



additieven in voedsel (zie pg 6)

actueel

de FAVV-smiley

dossier

EFSA vijf jaar jong

weet wat je eet

additieven in onze voeding

Goed om weten

keuring van spuittoestellen

actueel

Gecertificeerd met een glimlach!

De "smiley" is gelanceerd!

Het FAVV wil reeds van in het begin een modern beleid voeren voor de bewaking van de voedselketen. Maar hoe kunnen we de resultaten van de grote inspanningen die de verschillende sectoren leveren duidelijk maken aan de consument?

Uiteindelijk viel de keuze op de "smiley", een eenduidig en duidelijk zichtbaar teken voor de consument dat aantoont dat de eigenaar van de zaak de wetgeving voor voedselveiligheid goed naleeft.

Het idee om een duidelijk herkenningsteken te ontwikkelen voor de consument werd in maart 2004 beslist op de Ministerraad van Oostende. Het FAVV kreeg de opdracht om de haalbaarheid hiervan te onderzoeken.

Het FAVV ging te rade bij de beroepssectoren, de consumentenverenigingen en een burgerpanel en gesterkt door hun advies kon het concept van de smiley uitgewerkt worden.

Op 24 april 2007 ten slotte kon Minister van Volksgezondheid Rudy Demotte de smiley aan de pers voorstellen. Start van de actie: de eerste smiley's worden in januari 2008 toegekend aan de horeca-sector.

Lees verder op de volgende bladzijde ➔



Federaal Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen

Verantwoordelijke uitgever

Gil Houins, WTC Toren III — 21^e verdieping
Simon Bolivarlaan 30, 1000 Brussel

Abonnementen

Een abonnement op de FAVV Nieuwsbrief is gratis. U kan kiezen tussen een elektronische en een gedrukte versie. Surf naar www.favv.be - publicaties - nieuwsbrieven.

Werken mee aan dit nummer

Gil Houins, Pascal Houbaert, Pierre Cassart, Inge Jooris, Gert Van Kerckhove, Catherine Dib, Yves Vanden Bosch, Marie-Anne Manandise, Benoit Delmotte, Nicolas Higuët, Ward Goossens, Jan Germonpré (lay-out).

Copyrights

Artikelen mogen worden overgenomen mits bronvermelding. Voor overname van beeldmateriaal: contacteer ons. Voor reacties kan u terecht bij de communicatiedienst (adres zie hoger).

www.favv.be
info@favv.be

Onze opdracht is te waken over de veiligheid in de voedselketen en de kwaliteit van ons voedsel, ter bescherming van de gezondheid van mens, dier en plant.



Autocontrole en autocontrolelegidsen

Om het idee van de smiley te begrijpen moeten we eerst wat dieper ingaan op hetgeen erachter steekt: de autocontrole. Sinds 1 januari 2005 is elke speler in de voedselketen verplicht een autocontrolesysteem op te zetten dat de veiligheid van zijn producten garandeert. De wettelijke basis hiervan is terug te vinden in het koninklijk besluit betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen dat in het Staatsblad gepubliceerd werd op 12 december 2003.

Het doel is duidelijk: de producenten zijn zelf verantwoordelijk voor de veiligheid van hun producten en moeten een systeem hebben dat hiervoor garanties biedt. In de voedselketen moet dit systeem gebaseerd zijn op de principes van het "Hazard Analysis and Critical Control Points-systeem" (HACCP-systeem): risico-evaluatie en risicobeheersing.

De sectoren worden hiervoor sterk aangeraden een gids op te stellen waardoor het systeem eenvoudig in de praktijk kan uitgewerkt worden. Deze gidsen moeten voorafgaandelijk door het FAVV goedgekeurd worden. Het systeem zelf moet daarna hetzij door het FAVV worden gevalideerd, hetzij gecertificeerd zijn door een door BELAC geaccrediteerde en door het FAVV erkende onafhankelijke certificeringinstelling (OCI).

Kleine en zeer kleine bedrijven

De grote spelers in de voedselketen (denken we bijvoorbeeld aan de grote verwerkende bedrijven of de grote warenhuisketens) hebben meestal niet zoveel moeite met

de invoering van een op HACCP gebaseerd autocontrolesysteem. Ze hebben de nodige mensen en middelen om dit in te voeren en te onderhouden, en dikwijls moeten zij toch al voldoen aan lastenboeken (op vraag van hun "grote" klanten) die een gelijkaardig systeem eisen. Ze hebben dus zowel de mogelijkheid als de "drijfveer" om zo'n systeem in te voeren.

Voor de zeer kleine bedrijfjes, die de grote meerderheid van de bedrijven in België uitmaken en bovendien vaak rechtstreeks in contact komen met de consument, zoals restaurants of kleine zelfstandige voedingszaken, ligt dit anders.

Deze zeer kleine bedrijven beschikken over onvoldoende middelen voor het uitvoeren van een diepgaande risico-analyse. Ze stellen zich ook vaak de vraag: hoe kan de klant weten dat wij over een goedgekeurd autocontrolesysteem beschikken en wat de meerwaarde daarvan is?

Om aan het eerste bezwaar tegemoet te komen heeft het FAVV, zoals de Europese reglementering het voorziet, een aantal versoepelingen uitgewerkt die deze groep toelaten om de verplichtingen op een vereenvoudigde manier in de praktijk om te zetten zonder toegevingen te doen op vlak van voedselveiligheid. De consument heeft immers recht op een kwaliteitsvol, lekker én veilig product. Om het even waar hij of zij het aankoopt. Om in te spelen op de vraag van de zeer kleine ondernemingen heeft het FAVV een visueel teken uitgewerkt waarmee de eigenaar van de zaak kan aantonen dat hij beschikt over een gecertificeerd autocontrolesysteem en dus de wetgeving voor voedselveiligheid goed naleeft. En dat is dus de smiley...

Horeca bij de spits af

Als een operator tot het smiley-concept wil toetreden, moet hij of zij het wettelijk verplichte autocontrolesysteem (ACS) van de zaak laten doorlichten door een OCI. Het autocontrolesysteem moet gebaseerd zijn op de autocontrolelegids van de sector die door het Voedselagentschap werd goedgekeurd. Als het autocontrolesysteem goed werd bevonden en gecertificeerd, dan kan de operator aanspraak maken op een smiley.

De horecasector stapt als eerste in dit systeem. De sector beschikt over een door het FAVV goedgekeurde autocontrolelegids en is er klaar voor. Bovendien is deze bedrijfssector met een zestigduizendtal operatoren zelf vragende partij voor het ontwikkelen van een middel dat aanzet tot een snelle invoering van de autocontrole en de erkenning hiervoor. De eerste smileys zullen uitgereikt worden vanaf januari 2008. In een latere fase kunnen andere sectoren aansluiten.

Vandaag staan reeds een aantal OCI's in de startblokken, klaar om op vraag van de sectoren de autocontrolesystemen te certificeren.



Positieve boodschap

De smiley is een veruiterlijking van een gunstige audit. Het is de keuze van de horeca-uitbater om de smiley al dan niet uit te hangen en zo aan zijn of haar klanten te tonen dat zijn zaak een goed autocontrolesysteem heeft.

De "positieve smiley" is dus geen verplichting, maar een vrijwillige keuze van de uitbater. Het serienummer dat vermeld staat op de smiley wordt door de OCI gekoppeld aan het certificaat zodat controle op onrechtmatig gebruik mogelijk wordt. Het visueel teken geeft eveneens het jaartal weer wanneer het bijhorend certificaat hernieuwd moet worden.

Het is dus in feite een soort garantie op voedselveiligheid, gebaseerd op een audit van de infrastructuur en de werkmethoden. Als tijdens een later inspectiebezoek het Voedselagentschap zou vaststellen dat het gecertificeerd autocontrolesysteem niet meer goed wordt toegepast, dan kan het agentschap de validatie en smiley laten intrekken.

Ook de consument kan bij het Voedselagentschap (via het Meldpunt of andere kanalen) zijn of haar opmerkingen formuleren over een voedingszaak die over een smiley beschikt.

In de loop van dit jaar verneem je hier beslist nog meer over, want er is een intensieve communicatie- en informatiecampagne voorzien, zowel voor de Horeca zelf als voor het grote publiek. In het oog te houden...

U voelt zich onheus behandeld? U kan nergens terecht met uw probleem? U begrijpt de genomen maatregel niet? Het FAVV luistert naar u! Contacteer de ombudsdienst!

Wie zijn we?

De ombudsdienst van het FAVV

Wie kan bij ons terecht?

Iedereen die beroepshalve met het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) te maken heeft en die een klacht heeft over de werking van het agentschap.

Wat doen we?

De ombudsdienst zal steeds de klacht ter harte nemen en op zoek gaan naar een antwoord. Als de klacht niet voor het voedselagentschap bestemd zou zijn, dan zal de ombudsdienst de persoon naar de juiste dienst doorverwijzen.

Hoe kan u een klacht indienen?

Klachten dienen steeds schriftelijk ingediend te worden.

Via de post: FAVV-ombudsdienst
WTC III – 215^{te} verdieping
Simon Bolivarlaan 30
1000 Brussel

Via e-mail: ombudsdienst@favv.be

Per fax: 02 208 33 44

U kan ons ook telefonisch bereiken op het gratis nummer:

0800 13 455

of surfen naar www.favv.be waar u meer informatie kan vinden onder de rubriek "Beroepssectoren".



dossier

EFSA vijf jaar jong

De European Food Safety Authority (EFSA) of de Europese Voedselveiligheidsautoriteit viert dit jaar haar vijfjarig bestaan. De EFSA werd in 2002 opgericht om de veiligheid van voedingswaren bestemd voor de menselijke en dierlijke voeding te verzekeren en om de consument te beschermen.

De EFSA is de hoeksteen van het Europese risico-evaluatiesysteem inzake voedselveiligheid. Haar wetenschappelijke adviezen ondersteunen de politieke besluitvorming en de risicobeheersing van de Europese instellingen en de Europese lidstaten.

Het is een pan-Europese organisatie die de meest eminente wetenschappelijke experts op het gebied van wetenschappelijke risicobeoordeling groepeerd. De EFSA is gevestigd in Parma in Italië, en wordt geleid door een beheerraad die in alle onafhankelijkheid werkt ten opzichte van elke regering, organisatie of sector.

De voornaamste opdrachten van de EFSA zijn:

- Onafhankelijk wetenschappelijk advies verstrekken (op verzoek van de Commissie, de lidstaten, nationale instellingen uit de levensmiddelensector of het

Europees Parlement)

- Raad geven in technische voedingskwesties als grondslag voor het beleid en de wetgeving op het vlak van voedselveiligheid en voeding, de gezondheid en het welzijn van dieren en de gezondheid van planten
- Gegevens over voedingswijzen, blootstelling via voeding, met levensmiddelen samenhangende risico's, enz... verzamelen en analyseren om de voedselveiligheid in de EU te beheersen
- Nieuwe risico's opsporen
- Instaan voor de dagelijkse werking van het snelle waarschuwingssysteem voor zowel levensmiddelen als diervoeder (RASFF-systeem)
- Zorgen voor duidelijke communicatie met het oog op het informeren van de publieke opinie over

alle met haar opdracht samenhangende onderwerpen.

De acht wetenschappelijke groepen van de Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid zijn:

- Voedseladditieven, aroma's, technologische hulpstoffen en materiaal dat met levensmiddelen in contact komt (AFC)
- In de diervoeding gebruikte additieven en producten of stoffen (FEEDAP)
- Gezondheid van planten, gewasbeschermingsmiddelen en residuen daarvan (PPR)
- Genetisch gemodificeerde organismen (GMO)
- Dieetproducten, voeding en allergieën (NDA)
- Biologische risico's (BIOHAZ)
- Verontreinigingen in de voedselketen (CONTAM)
- Dierengezondheid en dierenwelzijn (AHAW).

De adviezen van de groepen zijn openbaar en worden geregeld weergegeven op de website van de EFSA www.efsa.europa.eu (in het Frans, Duits en Engels).

Daarnaast heeft de EFSA een overlegnetwerk uitgebouwd tussen de nationale voedselagentschappen (en andere bevoegde instanties) om standpunten en gemeenschappelijke bekommernissen te bespreken en informatie uit te wisselen. Eén van de elementen van dit netwerk is het Raadgevend Forum van de EFSA.



Dit forum is samengesteld uit vertegenwoordigers van voedselagentschappen en andere bevoegde instanties uit de verschillende lidstaten.

Om haar missie te kunnen vervullen heeft het Forum twee werkgroepen opgericht.

De Werkgroep Communicatie heeft de opdracht om samen met de communicatiediensten van de voedselagentschappen van de lidstaten een duidelijke en informatieve aanpak voor te stellen inzake risicocommunicatie in de voedselketen en de boodschappen over voedselveiligheid binnen de Unie beter op mekaar af te stemmen. België is in deze werkgroep vertegenwoordigd door Pascal Houbaert, de vroegere woordvoerder van het FAVV en thans directeur Transformatie en Distributie bij het bestuur Controlebeleid.

De Werkgroep Communicatie vergadert afwisselend bij de voedselagentschappen van de verschillende lidstaten. Op 1 maart was de werkgroep te gast bij het FAVV (zie foto).

De werkgroep Informatietechnologie heeft dan weer als doel om, samen met de informaticadiensten van de voedselagentschappen van de lidstaten, binnen het netwerk naar middelen te zoeken om via de informatica de uitwisseling van gegevens en de samenwerking binnen het Europees voedselveiligheidsnetwerk te bevorderen.

Ter gelegenheid van haar vijfde verjaardag organiseert de EFSA in 2007 een aantal manifestaties waar het haar organisatie en verwezenlijkingen zal voorstellen. Deze manifestaties richten zich zowel naar de besluitvormers, de geïnteresseerde sectoren als naar het groot publek. Meer hierover kan je vinden op de website van de EFSA www.efsa.europa.eu.

kort

5

favv en douane werken nauwer samen

Op dinsdag 13 maart 2007 heeft het federaal Voedselagentschap een samenwerkingsprotocol ondertekend met Douane en Accijnzen van de federale overheidsdienst Financiën. Dit protocol zal beide partijen toelaten om efficiënter op te treden en een betere dienstverlening te kunnen garanderen aan de bedrijven.

Het FAVV en de Douane delen gemeenschappelijke doelstellingen met het oog op het verzekeren van de veiligheid van de voedselketen en de veiligheid van de samenleving. Dit samenwerkingsprotocol zal leiden tot een betere coördinatie bij de controles op de invoer en uitvoer uit de Europese Gemeenschap (EG) voor levende dieren en hun producten, levensmiddelen, diervoeders, planten en plantaardige producten, dierlijke bijproducten en alle andere producten die onder de bevoegdheid van het FAVV vallen.

Bovendien wordt er een coördinatiegel opgericht met vertegenwoordigers van de beide diensten. Deze cel zal permanent de toepassing van dit protocol en de resultaten ervan evalueren.

Er zal ook aandacht besteed worden aan een degelijke opleiding van de medewerkers en de uitwisseling van expertise. Ook op het vlak van de inning van de retributies zal beter worden samengewerkt.



Foto: Gil Houins, gedelegeerd bestuurder van het FAVV, en Noël Colpin, administrateur-generaal bij de Douane

weet wat je eet

additieven in onze voeding

Voedingsmiddelenadditieven worden om technische redenen bij het vervaardigen, verwerken, bereiden, behandelen, verpakken, vervoeren of opslaan bewust aan voedingsmiddelen toegevoegd. Het zijn producten die het fabricageproces vergemakkelijken of het uitzicht, de smaak of de voedingswaarde van het voedingsmiddel verbeteren. De belangrijkste groepen van additieven zijn kleurstoffen, bewaarmiddelen, antioxidantia, emulgeer-, geleer- en verdikkingsmiddelen, smaakversterkers en zoetstoffen. Het toevoegen van additieven is onderworpen aan een strenge Europese wetgeving en dit om de veiligheid van de consument te kunnen garanderen.

Het 'nuttigheidsprincipe'

Additieven worden niet toegevoegd om een voedingsmiddel onnodig te belasten. Additieven moeten 'nuttig' zijn. Dit 'nuttigheidsprincipe' is trouwens één van de basisvereisten, net zoals de veiligheid waaraan een additief moet voldoen vooraleer het wettelijk wordt toegelaten. Dit kan zijn om voedsel beter te bewaren, om het oog te plezieren (kleurstoffen), om de smaak te verbeteren (smaakstoffen), om klontering tegen te gaan, enz. Een additief is niet per definitie een kunstmatige, scheikundig aangemaakte stof. Ook natuurlijke stoffen worden toegevoegd. Industrieel vervaardigd ascorbinezuur (E300) dat als antioxidans wordt gebruikt, is niets anders dan vitamine C.

Het toevoegen van additieven aan levensmiddelen wordt Europees gereguleerd. Hierbij wordt het principe van de strikt positieve lijst toegepast: men mag alleen een additief gebruiken dat in deze lijst staat en dat voor een specifiek voedingsmiddel, met inachtneming van de vermelde maximumdosissen. De boodschap is duidelijk: wat niet wettelijk toegelaten is, is verboden.

Additieven worden per groep gerangschikt volgens de functie die zij vervullen en hebben allemaal een code die van kracht is in alle landen van de Europese Unie. Deze code is samengesteld uit de letter E (voor Europa) gevolgd door drie (of vier) cijfers. Op het etiket staat altijd eerst de groeps-

naam van het additief vermeld en daarna het E-nummer of de specifieke naam ervan. Bijvoorbeeld: "kleurstof: E162" ofwel "kleurstof: bietenrood".

Risico-evaluatie

Alleen additieven waarvan voldoende geweten is dat ze veilig zijn, worden door de Europese Commissie toegelaten. Dit betekent dat de producten een strenge toelatingsprocedure met succes hebben doorlopen. De evaluatie van de risico's gebeurt door het Europees Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding. Experts van de Wereldgezondheids- en Voedselorganisaties (WGO/FAO) zorgen voor evaluaties op wereldvlak. Zoals bij gewasbeschermingsmiddelen wordt op basis van het toxicologisch dossier een ADI-waarde vastgelegd (aanvaardbare dagelijkse inname). Bij de toelating om een bepaald additief in een bepaald voedingsmiddel toe te laten, wordt er op toegezien dat de consument de ADI-waarde niet kan overschrijden. Indien correct gebruikt, zijn additieven dus niet gevaarlijk. Het E-nummer duidt op het Europees toelatingsnummer en is dus een bewijs dat de veiligheids-evaluatie gunstig was. Ondanks de strenge normen kunnen sommige additieven wel zorgen voor intolerantie bij mensen die bijzonder gevoelig zijn aan bepaalde stoffen. Sommige mensen verdragen bijvoorbeeld slecht sulfiet. Sulfieten (codes E220 tot E228) worden gebruikt bij de bewaring van vis, schaaldieren, verwerkte aardappelproducten, gele rozijnen, wijn, enz.

Kan het ook zonder?

Ja. Producten zonder additieven kunnen wel andere kenmerken hebben, bijvoorbeeld meer calorieën bevatten of minder lang houdbaar zijn, enz. Zo kan frisdrank gezout worden door zowel suiker als kunstmatige zoetstoffen. De frisdrank die suiker bevat, zorgt dan wel voor meer calorieën. Aan gepelde garnalen wordt altijd een bewaarmiddel toegevoegd omdat deze anders snel zouden bederven. Het alternatief is de garnalen vers te kopen en zelf te pellen (en onmiddellijk te eten).

Het gebruik van additieven is vermeld op het etiket zodat de consument zelf kan kiezen of hij (bepaalde) additieven wil vermijden.



Het voedselagentschap voert regelmatig controles uit om een goede naleving van de additievenwetgeving te waarborgen. Onze controleurs gaan na of de gebruikte additieven daadwerkelijk op de positieve lijst staan (dus toegelaten zijn) en ook of de additieven niet werden toegevoegd aan voedingsmiddelen waarin het gebruik niet toegelaten is zoals bijvoorbeeld sulfiet in gehakt. Producten die in overtreding zijn worden in beslag genomen.

antioxidantia

Deze worden voornamelijk toegevoegd aan voedsel dat oliën of vetten bevat, zoals mayonaise en sauzen. Deze stoffen vermijden dat de vetten zich verbinden met de zuurstof in de lucht waardoor het voedsel kleur en smaak verliest en ranzig wordt. Ook sulfiet dat aan gepelde garnalen wordt toegevoegd behoort tot deze groep.

kleurstoffen

De naam zegt het zelf. Deze stoffen worden gebruikt om voedsel een bepaalde kleur te geven. Dat kan nodig zijn omdat de 'natuurlijke' kleur tijdens de bereiding verloren is gegaan of gewoon om aan voedsel een specifieke kleur te geven. Een coladrank bijvoorbeeld waaraan geen karamel (E1502a) wordt toegevoegd, zou er nogal flets uitzien. De meningen hierover verschillen nogal: sommigen vinden dat kleurstoffen het voedsel er smakelijker doen uitzien, anderen vinden ze overbodig en misleidend.

emulgeer-, geleer- en verdikkingsmiddelen

Emulgeermiddelen worden gebruikt om ingrediënten samen te voegen die normaal zouden scheiden (schiften), zoals olie en water. De bekendste zijn de lecithinen (E322). Deze worden gebruikt in sauzen met een laag vetgehalte, pudding, enz. Het bekendste geleermiddel is pectine (E 440, van nature voorkomend in appels). Pectine wordt gebruikt bij de bereiding van confituur of jam. Verdikkingsmiddelen maken het voedsel consistent (net als het toevoegen van bloem aan saus).

smaakversterkers

Smaakversterkers versterken de smaak van een hele reeks voedingsmiddelen zonder zelf een smaak toe te voegen. Zo wordt bijvoorbeeld mononatriumglutamaat (E621) dikwijls toegevoegd aan bereide gerechten zoals soepen en sauzen. Hierover woedt dezelfde discussie als voor de kleurstoffen.

bewaarmiddelen

Deze voorkomen dat het voedsel bederft zodat je het langer kan bewaren. Zo wordt aan gedroogde vruchten wel eens zwaveldioxide toegevoegd om de groei van schimmels en bacteriën te belemmeren. Ook de meer 'traditionele' bewaarmiddelen zoals azijn, zout en suiker worden nog dikwijls gebruikt.

zoetstoffen

Omdat ze minder calorieën bevatten dan suiker worden zoetstoffen dikwijls gebruikt in producten als frisdrank (light-limonade), yoghurt en kauwgom. Sommige, zoals aspartaam (E951) en sacharine (E954), hebben een zeer sterke smaak en worden in zeer kleine hoeveelheden toegevoegd. Andere zoals sorbitol (E420) vervangen suiker en worden in dezelfde hoeveelheden toegevoegd. Ze zijn ongevaarlijk voor volwassenen, maar voor kinderen onder de 4 jaar wordt aangeraden om drankjes met zoetstoffen te verdunnen, zodat de kinderen er niet te veel van binnen krijgen.

De volledige lijst met de E-nummers kan je terugvinden op onze website www.favy.be, rubriek "Consumenten -> Thematische onderwerpen -> Additieven.

Houdbaarheidsdatum voor wijn?

Op een fles bier van hoge gisting staat een houdbaarheidsdatum. Maar waarom staat er op een fles wijn geen houdbaarheidsdatum? Wijnen kunnen na een tijd toch ook slecht worden, denk maar aan een azijnsmaak?

Het Koninklijk Besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen bepaalt in zijn Art. 6. dat:

"§ 4. De vermelding van de datum van minimale houdbaarheid is niet vereist voor:

- wijn, likeurwijn, mousserende wijn, gearomatiseerde wijn en soortgelijke uit andere vruchten dan druiven verkregen voedingsmiddelen, alsmede uit druiven of druivenmost vervaardigde dranken..."

Wijn kan inderdaad verzuren maar bijna enkel bij contact met de lucht na openen van de fles (of andere verpakking).

Wijn is tenslotte ook niet eeuwig houdbaar. In ieder geval staat meestal het oogstjaar vermeld op de fles. De verkoper kan je meestal ook wel zeggen wanneer de wijn het beste gedronken wordt..



goed om weten

keuring van spuittoestellen

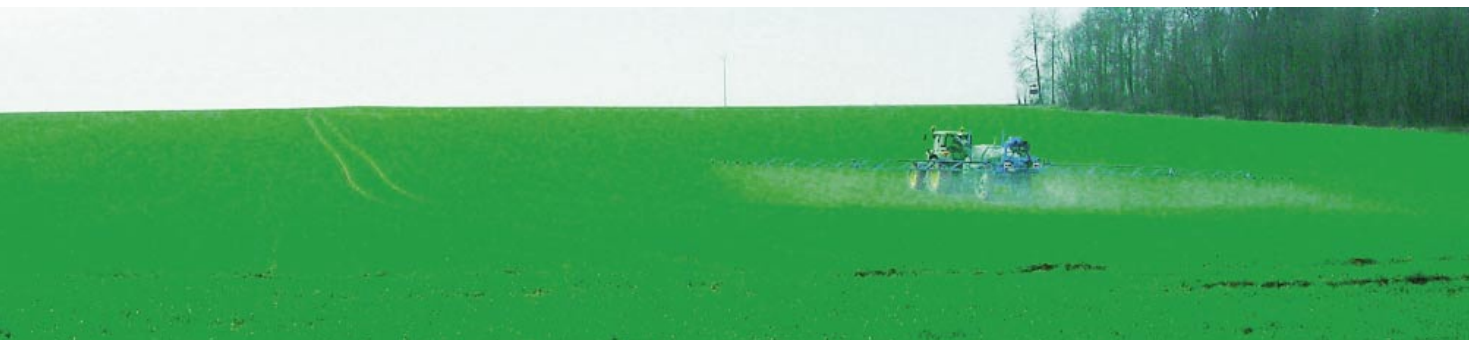
Nu de gewassen volop aan het groeien zijn zie je ze weer regelmatig aan het werk: de spuittoestellen voor de toediening van gewasbeschermingsmiddelen. Ook al bestaan er alternatieven (denken we maar aan de biologische productie), bestrijdingsmiddelen zijn nu eenmaal een wezenlijk onderdeel geworden van de moderne landbouw, of je dit nu leuk vindt of niet. Het komt er dus op aan deze middelen zo verantwoord mogelijk te gebruiken. Wist je trouwens dat deze spuittoestellen aan een technische keuring onderworpen zijn? Als je zo'n toestel van wat dichterbij bekijkt, zul je zien dat er een ronde sticker op is gekleefd met daarop een jaartal.

De voorwaarden voor het gebruik van bestrijdingsmiddelen omvatten onder andere bepalingen over het toelaatbaar residugehalte bij de oogst. Omdat bovendien de prijs van die producten hoog oploopt is het belangrijk dat ze met een zo groot mogelijke nauwkeurigheid gebruikt worden. Dat kan alleen als de spuitapparatuur in perfecte staat is en op correcte wijze gebruikt wordt. Terwijl het correcte gebruik een factor is die alleen van de gebruiker afhangt, is in België sinds 1995 een technische keuring van spuittoestellen verplicht en het gebruik van toestellen die niet aan de eisen voldoen verboden. In Wallonië worden de keuringen uitgevoerd door het Département de Génie Rural du Centre Wallon de Recherches Agronomiques de Gembloux (CRA-W), in Vlaanderen staat de Eenheid Technologie en

Voeding van het Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO) te Melle voor de keuring.

Om de werking van het toestel te controleren voeren deze diensten een reeks tests uit, gaande van het meten van de druk in de delen van de spuitboom tot het controleren van de spuitdoppen. Als het toestel aan de eisen voldoet, wordt een zelfklever aangebracht op de spuit-tank waaruit blijkt dat het toestel de technische keuring heeft ondergaan. Bij niet-goedkeuring wordt de eigenaar verzocht de nodige afstellingen of herstellingen uit te voeren en zijn toestel later opnieuw ter keuring aan te bieden. De technische keuring is drie jaar geldig. Tegen het einde van die termijn wordt aan de verantwoordelijke een uitnodiging toegezonden om zijn spuittoestel opnieuw

ter keuring aan te bieden. Als een landbouwer geen uitnodiging krijgt, moet hij dit zelf aan de keuringsdiensten melden. De keuringsdienst moet binnen 30 dagen in kennis worden gesteld wanneer een spuittoestel wordt aangekocht, verkocht of buiten gebruik gesteld. Als een toestel buiten gebruik wordt gesteld, moet de eigenaar de spuitboom van het toestel of de spuitkranen, in het geval van een boomspruit, demonteerbaar. Het FAVV heeft een programma voor controles op landbouwbedrijven waarop wordt nagegaan of de spuitapparatuur voorzien is van de reglementaire zelfklever. Als een spuittoestel niet wordt aangeboden voor de verplichte technische keuring, stellen de bevoegde keuringsdiensten het FAVV hiervan in kennis. Het agentschap gaat daarop over tot een onderzoek ter plaatse.



Meer weten?

- Surf naar onze website www.favv.be en ga naar de rubriek Beroepssectoren -> Plantaardige productie -> Pesticiden voor landbouwkundig gebruik
- Onze folder "Bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik: vademecum voor de landbouwer" geeft een beknopt overzicht van de voornaamste dingen waarop moet gelet worden bij het hanteren van bestrijdingsmiddelen. Je kan deze brochure raadplegen op onze website en je kan er ook een gedrukt exemplaar van bestellen. Ook interessant voor niet-landbouwers!

