

21 mei 2015 -10:23

Willy Borsus : “Naast informatie, preventie en controles, zal het FAVV zorgen voor meer begeleiding van de kleine producenten”

Willy Borsus, federaal minister van Landbouw, heeft deze ochtend een ontmoeting gehad met Munnix, producent van Hervekaas, in aanwezigheid van het FAVV en Pierre-Yves Jeholet, adjunct-burgemeester van Herve.

Willy Borsus heeft herhaald dat de voedselveiligheid een onbetwiste prioriteit van openbaar nut blijft. Ter herinnering, de bacterie *Listeria monocytogenes* is pathogeen en gevaarlijk voor de volksgezondheid. De Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid (EFSA) spreekt in zijn laatste verslag over een aanzienlijke stijging van het aantal infecties veroorzaakt door *Listeria* in de periode 2009-2013: 1763 gevallen van listeriose werden vastgesteld in alle lidstaten samen in 2013, en helaas zijn er 191 personen aan overleden. En dit ondanks deze strenge normen. De oorzaken van deze voedselinfecties zijn divers en zachte kazen vormen daar een gekende bron van.

Daarom mogen de producten van de heer Munnix, die in beslag werden genomen door het FAVV, niet opnieuw op de markt worden gebracht. Het is onmogelijk om kazen vrij te geven die ervan verdacht worden besmet te zijn met listeria. Het is een kwestie van verantwoordelijkheid en naleving van de Europese wetgeving. Er zal een begeleidingscel worden opgericht om de producent uit Herve te helpen bij het weer op gang brengen van zijn activiteit. De stad Herve heeft zich er bovendien toe verbonden om de heer Munnix te ondersteunen voor het verlies door het van de markt halen van zijn loten.

Pierre-Yves Jeholet, adjunct-burgemeester van Herve, zei het volgende: *“We mogen geen risico’s nemen en we moeten met een propere lei beginnen. Daarom heeft de stad Herve zich ertoe verbonden haar producenten te helpen, niet enkel door hen te vergoeden, maar ook door de invoering te ondersteunen van een begeleidingscomité en door de kosten ten laste te nemen van de extra analyses die een mogelijke versoepeling van de norm zouden toelaten. De Hervekaas is van kapitaal belang voor het imago van ons gewest en het is dus zeer belangrijk deze te steunen.”*

Na afloop van deze vergadering, wou Willy Borsus:

1° herinneren aan het nodige evenwicht tussen voedselveiligheid (in België een van de veiligste van Europa) en beoefening van het beroep van producent. *“De Belgische lokale en ambachtelijke producenten werken dagelijks met respect voor de normen. De laatste cijfers maken gewag van bijna 1500 hoeveproducenten in België, en het huidige dossier is een alleenstaand geval. Onze ambachtelijke producenten maken kwaliteitsvolle artisanale producten, en zijn niet gebaat bij een beleid dat de productie toelaat van besmette levensmiddelen waar een risico bestaat. Incidentele besmettingen zijn altijd mogelijk en de maatregelen moeten worden genomen om elk risico te voorkomen”,* zei de minister.

2° een concrete maatregel benadrukken die binnen het FAVV al in voege is: het Agentschap zal, naast zijn onontbeerlijke controleopdrachten, een nog grotere begeleidingsrol moeten spelen om de operatoren te helpen (producenten, landbouwers, restaurateurs...) die dat willen om zich in regel te stellen en de Europese wetten die van kracht zijn na te leven op een zo praktisch en toegankelijk mogelijke manier. Daarom zal er een taskforce begeleiding en raadgeving worden opgericht binnen het Agentschap. Er zou een contactpersoon aangeduid kunnen worden om de kleine producenten te ondersteunen en te begeleiden, bijvoorbeeld, naar de te volgen opleidingen.

3° een advies vragen aan het onafhankelijk Wetenschappelijk Comité binnen het FAVV over de methodes die gebruikt zouden kunnen worden om aan te tonen dat een initiële aanwezigheid van een laag gehalte listeria in rauwmelkse kazen, niet zou leiden tot een overschrijding van 100 kve/g bij de verkoop aan de eindconsument tijdens de houdbaarheidsperiode van het product.

Het gebruik van gevalideerde methoden ter zake kan immers versoepelingen mogelijk maken in vergelijking met de basisnorm zoals toegelaten door de Europese wetgeving (zie hieronder).

De doelstelling bestaat erin het gebruik te vereenvoudigen van deze mogelijkheid tot versoepeling, die al werd aangewend voor andere ambachtelijke productietypes op initiatief van de betrokken sectoren.

Meer informatie over de normen:

De normen inzake Listeria in rauwmelkse kaas zijn gedefinieerd op Europees niveau (Verordening 2073/2005) : in dit type van levensmiddel en in het stadium van de fabricage (bij het verlaten van de productieateliers), mag er helemaal geen Listeria aanwezig zijn (volledige afwezigheid in een staal van 25gr) wanneer deze producten bestemd zijn voor verkoop door andere operatoren.

Persdienst van Willy Borsus, minister van Middenstand,
Zelfstandigen, KMO's, Landbouw en Maatschappelijke
Integratie
Gulden-vlieslaan 87 bus 1
1060 Brussel
België
<http://www.borsus.belgium.be>