Een mogelijke maatregel bij het constateren van een overschrijding is, dat een partij waar de Nederlandse autoriteit een verboden stof in aantreft, het land niet in mag of wordt vernietigd. In andere landen detecteert men deze stof niet en kan

een partij probleemloos het land in. Via een omweg kan de lading onopgemerkt toch in Nederland komen. Het vernietigen van partijen wekt weerstand op omdat niet altijd sprake hoeft te zijn van een gevaar voor de volksgezondheid. Men beschouwt dit als het onnodig vernietigen van levensmiddelen.

Een mogelijk gevolg van het bovenstaande is dat importeurs uitwijken van de Rotterdamse haven naar bijvoorbeeld een haven in Engeland (Londen) of België (Antwerpen) waar dezelfde zalm wel wordt toegelaten (I&H). Hierdoor dreigt het een politiek geladen probleem te worden. Informatie over de (eventuele) hoeveelheid partijen met producten van dierlijke oorsprong die de Nederlandse havens daadwerkelijk zijn misgelopen, is in het project niet gevonden.

Met betrekking tot diergeneesmiddelen zijn in het rapport 'Reflection Paper on Residues in foodstuffs of animal origin' de volgende knelpunten opgenomen:

A. Niet voor alle werkzame stoffen van diergeneesmiddelen is een norm opgesteld (MRL, ofwel Maximale Residu Limiet). Dit is het geval in de volgende situaties:

1. De stof is verboden aangezien er geen 'veilig' niveau is aan te geven (er is wel een dossier aangeleverd van de stof) (Annex IV van Verordening EEG nr. 2377/90).
2. Het is niet nodig om een MRL vast te stellen (Annex II van Verordening EEG nr. 2377/90) omdat de substantie als ongevaarlijk wordt beschouwd.
3. Er zijn onvoldoende data beschikbaar (dossier is niet compleet) om een MRL vast te stellen. Gebruik van deze stoffen is verboden.

In de gevallen onder 1 en 3 hanteert men een 'Nultolerantie', ofwel de stof of metaboliëten ervan mogen niet in het voedingsmiddel aangetoond worden.

B. MRL's zijn diersoort- en weefsel-specifiek. Wanneer er voor een stof een MRL is vastgesteld, is deze alleen van toepassing voor de soort (koeien, paarden, varkens, pluimvee, vis enz) en weefsel/ orgaan/ product ( spier/vlees, lever, nier, huid en vet, eieren, melk en honing) waar de aangeleverde data betrekking op hebben.

Het gevolg hiervan is dat de handhavers in de volgende situaties geen norm of actiegrens hebben om te controleren:

- Annex-II stoffen die onjuist gebruikt zijn (bijvoorbeeld andere toepassing dan waarvoor ze zijn beoordeeld).
- Stoffen die niet zijn toegelaten in Europa, maar wel in 3<sup>e</sup> landen (voor sommige van de stoffen zijn overigens wel Codex MRL's bepaald).
- Verboden stoffen van Annex-IV.
- Stoffen waarvoor geen MRL bepaald kon worden en daardoor verboden zijn (bijvoorbeeld malachietgroen).

Een handelsconflict tussen de Europese Unie en de Verenigde Staten is ontstaan door het Europese importverbod van hormoonvlees sinds 1989. Dit is een voorbeeld waarbij Europa producten uit 3<sup>e</sup> landen niet toelaat op basis van het voorzorgsprincipe. De EU doet dat omdat groeihormonen in vlees gevaarlijk zouden zijn voor de volksgezondheid en onder meer kanker zouden kunnen verwekken. Amerika en Canada hebben strafmaatregelen genomen die jaarlijks 125 miljoen dollar (97 miljoen euro) kosten. Die worden opgelegd in de vorm van heffingen op Europese delicatessen zoals Franse kaas, mosterd en truffels. De Wereldhandelsorganisatie (WTO), de scheidsrechter voor de wereldhandel, bepaalde in 1998 dat de EU hormoonvlees uit het buitenland niet mag weren. Experts van de WTO oordeelden dat het gevaar van groeihormonen niet uit wetenschappelijk onderzoek blijkt (Volkskrant, 9-11-04).

### **Oplossingen**

Binnen de EU is een afspraak gemaakt om actiegrenzen te hanteren, de 'Minimum Required Performance Limits' (afgekort MRPL) voor vier stoffen met een nultolerantie, te weten medroxy progesteron acetaat (MPA) (1 microgram/kg, ofwel ppb), nitrofuranen (1 microgram/kg), chlooramfenicol (0,3 microgram/kg) en malachietgroen (2 microgram/kg). Bij het aantreffen van deze stoffen in een hogere

concentratie dan de actiegrens, wordt de betreffende partij dierlijke producten vernietigd of sturen de EU-Lidstaten de lading terug naar het land van herkomst indien het land van herkomst garant staat de betreffende partij terug te nemen. Bij een concentratie onder de MRPL mag de partij in de handel worden gebracht. Bij meermalen aantreffen van dergelijke concentraties verboden stoffen, informeert een Lidstaat de Europese Commissie en de andere Lidstaten. De Commissie zal dit onder de aandacht brengen bij de desbetreffende bevoegde autoriteiten van het land van herkomst van de partijen. Bij herhaling kan dit leiden tot verwijderen van de lijst van toegestane export-landen. Op 21 september 2004 zijn alle Lidstaten hiermee akkoord gegaan in het Permanent Comité voor de Voedselketen en Diergezondheid. De betreffende regelgeving is op 11 januari 2005 gepubliceerd en wordt met ingang van 19 februari 2005 in de Lidstaten van kracht. Nederland heeft de regeling, vooruitlopend op de publicatie en met goedkeuring van de Commissie, van toepassing verklaard voor alle partijen die vanaf 21 september 2004 positief zijn bevonden.

Ook heeft de Europese Commissie aangekondigd dat het komende half jaar gewerkt wordt aan de 'follow up' van de overige knelpunten die in het Reflection Paper zijn gesignaleerd.

Naast het stellen van actiegrenzen zorgt Nederland voor 'capacity building' in de landen waar de verontreinigde producten van dierlijke oorsprong vandaan komen. Het doel daarbij is om te ondersteunen bij het produceren volgens de Europese normen. Bij de World Summit on Sustainable Development in Johannesburg (WSSD, september 2002) heeft Nederland een WSSD-partnership geïnitieerd (LNV en Ontwikkelingssamenwerking, Coherentienota). Het betreft de landen Indonesië, Maleisië, Vietnam, Zuid-Afrika, Tanzania, Oeganda en Zambia. Een concreet project is 'Capacity building productiemethoden, risk management en inspectie van garnalen in Maleisië en Indonesië' (IZ).

### **Samenvatting**

Residuen van verboden werkzame stoffen van diergeneesmiddelen vormden in het recente verleden een knelpunt bij import van onder andere partijen vis, kip en garnalen. Voor deze stoffen geldt een nultolerantie waarbij men de detectielimiet als 'praktische norm' hanteerde. Elke Europese Lidstaat volgde een eigen koers, waarbij Nederland bij de controle relatief lage niveaus kon meten en bovendien strenge maatregelen nam bij aangetoonde aanwezigheid, conform de EU-regelgeving. Niet alle Lidstaten waren zo streng, resulterend in een beperkte verlegging van handelsstromen.

Inmiddels zijn onder meer op initiatief van Nederland voor een viertal verboden stoffen in Brussel geharmoniseerde afspraken gemaakt over een actiegrens en over te nemen maatregelen bij overschrijding van deze grens. Deze werkwijze bij de controle is in Nederland met terugwerkende kracht op 21 september 2004 ingevoerd. In de EU gaat deze maatregel in per 19 februari 2005. Daarnaast ondersteunt Nederland bij projecten in ontwikkelingslanden, gericht op 'capacity building'. De Europese Commissie heeft aangekondigd ook de resterende knelpunten uit de 'Reflection Paper' aan te pakken.

## **2.3 Diervoedertoevoegingsmiddelen**

Residuen van coccidiostatica (protozododende diergeneesmiddelen) in eieren en diervoer kunnen leiden tot exportproblemen voor eieren en mengvoeder van Nederland naar Duitsland en Denemarken. Dit komt doordat de Lidstaten verschillen in (interpretatie van) regelgeving en/of er verschillend op toezien. Coccidiostatica zijn toegestaan in voer voor vleeskuikens, maar niet in voer voor leghennen. Doordat beide typen voer in dezelfde fabriek (op dezelfde productielijn) geproduceerd worden, kunnen restanten vleeskuikenvoer in leghennenvoer terecht komen, het zogenoemde 'verslepen'. Dit is lastig te vermijden. In dergelijke gevallen kan een norm opgesteld worden voor sporen coccidiostatica in voeders voor niet-doeldieren. Zo'n norm bestaat (nog) niet in EU-verband. Lidstaten gaan hier verschillend mee om.

Sommige Lidstaten (Denemarken en Duitsland) zijn streng en hanteren de nulnorm voor diervoeders en daarmee geproduceerde dierlijke producten. Andere Lidstaten, zoals Nederland zijn daar minder strikt in en gaan er pragmatischer mee om. De problemen zijn ontstaan door heel gevoelige detectiemethoden voor consumptie-eieren (VD).

### **Oplossing**

Binnen Europa wordt gezocht naar een communautaire oplossing voor dit probleem. Dit gebeurt in Expert Committee-verband, onder het Permanent Comité voor de Voedselketen en Diergezondheid. De oplossing gaat in de richting van het vastleggen van maximale verslepingsniveau's in de lijst van ongewenste stoffen in diervoeders. Denemarken pleit voor nultolerantie, Nederland wil maximaal aanvaardbare verslepingsgehalten afspreken voor diervoeder en maximale residugehaltes in eieren. Ook de Europese Commissie kijkt hier – blijkt uit de discussies in het Expert Committee - niet zo strikt tegenaan als Denemarken. Zij realiseert zich dat versleping onvermijdelijk optreedt in de mengvoerfabriek (VD).

### **Samenvatting**

Momenteel is sprake van verschil in (interpretatie van) regelgeving en/of handhaving tussen Lidstaten bij aanwezigheid van verslepingen coccidiostatica in voer voor leghennen of residuen in eieren. Dit kan handelsproblemen opleveren tussen Denemarken en Duitsland die een strenge aanpak voorstaan, en Nederland waar de controle minder streng is. De Europese Commissie werkt aan een oplossing om tot harmonisatie te komen voor het probleem van residuen coccidiostatica in diervoeder en eieren.

## **2.4 Contaminanten**

Contaminanten<sup>5</sup> zijn vaak onvermijdelijk, bijvoorbeeld bij stoffen die van nature in het milieu voorkomen. Daardoor is de norm voor contaminanten in levensmiddelen vrijwel nooit op nul gesteld. De norm is ook niet gebaseerd op een risicobeoordeling voor de volksgezondheid, maar op het principe van ALARA (As Low As Reasonable Achievable).

In de EU worden voor steeds meer producten normen opgesteld voor mycotoxinen<sup>6</sup>, zoals voor koffie, granen en meelproducten omdat deze stoffen zowel voor de mens als voor de diergezondheid een gevaar kunnen vormen. De productieomstandigheden in de landen van herkomst spelen een rol bij de vorming van schimmels. Met name granen, noten, gedroogde vruchten en specerijen zijn gevoelig voor mycotoxine producerende schimmels. Voor het exporterende land kan de Europese norm wellicht een belemmering zijn. Het is echter de bedoeling dat bij het opstellen van de norm rekening wordt gehouden met de haalbaarheid van de norm voor producenten. In de notitie Beleidscoherentie Ontwikkelingssamenwerking-Landbouw van december 2002 (kortweg de Coherentienota pag. 51 t/m 54) is immers beschreven dat “Nederland zich zal inzetten bij de aanpak van non-tarifaire handelsbelemmeringen om de markttoegang voor ontwikkelingslanden in ontwikkelde landen en de EU in het bijzonder te bevorderen”.

Een geïnterviewde beleidsmedewerker wijst er op dat bij de normstelling voor contaminanten door de Europese Commissie vooral de Europese belangen meewegen

---

<sup>5</sup> Chemische verontreinigingen, ook wel contaminanten genoemd, komen voor in vrijwel alle voedingsmiddelen. Ze zijn ongewild in de voeding terechtgekomen, vanuit het milieu of doordat ze van nature voorkomen op gewassen. Ook kunnen contaminanten ontstaan tijdens de (industriële) bereiding van voedingsmiddelen. Twee groepen contaminanten worden onderscheiden, de agrarische contaminanten (mycotoxinen, nitraat, e.d.), en de industriële/milieucontaminanten (Dioxinen, PCB's, PAK's, acrylamide, zware metalen, etc.) ([www.minvws.nl](http://www.minvws.nl)).

<sup>6</sup> Mycotoxinen - verzamelnaam voor verschillende schimmelgiftstoffen, zoals aflatoxine, ochratoxine A en deoxynivalenol (DON)

(VD). Ofwel 'reasonable achievable' voor partijen in Europa en niet voor producenten in ontwikkelingslanden. Anderen wijzen er op dat DG Sanco dat verantwoordelijk is voor de normstelling van contaminanten in Europa, steeds meer samenwerkt met DG Ontwikkeling (VD).

Bij de grenscontroles in Nederland is de aanwezigheid van mycotoxinen in met name noten uit bepaalde 3<sup>e</sup> landen een aandachtspunt. Van de partijen pinda's die in 2003 in Nederland werden ingevoerd bevatte 10% mycotoxinen. De pinda's met schimmeligifstoffen zijn vooral afkomstig uit China, Egypte en Zuid-Afrika (VWA, 2004). In 2003 waren er veel meldingen van aflatoxine in pistachenootjes uit Iran (RASFF, 2003). Producenten uit Irak, Turkije en Brazilië hebben ook moeite om de EU-norm voor aflatoxine te realiseren (VD).

### **Oplossingen**

Wereldwijd probeert men te komen tot uniforme voedselstandaarden. Dit gebeurt binnen de Codex Alimentarius. Er zijn bijvoorbeeld Codex-normen vastgesteld voor aflatoxinen op pinda's en in melk. Naast normen, stelt de Codex 'Codes of Practice' op voor producenten om de besmetting van levensmiddelen met mycotoxines te verminderen of voorkomen. De Codex hanteert voedselveiligheid als uitgangspunt (op basis van een risicobeoordeling), maar houdt daarnaast ook rekening met andere factoren, zoals economische haalbaarheid ([www.minvws.nl](http://www.minvws.nl)).

Aan het besmettingsniveau van mycotoxinen op Iraanse pistachenoten, dat al jarenlang een probleem is, werkt de Europese Commissie door het zeer frequent uitvoeren van inspecties door het Food and Veterinary Office te Dublin en technische assistentie middels SPS (Sanitary and Phytosanitary) missies vanuit DG Trade te Brussel. In beide gevallen heeft dit tot doel de productkwaliteit te verbeteren (VWA, 2004).

In Verordening (EG) 882/2004<sup>7</sup> is in overweging 44 expliciet opgenomen dat het "passend is om speciaal rekening te houden met de problemen van ontwikkelingslanden, en in het bijzonder van de minst ontwikkelde landen, en dienovereenkomstig maatregelen te treffen. De Europese Commissie moet de ontwikkelingslanden steunen wat betreft de veiligheid van diervoeders en levensmiddelen, die een belangrijk aspect van de volksgezondheid en handelsontwikkeling vormt. Die steun moet georganiseerd worden in het kader van het ontwikkelingssamenwerkingbeleid van de Gemeenschap". In de praktijk bepalen vooral de individuele belangen van de verschillende lidstaten echter de geharmoniseerde normen binnen de EU (VD).

### **Samenvatting**

De normen voor contaminanten van de EU veroorzaken geen knelpunten in de internationale handel, maar kunnen wel leiden tot een verhoogde mate van afkeuring van levensmiddelen uit 3<sup>de</sup> landen. Er zijn strenge grenscontroles in Nederland nodig bij bepaalde producten, zoals noten.

De normstelling voor contaminanten gebeurt op basis van het ALARA-beginsel. Hierbij is een spanningsveld tussen 'zo laag mogelijk' uit oogpunt van volksgezondheid en de haalbaarheid voor de producenten in ontwikkelingslanden.

## **2.5 Microbiologische verontreinigingen**

Een knelpunt bij microbiologische verontreinigingen, zoals Salmonella en Campylobacter, is dat er geen normen zijn voor deze verontreinigingen in onbewerkte, rauwe eet- of drinkwaren. Wel zijn in de Warenwet normen opgenomen voor pathogene micro-organismen in levensmiddelen. Het bestrijden van microbiologische verontreinigingen staat wel op de agenda van de overheid vanwege

---

<sup>7</sup> Inzake officiële controles op de naleving van de wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen en de voorschriften inzake diergezondheid en dierenwelzijn

de risico's van Salmonella en Campylobacter voor de volksgezondheid. Jaarlijks veroorzaken deze bacteriën voedselinfecties bij duizenden mensen.

Het ontbreken van normen leidt er toe dat elke Lidstaat in Europa een nationale invulling geeft aan het beleid, met handelsbelemmeringen als gevolg. Zo eisen Zweden en Finland dat kip, dus ook geïmporteerde kip, salmonellavrij is. Aangezien in Nederland nog geen normen voor Salmonella gelden, is export naar Zweden en Finland niet mogelijk (Consumentenbond, TNO Voeding).

Een knelpunt bij de handel van varkensvlees is dat Italië streng controleert of Salmonella aanwezig is in partijen afkomstig uit Nederland. "Wanneer dat het geval is, sturen ze de partij terug, terwijl daar geen wettelijke grond voor is. Er is immers geen Europese norm voor salmonella op varkensvlees. Binnen de EU mag een land wel eisen stellen aan een product als het eigen product 'beter' is (zoals bijvoorbeeld in Finland en Zweden). Italië doet echter zelf niets aan het voorkomen van salmonella op varkensvlees. Deze bescherming van de interne handel ten koste van de import wordt beargumenteerd vanuit voedselveiligheid. Het Productschap voor Vee en Vlees (PVE) verwacht dat wanneer de opgeworpen handelsbelemmering met salmonella opgelost is, Italië mogelijk met de volgende bacterie komt (listeria, campylobacter, enz.)" (PVE).

Verschillen in bestrijdingsbeleid tussen de Verenigde Staten en de Europese Unie zorgen ook voor handelsbelemmeringen. Om salmonellabesmetting te voorkomen, is het decontamineren van pluimveevlees met chloor in de VS verplicht. In de EU is decontaminatie bij vers pluimveevlees wettelijk niet toegestaan en Europa weert momenteel pluimveevlees van de markt dat met chloor is gedecontamineerd. De VS weert pluimveevlees dat niet is gedecontamineerd (I&H).

### **Oplossingen**

Wat betreft salmonella- en campylobacterbacteriën in rauw pluimveevlees voor de consument zet het ministerie van VWS in op een verbod in 2007 (vertaald in 'aanwezigheid op een laag niveau, of 'nagenoeg ziektekiemvrij') (VWS, 2004). Bovendien zal in Europees verband via de Zoönose-richtlijn<sup>8</sup> een verbod op Salmonella op pluimveevlees per 2011 worden ingevoerd. Wanneer dit daadwerkelijk wordt doorgevoerd, zullen de handelsbelemmeringen met Zweden en Finland verdwijnen. Ook "wordt in Brussel gewerkt aan een EG-verordening over microbiologische criteria voor levensmiddelen. Hierin zullen ook normen voor onbewerkte producten opgenomen worden, waardoor een betere harmonisatie tot stand komt" (PVE).

In Nederland staat momenteel het decontamineren van pluimveevlees ter discussie. Wanneer dit wordt toegestaan, is de belemmering van de handel met de VS nog niet opgeheven. De reden daarvoor is dat de VS onvoldoende aan hygiëne in de voorliggende schakels van de keten werkt.

### **Samenvatting**

Harmonisatie van het Zoönosen-beleid zal binnen de EU leiden tot het verdwijnen van handelsbelemmeringen tussen de Lidstaten. Handelsbelemmeringen tussen de EU en de VS zullen waarschijnlijk blijven bestaan door verschillen in toepassen van decontaminatie van pluimveevlees.

---

<sup>8</sup> Zoönosen zijn ziekten en besmettingen die direct of indirect van dieren op de mens kunnen worden overgedragen. Salmonella en Campylobacter zijn zogeheten 'zoönoseverwekkers'.



## 3 Nationale productie

In dit hoofdstuk worden twee knelpunten besproken met betrekking tot voedselveiligheid en productie. Het eerste knelpunt betreft bedreigde producten, met name producten van dierlijke oorsprong, zoals zuivel en vlees. Voor deze producten worden uitgebreide hygiënevoorschriften opgesteld om te kunnen voldoen aan de microbiologische normen die gelden voor het eindproduct. Consumenten en organisaties als de Stichting Slow Food vrezen dat ambachtelijke producten uit Nederland verdwijnen. Dit is ongewenst omdat kleine, ambachtelijke producenten een toegevoegde waarde hebben in het aanbod van levensmiddelen in Nederland. Voor specifieke smaken en nichemarkten zijn kleine bedrijven nodig. Bijvoorbeeld Grolsch kan prima grote hoeveelheden 'standaardproduct' maken, maar heeft ook een aandeel in Gulpener bier voor het produceren van speciale bieren (EC-LNV). Er is veel emotie rond de dreiging dat ambachtelijke, regionale producten verdwijnen.

Het implementeren van de hygiënevoorschriften brengt een tweede knelpunt met zich mee. Ondernemers moeten investeren om hun productiesysteem geschikt te maken. Kleine, ambachtelijke bedrijven hebben hier moeite mee. Het zijn overigens niet alleen de hygiëne-regels die problemen veroorzaken voor kleine producenten. De lage prijzen die zij ontvangen voor hun producten door de prijzenoorlog van de supermarkten spelen ook een rol, evenals milieuwetgeving en ruimtelijke ordeningskwesties. Het gevolg kan zijn dat producenten stoppen of dat zij fuseren met collegabedrijven. Schaalvergroting is dus aan de orde.

De paragrafen in dit hoofdstuk eindigen met een samenvatting. In Bijlage I is een tabel opgenomen met een samenvatting van alle resultaten.

### 3.1 Bedreigde producten

#### Rauwmelkse kazen

Vaak wordt genoemd dat rauwmelkse kaas uit Nederland en Europa dreigt te verdwijnen. Het probleem met rauwmelkse kaas is dat in rauwe melk<sup>9</sup> Listeria kan zitten, een bacterie die bij zwangere vrouwen miskramen kan veroorzaken. Om deze reden is het nodig om eisen te stellen aan het productieproces van rauwmelkse kaas en om de kaas goed te controleren. Momenteel wordt gewerkt aan een nieuwe branchecode, waarin de productie-eisen uitgebreid worden beschreven. Binnen Europa wordt gewerkt aan een nieuwe Verordening voor microbiologische criteria voor levensmiddelen. De eisen hierin zijn streng, maar haalbaar voor de producenten van rauwmelkse kaas (adviseur van der Haven). Rauwmelkse kaas mag dus wel geproduceerd en verkocht worden in Nederland.

Voor bedrijven die minder dan 500.000 kg melk verwerken en alles thuis verwerken is het toegestaan om producten als boerenkaas en rauwe melk aan huis te verkopen wanneer deze niet 'in de handel' gebracht worden. Hiervoor gelden minder strenge regels dan voor producten die wel in de handel worden gebracht. Deze bedrijven hoeven geen EG-erkenningsnummer te hebben, en niet te voldoen aan de inrichtingseisen van Richtlijn 92/46. Wel gelden dezelfde voedselveiligheidsnormen

---

<sup>9</sup> Melk die niet gepasteuriseerd is

volgens de Warenwet. In de praktijk zijn de inrichtingseisen vergelijkbaar (adviseur van der Haven).

Voor verkoop van rauwmelkse kazen in de detailhandel, moet verplicht op de verpakking staan vermeld 'Bereid met rauwe melk' (in het Frans 'au lait cru'). Ook gelden voor rauwmelkse kaas wat extra maatregelen. Bijvoorbeeld dat het minder lang in de winkel kan liggen en niet handig is om over grote afstanden te verplaatsen in verband met de minder lange houdbaarheid dan kaas van gepasteuriseerde melk.

De Stichting Streekeigen Producten Nederland (SPN) noemt "dat het in grote lijnen zo is dat de 'normstellingen' op het gebied van voedselveiligheid in het nadeel van kleinschalige producenten werken en dat hiermee de productie van ambachtelijke producten in de knel komt. Slechts in een aantal gevallen leidt dit direct tot het verdwijnen van producten, voorbeelden zijn o.a. de Rommedoe-kaas (die in Nederland niet meer gemaakt kan worden, in België wel!), de Tesselse schapenkaas (de Groene!) en de echte Noord-Hollandse meshanger" (SPN).

Adviseur van der Haven nuanceert het verdwijnen van de 3 kazen als volgt:

- Rommedoe-kaas: betreft een kaas die in Belgisch Limburg werd geproduceerd. Het is de vraag of deze ooit in NL is geproduceerd.
- Tesselse schapenkaas: betrof een harde kaas met pikante, groene korst. Deze kleur werd verkregen door een extract van schapenkeutels, sinds 2<sup>e</sup> WO niet meer geproduceerd.
- Noord-Hollandse meshanger: betrof een kaas die rond 1850 op 3-4 bedrijven in N-Holland in de herfst werd gemaakt en verkocht in Amsterdam. In de jaren 1950-1960 is in het kader van onderzoek bij de Landbouwuniversiteit het bereidingsproces gereconstrueerd. Er is overleg geweest met de industrie over productie maar er was geen belangstelling omdat het een risicovol product betreft. Pasteurisatie zou nodig zijn, maar dit leidt tot smaakaan tasting.

### **Droegge woarst**

In het rapport 'Voedselveiligheid tot (w)elke prijs' schrijft de Stichting Slow Food Nederland dat 'droegge woarst' dreigt te verdwijnen doordat niet meer met turf mag worden gestookt (Stuurgroep Technology Assessment, 2003). Het roken van droegge worst mag nog wel volgens de Warenwet, mits de rook is 'verkregen uit hout of houtachtige gewassen in onbehandelde staat' (artikel 8 Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen). Dat zou dus inderdaad betekenen dat roken met turf niet mag. Echter, een ambachtelijke slager uit Friesland maakt via internet reclame voor de 'fryske droegge woarst', wat een met turf gestookte worst is, dus het lijkt er op dat deze nog niet is verdwenen uit Nederland. Het Productschap voor Vee en Vlees wijst er op dat men bij industrieel geproduceerde droegge worst rookaroma's gebruikt (PVE).

### **Gehaktbal**

Momenteel wordt een EG-verordening over microbiologische criteria voor levensmiddelen opgesteld (per 1 januari 2006 van kracht). In de toekomst zal binnen de EU gelden, dat gehakt vrij moet zijn van Salmonella (0 monsters positief op Salmonella in 5 monsters). De huidige Nederlandse wijze van gehaktproductie en verkoop van rauw gehakt voldoet hier niet aan. Volgens het Productschap Vee en Vlees zouden voor nog te verhitten gehakt minder strenge microbiologische criteria van toepassing moeten zijn. In andere EU-Lidstaten wordt een ander soort gehakt rauw geconsumeerd, terwijl men de typisch Nederlandse gehaktbal altijd gebraden eet en niet rauw. PVE is van mening dat de bewerking van het product moet worden meegewogen bij de normstelling. Er bestond het idee om twee normen te hanteren, één voor bewerkt en één voor onbewerkt gehakt (PVE). Inmiddels is echter besloten bij de onderhandelingen in Brussel, dat er één norm gaat gelden. Wel mag een Lidstaat bij de handhaving rekening houden met de verdere bewerking, namelijk braden, van het gehakt (VWS).

### **Samenvatting**

Van de 'bedreigde producten' als gevolg van strenge hygiëne-eisen zijn geen voorbeelden gevonden van producten die daadwerkelijk zijn verdwenen uit Nederland. Rauwmelkse kaas wordt vaak genoemd, terwijl deze kaas nog in de winkel te koop is. Wel staat er op de verpakking een waarschuwing. De Stichting Streekproducten Nederland noemt 3 'verdwenen' kazen, de Rommedoe-kaas, de groene Tesselse schapenkaas en de Noord-Hollandse meshanger. Echter, dit blijken kazen te zijn die al heel lang niet meer in Nederland gemaakt worden.

## **3.2 Problemen kleine ondernemingen**

Ondanks dat de 'bedreigde producten' nog wel in Nederland geproduceerd worden, hebben kleine ondernemingen moeite om te blijven voortbestaan. Indirect zijn de effecten van de 'normstellingen' ingrijpend voor kleinschalige producenten. Hoewel veel regels technisch wel uitvoerbaar zijn, leveren ze in de praktijk vaak grote problemen op. In de eerste plaats vragen de regels om relatief grote investeringen voor kleinschalige producenten (kaasmakers, slagerijen etc) waardoor de economische levensvatbaarheid van de bedrijven gevaar loopt. Daarnaast levert de administratieve lastendruk die met het naleven van regels gepaard gaat vaak knelpunten op in de bedrijfsvoering van kleinschalige producenten. Tenslotte zijn de controlekosten relatief hoog voor kleine productvolumes en kleine charges. In grote lijnen kun je zeggen dat de regels en de implementatie toegesneden zijn op grootschalige industriële bedrijven en derhalve te weinig toegesneden zijn op kleinschalige ambachtelijke bedrijven (SPN, Stichting Slow Food Nederland, LTO Nederland).

Het is niet bekend of normstelling in het kader van voedselveiligheid een oorzaak van schaalvergroting is. Wel stelt men dat in het algemeen geldt: hoe meer eisen of het nu gaat om milieu, voedselveiligheid of dierenwelzijn, hoe moeilijker kleine bedrijven daaraan kunnen voldoen. Meer (proces)eisen vereisen meer professionaliteit en investeringen. Vooral in het Midden en Kleinbedrijf treedt schaalvergroting op (I&H). De meeste geïnterviewden zien schaalvergroting als een algemene trend.

### **Hoge kosten door strenge hygiëneprotocollen**

De zuivelsector heeft strenge hygiëneprotocollen opgesteld waarin is beschreven aan welke voorwaarden men moet voldoen bij het maken van kaas. In Nederland controleert het COKZ (Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel) of ondernemers zich hieraan houden. Deze controle ervaren sommige boeren als 'streng' (LTO Nederland). Voorheen betaalde de Nederlandse overheid de controlekosten van het COKZ, de zogeheten retributies. Echter, minister Veerman heeft in een brief aan de Tweede Kamer geschreven dat de ondernemers een deel van de kosten, namelijk de kosten voor erkenning, in 2005 zelf moeten betalen (LNV, 2004). Volgens de 'Bond van Boerderijzuivelbereiders' is dit problematisch voor de ongeveer 300 boeren met een kleinschalige kaasmakerij. De controlekosten zijn voor hen onevenredig hoog, in vergelijking met een grootschalige kaasmakerij. Het te betalen bedrag is namelijk niet gebaseerd op het productievolume, maar geldt per onderneming. Voor het jaar 2005 bedragen de kosten per boer € 300,- tot € 600,-. Wanneer de boeren de volledige kosten moeten betalen kan het bedrag oplopen tot € 1000,- per jaar (Bond van boerderijzuivelbereiders; Van der Haven; I&H). Bovendien zijn de kosten nog hoger voor boeren die meer producten maken doordat elk product een specifieke controle vergt. Hierdoor kunnen de kosten oplopen tot € 4.000 per jaar (LTO Nederland).

### **Afname zelfslachtende slagers**

Een ander voorbeeld zijn de zelfslachtende slagers die door onder meer strenge hygiëne-eisen (ingevoerd na de varkenspest) hogere kosten kregen, waardoor het hen moeilijker werd gemaakt te overleven en veel slagers uiteindelijk zijn gestopt. Regionaal verdwijnt hierdoor werkgelegenheid. Ook heeft het gevolg voor het

aanbod van producten doordat kleine slachterijen vaak ook verkooppunt zijn voor de lokale markt (I&H, JZ, VD).

### **Problemen ambachtelijke bakkers**

De ambachtelijke bakkers wijzen op de administratieve lastendruk voor kleine ondernemers. Diverse zaken zoals temperatuur en houdbaarheid moeten doorlopend geregistreerd worden in het kader van het Hygiëneprotocol. In een fabrieksmatige bakkerij is daar een speciale kracht voor aangesteld. Deze loopt langs alle productielijnen en checkt doorlopend. Echter, in een kleine bakkerij is dat bijzonder lastig. Toch krijgt deze bakker een hoge boete wanneer de administratie niet op orde is (Nederlandse Brood- en banketbakkers Ondernemers Vereniging, NBOV).

### **Oplossingen voor kleine ondernemers**

LNV zet zich in om bij het opstellen van hygiëneregelgeving rekening te houden met de haalbaarheid voor kleine ondernemers. In recente Verordeningen (852/2004<sup>10</sup> en 853/2004<sup>11</sup>) is opgenomen dat Lidstaten nationale maatregelen mogen treffen “om het voortgezet gebruik van traditionele methoden in alle stadia van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen mogelijk te maken” (VD).

VWS wijst er op dat de sector zelf een Hygiëneprotocol mag opstellen zodat zij de uitvoerbaarheid van regels kunnen bepalen (VWS). De NBOV erkent dit, maar stelt dat de Voedsel en Waren Autoriteit (VWA) veel aanvullingen heeft op de versie van het bedrijfsleven. Het resultaat is dat de sector het gevoel heeft dat de regels toch zijn opgedrongen.

Er worden uitzonderingen op de regels gemaakt binnen de Warenwet, bijvoorbeeld bij het opslaan van augurken in de open lucht. VWS had oorspronkelijk een bezwaar bij deze werkwijze, aangezien “er takjes, vogelpoep en ongedierte tussen de augurken kon belanden. Echter, na een risicoanalyse is geconcludeerd dat uitsluitend het ongedierte risico's veroorzaakt. Besloten is dat een net voldoende is om te voorkomen dat ongedierte tussen de augurken belandt” (VWS).

Een geïnterviewde van het comité van Graanhandelaren noemt “dat bij de productie van meel in windmolens uitzonderingen worden gemaakt op de regels, omdat de algemene eisen niet haalbaar zijn. Bijvoorbeeld een houten vloer die vervangen moet worden door een betonnen, omdat de productieruimte stofvrij moet zijn. Dat is voor de fabrieken al lastig, maar voor de windmolen zelfs onmogelijk. Na een risicoanalyse is besloten dat in dit geval een uitzondering mag worden gemaakt” (comité van Graanhandelaren).

Bij LTO Nederland is een vakgroep Verbreding opgericht, waaronder een werkgroep ‘Product en Afzet’ actief is. LTO heeft een folder ontwikkeld ‘Regelgeving huisverkoop’, ter ondersteuning van boeren die nieuwe wegen inslaan, zoals huisverkoop.

In plaats van het blijven aanscherpen van normen, kan de consument door de juiste voorlichting ook meer bewust worden gemaakt van de risico's van bepaalde producten voor bepaalde doelgroepen. Het Voedingscentrum heeft bijvoorbeeld een website waar voor zwangere vrouwen voedingsadviezen zijn opgenomen ([www.voedingscentrum.nl](http://www.voedingscentrum.nl)). Een advies is om geen zachte kazen te eten van ongepasteuriseerde melk en rauwe melk te drinken in verband met het risico dat Listeria aanwezig is.

### **Samenvatting**

Kleine ondernemers ervaren problemen bij het implementeren van hygiëneregels. Met name de inrichtingseisen, de administratieve lasten en de kosten van controles zijn knelpunten voor hen. De oorzaak is dat het industriële productieproces de basis voor regelgeving is.

---

<sup>10</sup> inzake levensmiddelenhygiëne

<sup>11</sup> inzake specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong

Naast regelgeving voor voedselveiligheid zijn er andere factoren die het voortbestaan van kleine ondernemers belemmeren. Schaalvergroting als algemene trend is momenteel in Nederland de belangrijkste factor.

Recente EU-verordeningen bieden Lidstaten de mogelijkheid om voor traditioneel geproduceerde levensmiddelen nationale maatregelen te treffen. Dit gebeurt nu soms al in Nederland, in de vorm van uitzonderingen voor ambachtelijk producerende ondernemers. Ook mogen sectoren zelf een Hygiëneprotocol opstellen. Dit wordt echter niet als oplossing voor kleine ondernemers ervaren, aangezien de VWA veel aanvullingen heeft op de versie van het bedrijfsleven.



## 4 Maatschappij

In de maatschappij ervaren consumenten en belangenorganisaties knelpunten die een raakvlak hebben met normstelling voor voedselveiligheid. De knelpunten met normstelling worden in dit hoofdstuk besproken in de volgende paragrafen:

- Acties milieu- en consumentenorganisaties
- Dierenwelzijn
- Hygiënehypothese

Elke paragraaf eindigt met een samenvatting. In Bijlage I is een tabel opgenomen met een samenvatting van alle resultaten.

### 4.1 Acties milieu- en consumentenorganisaties

Milieu- en consumentenorganisaties<sup>12</sup> voeren de laatste jaren acties voor schoon voedsel in de winkels. Voorbeelden zijn de acties 'Weet Wat Je Eet', de 'Koop Schoon Kaart' en 'Geef supermarkten de gele kaart'. Het gaat hierbij om residuen van gewasbeschermingsmiddelen die de organisaties meten op groenten en fruit in de supermarkten. Soms hebben deze meer residuen van middelen dan wettelijk is toegestaan in Nederland. De organisaties schrijven dat deze residuen schadelijk zijn voor de gezondheid en pleiten voor voedsel zonder residuen, een betere controle door de overheid en openbaarheid van controlegegevens. Bovendien benadrukken de organisaties dat de normen niet streng genoeg zijn om de consument te beschermen. Zij noemen de combinatie-effecten van chemische stoffen en de onvoldoende bescherming voor specifieke risicogroepen, zoals jonge kinderen. De supermarkten en de overheid reageren in de media dat er 'geen sprake is van een risico voor de volksgezondheid'. De consument ontvangt tegengestelde berichten wat kan leiden tot een afname in het vertrouwen in de voedselveiligheid.

#### **Communicatie richting consument en consumentenvertrouwen**

De berichtgeving over het aantreffen van middelen op groente en fruit wekt verwarring in de maatschappij. Voor de consument is het onduidelijk wat de betekenis is van de norm die wordt overschreden.

De overheid stelt normen op ten behoeve van de veiligheid van levensmiddelen. Echter, bij de normen voor residuen van gewasbeschermingsmiddelen, de Maximale Residu Limieten ofwel MRL's, vormt 'goed landbouwkundig gebruik'<sup>13</sup> in Nederland het uitgangspunt. Hierdoor ligt de norm vaak ver onder de volksgezondheidsgrenswaarde<sup>14</sup>.

Milieuorganisaties houden de wettelijke norm aan, welke meestal ver onder de volksgezondheidsgrenswaarde ligt. De boodschap die zij brengen is dat er gevaar is voor de gezondheid van de consument, terwijl dit meestal niet aan de orde is. Zij delen bovendien zelfs 'strafpunten' uit aan producten waarbij een residu is aangetroffen onder de wettelijke norm ([www.weetwatjeet.nl](http://www.weetwatjeet.nl)).

---

<sup>12</sup> Stichting Natuur en Milieu, vereniging van consumenten Goede Waar & Co, Milieudefensie en de Zuid-Hollandse Milieufederatie

<sup>13</sup> Vaak gebruikt men hiervoor de term 'Good Agricultural Practice' (GAP)

<sup>14</sup> Acceptabele Dagelijkse Inname voor langdurige blootstelling en Acute Referentie Dosis voor acute blootstelling

Het bedrijfsleven, VWA en Voedingscentrum benadrukken vaak dat er geen gevaar is voor de volksgezondheid. Zij doelen in de berichtgeving op de gezondheidsgrenswaarde en niet op de daadwerkelijke norm. Zij negeren het feit, dat er wel degelijk sprake is van het overschrijden van een wettelijke norm. Bovendien is het onduidelijk of en zo ja, welke maatregelen worden getroffen naar aanleiding van een overtreding.

Beide partijen komen dus met tegengestelde berichten. Dit kan het vertrouwen van de consument in voedsel verminderen. In 'Nuchter omgaan met risico's' schrijft het RIVM dat "Recente publicaties overtuigende aanwijzingen presenteren dat wij opduikend gevaar met twee verschillende systemen tegemoet lijken te treden (en beoordelen): op *gevoel* en *analytisch*. Als beide processen een verschillende kant uitwijzen, geven bovendien associatieve, affectieve processen meestal de doorslag bij onze oordeelsvorming" (RIVM, Nuchter omgaan met risico's).

Terwijl experts blijven herhalen dat het voedsel nog nooit zo veilig is geweest, hebben onderzoeken naar de mening van de consument over voedselveiligheid tot zeer uiteenlopende resultaten geleid. Zo blijkt uit de Consumentenmonitor 2003 van de VWA dat de mensen het voedsel veilig vinden. Echter, het InnovatieNetwerk Groene Ruimte en Agrocluster heeft een rapport gepubliceerd 'Communiceren over eten' (2003) waarin is beschreven dat met name huisvrouwen zich ongerust maken over de gezondheid en de veiligheid van het eten. Jongeren zijn daarentegen volstrekt niet geïnteresseerd in dit onderwerp. Het belangrijkste resultaat van het InnovatieNetwerk is misschien wel, dat de huidige manier van communiceren over voeding, gezondheid en voedselveiligheid niet werkt ([www.agro.nl/innovatienetwerk](http://www.agro.nl/innovatienetwerk)). Ook uit het 'Groot Europees onderzoek naar het vertrouwen consument in de voedselketen' (2004) blijkt dat Nederlandse respondenten het idee hebben dat ze over weinig informatie over voedselveiligheid beschikken. Informatie moet bij voorkeur komen van onafhankelijke instituten, omdat deze geen belangen hebben en dus objectieve informatie geven.

De VWA en het Voedingscentrum zijn bang dat de consument geen groente en fruit meer durft te eten vanwege negatieve berichtgeving, terwijl deze producten essentiële voedingsstoffen bevatten voor de mens. Wanneer de consument de indruk heeft dat hij 'gifappels' eet, laat hij deze wellicht liever in de winkel liggen (VD, VWA, Verheul in Agrarisch Dagblad).

Volgens enkele geïnterviewden willen "milieuorganisaties, naast consumenten waarschuwen en beschermen, zich laten gelden en aandacht vragen via de media om hun bestaansrecht rechtvaardigen" (IZ, TNO, Rikilt, VD). "Milieuorganisaties kunnen ook onnodig paniek zaaien en lopen risico op den duur hun geloofwaardigheid verliezen, wat vervelend is als er wel iets aan de hand is" (Consumentenbond).

Opvallend is dat de meeste geïnterviewden van de overheid de norm niet beschouwen als maatstaf (m.u.v. IZ). Men nuanceert normoverschrijdingen door te wijzen op veiligheidsfactoren. Blijkbaar is de enige maatstaf, of grens, waar mensen waarde aan hechten, de grens waarboven hun gezondheid gevaar loopt. Wanneer de grens om reden van goed landbouwkundig gebruik streng is, en er overschrijding van de norm is, 'is er niets aan de hand'.

### **Oplossingen**

Over de acties van de milieubeweging is al enige malen overleg geweest tussen betrokken partijen, te weten CBL, milieubeweging en VWA. In januari 2005 is Minister Veerman door het CBL als 'bemiddelaar' gevraagd tussen het CBL en de milieubeweging (artikel in Telegraaf van 25-1-05).

Opgevallen is, dat de persberichten van de VWA in de tweede helft van 2004 anders geschreven zijn. Er wordt niet meer geschreven dat er een norm overschreden is en dat er geen gevaar is. Daarnaast legt men wel uit waar de overschreden norm voor staat.

Naast een verbetering in communicatie, wordt actie ondernomen om de overheid transparanter te maken. LNV, VWS en VWA ontwikkelen een systematiek voor het



openbaar maken van individuele controlegegevens aan de consument (LNV/VWS, 2005).

### **Gecombineerde blootstelling en combinatie-effecten**

Milieuorganisaties brengen naar voren, dat er bij de risicobeoordeling ten behoeve van normstelling door wetenschappers geen rekening gehouden wordt met de effecten van gecombineerde blootstelling en cocktaileffecten van stoffen. Er is onderzoek verricht waaruit blijkt dat 'cocktaileffecten' van schadelijke stoffen optreden die niet zijn waargenomen bij blootstelling aan een enkele stof:

- Parkinson-achtige verschijnselen bij muizen na tegelijk inspuiten met paraquat en maneb, die niet optreden bij beide stoffen afzonderlijk.
- Subtiele effecten zoals gestage daling van de leeftijd waarop meisjes ongesteld worden, schrijft men deels toe aan de ruime aanwezigheid van pesticiden.

Een toxicoloog bij het RIVM, is van mening dat "In de Europese wetgeving de effecten van gecombineerde blootstelling aan schadelijke stoffen, ook die met hormoonverstorende werking, meer aandacht moeten krijgen. En vervolgens ook in de Nederlandse regelgeving" (Didde, 2004).

### **Oplossingen**

Bij de onderhandelingen in het kader van de nieuwe Residuverordening is afgesproken dat de European Food Safety Authority (EFSA) een drietal studies zal uitvoeren naar:

- additie-effecten (2 stoffen met dezelfde werking);
- synergie-effecten (stoffen die elkaars werking versterken);
- blootstelling aan dezelfde stof via verschillende routes (gecombineerde blootstelling) (DL).

### **Bescherming risicogroepen**

Volgens de milieuorganisaties wordt er bij normstelling ook geen rekening gehouden met de bescherming van risicogroepen.

De Gezondheidsraad heeft in 2004 een advies uitgebracht over de risicobeoordeling voor kinderen bij gewasbeschermingsmiddelen. De raad concludeert dat "het gangbare toxicologische onderzoek niet breed genoeg van opzet en onvoldoende diepgaand is om effecten op alle belangrijke organen en orgaansystemen van zich ontwikkelende organismen op te kunnen sporen". Zij adviseert o.a. om "voor sommige stoffen bij de normstelling zolang de huidige onderzoeksprocedures nog leemten vertonen, een extra onzekerheidsfactor toe te passen" (Gezondheidsraad, 2004).

### **Oplossingen**

Naar aanleiding van het advies van de Gezondheidsraad weegt men 'bescherming van het ongeboren kind' mee in de risicobeoordeling van de nieuwe Residuverordening voor gewasbeschermingsmiddelen (DL).

Het ministerie van VWS zal in 2005 speciale aandacht schenken aan kwetsbare groepen, zoals kinderen, bij het vaststellen van maximum toelaatbare gehalten aan verontreinigingen in voedingsmiddelen (ROW, 2004).

In sommige gevallen, wordt wel rekening gehouden met een kwetsbare groep, zoals baby's. Voor babyvoeding in potjes gelden zeer strenge normen voor gewasbeschermingsmiddelen, namelijk 0,01 mg/kg (VD). Echter, deze oplossing levert op een andere manier weer problemen op:

- Het aantal producenten dat in staat is om aan de normen te voldoen is klein (Comité voor Graanhandelaren).
- De normen voor babyappelsap zullen leiden tot een nichemarkt voor babyappelsap. Ouders zullen zich afvragen waarom babyappelsap zo duur is en wat het verschil is met gewoon appelsap. Er wordt grote onrust gecreëerd (VD).

## Samenvatting

Over de aanwezigheid van residuen gewasbeschermingsmiddelen op groente en fruit publiceren milieu- en consumentenorganisaties enerzijds en supermarkten en overheid anderzijds tegenstrijdige berichten. Een gevolg hiervan kan zijn dat het consumentenvertrouwen vermindert. Ook bestaat het risico dat de consument minder groente en fruit kopen, terwijl dit juist zo gezond is. Wellicht dat overleg tussen de betrokken partijen tot een oplossing kan leiden.

De milieubeweging wijst er in publicaties op dat de normen voor gewasbeschermingsmiddelen onvoldoende streng zijn omdat deze geen rekening houdt met cocktaileffecten en risicogroepen. De nieuwe Residuverordening zal rekening houden met het 'ongeboren kind'. Daarnaast zal de EFSA een aantal studies uitvoeren naar additie-, synergie- en gecombineerde blootstellings-effecten van residuen van gewasbeschermingsmiddelen.

## 4.2 Dierenwelzijn

De overheid legt voedselveiligheidsnormen (al dan niet als hygiëne-eisen) op, waardoor dierenwelzijn in het nauw kan komen. Daarnaast heeft de overheid doelstellingen voor het vergroten van dierenwelzijn in het kader van verduurzaming van de intensieve veehouderij. In dat kader stimuleert de overheid de biologische landbouw. In de biologische landbouw moeten dieren aan strenge eisen voor dierenwelzijn voldoen, die zijn vastgelegd in regels van de Europese Unie. Eén voorwaarde is dat de dieren een buitenuitloop hebben.

Er zijn recent twee concrete knelpunten gevonden waarbij mogelijk een spanningsveld bestaat tussen dierenwelzijn en voedselveiligheid, namelijk dioxine in biologische eieren en toxoplasmose in varkensvlees. Het blijkt dat de uitloop van dieren de oorzaak is van de problemen met voedselveiligheid.

Bij biologische eieren is een vereiste dat de kip 'vrij' heeft kunnen rondlopen. Echter het risico op dioxinebesmetting blijkt hierbij hoger te zijn in tegenstelling tot kippen die nooit buiten komen zoals kooi en scharrelkippen (VD). Sinds 1-1-2005 geldt als norm voor dioxine in eieren van 3 pg/g vet. Op basis van beschikbare gegevens zullen 20-30 % van de eieren afgekeurd worden als de VWA op het niveau van individuele biologische pluimveehouders gaat handhaven.

Een ander knelpunt waarbij uitloop van dieren problemen oplevert, is toxoplasmose bij de varkenshouderij. De Animal Sciences Group van Wageningen UR, Divisie Dier en Omgeving heeft onderzoek gedaan naar toxoplasmosebesmetting op 16 biologische vleesvarkensbedrijven, 17 scharrelbedrijven en 30 reguliere bedrijven. Uit het onderzoek blijkt dat op scharrelbedrijven 4,7% van de varkens en op biologische bedrijven 1,2 % van de varkens besmet is, op reguliere bedrijven is dat 0 %. Op scharrel- en biologische varkensbedrijven worden vaker katten gebruikt voor ongedierte bestrijding; op reguliere bedrijven wordt gif en bestrijdingsmiddelen gebruikt. Katten kunnen, als ze geïnfecteerd zijn met toxoplasmose, eitjes verspreiden die een besmettingsbron vormen voor de varkens. Het varken zelf wordt niet ziek maar de mens kan besmet worden indien dit vlees rauw gegeten wordt. In de praktijk zal dit echter geen risico voor de gezondheid vormen, omdat varkensvlees altijd gekookt of gebakken wordt (Kijlstra *et al.*, 2004). Momenteel zijn er geen normen voor toxoplasmose.

Dit probleem is voor een belangrijk deel een ethisch probleem. De Dierenbescherming brengt dit knelpunt naar voren met de volgende argumenten:

- Beter welzijn geeft betere gezondheid.
- Dieren horen naar buiten te kunnen, dat geeft meer natuurlijke weerstand en geeft ruimte voor natuurlijk gedrag.
- Nulbesmetting is niet haalbaar is misschien niet ethisch. (Marijke de Jong, STA-rapport 2003)
- De intrinsieke waarde van het dier geeft recht op een goed welzijn.

Het gebruik van kruiden als biologische diergeneesmiddelen zou wellicht een knelpunt kunnen zijn. Deze kruiden zijn niet geregistreerd als diergeneesmiddel en zijn niet beoordeeld op de eventuele gevolgen voor de voedselveiligheid (VD vernomen van Rikilt, dhr. Marvin)<sup>45</sup>.

### **Oplossingen**

Toen in Nederland bekend werd dat biologische eieren gemiddeld meer dioxinen bevatten dan kooi-eieren heeft LNV onderzoek gestart naar de oorzaak daarvan. Het Rikilt voert dit onderzoek momenteel uit. De resultaten worden in maart 2005 verwacht. De indruk bestaat dat het gehalte dioxinen toeneemt naarmate de leghennen langere tijd buiten vertoeven. De mogelijke maatregelen voor verlaging van de dioxine-gehalten in uitloop-eieren zijn onderdeel van het nog lopende onderzoek. Een andere oplossing is dat Nederland in Brussel bij de evaluatie van de dioxinenorm voor levensmiddelen de problemen met biologische eieren aankaart (LNV, 2004).

### **Samenvatting**

Er bestaat een spanningsveld tussen dierenwelzijn en de normen voor voedselveiligheid. De normen voor dioxine in eieren die moeilijk haalbaar zijn voor biologische pluimveehouders en het optreden van toxoplasmose bij scharrel- en biologische varkens zijn hier twee voorbeelden van.

Voor beide knelpunten zijn momenteel nog geen oplossingen voorhanden.

## **4.3 Hygiënehypothese**

In tegenstelling tot berichten over onvoldoende bescherming van de consument zijn er ook deskundigen die menen dat mensen tegenwoordig te schoon leven. Deze zogenoemde hygiënehypothese houdt in dat we in onze moderne tijd door teveel hygiëne te weinig in contact komen met infecties. Het immuunsysteem richt zich daardoor (min of meer uit 'verveling') tegen allerlei onschadelijke stoffen. De hygiënehypothese stelt dat de beïnvloeding van de omgeving door verminderde infectiedruk (als gevolg van vaccinatie, antibiotica en hygiëne), leidt tot verminderde ontwikkeling van een regulatorisch netwerk. Daardoor zou de toename in allergische klachten kunnen worden verklaard. Andere deskundigen wijzen er echter op dat hygiëne zeer belangrijk is gebleken voor het terugdringen van kindersterfte en het voorkomen van ernstige infectieziekten. Het is dus nog maar de vraag of verbeterde hygiëne alleen de verklaring kan vormen voor het niet ontwikkelen van zo'n regulatorisch netwerk en dus de verklaring kan zijn voor de toename in allergieën (Van der Meer *et al.*, 2003).

De meningen over de hygiënehypothese zijn verdeeld. In een artikel in de nieuwsbrief Voedselveiligheid (2004) wordt benadrukt dat er geen wetenschappelijke basis is om hygiënische maatregelen in en om het huis te verminderen. Volgens de auteurs bestaat er niet zoiets als 'beheerste viezigheid'. Verder verwijzen de onderzoekers naar de cholera-epidemie die zich in 1991 in Zuid-Amerika voordeed, waarbij 350000 betrokken waren. Zo'n groot aantal mensen werd ziek, omdat de overheid had nagelaten het drinkwater te chloreren (Nieuwsbrief Voedselveiligheid, 2004).

### **Oplossing**

De Gezondheidsraad werkt momenteel aan een advies over deze hypothese.

### **Samenvatting**

De relatie tussen de 'hygiënehypothese' en de normen voor voedselveiligheid is niet duidelijk. Wellicht werpt het advies dat de Gezondheidsraad zal uitbrengen een licht op deze zaak.

---

<sup>45</sup> Dit knelpunt is bij de afronding van het project genoemd, het is niet nader onderzocht.



## 5 Analyse resultaten

### 5.1 Per stofgroep

Bij de inventarisatie is gebleken dat de meeste knelpunten optreden met normstelling voor residuen van gewasbeschermingsmiddelen op groente en fruit. Bij de import in de tuinbouwsector ontstaat een probleem voor de importeurs en verwerkende bedrijven wanneer de producten niet voldoen aan de Nederlandse residunormen. Voor stoffen die in Nederland niet zijn toegelaten, en waar ook geen importtolerantie is vastgesteld, geldt momenteel de detectiegrens als norm. Bij het van kracht worden van de nieuwe Residuverordening (april-mei 2005) wordt de norm in deze gevallen 0,01 mg/kg. De voortschrijdende harmonisatie zal op termijn de problemen van verschillende MRL's in de internationale handel binnen Europa oplossen. Dit geldt niet voor de import uit 3<sup>e</sup> landen. Daarvoor is wereldwijde harmonisatie in Codex-verband een oplossing.

Het conflict tussen milieubeweging, CBL en VWA over residuen van gewasbeschermingsmiddelen op groenten en fruit in de supermarkten is momenteel nog gaande. Er worden wel stappen ondernomen vanuit het bedrijfsleven en de overheid om het conflict op te lossen, maar de indruk bestaat dat de milieubeweging niet geneigd is te stoppen met hun acties. In de berichtgeving rondom deze zaak is er onduidelijkheid gecreëerd over de betekenis van residunormen, wat het vertrouwen van de consument in de voedselveiligheid niet ten goede komt. Overigens zijn de meest recente berichten van de VWA en het Voedingscentrum beter geschreven, waardoor de informatie beter te begrijpen is voor de consument.

De implementatie van regelgeving rondom microbiologische verontreinigingen is een belangrijk knelpunt voor met name kleine (ambachtelijke) ondernemers. Er is nog nauwelijks sprake van normstelling voor microbiologische verontreinigingen in onbewerkte producten. Er zijn wel eisen ten aanzien van het productieproces, zoals inrichtingseisen. De genoemde knelpunten zijn vooral de controle(kosten) van COKZ door zelfzuivelende boeren. Ook de ambachtelijke bakkers hebben moeite met de controles (door VWA) en noemen de administratieve lasten. De hygiëne-eisen hebben nog niet geleid tot het verdwijnen van producten uit Nederland. Wel is het aantal zelfslachtende slagers sterk verminderd.

Ten aanzien van de knelpunten bij de Nationale Productie (voornamelijk hygiëne-eisen) geldt dat er een spanningsveld is tussen het opstellen van de regels en de mate waarin de ondernemers betrokken worden. De ondernemers hebben een onjuist beeld van de totstandkoming van de regels en de rolverdeling tussen overheden (LNV/VWS versus VWA). De sector stelt zelf de Hygiëncode op, maar vervolgens komt de VWA met aanvullingen waardoor de sector het gevoel heeft dat de regels zijn opgedrongen.

Voor diergeneesmiddelen zijn geen nieuwe knelpunten uit de inventarisatie naar voren gekomen. Alle geïnterviewden noemden de problemen rondom nultolerantie voor verboden stoffen en detectielimiet in Nederland waardoor handelsconflicten zijn ontstaan wanneer de verboden stoffen zijn aangetroffen op geïmporteerde producten, zoals garnalen, zalm en kip. De verwachting is dat het invoeren van communautaire 'actiegrenzen' voor de stoffen MPA, malachietgroen, nitrofuranen en chlooramfenicol een einde zal maken aan deze incidenten.

Naast de kwestie met deze 4 stoffen zijn in de Reflection Paper van de Europese Commissie nog andere situaties genoemd waarbij de handhavers geen norm hebben om te controleren.

Bij diervoedertoevoegingsmiddelen is er één knelpunt met coccidiostatica in voer voor leghennen en in eieren. Aan een oplossing hiervan wordt op communautair niveau gewerkt.

Bij de contaminanten is een belangrijk knelpunt de dioxinenorm voor eieren. Deze norm is voor biologische producenten waarbij de kippen buiten lopen, niet altijd haalbaar. Deze norm is dus ongunstig voor het dierenwelzijn wanneer het resultaat wordt dat boeren hun kippen voortaan binnen (moeten) houden. De normstellingsprocedure voor contaminanten is een voorbeeld waarbij sprake is van een zekere belangenafweging doordat men de norm op basis van ALARA opstelt. De haalbaarheid voor producenten in Europa wordt meegewogen. Een aandachtspunt is de haalbaarheid voor producenten in ontwikkelingslanden. Soms is de norm voor contaminanten, zoals voor mycotoxinen bij de productie van noten, lastig haalbaar voor producenten in ontwikkelingslanden. Een strenge grenscontrole van deze producten in Europa is noodzakelijk.

## 5.2 Per fase van normstelling

De gevonden knelpunten door normstelling voor voedselveiligheid hebben verschillende oorzaken die zijn te verdelen in de volgende vier fasen van normstelling:

- Opstellen van de norm
- Implementatie van de norm
- Controle & handhaving van de norm
- Communicatie over de norm

Knelpunten waar de oorzaak ligt in de fase van het opstellen van de norm betreffen de voorbeelden waarbij in Nederland geen norm voor residuen van gewasbeschermingsmiddelen (MRL's) is opgenomen in de Regeling Residuen van bestrijdingsmiddelen. Het ontbreken van MRL's leidt ook bij diergeneesmiddelen tot handelsproblemen, evenals wanneer een MRL niet voor alle diersoorten en weefsels/organen is opgesteld. Het ontbreken van een norm voor microbiologische verontreinigingen zoals Salmonella en Campylobacter is een probleem doordat elk land een eigen beleid voert, met handelsbelemmeringen als gevolg.

De haalbaarheid van de norm voor mycotoxinen in noten is een voorbeeld van een knelpunt in de fase van de implementatie van de norm. Deze norm is voor de producenten in bepaalde 3<sup>e</sup> landen lastig om de Europese norm te implementeren door de klimatologische omstandigheden in hun land. Dit geldt ook voor producenten van bijvoorbeeld garnalen uit Azië waar diergeneesmiddelen worden gebruikt, of aanwezig zijn in het milieu, die in Europa verboden zijn. Kleine producenten in ontwikkelingslanden, vooral in Afrika, hebben moeite om te voldoen aan de EurepGap eisen die het Europese bedrijfsleven stelt. In Nederland is de implementatie van hygiëne-eisen lastig voor kleinschalige ondernemers. Ook is de norm voor dioxine in eieren lastig haalbaar voor biologische pluimveehouders.

Een voorbeeld van een knelpunt waar de oorzaak ligt in de fase van de handhaving van de norm is dat de controlekosten (retributiekosten) voor zelfzuivelaars onevenredig hoog zijn in verhouding met de kosten voor een grootschalige kaasmakerij. Ook de boetes die kleine ondernemers soms krijgen, zijn onevenredig hoog in verhouding tot grote bedrijven.

Een knelpunt waar de oorzaak ligt in de fase van communicatie over de norm is dat de consument tegengestelde berichten ontvangt over het gevaar van normoverschrijdingen van residuen van gewasbeschermingsmiddelen op groente en fruit.







## 6 Conclusies en aanbevelingen

In dit hoofdstuk komen de belangrijkste conclusies aan de orde van de inventarisatie van knelpunten bij normstelling voor voedselveiligheid. De conclusies zijn in de volgorde van voorgaande hoofdstukken beschreven. Elke conclusie sluit af met één of twee aanbevelingen.

### **Algemeen**

De gevonden knelpunten als gevolg van het voedselveiligheidsbeleid worden veelal niet veroorzaakt door de normstelling voor het eindproduct. Het enige voorbeeld hiervan is de dioxinenorm voor eieren, die lastig haalbaar is voor biologische pluimveehouders. Wel blijken er handelsproblemen te bestaan bij de import van producten wanneer er in Nederland een nultolerantie geldt, terwijl dit in andere landen niet het geval is. Bij de nationale productie zijn er vooral knelpunten voor ambachtelijke, kleinschalige bedrijven doordat de proces-eisen zijn gebaseerd op een industrieel proces. Ook ervaren kleine ondernemers de controle(kosten) van hygiëne-eisen als probleem. Tenslotte ontstaat in de maatschappij een knelpunt door de communicatie over de betekenis van normen voor gewasbeschermingsmiddelen.

### **Verkrijgen van informatie**

Er is in dit project nauwelijks getalsmatige informatie gevonden over knelpunten door normstelling voor voedselveiligheid. De literatuur was slechts beschrijvend met herhaling van meningen van deskundigen. Ook voor de geïnterviewden was het noemen van concrete voorbeelden lastig. Sommige mensen uit het bedrijfsleven waren terughoudend bij het verstrekken van concrete informatie. De indruk bestaat dat zij niet vertrouwen in een juiste behandeling van hun informatie.

- *Aanbeveling 1:* Werk aan vertrouwen bij ondernemers. Zorg dat duidelijk is voor ondernemers waar zij hun knelpunten rondom normstelling voor voedselveiligheid kunnen melden en wat hiermee gebeurt.

### **Internationale handel**

In het recente verleden zijn er veel incidenten en handelsbelemmeringen geweest als gevolg van het nultolerantiebeleid waarbij de detectielimiet als 'praktische norm' fungeerde. Momenteel worden de belemmeringen voor importeurs, producenten in 3<sup>e</sup> landen en andere betrokkenen in de internationale handel op diverse fronten aangepakt. Bijvoorbeeld de Residuerordering voor gewasbeschermingsmiddelen, de 'actiegrenzen' voor 4 diergeneesmiddelen en de harmonisatie van het beleid tegen microbiologische verontreinigingen. De nieuwe Residuerordering biedt geen oplossing voor de importproblemen met producten uit 3<sup>e</sup> landen die niet voldoen aan de Nederlandse/ Europese residu-normen voor gewasbeschermingsmiddelen. Harmonisatie van MRL's in Codex-verband is een mogelijkheid om de handelsproblemen met 3<sup>e</sup> landen aan te pakken.

- *Aanbeveling 2:* Zet de actieve inbreng van Nederland in internationale fora voort om wereldwijde harmonisatie te bereiken van normstelling voor chemische en microbiologische verontreinigingen. Randvoorwaarde daarbij is dat normen ook haalbaar zijn voor producenten in ontwikkelingslanden.

### **Nationale productie**

De proces-eisen gericht op hygiëne en de controle daarvan, veroorzaken knelpunten voor kleine ondernemers. Er zijn problemen bij de implementatie van de regels

doordat deze veelal zijn gebaseerd op een industrieel proces. Ook is er een grote administratieve lastendruk. Dat sectoren zelf een Hygiëncode mogen opstellen lost dit probleem niet op, aangezien de VWA veel aanvullingen heeft op de versie van het bedrijfsleven. De frequentie en kosten van controle zijn een probleem voor de zelfzuivelaars.

Dit alles maakt het voortbestaan van ambachtelijke producenten moeilijk. Desondanks zijn geen voorbeelden gevonden van 'bedreigde' producten die daadwerkelijk zijn verdwenen uit Nederland.

- *Aanbeveling 3:* Ontwikkel specifiek beleid om te zorgen dat kleine ondernemers kunnen voortbestaan ondanks strenge regels voor voedselveiligheid. Pas daarbij de mogelijkheid toe van de nieuwe Europese regelgeving "om het voortgezet gebruik van traditionele methoden in alle stadia van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen mogelijk te maken". Het zal nodig zijn om de problematiek voor kleine ondernemers nader in beeld te brengen.
- *Aanbeveling 4:* Voer bij nieuwe regelgeving een kosten-baten analyse uit. Let hierbij op de evenredigheid van de kosten voor kleinschalige producenten.

### **Maatschappij**

De communicatie naar de consument over normen en het risico voor de gezondheid van residuen gewasbeschermingsmiddelen op groente en fruit is niet eensluidend. De consument ontvangt tegengestelde berichten van de bedrijven, overheid en milieuorganisaties. Het vertrouwen in de voedselveiligheid én in de overheid kan hierdoor verminderen.

Een ander knelpunt is dat normen voor voedselveiligheid strijdig kunnen zijn met de, uit oogpunt van dierenwelzijn wenselijke, uitloop van dieren.

- *Aanbeveling 5:* Een verbetering van de communicatie naar de consument over de betekenis van de norm is nodig. Dit zou kunnen door het aanbrenge van twee niveaus in de norm voor producten:
  - niveau 1: Huidige norm (Residulimiet o.b.v. Goede Landbouwpraktijk)
  - niveau 2: Gezondheidskundige grenswaardeDeze tweedeling heeft voordelen bij de communicatie naar de consument. Daarnaast heeft het effect voor de handhaving. Een minder vergaande maatregel is nodig bij overschrijding van niveau 1 dan bij niveau 2. Een mogelijkheid is om het draagvlak voor dit 'tweetrapsmodel' voor normstelling te toetsen bij betrokken maatschappelijke organisaties in een vervolgonderzoek.
- *Aanbeveling 6:* Maak het spanningsveld tussen dierenwelzijn en voedselveiligheid inzichtelijk voor de politiek.

# Bronnen

Agrarisch Dagblad, EurepGap-les Afrikaanse boer, Project ministeries en supermarkten, 28-10-04.

Bont, CJAM de en S. van Berkum (red.), LEI. De Nederlandse landbouw op het Europese scorebord. Den Haag, 2004.

Berkhout, P. en C. van Bruchem, LEI. Landbouw-Economisch Bericht 2003. Periodiek Rapport 03.01, Den Haag, 2003.

Centraal Bureau voor de Levensmiddelenhandel. Jaarverslag 2003.

Didde, R. Kwesties van appels en peren. Artikel in Volkskrant van 1-5-2004.

Dierenbescherming, van den Berg, B. en de Jong, M. Een verkenning, Beleidsnota, versie 2-10-02.

EC-LNV, werkbezoek Limburg, 1 en 2-6-2004.

Europese Commissie, Reflection Paper on Residues in foodstuffs of animal origin, december 2003.

Europese Unie, Verordening 852/2004, inzake levensmiddelenhygiëne, 29-4-2004.

Europese Unie, Verordening 853/2004 inzake specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong, 29-4-2004.

Europese Unie, Verordening 882/2004 inzake officiële controles op de naleving van de wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen en de voorschriften inzake diergezondheid en dierenwelzijn, 29-4-2004.

Gezondheidsraad. Gewasbeschermingsmiddelen in voedsel: beoordeling van het risico voor kinderen', 7-6-04.

Groot Europees onderzoek naar vertrouwen consument in de voedselketen Nederlander ontevreden over informatie over voedsel, nr. 053, 3 juni 2004.

InnovatieNetwerk Groene Ruimte en Agrocluster. Communiceren over eten, 2003.

Kijlstra A., Eisen O.A., Cornelissen J., Munniksma K., Eijck I., Kortbeek T. Toxoplasma gondii Infection in Animal-Friendly Pig Production Systems, 2004.

LEI en CBS. Land- en Tuinbouwcijfers 2004.

LNV Consumentenplatform, Voedsel zonder risico's: wensen en grenzen, 6-2-04.

LNV, Verboden stoffen in dierlijke producten, kenmerk VD.04.3656/MS (brief VD aan VWA), 4-1-05.

LNV, nota dioxinenorm in scharrel-eieren, kenmerk VD 04.3633/RT, 16 december 2004.

LNV en Ontwikkelingssamenwerking. Notitie Beleidscoherentie Ontwikkelingssamenwerking Landbouw ('Coherentienota'), 2-12-2002.

LNV en VWS. Nota 'Veilig voedsel voor iedereen; een gezamenlijke verantwoordelijkheid'. Brief aan Tweede Kamer, kenmerk VD.2005/372, 3-2-2005.

LTO-vakgroep verbrede Land- en Tuinbouw/ LTO-werkgroep Product & Afzet. Regelgeving huisverkoop, mei 2004.

Meer I. van der, Gilissen L., Hall R. Allergiepreventie: een agronomische benadering, 2003.

Nieuwsbrief Voedselveiligheid, De 'Hygiëne hypothese' jaargang 9, nr. 11, december 2004.

Plantconsult. EUREPGAP-introduction among small-scale producers of fresh fruit and vegetables in developing countries, 2003.

PVE, persbericht. Problemen met de Nederlandse gehaktbal lijken van tafel, 2004.

Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF), 2003.

RIVM rapport 251701047/2003. Nuchter omgaan met risico's.

ROW. Kwartaalbericht van het Regulier overleg Warenwet van juli-september 2004: Memorie van toelichting begroting VWS 2004-2005.

Somers J., Proefschrift. Claw Disorders and Disturbed Locomotion in Dairy Cows: the Effect of Floor Systems and Implication for Animal Welfare. Universiteit van Utrecht, 2004.

Stuurgroep Technology Assessment. Voedselveiligheid tot (w)elke prijs? Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit, december 2003.

TNO. Exploring Costs and Benefits of HACCP: a pilot study in the dairy and meat products industry in the European Union, rapport V5776, april 2004.

VMT en RIKILT, symposium 'Residuen: waar trekken we de grens?', 1-4-04.

Verheul, J. Overheid vreest effect consumptie na druivenactie. Artikel in Agrarisch Dagblad, 11-12-2004.

Vlioger J.J. de, K. van Ittersum en H.S. van der Meulen. LEI. Streekproducten: van consument tot producent. Den Haag, 1999.

De Volkskrant, artikel 'Strijd om hormoonvlees laait op', 9-11-04.

VWA. Consumenten monitor 2003, 2004.

VWA, Handhaving Mycotoxinen 2001, 2002, 2003, Rapportage projecten NW01-21, NW02-31 en NW03G001, 2004.

VWS, brief aan Tweede Kamer, vergaderjaar 2003-2004, Preventiebeleid voor de volksgezondheid 22894, nr. 20, 2004.

**Internet**

[www.weetwatjeeet.nl](http://www.weetwatjeeet.nl)

[www.minvws.nl](http://www.minvws.nl)

[www.lei.nl](http://www.lei.nl)

[www.agro.nl/innovatienetwerk](http://www.agro.nl/innovatienetwerk)

[www.voedingscentrum.nl](http://www.voedingscentrum.nl)

[www.cbl.nl](http://www.cbl.nl)

[www.spijkermanakkrum.keurslager.nl](http://www.spijkermanakkrum.keurslager.nl)



## Bijlage 1 Tabel samenvatting knelpunten

Overzicht van knelpunten met een onderverdeling in oorzaak, probleem, partij met probleem en lopende oplossing.

Oorzaak	Probleem	Partij met probleem	Lopende oplossing
<b>Internationale Handel</b>			
Ontbreken importtolerantie (detectiegrens)	gewasbeschermingsmiddel en aanwezig op producten uit 3 <sup>e</sup> landen waarvoor in NL geen norm is.	Bedrijfsleven (vanwege kosten, importbelemmering)	Binnen EU: de nieuwe Residuverordening. 3 <sup>e</sup> landen: importtolerantie 0,01 mg/kg importtolerantie aanvragen EFSA
Europese retail stelt extra eisen aan import (Eurepgap).	Veroorzaakt handelsbarrière	Derde landen / ontwikkelingslanden	Projecten CBL, LNV en BuiZa 1. inventarisatie, 2. vervolgerichte steun aan boeren in Senegal en Kenia
Nultolerantie voor sommige diergeneesmiddelen (Voorzorgsbeginsel).	Importeurs mijden NL havens omdat Nederland strenger meet en strengere maatregelen neemt.	Nederlandse bedrijven  3 <sup>e</sup> landen	Harmoniseren detectiegrens en maatregelen (actiegrens) voor 4 stoffen  Capacity building
Diverse oorzaken opgesomd in Reflection Paper	Ontbreken norm voor diergeneesmiddelen	handhavers	Aanpak in 2005 door Europese Commissie
Europees importverbod voor hormoonvlees	125 miljoen dollar aan strafmaatregelen van VS (gemiste handel)	Europa	Onderhandelingen lopen al jaren
Versleping in diervoederfabriek.	Verschil in handhaving en detectiemethode van coccidiostatica in pluimveevoer en eieren	Nederlandse bedrijven	Harmonisatie Europese regelgeving, afspraak over maximaal gehalte in voer voor leghennen en eieren
Normstelling contaminanten niet op basis van risico-beoordeling, maar volgens 'zo laag mogelijk' en haalbaarheid Europa	Dreiging tot strenge norm die niet haalbaar is voor producenten in ontwikkelingslanden.	3 <sup>e</sup> landen (ontwikkelingslanden)	Codex Alimentarius Technische hulp Samenwerking DG Sanco en DG Ontwikkeling
Geen Europees beleid microbiologische verontreinigingen (Salmonella, Campylobacter)	Handelsbarrière	NL vs. Zweden, Finland, Italië	Harmonisatie (in 2011)
Methode van decontaminatie	Handelsbarrière	Europa vs. VS	Decontaminatie Europa (in 2007) na hygiëne voorgaande schakels (anders dan VS!)

Oorzaak	Probleem	Partij met probleem	Lopende oplossing
<b>Nationale productie</b>			
Erg strenge normen/ inrichtingseisen, administratieve verplichtingen (+ bijbehorende controle)	Hoge kosten (investering, bestede tijd, boetes) Administratieve lastendruk schaalvergroting	Bedrijfsleven (primaire sector) Kleine ambachtelijke bedrijven (zelfzuivelaars, ambachtelijke bakkers)	Hygiëne-eisen voor Traditionele producten mogen Lidstaten zelf stellen
Mensen praten elkaar na Regels gaan gepaard met hoge kosten	Vermeende knelpunten Emoties	Bedrijfsleven Belangenorganisaties	
<b>Maatschappij</b>			
Het is in de berichtgeving onduidelijk over welke norm het gaat en wat het gevaar hiervan is. Milieubeweging: Warenwet wordt overschreden, VWA: geen gevaar voor volksgezondheid	Consument heeft geen duidelijkheid over de veiligheid van voedsel in de winkels	Consument Bedrijfsleven Politiek	Overleg CBL, LNV/VWS, milieubeweging
Controle door overheid en genomen maatregelen bij overschrijding zijn niet transparant.	Consument heeft weinig vertrouwen in de informatiebron	Consument	Openbaar maken controlegegevens (mogelijk o.b.v. nieuwe Residuverordening)
Negatieve berichtgeving over 'gif op groente en fruit'.	Afname consumptie groente en fruit	VWS LNV Maatschappij	Acties Voedingscentrum, aandacht voor gezondheidsaspect in persberichten VWA VWS stimuleert het eten van groente en fruit.
Normstelling houdt geen rekening met combinatie-effecten en gecombineerde blootstelling van stoffen	Gevaar wordt te laag ingeschat	Belangenorganisaties Consument	Studies EFSA.
Normstelling houdt geen rekening met de bescherming van risicogroepen	Gevaar wordt te laag ingeschat	Belangenorganisaties Consument	Advies Gezondheidsraad Min VWS gaat in 2005 meer aandacht hieraan besteden. Residuverordening (ongeboren kind)
Bij uitloop meer opname dioxine door kippen	20-30% van biologische eieren voldoet niet aan de norm voor dioxine	Consument Belangenorganisaties Overheid (LNV stimuleert biologische productie).	Onderzoek naar oorzaak dioxine in biologische eieren
Bij scharrel- en biologische varkens- bedrijven toxoplasmose infectie via katten (ingezet voor ongediertebestrijding op biologische bedrijven, in plaats van gif)	Toxoplasmose in scharrel- en biologisch varkensvlees (risico voor consument bij consumptie rauw vlees, m.n. voor zwangere vrouwen gevaarlijk)	Consument Belangenorganisaties Overheid (Minister stimuleert biologische productie).	onbekend



## Bijlage 2 Geïnterviewden

### Binnen LNV

Saskia van den Brink (contactpersoon VD)  
 Leon Arnts (VD)  
 Niels Berg (JZ)  
 Her de Heer en Marien Valstar (DL)  
 Fons van Leeuwen (VD)  
 Sharief Mohamed (IZ)  
 Willem Roeterdink (VD)  
 Max Siemelink en Gijs Theunissen (VD)  
 Gert Stiekema (I&H)  
 Rob Theelen (VD)

Nathalie Pol (VWA)  
 Ron Wensing (VWA/RVV, telefonisch)

### Buiten LNV

Organisatie	Contactpersoon
Ministerie van VWS	Ria Westendorp Anneke Toorop
Rikilt	Ron Hoogenboom
TNO Voeding	Piet Sterrenburg
Consumentenbond	Annemiek van der Laan
Dierenbescherming	Marijke de Jong
Productschappen Vee, Vlees en Eieren (PVE)	Gerke Corstiaensen Wim Riepma
Comité van Graanhandelaren	Dhr. de Keijzer
Stichting Streekeigen Producten Nederland	René de Bruin (per e-mail)
Bond van boerderijzuivelbereiders	Henk Harm Beukers (telefonisch)
LTO Nederland onafhankelijk adviseur	Margareth van Loenhout Tineke van der Haven (per e-mail en telefonisch)
Vereniging van de Nederlandse Groenten- en Fruitverwerkende Industrie (VIGEF)	Dhr. van de Wetering (telefonisch)
Stichting Slow Food Nederland	Hielke van der Meulen (telefonisch)
Productschap MVO (Margarine, Vetten en Oliën)	Marieke Leegwater (per e-mail en telefonisch)
Nederlandse Voedingsmiddelenindustrie VAI	Jan Droogh (telefonisch)
Productschap Tuinbouw	Henry Uitslag (per e-mail en telefonisch)
Nederlandse Brood- en banketbakkers Ondernemers Vereniging (NBOV)	Henk-Jan Boswijk Verstreckte informatie i.k.v bedrijfsbezoek, niet specifiek gericht op ons project



## Bijlage 3      Afkortingen

ALARA	As Low As Reasonable Achievable
ALV	Algemene Levensmiddelen Verordening
BuiZa	Ministerie van Buitenlandse zaken en Ontwikkelingssamenwerking
COKZ	Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel
DL	Directie Landbouw
EFSA	European Food Safety Authority
GAP	Good Agricultural Practice
GFL	General Food Law
I&H	Directie Industrie en Handel
IZ	Directie Internationale Zaken
JZ	Directie Juridische Zaken
LNV	Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit
MRL	Maximale Residu Limiet
MRPL	Minimum Required Performance Limits
NBOV	Nederlandse Brood- en banketbakkers Ondernemers Vereniging
PT	Productschap Tuinbouw
PVE	Productschappen Vee, Vlees en Eieren
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed
SPN	(Stichting) Streekeigen Producten Nederland
SPS	Sanitary and Phytosanitary
STA	Stuurgroep Technology Assessment
VD	Directie Voedselkwaliteit en Diergezondheid
VWA	Voedsel en Waren Autoriteit
VWS	Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport
WSSD	World Summit on Sustainable Development
WTO	World Trade Organisation

