

Biocontrole

Een vrij grondig proces



In België gebeurt de controle op biolabels zeer grondig : dit zijn controles die plaatsvinden bovenop de (regelmatige) inspectiebezoeken van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen. Ons land beschikt dan ook over één van de beste biocontrolesystemen op Europees grondgebied. Biogezond reisde naar Antwerpen en had daar een uitgebreid gesprek over dit onderwerp met Annick Cnudde, coördinator wetgeving van de sectororganisatie Bioforum Vlaanderen.

Wat is bio?

De term “bio” is een wettelijk beschermd begrip en verwijst duidelijk naar een voedingsproduct dat op een zo natuurlijk mogelijke manier gerealiseerd moet worden. Biologische boeren dragen goed zorg voor de bodem, bewaken de biodiversiteit op en rondom hun akkers en gebruiken enkel natuurlijke bestrijdingsmiddelen. Kunstmest, scheikundige bestrijdingsmiddelen en genetisch gewijzigde planten ofwel organismen (ggo's) zijn dan ook niet toegelaten.

Verpakte bioproducten herken je aan de term “bio” of biologisch, of aan het Europese biolabel. Dit label garandeert de consument dat een product voldoet aan de strenge regels van de Europese biowetgeving. En dit label is niet alleen wettelijk verplicht, maar ook een belangrijk promotiemiddel voor wie eerlijk naar zijn of haar klanten toe wil communiceren.

Hoe wordt de biocontrole in België georganiseerd?

Het label “biologisch” wordt enkel toegekend aan voedingsproducten waarvan het volledige productieproces gecontroleerd kan worden. Boeren, voedingsverwerkers en verkopers (winkels) uit de biosector krijgen minstens één keer per jaar een controleur over de vloer voor een uitgebreid en vooraf aangekondigd onderzoek.

Daarnaast vinden er echter ook onaangekondigde steekproef-

controles plaats. In Vlaanderen moeten minstens 50 procent van de bedrijven die biologische producten verhandelen in de loop van één jaar zo'n onaangekondigde controle krijgen. Een risicoanalyse bepaalt welke bedrijven deze controle moeten ondergaan. Elk Vlaams bedrijf moet om de vier jaar aan minstens één steekproefcontrole onderworpen worden. En elk bedrijf dat met één of andere vorm van biologische productie start, moet binnen het eerste jaar een steekproefcontrole krijgen.

Wat gebeurt er tijdens een controlebezoek?

Bij zo'n aangekondigde controle wordt niet alleen het volledige productieproces binnenin het bedrijf grondig onder de loep genomen en geanalyseerd, maar kijkt men ook goed na welke goederen en diensten er binnenkomen én buitengaan.

Een ruwe schets van wat zo'n controle kan inhouden bij voorbeeld een biokaasmakerij. Gewoonlijk wordt met de boekhouding gestart. Via de aankoopfacturen kan men onder meer zien welke grondstoffen (melk, kruiden...) er het bedrijf binnenkomen. De verkoopfacturen tonen dan weer welke afgewerkte producten (kaas, ...) de onderneming verlaten. Op deze manier kunnen de controleurs zien of de hoeveelheid kaas in verhouding is tot de aangekochte melk. Indien de buitengaande hoeveelheid kaas bijvoorbeeld veel te groot is in verhouding tot de geregistreerde melk, zou dit kunnen betekenen dat er stiekem niet-biologische melk aan het productieproces toegevoegd werd.



⋮ In de kaasmakerij worden op regelmatige basis de ketels gecontroleerd en stalen genomen van de restproducten aan de binnenkant, op zoek naar ongewenste residuen.



⋮ Controle van labels en etiketten.

De boekhouding helpt tevens bij de controle van de herkomst van de aangekochte “grondstoffen”. En ook de producten zelf worden nagekeken. Zo bekijkt de controleur de etiketten van de biolabels (staat het logo er goed op...). En vaak worden er stalen van zo'n product genomen, waarvan de biokwaliteit verder in het laboratorium onderzocht kan worden. Zo kan men bijvoorbeeld de mogelijke aanwezigheid van antibiotica natrekken.

In grote lijnen komt het erop neer dat zowat het hele productieproces van een voedingsverwerker via een aantal steekproeven gecontroleerd wordt.

Gewoonlijk worden er bij verschillende onderdelen van het productieproces stalen genomen. Opnieuw het voorbeeld van een biokaasmakerij : zo worden vaak stalen genomen van de grond (en/of het gras) van de weiden waarop de koeien grazen (dus controle bij de “biomelkleverancier”).

In de kaasmakerij worden op regelmatige basis de ketels gecontroleerd en stalen genomen van de restproducten aan de binnenkant, op zoek naar ongewenste residuen (zoals reinigingsproducten). En ook de “coating” ofwel de buitenbekleding van de kaas wordt nagekeken. Zo bestaan er niet minder dan een 200-tal soorten “coatings” voor kaas, en die passen niet allemaal bij een biologisch product.

Wie doet de controle?

In België zijn aldus drie onafhankelijke controleorganisaties door de overheid erkend : Tiv Nord Integra, Certisys en Quality Partner. Zij leveren dan ook de certificaten af die bewijzen dat een product biologisch is.

Wanneer de regels niet nageleefd worden, volgt er een sanctie. Dat kan een lichte sanctie zijn, zoals een opmerking in geval van een administratieve vergissing. Bij een grote overtreding kan de controle-organisatie het biocertificaat intrekken. Het bedrijf kan zelfs voor fraude vervolgd worden. Zowieso mag een product dat niet aan de normen voldoet, helemaal niet als bio verkocht worden.

Deze controle-organisaties worden zelf ook regelmatig (door de overheid) gecontroleerd, waarbij vooral de kwaliteit van hun werkmethodes nagekeken wordt. En deze organisaties kunnen ook buiten ons land actief zijn.

Hoe verloopt de biocontrole buiten Europa?

Buiten de Europese Unie zijn er landen waarvan het biocontrolesysteem als gelijkwaardig beschouwt wordt, zoals bijvoorbeeld Zwitserland en de Verenigde Staten.

In landen zonder nationale biowetgeving en een sluitend biocontrolesysteem, zijn voedselproducenten die hun bioproducten naar België willen uitvoeren, verplicht om zich te laten controleren door een controle-organisatie die door de Europese Unie erkend is. En in het kader van fraudepreventie kunnen dergelijke controle-organisaties ook internationaal gegevens (over bedrijven) uitwisselen.

Meer informatie:

www.biogarantie.be - het Belgische biolabel met extra eisen op ecologisch, economisch en sociaal vlak.

www.biomijnnatuur.be - het infopunt over bio met een uitgebreide adressengids voor consumenten. 🌿



BIO Berkensap

UW LENTESCHOONMAAK!

Het voorjaar is de ideale periode om het lichaam te helpen zuiveren en om weer slank voor de dag te komen. BIO-BERKENSAP van ladrôme is daarbij een ideale hulp:

- het ondersteunt de **lichaamseliminatie**
- het bevordert de **uitscheiding via de nieren**
- het ondersteunt de **afslanking**

Ihet BIO-BERKENSAP van ladrôme is topkwaliteit: het wordt op een traditionele manier handmatig verzameld in het voorjaar, uit berken van de ongerepte Hoge Alpen (Hautes Alpes).




1 FLES GRATIS!



3 flessen van 500 ml

SPECIAAL AANBOD

1 fles GRATIS

Verkrijgbaar in alle natuurvoedingswinkels
www.mannavita.be - www.ladrome.bio
www.drome-provencale.com - Like ladrôme op facebook !