

Nieuwe eisen voor verkoop rauwe melk en rauwe room aan de consument per 1 januari 2025



Nieuwsbrief in verband met wijziging van wetgeving over afzet van rauwe melk en rauwe room aan consumenten



COKZ

Mogelijk bent u (nog) niet bekend met het COKZ.

Even voorstellen: het COKZ staat voor Controle Orgaan Kwaliteits Zaken en is de controlerende organisatie voor zuivel en eieren. Het COKZ ziet toe op de naleving van wetgeving in de gehele zuivel- en eierketen.

In de nieuwe wetgeving over levering rauwe melk en rauwe room aan de consument is opgenomen dat het COKZ zal toezien op de naleving van de voorschriften uit deze wetgeving.

<https://zoek.officielebekendmakingen.nl/stb-2024-180.html>

AANLEIDING

Uit een risico-analyse, uitgevoerd door de NVWA enige jaren geleden, is gebleken dat rauwe melk en rauwe room een risico kunnen zijn dat niet goed werd afgedekt in de wetgeving. Door de overheid is vervolgens nieuwe wetgeving vastgesteld voor verkoop van rauwe melk en rauwe room aan consumenten.

In het **Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen** worden de nieuwe eisen opgenomen. In deze nieuwsbrief wordt uitleg gegeven over de nieuwe eisen die gesteld worden aan de afzet van rauwe melk of rauwe room bestemd voor de consument.

DE ALGEMENE EISEN

Iedere melkveehouder die rauwe melk of rauwe room afzet aan consumenten moet dit **melden**. Dit wordt op een handige manier mogelijk gemaakt door bij de jaarlijkse Gecombineerde opgave aan RVO de vraag hierover aan te vinken.

De wetgeving is van toepassing op **alle melksoorten**. Specifiek wordt melk van koe, geit, schaap, buffel, paard, ezelin en kameel genoemd.

Rauwe melk en rauwe room die **niet diepgevroren** is, wordt **alleen op het bedrijf waar de melk gewonnen is** aan de consument geleverd. Dit kan uit de melktap zijn maar het is ook mogelijk om melk te verpakken in bijvoorbeeld een melkfles met het oog op **onmiddellijke** (dagelijkse) verkoop. Er worden geen specifieke voorwaarden gesteld aan de verkoopvorm.

Rauwe melk of rauwe room wordt **binnen 72 uur na het melken** geleverd aan de consument.

Rauwe melk of rauwe room wordt onmiddellijk na het melken **gekoeld en bewaard tot ten hoogste 4 °C**.

Als de rauwe melk **binnen 2 uur na het melken** wordt geleverd aan de consument **is koeling niet noodzakelijk**.

Diepgevroren rauwe melk of rauwe room mag aan de **plaatselijke detailhandel - die rechtstreeks aan consumenten levert** – worden geleverd en moet binnen 24 uur na het melken worden diepgevroren tot minimaal **-18°C**. Tot de levering moet de melk op deze temperatuur bewaard worden. Tijdens **verzending** van de melk blijft de temperatuur constant en mag niet hoger worden dan **-15°C**.

Met **plaatselijk** wordt bedoeld **dezelfde gemeente of aangrenzende gemeente** in Nederland vanwaar de melk gewonnen is.

Afzet aan **tussenhandel** zoals een distributiecentrum is **niet toegestaan**.

VERMELDINGEN

Als de rauwe melk of rauwe room op de plaats van verkoop, op verzoek van de consument wordt verpakt of de consument tapt rauwe melk of rauwe room uit de melktap, moet in de directe omgeving worden vermeld:

RAUWE MELK/BIEST/ROOM * GEBRUIKEN OP DE DAG VAN AANKOOP * GEEF SCHADELIJKE BACTERIËN GEEN KANS * KOKEN VOOR GEBRUIK AANBEVOLEN

Ook moeten **dag en tijdstip van melken** worden weergegeven. Dit hoeft niet wanneer de rauwe melk direct uit de melktank wordt afgezet, deze wordt immers iedere 3 dagen geleegd.

Wanneer de rauwe melk of rauwe room wordt **voorverpakt** moeten bovengenoemde vermeldingen **op de verpakking** worden aangebracht.

Als de verpakking is voorzien van een datum van minimale houdbaarheid[#] of een uiterste consumptiedatum^{##} is de vermelding GEBRUIKEN OP DE DAG VAN AANKOOP niet verplicht.

Voorverpakte rauwe melk of rauwe room moet naast de bovengenoemde zaken voldoen aan **alle etiketteringseisen** voor voorverpakte levensmiddelen.

[#] een datum van minimale houdbaarheid is de datum tot waarop het levensmiddel zijn specifieke eigenschappen behoudt, mits het op passende wijze wordt bewaard. Dit kan vermeld worden in geval van bevroren rauwe melk of rauwe room.

^{##} een uiterste consumptiedatum wordt vermeld bij levensmiddelen die uit microbiologisch oogpunt zeer bederfelijk zijn. Dat is het geval bij verse rauwe melk of rauwe room.

VOORBEELDEN VAN VERMELDINGEN

Hieronder wordt voor de meest voorkomende situaties aangegeven welke vermeldingen op de verpakking of in de directe omgeving vermeld moeten worden.

Rauwe melk of rauwe room wordt verkocht uit een melktap

In de directe omgeving van de melktap moet zijn vermeld.

RAUWE MELK/BIEST/ROOM * GEBRUIKEN OP DE DAG VAN AANKOOP * GEEF SCHADELIJKE BACTERIËN GEEN KANS * KOKEN VOOR GEBRUIK AANBEVOLEN

Dag en tijdstip van melken

Verkoop rauwe melk of rauwe room uit de melktank

Alle bovenstaande zaken behalve dag en tijdstip van melken

Voorverpakte rauwe melk of rauwe room met het oog op onmiddellijke verkoop

Ten aanzien van rauwe melk en rauwe room die op de plaats van verkoop op verzoek van de consument of met het oog op de onmiddellijke (dagelijkse) verkoop wordt verpakt, moet op de verpakking de dag en het tijdstip van melken worden vermeld.

Daarnaast moet ook *RAUWE MELK/BIEST/ROOM * GEBRUIKEN OP DE DAG VAN AANKOOP * GEEF SCHADELIJKE BACTERIËN GEEN KANS worden weergegeven.

Als een 'te gebruiken tot datum' wordt vermeld is de vermelding GEBRUIKEN OP DE DAG VAN AANKOOP niet nodig.

Voorverpakte DIEPGEVROREN rauwe melk of rauwe room voor aflevering aan consument of detailhandel

RAUWE MELK/BIEST/ROOM * GEEF SCHADELIJKE BACTERIËN GEEN KANS * KOKEN VOOR GEBRUIK AANBEVOLEN

Dag en tijdstip van melken

Alle etiketteringseisen voor voorverpakte levensmiddelen. Meer informatie hierover op: <https://www.nvwa.nl/onderwerpen/etikettering-van-levensmiddelen>

Een belangrijke etiketteringseis is dat voorverpakte diepgevroren rauwe melk of rauwe room een 'datum van minimale houdbaarheid' of 'te gebruiken tot' datum krijgt. De vermelding 'gebruiken op de dag van aankoop' is dan niet nodig.

Houd er rekening mee dat er [wettelijke regels](#) gelden voor het gebruik van claims bij rauwe melk. Blijf daarom bij feitelijke informatie over het product om misleiding te voorkomen. Medische claims, zoals 'rauwe melk helpt bij eczeem of darmproblemen', zijn niet toegestaan.

ONDERZOEK

Het aëroob **kiemgetal** bij 30°C van rauwe melk moet **tweemaal per maand** worden onderzocht. In onderstaande tabel staan per melksoort de normen waaraan het kiemgetal van de rauwe melk moet voldoen.

Tabel 1

Soort rauwe melk	Kiemgetal
Runderen of buffels	≤ 25.000 per ml
Kamelen, dromedarissen, paarden of ezels	≤ 50.000 per ml
Geiten, schapen of overige diersoorten	≤ 100.000 per ml

Ook moet de rauwe melk of rauwe room **maandelijks** worden onderzocht op onderstaande parameters (**ziekteverwekkende bacteriën**). Als **6 maanden achter elkaar wordt voldaan** aan de criteria uit tabel 2 kan de frequentie van onderzoek naar **eenmaal per 2 maanden**. De gegevens worden 2 jaar bewaard.

Tabel 2

Parameter	Norm
<i>Salmonella</i>	Niet aantoonbaar in 25 ml
<i>Campylobacter</i>	Niet aantoonbaar in 25 ml
<i>Shiga-toxine producerende E.coli (STEC)</i>	Niet aantoonbaar in 25 ml

U kunt zelf de monsters hiervoor nemen en laten onderzoeken bij een geaccrediteerd laboratorium voor deze analyses. Overleg met het onderzoekslaboratorium hoe u deze monsters moet nemen en moet aanbieden. Ook kunt u er voor kiezen om maandelijks de monsters te laten nemen via het laboratorium.

Als *Salmonella*, *Campylobacter* of STEC wordt **aangehouden** moet de verkoop van rauwe melk of rauwe room direct worden **gestopt**. Als deze rauwe melk of rauwe room is geleverd aan een detailhandel moet ook de detailhandel hierover geïnformeerd worden. Direct, dat wil zeggen binnen 4 uur na het bekend worden van het resultaat, moet melding gedaan worden bij de NVWA (<https://www.nvwa.nl/over-de-nvwa/contact/melden-en-vragen-voor-ondernemers>).

Het spreekt voor zich dat na het aantreffen van ziekteverwekkende bacteriën maatregelen genomen moeten worden om te voorkomen dat deze bacteriën in de rauwe melk of rauwe room zitten. Verkoop van rauwe melk of rauwe room kan weer worden gestart als na onderzoek gebleken is dat deze bacteriën niet meer aantoonbaar zijn.

HYGIENE

De **hygiëncode voor boerderijzuivelproducten** zal invulling geven aan de hygiëne-eisen voor de melktap en ruimten en apparatuur voor het afvullen van rauwe melk en rauwe room. Denk hierbij aan een regelmatige reiniging & desinfectie van de melktap, temperatuurbewaking, een schone omgeving van de melktap, wering van (on)gedierte, schone en schoon te houden ruimte voor afvullen van rauwe melk en rauwe room, schoon verpakkingsmateriaal etc. Ook de etikettering van voorverpakte levensmiddelen zal hierin worden belicht.

Zodra de nieuwe hygiëncode is goedgekeurd kan deze worden aangeschaft via de Bond voor Boerderijzuivelbereiders. Wanneer hier meer informatie over bekend is wordt dit gepubliceerd op de website www.boerderijzuivel.nl. Heeft u op dit moment vragen hierover, dan is hierover contact op te nemen met het secretariaat van de BBZ, secretariaat@boerderijzuivel.nl. Naar verwachting komt de nieuwe hygiëncode begin 2025 beschikbaar.

KORTOM

De eisen rondom de verkoop van rauwe melk en rauwe room gaan veranderen. Wees voorbereid en zorg voor een goed en veilig product.



*Deze mailing is uitgegeven door: **COKZ** – cokz.nl – info@cokz.nl
Aan deze nieuwsbrief kunnen geen rechten worden ontleend*