

Keurmerk Echte Boerderijzuivel: toegevoegde waarde



In mei 2009 introduceerde de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders het keurmerk Echte Boerderijzuivel. Inmiddels zijn we bijna vier jaar verder; een goed moment om weer eens stil te staan bij dit keurmerk.

ATIE VAN OLST

Consumenten hebben in toenemende mate belangstelling voor de herkomst van een product. Het keurmerk voor Echte Boerderijzuivel biedt die garantie. Met het keurmerk voor Echte Boerderijzuivel weten consumenten dat de hele keten, van koe, geit of schaap tot eindproduct, in één hand is. Als ze willen, kunnen ze zelfs persoonlijk in contact komen met de bereiders. Op veel kaas- en zuivelboerderijen is de burger welkom: in de boerderijwinkel en/of voor 'beleving'. Het verhaal van Echte Boerderijzuivel spreekt de kritische, bewuste consument aan: eerlijke producten die met zorg en toewijding bereid zijn. Deze consument is ook bereid daarvoor een meerprijs te betalen.

Collectieve communicatie

Voor de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders (BBZ) is het keurmerk Echte Boerderijzuivel de basis voor de collectieve communicatie. In de EU-promotiecampagne speelt het keurmerk een grote rol. Uiteraard hoopt de BBZ dat de EU ook de aanvraag voor een vervolgcampagne positief beoordeelt. Dat betekent immers dat het keurmerk, en daarmee alle zuivel die echt op de boerderij bereid is, beter bekend zal worden bij de bewuste consument. En dat komt alle zelfzuivelaars/zelfkazers ten goede.

Voor individuele boerderijzuivelaars staat het keurmerk voor 'professionaliteit': men voldoet aan de voorwaarden en controles van de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders.

Uitgangspunten keurmerk Echte Boerderijzuivel

- Privaatrechtelijke bescherming dankzij collectief woord-/beeldmerk bij Benelux merkenbureau.
- Staat voor alle zuivel die op de boerderij bereid is, inclusief echte Boerenkaas.
- Alle leden van de BBZ kunnen het keurmerk aanvragen, dus ook bereiders van GTS-Boerenkaas of 'Kaas van de boerderij'.
- Het keurmerk voor Echte Boerderijzuivel biedt op individueel niveau vooral toegevoegde waarde voor alle zuivel anders dan Boerenkaas.
- Zodra het collectieve woord-/beeldmerk 'Kaas van de boerderij' beschikbaar is, is dit nieuwe woord-/beeldmerk aanvullend beschikbaar voor alle 'Kaas van de boerderij'.
- Gebruik van keurmerk is alleen toegestaan nadat de door de zelfzuivelaar ingediende verklaring is goedgekeurd door de BBZ.
- Tevens dient een machtiging te worden ondertekend ten behoeve van controles (inzage in kilogrammen verkochte producten en de daarbij behorende melk-equivalenten; kilogrammen aangekochte melk).
- Verklaring en machtiging ter ondertekening kan worden aangevraagd bij het secretariaat van de BBZ (Willem Groot Wassink).
- De BBZ controleert eenmaal per twee jaar op karakteristieke eigenschappen, steekproefsgewijs worden controlebezoeken uitgevoerd.

Specificaties op hoofdlijnen:

- Op de boerderij bereid: bereidingslocatie en locatie van veestapel op één locatie (indien gescheiden: maximale afstand 5 kilometer hemelsbreed).
- Met melk die voor ten minste 1/3 deel afkomstig is van de eigen koeien, schapen of geiten.
- Bijgekochte melk moet in Nederland zijn geproduceerd en maximaal tweemaal de eigen productie (per diersoort).
- Verwerken van melk tot echte boerderijzuivel binnen 60 uur na melken.
- Voldoen aan hygiëne-eisen conform de Hygiëncode voor Boerderijzuivelbereiding en in bezit zijn van een COKZ-erkenning in het kader van EU-hygiënepakket. 📄

'Echt een meerwaarde'

"Het keurmerk Echte Boerderijzuivel is echt een meerwaarde voor ambachtelijke boerderijzuivelbereiders." Dat zegt Yvonne Tuten van Landwinkel De Knapenvelder in Raalte. "Wij gebruiken het keurmerk sinds de introductie ervan in 2009. We verwerken jaarlijks 170.000 kg melk tot boerderijzuivel; we maken geen Boerenkaas meer. De boerderijzuivel is te koop in onze eigen Landwinkel, maar we leveren ook aan 20 andere Landwinkels en aan 20 tot 25 supermarkten in de regio. Vooral in de supermarkten kunnen we ons onderscheiden dankzij het keurmerk – we dragen daarmee uit dat we op een ambachtelijke wijze werken en dat bijvoorbeeld onze karnemelk echt een ander product is dan de karnemelk uit de fabriek."