



Q&A Certificering: Zuivelproduct uit Nederlandse melk

#	Vraag	Antwoord
Algemeen		
1.	Hoe heet het certificeringsschema?	Zuivelproduct uit Nederlandse melk.
2.	Waar staat het certificeringsschema "Zuivelproduct uit Nederlandse melk" voor?	Het certificeringsschema "Zuivelproduct uit Nederlandse melk" staat voor een borgingsprogramma dat moet garanderen dat een zuivelproduct (of het zuivelbestanddeel van een samengesteld product) afkomstig is van boerderijmelk van Nederlandse melkveehouderijen en dat de be- en verwerking tot eindproduct tevens op een erkende Nederlandse productielocatie heeft plaatsgevonden.
3.	Wat is het resultaat van het certificeringsschema?	Het resultaat is een certificaat dat verklaart dat het betreffende zuivelproduct geproduceerd is op basis van boerderijmelk afkomstig van Nederlandse melkveehouderijen en dat de be- en verwerking tot eindproduct tevens op een erkende Nederlandse productielocatie heeft plaatsgevonden.
4.	Waarin onderscheiden zuivelproducten met dit certificaat zich van zuivelproducten zonder dit certificaat?	Het certificaat garandeert dat uitsluitend boerderijmelk afkomstig van Nederlandse melkveehouderijen is verwerkt. Een zuivelproduct waarin buitenlandse melk (of melkpoeder) is verwerkt voldoet niet aan deze eis en krijgt dus niet deze aanduiding. Ook zuivelproducten van Nederlandse boerderijmelk maar verwerkt in een buitenlandse productielocatie kunnen deze verklaring niet krijgen.

#	Vraag	Antwoord
5.	Wie heeft het certificaat ontwikkeld?	Het certificaat is een initiatief van de NZO. Het certificeringsschema is in opdracht van de NZO door Qlip ontwikkeld.
6.	Waarom komt de NZO met dit initiatief; is het Nederlandse zuivelproduct van zichzelf niet onderscheidend genoeg?	De NZO constateert dat buitenlandse zuivelproducenten steeds vaker ten onrechte meeliften op het goede kwaliteitsimago van de Nederlandse zuivelsector. Het komt namelijk regelmatig voor dat buitenlandse melk of zuivelproducten naar Nederland worden geëxporteerd, omgepakt of verwerkt om uiteindelijk als Nederlands product in de markt te worden gezet. Deze zuivel is niet afkomstig uit Nederland en voldoet niet aan de extra hoge kwaliteitseisen die in Nederland zowel wettelijk als bovenwettelijk van kracht zijn.
7.	Op de verpakking van dierlijke producten zoals zuivel staat toch een ovaaltje met een code waarmee het EU-land van herkomst is af te lezen? Waarom is zo'n certificaat dan nog nodig?	De landcode op het EU-ovaaltje voor dierlijke producten geeft aan waar het eindproduct vervaardigd (bv. verpakt) is, niet waar de grondstoffen van origine vandaan komen.
8.	Het certificaat beschermt het Nederlandse zuivelproduct ten opzicht van zuivelproducten uit andere landen. Dat is toch een vorm van protectionisme en staat toch haaks op pleidooi van de NZO voor een vrij verkeer van goederen in de Europese Unie?	Het certificaat is een hulpmiddel voor Nederlandse bedrijven om zich met hun kwaliteitsproduct te onderscheiden van zuivelproducten uit andere landen. Niets meer en niets minder. Bedrijven zijn geheel vrij om er gebruik van te maken. Daarmee blijft er ook ruimte op de markt voor zuivelproducten zonder dit certificaat en is er dus geen sprake van een afgeschermd markt.
9.	Wat is er zo bijzonder aan het Nederlandse zuivelproduct dat het een extra kwaliteitscertificaat zou moeten hebben?	De Nederlandse zuivelsector kent een systeem om de kwaliteit van boerderijmelk te borgen dat internationaal hoog staat aangeschreven. Dat systeem borgt niet alleen wettelijke, maar ook bovenwettelijke eisen. Het bevat

#	Vraag	Antwoord
		daarnaast een programma dat residuen en contaminanten opspoot.
10.	Komt er met dit certificaat weer een keurmerk bij voor de consument?	Het certificaat "Zuivelproduct uit Nederlandse melk" is in eerste instantie bedoeld voor toepassing in de business-to-business markt. Het is aan de zuivelondernemingen om te bepalen of en hoe zij (met een logo) ook de consument willen informeren over de kwaliteit van het betreffende Nederlandse zuivelproduct.
11.	Welke bedrijven kunnen de certificering "Zuivelproduct uit Nederlandse melk" aanvragen?	Ieder bedrijf dat aan de voorwaarden voldoet kan deze certificering aanvragen.
12.	Is certificering ook mogelijk voor bedrijven die in het buitenland zijn gevestigd, maar die wel melk van Nederlandse melkveehouderijen verwerken?	Nee, de bereiding van het product waarvoor het certificaat wordt afgegeven moet volledig plaats gevonden hebben door in Nederland gevestigde en erkende bereiders (overeenkomstig EU-verordening 853/2004).
13.	Is de certificering ook beschikbaar voor in Nederland gevestigde bedrijven die zowel melk van de Nederlandse als van buitenlandse melkveehouderijen verwerken?	Ja, dat is mogelijk mits het transport en de verwerking van de Nederlandse boerderijmelk aantoonbaar gescheiden plaats heeft van de verwerking van niet-Nederlandse boerderijmelk.
14.	Kunnen alleen leden van de NZO de certificering aanvragen?	Nee, ieder bedrijf dat aan de voorwaarden voldoet kan zich aanmelden voor certificering.
15.	Hoe zit het met de kwaliteit van in Nederland geproduceerde zuivel zonder dit certificaat.	In Nederland worden vele en diverse kwalitatief hoogwaardige zuivelproducten geproduceerd. Ook producten die niet van het certificaat "Zuivelproduct uit Nederlandse melk" zijn voorzien en die aan de wettelijke (en in vele gevallen) private kwaliteitseisen voldoen zijn uiteraard van hoogwaardige Nederlandse kwaliteit. Het certificaat "Zuivelproduct uit

#	Vraag	Antwoord
		Nederlandse melk" doet niets af aan de hoogwaardige kwaliteit van Nederlandse producten die dit certificaat niet hebben.
16.	Leidt het gebruik van het certificaat tot hogere opbrengstprijzen?	Het certificaat is een hulpmiddel om het Nederlandse kwaliteitsproduct te onderscheiden van andere producten. Het is aan de aanbieder van het product om dat verschil eventueel ook tot uitdrukking te brengen in de prijs.
Technisch		
17.	Welke producten komen in aanmerking voor de certificering?	De certificering is bedoeld voor alle zuivelproducten (of samengestelde producten waarin zuivel verwerkt is) gemaakt van melk afkomstig van Nederlandse melkveehouderijen en die bedoeld zijn voor menselijke consumptie.
18.	Wanneer spreken we in dit verband nog van een zuivelproduct?	Het certificaat mag gevoerd worden voor een product waar het zuivelbestanddeel minimaal 10% van de droge stof uitmaakt. Het certificaat heeft dan betrekking op het zuivelbestanddeel in het product.
19.	Moeten de niet-zuivelgrondstoffen in een samengesteld product ook van Nederlandse komaf zijn om het certificaat te kunnen verkrijgen?	Nee, de scope van de certificering is zuivel. Dat betekent dat niet-zuivelbestanddelen niet van Nederlandse herkomst hoeven te zijn. Denk daarbij bijvoorbeeld aan kaascoatings, enzymen, kleurstoffen, conserveermiddelen als sorbaat, natamycine of nisine, toegevoegde vitamines, bestanddelen in desserts zoals vruchtjes, plantaardige en andere bestanddelen in kindervoeding.
20.	Waarom hoeven zuivelgrondstoffen niet van Nederlandse afkomst zijn?	Voor zuivelgrondstoffen (anders dan boerderijmelk) gelden andere eisen. Bij de productie van de meeste eindproducten zullen diverse grondstoffen gebruikt worden. Indien dit

#	Vraag	Antwoord
		zuivelgrondstoffen betreft hoeven deze niet van Nederlandse melk afkomstig te zijn. Daarbij kan gedacht worden aan groeimedium voor startercultures, permeaat of lactose voor het standaardiseren van melkpoeder, functionele hulpstoffen, processing aids en additieven. Daarbij geldt uiteraard de eis dat te allen tijde aan de EU-regelgeving moet worden voldaan. Het regulier bijmengen van buitenlandse melk of buitenlandse melkpoeder is uiteraard niet toegestaan.
21.	Stelt de certificering extra eisen aan Nederlandse zuivelproducten?	Nee, de certificering is gebaseerd op de bestaande wettelijke en private kwaliteitseisen. Eventuele nieuwe wettelijke of private kwaliteitseisen voor Nederlandse zuivelproducten worden automatisch onderdeel van dit certificeringsschema. Zo staat het certificaat "Zuivelproduct uit Nederlandse melk" altijd garant voor een zuivelproduct dat voldoet aan de hoogste Nederlandse kwaliteitseisen.
22.	Is het certificaat ook mogelijk voor andere melksoorten (bijv. geit / schaap)?	Nee, de certificering heeft alleen betrekking op koemelk.
23.	Hoe vaak vindt er een audit plaats voor dit certificeringsschema?	Een productielocatie zal jaarlijks 1x maal worden gecontroleerd. Op locaties die ook melk van niet-Nederlandse melkveebedrijven verwerken, zal er tweemaal worden gecontroleerd.
24.	Wat gebeurt er als de voorwaarden niet worden nageleefd?	Een bedrijf dat de voorwaarden niet naleeft krijgt 28 dagen de tijd om de geconstateerde afwijkingen aantoonbaar te corrigeren. Zo niet dan trekt Qlip het certificaat in.

Organisatorisch

#	Vraag	Antwoord
25.	Wie is de schemaeigenaar en wie is de certificerende instelling?	Qlip is zowel de schemaeigenaar als de certificerende instelling. Qlip beoordeelt ook de aanvragen van bedrijven die geïnteresseerd zijn in de certificering.
26.	Waarom worden deze taken door één organisatie uitgevoerd?	Daar is voor gekozen uit efficiencyoverwegingen. Het schema is beperkt qua omvang en de certificering is specifiek voor een (deel van) de sector van toepassing. Op deze wijze is het ook mogelijk om audits te combineren met audits voor andere certificeringsschema's (Bijv. BRC, IFS, Weidegang en VLOG).
27.	Waarom is Qlip de certificerende instelling en doet het COKZ of de NVWA als officiële toezichthouder van de Nederlandse overheid dat niet?	Het certificeringsschema "Zuivelproduct uit Nederlandse melk" is door het zuivelbedrijfsleven zelf opgezet. Het is een volledig privaat initiatief, inclusief de certificatie en het toezicht op naleving van de voorwaarden.
28.	Waarom is voor Qlip gekozen en niet voor een andere organisatie?	Qlip heeft veel expertise op het gebied van inspecties en certificering in de zuivelketen. Zo is zij schemaeigenaar en uitvoerder van de certificering van Keten Kwaliteit Melk (dat de kwaliteit van boerderijmelk in Nederland borgt) en van de 'Procescertificering Fabriekskaas'. Daarnaast voert Qlip al vele jaren audits uit namens keurmerken als bij voorbeeld BRC, IFS, Weidegang en VLOG.
29.	Hoe is de onafhankelijkheid van Qlip gewaarborgd ten opzichte van de initiatiefnemer, de NZO?	Alle taken behoren tot of voortvloeiende uit het eigenaarschap van het schema en de certificering liggen geheel en al bij Qlip als zelfstandige en onafhankelijke certificerende instelling. Qlip beschikt hiervoor over ISO 17065 accreditatie .
30.	Blijft de zuivelindustrie op de een of andere manier nog betrokken bij de doorontwikkeling van het certificeringsschema?	Er wordt een college van deskundigen gevormd waarvoor deelnemende zuivelbedrijven een deskundige kunnen afvaardigen. De exacte taakomschrijving van het college moet nog worden vastgesteld.

#	Vraag	Antwoord
31.	Hoeveel kost de certificering?	Aan de hand van een aanmeldformulier en een self-assesment wordt door Qlip een offerte gemaakt per klant. De offerte bestaat uit een deelnemers fee en de uren van voorbereiding, audit, rapportage en review. Deze zijn afhankelijk van een aantal factoren zoals: het soort bedrijf: bijvoorbeeld bereiden, mengen en/of verpakken van poedervormige melkproducten; de grootte van bedrijf; het aantal processen of producten: wordt er bijvoorbeeld alleen Nederlandse melk en zuivelproduct ontvangen of ook melk en/of zuivelproduct van buiten Nederland.
32.	Waar kunnen bedrijven met interesse voor certificering "Zuivelproduct uit Nederlandse melk" zich melden?	Bedrijven die interesse hebben in certificering "Zuivelproduct uit Nederlandse melk" kunnen zich melden bij Qlip.