

## CERTIFICATIESCHEMA VOOR BE- EN VERWERKTE PRODUCTEN

### Criteria voor slagerijen en slagerijen in supermarkten die onverpakt Milieukeur varkensvlees verkopen

Datum van ingang:	1 februari 2013
Herziening per:	1 februari 2014
Vastgesteld door:	SMK
Code:	AP&V.2-BVP.9
Volgnummer:	MK.1



## 1. Specifieke eisen voor bewerkte en verwerkte producten

### Productdefinitie

#### Enkelvoudig Milieukeur product

Een product dat op gewichtsbasis voor minimaal 95% uit één grondstof bestaat waarbij deze grondstof volledig Milieukeur en/of biologisch/EKO is gecertificeerd.

*Voorbeelden kunnen zijn; verpakt en gesneden ijsbergsla, gekookte aardappelen, gekruide karbonade, gepaneerde schnitzel, gekookte wortelen.*

#### Samengesteld Milieukeur product

Een product dat uit minimaal twee grondstoffen bestaat, waarbij geen van de grondstoffen op gewichtsbasis meer dan 95% van het product uitmaakt en waarbij van het totaal van de grondstoffen op gewichtsbasis minimaal 75% Milieukeur en/of biologisch/EKO is gecertificeerd.

*Voorbeelden kunnen zijn; aardappelpuree, gebraden varkensworst, maaltijdsalade, gepaneerde schnitzel, hutspot.*

Een specifiek voorbeeld van een samengesteld product is een complete maaltijd bestaande uit componenten. Dergelijke maaltijden zijn samengesteld uit enkelvoudige- en samengestelde producten. Een maaltijd bestaat uit minimaal twee of meer enkelvoudige- en/of samengestelde producten die in één verpakking worden verpakt (éénvaks- of meervaksverpakking). De som van alle ingrediënten moet op gewichtsbasis voor minimaal 75% uit Milieukeur en/of biologisch/EKO bestaan.

Voor de enkelvoudige- en samengestelde producten gelden de volgende aanvullingen:

- Bij de berekening van het % Milieukeur en/of biologisch/EKO op gewichtsbasis wordt het toegevoegd water niet meegerekend.
- Een enkelvoudig en/of samengesteld product dat voldoet aan bovenstaande definitie geldt voor de volgende schakel in de keten als volledig Milieukeur product.

### Vereisten voor certificatie van 2 of meer productgroepen

De volgende vereisten gelden voor bedrijven die voor minimaal 2 productgroepen gecertificeerd willen worden:

- De volgende productgroepen worden in het certificatieschema Milieukeur Bewerkte en Verwerkte Producten onderscheiden:
  - Soepen
  - Varkens-, rund-, kippenvlees(waren), wild en gevogelte
  - Vis
  - Eieren
  - Aardappelen, pasta, rijst en overige zetmeel houdende producten
  - Brood
  - Groenten
  - Sauzen
  - Sappen (groenten en fruit)
  - Zuivel
  - Overige producten
- De certificatie-instelling dient minimaal 3 producten per productgroep op alle criteria uit het certificatieschema Milieukeur Bewerkte en Verwerkte Producten te auditen. Bij minder dan drie producten per productgroep dienen alle producten geaudit te worden op alle criteria uit het certificatieschema Milieukeur Bewerkte en Verwerkte Producten.
- Op het certificaat wordt(en) de desbetreffende gecertificeerde productgroep(en) vermeld.

### Milieukeur 'bereid met' producten

Indien een gedeelte van de ingrediënten van samengestelde producten Milieukeur gecertificeerd is dan is het mogelijk om 'Milieukeur' te vermelden in de ingrediëntendeclaratie op het productetiket en/of de verpakking. Deze Milieukeur ingrediënten mogen niet minder dan 10% van het totale netto productgewicht uitmaken. Producten die vallen onder de categorie Milieukeur (95-100%) mogen niet geëtiketteerd worden als 'bereid met' producten. Een consument kan zien hoeveel procent van de ingrediënten in een product Milieukeur gecertificeerd is. Deze declaratie is uitsluitend toegestaan indien het bedrijf het product laat certificeren en voldoet aan onderstaande voorwaarden en de paragraaf 'borging, kanalisatie en traceerbaarheid' uit de algemene eisen Milieukeur.

#### Verplichte aanduidingen ingrediëntendeclaratie op de verpakking en/of het etiket

Als een product gecertificeerd is voor Milieukeur 'bereid met', moet de verpakking en/of het etiket naast de wettelijke Nederlandse eisen aan een aantal extra eisen voldoen:

- Bedrijfsnaam en vestigingsplaats (dat kan de bedrijfsnaam zijn van laatste bereider zijn of de producteigenaar / private label houder die opdracht heeft gegeven het product te produceren en te verpakken)
- Een merkteken voor de traceerbaarheid (bijvoorbeeld een t.h.t. datum)
- Het Milieukeur registratienummer (afkorting certificatie/instelling (CI)+uniek nummer)
- In de ingrediëntendeclaratie moet worden vermeld welke ingrediënten Milieukeur zijn. Dit kan per ingrediënt worden aangegeven of met een verwijzing/asterisk (\*), waarbij wordt verwezen naar Milieukeur
- Bij de ingrediëntendeclaratie moet het percentage Milieukeur ingrediënten worden vermeld. Dit wordt berekend ten opzichte van het totale netto productgewicht (bijvoorbeeld: 60% van de ingrediënten is Milieukeur gecertificeerd)
- Het woord Milieukeur en het percentage worden aangebracht in dezelfde kleur, lettergrootte en lettertype als de andere aanduidingen in de ingrediëntendeclaratie
- Er mag alleen worden verwezen naar Milieukeur in de ingrediëntendeclaratie.

#### Logogebruik

In de productcategorie 'bereid met' mag het Milieukeur logo **niet** worden afgebeeld.

#### Voorbeeld ingrediëntendeclaratie groenteburger

##### **Groenteburger Firma de Boer Utrecht**

Ingrediënten: bruin brood\*, soepgroenten\*, geraspte kaas, melk\*\*, bloem, ei\*, paneermeel, zout, peper.

\* Milieukeur gecertificeerd ingrediënt

\*\* EKO gecertificeerd ingrediënt

60% van de ingrediënten is Milieukeur gecertificeerd (CI<sup>1</sup>123456)

10% van de agrarische ingrediënten is Biologisch (NL-Bio-01 Controle SKAL 012345)


<sup>1</sup> Hier wordt de code van de betreffende certificatie-instelling ingevuld.

## 1.17 Specifieke eisen voor slagerijen en slagerijen in supermarkten die onverpakt Milieukeur varkensvlees verkopen

### Verplichte basiseisen

-> Initiële audit/controlle; bij het niet voldoen aan de verplichte basiseisen en/of aantal punten keuzemaatregelen, niet certificeren

-> Vervolgaudit/-controlle; het niet voldoen aan de verplichte basiseisen en/of verplicht minimum aantal punten keuzemaatregelen is een major tekortkoming

Nr.	Thema	Eis	Beoordelingsrichtlijn	Voldoet ja/nee
0.0	Algemene eisen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Iedere certificaathouder en eventuele deelnemers moet(en) aan de algemene eisen (Algemene Eisen bij Milieukeur en Barometercertificatieschema's) voldoen. Deze Algemene Eisen bij Milieukeur en Barometercertificatieschema's staan apart vermeld bij elke productgroep en / of dienst;</li> <li>- Iedere certificaathouder en eventuele deelnemers moet(en) aan de specifieke criteria voor de betreffende productgroep voldoen;</li> <li>- Een ketenregisseur die zelf geen product produceert of be-/verwerkt behoeft alleen aan de eisen voor ketenregie te voldoen.</li> </ul>	Vigerende versie op website SMK bij productgroep en / of dienst.	
1.1	80% eis	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Het assortiment vers varkensvlees<sup>2</sup> moet per winkel/vestiging voor minimaal 80% uit Milieukeur gecertificeerd vers varkensvlees bestaan;</li> <li>- De overige maximaal 20% vers varkensvlees mag bestaan uit: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ spare ribs en varkenshaas zonder Milieukeur (de CI dient hiervoor schriftelijk toestemming te geven);</li> <li>▪ een segment vers varkensvlees boven gangbaar, te weten EKO, Scharrel, Livar, Iberico, Beter Leven<sup>3</sup>;</li> </ul> </li> <li>- Voor de gehele stroom verse varkensvleesproducten, dient een sluitende in- en verkoopadministratie aantoonbaar aanwezig te zijn;</li> <li>- Tevens vinden onaangekondigde audits plaats.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Controleer in- en verkoop gegevens varkensvleesproducten administratief;</li> <li>- Controleer opslag en afzet productstroom fysiek en administratief.</li> </ul>	
1.2	Verpakking	PVC of gechloreerde polymeren zijn niet toegestaan in verpakkingsmateriaal.  Dit logo mag <b>niet</b> op de verpakkingen voorkomen:	Controleer verpakking en inkoopbonnen.	
1.6	Energie	Inzicht krijgen in verbruik door één keer per jaar elektriciteits-, aardgas- en waterverbruik te registreren <sup>4</sup> .	Controleer aanwezigheid registraties.	
1.7	Installatie	Jaarlijks koelinstallaties onderhouden door externe monteur.	Controleer onderhoudsrapport.	

<sup>2</sup> Onder "vers varkensvlees" wordt verstaan: rauw varkensvlees dat voor consumptie nog een behandeling dient te ondergaan (bakken, braden, koken).

<sup>3</sup> Andere initiatieven moeten aan het College van Deskundigen worden voorgelegd.

<sup>4</sup> Geldt alleen indien het daadwerkelijke gebruik van de winkel/afdeling kan worden onderscheiden.




<b>Nr.</b>	<b>Thema</b>	<b>Eis</b>	<b>Beoordelingsrichtlijn</b>	<b>Voldoet ja/nee</b>
1.8	Hygiëne	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Het gebruiksklare product voor de reiniging en desinfectie van productieruimten en procesapparatuur mag niet of niet meer geclassificeerd zijn met N, milieugevaarlijk;</li> <li>- Indien het gebruiksklare product gevormd is uit een product met een milieugevaarlijk symbool, dient de dosering geregistreerd te worden en overeen te komen met de inhoud van het opgestelde schoonmaakplan;</li> <li>- De eventueel bijbehorende berekeningen van de milieuclassificatie, op basis van het gebruiksvoorschrift van het veiligheidsinformatieblad (VIB) of CTB, moeten getoond kunnen worden.</li> </ul>	Controleer of aan de gestelde eisen wordt voldaan.	
1.9	Hygiëne	Per reinigings- en desinfectiemiddel is een werkplekinstructiekaart <sup>5</sup> aanwezig.	Controleer werkplekinstructiekaarten.	
1.10	Hygiëne	Reinigings- en desinfectiemiddelen worden in een aparte afsluitbare droge ruimte of kast bewaard zodat deze middelen niet in aanraking kunnen komen met levensmiddelen en zodat onbevoegden geen toegang tot de middelen hebben.	Controleer opslag reinigings- en desinfectiemiddelen.	
1.11	Vervoer	Jaarlijks koelsysteem bedrijfswagens onderhouden door externe monteur.	Controleer onderhoudsrapport.	
1.12	Medewerkers	Jaarlijks aandachtspunten voor duurzaam en veilig werken bespreken in een formeel overleg <sup>6</sup> .	Controleer verslag overleg.	
1.13	Communicatie	Beschikbaarheid gecertificeerd duurzaam vlees zichtbaar en herkenbaar voor klanten in de winkel.	Controleer aanwezigheid gecertificeerd duurzaam vlees.	

<sup>5</sup> Zie bijvoorbeeld; <http://www.safetydocs.nl/downloads/wikactivator.nl.pdf>

<sup>6</sup> Dit geldt alleen voor de medewerkers van de slagerijafdeling.

## Keuzemaatregelen voor alle slagerijen en slagerijen in supermarkten die onverpakt Milieukeur varkensvlees verkopen

Elke slagerij dient minimaal 7 punten te scoren uit onderstaande lijst

Nr.	Onderwerp	Criteria	Beoordelingsrichtlijn	Punten
2.1	Verpakking	Alle eenmalig gebruikte vleeswarenschaaltjes zijn gemaakt van plantaardige grondstoffen (bijvoorbeeld maïs of suikerriet).   	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controleer visueel verpakkingsmateriaal, herkenbaar aan kiemplantlogo of OK Compost;</li> <li>Indien <b>geen</b> logo op verpakking: controleer specificaties verpakkingsmateriaal of inkoopbonnen.</li> </ul>	1
2.2	Verpakking	Alle eenmalig gebruikte foodtainers zijn gemaakt van plantaardige grondstoffen (bijv. maïs).	Zie 2.1.	1
2.3	Verpakking	Alle draagtassen zijn gemaakt van plantaardige grondstoffen (bijv. maïs).	Zie 2.1.	1
2.4	Energie	Inzicht krijgen in verbruik door twee keer per jaar elektriciteits-, aardgas- en waterverbruik te registreren.	Controleer aanwezigheid registraties.	1
2.5	Energie	Het bedrijf maakt volledig gebruik van groene stroom.	Controleer contract en/of rekening.	2
2.6	Energie	Het bedrijf maakt volledig gebruik van groen gas.	Controleer contract en/of rekening.	2
2.7	Energie	Jaarlijks een plan van aanpak opstellen om het elektriciteitsgebruik te verminderen (zie bijlage 1).	Controleer aanwezigheid en werking plan van aanpak.	3
2.8	Hygiëne	De slagerij/supermarkt heeft een voldoende voor de jaarlijkse hygiëne keuring (onderdeel van de formulekeuring van Keurslagers, VVK) of een voldoende voor de hygiënemeting (hygiëne opslag en bedrijfsvoering + productmonsters, KNS) <sup>7</sup> .	Controleer rapportage hygiënekeuring en formulekeuring (via VVK) of rapportage hygiënemeting (via KNS, max. 1 jaar oud).	1
2.9	Hygiëne	Het verbruik van reinigingsmiddelen wordt geregistreerd.	Controleer registratie verbruik.	1
2.10	Hygiëne	Het gebruikte reinigingsmiddel is op basis van enzymen. Dit dient te worden vermeld op de verpakking en gevaarsymbolen ontbreken (m.u.v. Andreaskruis).	Controleer verpakking.	1
2.12	Vervoer	Gebruik van bedrijfswagens met schone motor (euro 5).	Controleer technische specificatie auto('s).	2
2.13	Vervoer	Medewerkers die bestellingen rondbrengen zijn geschoold in Het Nieuwe Rijden, max. 4 jaar oud.	Controleer certificaat of diploma.	2
2.14	Medewerkers	Een personeelshandboek voor de slagerij is in het bedrijf aanwezig.	Controleer aanwezigheid handboek.	1
2.15	Medewerkers	Medewerkers met een vast contract hebben jaarlijks een functioneringsgesprek.	Controleer verslagen gesprekken.	2
2.16	Medewerkers	Het bedrijf organiseert minimaal om de 4 jaar een in-company cursus over duurzaam en veilig werken.	Controleer deelnamecertificaat.	2
2.17	Medewerkers	Medewerkers hebben variatie in taken (bijv. verkoopmedewerker heeft ook de taak 'productie maaltijden' of de worstmaker helpt ook in de verkoop).	Controleer werkrooster.	1
2.18	Medewerkers	Het bedrijf heeft medewerkers "met afstand tot de arbeidsmarkt" in dienst (werkloos, WAO, Wvg, Wajong, WGA).	Controleer UUV-verklaring.	2

<sup>7</sup> Andere initiatieven moeten aan het College van Deskundigen worden voorgelegd.

<b>Nr.</b>	<b>Onderwerp</b>	<b>Criteria</b>	<b>Beoordelingsrichtlijn</b>	<b>Punten</b>
2.19	Medewerkers	Het bedrijf investeert in preventie van gezondheidsklachten.	Controleer aanschaf preventiemiddelen en/of vergoeding aan medewerkers.	1
2.20	Medewerkers	Het bedrijf is een erkend leerbedrijf.	Controleer inschrijving leerbedrijvenregister.	1
2.21	Medewerkers	Het bedrijf heeft afspraken met scholen over beschikbaarheid van stageplaatsen.	Controleer contactpersonen scholen.	1
2.22	Medewerkers	Minimaal 50% van de medewerkers (op basis van fte) neemt minimaal 1x per jaar deel aan een informatieve of educatieve activiteit t.a.v. het slagersvak, genoteerd in een overzicht.	Controleer overzicht deelname.	1
2.23	Communicatie	Beschikbaarheid achtergrondinformatie gecertificeerd duurzaam vlees voor klanten in de winkel (folders, posters).	Controleer aanwezigheid informatie.	2

## Bijlage 1

### Voorbeeld format plan van aanpak verminderen elektriciteitsgebruik

Bedrijf:  
Laatste keer bijgewerkt:

Maatregel	Onderzoeken	Doen	Gedaan	N.v.t.	Planning*	Realisatie**
<b>Koelen van producten</b>						
Afdekken van open koel- en vriesmeubelen, in ieder geval buiten openingstijden.						
Vervangen van verlichting in de toonbank door energiezuinige, minder warme verlichting.						
Hoger ophangen van verlichting boven de toonbank (indien geen LED wordt toegepast) zodat ze minder warmte aan de toonbank geven.						
Vervangen verlichting boven de toonbank door energiezuinige, minder warme verlichting.						
Pas de uitblaasrichting van de airco aan zodat de luchtstroom van de airco de werking van de koeling niet verstoort.						
Vervangen verlichting in koel- en vriescellen door energiezuinige, minder warme verlichting.						
Verlichting schakelen aan de deur.						
Isoleren van koelleidingen.						
Beter isoleren van wanden en vloeren van koelcellen en vriescellen.						
Toepassen van efficiënte ventilatiemotoren in koelcellen en vriescellen.						
Bij vervangen koel- en vriescellen: onderzoeken of warmte kan worden hergebruikt voor warmwatervoorziening.						
Bij vernieuwen winkel: vervangen losse koelapparaten door één efficiënt geïntegreerd koelsysteem.						
Frequentieregeling op koelinstallatie(s).						
<b>Verlichting / koelen van ruimten</b>						
Aanwezigheidsdetectie op verlichting.						
Vervangen achtergrondverlichting in de winkel door energiezuinige, minder warme verlichting, eventueel met daglichtafhankelijke regeling.						
Vervangen verlichting van werkruimten door energiezuinige, minder warme verlichting, eventueel met daglichtafhankelijke regeling.						
Vervangen nachtverlichting door energiezuinige verlichting.						
<b>Warmwatervoorziening</b>						
Installeren tijd klok op boiler.						

\* Bij voorkeur maand of kwartaal en jaar, kan ook bijvoorbeeld "bij aanschaf nieuwe koelcel" of "bij vernieuwen winkel" zijn.

\*\* Maand en jaar.

Bronnen:

Energiecentrum Midden- en Kleinbedrijf (Check uw koeling en bespaar zo € 1.000,- per jaar)

InfoMil

Stichting Stimular ([www.duurzaamMKB.nl](http://www.duurzaamMKB.nl))