

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

2956

Vragen van de leden **Pieper** en **Atsma** (beiden CDA) aan de ministers van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit en van Volksgezondheid, Welzijn en Sport over *rauwmelkse kaasproducten*. (Ingezonden 18 mei 2009)

1

Kent u de uitzending «De slag om Brussel» met als onderwerp het geheim van de stinkkaas?¹

2

Wat is uw reactie op de teneur van het programma dat Nederland veel strenger zou zijn voor de rauwmelkse kaasproducten dan andere lidstaten?

3

Kunt u aangeven wie verantwoordelijk is voor de controle en de frequentie van de controles, zowel voor rauwmelkse producten als rauwe melk?²

4

Bestaat er inzicht in de uitvoering van de Europese hygiëneregelgeving, die is vastgelegd in de verordeningen EG/852/2004, EG/853/2004 en EG/854/2004? Is de basisfrequentie van de controles, één keer per jaar, in Nederland van een ander niveau dan dat van de andere lidstaten?

5

Worden kleine ambachtelijke producenten op enigerlei wijze tegemoet gekomen in de

(administratieve) lasten voortkomende uit de Europese hygiënerechlijnen?

6

Gelden in het kader van Europese erkenning van producten als «Gegarandeerde Traditionele Specialiteit» versoepelde eisen ten aanzien van de Europese hygiëneregelgeving?

¹ VPRO, De slag om Brussel, 11 mei 2009.

² Aanhangsel Handelingen, vergaderjaar 2007–2008, nr. 279.

Antwoord

Antwoord van minister **Klink** (Volksgezondheid, Welzijn en Sport), mede namens de minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit (ontvangen 16 juni 2009)

1

Ja.

2

De regels voor rauwmelkse kaasproducten zijn vastgelegd in verordeningen van de Europese Unie. Alle lidstaten zijn gehouden toe te zien op de naleving van die regels (artikel 10 EG-Verdrag). Dat gebeurt via officiële controles. Artikel 3 van verordening (EG) 882/2004 beschrijft de algemene verplichtingen van de lidstaten met betrekking tot de organisatie van die controles. In overeenstemming met artikel 3 (eerste lid) van verordening (EG) 882/2004 wordt in Nederland op basis

van de inschatting van de risico's die met de productie van rauwmelkse kaasproducten gepaard gaan beoordeeld met welke intensiteit moet worden toegezien op de naleving op de van kracht zijnde EU regelgeving. Ook de andere lidstaten dienen op basis van een risicobeoordeling het toezicht in te richten. De intensiteit van controles hoeft niet in alle lidstaten gelijk te zijn. Bij de risicobeoordeling wordt namelijk rekening gehouden met diverse factoren. Dit kunnen alle risico's zijn die van invloed zijn op de veiligheid van de producten, betrouwbaarheid van eigen controles door bedrijven en overige informatie die kan wijzen op niet-naleving (zie verder artikel 3 (eerste lid) van verordening (EG) 882/2004). Iedere lidstaat dient uiteindelijk wel dezelfde garanties af te leveren met betrekking tot de voedselveiligheid van de producten zoals vastgelegd in de hygiëneregelgeving. De Food and Veterinary Office (FVO) is het controleorgaan van de Europese commissie dat toeziet op juiste uitvoering van de controles van Europese regelgeving in de lidstaten.

3

Met betrekking tot de inrichting van het toezicht op kaasmakers verwijs ik naar de beantwoording van de kamervragen van de heren Mastwijk en Atsma van 23 augustus 2007 (Tweede Kamer, 2007–2008, nr. 279). De Voedsel en Waren Autoriteit heeft de regie over het toezicht in de

zuivelsector. Het feitelijke toezicht wordt uitgeoefend door het Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel (COKZ).

Jaarlijks dient het COKZ hiervoor een plan in bij de VWA. Dat plan bevat de soorten controles en de frequentie van controles inclusief de daarmee samenhangende kosten. Na goedkeuring door de VWA wordt het plan in uitvoering genomen. Het ministerie van VWS zorgt voor de financiering van de controles voor zover deze niet gedekt worden uit de retributies. Uiteindelijk is de minister van Volksgezondheid verantwoordelijk voor de juiste uitvoering van de controles in het kader van de hygiëneregelgeving.

4

In de Europese hygiëneregelgeving zijn geen controlefrequenties vastgelegd. Deze worden door de bevoegde autoriteiten in de lidstaten ingeschat op basis van de risico's die gepaard gaan met de productie van betreffende producten. Zie verder ook de beantwoording van vraag 2.

5

Met de kleine ambachtelijke producenten worden naar alle waarschijnlijkheid bedoeld de in de volksmond genoemde boerderijzuivelaars. In mijn brief van 22 augustus 2008 met kenmerk VGP/VV 2868596 heb ik aangegeven dat boerderijzuivelaars bij de implementatie van de EU hygiëneregelgeving worden ondersteund door de mogelijkheid om de door het Productschap Zuivel ontwikkelde «Hygiëncode voor de boerderijzuivelaar» toe te passen. In deze code staat omschreven welke acties en registraties nodig zijn om aan de doelvoorschriften vanuit de hygiëneregelgeving te voldoen. Deze code is een hulpmiddel voor de kleine ambachtelijke bedrijven en kan een aanzienlijke lastenvermindering betekenen. Ook de Europese regelgeving voorziet erin om bij kleine bedrijven flexibel om te gaan met de invulling van de regels. Zie verder ook de beantwoording van de kamervragen van de heren Mastwijk en Atsma van 23 augustus 2007.

6

Nee, de eisen in het kader van de Europese hygiëneregelgeving zijn voor alle producten gelijk. Er moet een hoog beschermingsniveau geboden worden aan de consument.

Producten die erkend zijn in het kader van de «Gegarandeerde Traditionele Specialiteit» kunnen hierop geen uitzondering vormen.

In bepaalde gevallen kunnen afwijkende productiemethoden voor traditionele producten genotificeerd worden bij de Europese Commissie. Pas als er geen bezwaren worden gemaakt door andere lidstaten en de commissie kan een dergelijke afwijkende methode worden toegepast. In alle gevallen dient echter duidelijk te zijn dat een vergelijkbaar beschermingsniveau voor de voedselveiligheid wordt geboden.