

Streekproducten: Wet- en regelgeving

Overzicht wet- en regelgeving (overgenomen uit handboek 'directe verkoop van boerderijproducten' van Biologica)

We gaan hierbij uit van de volgende indeling:

1. Drank- en Horecawet
2. Overige vergunningen en regelgeving
3. Eisen bij etikettering
4. Lijst van beschikbare hygiënecodes

1. Drank- en Horecawet

De verkoop en het schenken van alcohol is geregeld in de Drank en Horecawet. Een vergunning van de gemeente is officieel altijd nodig bij verkoop van alcohol, ook als u alleen dichte flesjes verkoopt. Bij het

schenken van alcohol worden ook eisen gesteld aan de inrichting van het lokaal en aan de ondernemer (diploma sociale hygiëne). Kortom, een ondernemer die alcohol wil schenken of drank wil verkopen, moet daarvoor vergunning aanvragen bij de gemeente. Een van de uitgangspunten van de Drank- en Horecawet (Stb. 1964, 386), is de scheiding tussen verstrekken voor:

1. gebruik ter plaatse (horeca) en
2. verstrekken voor gebruik elders (slijterij/winkel).

Ook wordt verschil gemaakt in zwak alcoholische dranken (minder dan 15% alcohol) zoals wijn en sterk alcoholische dranken zoals jenever etc. Die scheidingen zijn belangrijk voor de situaties op een landbouwbedrijf:

Verkoop van wijn in dichte flessen op een landbouwbedrijf valt onder verstrekken voor gebruik elders.

U moet dan aan de gemeente toestemming vragen voor een slijtlokaliteit voor zwak alcoholische dranken. De Drank- en Horecawet stelt een aantal eisen aan de aanvrager van een slijtvergunning en een aantal fysieke voorwaarden aan de slijtlokaliteit. U kunt zelf de wet downloaden van www.wijn.nl en de eisen opzoeken. Als daaraan voldaan is, kunnen burgemeester en wethouders de vergunning verlenen.

Alcohol schenken aan besloten gezelschappen. Wilt u alcohol schenken, dan worden extra eisen gesteld. Behalve een vergunning voor slijtlokaliteit worden eisen gesteld aan de ondernemer, zoals het diploma sociale hygiëne.

Alcohol schenken aan iedereen boven de 16/18. Wilt u met een 'open deur' alcohol schenken, dan heeft u een horecavergunning nodig en bent u een horecalokaliteit. U mag dan zowel drank verkopen als laten proeven, als het verkopen plaatsvindt in een slijtlokaliteit en het proeven in een proeflokaal en u de benodigde vergunningen bezit. De Drank- en Horecawet stelt een aantal eisen aan de aanvrager van een horecavergunning en een aantal fysieke voorwaarden aan de horecalokaliteit. Als daaraan voldaan is, kunnen burgemeester en wethouders de vergunning verlenen. Let op: een horecalokaliteit is alleen mogelijk op een plek die is toegestaan in het bestemmingsplan. Het is dus verboden op een plek met een uitsluitend agrarische bestemming. Het hangt van de verwoording van de bestemming af of horeca als neventak is toegestaan. Wanneer het bestemmingsplan een horecafunctie verbiedt, moet u eerst een bestemmingsplanherziening voor elkaar krijgen.

Op markten en beurzen mag u *nooit* alcohol schenken en uitdelen. Voor *evenementen* geldt de Algemene Plaatselijke Verordening wat betreft de openbare orde en veiligheid. Evenementen die u jaarlijks organiseert en/of meerdere dagen duren (zoals Gildedagen) moeten volgens recente rechtspraak in het bestemmingsplan zijn vastgelegd. Als dat een kernactiviteit is, moet u hierop alert zijn. Voor een enkel evenement is de APV voldoende. Meld bij de gemeente als u de APV aanvraagt, dat u handelt overeenkomstig uw bestemming in het bestemmingsplan.

Let op: aan jongeren onder de 16 jaar mag geen alcohol worden verstrekt. Jongeren tussen 16 en 18 jaar mogen *alleen zwakalcoholhoudende drank* kopen, zoals bier, wijn en gedistilleerde dranken met minder dan 15 procent alcohol. Sterke drank (alcoholpercentage van 15 procent of meer) mag alleen worden verkocht aan jongeren boven de 18. De verkoper is verplicht de leeftijd van de jongere na te gaan aan de hand van een leeftijdsbewijs (paspoort, rijbewijs, bromfietscertificaat of OV-studentenkaart). De verkoper heeft tevens de plicht de leeftijdsgrenzen voor alcoholconsumptie te duidelijk te vermelden, bijvoorbeeld met een sticker.

Zie ook www.khn.nl, van de vakvereniging Horeca Nederland.

2. Overige vergunningen en regelgeving

Vestigingsvergunning: Kamer van Koophandel Sinds 1 januari 2001 is de vestigingwet (gedeeltelijk) afgeschaft en bent u niet meer verplicht om een vestigingsvergunning aan te vragen voor huisverkoop. U hebt wel een vestigingsvergunning voor een slagerij of bakkerij of als u in de stad op de Boerenmarkt wil gaan staan.

Bouwvergunning: gemeente Als u gaat verbouwen of een stuk nieuw gaat bouwen, heeft u altijd een bouwvergunning nodig. Of u wel of niet de vereiste vergunning krijgt, hangt af van de Woningwet, het bestemmingsplan, het bouwbesluit en de gemeentelijke bouwverordening. Als u gaat verbouwen voor een levensmiddelenbedrijf, zoals zelfzuivelen, broodbakken e.d. is het handig meteen de eisen op het gebied van hygiëne te gebruiken. Bij een aanvraag voor een bouwvergunning wordt uw plan getoetst op: bestemmingsplan, Bouwverordening (eisen over veiligheid, constructies, minimale en maximale afmetingen), brandweer, Monumentenwet (ingeval van beschermd gebouw), Welstand (niet elke gemeente) en de Wet Milieubeheer (belemmering van de ontwikkeling van andere agrarische bedrijven).

Milieuvergunning: gemeente Elk bedrijf kan het milieu vervuilen. Daarom moet u voor sommige nieuwe takken zoals zelfkazen een (uitbreiding van uw) milieuvergunning aanvragen onder de wet Milieubeheer.

Gebruiksvergunning: gemeente Gebruikt u uw ruimte voor nevenactiviteiten voor meer dan alleen verkoop, bijvoorbeeld voor ontvangsten, educatie of verblijfsrecreatie? Dan heeft u soms een gebruiksvergunning nodig. Op basis van de brandveiligheid en de algemene veiligheid van personen moet u een gebruiksvergunning aanvragen dat u het gebouw mag gebruiken met inachtneming van een aantal vereisten zoals maximum aantal personen per ruimte, vluchtwegen, ventilatie, blusapparatuur, stoffering en versiering, nooduitgangen, et cetera. Een ontruimings- en alarminstallatie is meestal vereist. De vergunning wordt verleend op basis van de gemeentelijke bouwverordening: deze verschilt per gemeente.

Algemene Plaatselijke Verordening (APV) en evenementenvergunning: gemeente De APV is een gemeentelijke verordening die gaat over openbare orde en veiligheid, waarvoor de bevoegdheid bij de burgemeester ligt. De gemeente kan uit een oogpunt van openbare orde en veiligheid eisen stellen. De APV gaat bijvoorbeeld over de zondagsrust of de openingstijden terrassen en kan aan uw bedrijf nadere eisen opleggen. De APV is op te vragen bij de gemeente en soms bij de politie. De APV is in ieder geval van belang bij evenementen. Bij een evenement moet u een APV-vergunning aanvragen. Houdt u rekening met zes weken proceduretijd. Zijn evenementen een vast onderdeel van uw plan, zoals een wekelijkse markt op eigen erf, dan moet u dit vaak in het bestemmingsplan laten regelen.

Standplaatsvergunning (boeren)markten: gemeente Voor een marktkraam op de markt moet u bij de gemeente een standplaatsvergunning aanvragen. Die krijgt u vaak alleen met de volgende documenten:

- een vestigingsvergunning (Vestingwet Bedrijven 1954),
- inschrijving bij de Kamer van Koophandel (Handelsregisterwet),
- inschrijving bij het Hoofdbedrijfsschap Detailhandel (registratieverordening, zie www.crk.nl).

Het is niet verplicht om lid te zijn van de Centrale Vereniging voor de Ambulante Handel. Omdat het lidmaatschap ook een beperkte W.A. Marktverzekering inhoudt, is dit wel slim. Zie ook www.cvah.nl

3. Eisen bij etikettering

Voor etiketten geldt het Warenwetbesluit etikettering van levensmiddelen. Het volgende moet op het etiket of de verpakking staan:

- productaanduiding (bijvoorbeeld soort vla of yoghurt),
- lijst van ingrediënten,
- nettohoeveelheid in milliliters, liters, grammen of kilogrammen,
- minimale houdbaarheidsdatum,
- aanwijzingen omtrent bewaring en gebruik,
- gegevens van de producent, verpakker of verkoper,
- plaats van oorsprong of herkomst,
- alcoholgehalte,
- productiepartij (of t.h.t.-datum bij kleinere productiepartijen),
- gebruik van allergenen of allergene ingrediënten,
- indien van toepassing: de vermelding 'diepvries' en dan ook 'na ontdooiing niet opnieuw invriezen',
- voor rundvlees de vermeldingen: 'geslacht in: Nederland + Erkenningsnummer slachthuis', vermelding 'uitgesneden in: Nederland + Erkenningsnummer slachthuis', vermelding 'oorsprong: Nederland' en vermelding referentienummer of -code waarmee het verband kan worden gelegd tussen het vlees en het dier of de dieren;
- voor pluimveevlees; de extra vermelding: 'Let op, geef schadelijke bacteriën geen kans. Zorg daarom dat deze bacteriën niet via de verpakking, uw handen of het keukengerei in uw eten terecht komen. Maak dit vlees door en door gaar om deze bacteriën uit te schakelen.'

En eventueel het gebruik van verpakkingsgas of een vermelding als product bestraald is.

U mag natuurlijk altijd een logo, handelsnaam of fabrieksnaam op een etiket zetten. Bij kleinschalige productie van levensmiddelen geeft de datum voldoende duidelijkheid over de productiedatum en de partij. Als u meer partijen op een dag produceert, moet u er codes aan toevoegen voor de productiepartij.

Als u stoffen gebruikt waarvoor mensen allergisch kunnen zijn, bent u tegenwoordig ook verplicht om dat op het etiket te vermelden. Dit geldt bijvoorbeeld voor noten, gluten, selderij of mosterd.

Biologische etikettering: Als alle partijen die uw product in handen krijgen biologische gecertificeerd zijn door Skal, én het product inderdaad via de biologische productie-eisen is geproduceerd, mag u uw product als biologisch verkopen. Skal stelt dan nog extra eisen aan uw etiket:

- maak een verwijzing naar de biologische productiemethode (bijvoorbeeld 'biologische melk', 'kwark van biologische landbouw', van biologische oorsprong, etc.),
- vermeld het woord Skal (met één hoofdletter "S", de rest kleine letters) gevolgd door een spatie en dan uw bedrijfsnummer,
- vermeld uw (bedrijfs)naam of handelsnaam zoals u bij Skal bent geregistreerd en uw vestigingsplaats of uw volledige correspondentieadres,
- het gebruik van het EKO-keurmerk is niet verplicht. Indien het wel wordt gebruikt, dan mag het EKO-keurmerk alleen in de kleuren zwart/wit worden afgebeeld waarbij de minimale afmeting 5 mm bedraagt. De lengte/breedte verhoudingen zijn 10 staat tot 11 conform het voorbeeld op www.skal.nl.

Het EKO-keurmerk mag niet:

- als vierkantje worden afgebeeld,
- worden opgenomen in een ander logo of merk tot een nieuwe combinatie,
- in de plaats treden van de verwijzing naar de biologische productiemethode, en de attentiewaarde van product- merk- en/ of handelsnaam overtreffen.

4. Lijst van beschikbare hygiënecodes

Kijk op www.vwa.nl voor meest actuele lijst

Groenten en fruit: Productschap Tuinbouw, tel. 079-3470707 en www.tuinbouw.nl.

Download direct:

1. Hygiënecode voor de AGF detailhandel (voor groentespeciaal zaken/groentenwinkels).
2. Hygiënecode voor ongesneden verse groenten en vers fruit (voor handelaren, importeurs, exporteurs, sorteer- en pakstations en veilingen).
3. Hygiënecode voor teeltbedrijven van groenten en fruit Aangepaste versie van de eerste hygiënecode is ook te gebruiken voor verwerking van AGF, bijvoorbeeld in jam en chutneys. Let wel op de eis voor aparte verwerkingsruimte!

Vlees: Biologica, tel. 030 - 233 99 70 en www.biologica.nl boerentuinder: Hygiënecode verkoop van (biologisch) vlees direct vanaf de boerderij

Zuivel en kaas: Productschap Zuivel, tel. 070-340 99 11 en www.prodzuivel.nl. De volgende hygiënecodes zijn direct te downloaden vanaf de site of aan te vragen bij de Bond van Boerderijzuivelbereiders:

1. Hygiënecode voor de kleinschalige detailhandel in zuivel
2. Hygiënecode voor boerderijzuivelbereiding

Ijsbereiding: Bedrijfschap Horeca en Catering, tel. 079- 36 80 707 of www.kenniscentrumhoreca.nl.
Download direct: Hygiënecode voor ijsbereiding

Verkoop op de markt: Hoofdbedrijfsschap Detailhandel, tel. 070- 338 56 66 en www.hdb.nl:
Hygiënecode ambulante handel, verkoop eet- en drinkwaren

Verkoop van agrarische producten: Centraal Bureau voor de Levensmiddelenhandel, tel. 070 - 33 76 200 en www.cbl.nl Hygiënecode voor de detailhandel

Verkoop via theetuin, kleinschalige catering (bijvoorbeeld evenement buiten), klaargemaakte waren zoals belegde broodjes e.d.: Bedrijfschap Horeca en Catering , tel. 079- 36 80 707 of www.kenniscentrumhoreca.nl. Download direct: Hygiënecode voor de horeca