

Vergaderjaar 2024–2025

**31 532**

**Voedingsbeleid**

**C**

## **VERSLAG VAN EEN SCHRIFTELIJK OVERLEG**

Vastgesteld 21 maart 2025

De vaste commissie voor Volksgezondheid, Welzijn en Sport<sup>1</sup> heeft schriftelijk overleg gevoerd met de Staatssecretaris Jeugd, Preventie en Sport **over het ontwerpbesluit, houdende wijziging van het Warenwetbesluit Vlees, gehakt en vleesproducten, het Warenwetbesluit Zuivel en het Warenwetbesluit bestuurlijke boeten.**

Bijgaand brengt de commissie hiervan verslag uit. Dit verslag bestaat uit:

- De uitgaande brief van 28 januari 2025
- De antwoordbrief van 21 maart 2025.

De griffier van de vaste commissie voor Volksgezondheid, Welzijn en Sport,  
De Boer

<sup>1</sup> Samenstelling:

Van Wijk (BBB), Van Knapen (BBB), Lieverse (BBB) Janssen-van Helvoort (GroenLinks-PvdA), Van Gorp (GroenLinks-PvdA) (*ondervoorzitter*), Fiers (GroenLinks-PvdA), Roovers (GroenLinks-PvdA), Thijssen (GroenLinks-PvdA), Vacant (VVD), Kaljouw (VVD), Van der Linden (VVD), Van de Sanden (VVD), Prins (CDA) (*voorzitter*), Bakker-Klein (CDA), Moonen (D66), Van Meenen (D66), Bezaan (PVV), Koffeman (PvdD), Baumgarten (JA21), Van Aelst-Den Uijl (SP), Talsma (CU), Van den Oetelaar (FVD), De Vries (SGP), Perin-Gopie (Volt), Van Rooijen (50PLUS), Van der Goot (OPNL)

## **BRIEF VAN DE VOORZITTER VAN DE VASTE COMMISSIE VOOR VOLKSGEZONDHEID, WELZIJN EN SPORT**

Aan de Staatssecretaris van Jeugd, Preventie en Sport

Den Haag, 28 januari 2025

De vaste commissie voor Volksgezondheid, Welzijn en Sport (VWS) heeft met belangstelling kennisgenomen van de brief van 19 november 2024 waarin u het ontwerpbesluit, houdende wijziging van het Warenwetbesluit Vlees, gehakt en vleesproducten, het Warenwetbesluit Zuivel en het Warenwetbesluit bestuurlijke boeten aanbiedt.<sup>2</sup> De leden van de fracties van de **BBB** en de **PvdD** hebben naar aanleiding hiervan nog enkele vragen.

### **Vragen en opmerkingen van de leden van de fractie van de BBB:**

De melktap is naar de mening van de leden van de fractie van de BBB méér dan een handige manier om melk te kopen; het is een symbool van de voedseltransitie. Het is het voorbeeld van een voedselsysteem waarin consumenten meer verbonden zijn met de bron van hun voedsel en waarin lokale productie en consumptie centraal staan. Melktaps maken het mogelijk om de afstand tussen boer en consument te verkleinen, de keten te verduurzamen en consumenten meer controle te geven over hun voedselkeuzes. En dat allemaal veelal als een natuurlijk initiatief van de boer naar de maatschappij, niet als een verdienmodel.

Uit een risicoanalyse van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) enkele jaren geleden is gebleken dat rauwe melk en rauwe room risico's kunnen vormen die tot voor kort niet goed werden afgedekt in de wetgeving.<sup>3</sup> Vervolgens heeft de overheid nieuwe wetgeving vastgesteld. De nieuwe eisen zijn opgenomen in het Warenbesluit hygiëne van levensmiddelen. Het aëroob kiemgetal van rauwe melk bij 30°C moet twee keer per maand worden getest. Daarnaast moet rauwe melk of rauwe room maandelijks worden onderzocht op ziekteverwekkende bacteriën en andere vastgestelde parameters. Als gedurende zes maanden achter elkaar aan de criteria wordt voldaan, kan de frequentie van het onderzoek worden verlaagd naar eenmaal per twee maanden.

De genoemde eisen voor de melktaps brengen aanzienlijke regeldruk en relatief hoge maandelijks kosten met zich mee, waardoor boeren overwegen hun melktaps te sluiten. Hierdoor dreigt een laagdrempelige manier om kennis te maken met de boer en zijn lokale producten te verdwijnen, waardoor steeds meer kinderen denken dat melk afkomstig is van de supermarkt. De leden van de BBB-fractie hebben hierover de volgende vragen:

1. Kunt u de risicoanalyse van de NVWA, waaruit genoemd risico blijkt, ook aan de Eerste Kamer doen toekomen? Hoe groot is dit risico precies? Kunt u een indicatie geven van het aantal mensen dat de afgelopen tien jaar aantoonbaar ziek is geworden door rauwe melk of rauwe room?
2. Staan de kosten van de controles voor de boeren en de inspanning van de NVWA voor handhaving van deze nieuwe regelgeving in verhouding tot het genoemde risico? Deze leden ontvangen hier graag een toelichting op en verzoeken u vriendelijk hierbij in ogenschouw te

<sup>2</sup> Kamerstukken I 2024–25, 31 532, B.

<sup>3</sup> NVWA bureau, 2022. Risicobeoordeling voedselveiligheidsrisico's van rauwe consumptiemelk gedurende de bewaarfase. TRCVWA/2022/2887. Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit, Bureau Risicobeoordeling & onderzoek, Utrecht.

nemen dat de melktaps mede een gevolg zijn van de voedseltransitie, het lokaal kopen van producten en de bewustwording van verduurzaming.

3. Is een dergelijke controle van melktaps ook ingevoerd in de ons omringende landen? Wat is de frequentie waarmee melktaps in deze landen hun producten moeten controleren op ziekteverwekkende bacteriën? Betekent dit dat de Nederlandse regelgeving op dit gebied strenger is dan in die landen? Hoe verhoudt dit zich tot de afspraken in het regeerakkoord?
4. Als gedurende zes maanden geen ziekteverwekkende bacteriën zijn gevonden in de rauwe melk of rauwe room, kan de frequentie van de onderzoeken worden verlaagd naar eenmaal per twee maanden. Waarom heeft de regering er niet voor gekozen om te beginnen met één keer per twee maanden te controleren en, als er ziekteverwekkende bacteriën worden gevonden, de controles het eerste halfjaar na heropening te verdubbelen? Kan dit wellicht alsnog? Zo nee, waarom niet?
5. De wijziging van de hygiënevoorschriften voor de directe levering van rauwe melk aan consumenten vloeit voort uit adviezen van het Bureau Risicobeoordeling & Onderzoek (Buro) van de NVWA.<sup>4</sup> Deze adviezen zijn gebaseerd op risicobeoordelingen van de zuivelketen en van voedselveiligheidsrisico's van rauwe consumptiemelk gedurende de bewaarfase. Dit staat los van de consumptie. Door verplichte informatie in de ruimte van de melktaps wordt al bewerkstelligd dat de consument geïnformeerd wordt over hoe rauwe melk te consumeren en wat de voor- en nadelen zijn. De bewustwording bij de consumptie van rauw vlees en rauwe melk is goed; een specifieke doelgroep eet deze producten en is zich bewust van de voor- en nadelen, constateren deze leden. Waarom moeten er strengere hygiëne-eisen gelden voor de consumptie van rauwe melk om de veiligheid ervan te vergroten?
6. Wanneer worden deze beoogde maatregelen geëvalueerd?

#### **Vragen en opmerkingen van de leden van de fractie van de PvdD:**

1. Met deze wijziging worden de definities van melk en rauwe melk in het Warenwetbesluit Zuivel in lijn gebracht met verordening (EU) 1309/2013. Die definitie beperkt zich tot melk van dierlijke afkomst (koeien, bizon, waterbuffels, geiten, en zo meer). Bent u het met de leden van de PvdD-fractie eens dat deze definitie ten onrechte melk, afkomstig van bijvoorbeeld haver, rijst, amandelen of soja, uitsluit en daarmee voorbijgaat aan de snelle ontwikkelingen op het gebied van plantaardige zuivel sinds de Europese verordening werd aangenomen? Bent u voornemens om hiertegen in de Europese Unie (EU) bezwaar te maken, mede gezien de veranderende marktomstandigheden?
2. In artikel II, onder N (wijziging van het eerste lid van artikel 12) en O (wijziging van artikel 12a), wordt met de term «kaas», kaas van verschillende soorten (dierlijke) melk bedoeld, waaronder geiten- en schapenkaas. Ook hierbij geldt dat plantaardige kaas buiten het Warenwetbesluit Zuivel wordt geplaatst. Bent u voornemens om in de EU te pleiten voor het dusdanig aanpassen van de definitie van kaas, dat kaas van plantaardige ingrediënten ook kaas mag heten en daarmee dus ook in voornoemde verordening en het Warenwetbesluit wordt opgenomen?
3. Bent u op de hoogte van het feit dat caseïne-eiwit inmiddels ook door micro bacteriële fermentatie tot stand kan komen, dus zonder tussenkomst van een koe? Zo ja, gaat u ervoor zorgen dat de EU

<sup>4</sup> NVWA bureau, 2022, *Risicobeoordeling voedselveiligheidsrisico's van rauwe consumptiemelk gedurende de bewaarfase*, TRCVWA/2022/2887, Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit, Bureau Risicobeoordeling & onderzoek, Utrecht.

voornoemde verordening ook wat deze definitie betreft aangepast voor kaas-identieke producten?

4. In het Handboek Etikettering van Levensmiddelen van de NVWA wordt caseïne geschaard onder melkeiwitten.<sup>5</sup> Gaat u ook dit aanpassen? Zo ja, wanneer? Zo nee, waarom niet?
5. Tot slot wordt in het Warenwetbesluit Vlees, gehakt en vleesproducten uitsluitend melding gemaakt van vlees afkomstig van dieren, terwijl vleesvervangers de laatste jaren ook een enorme vlucht hebben genomen. Momenteel is het gebruik van termen als «gehakt» en «worst» alleen voorbehouden aan vlees van dierlijke herkomst en mogen vegetarische vleesvervangers deze termen alleen gebruiken als de term «vegetarisch» eraan voorafgaat (dus «vegetarisch gehakt»). Bent u voornemens om in de EU bezwaar aan te tekenen tegen deze beperkte definiëring? Zo ja, wanneer? Zo nee, waarom niet?

De leden van de vaste commissie voor Volksgezondheid, Welzijn en Sport zien uw reactie met belangstelling tegemoet en ontvangen deze graag uiterlijk 26 februari 2025.

De voorzitter van de vaste commissie voor Volksgezondheid, Welzijn en Sport,  
G. Prins

---

<sup>5</sup> Zie <https://www.nvwa.nl/documenten/consument/eten-drinken-roken/etikettering/publicaties/handboek-etikettering-van-levensmiddelen>, p. 36.

## **BRIEF VAN DE STAATSSECRETARIS VAN JEUGD, PREVENTIE EN SPORT**

Aan de Voorzitter van de Eerste Kamer der Staten-Generaal

Den Haag, 21 maart 2025

Met interesse heb ik kennisgenomen van de brief van 28 januari 2025 van de vaste commissie voor Volksgezondheid, Welzijn en Sport. De leden van de fracties van de BBB en de PvdD hebben nog enkele vragen naar aanleiding van de voorhangprocedure inzake het ontwerpbesluit, houdende wijziging van het Warenwetbesluit Vlees, gehakt en vleesproducten, het Warenwetbesluit Zuivel en het Warenwetbesluit bestuurlijke boeten.<sup>6</sup> Hieronder zal ik nader ingaan op de gestelde vragen. In deze brief zijn de vragen en opmerkingen integraal opgenomen in cursieve tekst en de beantwoording daarvan in gewone typografie.

### **Vragen en opmerkingen van de leden van de fractie van de BBB**

Voor de goede orde wil ik opmerken dat de door u gestelde vragen geen betrekking hebben op de voorgestelde wijzigingen van het Warenwetbesluit Vlees, gehakt en vleesproducten, het Warenwetbesluit Zuivel en het Warenwetbesluit bestuurlijke boeten. Uw vragen zien op de wijziging van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen waarin hygiëne-eisen worden gesteld aan de verkoop van rauwe melk aan consumenten. De nieuwe eisen zijn sinds 1 januari 2025 van kracht.<sup>7</sup>

*De melktap is naar de mening van de leden van de fractie van de BBB méér dan een handige manier om melk te kopen; het is een symbool van de voedseltransitie. Het is het voorbeeld van een voedselsysteem waarin consumenten meer verbonden zijn met de bron van hun voedsel en waarin lokale productie en consumptie centraal staan. Melktaps maken het mogelijk om de afstand tussen boer en consument te verkleinen, de keten te verduurzamen en consumenten meer controle te geven over hun voedselkeuzes.*

*En dat allemaal veelal als een natuurlijk initiatief van de boer naar de maatschappij, niet als een verdienmodel.*

*Uit een risicoanalyse van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) enkele jaren geleden is gebleken dat rauwe melk en rauwe room risico's kunnen vormen die tot voor kort niet goed werden afgedekt in de wetgeving. Vervolgens heeft de overheid nieuwe wetgeving vastgesteld. De nieuwe eisen zijn opgenomen in het Warenbesluit hygiëne van levensmiddelen. Het aëroob kiemgetal van rauwe melk bij 30°C moet twee keer per maand worden getest. Daarnaast moet rauwe melk of rauwe room maandelijks worden onderzocht op ziekteverwekkende bacteriën en andere vastgestelde parameters. Als gedurende zes maanden achter elkaar aan de criteria wordt voldaan, kan de frequentie van het onderzoek worden verlaagd naar eenmaal per twee maanden.*

*De genoemde eisen voor de melktaps brengen aanzienlijke regeldruk en relatief hoge maandelijks kosten met zich mee, waardoor boeren overwegen hun melktaps te sluiten. Hierdoor dreigt een laagdrempelige manier om kennis te maken met de boer en zijn lokale producten te verdwijnen, waardoor steeds meer kinderen denken dat melk afkomstig is van de supermarkt. De leden van de BBB-fractie hebben hierover de volgende vragen:*

<sup>6</sup> Kamerstukken I 2024–25, 31 532, B.

<sup>7</sup> Stb. 2024, 180

1.

*Kunt u de risicoanalyse van de NVWA, waaruit genoemd risico blijkt, ook aan de Eerste Kamer doen toekomen? Hoe groot is dit risico precies? Kunt u een indicatie geven van het aantal mensen dat de afgelopen tien jaar aantoonbaar ziek is geworden door rauwe melk of rauwe room?*

In het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen zijn wijzigingen opgenomen die sinds 1 januari 2025 van kracht zijn. Aan de basis van deze wijzigingen lagen twee risicobeoordelingen van Bureau Risicobeoordeling van de NVWA (Buro), waarin meerdere adviezen werden gegeven aan het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport (VWS). Het eerste advies van Buro over de risico's van de zuivelketen van 31 juli 2017 was een onderdeel van een regulier project van Buro om risicobeoordelingen van de twaalf productieketens op te stellen<sup>8</sup>. Uit het advies van 2017 volgde onder andere de aanbeveling om strengere hygiëne-eisen op te stellen voor rauwe consumptiemelk of producten daarvan gemaakt. Het Ministerie van VWS heeft die aanbeveling opgepakt en daarvoor een verdiepende risicobeoordeling aangevraagd bij Buro. Hieruit volgde het advies van Buro van 23 december 2022 over voedselveiligheidsrisico's van rauwe consumptiemelk gedurende de bewaarfase<sup>9</sup>. Beide adviezen zijn publiekelijk beschikbaar.

Volgens het RIVM worden er gemiddeld 650.000 mensen jaarlijks ziek van voedsel, waarvan de schatting is dat 52.000 mensen ziek worden door de consumptie van zuivel<sup>10</sup>.

Voor de ziektekiemen waarvoor nu een specifieke wettelijke onderzoeksverplichting is opgenomen (namelijk Salmonella, STEC en Campylobacter) wordt door het RIVM ingeschat dat maximaal 2000 ziektegevallen worden toegewezen aan de consumptie van rauwe melk. Door onderrapportage komt maar een klein deel van die zieken daadwerkelijk in beeld. Niet iedereen die vermoedelijk ziek is geworden van een maaltijd of consumptie meldt zich immers bij de huisarts. En niet iedereen die zich meldt, wordt vervolgens onderzocht en daardoor ook niet geregistreerd als zieke met een voedseloverdraagbare infectie. Tenslotte is het opsporen van een bron van een uitbraak niet altijd succesvol. Door deze onderrapportage is het aantal bewezen voedselgerelateerde uitbraken met bacteriële oorzaak vrij beperkt en is het moeilijk om mogelijke effecten van de maatregelen uit te drukken in cijfers.

2.

*Staan de kosten van de controles voor de boeren en de inspanning van de NVWA voor handhaving van deze nieuwe regelgeving in verhouding tot het genoemde risico? Deze leden ontvangen hier graag een toelichting op en verzoeken u vriendelijk hierbij in ogenschouw te nemen dat de melktaps mede een gevolg zijn van de voedseltransitie, het lokaal kopen van producten en de bewustwording van verduurzaming.*

De kosten die gepaard gaan met de gewijzigde eisen acht ik proportioneel. Op grond van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen gold voor

<sup>8</sup> NVWA bureau, 2017. Risicobeoordeling zuivelketen (incl. bijlages). NVWA/bureau/2017/266. Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit, Bureau Risicobeoordeling & onderzoek, Utrecht, <https://www.nvwa.nl/documenten/consument/eten-drinken-roken/overige-voedselveiligheid/risicobeoordelingen/risicobeoordeling-zuivelketen-nvwa-buro>.

<sup>9</sup> NVWA bureau, 2022. Risicobeoordeling voedselveiligheidsrisico's van rauwe consumptiemelk gedurende de bewaarfase. TRCVWA/2022/2887. Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit, Bureau Risicobeoordeling & onderzoek, Utrecht, <https://www.nvwa.nl/documenten/consument/eten-drinken-roken/overige-voedselveiligheid/risicobeoordelingen/advies-van-buro-over-voedselveiligheidsrisicos-van-rauwe-consumptiemelk-gedurende-de-bewaarfase>.

<sup>10</sup> RIVM 2024. The burden of disease of food-related pathogens in the Netherlands 2022. <https://www.rivm.nl/publicaties/burden-of-disease-of-food-related-pathogens-in-netherlands-in-2022>.

de wijziging al de eis dat rauwe koemelk die bestemd is voor verkoop aan de consument aan criteria inzake de aanwezigheid van ziekteverwekkende bacteriën moest voldoen. Er ontbrak alleen een onderzoeksfrequentie. Dit leidde tot onduidelijkheid voor degenen die rauwe melk aan de consument verkopen en het bemoeilijkt de handhaving. Maandelijks pathogenenonderzoek is van groot belang, omdat bij aanwezigheid van deze pathogenen de melk en de room onveilig zijn bij rauwe consumptie. Temeer is dit onderzoek van belang, omdat het redelijkerwijs te verwachten is dat rauwe consumptiemelk ook zonder de aanbevolen verhitte wordt gedronken. Om deze reden acht ik de kosten van het pathogenenonderzoek proportioneel. Consumenten moeten er immers op kunnen vertrouwen dat de rauwe melk, die zij bijvoorbeeld via een melktap kopen, zo veilig mogelijk is voor consumptie, ook als zij de melk rauw consumeren. Daarnaast geldt dat indien de resultaten van het onderzoek gedurende zes maanden achter elkaar voldoen aan de criteria, de frequentie van dit onderzoek kan worden gehalveerd. Deze verlaging van de frequentie is opgenomen in het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen. Naar aanleiding van geuite zorgen van leden van de BBB in de Tweede Kamer heb ik toegezegd de frequentie van het onderzoek na twee jaar te evalueren waarbij aandacht zal zijn voor de lasten van (melk)veehouders in relatie tot het te beschermen volksgezondheidsbelang.<sup>11</sup>

Ik begrijp de zorgen rond de initiële extra kosten die gepaard gaan met de nieuwe frequentie van testen voor microbiologisch onderzoek. Ik wil onderstrepen dat wanneer de resultaten zes keer op rij in orde zijn, de testfrequentie kan worden verlaagd naar één keer in de twee maanden. Uiteindelijk komt dit dan neer op zes keer per jaar microbiologisch onderzoek uitvoeren op rauwe melk voor rechtstreekse consumptie, inclusief melk uit de melktap. De prijs voor deze testen kan verschillen per laboratorium. De melkveehouder is vrij om te kiezen bij welk laboratorium dit wordt uitgevoerd.

Ten slotte wil ik voor de volledigheid opmerken dat het toezicht van de zuivel keten door Stichting Controle Orgaan voor Kwaliteits Zaken (COKZ) wordt uitgevoerd.

### 3.

*Is een dergelijke controle van melktaps ook ingevoerd in de ons omringende landen? Wat is de frequentie waarmee melktaps in deze landen hun producten moeten controleren op ziekteverwekkende bacteriën? Betekent dit dat de Nederlandse regelgeving op dit gebied strenger is dan in die landen? Hoe verhoudt dit zich tot de afspraken in het regeerakkoord?*

Op Europees niveau zijn er geen regels gesteld aan de verkoop van rauwe melk of rauwe room, bestemd voor rechtstreekse menselijke consumptie. Het is op grond van artikel 10, achtste lid, onder a, van verordening (EG) 853/2004 aan de lidstaten om nationale voorschriften vast te stellen die de verkoop van rauwe melk of rauwe room, bestemd voor rechtstreekse menselijke consumptie, verbieden of beperken. In een aantal lidstaten is de verkoop van rauwe melk aan consumenten verboden en in een aantal lidstaten, waaronder Nederland, is de verkoop van rauwe melk aan consumenten onder voorwaarden toegestaan. Voor een overzicht van de in verschillende lidstaten geldende microbiologische criteria voor rauwe melk bestemd voor rechtstreekse consumptie, verwijs ik u graag naar de risicobeoordeling van Buro uit 2022. In tabel 16 staat een overzicht van voedselveiligheidscriteria en proceshygiëne criteria in verschillende lidstaten voor rauwe melk bedoeld voor rechtstreeks menselijke consumptie.

<sup>11</sup> Tweede Kamer, vergaderjaar 2024–2025, Aanhangsel, nr. 690.

Ik ben van mening dat de gestelde voorwaarden in lijn zijn met de afspraken in het regeerakkoord aangezien deze aanpassing noodzakelijk is voor het borgen van de voedselveiligheid van de rechtstreekse verkoop van rauwe melk aan consumenten in Nederland.

4.

*Als gedurende zes maanden geen ziekteverwekkende bacteriën zijn gevonden in de rauwe melk of rauwe room, kan de frequentie van de onderzoeken worden verlaagd naar eenmaal per twee maanden. Waarom heeft de regering er niet voor gekozen om te beginnen met één keer per twee maanden te controleren en, als er ziekteverwekkende bacteriën worden gevonden, de controles het eerste halfjaar na heropening te verdubbelen? Kan dit wellicht alsnog? Zo nee, waarom niet?*

Het onderzoek naar ziekteverwekkende bacteriën is essentieel, omdat het redelijkerwijs te verwachten is dat consumenten die rauwe melk kopen deze melk rauw consumeren. Het onderzoek naar ziekteverwekkende bacteriën vergroot het vertrouwen van consumenten in de veiligheid van rauwe melk die zij bijvoorbeeld via melktappunten kopen. Het vaststellen van een onderzoeksfrequentie maakt het mogelijk voor de producent om goed te monitoren op de aanwezigheid van ziekmakende bacteriën die mogelijk door ontoereikende hygiëne in de rauwe melk terecht kunnen komen. Dit maakt ook mogelijk dat de producent zijn primaire verantwoordelijkheid voor de voedselveiligheid kan vervullen. Hierbij willen we benadrukken dat alle producenten en verkopers van levensmiddelen dienen te voldoen aan hygiëne-eisen en de daarbij behorende wetgeving. Hierbij is Europese wetgeving het uitgangspunt, zoals verordening (EG) 2073/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen. Een verdere verlaging van de bemonsteringsfrequentie kan alleen indien dit op grond van een risicoanalyse gerechtvaardigd is.

5.

*De wijziging van de hygiënevoorschriften voor de directe levering van rauwe melk aan consumenten vloeit voort uit adviezen van het Bureau Risicobeoordeling & Onderzoek (Buro) van de NVWA. Deze adviezen zijn gebaseerd op risicobeoordelingen van de zuivelketen en van voedselveiligheidsrisico's van rauwe consumptiemelk gedurende de bewaarfase. Dit staat los van de consumptie.*

*Door verplichte informatie in de ruimte van de melktaps wordt al bewerkstelligd dat de consument geïnformeerd wordt over hoe rauwe melk te consumeren en wat de voor- en nadelen zijn. De bewustwording bij de consumptie van rauw vlees en rauwe melk is goed; een specifieke doelgroep eet deze producten en is zich bewust van de voor- en nadelen, constateren deze leden. Waarom moeten er strengere hygiëne-eisen gelden voor de consumptie van rauwe melk om de veiligheid ervan te vergroten?*

Uit de adviezen van Buro komt naar voren dat het redelijkerwijs te verwachten is dat rauwe melk door consumenten rauw wordt gedronken, ondanks het kookvoorschrift. Vanwege het risicoprofiel van rauwe consumptiemelk heeft Buro geadviseerd om strengere hygiëne-eisen op te stellen voor rauwe consumptiemelk (en ook voor rauwe room en rauwe biest) om de veiligheid ervan te vergroten. Dit wordt bereikt door zo veel mogelijk te voorkómen dat rauwe melk bestemd voor directe consumptie pathogene micro-organismen bevat en ervoor te zorgen dat het risico niet kan toenemen tijdens de bewaarperiode. Het uiteindelijke doel is dat de consument rauwe melk veilig kan consumeren. Daarom is het van groot belang om de rauwe melk te onderzoeken op de aanwezigheid van ziekteverwekkende bacteriën. Een onderzoeksfrequentie was tot nu toe niet wettelijk vastgelegd voor ziekteverwekkende bacteriën in rauwe melk



en daar komt nu verandering in. Daarnaast is ook sprake van een verruiming van de afzetmogelijkheden van de levering van rauwe melk aan consumenten.

6.

*Wanneer worden deze beoogde maatregelen geëvalueerd?*

Zoals ook aangegeven in de beantwoording op de Tweede Kamervragen<sup>12</sup> en in het bovenstaande antwoord op vraag 2, zijn we voornemens deze maatregel in ieder geval na twee jaar te evalueren waarbij ook aandacht zal zijn voor de lasten van (melk)veehouders in relatie tot het te beschermen volksgezondheidsbelang. Daarnaast zullen ook door COKZ monsters worden genomen voor onderzoek op Salmonella, STEC, Campylobacter en kiemgetal, wat zal bijdragen aan het kunnen uitvoeren van deze evaluatie.

### **Vragen en opmerkingen van de leden van de fractie van de PvdD**

1.

*Met deze wijziging worden de definities van melk en rauwe melk in het Warenwetbesluit Zuivel in lijn gebracht met verordening (EU) 1308/2013. Die definitie beperkt zich tot melk van dierlijke afkomst (koeien, bizon, waterbuffels, geiten, en zo meer). Bent u het met de leden van de PvdD-fractie eens dat deze definitie ten onrechte melk, afkomstig van bijvoorbeeld haver, rijst, amandelen of soja, uitsluit en daarmee voorbijgaat aan de snelle ontwikkelingen op het gebied van plantaardige zuivel sinds de Europese verordening werd aangenomen? Bent u voornemens om hiertegen in de Europese Unie (EU) bezwaar te maken, mede gezien de veranderde marktomstandigheden?*

Ik ben mij ervan bewust dat tegenwoordig meer plantaardige dranken gemaakt van haver, amandelen en soja geproduceerd en gedronken worden.

Ook vindt inderdaad snelle ontwikkeling plaats op het gebied van deze plantaardige producten. Echter onafhankelijk van de marktontwikkeling van plantaardige dranken is het belangrijk dat het voor de consument bij aankoop duidelijk is of het een dierlijk zuivelproduct of een plantaardig product betreft. Deze duidelijkheid voor de consument over de samenstelling van voedsel staat voorop. Op dit moment ben ik niet voornemens om wijziging van de benaming van zuivelproducten aan te kaarten in de Europese Unie. Op het gebied van voedsel etikettering ben ik op dit moment op andere aspecten dan plantaardige drankproducten actief, zoals een geharmoniseerd Europees voedselkeuzelogo en een vernieuwd allergenenbeleid.

2.

*In artikel II, onder N (wijziging van het eerste lid van artikel 12) en O (wijziging van artikel 12a), wordt met de term «kaas», kaas van verschillende soorten (dierlijke) melk bedoeld, waaronder geiten- en schapenkaas. Ook hierbij geldt dat plantaardige kaas buiten het Warenwetbesluit Zuivel wordt geplaatst. Bent u voornemens om in de EU te pleiten voor het dusdanig aanpassen van de definitie van kaas, dat kaas van plantaardige ingrediënten ook kaas mag heten en daarmee dus ook in voornoemde verordening en het Warenwetbesluit wordt opgenomen?*

Onafhankelijk van de marktontwikkeling van plantaardig beleg is het belangrijk dat het voor de consument bij aankoop duidelijk is of het een

<sup>12</sup> Kamerstukken II 2024–2025, 2024Z17206.

dierlijk zuivelproduct of een plantaardig product betreft. Deze duidelijkheid voor de consument over de samenstelling van voedsel staat voorop. Op dit moment ben ik niet voornemens de benaming van kaas aan te kaarten in de EU. Het Warenwetbesluit Zuivel volgt de definiëring van verordening (EU) 1308/2013.

3.

*Bent u op de hoogte van het feit dat caseïne-eiwit inmiddels ook door micro bacteriële fermentatie tot stand kan komen, dus zonder tussenkomst van een koe? Zo ja, gaat u ervoor zorgen dat de EU voornoemde verordening ook wat deze definitie betreft aangepast voor kaas-identieke producten?*

Het is me bekend dat er technische ontwikkelingen zijn die als vervanging van dierlijke caseïne-eiwitten kunnen dienen. Onafhankelijk van deze technische productontwikkelingen is het belangrijk dat het voor de consument bij aankoop van producten duidelijk is of het een dierlijk product of een plantaardig product betreft. Op dit moment ben ik niet voornemens de benaming van caseïne aan te kaarten in de EU.

4.

*In het Handboek Etikettering van Levensmiddelen van de NVWA wordt caseïne geschaard onder melkeiwitten. Gaat u ook dit aanpassen? Zo ja, wanneer? Zo nee, waarom niet?*

Het Handboek Etikettering van levensmiddelen legt de wetgeving rondom informatie over levensmiddelen uit en het volgt de huidige Europese regelgeving. Zolang de wetgeving niet wijzigt, is aanpassing van het Handboek Etikettering niet aan de orde. Caseïne is als beschermde benaming opgenomen in Deel III, melk en zuivelproducten, van bijlage IV van Verordening (EU) 1308/2013. Aangezien de Europese regelgeving voor benaming van caseïne niet gewijzigd is, is er geen reden om het Handboek Etikettering van Levensmiddelen van de NVWA aan te passen.

5.

*Tot slot wordt in het Warenwetbesluit Vlees, gehakt en vleesproducten uitsluitend melding gemaakt van vlees afkomstig van dieren, terwijl vleesvervangers de laatste jaren ook een enorme vlucht hebben genomen. Momenteel is het gebruik van termen als «gehakt» en «worst» alleen voorbehouden aan vlees van dierlijke herkomst en mogen vegetarische vleesvervangers deze termen alleen gebruiken als de term «vegetarisch» eraan voorafgaat (dus «vegetarisch gehakt»). Bent u voornemens om in de EU bezwaar aan te tekenen tegen deze beperkte definiëring? Zo ja, wanneer? Zo nee, waarom niet?*

Het is belangrijk dat het voor de consument bij aankoop duidelijk is of het een vleesproduct of een plantaardig product betreft. Deze duidelijkheid voor de consument over de samenstelling van voedsel staat voorop. Voor de goede orde wijs ik u graag op het feit dat bij de etikettering van vegetarische vleesvervangers de voor vlees bedoelde gereserveerde benamingen ook niet gebruikt mogen worden. Dit houdt onder andere in dat «vegetarisch gehakt» dus geen toegestane benaming/vermelding is op basis van onze nationale regelgeving (Warenwetbesluit Vlees, gehakt en vleesproducten).

Tegelijkertijd herken ik de marktontwikkelingen op het gebied van vleesvervangers. In 2024 heb ik de Europese Commissie dan ook

opgeroepen om te komen met officiële definities voor de termen «vegetarisch» en «veganistisch». Tot op heden is daar nog geen reactie op gekomen. Ik zal de Europese Commissie vragen hiernaar te kijken.

De Staatssecretaris Jeugd, Preventie en Sport,  
V.P.G. Karremans