

# Keurmerk maakt boerderijzuivel zichtbaar



“Wij zijn blij dat we zichtbaar worden.” Dat zei Mieny Tuten van zuivelboerderij De Knapenvelder op 7 mei bij de introductie van het keurmerk Echte Boerderijzuivel van de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders. Het nieuwe keurmerk moet de positie van boerderijzuivel versterken.

HENKTEN HAVE

**D**e introductie vond plaats in het chique Librije's Hotel van Jonnie en Thérèse Boer in Zwolle. Zij verrichtten dan ook de officiële handeling door het nieuwe keurmerk tevoorschijn te 'toveren' van onder een wit laken. Voorafgaand aan de onthulling van het keurmerk vertelde een bevlogen Mieny Tuten – zij maakt onder andere producten voor toprestaurant De Librije dat drie Michelin-sterren heeft – over de bereiding van echte boerderijzuivel. “Melk is zó bijzonder, daar kom je pas achter als je ermee werkt”, zei ze. “Boerderijzuivel is natuurlijk, eerlijk, ambachtelijk en ook nog eens lekker!” De Knapenvelder in het Overijsselse Raalte is een van de eerste zuivelboerderijen die het keurmerk Echte Boerderijzuivel gebruikt. Bij de introductie waren ook de andere gebruikers van het eerste uur aanwezig: Heida, den Eelder, Kaasboerderij Schellach en Hoogelandse Boerenzuivel. Na het officiële gedeelte van de introductie van het nieuwe keurmerk gingen de aanwezigen zelf aan de slag met boerderijzuivel in Librije's Atelier, de kookschool van Jonnie en Thérèse Boer. Er werden

onder andere lolly's van zachte geitenkaas gemaakt, een soufflé van boerenkwark en gemarineerde tomaatjes gevuld met roomkaas. Na het koken was het smullen geblijven van de eigengemaakte kunstwerkjes.

## Herkenbaar

De Bond van Boerderij-Zuivelbereiders vindt het nieuwe keurmerk noodzakelijk om boerderijzuivel herkenbaar te maken voor de consument. “Consumenten hebben in toenemende mate behoefte aan eerlijke informatie over de herkomst van producten”, aldus de bond. Er zijn stickers met het keurmerk Echte Boerderijzuivel – ter grootte van een 2 euro-muntstuk (2,5 cm) – beschikbaar die boerderijzuivelbereiders zelf op hun producten kunnen aanbrengen. De stickers kosten per rol van 17.500 stuks 60 euro exclusief btw en verzendkosten en kunnen besteld worden bij het Centraal Promotiepunt. Via Atie van Olst van het Voorlichtingsbureau Boerderijzuivel is het keurmerk digitaal verkrijgbaar om het bijvoorbeeld op etiketten of flessen mee te laten drukken. Verder is er een consumenten-

folder over boerderijzuivel met Jonnie Boer als ambassadeur (Centraal Promotiepunt, 3,50 euro per 100 stuks exclusief btw en verzendkosten).

## Gebruik keurmerk

Voor het gebruik van de term en het keurmerk Echte Boerderijzuivel is er het document ‘Specificaties Echte Boerderijzuivel’ en een bijbehorende verklaring ter ondertekening. Bedrijven die kunnen aantonen aan de specificaties te voldoen en lid zijn van de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders, kunnen gebruik maken van het nieuwe collectieve keurmerk. In de specificaties staat bijvoorbeeld dat Echte Boerderijzuivel een op de boerderij bereid zuivelproduct is en dat de melk – voor ten minste een derde afkomstig van de eigen melkveestapel – binnen 60 uur na het melken verwerkt dient te worden tot boerderijzuivel. De producten die worden gerekend tot Echte Boerderijzuivel zijn alle producten die van melk of van delen van melk (room of geheel of gedeeltelijk ontroomde melk) gemaakt worden, zoals: melk (gepasteuriseerd), karnemelk (inclusief smaakvarianten),

yoghurt (inclusief smaakvarianten), kwark (inclusief smaakvarianten), vla- en papsoorten, weiprodukten, roomboter, ijs, kaas van gepasteuriseerde melk. Producten die hierboven niet genoemd staan, maar volgens de bereider wel voldoen aan de specificaties

### Controle

Een commissie vanuit het bestuur van de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders controleert of zuivelbereiders zich houden aan de eisen van het Echte Boerderijzuivelkeurmerk. In de commissie zitten Dick



1



2

FOTO:VOORLICHTINGSBUREAU BOERDERIJZUIVEL

## ‘Boerderijzuivel beter te onderscheiden’

voor Echte Boerderijzuivel, moeten voorgelegd worden aan de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders voor goedkeuring. Begin juni had de bond ruim vijftig verklaringen binnengekregen met een diversiteit aan producten: van boerenyoghurt tot ijs en van karnemelk tot roomkaas.

Kwakernaak, Theo de Vos en Jenny Vogel. De bond zal steekproefsgewijs bedrijfsbezoeken (laten) afleggen om de naleving van de eisen te controleren. De controle vindt een keer per twee jaar plaats. 🍷

### ‘Een goed initiatief’

“Het nieuwe keurmerk voor boerderijzuivel is een goed initiatief.” Dat zegt Ernst van der Schans, eigenaar van zuivelboerderij den Eelder in het Gelderse Well. “Het biedt de sector een extra mogelijkheid om zich te onderscheiden van fabriekszuivel.” Den Eelder is een van de eerste gebruikers van het keurmerk. Op de doppen van de pakken zuivel wordt vanaf begin mei een sticker met het keurmerk geplakt; daarvoor is een nieuwe machine aangeschaft. Op de bekertjes wordt het keurmerk meegedrukt. Van der Schans heeft positieve reacties ontvangen op het nieuwe keurmerk, zowel van de afnemers als van consumenten. Volgens hem hechten consumenten belang aan producten met een herkenbare herkomst. “Ze kiezen bewust voor boerenzuivelproducten, maar kunnen moeilijk het verschil zien tussen bijvoorbeeld een pak échte boerenyoghurt en ‘boerenyoghurt’ uit de fabriek. Het nieuwe



keurmerk op de verpakking maakt het mogelijk om dit onderscheid te maken. Dit geldt trouwens ook voor winkeliers. Zij zien nu ook dat zuivel van de boerderij écht verschilt van die uit de fabriek.”

Het nieuwe keurmerk draagt volgens Van der Schans uiteindelijk ook bij aan het ‘op de been houden’ van de boerderijzuivelsector. “Om herkenbaar te blijven moet de sector voldoende van omvang zijn met voldoende deelnemers. Het groepsgebeuren is daarbij heel belangrijk.”



3

- 1 Yvonne Tuten van zuivelboerderij De Knapenvelder vult boerenhopjesola af.
- 2 Arend Heida is geconcentreerd bezig met de bereiding van lolly's van geitenkaas in Librije's Atelier.
- 3 Producten van De Knapenvelder met het nieuwe keurmerk Echte Boerderijzuivel.