

# Hoop voor het kleinschalig slachten van pluimvee

**Na de workshop 'Het verwerken van pluimvee' in oktober 2016 was de conclusie dat in de regelgeving geen rekening gehouden wordt met kleinschalige slachterijen. Die dreigen ten onder te gaan aan de hoge keuringskosten. Daarnaast bood het bestaande systeem geen mogelijkheden voor houders van kleine hoeveelheden pluimvee om die te laten slachten. Maar er is een proces van verandering in gang gezet.**

Na de workshop besloten Slow Food Nederland, de SZH, de Bond van Poeliers, fokkers van de Twentse landgans, kippenpecialclubs en de Kleindierliefhebbers Nederland (KLN) de handen ineen te slaan en actie te ondernemen. Eind januari is een kleine delegatie van deze initiatiefgroep naar Den Haag gegaan om de problematiek met de Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit (NVWA) te bespreken. Het bleek dat die geïnteresseerd was in dit verhaal, temeer omdat biodiversiteit en duurzaam en kleinschalig ondernemen nu hoog op de agenda staan. Tijdens het gesprek werd ook duidelijk dat er onlogische dingen in de regelgeving voorkomen. Die zijn inmiddels aangepast.

## Achtergrond

In september 2014 is in Nederland het EU-beleid doorgevoerd voor de uitzondering op de regels voor levering van vlees van 'kleine hoeveelheden' kleindieren: pluimvee (kip, eend, gans, inclusief klein gevogelte) en onder andere konijnen en hazen. ([www.nvwa.nl/documenten/export/veterinair/ks-documenten/werkvoorschriften-veterinair-algemeen/pa-76-beleids](http://www.nvwa.nl/documenten/export/veterinair/ks-documenten/werkvoorschriften-veterinair-algemeen/pa-76-beleids)

regel-kleine-hoeveelheden-pluimvee-v1). Deze uitzondering betreft de mogelijkheid voor de rechtstreekse levering, door de producent, van op het bedrijf geslacht(e) kleindieren aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel die dergelijk vlees rechtstreeks levert als vers vlees aan de eindverbruiker. Bij de levering door de producent moet het vlees van deze dieren worden voorzien van een registratie van de bedrijfslocatie, de slachtdatum en het aantal slachtdieren dat is geleverd aan de

eindverbruiker, respectievelijk de detailhandel.

## Vervolg

De initiatiefgroep van bovengenoemde organisaties gaat nu samen met de Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit (NVWA) kijken wat mogelijk is binnen de flexibiliteit in het hygiënepakket, die is toegestaan binnen de EU-wet- en regelgeving. Ze zullen zoeken naar praktische oplossingen om een verantwoorde slacht en levering van 'kleine hoeveelheden' kleindieren aan lokale afnemers mogelijk te maken (denk bijvoorbeeld aan hygiëneprotocollen).

## Registratiemogelijkheden

Ook de registratiemogelijkheden voor houders van kleine hoeveelheden pluim-

*Twentse landganszen*



Leen de Vos



*Confit de poulet*

vee (Avined) zijn vanaf april 2017 verruimd. Voor de toekomst van de traditionele biodiversiteit in de kleindierhouderij (pluimvee, ander gevogelte, konijnen, hazen) is hiermee een nieuwe stap gezet, die de mogelijkheden voor de lokale levering van vlees van houders van 'kleine hoeveelheden' kleindieren dichterbij brengt. Hoewel er nog vele vragen openblijven, luidt deze stap een nieuwe fase in. Het betekent perspectief voor kleinschalige poeliers en voor de menukaart van de restaurants die zich richten op traditionele, lokale producten, zoals de Slow Food Chefs Alliantie.

### **Samenvattend**

Welke stappen zijn nu al gezet?

1. De NVWA heeft enkele onduidelijkheden in de interpretatie van de wet- en regelgeving weggenomen. Die zijn inmiddels aangepast op de website:



*Kraaikop, een smakelijk herenhoen*

2. <https://www.nvwa.nl/onderwerpen/pluimvee/inhoud/regels-zelf-doden-van-pluimvee-buiten-slachthuis>;
2. Het registratiesysteem van Avined staat open voor houders van pluimvee met minder dan 250 dieren;
3. Samen met deskundigen, belangenbehartigende organisaties en de betrokkenen zoekt de NVWA naar mogelijkheden voor een andere tariefstructuur (tariefsverlaging) voor de kosten van hygiënecontrole bij ambachtelijke pluimveeslachterijen (of dit mogelijk is en zo ja onder welke voorwaarden is nog niet duidelijk);
4. De NVWA zal in de komende tijd met de belangenbehartigende organisaties een overlegtraject uitzetten om de overige onlogische verbanden en hiaten te inventariseren. Gebruikmakend van de flexibiliteit in het hygiënepakket die is toegestaan binnen de EU-

wet- en regelgeving, zoeken zij samen naar praktische oplossingen om op hygiënisch verantwoorde wijze de slacht en levering van kleine hoeveelheden kleindieren in lokale, korte ketens mogelijk te maken.

### **Promotie**

Hoewel er nog veel moet gebeuren, beginnen voor het in de markt zetten van het product zeldzaam oorspronkelijk pluimvee nu toch mogelijkheden te komen. Als die weg geëffend is, zouden Slow Food en ZeldzaamLEKKER samen kunnen insteken op de promotie van het product. Bijvoorbeeld jaarlijks vanuit de traditionele gebruiken rond Palmpasen. Maar voor de korte termijn biedt de Terra Madre van Slow Food (25 juni) een mooie kans om zeldzame producten als Chaamse pel, Kraaikop en Twentse landgans centraal te zetten. ●