



Notitie verkenning HACCP en ambachtelijke voedselproductie

December 2012

Bert van Ruitenbeek – Ecominds,
in opdracht van InnovatieNetwerk

Voorwoord

In het kader van het thema Duurzame voedselconsumptie heeft Bert van Ruitenbeek van Ecominds een veldverkenning gedaan naar de relatie tussen de HACCP richtlijnen en het effect ervan op de bedrijfsvoering van zelfkazers en andere kleinschalige voedselverwerkers. Hij heeft gekeken naar de mate waarin voedselveiligheidsrichtlijnen en -procedures de ontwikkeling van deze bedrijvigheid frustreren.

In deze notitie staan de resultaten van deze verkenning. Zijn conclusie is dat bestaande voorschriften geen stimulerende, maar ook geen onoverkomelijke hindernissen zijn voor ambachtelijke producenten. Hij doet wel een aantal suggesties tot verbetering op dit terrein.

Er zijn echter meerdere factoren te onderkennen waarom het ambachtelijk produceren in Nederland op de terugtocht is. Hij bepleit daarom een bredere aanpak om deze vorm van produceren meer ontwikkelingsruimte te geven.

De uitkomsten van deze notitie zullen gebruikt worden bij twee workshops die zijn gekoppeld aan het streekplein tijdens de BioVak – een vakbeurs voor biologische producenten, verwerkers en handel – op 24 en 25 januari 2013 in Zwolle. Met de uitkomsten van deze workshops zal nader worden bepaald of deze verkenning een vervolg zal krijgen.

Gertjan Fonk,
InnovatieNetwerk

De onderzoeksopdracht

Het uitvoeren van een quick scan om te onderzoeken of de HACCP voorschriften en hygiënecodes in de warenwet voor kleinschaliger/ambachtelijk werkende producenten te vermijden belemmeringen met zich meebrengen.

Eerste fase:

Inventarisatie van productieketens waar deze problematiek mogelijkwerijs speelt, door het voeren van gesprekken met ingewijden uit de kleinschalige versmarkt , met name vlees- en zuivelverwerkers en gesprekken met de regelgevende en controlerende instanties.

Belangrijkste vragen:

- Zijn de huidige HACCP regels in sommige gevallen zo afgestemd op grootschalige industriële productieketens dat ze onbedoeld belemmerend werken voor ambachtelijke ketens?
- Kunnen de aan de voorschriften gekoppelde doelen ook op andere manieren gehaald worden?
- Is vast te stellen of bedrijven vanwege de bestaande HACCP regels en hygiënecodes in de warenwet bepaalde stappen niet nemen, die ze als ondernemer wel zouden willen nemen, bijv. om nieuwe afnemers te kunnen bedienen?

Onderstaand verslag betreft de terugkoppeling naar de opdrachtgever n.a.v. deze inventarisatie waarin staat aangegeven of de praktijk aanleiding vormt om de opdracht voort te zetten, ofwel af te ronden omdat de ervaren hindernissen overkomelijk , onvermijdelijk of te beperkt in omvang en betekenis zijn om hier verdere inzet op te plegen.

Als er naar aanleiding van dit verslag en toelichtend gesprek aanleiding wordt gezien door opdrachtgever voor een vervolg, dan zou deze als insteek kunnen hebben om kleinschalige/ambachtelijke bedrijven zowel betere overlevingskansen te bieden, maar vooral groeimogelijkheden en toegang tot nieuwe markten.

1. Resultaten eerste onderzoeksfase

Qua kennis bleek er de afgelopen jaren al vrij veel over deze problematiek uitgezocht en op papier gezet. De meest relevante passages uit bestaande rapporten zijn aan dit rapport toegevoegd. Ik heb daarom meer analytisch proberen te bekijken waarom er ondanks inspanningen van de overheid met het faciliteren van b.v. Taskforces voor biologische en multifunctionele landbouw en de toenemende belangstelling voor bv. biologische en streekproducten, toch nog geen echte kentering lijkt te hebben plaatsgevonden in de neergang van het aantal ambachtelijk werkende bedrijven.

Tijdens de gesprekken kwam van diverse kanten naar voren dat op de onderzoeksvragen weliswaar bevestigend geantwoord zou kunnen worden, maar het gaat hierbij vaak om de druppel die de emmer doet overlopen. Regelgeving en handhaving zijn slechts een onderdeel van een groot aantal factoren waarom ambachtelijk produceren in Nederland nog steeds op de terugtocht is.

Vanuit deze constatering heb ik de problematiek op twee manieren proberen uiteen te zetten:

- 1) Enerzijds sec vanuit de onderzoeksopdracht gericht op de regelgeving en handhaving met enkele adviezen/ opties voor verbetering die aan de stakeholders zouden kunnen worden voorgelegd.
- 2) Anderzijds een pleidooi voor een veel bredere aanpak vanuit een integrale visie op voedselproductie en haar plaats in de samenleving.

2. Verkenning gericht op regelgeving en handhaving

In het nu volgende vat ik de opmerkingen en beschouwingen samen die ik heb verzameld tijdens de afgelegde bezoeken, de gevoerde gesprekken en de gelezen rapporten.

2.1 Over de praktische haalbaarheid om aan de regels te voldoen

Ambachtelijke zuivelverwerking kent geen **onoverkomelijke** hindernissen door aanpak hygiëncode via brancheregeling COZK.

Zelf slachten is met nog 106 zelfslachtende slagers door de regelgeving bijna verleden tijd. In eigen vleesverwerking – nog een aantal van 400 - worden in sommige gevallen pragmatische oplossingen gezocht en gedoogd (sterk afhankelijk van de controleur) echter zonder formalisering van ‘light’ regels. Risico blijft bij de ondernemer liggen.

Niet onoverkomelijk of haalbaar is iets anders dan stimulerend. De reden dat de totale trend in ambachtelijk ondernemen al jaren neergaand is, heeft volgens de ondernemers ook met regelgeving te maken. In 10 jaar is het aantal boerenkaasmakers geslonken van 600 naar 300. Dat past deels in de tendens van steeds meer boeren en tuinders die hun bedrijf stoppen, maar deze daling is nog veel sterker. Tegelijk is er wel een tegenbeweging te zien waarbij ‘ondernemende’ jonge boeren de draad weer oppakken. Ze nemen de bestaande regelgeving meer als een realiteit waar ze mee moeten leren omgaan.

Geïnterviewden geven aan dat het ook een vraagstuk is van psychologische aard of ondernemers in staat zijn om met controleurs om te gaan. Sommigen geven aan er ‘knettergek’ van te worden, anderen gaan de dialoog aan of nemen het zoals het is. Kritiek op controle kan ook voortkomen uit het onvermogen om zelf netjes te werken. Het cultuurverschil tussen producent en controleur is soms te groot.

2.2 Over de financiële haalbaarheid om te voldoen aan de voorschriften:

Grootste obstakels zijn de voorschriften van de bedrijfsruimtes waarbij er ook tegenstellingen ontstaan tussen Arbo-regels (niet uitglijden) en HACCP (glad, afwasbaar). Nieuwe vloeren moeten storten of tegelwanden of wasplaatsen aanleggen is vaak de drempel om te stoppen.

Ik heb gesproken met de ‘overlevers’. Ze houden de moed erin, maar geven aan dat opvolging een groot probleem is en kennen collega’s die gestopt zijn vanwege kosten investeringen/ regelgeving.

Naast de bedrijfsinvesteringen zijn er de controlekosten. In de fruit en groenten sector liggen kosten controles bij uitvoerende instanties. Voor zuivel en vlees liggen de controlekosten bij de boeren zelf. Mede om die reden gaan producenten van harde

boerenkaas nu over tot thermiseren (verhitting van de melk tot 60 i.p.v. 72 graden) De vraag ligt nu voor of dat nog boerenkaas mag heten.

NB: Er bestaat nu een lacune in de regelgeving waarbij alles onder de pasteurisatiegrens (72 graden) als rauwmelks wordt gezien. Het is ook niet aantoonbaar of bedrijven dit doen. De schatting van de vereniging van boerderijzuivelaars is dat – ondanks dat het formeel nog niet is toegestaan – al bijna de helft van de ‘boerenkaas’ gethermiseerd wordt, ofwel verhit tot ongeveer 60 graden om gemakkelijker aan de voorschriften te kunnen voldoen. Dit betreft vooral de grotere bedrijven. Feit is dat veel boerenzuivelaars uit passie en met smaak hun product willen maken, maar dat ze zich gedwongen voelen tot deze maatregelen. Hierdoor verdwijnt de motivatie en stoppen ze, dan wel gaan over op bovenstaande methode of gaan schaal vergroten en wordt het van passie naar productie, bijv. Tuuntjes uit Raalte wil klein blijven en mooie boerderijzuivel maken met max. 100 koeien, zo blijft het een betrokken bedrijf met uniek zuivel, maar hoe lang nog?

Naast directe controlekosten en investeringskosten voor de bedrijfsruimten, zorgt ook de tijdsinvestering die nodig is voor invullen controlegegevens voor het hygiënebeleid dat kleinschalige ambachtelijke productie niet of nauwelijks rendabel te maken is.

2.3 Over de effectiviteit van de regels

Boeren/kleinschalig verwerkers hebben vaak een ander denk en werkkader dan controleurs, waarbij eigen waarneming voorop staat. Lijstjes invullen heeft volgens ondernemers vooral met aansprakelijkheid te maken en blijft fraudegevoelig. Bewustzijn voor kwaliteit en hygiëne is primair bewustzijnsproces. Controleurs denken eerder in protocollen, creatieve invullingen zijn vaak niet bespreekbaar.

Eisen zijn primair gericht op en noodzakelijk voor het industriële systeem, waar veel meer mensen bij het werk zijn betrokken, de schaalrisico's groter zijn, de afstand tot het product vaak groter is en individuele werknemers daarom geen overzicht hebben op het totale proces. De ambachtelijke verwerking kent andere kritische punten en zou volgens meerdere ondernemers anders bekeken moeten worden. De producent kent zijn/haar afnemers en is doorgaans vanuit zichzelf kwaliteitsgedreven. Zintuiglijke waarneming speelt daar een veel grotere rol in dan checklistje.

De lijstjes zijn gebaseerd op protocollen en dienen vaak niet het proces, een proces dient als doel om veilig, controleerbaar en effectief te werken.

Producenten geven ook aan dat het invullen van formulieren hen afleidt van het bezig zijn met de kwaliteit van het product.

Europa geeft individuele staten ruimte voor andere omgang – bijv. frequentie van aantal controles – met de regels voor kleine verwerkers. Vanuit de controleautoriteiten wordt

aangegeven dat de frequentie al jaren geleden is teruggebracht (zie ook bijlage over Kamervragen) en niet hoger is dan in andere Europese landen.

2.4 De effecten van het huidige beleid op gezondheid en smaak van producten

Gezondheid is een veel breder begrip dan voedselveiligheid. Uit het rapport van de TA stuurgroep (zie bijlage) blijkt dat voedselveiligheid afgezet tegen andere gezondheidsrisico's een uiterst miniem probleem betreft (en dan nog vaak door eigen handelen in de keuken) wat echter wel zeer veel aandacht krijgt.

De vraag is of je met het streven naar 'nulrisico's' tegelijk niet ook de 'vitaliteit' en smaak van producten aantast. Meest bekende voorbeelden zijn rauwe melk en rauwmelkse kazen. Er is onderzoek dat astma en allergie minder voorkomt bij boerderijkinderen. Met het steeds verder werken aan vermindering besmettingskansen (steriel maken) van voedsel verminderen we dus tegelijk de opbouw immuunsysteem. Ook recent onderzoek bij gebruik rauwe melk door kinderen wijst in dezelfde richting.

Ook de eigen waarneming bij consument wordt steeds verder uitgeschakeld (ruiken, voelen, proeven, kijken) om te bepalen of een product vers of veilig is om te eten. Welk effect heeft het verlies van dit vermogen op onze smaakbeleving en gezondheid? Hoe wegen we tegen elkaar af dat sigaretten wel overal mogen worden verkocht en rauwe melk niet? Zeker als je bedenkt dat rauwe melk gezien de meest recente onderzoeksresultaten juist extra gezond is!

2.5 Suggesties voor verbeteringen controle, handhaving en verlaging kosten producten

Het bewustzijn dat ambachtelijke productie een andere benadering verdient, is volgens geïnterviewden de afgelopen jaren toegenomen. Het is echter veelal persoonsgebonden en de trendbreuk om te komen tot een echte opleving voor ambachtelijke productie is nog niet gemaakt. Ofwel ambachtelijke ondernemers zien de controle en handhaving en de kosten hiervan nog steeds voor een deel als een opstakel en mindere mate als nuttig hulpmiddel. Als het probleem vanuit de regelgeving, handhaving en bijbehorende kostenkant wordt bekeken, liggen een aantal oplossingsrichtingen in de dagelijkse praktijk voor de hand.

- Een cursus voor controleurs om inzicht te krijgen in aanvullende kennis en benaderingswijzen vanuit ambachtelijke productie om creatiever met regels om te kunnen gaan en wederzijds begrip te bevorderen.
- Verdere vermindering frequentie controles bij een periode van goede resultaten.
- Optimale integratie van controles (Arbo/voedselveiligheid/biologisch)
- Hulp voor ondernemers met handboeken die voor hun manier van werken hanteerbaar zijn (bijv. voor leveringen aan zorginstellingen)

3. De maatschappelijke betekenis van het verlies aan diversiteit in voedselaanbod

Naast het optekenen van deze informatie/signalerings uit de gesprekken en rapporten en de mogelijkheden om te streven naar aanpassingen in regels of handhavingsbeleid, komt er een veel grotere vraag aan de orde. Wat is de werkelijke betekenis van het afnemen van het aantal ambachtelijke verwerkers in ons land voor ons landschap, de biodiversiteit onze (eet) cultuur, de volksgezondheid, onze economische positie, de sociale cohesie in dorpen en steden, de variatie van de winkelstraten? En vraagt de snelheid van de negatieve ontwikkeling niet om actief en ander overheidsbeleid om ruimte voor ambachtelijk ondernemen actief te bevorderen/beschermen?

3.1 Ambachtelijk ondernemen als tegenhanger van grootschalige productie

Je zou kunnen stellen dat schaalvergroting in landbouw en verwerking van voedsel een onvermijdelijke gang der dingen is. En dat ons voedsel nog nooit 'zo veilig' is geweest. Het lijkt ook logisch om te stellen dat voor alle voedsel dezelfde eisen moeten gelden. Toch zijn daar vraagtekens bij te plaatsen.

Al enkele decennia is er een omslagpunt zichtbaar omdat de grootschaligheid ook een groot aantal vraagstukken en problemen heeft veroorzaakt waarmee we nu als samenleving kampen. De mestproblematiek, het antibioticagebruik, de grote crises in de dierhouderijssystemen, toename van de welvaartsziekten, verlies aan biodiversiteit, verlies landschapskwaliteit etc. Is het gebruik van antibiotica bijvoorbeeld niet een veel groter en dringender vraagstuk voor onze bacteriologische voedselveiligheid? Hoe verhoudt zich dat tot de controles bij kleinschalige producenten die mogelijk de sleutels in handen hebben om dit soort problemen aan te pakken (er is bijvoorbeeld een geheel antibiotica vrij werkende zuivelproducent)? Wordt er nagedacht over het belang van behoud van ervaringskennis? Over de kansen van economische versterking van het platteland, van toerisme door ambachtelijke voedselproducenten?

De zorgen over grootschalige industriële voedselproductie hebben bij een deel van de bevolking geleid tot een groeiende belangstelling voor biologisch en streekvoedsel. Vanuit de overheid zijn er stimuleringskaders gevormd als de Taskforce Marktontwikkeling Biologische Landbouw en de Taskforce Multifunctionele landbouw. Ook heeft het ministerie van EL & I bijgedragen aan de jaarlijkse Week van de Smaak waarin ambachtelijkheid een grote rol speelt.

In deze gremia is zeker bijgedragen aan de bekendheid en de waardering van biologische en streekproducten, maar de mechanismen die achter de verschraving van ons voedselpakket zitten zijn niet aan de orde gekomen. Ofwel de echte helden van de smaak hebben hierdoor nauwelijks meer ruimte gekregen vanuit het beleid omdat de beleidssturing en zelfs de aansturing van deze Taskforces grotendeels in handen was van

mensen uit de gangbare landbouw- en voedselcultuur. Zonder een integrale visie op voedselkwaliteit (breder dan veiligheid) en het daadwerkelijk erkennen van het belang om ruimte te geven aan een groep van kleinschalige, ambachtelijk werkende producenten, staat er meer op het spel dan de omvang van deze sector doet vermoeden. De vaak nog van meerdere generaties overgedragen ervaringskennis en wijsheid die hierin geborgd zit, is niet meer herroepbaar.

Helaas verzanden discussies over de toekomst van landbouw en voedsel nog vaak in alles of niets polemieken, zoals kan biologisch de wereld voeden? Ambachtelijke productie wordt vaak als Ot en Sien landbouw weggezet en niet relevant in het kader van het wereldvoedselvraagstuk. Dat soort stellingen gijzelen en politiseren de discussie en leiden af van de noodzaak tot behoud van diversiteit om denkbare maar ook nu nog ondenkbare problemen in onze voedselvoorziening in de toekomst te kunnen oplossen. Streven naar diversiteit lijkt in vele opzichten beleidsmatig verstandig.

3.2 Ambachtelijke voedselverwerking dienstbaar aan diverse vraagstukken

In het nu volgende benoem ik vijf vraagstukken waar ambachtelijke voedselverwerking een belangrijke kennisbron is en een directe bijdrage levert:

Landschapskwaliteit

Kleinschalige verwerking gaat in de meeste gevallen samen met gevarieerde landschappen, koeien in de wei, meerdere soorten gewassen etc. In plaats van eindeloze velden met maïs en grasland zonder koeien vormen deze bedrijven vaak 'eilandjes' die bijdragen aan toerisme en leefbaarheid van het buitengebied.

Biodiversiteit

Werken met oude graansoorten, groenten en fruitrassen, met andere rassen in de dierhouderij en een zeer extensieve bedrijfsvoering zorgen voor zowel agro-biodiversiteit als ook voor diversiteit van de insecten, planten en dierenwereld op en rond deze bedrijven (verlies aan biodiversiteit wordt door FAO als grootste bedreiging van het wereldvoedselvraagstuk gezien).

Volksgezondheid

Het nutritionisme, het stofjesdenken in de voedingswetenschap staat onder druk. Juist verse producten die zo min mogelijk bewerkt zijn en geteeld op bodems waar bodemvruchtbaarheid centraal staat leveren gezonde producten op. Injecteren van drijfmest in bodems, overvloedig gebruik van antibiotica vormen grote risico's voor de volksgezondheid. Bij de overgebleven ambachtelijke bedrijven zitten zelfs nog melkveehouders die zonder antibiotica werken. Deze kennis en ervaring is van onschatbare waarde.

Economie

De meer decentrale economie die door ambachtelijke bedrijven wordt gestimuleerd is in de landelijke rapportages onderbelicht. De betekenis voor toerisme, dagrecreatie, voor steunen van het lokale verenigingsleven, voor de variatie van het buitengebied, maar ook de levendigheid van de winkelstraten waar meer diversiteit te koop is krijgt onvoldoende aandacht. Bovendien gaat het om werkgelegenheid die niet zomaar naar het buitenland kan verdwijnen maar verankerd is in de regio en bijdraagt aan de sociale cohesie. Ergo: hoe behoudt de burger het Habitat, de plek leefbaar waar ze wonen? Daar kan ze een deel van uitmaken en een deel aan bijdragen.

(Eet)cultuur

In Bayern spreken ze over 'laptop und lederhosen' om duidelijk te maken hoe je technologie in dienst kunt stellen van culturele verworvenheden en het behouden van de natuurlijke kwaliteit van de leefomgeving. Hoe houden we een Nederlandse eetcultuur in stand? Een eetcultuur is een levende cultuur die niet meer terug te halen is als het niet meer wordt toegepast. We kunnen hier aan bijdragen door hier manifest aan deel te nemen en zo de afzet en consumptie van boerderijproducten te stimuleren.

3.3 Suggesties voor bredere insteek/aanpak ter stimulering ambachtelijke productie

Met dit laatste punt kom ik in deze notitie tot een tweede advies en voorstel. Natuurlijk is voedselveiligheid belangrijk, maar het staat altijd in relatie tot alle andere aspecten. In een industriële, anonieme voedselstroom zijn veel afwentelingsmechanismen op natuur en milieu en dierenwelzijn niet in zicht en blijven prijs en kwaliteit (vooral uiterlijke kwaliteit) over.

Ambachtelijke productie gaat over inclusief produceren en is in plaats van het afwentelen van problemen juist met de productie een groot aantal andere problemen aan het oplossen. Dat verdient en vraagt een andere blik en aanpak. Ruimte vooral om kennis en ervaring vaak verbonden aan eeuwenoude wijsheid te behouden en door te geven aan volgende generaties omdat het anders onomkeerbaar verloren gaat.

In Nederland is biologisch, streek en ambachtelijk voedsel veelal in een ideologische hoek geplaatst waar het bijvoorbeeld in Duitsland en Frankrijk deel is van cultuurbehoud en politiek veel breder gedragen. Het gaat ook niet om een radicale keuze voor het een of het ander, het gaat over ruimte voor een minderheid die anders definitief verloren gaat.

Als de vraagstelling is: Vindt u het leuk of belangrijk dat er in Nederland ruimte blijft voor ambachtelijk producenten die boerenkaas maken, voor slagers die zelf slachten en eigen producten maken, voor fruittelers die zelf stroop en sappen maken, dan lijkt het waarschijnlijk dat daar een meerderheid voor zal stemmen. De vraag ligt derhalve voor: wat hebben deze ambachtelijke ondernemers nodig om verder te kunnen? Hoe kunnen

beleidsmakers hen optimaal ruimte bieden en toch een aantal elementaire voedselveiligheidseisen waarborgen?

Ambachtelijk produceren vraagt om een integrale benadering van de ondernemer die zelf direct betrokken is van zaadje tot karbonaadje in plaats van een totaal opgeknipt systeem. Een trendbreuk kan alleen worden bereikt vanuit een integrale visie, gebaseerd op de waarden die verbonden zijn aan deze vorm van productie en een bredere weging van belangen.

De vraag ligt voor hoe we een gezamenlijke wens die breed leeft in de samenleving kunnen vervullen. Dat kan bijvoorbeeld via een *future search conference*-techniek waarbij je **vanuit deze gedeelde gezamenlijke wens om tenminste een deel van onze ambachtelijke eetcultuur te behouden** of zelfs uit te breiden, terugredeneert met alle stakeholders over welke stappen dan gewenst, noodzakelijk zijn.

Zonder visie vanuit de ambtelijke top en gedragen door de politieke leiding is de kans gering dat de noodzakelijke stappen worden genomen. Die stappen hoeven niet perse met regelgeving te maken hebben, maar kan ook gaan over versterking ondernemerschap. Volgens een kok zijn er alternatieve methoden om vers voedsel te 'conserveren' en tegelijkertijd te verrijken qua smaak. Ook in dit soort vormen van creatief ondernemerschap is mogelijk nog veel winst te boeken.

Ambachtelijke producenten blinken vaak uit in productkennis, maar hebben daardoor weinig tijd en aandacht voor marketing. Als ze echter daar hun tijd aan gaan besteden dan verliezen ze juist weer de focus op waar ze het allerbeste in zijn, namelijk bijzondere voedselproducten. Hier ligt ook ruimte voor nieuwe arrangementen en ondernemerschap waar vanuit stimuleringskaders wellicht op creatieve manier kan worden gefaciliteerd.

De trend van "WAAR KOMT ONS VOEDSEL VANDAAN" zet door en er zijn al diverse initiatieven waarneembaar; lokale supermarkten kopen lokaal in, brood, zuivel, vlees ed. deze trend brengt dat er een wisselwerking komt tussen producent en consument. Daar liggen mogelijk ook kansen, om echt eten weer tastbaar te maken en verbindingen te herstellen tussen producenten en consumenten en daarbinnen ook de gespletenheid tussen burger en consument weer te helen.

Bijlage 1: Geïnterviewden periode juni – september 2011

- Maria van Boxtel. Land & CO, rapportages voedselveiligheid i.o.v. Taskforce Multifunctionele Landbouw 26 juli (telefonisch)
- Renee de Bruijn, SPN (streekproducten) en Week van de Smaak (telefonisch)
- Jan Duijndam, Bieslandhoeve, biologisch-dynamisch boer, eigen vleesverwerking en verkoop winkels, 25 juli (bezoek Delft)
- Alex van Hootehem, biologisch akkerbouwer en leverancier zorginstellingen (telefonisch)
- Hans Hulshof, Koninklijke Nederlandse Slagersorganisatie (afspraak Driebergen, 23 augustus)
- Ruud Keijzer, natuurslagerij Wageningen (telefonisch)
- Anne Koekoek, Harmannahoeve, biologisch-dynamisch bedrijf met eigen zuivelverwerking, 8 juni (bezoek Harlingen)
- Jan van Kooij, nVWA handhavingsbeleid ambachtelijke bedrijven (telefonisch)
- Albert Lam, Veterinair Inspecteur nVWA (telefonisch)
- Hielke van der Meulen, assistent prof WUR en verbonden aan Ark van Smaak/Slow Food (telefonisch)
- Marga Mooren, voorzitter Bond van Boerderij Zuivelbereiders (telefonisch)
- Atie van Olst, voorlichter Vereniging van Boerderijzuivelbereiders (telefonisch)
- Sandor Schiferli, Slow Food, Ark van Smaken en auteur boek 'Repelsteeltje' over ambachtelijke producenten in Nederland (afspraak Amsterdam)
- Hary Schonewille, speciaalleverancier kaas, Deliweb (bezoek Zwolle, 22 augustus)
- Diny Schouten, journaliste en ambachtelijk vleesverwerker (telefonisch)
- Lucy van de Vijver, onderzoeker Louis Bolk Instituut, 15 augustus (bezoek LBI Driebergen)
- Peter van IJendoorn, Hofwebwinkel, 19 augustus (bezoek Biddinghuizen)

Tenslotte heeft kok en ondernemer Eric van Veluwen met jarenlange ervaring in relaties en projecten met ambachtelijke producenten vanaf het begin meegedacht en gewerkt aan dit rapport.

Bijlage 2: Overige bronnen (delen uit schriftelijke bronnen toegevoegd als bijlage)

- 1) Beantwoording schriftelijke vragen door COKZ (Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel) (bijlage 3)
- 2) Beantwoording Kamervragen Van Mastwijk en Atsma (CDA) (bijlage 4)
- 3) Memo over controlekosten streekproducten en over wetgeving en regels voor streekproducten - Land &Co/ Maria van Boxtel i.o.v. Taskforce Multifunctionele Landbouw (bijlage 5)
- 4) Eten van waarde – Voedselkwaliteit in Nederland, WUR (2007) (bijlage 6)
- 5) “Voedselveiligheid tot (w)elke prijs?”, rapport TA Stuurgroep (2003) (bijlage 7)
- 6) TV uitzendingen “De slag om Brussel” (VPRO, 11-09-2009 over kaas; en 10-05-2010 over vlees)

Bijlage 3: Beantwoording schriftelijke vragen door COZK

In 2007 zijn over dit onderwerp Kamervragen gesteld. Is er vanaf die tijd nog iets veranderd? Wat is op dit moment de frequentie van de controlebezoeken en betalen bedrijven naast de controle nu wel of niet voor de bemonstering?

COKZ: Met betrekking tot de controles in het kader van het HP is er in principe (m.b.t. controlefrequentie en kosten) niets gewijzigd. Voor de goede orde wordt verwezen naar de beantwoording van de Kamervragen.

Met betrekking tot de controles voor GTS en BOB bij boeren is voor de kleine boeren (< 25000 kg boerenkaas) in het productdossier de controlefrequentie van 6 naar 2 bezoeken per jaar teruggebracht.

Onderzoek van producten die bedrijven zelf moeten laten uitvoeren komen voor rekening van de bedrijven; monsteronderzoek in het kader van het HP door de CI vindt plaats op kosten van de overheid en kosten van monsteronderzoek in het kader van GTS en BOB zijn voor rekening van de bedrijven. Dit is niet gewijzigd t.o.v. 2007.

Wel is uit efficiëntieoverwegingen besloten de controles in het kader van HP en GTS/BOB zo veel mogelijk te combineren.

Wat zijn jullie investeringen in opleiding/kennis van controleurs over ambachtelijke productie en mogelijk andere risicofactoren dan in de grootschaliger ketens?

De opleiding van controleurs is in principe niet afhankelijk van de grootte van het bedrijf of het soort bedrijf.

Heeft COKZ een gericht beleid om te kijken hoe ambachtelijke productie – binnen de wettelijke kaders - zoveel mogelijk kan worden gestimuleerd?

COKZ is een controle-instelling die in opdracht van overheden controles uitvoert en niet een instelling die producties van bepaalde groepen belanghebbenden moet stimuleren. Dat is de taak van belangenbehartigers als bijv. Bond van Boerderijzuivelbereiders, Ned. Zuivel Organisatie e.d.

Hoe kijkt COKZ naar de discussies over thermiseren van kaas?

COKZ controleert op de door de overheid gestelde normen en is niet aangewezen om zich te mengen in discussies over onderwerpen die te maken hebben met de productie van zuivelproducten.

Bijlage 4: Beantwoording Kamervragen Van Mastwijk en Atsma (CDA)

Tweede Kamer der Staten-Generaal

2

Vergaderjaar 2007–2008

Aanhangsel van de Handelingen

Vragen gesteld door de leden der Kamer, met de daarop door de regering gegeven antwoorden

279

Vragen van de leden **Mastwijk** en **Atsma** (beiden CDA) aan de minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit over *regelgeving zuivelbedrijven*. (Ingezonden 23 augustus 2007)

1

Kent u het artikel «Kaasmakers kapot gecontroleerd»¹ en de daaraan gerelateerde uitzending over de problemen van kaasmakerij Moons te Linde?²

2

Wat is uw reactie op de teneur in beide nieuwsuitingen dat door verscherpte regelgeving en intensievere controles met daaraan verbonden kosten het voor ambachtelijke kaasmakerijen steeds moeilijker wordt om het hoofd boven water te houden?

3

Kunt u aangeven welke Europese richtlijnen verplicht dienen te worden toegepast, wat de daarbij behorende maatregelen en controles zijn, inclusief de in rekening te brengen kosten? Kunt u daarnaast aangeven welke maatregelen aanvullend op Europese regelgeving door u zijn genomen, inclusief de daaraan verbonden kosten? Wat is de reden van het treffen van deze aanvullende maatregelen?

4

Kunt u aangeven welke verschillen er zijn tussen richtlijnen en voorschriften, die gelden voor grote zuivelbedrijven enerzijds en ambachtelijke kaasmakerijen anderzijds en wilt u daarbij inzicht geven in de wijze van tarifiering en de reden van de verschillen?

5

Deelt u de mening dat de ambachtelijke kaasmakerijen en andere kleine ambachtelijke zuivelbedrijven zich een plaats in de Nederlandse samenleving hebben verworven en een waardevolle bijdrage leveren aan het leefbaar houden van het platteland?

6

Bent u bereid na te gaan op welke wijze de regelgeving kan worden versoepeld, respectievelijk versimpeld, zodat de administratieve lastendruk die de afgelopen jaren is toegenomen en de betrokken bedrijven financieel zwaar belast kan worden verminderd, zodat in deze sector de voorgenomen 25% vermindering van lastendruk kan worden gerealiseerd?

¹ de Volkskrant, 15 augustus 2007.

² TV Drenthe, 15 augustus 2007.

Antwoord

Antwoord van minister **Klink** (Volksgezondheid, Welzijn en Sport), mede namens de minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit. (Ontvangen 16 oktober 2007)

1

Ja.

2

De regelgeving voor de ambachtelijke kaasmakerijen is niet verscherpt en er zijn dus geen intensievere controles gekomen. De nieuwe Verordening EG/852/2004, geeft de ondernemer eerder meer eigen verantwoordelijkheid aangezien nu uitgegaan wordt van doelvoorschriften. Deze EU-regelgeving is voor zover hier aan de orde geïmplementeerd in uitvoeringsregelgeving op grond van de Warenwet. In eerdere regelgeving waren dit nog middelvoorschriften. Het is wel zo dat hoge eisen gesteld moeten worden aan het bereiden van oppervlakte gerijpte kaas uit rauwe melk. Bacteriologische risico's zijn bij deze producten relatief groot. Bij de opstart van een bedrijf dat dergelijke producten maakt wordt in eerste instantie regelmatig gecontroleerd of dit proces door de bereider beheerst wordt. Wanneer dit het geval is kan de controlefrequentie teruggeschroefd worden.

3

Voor alle bedrijven die levensmiddelen voortbrengen geldt dat deze moeten voldoen aan de bepalingen in de Europese hygiëneregelgeving, die is vastgelegd in de Verordeningen EG/852/2004, EG/853/2004 en EG/854/2004.

In het kader van deze regelgeving worden zuivelbedrijven eenmaal per jaar bezocht. Hierbij wordt nagegaan in hoeverre op hygiënische wijze de producten bereid kunnen worden. Deze controles nemen ongeveer drie uur in beslag.

Ook moeten bedrijven hun producten regelmatig laten onderzoeken op aanwezigheid van schadelijke bacteriën. Wanneer het bedrijf laat zien dat de normen voor aanwezigheid van pathogenen gedurende langere tijd niet wordt overschreden kan de frequentie van monsternames terug. Een basisfrequentie blijft echter altijd nodig en is ook verplicht in het kader van bovengenoemde regelgeving. Aanvullend zijn door de Nederlandse overheid geen maatregelen genomen.

4

Alle bedrijven die levensmiddelen voortbrengen, groot of klein, zullen moeten voldoen aan bovengenoemde Europese regelgeving. Hierop moet ook toezicht plaatsvinden.

In het kader van de Verordening EG/853/2004 moeten de bereiders van zuivelproducten worden erkend. Controles in verband met erkenningen en het onderhoud van de erkenningen worden bij de bedrijven in rekening gebracht. De controles bij boerderijzuivelbereiders die alleen huisverkoop hebben vinden plaats op kosten van de overheid.

Per jaar vindt één aangekondigde audit plaats die betrekking heeft op de erkenning. Wanneer onvoldoende aan de erkenning wordt voldaan volgen één of meer extra audits. Onaangekondigde inspecties (bijvoorbeeld bij bedrijven met veel tekortkomingen) worden uitgevoerd op kosten van de overheid. Bij de kaasbereiders worden ook regelmatig monsters genomen op kosten van de overheid voor onderzoek naar bijvoorbeeld *Listeria monocytogenes* en *Salmonella*. Ieder bedrijf wordt eenmaal per jaar bezocht. De tarifiering van controle is afhankelijk van de tijdsduur, uurtarief,

reiskosten en de afhandelkosten. Het verschil tussen grote en kleine bedrijven ligt voornamelijk in de tijdsduur die besteed moet worden aan een audit. Ook heeft de ondernemer zelf invloed op de tijdsduur van het controlebezoek. Wanneer hijzelf goed geadmineistreerd en vakdeskundig te werk gaat kan veel tijd worden bespaard tijdens het bezoek.

5

Ik deel zeker uw mening dat de ambachtelijke kaasmakerijen en andere kleine ambachtelijke zuivelbedrijven een waardevolle bijdrage leveren aan het leefbaar houden van het platteland. Dit blijkt tevens uit de ondersteuning van de sector door de minister van LNV die in februari 2007 heeft geresulteerd in het verkrijgen van een Europese erkenning van Boerenkaas als Gegarandeerde Traditionele Specialiteit.

6

Ik kan de regelgeving niet versoepelen omdat dit Europese verordeningen zijn die rechtstreeks toepasbaar zijn.

Wel kan de ondernemer zelf ervoor zorgen dat de administratieve lastendruk niet te hoog wordt door gebruik te maken van de Hygiëncode voor boerderijzuivelaars. Ook geldt dat bij de kleine bedrijven bij de implementatie van de regelgeving veelal minder administratie nodig is dan bij de grote bedrijven. Wel wordt dan bij het toezicht heel goed gekeken naar de vakdeskundigheid van de ambachtelijke kaasbereider. Tot slot kan ik wel melden dat op verzoek van de boerderijzuivelaars nagegaan wordt in hoeverre het mogelijk is de frequentie van beoordeling bij de boerderijzuivelaars te verminderen. Hiervoor worden in 2007 criteria ontwikkeld. Dit project wordt gefinancierd uit de bijdrage van het ministerie van VWS aan het COKZ.

hoe staat het hiermee?

loopt dit nog?

Is dit nog steeds zo?

Bijlage 5: Memo over controlekosten streekproducten en over wetgeving en regels voor streekproducten

Hoe is de controle op hygiëneregeling en de bijbehorende kosten geregeld?

- Hoe kwetsbaarder het product (zuivel, vers vlees, eieren), hoe strenger de eisen en hoe sneller en vaker er controles en monsters worden genomen (verplicht)
- Alle producten zijn onderworpen aan productschapshelling, en aan een voedselveiligheidsplan (hygiëncode) waar soms kosten aan verbonden zijn. Niet alle producten zijn ook onderworpen aan controlekosten op de hygiëne:
 - Zelf zuivel verwerken en zelf (laten) slachten geven verplichte controlekosten voor de boer, verwerker (slager)
 - Zelf eieren verkopen of verwerken met door Stichting Controlebureau voor Pluimvee, Eieren en Eiproducten met controlekosten voor kippenboer (vergelijkbaar met KKM) en voor het pakstation tarief pakstation.
 - Zelf groente of fruit verwerken geven geen verplichte controlekosten voor de boer of verwerker (jam, soepproducent etc); dit valt onder de nVWA
 - Zelf brood bakken geeft geen verplichte controlekosten; bederfelijke bakkerijproducten in ongekoelde presentatie (bijvoorbeeld rijstevlaai buiten koeling) 1 keer jaarlijks een microbiologische controle, te betalen door bakker/producent. VRIJWILLIGE inspecties door Nederlands Bakkerij Centrum kennen kosten van € 170,- tot € 460,- per inspectie (afh. bedrijfsgrootte en productsoort)

Conclusie: alleen zuivelverwerking, eieren en slachten kennen controlekosten voor ambachtelijke producenten, in de bakkerijwereld beperkte kosten. Bij de overige sectoren vallen de kosten onder de publieke diensten van de nVWA.

Hoe hoog zijn die kosten dan?

Zelf-zuivelen: Controlekosten COKZ bedragen circa € 1.000/jaar. Dit lijkt niet veel, maar is voor kleinschalige zelfzuivelaars zo'n 1-10% van de omzet en dan een flink bedrag.

Zelf-slachten: Zelfslachtende slaggers betalen onder het nieuwe keurregime per 1 januari 2006 zo'n 13% meer aan keuringskosten. Door de tariefopbouw met een starttarief, plus een uurtarief en een bedrag per dier geldt: hoe minder dieren, hoe hoger de kosten per dier ofwel per kilo vlees. Uitgaand van het eens per week slachten van twee varkens en een rund is een zelfslachter per jaar 550 euro duurder uit.

Zelf eieren verwerken of verkopen: het pakstation kent een tarief afhankelijk van het aantal eieren; minder dan 10.000 eieren circa € 1.000,-; tot 100.000 eieren circa € 2.500,- en meer dan 100.000 eieren circa € 4.500,-. Voor producenten met minder dan 50 kippen die zelf eieren verkopen, gedooft het CPE nog dat ze niet stempelen (mag eigenlijk niet). Ook hier betalen kleinschalige producenten dus relatief meer.

Feit → Voor ambachtelijke ondernemers zijn de controlekosten hoog.

Bijlage 6: Passages uit “Eten van waarde – Voedselkwaliteit in Nederland”, WUR (2007)

Eten van waarde – Voedselkwaliteit in Nederland, WUR (2007)

Prof.dr. M. van Boekel, hoogleraar Productontwerpen en Kwaliteitskunde

Departement Agrotechnologie en Voedingswetenschappen, Wageningen Universiteit

3.3.9 Ambachtelijkheid

Beleid

Het LNV-beleid rond ambachtelijkheid volgt rechtstreeks uit het EU-landbouwkwaliteitsbeleid.

Met betrekking tot ambachtelijkheid (inclusief streekproducten) spreekt de EU van ‘Communautaire regelgeving om landbouw- en voedingsproducten te beschermen en er een meerwaarde aan te geven’. Deze regelgeving is sinds 1992 van kracht.

Binnen deze regelgeving zijn drie verschillende beschermingscategorieën met bijbehorende keurmerken gedefinieerd (zie box 3.1). De verschillende beschermingscategorieën zijn door de EU in het leven geroepen, omdat landbouwproducten en levensmiddelen met bijzondere kenmerken werden nagemaakt en dan onder dezelfde naam als het eigenlijke product werden verkocht. Deze categorieën zijn:

- Beschermde Oorsprongs Benaming (BOB), omvat producten waarvan de productie, verwerking en bereiding plaats vinden binnen een bepaald geografisch gebied volgens een erkende en gecontroleerde werkwijze.
- Beschermde Geografische Aanduiding (BGA), waarbij minimaal één van de productie-, verwerkings- of bereidingsstadia toegeschreven moet kunnen worden aan de geografische oorsprong. Verder kan dit product een bepaalde faam genieten binnen een afgebakend geografisch gebied.
- Gegarandeerde Traditionele Specialiteit (GTS), die tot doel heeft de traditionele productsamenstelling of productiemethode te benadrukken (en niet verwijst naar de herkomst).

Het gaat hier ook om Verordening (EG) 510/2006 met betrekking tot de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen en Verordening (EG) 509/2006 met betrekking tot gegarandeerde traditionele specialiteiten voor landbouwproducten en levensmiddelen

(http://ec.europa.eu/agriculture/foodqual/quali1_nl.htm). Voor bescherming van kleinschalige voedselproductie is in de EU-hygiëneverordening opgenomen, dat ieder bedrijf zelf mag bepalen hoe de kwaliteit geborgd wordt, zo lang dit maar inzichtelijk en controleerbaar is.

Activiteiten

Op basis van de dereguleringsgedachte is eind negentiger jaren bewust afgezien van een nationale wettelijke regeling ter ondersteuning van de ontwikkeling van streekproducten.

Gekozen is voor het bevorderen van de ontwikkeling van een privaatrechtelijk keurmerk dat beheerd wordt door de stichting Streekkeigen Producten Nederland (SPN), een initiatief van de streekproducenten zelf. LNV stimuleert hiertoe de uitvoering van een SPN programma gericht op de zelfredzaamheid en professionalisering van deze sector. Deze financiële ondersteuning is na 2003 niet voortgezet. De sector dient zich nu zelf te kunnen redden (Kamerbrief 2003/419 I&H).

Beleidsdoelen

LNV is momenteel haar rol op het gebied van streekproducten aan het herijken. Concrete LNV doelstellingen ten aanzien van ambachtelijkheid zijn momenteel niet geformuleerd.

Box 3.1 Beschermden producten in Nederland

Stand van zaken

De volgende Nederlandse producten hebben een Europese BOB erkenning: de kazen Noord-Hollandse Gouda, Noord-Hollandse Edam, Kanterkazen en Boeren-Leidse met sleutels, de aardappel Opperdoezer Ronde en de Westlandse Druif. Sinds 2003 zijn BGA-aanvragen voor Gouda Holland en Edam Holland bij de Europese Commissie in behandeling. Rauwmelkse Boerenkaas is bijna erkend als GTS.

Feiten en cijfers

In totaal zijn circa 740 Europese producten geregistreerd als BOB, BGA of GTS. Voor BOB en BGA geldt, dat kazen, groenten en fruit het sterkst vertegenwoordigd zijn, met ieder ruim 20%. Ook veel voorkomend zijn vers vlees, worsten, oliën en vetten. Bij GTS is bier de koploper met een aandeel van 6%. Lidstaten met de meeste geregistreerde producten zijn Frankrijk (21%), Italië (19%), Portugal (14%), Griekenland (13%) en Spanje (11%). Nederland is goed voor een krappe 1%.

Bijlage 7: “Voedselveiligheid tot (w)elke prijs?”

Essays en verslag conferentie, Stuurgroep Technology Assessment, Ministerie van LNV, Rougoor, C. , W. van der Weijden, P. Bol (red.) (2003)

1.2. Voedselveiligheid, consumentenbelangen en de politieke implicaties

Inleider: Tim Lang (City University of London), hoogleraar Food Policy

Hij spreekt over voedselveiligheid, consumentenbelangen en de politieke implicaties.

De laatste 50 jaar stond voldoende productie van voedsel centraal in het voedselbeleid.

Nederland liep in Europa voorop in een landbouwbeleid dat zorgde voor een verzekerde aanvoer van voldoende en gevarieerd voedsel tegen lage prijzen. De consument kreeg mede hierdoor een hogere levensverwachting.

Toch verloor de consument in de loop van die halve eeuw geleidelijk aan zijn gemoedsrust. Er was sprake van voedselschandalen, die wel weer voorbij gingen maar bij de consument toch een gevoel van bezorgdheid achterlieten. Het vertrouwen was geschokt.

De consument bleek niet zo machtig als hij dacht, stelt Lang vast. Alles heette en heet nog wel te gebeuren 'in naam van de consument' maar de interne dynamiek in de voedselketen is veel bepalender voor wat er gebeurt dan het belang van de consumenten, die zich overigens nog steeds niet goed

georganiseerd hebben. En zo kwam een fundamentele crisis in de voedselketen aan de oppervlakte. Een crisis die zich ook doet voelen in gigantische externe kosten. Alleen al de BSE-crisis zou de Engelse samenleving 4 miljard pond gekost hebben.

Er is dus reden voor bezorgdheid, zegt Lang, maar we moeten we ons realiseren dat voedselveiligheid absoluut niet de grootste risicofactor is voor de volksgezondheid.

Voedselveiligheid is belangrijk – natuurlijk – maar niet een hoofdpunt om je zorgen over te maken. Althans niet in West-Europa.

In de minder ontwikkelde landen ligt het enigszins anders. Slechte waterkwaliteit, slechte hygiëne en lage kwaliteitseisen aan het voedsel maken het voedsel daar minder veilig dan hier. Maar toch: zelfs dáár wordt het risico op het gebied van voedselveiligheid inmiddels ingehaald door andere dieetgerelateerde risico's. Wij verkopen hen het voedsel waar zij hart- en vaatziekten van krijgen.

Mondiaal is overgewicht nu al een groter probleem dan ondergewicht en - behalve in Afrika – vormen de niet-infectieuze ziekten (zoals kanker en hart- en vaatziekten) overal in de wereld reeds de belangrijke doodsoorzaken. In termen van verloren levensjaren zal het aandeel van infectieziekten naar verwachting tussen 1990 en 2020 halveren: in ontwikkelde landen van 7,8 naar 4,3% en in onderontwikkelde landen van 48,7 naar 22,2%. Zelfs dáár is voedselveiligheid over niet al te lange tijd niet meer het hoofdprobleem. In Europa zijn hart- en vaatziekten goed voor 42% van de – soms vroegtijdige - sterfgevallen. Met alle kosten van dien voor de gezondheidszorg, verzekeringen, verlies aan arbeid, en immateriële schade voor nabestaanden. In Lang's eigen land, het Verenigd Koninkrijk, zijn de meeste indicatoren voor voedselonveiligheid

(na een periode van stijging) inmiddels aan het dalen. Uitzonderingen daarop vormen *E.coli*- en *Campylobacter*-infecties vanuit voedsel.

Lang herhaalt: natuurlijk is voedselveiligheid niet onbelangrijk. Je moet er voortdurend alert op blijven dat oude problemen opnieuw de kop op kunnen steken. En er zijn nieuwe crises te verwachten. Hij denkt daarbij aan acrylamide, nieuwe (soorten) infecties of een uit de hand lopend gebruik van antibiotica en andere antimicrobiële middelen. Ook veranderingen als urbanisatie, watertekorten en klimaatsverandering zullen nieuwe problemen opleveren. Maar al met al is het evident dat voedselveiligheid **relatief** een veel minder groot probleem is dan andere dieetgerelateerde ziekten. Toch blijft voedselveiligheid in het beleid prioriteit krijgen!

Blijkbaar is evidentie niet de bepalende factor in de beleidsvorming. Men vindt dat de feiten 'eerst onderzocht' moeten worden, men kent ze niet, óntkent ze zelfs, werkt met halve waarheden of met de feiten van gisteren. Kortom: beleid komt op een nogal verwarrende wijze tot stand en niet bepaald met wetenschappelijke precisie. Het is een product van politiek en machtsevenwichten. Beleid wordt ook meer bepaald door 'grote gebeurtenissen' dan door kleine stapsgewijze beslissingen.

En het wordt sterk beïnvloed door visies en denkbeelden zoals die in de samenleving bestaan en worden geuit door opinieleiders. Met enige ironie zou je kunnen zeggen dat het beleid meer *eminence-based* is dan *evidence-based*.

Mede daardoor konden de schandalen in het nabije verleden (aangewakkerd door consumentenbewegingen) zo'n grote impact krijgen. Een impact die zich niet alleen vertaalde in een afnemend vertrouwen in de voedselketen zelf, maar ook in de overheid. Reden te meer voor zowel overheid als bedrijfsleven om voedselveiligheid hoog op de agenda te plaatsen. Anders verliezen ze nóg meer imago. Centraal staat volgens Lang derhalve het verlies van vertrouwen van de consument. Die is *restless* geworden, ongedurig. Bij het denken over volksgezondheid ging het in het verleden om hygiëne, zuivering, controle en het tegengaan van vervalsing. Bij de nieuwe dieet-gerelateerde ziekten denkt men aan voorlichting, etikettering, HACCP, nieuwe wetgeving en hervorming van beleidsinstanties en toezichhoudende lichamen. Maar deze benaderingen leveren weinig op. Zo legt voorlichting het altijd af tegen de reclame. Een bedrijf als McDonald besteedt jaarlijks al een miljard dollar aan marketing. Tegenover één dollar van de WHO heeft de voedingsindustrie het 500-voudige te besteden. Aan HACCP heb je niets als het gaat om hartziekten, kanker of watergebrek. Ook de wetgeving legt het af tegenover het globaliserende bedrijfsleven als het gaat om internationale afstemming.

De oude benadering voldoet bovendien niet meer omdat veel nieuwe problemen niet meer terug te voeren zijn tot één productieketen; omdat de verantwoordelijkheden van de overheid verdeeld zijn over verschillende instanties en departementen, en omdat het bedrijfsleven zijn verantwoordelijkheid ontkent.

Volgens Lang staan we aan het einde van het '*productionist paradigm*', volgens welke we kennis en geld steken in de productie van voedsel dat dan (de laatste tijd vergezeld van voorlichting) vanzelf tot meer gezondheid zou leiden. Dit 'einde' manifesteert zich in de *food wars* die momenteel woeden. Aan het front van diëten, gezondheid en ziektepreventie; aan het front van het milieu; aan het front van productiewijzen; aan het front van controle; aan het front van de onzekere en opstandige consument; aan het front van botsende visies en ideologieën.

Volgens Lang gaat het straks om twee alternatieve paradigma's:

A. Die van de **Life Sciences**. Integratie van inzichten uit de genetica, biologie, techniek, voeding, enz. Werken aan gerichte persoonlijke diëten. Veel inzet van kennis, kapitaal en controle.

B. Die van de **Ecologie**. Ook hier integratie, maar dan georganiseerd vanaf de basis. Integratie van plaatselijke mogelijkheden (milieu, grondstoffen, energie), diversiteit, sluiting van kringlopen.

A impliceert controle, voedsel máken, functional foods – het leidt tot een persoonlijk dieet. B impliceert een multidisciplinaire benadering, integratie, diversiteit – sluiting van de cirkel.

Voedselveiligheid, zo besluit Lang, heeft de huidige crisis aan het licht gebracht.

De uitdaging is nu om tot een nieuw paradigma te komen:

- De overheid zal daarbij moeten redeneren vanuit een meer integrale 'ecologische' gezondheidszorg.
- Het bedrijfsleven moet actief oog hebben voor de toenemende voedselgerelateerde ziekten zonder daar direct standaardoplossingen voor te willen verkopen.
- En de burger moet zich gaan gedragen als bürger en niet louter als een 'kan-het-goedkoper?' consument.

Volksgezondheid is een kwestie van visie!

1.5. Voedselveiligheid en volksgezondheid

Inleider: Huub Savelkoul (WUR, Leerstoelgroep Celbiologie en Immunologie)

Voorzitter: Leo Jansen (lid Stuurgroep TA)

(zie ook paragraaf 4.1 'Voedselveiligheid in het licht van de hygiënehypothese')

Voedselveiligheid en volksgezondheid; de rol van de hygiënehypothese

De spreker is Wagenings bioloog, maar heeft lang in een medische setting gewerkt. Nu is hij terug in Wageningen, op de leerstoel Celbiologie en Immunologie. Hij zal het hebben over de samenhang tussen het immuunsysteem en de prikkels die het ondervindt, hetgeen kan leiden tot specifieke weerstand; wat is de invloed van hygiëne daarop? We hebben een aangeboren natuurlijk weerstandsvermogen dat door allerlei invloeden wordt omgevormd in een geadapteerde (antigeen-specifieke) immuniteit. Die invloeden zijn onder andere: voedsel, stress, pathogenen en vaccinaties. Vanaf het eind van de 19e

eeuw hebben we heel wat prikkels van het immuunsysteem weggehaald, bijvoorbeeld via hygiënische maatregelen als riolering en waterleiding (goed voor een reductie van de infectieziekten met 1/3). Aan de andere kant komen er gevaren bij, zoals HIV-infecties (nu al 60 miljoen mensen besmet, waarvan een derde gestorven).

Het aantal hygiënische maatregelen in maatschappij en huishoudens loopt inmiddels in de honderden (handen wassen, keuringsdiensten, vuilverwijdering, etc.). Tegelijkertijd zien we in Westerse landen een toename van allergie en verwante aandoeningen zoals astma. Allergie zag men in 1991 bij 19% van de West-Europese bevolking en in 1995 bij 27%. Astma bij 4% in 1973 en 9% in 1988, en voor eczeem bedroegen die cijfers toen 5% resp. 16%. Los van het ziekteleed, zijn deze aandoeningen direct (gezondheidszorg) en indirect (economie) goed voor vele tientallen miljarden euro's per jaar in het Europa van nu.

Uiteraard is er een genetische component bij genoemde ziekten. Maar in een paar generaties verandert de genetische make-up van een bevolking nauwelijks. Na correctie voor de genetische factor constateert men heel wat omgevingsfactoren zoals, roken, luchtverontreiniging, huisdieren, mijten en borstvoeding, die al dan niet een prikkel vormen voor het immuunsysteem.

Hoe ziet men de immunologische basis van genoemde fenomenen? Ruim tien jaar geleden werd gepostuleerd dat er in het immuunsysteem een balans moet bestaan tussen T-helpercellen type 1 en T-helpercellen type 2 (Th1 en Th2). Th1 cellen worden gestimuleerd door (virale) infecties in de eerste paar levensjaren. Wanneer dit onvoldoende gebeurt blijven de Th2 cellen (die tijdens de zwangerschap domineerden, iets dat de vrucht beschermt tegen afwijzing) overheersen en dit is geassocieerd met allergische reacties. Een te dominerend Th1 systeem is gerelateerd aan autoimmuunziekten als reumatoïde artritis, multiple sclerose en diabetes mellitus. We noemen deze verklaring: de hygiënehypothese (HH).

De regulatie van immunologische reacties geschiedt met stoffen die cytokines heten. Ze worden geproduceerd door Th1 en Th2 cellen, die er elkaar ook mee 'in toom houden'. Inmiddels is aangetoond dat dit schema toch iets te simpel is. Het blijkt dat er T-helpercellen zijn die de hoofdregie hebben over de Th1 en Th2 cellen: de T-regulatorcellen (Treg).

Is er bewijs voor de hygiënehypothese? Bekend is het voorbeeld van de twee Duitslanden. Bij de Wende bleek West-Duitsland veel astma te hebben tegen veel bronchitis in Oost-Duitsland. Heel snel verschoven de Ossies naar het West-Duitse patroon. Dit lijkt een bevestiging van de HH, maar veel sterker zijn de waarnemingen bij kinderen die intensief contact met vee hebben, in Duitsland, Zwitserland, Oostenrijk en de USA. Zij hebben zeer lage percentages voor allergische aandoeningen, hooikoorts en astma (deze laatste aandoening zelfs 10 maal zo weinig!), vergeleken met dorpskinderen zonder die contacten. Kinderen van part time boeren zitten er tussenin. Vooral endotoxinen (uit de

darmen van dieren) zouden dit bewerkstelligen. Een ander suggestief voorbeeld zijn de lagere allergiecijfers bij kinderen van antroposofische ouders.

De Th2 dominantie in de eerste paar levensjaren moet niet gezien worden als 'slecht'. Er zit een evolutionair voordeel aan. Al te heftig reageren op bijvoorbeeld virale infecties zou de gastheer schade kunnen doen en zelfs tot de dood kunnen leiden. Een verrassende illustratie hiervan vormde de Spaanse griep van 1917-1919. Hieraan stierf een paar procent van de wereldbevolking, maar niet 'at random'. Gezonde mensen die heftig reageerden moesten dat vaak met de dood bekopen, terwijl 'kwakkelaars' met astma en allergieën er vaak goed uit kwamen.

Interessant is het werk van Leidse parasitologe Maria Yazdanbakhsh. Zij demonstreerde dat worminfecties, die geassocieerd zijn met veel Th2 cellen, bij een heel grote wormlast (ontwikkelingslanden!) veel Immunoglobuline E (IgE) doen aanmaken, dat dan via cytokinen een omlaag-regulering van zowel Th1 als Th2 cellen geeft. De prikkeling moet kennelijk robuust plaatsvinden, iets wat in ons Westen bijna niet gebeurt.

De spreker formuleert conclusies:

- We moeten vooral doorgaan met het vaccineren van jonge kinderen tegen gevaarlijke infectieziekten.
- De (nieuwe) vaccins moeten rationeel ontworpen worden; adjuvantia kunnen zorgen voor
- een juiste Th2 stimulatie, als tegenwicht voor een eenzijdige Th1 stimulans.
- We moeten toleranter staan tegenover 'onschuldige' infecties.
- In de veehouderij moet het zogenoemde BRAVO-principe gehanteerd worden. Dit houdt in:
 - goede huisvesting (beweging en geen crowding)
 - het voorkomen van chronische stress
 - ontspanning en mogelijkheid tot soorteigen gedrag
 - goed en afwisselend voer (ruwvoer i.p.v. krachtvoer)
 - minder versleping van dieren en hygiëne tijdens houderij en verwerking.

En tenslotte: men moet bedacht zijn op zoönosen en transmissie van infecties voorkomen.

5.2. Voedselveiligheid versus Voedseldiversiteit

Inleider: Hielke van der Meulen (docent/senioronderzoeker Universiteit Nyenrode, Center for Entrepreneurship, coördinator "Ark van de Smaak" voor Slow Food Nederland)

Inleiding

In dit essay wordt betoogd dat regels die de overheid, en in haar verlengde particuliere afnemers, hanteert voor het garanderen van de veiligheid van voedingsmiddelen het voortbestaan bedreigen van voedselproducten die op een ambachtelijke of natuurlijke wijze worden gemaakt. Vanwege de economische en maatschappelijke verdiensten van deze producten en hun makers, zouden zij beschermd moeten worden tegen de dikwijls overdreven of slecht onderbouwde hygiëne-eisen. Met name bedreigd worden producten

van dierlijke oorsprong: zuivelproducten, vleeswaren en vers vlees. Verder treffen de hygiëneregels vooral de zogenoemde “primaire diversiteit”, die voorkomt uit specifieke processen in de landbouw (rassenkeuze, grondsoort, teeltsysteem enz.) en in de bewerking van de enkelvoudige grondstoffen (kruiden, rijpen). Hier tegenover staat de meer industrieel geconstrueerde *end of pipe*-diversiteit, die wordt verkregen door het variëren met grondstoffen, toevoegingen en verpakkingen.

De discussie over voedselveiligheid versus voedseldiversiteit zou moeten worden gevoerd aan de hand van de kenmerken die consumenten en burgers in de bedreigde producten waarderen, namelijk:

- kleinschaligheid
- ambachtelijkheid
- traditie en
- natuurlijkheid.

Een voedselproduct kan uiteraard meerdere van deze kenmerken tegelijk bezitten. Verder is het zo dat de vier op een specifieke manier met elkaar samengaan. Zo impliceert een traditioneel product doorgaans een ambachtelijke productiewijze, en betekent een ambachtelijke werkwijze dat de schaal per productie-eenheid aan een maximum gebonden is.

Men zou de vier kenmerken kunnen samenvatten onder de noemer authenticiteit⁵¹.

Volgens Engels onderzoek is dit metakenmerk een steeds belangrijker koopargument voor consumenten⁵². Hieronder worden eerst de verdiensten van de vier afzonderlijke kenmerken kort besproken.

Vervolgens worden voorbeelden gegeven van bedreigende hygiënemaatregelen en hun impact, als ook de kennislacunes op dit gebied. Tot slot wordt een aantal oplossingen voorgesteld die de bedreiging van de primaire voedseldiversiteit kunnen beperken en aanbevelingen voor verder onderzoek.

⁵¹ Onder authentiek wordt verstaan: oorspronkelijk, uit de eerste hand, ongekunsteld, echt.

⁵² D. Lewis & D. Bridger (2001), *The Soul of the New Consumer: Authenticity—What We Buy and Why in the New Economy*, Nikolas Braelley, New York.

Kleinschaligheid

Kleinschalig voedselproducerende bedrijven, zoals bijvoorbeeld een kaasboerderij of een slagerij die zijn eigen vleeswaren maakt of een stadsbrouwerij, maken voor de consument de bereidingswijze inzichtelijk. Een kijkje achter de schermen is doorgaans geen probleem. Middelgrote en grote bedrijven daarentegen gebruiken graag het hygiëneargument, al dan niet terecht, om bijvoorbeeld een verzoek voor een excursie af te wijzen. Fysiek inzicht in het productieproces is hier bijna onmogelijk aan het worden. Behalve inzicht in de bereiding van voedselproducten geeft de ‘menselijke maat’ van de productie de consument het gevoel van overzicht en controle, en dus veiligheid. Kleinschaligheid bevordert (niet noodzakelijkerwijs maar wel tendentieel) een direct

contact tussen maker en consument, doordat zij goed samen kan gaan met directe verkoop. In het persoonlijke contact met de consument kan veel informatie over het bedrijf worden overgedragen en zal er een persoonlijke vertrouwensrelatie ontstaan tussen maker en consument. Deze sociale relatie heeft voor de consument als positief effect, naast inzichtelijkheid, dat de producent zich wel tweemaal bedenkt voordat hij/zij risico's gaat nemen met de gezondheid van de klanten en dus geneigd zal zijn extra aandacht te besteden aan de veiligheid van de voedselbereiding.

Omgekeerd kan de producent aan de kleinschaligheid van zijn/haar bedrijf dezelfde voordelen ontleen als de consument, namelijk overzichtelijkheid en persoonlijk contact. Een groot praktisch voordeel van kleinschaligheid is dat de bron van een eventuele voedselbesmetting snel te achterhalen is en dat de omvang van de schade per definitie beperkt is. De massale inname van verdachte producten is overbodig. Zo kan een zelfslachtende slager, in het geval van bijvoorbeeld een BSE-controle, direct doorverwijzen naar de lokale boer en de slachterij die hem in de bewuste week het rund respectievelijk het karkas hebben geleverd.

Bij dit voordeel moet echter direct de kanttekening worden geplaatst dat bijvoorbeeld vrijwel alle zelfstandige slagerijen in Nederland hun varkens- en kippenvlees van de groothandel betrekken en wat dat betreft in hetzelfde grootschalige, anonieme circuit opereren als de supermarkten en de horeca. Een vergelijkbare complicering van de keten is te zien bij de vele warme bakkers die hun meel inclusief toevoegingen (broodvet, bruinmaker, geurmaker enz.) kant en klaar aangeleverd krijgen door de meelfabriek.

Ambachtelijkheid

De verdiensten van een ambachtelijke productiewijze komen deels overeen met die van kleinschaligheid, omdat ambachtelijkheid doorgaans een kleine schaal impliceert. Ambachtelijkheid is eigenlijk wat de consument verwacht van een kleinschalige voedselproducent. Deze indruk is niet altijd terecht. Lang niet alle slagers bereiden zelf (alle) vleeswaren die ze verkopen, bakkers werken steeds meer met volautomatische apparatuur en koks bestellen steeds vaker zogeheten *convenience* ingrediënten. De reden hiervoor is enerzijds gemak c.q. kostenbesparing, maar ook de toenemende administratieve rompslomp die een ambachtelijke werkwijze met zich meebrengt. Op grond van de Europese HACCP-normen⁵³ moeten voedselproducenten en -handelaren hun vele handelingen nauwkeurig registreren. De ambachtelijk werkwijze wordt wel tegenover de wetenschappelijke werkwijze gesteld: het productieproces wordt niet ontleed in een veelheid van deelprocessen met exacte parameters, en er vindt geen voortdurende meting en respectievelijke standaardisatie van de deelprocessen plaats. Kenmerkend voor ambachtelijk werken is dat één persoon (of een klein aantal personen gezamenlijk) de bereiding van het voedselproduct van het begin tot het eind beheerst en dit goeddeels handmatig stuurt, op basis van haar verworven vakmanschap⁵⁴. Kennis en kunde gaan hier hand in hand. Door het fysieke contact en de integrale werkwijze heeft de maker letterlijk voeling met het product.

Deze betrokkenheid is een bron van vertrouwen voor de consument. Het is een heel ander soort vertrouwen dan die welke de industriële productie geniet; deze die is gebaseerd op standaardisatie, wetenschappelijke controles en constante kwaliteitskenmerken. Kenmerkend voor een ambachtelijk product is dat het juist elke keer weer iets anders te voorschijn kan komen. Dit wordt (door de actoren in de ambachtelijke keten) niet gezien als een ongewenste afwijking van het optimale, maar als een gewaardeerd intrinsiek kenmerk. Zolang de maker maar kan uitleggen waar die verschillen door komen (grondstof, klimaat enz).

Waar kleinschaligheid de consument betrouwbaarheid biedt, schept ambachtelijkheid daadwerkelijk vertrouwen; de maker kan precies uitleggen wat hij doet en met welk resultaat. Vanuit het oogpunt van voedselveiligheid zou men kunnen zeggen dat ambachtelijkheid staat voor een holistische benadering van het productieproces en zodoende kennis oplevert die van belang kan zijn voor het inschatten van de gezondheidsrisico's van bepaalde bereidingswijzen in hun totaliteit. Het vormt een aanvulling op de kennis die voorkomt uit een wetenschappelijke, reductionistische benadering.

⁵³ Hazard Analysis Critical Control Points; het vastleggen van alle processtappen en het voortdurend monitoren van de meest kritische stappen wat betreft voedselhygiëne.?????

⁵⁴ H.S. van der Meulen (1999), *Streekproducten in Nederland; identificatie, criteria, certificering en case-studies*, Rural Sociology Group, Wageningen Universiteit, p.19.

Traditie

De verdienste van het kenmerk traditie is tweeledig. In de eerste plaats, en het meest relevant vanuit het oogpunt van voedselveiligheid, kan men traditie zien als een rustverschaffer voor de consument. Het traditionele product is beproefd, letterlijk, en daarom relatief zeker; de eventuele risico's zijn op basis van ervaringen in het verleden in te schatten. Anderzijds moeten we er voor waken om "het eten van vroeger" te idealiseren; de beschimmelde roggebroden en mislukte boerenkazen werden niet weggegooid, en dat zal niet altijd zonder gevolgen zijn gebleven voor de gezondheid van de eters.

Daarnaast biedt een traditioneel product de consument een gevoel van rust, doordat het de natuurlijke tegenhanger vormt van de veelheid aan nieuwe levensmiddelen die de industrie produceert en de hectiek van de maatschappij in het algemeen. De rust waarvan de reclame van een bekend whiskey-merk refereert: "nothing has changed, really". Een tweede verdienste van traditie is dat zij haar 'consumenten' een zekere identiteit en status verschaft, als ook aan haar makers. De identiteitsverschaffing is nog sterker indien het traditionele voedselproduct gebonden is aan een specifieke streek of bevolkingsgroep, wat vaak het geval is. De aantrekkelijkheid van het kenmerk traditie voor consumenten mag blijken uit de gretigheid waarmee de levensmiddelenindustrie hiervan gebruik en misbruik maakt in haar reclame-uitingen, net als trouwens van het kenmerk ambachtelijkheid, waaraan het haar natuurlijk per definitie ontbreekt. Op

macroniveau bezien vertegenwoordigen traditionele voedselproducten een stuk cultureel erfgoed, dat burger waard vinden om beschermd te worden voor de toekomst. Het gaat hierbij niet alleen om het behoud van museale praktijken en instrumenten, maar om het behoud van specifieke smaken, om levend erfgoed. Tenslotte kunnen hoogwaardige traditionele streekproducten⁵⁵ zorgen voor economische spin-off in de horeca en de toeristische sector.

Natuurlijkheid

Natuurlijkheid is waarschijnlijk het belangrijkste *unique selling point* van het biologische c.q. biologisch-dynamische circuit in de landbouwvoedselsector. De natuurlijkheid van biologische levensmiddelen beperkt zich overigens niet tot het primaire productieproces; ook aan de opslag, verwerking en bewerking worden duidelijke beperkingen gesteld wat betreft het gebruik van chemische hulpmiddelen. Natuurlijkheid is aantrekkelijk voor consumenten omdat ze het associëren met gezond en waarschijnlijk ook met smaakvol (niet waterig, complex). Afgezien van de juistheid van dit argument, waarvan het bewijs lastig is, wordt natuurlijkheid verbonden met beproefdheid en geeft het een gevoel van veiligheid, vergelijkbaar met het rust-effect van traditie (zie boven).

Een direct, en beter aantoonbaar belang van een natuurlijke productiewijze, is de gezondheid van de agrarische producenten, die niet met vergiften hoeven te werken. Claims uit de gangbare landbouwvoedselsector dat het niet spuiten tegen schimmels in zaadgewassen en het niet toevoegen van conserveermiddelen tijdens de opslag een verhoogd gevaar voor mycotoxinen oplevert blijken ongegrond. Biologische voedingsmiddelen scoren op dit punt gelijk of beter dan de chemisch behandelde levensmiddelen. Eventuele hogere vervuiling of besmetting van biologische ten opzichte van gangbare voedselproducten komt bijna altijd op conto van omgevingsfactoren zoals uitlaatgassen⁵⁶.

Naast deze onbedoelde microbiologische toxinen, staan de voedselgeïmuneerde toxinen ter discussie. Ook hier moet men waken voor een eenzijdige kijk. “Dezelfde of verwante stoffen [in het afweermecanisme van planten] kunnen ook de menselijke gezondheid verhogen (anti-oxidanten) of bijdragen aan extra smaak van de producten”⁵⁷.

Natuurlijkheid is overigens niet synoniem met biologisch/ecologisch. Binnen de eisen van het EKO-keurmerk is soms een behoorlijk intensieve productiewijze mogelijk, zoals Nederlandse melkveehouders en groententelers bewijzen, terwijl natuurlijkheid een extensieve teeltwijze impliceert die veel verder kan gaan dan de eisen die het Eko-keurmerk stelt.

⁵⁵ Voorbeelden zijn gerookte Amsterdamse ossenworst, Boeren-Leidse kaas, ambachtelijke Limburgse stroop, Texelse schapenkaas, Brabantse plaatham, en Naegelholt.

⁵⁶ E.T. Lammers Van Bueren (2001), *Changing Course: an Organic Perspective - the Answer to Mycotoxins*, paper presented at the World Mycotoxin Forum, May 14-15 2001, Noordwijk.

⁵⁷ www.pltaformbiologica.nl/factsheets (april 2003).

Bedreiging

Kleinschalige, ambachtelijk werkende bedrijven worden onevenredig zwaar getroffen door de controleheffingen, administratieve rompslomp en boetes die de verscherpte regelgeving en controle met zich meebrengen. De hoogte van boetes is doorgaans niet evenredig aan de omzet van het bedrijf c.q. aan de veronderstelde schade.

Deze discriminatie is voor de betrokken producenten moeilijk te verteren, te meer omdat de verscherpte regelgeving het gevolg is van grootschalige schandalen die bij uitstek werden veroorzaakt door grootschalige producenten die in lange handelscircuits opereren, en niet door de kleinschalige, ambachtelijke producenten zelf.

“[A ...] small specialist meat company, Graig Farm at Llandrindod Wells, which sells organic and additive-free meat, handles only two carcasses a week. It was told that its veterinary inspection charges will increase from £600 a year to £17,000, quite obviously a financial burden that it cannot assume. [...]

One small pork producer in the UK had charges thrown out by magistrates when the Meat Hygiene Service (MHS) prosecuted him for selling three pigs that the MHS inspectors had failed to stamp with the official EU health mark. [...]. The producer though had paid the MHS £70,000 last year for its inspections, more than he earned in his business. [...] It is significant that more than half the owners of UK abattoirs now have a criminal conviction.”⁵⁸

Mocht het zo zijn dat kleinschalige voedselproducenten de regels minder goed kennen - zij hebben hiervoor immers geen apart personeel dienst - en daardoor makkelijker te beboeten zijn door keuringsdiensten, dan worden zij zelfs dubbel getroffen. De problematiek van de ambachtelijke en traditionele voedselproducenten is niet nieuw. In zijn betoog tegen het “*terrorisme sanitair*” (hygiëneterreur) van de overheid, geeft Barberis een aantal voorbeelden, ontleend aan een uitgebreide studie in 1990-1991 naar traditionele specialiteiten in de Europese mediterrane landen⁵⁹:

“Als gevolg van de persécution sanitaire hebben verschillende lokale beurzen en markten in Villalon en Villadiego [Spanje] en in Pays de Valence moeten sluiten, terwijl in andere regio’s zoals Baskenland en Navarra de autoriteiten deze vorm van verkoop juist hebben gestimuleerd, wetende dat sommige kleine kaasproducenten hierdoor aan bepaalde hygiënecontroles ontsnapten.

[...] wat betreft de Beaufort, waar de grote semi-industriële coöperaties zich zonder al te veel moeite aanpassen aan de hygiënenormen die eigen zijn aan de moderne voedselindustrie, geldt dat niet voor de melkfabriekjes in de dorpen en op de bergweiden. Het scheiden van de ruimten voor verwerking en aflevering vergt te hoge investeringen in gebouwen; gebouwen die juist gemaakt zijn volgens een andere opvatting over kwaliteit. Een project dat op dit moment omstreden is, is de verplichte betegeling van de kaasmakerijen, ook in de alpenhutten.

Dit is niet realistisch vanwege de kosten, maar het gaat ook in tegen het advies

van de UPB [lokale gezondheidsdienst]: de kleine kaasmakerijen handhaven een microklimaat dat de bacteriekiemen draagt die nodig zijn voor de kaas, beter dan de aseptische, moderne kaasmakerijen [...].

⁵⁸ Ralph Maddock, 19 januari 2002, *Fishy Business in the European Union*, Murdochs Musings nr. 96, Montreal (<http://www.quebecoislibre.org/020119-6.htm>).

⁵⁹ C. Barberis (1992), *Les Micromarché Alimentaires: Producti Typiques de Qualité dans les Régions Méditerranéennes*, rapport EUR 13783 FR, Brussel/Luxemburg.

De overmaat aan regels komt wellicht meer tegemoet aan de druk vanuit een bezorgde stadsbevolking, die weinig afweet van goede en slechte schimmels, dan dat ze gebaseerd is op wetenschappelijk als zinvol bewezen hygiënenormen. [...]

Toen de Amerikanen bang waren dat kiemen van de varkenspest zich via de import van Parma-ham over hun land zouden verspreiden, hebben de mensen van Parma, in plaats van de importeurs proberen te overreden, met opzet heel zieke dieren uitgezocht, en voila: na een behoorlijke rijpingsperiode waren de hammen van deze varkens perfect kiemvrij. Een beetje meer aandacht voor het eindresultaat en een beetje minder scrupules over de productietechniek beschermen dus tegelijkertijd zowel de consumenten als de streekproducten.”

Vanuit Italië komt momenteel waarschijnlijk de grootste druk tegen de Europese hygiëneregels. Dit land heeft dan ook veel te verliezen.

“It was in Italy, that the EU’s demands for strict food safety regulations – governing matters from the temperature of refrigerators and the drainage systems of farmhouses to the design of sugar bowls on café tables – prompted the most astonishment and complaining. Many Italians worry that their valued culture of artisanal, small-scale food production is under siege from distant heathens. Scanio said scornfully that “the European Union said that the humidity of fresh pasta must be ‘X%,’ a level which is an impossibility if it is made by artisans. We stopped it, of course. But this was done by some person, not from Italy – maybe Swedish, British or Irish; they have nothing to do with pasta.” Past clashes have concerned the Italians’ desire to keep producing a certain kind of pecorino cheese in dark, underground pits; to continue curing Tuscan pig lard in marble vats, instead of stainless steel; and to keep baking pizzas in wood-burning ovens that contain small quantities of a carcinogenic ash. The wood ovens reach a temperature of 450°C, which is needed for the pizza to remain soft in the centre and crisp on the sides. The electric ovens prescribed by the Directive only reach 300-350°C. [...]

Nearly half of the 65,000 or so food shop owners in Italy spent as much as \$15,000 each upgrading their meat cutters, refrigerators and ovens; two-thirds have sent their employees – typically a wife, son or daughter – to attend courses on food hygiene. But, as in the case of the English abattoirs, many thousands of Italian shops closed up rather than conform. Those merchants who stayed in business, complain about Italian rules – designed specifically to meet EU hygiene standards – that require shopkeepers to record the temperature of their refrigerator every three hours; require buffalo milk mozzarella to

be kept so cold that its taste is barely indistinguishable from other mozzarella; that ban the use of well water in the production of fresh ricotta cheese and discourage the use of homemade mayonnaise or the sale of unwrapped sandwiches. Similarly, Italian cheese makers had to fend off an EU mandated requirement that cheese be cured in a clean environment, lined with plastic or ceramic -tile. According to Scanio, who championed the above listing of traditional foods, <The large organizations... need food that is totally sterile>.”⁶⁰

Verweer van kleinschalige voedselproducenten tegen de maatregelen heeft wel kans van slagen, maar vraagt om een collectieve aanpak, waarbij naast producenten ook burgers en lokale politici zijn betrokken. Vooral met het traditie-argument kan het verweer scoren.

“Italy has won many exemptions from the EU food guidelines by declaring, in essence, that its methods of making meals are analogous to historical monuments worthy of special protection. In fact, the threatened bans have caused local sales of lard and the foul-smelling mouldy cheese to rocket, and at the same time made heroes of their producers. Under this assault, by what they consider to be unknowledgeable foreigners, traditional foods became so chic that in 1998 over 120,000 people attended the “Hall of Taste” in Turin [the Salone del Gusto of the Slow Food movement, HvdM]. Sometimes, the Italian government takes the insurgents’ side. On another occasion, the agriculture ministry published the nation’s first formal list of traditional foods, meant to help producers who seek exemptions from EU hygiene rules. It consisted of more than 2,100 products.”

Niet alleen in de mediterrane landen, ook in Nederland worden ambachtelijke en traditionele producten bedreigd door de levensmiddelwetgeving, dat wil zeggen door de letterlijke toepassing ervan en de strikte controle. De politieke motivatie om de makers van deze producten te beschermen is hier veel geringer.

Toch zijn er mogelijkheden voor producenten om een uitzonderingspositie te bevechten. De enige ambachtelijke stroopkoker in Nederlands Limburg laat zien dat het met een moedige houding, kennis van zaken en een beroep op traditie het mogelijk is om volgens de geest van de regels in plaats van de letter te worden beoordeeld.

“Bij grotere bedrijven komt de Keuringsdienst de schoonmaakroosters regelmatig controleren (zonder overigens te kijken of het wel schoon is). Voor ons heeft het geen zin om zulke schoonmaakroosters in te vullen. De campagne van oogst en verwerking duurt maar kort. Na de campagne maken we alles schoon, en verder werken we gewoon heel netjes.

De Keuringsdienst is als de dood voor patuline, een toxine dat op rotte appels kan voorkomen. In de industrie doen ze het fruit van allerlei leveranciers bij elkaar en nemen uit de grote ketel een monster en laten dat analyseren. Maar wij draaien steeds aparte, kleine charges. Elke keer bemonsteren en laten analyseren zou veel te duur zijn. Maar patuline komt niet voor op gaaf fruit en ik haal alle rotte appels en peren er met de hand uit. Er is dan ook nog nooit iets mis gegaan. [...]

We zitten in een vakwerkgebouw uit 1885. Ze wilden dat we die tot de nok toe gingen betegelen; dat kan je natuurlijk niet doen! Verder werken we in een open ruimte, omdat het stoken een goede ventilatie vereist (damp). Dan kunnen er dus vliegen binnenkomen en daar moesten we maatregelen tegen nemen. Maar in de campagnetijd (oogstseizoen; herfst) zijn er geen wespen en vliegen meer.

Van de stroopfabriek in Beek heb ik gehoord dat iemand van de Keuringsdienst zich heeft laten ontvallen dat ze niet goed weten wat ze met me aanmoeten. Volgens de regels mag het niet, maar ze vinden dat ik m'n zaakjes goed op orde heb. Twee en een half jaar geleden kwamen er controleurs, vanwege de Europese HACCP. Daarvoor had ik ze 3 jaar niet meer gezien. Ze vonden dat ik het netjes deed. Maar tegen de nieuwe controleur heb ik meteen gezegd: dit en dit doe ik niet, want het heeft geen zin en het maakt mij het stroopkoken onmogelijk.

Dan is het einde verhaal. Daar schrok hij wel een beetje van terug. Gewoonlijk zijn producenten snel onder de indruk van "Meneer, dit zijn de Europese regels". Hoewel het een strenge man was, zei hij aan het eind van het gesprek: u gaat zeer creatief met de regels om, maar blijft u het vooral zo doen."

Lang niet alle ambachtelijke voedselproducenten beschikken echter over de nodige kennis, moed en contacten. Uit een studie naar de mogelijkheden voor herlancering van traditionele vleeswaren in Nederland⁶¹ komen een aantal problemen naar voren waar ambachtelijke slagers tegen aanlopen: Een slager die gerookte ossenworst maakt: "Er vindt een koude sanering van het ambacht plaats. Zo is het plaatsen van een rookvernietiger [om klachten van omwonenden te voorkomen] peperduur, terwijl je product er niet optimaal van wordt. Maar voor minder doe ik het niet [...]."

⁶⁰ Ralph Maddock, 19 januari 2002, *Murdochs Musings*, nr. 96, Montreal, <http://www.quebecoislibre.org/020119-6.htm>

⁶¹ H.S. van der Meulen (2002), *Versterking van Traditionele Streekproducten; Mogelijkheden voor Niche-marketing en Collectief Ondernemerschap door Ambachtelijke Slagers*, Universiteit Nyenrode, Breukelen.

Een vertegenwoordiger van de horeca: "De huidige hygiënewetgeving is de doodsteek voor de ambachtelijke toeleveranciers van juist onze topbedrijven. Ambachtelijke worstmakers haken af door de HACCP-regels. [...] Vandaag de dag werken er in keuringskringen veel jongere personen, die nog nooit in de praktijk gewerkt hebben, en dat botst op het ogenblik nogal".

Een slager uit Groningen: "Het wordt steeds moeilijker om vers bloed te krijgen in verband met de HACCP. Je wordt aan alle kanten beperkt om het te verwerken, terwijl wij de zoete bakbloedworst al jaren zo maken".

Een toprestauranteur uit Limburg: "Ik heb vorige maand voor het Europees Parlement echte Limburgse balkenbrij gebakken, dus met bloed er in, omdat we ons willen verzetten tegen de Europese regels die het ons onmogelijk maken de eigen eetcultuur te behouden."

Een ex-slager uit Utrecht: *“Ik wou mijn zaak volgend jaar eigenlijk pas sluiten. Dan had hij 65 jaar bestaan, dat was leuker geweest. Maar in september kwam er iemand van de Keuringsdienst, die zei: hoe maak je dat gehakt precies. Ik zei: nou, met varkensvlees, rundvlees, groenten en kruiden. Maar ik moest precies zeggen hoeveel procent van alles, en opschrijven in een boekje, voor de HACCP. Dat ging niet. Goeie vleeswaren maak je niet met een boekje, maar hiermee [wijst op hoofd en handen]. Als ik het vlees zie, weet ik uit ervaring: van die en die stukken kan ik de worst maken. Het vlees is ook niet altijd hetzelfde.”*

Een slager die Brabantse Plaatham maakt: *“Een paar weken geleden was er weer iemand van de Keuringsdienst. Hij zegt: als jij niet wilt luisteren, zal ik er persoonlijk voor zorgen dat die oude schouw van jou verdwijnt. En dat terwijl het helemaal niet verboden is! Het schijnt dat de rooktemperatuur en de verbranding anders is dan in de moderne rookkast. Ik stook het vuur om de paar dagen een beetje op. De hammen drogen dan langzaam, met hele lichte rook. Dat is de traditionele manier.”*

Een ander voorbeeld uit de vleessector: Dhr. Te Voortwis maakt op zijn boerderij De Lindenhoff in Baambrugge een aantal voedselproducten die hij, samen met producten van andere kleinschalige producenten, levert aan toprestaurants in Nederland. Hij heeft regelmatig bezoekers op zijn bedrijf, ook van ministeries, die nogal zijn ingenomen met deze vorm van ruraal ondernemerschap, waarin topkwaliteit en duurzaamheid samengaan. Onlangs kreeg hij een brief van de Keuringsdienst van Waren dat zijn hammen op een niet-toegestane wijze worden gemaakt. Ze hangen namelijk te drogen in de buitenlucht, onder de kap van een oude hooiberg, en dat is geen officieel goedgekeurde ruimte. Er zitten geen tegels aan de wand, en er kan stof op het product waaien (en er natuurlijk ook weer vanaf waaien ...). Vooralsnog hangt Te Voortwis alleen maar meer hammen in zijn hooiberg, want ze vinden gretig aftrek.

Zijn reactie is dezelfde als die van een bakker uit Volterra (Toscane): *“Als ze zelfs je hele oven gaan verbieden, dan kun je het traditionele brood dus niet meer bakken. Dan is het effect van die regels dat de mensen zich er steeds minder van gaan aantrekken”*.⁶²

In de Nederlandse kaassector doen zich de volgende problemen met de regelgeving voor. Op macroniveau is er de voortdurende druk van de Nederlandse overheid en de zuivelindustrie op de Europese Commissie om rauwmelkse kaas te gaan verbieden. Dit drukt de circa 380 overgebleven boerenkaasmakers in de verdediging, terwijl het vanuit het oogpunt waarschijnlijk van Holland-marketing waarschijnlijk verstandiger zou zijn om Frau Antje mee juist met de ambachtelijke, traditionele Goudse kaas op pad te sturen. Op microniveau veroorzaakt de letterlijke en soms ook willekeurige toepassing van de regels problemen. Nederland lijkt wat dit betreft roomser dan de Paus. Bij een groot-handel voor boerenkazen moest recentelijk een groot aantal kazen worden vernietigd omdat zij in de buurt lagen van een opengesneden kaas waar een klein plukje schimmel op zat. Vergelijk dit met een geitenkaasmaakster in Frankrijk, die ik in de zomer van 2002 bezocht: de controleurs waren zeer tevreden, want zij hield tenminste op papier bij hoe ze werkte en hoeveel ze produceerde. Feitelijk overtrad de producent meerdere hygiëneregels (geen betegelde ruimte, geen stromend water, geen gescheiden lokalen).

Op een bedrijfje dat ouderwetse Texelse schapenkaas maakt, heeft de eigenaar onder druk van de keuringsdienst zijn antieke houten kaaspers ten langen leste vervangen door een pers van roestvrij staal, terwijl de kaas niet eens met het hout in aanraking kwam. In andere gevallen bieden boerenkaasmakers meer weerstand, en soms met succes. Het succes is mede afhankelijk van de controleur in kwestie

Twee boerenkaasmakers (mondellinge mededelingen):

“Ik maak nu 13 jaar zachte biologische geitenkaas. Vanwege de HACCP-normen heb ik ooit gepasteuriseerde melk geprobeerd, maar dat gaf een vlakke smaak. Dus nu gebruiken we weer rauwe melk, ook al zegt die man van de keuringsdienst elke keer weer dat dit bacteriologisch niet mogelijk is en we gevaarlijk bezig zijn. Maar we bewijzen dagelijks dat het kan. We hebben wel drie gootsteentjes met elleboogkranen geïnstalleerd, maar die gebruiken we nooit.”

“Omdat we een klein deel van de kaas aan huis verkopen, moesten we daar een aparte, betegelde opslagruimte voor maken. Dat koste veel geld en het is ons nog steeds niet duidelijk wat de zin er precies van is. Het moet gewoon.”

De bovenstaande ervaringen laten weinig hoop voor bijvoorbeeld de wens van Nederlandse gastronomen om de ooit wereldberoemde groene Texelse schapenkaas nieuw leven in te blazen. Voor die kaas wordt een beetje aftreksel van (gezonde) schapenkeutels aan de kaasmelk toegevoegd. Bacteriologisch geen enkele probleem, in tegendeel zelfs. Maar alleen het idee al zal ongetwijfeld leiden tot grote weerstand onder ambtenaren en politici, uit angst voor de pers. Wetenschappelijke argumenten ten spijt. Een grote bron van ergernis bij topkoks en eigenaars van kaasspecialiteiten is de verplichting om alle kazen op een lage temperatuur te houden tot het moment van serveren, wat erg nadelig is voor de smaak, zodat het verschil tussen een industriële en een (rauwmelkse) boerenkaas nauwelijks meer te proeven is. De eigenaar van een meervoudig bekroonde kaasspecialiteit in Nederland hierover:

“In de periode dat we bezoek voor de keuring verwachten, zetten we de koeling lager en houden alle kazen er netjes in, maar zodra ze weg zijn gaat ie weer omhoog, anders verpesten we de kaas, en daarmee onze naam. De rijping van bepaalde kazen lijdt er gewoon onder. Ik heb zelfs gehoord dat het gevaarlijk is vanwege de ontwikkeling van Listeriabacteriën, die ook bij lage temperaturen nog kunnen groeien.”

⁶² Mondellinge mededeling tijdens een uitwisseling tussen Nederlandse en Toscaanse leden van Slow Food in het Carlton Hotel in Amsterdam, 14 maart 2003.

⁶³ Zie bijvoorbeeld M. van Dinther in de Volkskrant, 23 december 2002, *Voedsel met Smoel*, waarin een maakster van Boeren-Leidse kaas zich beklagt over de keuringsdienst die de houten kaaspers weg wil hebben.

Omvang van de bedreiging

Het is niet goed mogelijk om te bepalen hoe groot precies het schadelijke effect is van hygiënemaatregelen op de voedseldiversiteit, dat wil zeggen op het voortbestaan van

voedselproducenten die op een kleinschalige, ambachtelijke, traditionele en/of natuurlijke manier werken. De eerste reden is dat het nog ontbreekt aan een grondige inventarisatie van de feitelijke problemen – voorlopig overheerst de casuïstiek.

Een tweede reden is dat andere factoren mede bepalen of dergelijke producenten er mee stoppen, dan wel doorgaan en uitgroeien tot bedrijven die zich weten te verweren:

- Het midden- en kleinbedrijf kampt reeds met relatief hoge administratieve lasten; de administratie voor de formele hygiënebewaking komt daar dan bovenop.
- Het betreft vrijwel steeds familiebedrijven, die niet altijd een geschikte opvolger hebben, ook als het bedrijf op zich gezond is en groeipotentie heeft.
- Er zijn obstakels elders in de keten: kleine lokale slachthuizen worden gesloten (overigens ook weer mede door de hoge kosten van hygiënemaatregelen), grootwinkelbedrijven doen steeds meer zaken met enkele grote leveranciers enz.
- De betreffende ondernemers bezitten niet altijd de kennis om succesvol op de hygiënewetgeving en controleurs te reageren respectievelijk er tegen te ageren.
- Een deel van de ondernemers ontbeert de persoonlijke ondernemersdrijfveer om het probleem op te lossen en reageren deze frustratie af op de bringers van het slechte nieuws: de controleurs.
- Een deel van de ondernemers bezit niet het koopmanschap om de meerwaarde van hun producten over te brengen aan potentiële afnemers, waardoor ze onvoldoende hun schaalnadeln ten opzichte van de industrie weten te compenseren met een hogere prijs. De brancheorganisaties slagen er vooralsnog slecht in om de verdiensten van slagers en boerenkaasmakers te verdedigen tegen het publicitaire misbruik dat grote bedrijven van hun *unique selling propositions* maken; industriële kaas wordt voorgesteld als boerenkaas enz.

De schadelijke gevolgen van hygiënemaatregelen zijn wel hard te maken in die gevallen waarin zij bepaalde technieken rechtstreeks verbiedt. Indien bijvoorbeeld de makers van authentieke Fryske Droege Woarst inderdaad geen turf meer mogen gaan gebruiken voor het roken, wat de Warenwet in feite reeds impliceert, dan is deze traditie *de facto* verloren. Tientallen ambachtelijke slagers - droge worst is een omzetmaker - en duizenden liefhebbers worden daar de dupe van.

Het is overigens belangrijk om de discussie over het belang van het behoud van bedreigde voedselproducten niet te beperken tot het aantal en de omvang van de nu (nog) bestaande producten en makers; ook moet er rekening worden gehouden het marktpotentieel dat verloren gaat⁶⁴. Traditioneel en ambachtelijk hoeft namelijk niet per se en tot in lengte van dagen een klein productievolume te betekenen. Dat bewijzen onder andere de makers van *Parmigiano-reggiano* kaas. Voor deze kaas wordt een hoeveelheid melk verwerkt die gelijk is aan het quotum in de provincie Friesland, maar wel met een tweemaal zo hoge toegevoegde waarde en dito werkgelegenheid⁶⁵. Het is alleszins mogelijk om elders, bijvoorbeeld in Nederland, op eenzelfde schaal geschiedenis te schrijven. De producten zijn nog voor handen.

⁶⁴ De geschatte huidige productiewaarde van traditionele streekspecialiteiten (30 miljoen Euro) kan over 15 jaar een veelvoud daarvan bedragen (Van der Meulen 2002, p. 81-82). Daar bovenop komt het positieve effect dat topproducten hebben op de gehele prijspiramide van de productsoort, bijvoorbeeld kaas, uit het betreffende land.

⁶⁵ K. de Roest (2000), *The Production of Parmigiano-Reggiano Cheese : the force of an artisanal system in an industrialized world*, Van Gorcum, Assen

Kennislacunes bij producenten

Producenten en bereiders van voedsel kennen niet altijd goed de regels waaraan ze wettelijk moeten voldoen. Het rondbazuinen van opmerkingen als “nu mag ik helemaal geen halfrauwe biefstuk meer bakken” overdrijven de ernst van de zaak en werken averechts. De mogelijkheid om bijvoorbeeld een eigen handboek op te stellen, bij voorkeur samen met collegae, waarin de productiestappen duidelijk staan uitgelegd, blijkt bij veel slagers onbekend. Zo’n handboek zou echter de welwillendheid van de Keuringsdienst verhogen, ook wat betreft eventuele nog resterende knelpunten. Vanwege de toenemende kennisintensiteit van het werken in de voedselsector en de onvermijdelijke positionering van traditionele en ambachtelijke producten in het topsegment van de markt, is te verwachten dat in het komende decennium hoogopgeleide mensen van buiten de voedselsector het stokje gaan overnemen van de huidige laag opgeleide uitbaters. Deze tendens is reeds zichtbaar. Mijn persoonlijke indruk is dat veel van de kleinschalige, ambachtelijke voedselproducenten in Nederland, met name boerenkaasmakers en slagers, zich wat al te gemakkelijk laten intimideren door de officiële vertegenwoordigers van de overheid. Bij overheid en wetenschappers Het gebrek aan kennis bij wetenschappers, en in hun verlengde de overheidsinstanties die regels bedenken om de voedselveiligheid te vergroten, spitst zich toe op het gebrek aan inzicht in het daadwerkelijke effect van bepaalde hygiënemaatregelen op het infectiegevaar. Deze kennislacune hangt m.i. in essentie samen met de overheersende reductionistische kijk: men weet veel over de afzonderlijke bacteriën en toxinen en over deelprocessen, maar trekt uit hun modelmatig beredeneerde aanwezigheid conclusies over de wenselijkheid van bepaalde (meeromvattende) productietechnieken. De praktijk is echter ingewikkelder. Zo werd bijvoorbeeld lange tijd aangenomen, intuïtief, dat de bacteriën in de vleessappen die achterblijven op het houten hakblok van de slager of thuis op de snijplank zich welig vermenigvuldigen. Onderzoekers van de Universiteit van Wisconsin toonden het tegendeel aan: bacteriën op blokjes hardhout verdwenen vrij snel na besmetting, terwijl de bacteriën op een plastic ondergrond zich juist gingen vermenigvuldigen. Bovendien bleek schoonmaken van gebruikte plastic hakblokken lastiger dan van de houten⁶⁶. Nog steeds lijkt er een overdreven angst te bestaan voor het gebruik van organische materialen bij de voedselbereiding. Aldus een Nederlandse chef-kok: “de keuringsmensen doen alsof ze de bacteriën met hun blote ogen kunnen zien. Alles wat van touw of van hout is moet weg”. Een alternatieve benadering zou zijn om in de praktijk te kijken welke producten en welke praktijken feitelijk mensen ziek maken. Het nadeel van deze benadering is dat de

bepaling van de precieze oorzaak van eventuele besmettingen lastig is. Dit maakt de resultaten echter niet minder wetenschappelijk dan de 'moleculaire' inzichten van de levensmiddelentechnoloog. Ze kunnen zelfs nieuwe inzichten opleveren.

In die integrale benadering past het nog nauwelijks begrepen en onderzochte ervaringsfeit dat extensief en natuurlijk geproduceerde voedsel minder kwetsbaar is voor ongewenste microbiële besmetting. Dit geldt voor de grotere ziekte weerstand van hoogstamfruitbomen, voor biologisch geteeld graan (zie boven) en extensief geproduceerd vlees dat zich zonder problemen laat afhangen (besterven, rijpen) in tegenstelling tot het meeste vlees uit de bio-industrie. Wetenschappers en overheden kunnen nog moeilijk omgaan met de ongrijpbaarheid, want onmeetbaarheid van de ambachtelijke werkwijze. Dit zou echter vooral een probleem voor henzelf moeten vormen, en niet te koste gaan van producenten en consumenten. Een specifieke kennislacune bij de overheid en controle instanties betreft het bestaan en de productiewijze van een groot aantal traditionele, vaak streekgebonden specialiteiten in ons land. Door een gebrek aan waardering voor deze producten vanuit een gastronomisch en cultureel perspectief, lijkt men des te onvoorzichtiger in het toepassen van regels voor voedselveiligheid die gebaseerd zijn op de productieprocessen in de industrie. Bij consumenten Vanwege de "wet van de afnemende betrokkenheid" in de keten weet een consument doorgaans veel minder weten over het voedsel dat hij of zij koopt dan de maker en de verkoper⁶⁷. Het exact en volledig informeren van consumenten over wat veilig is en wat niet, is geen oplossing.

Nog afgezien van de praktische onhaalbaarheid willen veel consumenten vaak helemaal niet precies weten hoe hun eten tot stand komt, met name bij vlees. Terecht verwachten zij van de overheid dat deze zorgt dat het eten dat ze in ons land kopen op zijn minst veilig is.

Organisaties als Slow Food hebben een belangrijke rol in het informeren van die consumenten die het allemaal wel precies willen weten, en op zoek zijn kennis en ambachtelijke topkwaliteit. Hierover is nog weinig informatie beschikbaar. Verder kan een dergelijke beweging helpen in het temperen van de huidige, lichtelijk hysterische benadering van (dierlijk) voedsel. Enigszins provocerend heeft Slow Food Nederland in 2000 en 2001 het "Verboden Diner" georganiseerd, waarin allerlei producten werden geserveerd, zoals bloedworst en mijtk kaas, die door de huidige regelgeving praktisch onverkrijgbaar zijn geworden en zo consumenten "het recht tot genieten" zouden ontnemen. Consumenten vertrouwen wat betreft voedselveiligheid voor een groot deel op de eigen intuïtie, die niet altijd overeenkomt met wetenschappelijke inzichten, maar ook niet altijd ongegrond is, gezien het verleden waarin onveilige praktijken (DDT, BSE enz.) zijn goedgepraat.

"Zo bleek uit onderzoek in de jaren tachtig [A.M. van der Ham, 1998, Additieven in Voedsel;

Verloedering of Vooruitgang, Den Haag] dat consumenten bij de inschatting van gezondheidsrisico's van het eten van voedsel in vergelijking met wetenschappers een

omgekeerde volgorde hanteren. Zij achtten contaminanten en additieven het grootste probleem, terwijl voor wetenschappers slechte eetgewoonten (te veel, eenzijdig), pathogene microorganismen en natuurlijke giftige stoffen bovenaan op het lijstje stonden en additieven (als goed onderzochte en bewaakte stoffen) juist onderaan.”⁶⁸

Meer dan de helft van alle voedselgerelateerde infecties in Europa en de Noord-Amerika vinden plaats door ‘onveilige’ handelingen in de eigen keukens van de consumenten. Het nemen van hygiënemaatregelen heeft duidelijk effect, maar de vraag is of deze maatregelen op termijn niet weer vergelijkbare nieuwe problemen opleveren. Bepaalde stammen van de bacterie *Listeria monocytogenes* gedijen inmiddels ook goed bij koelkasttemperaturen⁶⁹; onze ‘ontsmette’ leefomgeving vormt de voedingsbodem voor nieuwe, onbekende kiemen.

⁶⁶ N.O. Ak, D.O. Cliver & Ch.W. Kaspar (1993), *Cutting Boards of Plastic and Woods Contaminated Experimentally with Bacteria / Decontamination of Plastic and Wooden Cutting Boards for Kitchen Use*, in: *Journal of Food Protection*, jg. 57, nr. 1, p. 16-22 respectievelijk p. 23-30.

⁶⁷ H.S. van der Meulen (2000), *Circuits in de Landbouwvoedselketen*, Circle for Rural European Studies nr. 29, Wageningen Universiteit.

⁶⁸ A.H. van Otterloo (2000) in: *Techniek in Nederland in de Twintigste Eeuw; landbouw / voeding*, Stichting Historie van de Techniek, Walburg Pers, Zutphen, pp. 308-309.

⁶⁹ R.R. Beumer & H. Kusumaningrum (2003), *Kitchen Hygiene in Daily Life*, in: *International Biodeterioration and Biodegradation*, vol 51, p. 299-302.

Aanbevelingen

In het bovenstaande betoog liggen de meeste aanbevelingen voor de bescherming van voedseldiversiteit tegen hygiëneregelgeving al besloten. De belangrijkste zijn:

- Producenten die hun productiewijze inzichtelijk kunnen maken dienen de bewijslast voor het al dan niet schadelijk zijn van de eigen ambachtelijke, traditionele c.q. natuurlijke productiemethoden te leggen bij de opstellers en de controleurs van de regels. Het is legitiem om te eisen dat de vermeende schadelijkheid van deze praktijken wordt onderbouwd met harde cijfers over bacteriële excessen en gevallen van ernstige infecties in plaats van theoretische redeneringen.
- De overheid dient in de toepassing van de regelgeving onderscheid te maken tussen ambachtelijke en geïndustrialiseerde circuits in de landbouwvoedselketen. Het industriële circuit als maatstaf nemen voor de regelgeving is onjuist vanuit het oogpunt van voedselveiligheid en maatschappelijk onwenselijk.
- De overheid dient een lijst op te stellen van traditionele, streekgebonden voedselproducten in Nederland die worden extra bescherming genieten indien hun makers in conflict komen met de hygiëneregelgeving of haar controleurs en hen helpen om uitzonderingsposities te bevechten.

- De overheid dient de wettelijke aansprakelijkheid van individuele producenten voor de eventuele en onvermijdelijke slachtoffers van bacteriële besmetting te beperken. Het voedselveiligheidsbeleid dient moedig en wijs te zijn, en dus niet zijn toevlucht nemen tot incidentele noodgrepen maken als gevolg van een voedselschandaal en vooral niet de illusie wekken dat bijna-sterilisatie van de voedselketen mogelijk en wenselijk is⁷⁰.

*Maar liefst tachtig procent van al het geconsumeerde vlees bevat antibiotica. [...] Salmonella typhimurium DT 104 is resistent tegen negen verschillende antibiotica. [...] Vacomicine- resistente enterokokken komen inmiddels zowel in landbouwhuisdieren als in mensen voor.*⁷¹

- De overheid dient zowel grootschalige als kleinschalige producenten, met name in de vleessector, te verplichten om openheid te geven over hun werkwijze. De herkomst van kritische grondstoffen (zuivel, vlees) dient expliciet te worden vermeld en het productieproces moet op verzoek van belanghebbende burgers en consumenten zichtbaar worden gemaakt, desnoods achter glas of via een webcam; een soort wet op de openbaarheid van informatie, maar dan voor bedrijven. Niet de formele traceerbaarheid via registratienummers is van belang, maar het doorbreken van de anonimiteit.
- Kleinschalige, ambachtelijke producenten dienen te worden gestimuleerd in het voortbrengen van onze gastronomische diversiteit. Wat betreft voedselveiligheid zijn er geen echte problemen. De producenten zelf zouden meer expliciet met hun deviante werkwijze naar buiten moeten treden, want het vormt hun beste verkoopargument. Bovendien zijn er voor een aantal producten zeker schaalvoordelen weggelegd, met name de traditionele specialiteiten.

Specialisatie zou de administratieve kostendruk mee helpen verlagen, mits er geen grote concessies worden gedaan aan authenticiteit en ambachtelijkheid. *Economies of scope* zijn bijna voor alle kleinschalige, ambachtelijke producenten te behalen: technische excursies en proeverijen op locatie kunnen extra inkomsten genereren. Op macro-niveau kunnen nog meer inkomsten worden gegenereerd door het aanvechten van de veelvuldige misleiding van consumenten door industriële aanbieders van voedsel die reclame maken met de *unique selling points* van ambachtelijke producenten. Ook tegenover de Keuringsdienst van Waren lijkt een meer agressieve en juridische houding haalbaar en profijtelijk. Hier ligt een rol voor brancheverenigingen.

⁷⁰ Zie ook bijvoorbeeld A. Schreuder, in NRC Handelsblad, juni 2002: *Boerenerf is te schoon voor Boerenzwaluw*: “Varkensstallen en kippenstallen zijn al helemaal dicht, straks zijn ook de koeienstallen aan de beurt. We gaan naar een steriele maatschappij.” En D. Schouten in Vrij Nederland, 30 november 2002, over “Listeria Hysteria”.

⁷¹ M. Roele in Intermediair 13 maart 2003, p.39: *De Bacterie wil niet meer Dood*.

Aanbevelingen voor onderzoek

Uit dit essay komt naar voren dat een vergelijkend onderzoek naar enkele industriële en ambachtelijke ketennetwerken nodig is om tot een wetenschappelijk goed onderbouwde inschatting van de differentiële uitwerking van generieke regelgeving voor voedselhygiëne op de voedseldiversiteit te komen, bijvoorbeeld in de sectoren kaas, vers vlees en vleeswaren. Dergelijk onderzoek zou antwoord moeten geven op de volgende vijf deelvragen:

1. In welke mate verschilt de werkwijze van kleinschalige producenten daadwerkelijk (intrinsiek) van die van grootschalige en in welke mate communiceren zij dit verschil? Met andere woorden: hoe groot is hun vermeende verdienste?
2. Hoe groot is in de praktijk het verschil in besmettingsgevaar tussen het industriële en het ambachtelijke circuit, in intensiteit, frequentie en omvang?
3. Hoe groot is het verschil in additionele kosten (als percentage van de omzet) als gevolg van bepaalde hygiënemaatregelen?
4. Welke specifieke innovaties op bedrijfs- en ketenniveau kunnen ambachtelijke producenten inzetten om de geldende beperkingen het hoofd te bieden?
5. In hoeverre is een gebrek aan kennis onder ambachtelijke producenten over wettelijke en technologische mogelijkheden een reden voor het onnodig opgeven van een bepaald product of zelfs het hele bedrijf, en op welke wijze kan die lacune het beste worden verkleint?