



Handleiding voor de certificering van “Beter Voor” zuivel voor de be- en verwerkende locaties.

Inleiding.

In 2017 hebben Albert Heijn en Royal A-Ware vanuit een gezamenlijke visie een programma ontwikkeld om duurzamere stappen in de melkveehouderij te stimuleren om zo te komen tot duurzamere zuivelproducten. Sindsdien zijn er een aantal zuivelverwerkers die Beter Voor melk leveren aan Albert Heijn die zij onder het Beter Voor Koe, Natuur & Boer logo op het huismerkzuivel verkoopt.

Het Beter Voor Koe Natuur & Boer logo (hierna “Beter Voor”) garandeert dat een product is gemaakt van melk wat voldoet aan de eisen van het beter voor koe natuur en boer programma. De “Beter Voor” melk wordt apart opgehaald en als aparte melkstroom verwerkt tot Hollandse zuivelproducten en kaas voor het huismerk van Albert Heijn. Dit document beschrijft de borging van het productieproces, transport en verwerking van “Beter Voor” melk tot het uiteindelijk Beter Voor Koe, Natuur en Boer zuivel product. “Beter Voor” melk wordt apart van andere melkstromen opgehaald en verwerkt.

Albert Heijn is eigenaar van het Beter Voor Koe, Natuur & Boer logo en programma en heeft de uitvoering gedelegeerd aan Royal A-ware.

Albert Heijn stelt als eigenaar van het “Beter Voor” programma de voorwaarden voor certificering en voor het gebruik van het “Beter Voor” logo vast. Om op het huismerk zuivelproducten het “Beter Voor” logo te mogen gebruiken moet aan de volgende voorwaarden worden voldaan:

- ✓ Het product is een zuivelproduct of een product waarvan ten minste 10% van de droge stof uit zuivel ingrediënten van Albert Heijn bestaat en bedoeld is voor menselijke consumptie.
- ✓ In de gehele productie keten hebben producenten gewerkt volgens de voorwaarden en het programma van eisen van het Beter Voor Koe, Natuur & Boer programma. Het komt er op neer dat:
 - De melkveehouders melk produceren volgens het Beter Voor Koe, Natuur & Boer programma.
 - De melk in een gescheiden stroom van andere soorten zuivel wordt opgeslagen, vervoerd, verwerkt, bewerkt en verpakt.

In deze handleiding wordt uitleg gegeven over de certificering van “Beter Voor” zuivel.

Inhoudsopgave

Inleiding.....	2
Wat is Beter Voor Koe, Natuur & Boer Zuivel?	4
Certificaathouders in de keten.....	4
Controlesysteem en controleplan.....	6
Certificering.....	6
Audits.....	6
Beoordelingscriteria bij audits	6
Licentie en gebruik beter voor Koe, Natuur & Boer logo.....	7
Logo richtlijnen en gebruik.....	7
Logogebruik door melkveehouders.....	7
Productsamenstelling en criteria	8
Beoordelingscriteria audits	9
Certificaat 1: Beoordelingscriteria zuivelverwerker, controle plan.	9
Certificaat 1: Beoordelingscriteria zuivelverwerker op locatie	9
Certificaat 2: Beoordelingscriteria Rijdende MelkOntvangst (RMO)	10
Certificaat 2: Uitvoering van het melktransport (RMO-transport)	10
Certificaat 3: beoordelingscriteria productielocatie	11

Wat is Beter Voor Koe, Natuur & Boer Zuivel?

Er is sprake van “Beter Voor” zuivel als melkveehouderijbedrijven in hun bedrijfsvoering voldoen aan de actuele versie van het programma van eisen van dat moment.

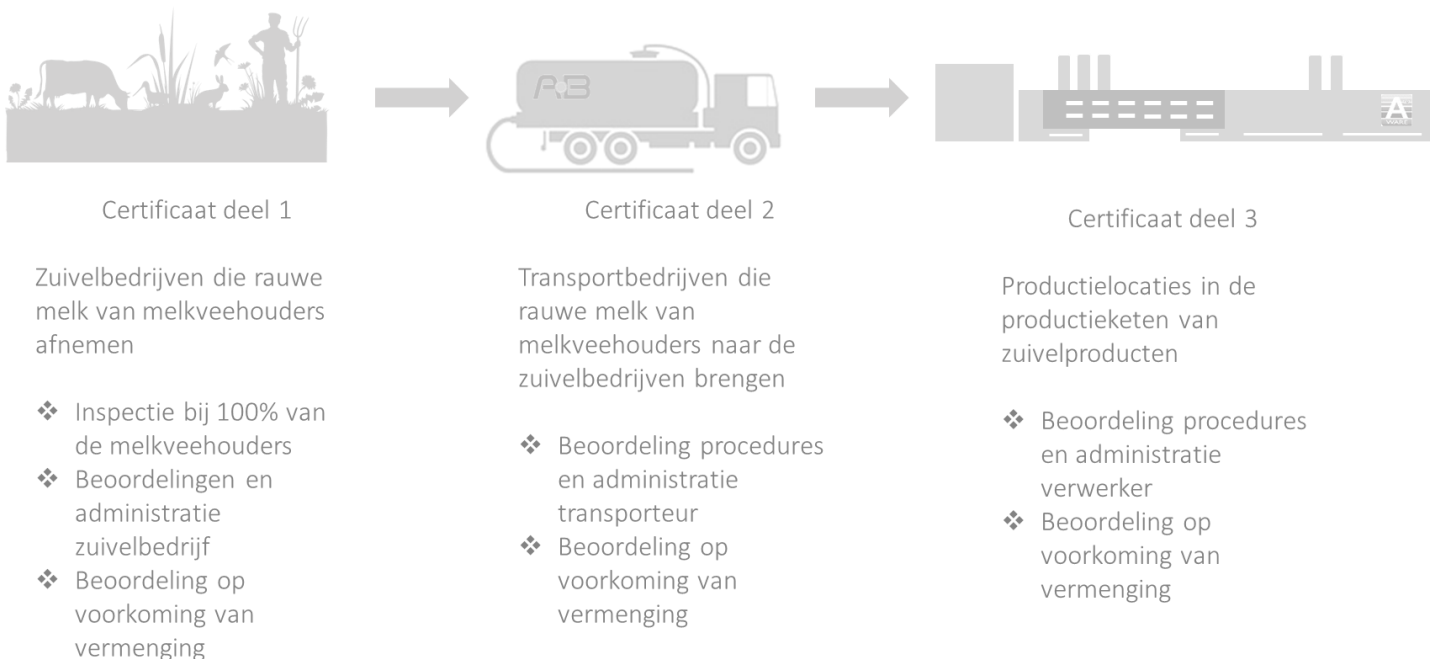
Jaarlijks wordt het programma van eisen voor “Beter Voor” zuivel van de boerderij vastgesteld door een panel van melkveehouders, Albert Heijn, Royal A-Ware, stakeholders en andere kennishouders van de melkveehouderij. De melkveehouder dient te voldoen aan dit programma van eisen welke worden gehandhaafd door de zuivelverwerker.

Certificaathouders in de keten

Een voorbeeld van een certificatieschema van het programma van eisen is opgenomen in Bijlage 1, maar dient te allen tijde in een geactualiseerde versie van het certificatieschema bij de zuivelverwerker aanwezig te zijn.

Naast de erkenning van het voldoen aan het programma van eisen op de boerderij moeten de opvolgende ketens, de transporteurs van rauwe melk, de bedrijven die de zuivel be- en verwerken aantoonbaar geborgd werken volgens de voorwaarden van het Beter Voor Koe, Natuur & Boer programma, wat met certificering wordt geborgd. Afhankelijk van hun rol in de productie keten wordt certificaat deel 1, 2 en/of 3 aan een bedrijf uitgereikt.

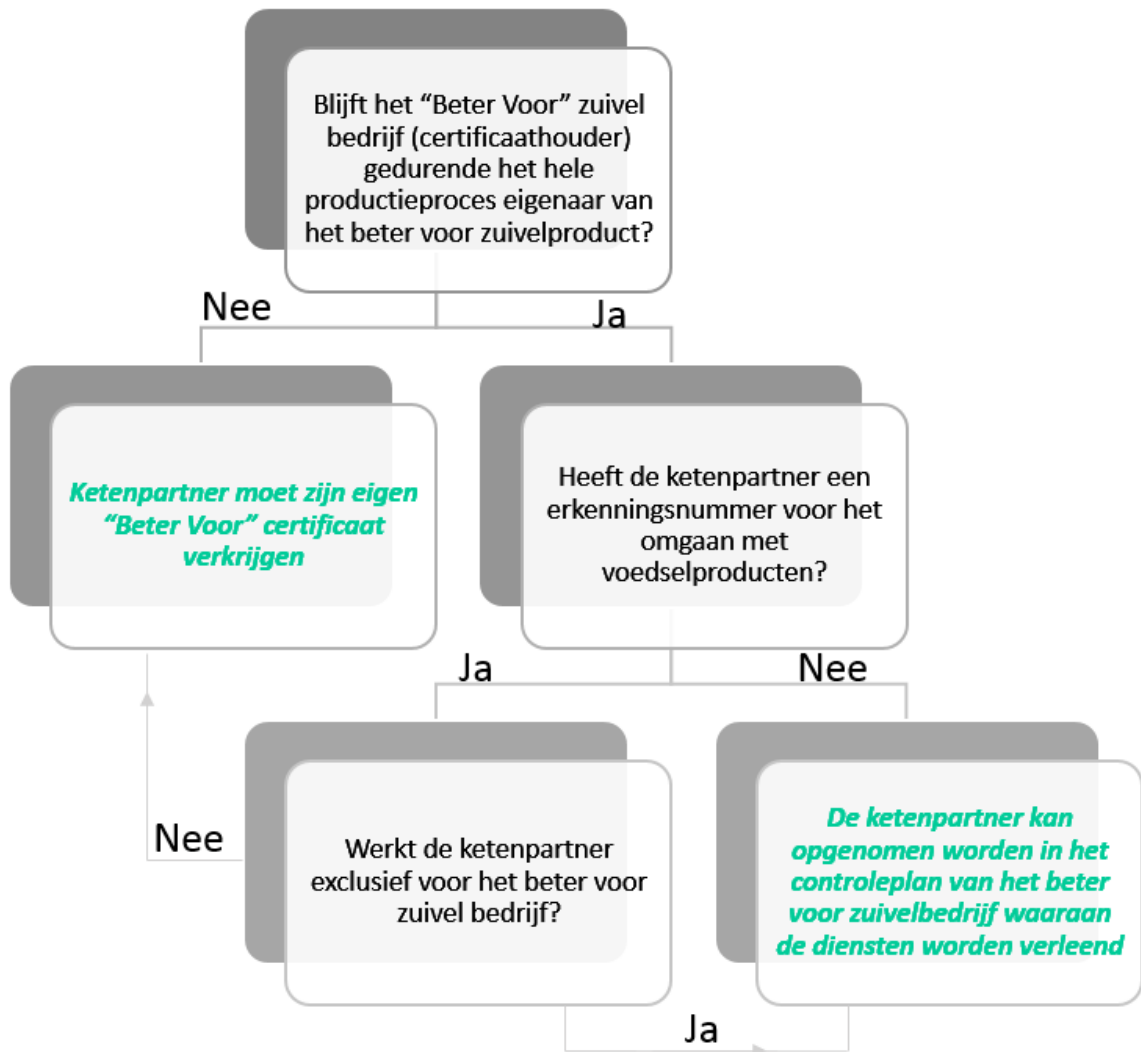
Het certificaat deel 1 is voor zuivelbedrijven die rauwe melk afnemen bij gecertificeerde “Beter Voor” Melkveehouders. Deel 2 is voor bedrijven die het RMO transport (laten) uitvoeren en deel 3 is voor productie locaties die zuivel verwerken.



Figuur 1: iedere schakel in de productie keten van “Beter Voor” zuivel moet een geldig certificaat hebben. Afhankelijk van de rol in de keten is dit deel 1, 2 of 3. Zodra de hele keten van een zuivelproduct is gecertificeerd mag het huismerk zuivel product van Albert Heijn het Beter Voor Koe, Natuur & Boer logo dragen.

Ketenpartners

Binnen de “Beter Voor” keten wordt gebruik gemaakt van ketenpartners zoals transporteurs, kaas rijpers en schoonmaakdiensten. Als deze diensten invloed hebben op het voldoen aan de voorwaarden door de certificaathouder dan moet deze de diensten opnemen in het controleplan. In sommige gevallen moet de ketenpartner echter zelf gecertificeerd worden. Van belang hierbij is bijvoorbeeld wie de eigenaar is van het “Beter Voor” (tussen)zuivelproduct en of de dienstverlener de dienst voor één of voor meerdere bedrijven uitvoert.



Figuur 2: Beslisboom voor certificatie voor ketenpartners voor de productieketen van “Beter Voor” zuivel

Controlesysteem en controleplan

De certificaathouder moet ervoor zorgen dat hijzelf en indien van toepassing, de melkveehouders die leveren volgens het programma van eisen de voorwaarden naleven. Hij moet diverse zaken organiseren, inrichten, vastleggen en controleren; denk hierbij aan de self assessments en audit rapporten van de melkveehouders, richtlijnen voor het lossen van RMO's op de productie locatie of het inrichten van een systeem voor traceerbaarheid van het product tijdens het productieproces. Al deze zaken bij elkaar wordt het controle systeem van de certificaathouder genoemd.

In het controleplan beschrijft de certificaathouder het controlesysteem. Het beschrijven moet zodanig gebeuren dat het systeem door derden toetsbaar is.

Certificering

Certificering gebeurt door een door Albert Heijn goedgekeurde certificerende instelling (CI). Een CI mag na goedkeuring van Albert Heijn certificatie en controle werkzaamheden uitvoeren. De CI moet daarvoor hebben aangetoond een onafhankelijke, kwalitatief goede en uniforme controle en beoordeling uit te voeren. Een ISO/IEC 17065 accreditatie van een accrediterende instantie (zoals de Nederlandse Raad voor Accreditatie) is daarvoor in ieder geval vereist.

Op dit moment is de volgende CI aangesloten:

- Qlip NV, Zutphen Nederland (Certificaat deel 1, 2 en 3)

Audits

Alle certificaathouders worden bij de start van deelname aan het programma en daarna jaarlijks beoordeeld door de CI. Tijdens deze audits controleert de CI of de melkstroom afkomstig is van melkveehouderijbedrijven die voldoen aan het programma van eisen en of "Beter Voor" melkstroom door de hele productieketen en niet vermengd wordt met andere melkstromen. De audit bestaat uit de volgende onderdelen:

- ❖ De CI beoordeelt het controleplan dat door de certificaathouder is opgesteld.
- ❖ Na goedkeuring van het controleplan gaat de CI naar het bedrijf toe en beoordeelt op locatie of deze opereert zoals in het controleplan beschreven staat.
- ❖ Voor certificaat 1: De CI voert jaarlijks een 100% controle bij de aangesloten melkveehouderijbedrijven die "Beter Voor" melk leveren aan een certificaathouder uit.
- ❖ Voor certificaat 2 & 3 vindt er ook jaarlijks een 100% controle plaats

Beoordelingscriteria bij audits

De CI gebruikt een set van beoordelingscriteria voor de beoordeling van het controle plan en op de zuivel verwerkende locatie. Deze beoordelingscriteria zijn opgenomen in het certificatieschema voor melkveehouders

Licentie en gebruik beter voor Koe, Natuur & Boer logo

Het Beter Voor Koe Natuur Boer logo is eigendom van Albert Heijn. Het logo mag uitsluitend gebruikt worden door Albert Heijn leveranciers, en op Albert Heijn eigen merk zuivel producten waar de zuivel inhoud van het product voldoet aan de eisen die gesteld worden binnen het Beter Voor Koe, Natuur, Boer programma.

Logo richtlijnen en gebruik

De kleur van het logo bestaat uit :

- PMS 3268
- CMYK 760500
- RGB 0174151
- Enkel bovenstaande kleuren zijn correct en dienen niet aangepast te worden.

Het is vrij het logo te plaatsen waar deze het beste tot zijn recht komt met respect voor het Albert Heijn logo. Daarnaast dient het logo een minimale afstand van 3 mm te houden t.o.v. de rand van de verpakking of andere designelementen.

Minimale grootte van het logo voor normaal gebruik is 29mm. Voor klein gebruik geldt 25mm.

Het Beter Voor Koe Natuur Boer logo inclusief Albert Heijn logo is geschikt voor online gebruik en andere communicatiemiddelen. De logo's zonder Albert Heijn logo zijn bedoeld voor op de verpakking.

Logogebruik door melkveehouders

Het Beter Voor Koe Natuur Boer logo mag gebruikt worden door Albert Heijn, en Leveranciers van Albert Heijn en melkveehouders die gecertificeerd zijn voor het leveren van Beter Voor Koe, Boer, Natuur melk en zuivelproducten. Melkveehouders mogen op aangeven van de zuivelverwerker het logo gebruiken op de door Albert Heijn of de zuivelverwerker verstrekte communicatie middelen zoals op de borden op het erf. Gebruik van het logo door de melkveehouder buiten de door Albert Heijn of de zuivelverwerker verstrekte communicatiemiddelen dienen eerst ter goedkeuring voorgelegd te worden aan de zuivelverwerker of Albert Heijn.

Als de inhoud van het product wat het logo draagt niet voldoet aan de productsamenstelling criteria , mag het logo niet op de verpakking gebruikt worden. Wanneer de certificering van de melkveehouder verloopt, Mag de melk niet meer verwerkt worden in producten die het logo dragen. Bij beëindiging levering "Beter Voor" melk dient de melkveehouder binnen 1 kalendermaand na laatste levering "Beter Voor" melk de zichtbare logo's op de communicatiemiddelen op het erf te verwijderen

Productsamenstelling en criteria

Het maken van zuivelproducten is een complex proces, waarbij in sommige gevallen het gebruik van andere zuivel ingrediënten noodzakelijk is om de kwaliteits-huismerk zuivelproducten voor de consument van Albert Heijn te kunnen maken.

Bij het produceren van sommige zuivelproducten is vermenging met andere soorten melk niet uit te sluiten. Het aandeel niet- "Beter Voor" melk dient zo veel mogelijk beperkt te blijven, daarom moeten bepaalde regels worden nageleefd. Deze staan hieronder beschreven.

Er wordt onderscheid gemaakt in de regels voor "Beter Voor" consumptiemelk (zoals bijvoorbeeld Halfvolle melk) en overige "Beter Voor" zuivel (zoals bijvoorbeeld kaas)

- ❖ "Beter Voor" consumptiemelk mag uitsluitend bestaan uit "Beter Voor" melk van de boerderij. Onvermijdelijke inspoeling van fracties andere melk, als gevolg van bijvoorbeeld transport en ontvangst is toegestaan.
- ❖ "Beter Voor" zuivel wordt onder de volgende condities vervaardigd:
 1. "Beter Voor" zuivel mag alleen met "Beter Voor" melk bereid worden.
 2. Randvoorwaarden voortkomend vanuit bijvoorbeeld technologie, procesvereisten en fabriekslayout kunnen leiden tot onvermijdelijke vermenging met andere zuivelstromen en is beperkt toegestaan.
 3. Slechts indien "Beter Voor" zuivel ingrediënten niet in voldoende kwaliteit en kwantiteit mogen andere zuivel ingrediënten gebruikt worden.
 4. Andere zuivel ingrediënten worden uitsluitend toegevoegd vanwege hun functionele additionele eigenschappen.
 5. Het gezamenlijk aandeel andere zuivelstromen (bedoeld onder 2.) en andere zuivel ingrediënten (bedoeld onder 3. en 4.) t.o.v. het totale zuiveldeel in een "Beter Voor" zuivelproduct bedraagt maximaal 5,00 gewichtsprocent (m/m)¹

¹ ((massa niet- "Beter Voor" zuivel ingrediënt+ massa "Beter Voor" zuivel ingrediënt)/massa van het totale zuiveldeel van het product)x100%

Beoordelingscriteria audits

In de volgende hoofdstukken zijn de beoordelingscriteria voor de verschillende certificaten beschreven die de CI gebruikt bij de audits. Het certificatieschema voor “Beter Voor” melk van de boerderij is ook gepubliceerd

Certificaat 1: Beoordelingscriteria zuivelverwerker, controle plan.

- 1.1. Heeft het zuivelbedrijf een adequaat en relevant beleid, zijn de definities, de reikwijdte en het doel van het controleplan van “Beter Voor” programma beschreven?
- 1.2. Is er een recente actuele lijst aanwezig met de aangesloten “Beter Voor” melkveehouders?
 - 1.2.1. Zijn van de aangesloten melkveehouders de addenda voor de Albert Heijn melkstroom aanwezig?
- 1.3. Is er een register aanwezig waarin de gegevens van de aangesloten “Beter Voor” melkveehouders en van de andere “Beter Voor” zuivelbedrijven waarvan “Beter Voor” melk wordt gecollecteerd beschikbaar?
- 1.4. Heeft de zuivelverwerker de actuele en recente complete self assessments en zelfverklaringen van de “Beter Voor” melkveehouders beschikbaar?
 - 1.4.1. Heeft de zuivelverwerker de intentieverklaringen rondom Weidegang van de deelnemende “Beter Voor” bedrijven geregistreerd?
 - 1.4.2. Heeft de zuivelverwerker een geldig en tijdig verkregen VLOG certificaat van de deelnemende melkveehouder beschikbaar?
 - 1.4.3. Heeft de zuivelverwerker de perceelgegevens vanuit RVO beschikbaar?
- 1.5. Heeft het zuivelbedrijf adequate procedures geïmplementeerd voor het faciliteren, verwerken en controleren van het “Beter Voor” programma bij haar aangesloten melkveehouders?
- 1.6. Worden de “Beter Voor” eisen middels aangekondigde en onaangekondigde audits jaarlijks uitgevoerd en gecontroleerd?
 - 1.6.1. Worden de inspecties op zodanige wijze uitgevoerd dat de beter voor melkveehouderij praktijk kan worden beoordeeld op basis van de beoordeling criteria zoals vastgelegd in het “Beter Voor” audit schema?
- 1.7. Heeft het zuivelbedrijf een sanctiebeleid geïmplementeerd waarmee de melkveehouders die in een getekend en geldig addenda hebben aangegeven melk te leveren volgens de “Beter Voor” eisen voor “Beter Voor” melk en die niet aan de eisen voldoen een sanctie opgelegd krijgen?
- 1.8. Neemt het zuivelbedrijf maatregelen om ervoor te zorgen dat “Beter Voor” melk niet wordt ingemengd met andere melk, hetzij door het melkveebedrijf zelf hetzij door een derde partij?
- 1.9. Is er een gedocumenteerde procedure voor het melden van relevante wijzigingen (zoals beëindiging van deelname aan het programma) aan de CI?

Certificaat 1: Beoordelingscriteria zuivelverwerker op locatie

- 1.10. Is er een goedgekeurd controle plan aanwezig?
- 1.11. Is er een actueel en adequate database beschikbaar waarin aangesloten melkveehouders die “Beter Voor” melk leveren of hebben geleverd zijn opgenomen en worden eventuele wijzigingen duidelijk weergegeven?
- 1.12. Zijn de self assessments en de audits van de “Beter Voor” melkveehouders aanwezig en beschikbaar voor inspectie en tonen deze gegevens aan dat de melkveehouders aan het programma van eisen voldoen?

- 1.13. Worden alle “Beter Voor” melkveehouderij bedrijven jaarlijks geïnspecteerd volgens het audit schema?
- 1.14. Heeft, indien van toepassing, juiste opvolging plaatsgevonden naar aanleiding van eerdere auditbevindingen of auditrapporten?
- 1.15. Is er een gedocumenteerde procedure voor het melden van relevante wijzigingen aan de CI?

Certificaat 2: Beoordelingscriteria Rijdende MelkOntvangst (RMO)

- 2.1 Is er een processchema met betrekking tot het transport van “Beter Voor” melk aanwezig en komt dit overeen met de praktijk?
- 2.2 Heeft het “Beter Voor” transportbedrijf een risico inventarisatie uitgevoerd om de risico’s van vermenging van “Beter Voor” melk met andere melk tijdens transport vast te stellen; worden de kritieke kwesties beschreven en worden de risico’s aantoonbaar beheerst?
- 2.3 Zijn de competenties en verantwoordelijkheden van de transporteur van “Beter Voor” melk vastgelegd door het zuivelbedrijf?
- 2.4 Zijn er gedocumenteerde procedures voor het gescheiden transporteren van “Beter Voor” melk?
- 2.5 Zijn de medewerkers (chauffeurs en andere medewerkers) geïnstrueerd, getraind en vast gelegd met betrekking tot het concept van “Beter Voor” melk en de procedures van gescheiden transporten van “Beter Voor” melk?
- 2.6 Is er een gedocumenteerde procedure voor tracking en tracing van “Beter Voor” melk en kunnen leveringen van “Beter Voor” melk getraceerd worden naar de “Beter Voor” melkveehouder?
- 2.7 Worden interne audits periodiek uitgevoerd om te bepalen of de juiste werkwijze worden gehanteerd voor het transport van “Beter Voor” melk?
- 2.8 Worden de gegevens geregistreerd zodat aantoonbaar is dat de juiste werkwijze met betrekking tot het transport van “Beter Voor” melk is toegepast?
- 2.9 Worden de registraties minimaal 2 jaar bewaard?
- 2.10 Is er een gedocumenteerde procedure voor het melden van relevante wijzigingen aan de CI?

Certificaat 2: Uitvoering van het melktransport (RMO-transport)

- 2.12. Is vastgelegd en bekend bij welke melkveebedrijven “Beter Voor” melk en andere melk opgehaald wordt?
- 2.13. Is er documentatie die laat zien welke voertuigen gebruikt worden voor het transport van de “Beter Voor” melk?
- 2.14. Zijn laadadressen van aangesloten melkveebedrijven gekoppeld aan GPS locaties en is er een GPS borging middels de boardcomputer van het RMO voertuig?
- 2.15. Wordt alleen “Beter Voor” melk opgehaald tijdens een melkverzamelroute?

2.16. Zijn in geval van compartimentering één of meer compartimenten met overige melk gevuld? Indien dit het geval is, welke maatregelen worden genomen om vermenging van melk te voorkomen?

2.17. Wordt het voertuig voor transport van melk gereinigd voorafgaand aan het transport van “Beter Voor” melk, of is op een andere wijze aantoonbaar dat andere melk zich niet kan vermengen met “Beter Voor” melk?

- Reiniging hoeft niet plaats te vinden indien op een andere wijze geborgd kan worden dat er geen vermenging plaatsvindt
- Spoelen met water (i.p.v. reinigen) is toegestaan, omdat op deze wijze eventuele restanten andere melk verwijderd worden.
- Spoelen is niet nodig als kan worden aangetoond dat het voertuig voor melktransport volledig kan worden afgetapt, zonder dat er restant melk achterblijft.

2.18. Zijn er instructies gegeven met betrekking tot de exacte locatie op het fabrieksterrein waar “Beter Voor” melk moet worden gelost?

2.19. Is de losplaats en/of losleiding voor “Beter Voor” melk beveiligd tegen het lossen van andere melk?

2.20. Is bij de transporteur inzage in de administratie van aangesloten melkveehouders en voldoen dit aan de gestelde eisen?

Certificaat 3: beoordelingscriteria productielocatie

Algemeen

3.1. Is de reikwijdte van “Beter Voor” melk door het zuivelbedrijf gedefinieerd?

3.2. Is er een processchema voor het transporteren, opslaan, verwerken, verfijnen en verpakken van “Beter Voor” melk en “Beter Voor” zuivelproducten aanwezig en komt dit overeen met de praktijk?

3.3. Heeft het zuivelbedrijf een risico-inventarisatie uitgevoerd om de risico's van vermenging van “Beter Voor” melk of “Beter Voor” zuivelproducten met andere melk of zuivelproducten tijdens transporteren, opslaan, verwerken, verfijnen en verpakken vast te stellen; worden de kritieke kwesties beschreven en worden de risico's aantoonbaar beheerst?

3.4. Zijn de competenties en verantwoordelijkheden van de transporteur van “Beter Voor” melk vastgelegd door het zuivelbedrijf?

3.5. Zijn er gedocumenteerde procedures en instructies voor het gescheiden transporteren, opslaan, verwerken, verfijnen en verpakken van “Beter Voor” zuivelproducten?

3.6. Zijn de medewerkers geïnstrueerd en getraind met betrekking tot het concept van “Beter Voor” melk en de procedures van gescheiden transporteren, opslaan, verwerken, verfijnen en verpakken van “Beter Voor” melk?

3.7. Is er een gedocumenteerde procedure voor tracking en tracing van “Beter Voor” melk en kunnen leveringen van “Beter Voor” melk worden getraceerd naar de “Beter Voor” melkveehouders?

3.8. Worden traceerbaarheidstesten, inclusief een massabalans, voor “Beter Voor” melk ten minste eenmaal per jaar uitgevoerd?

3.9. Worden interne audits periodiek uitgevoerd om te bepalen of de juiste werkwijzen worden gehanteerd voor het transporteren, opslaan, verwerken, verfijnen en verpakken van “Beter Voor” melk?

3.10. Worden de gegevens geregistreerd, opdat aantoonbaar is dat de juiste werkwijze met betrekking tot het transporteren, opslaan, verwerken, verfijnen en verpakken van “Beter Voor” melk toegepast is?

3.11. Worden registraties ten minste 2 jaar bewaard?

3.12. Is er een gedocumenteerde procedure voor het melden van relevante wijzigingen aan de CI?

3.13. Is er een gedocumenteerde procedure voor het nemen van corrigerende maatregelen in gevallen van non-conformiteit?

3.14. Is er een gedocumenteerde procedure voor uitbestede processen?

Administratie betreffende leveranciers die “Beter Voor” melk / “Beter Voor” zuivelproducten leveren

3.15. Voor ontvangers van melk is er een actueel register beschikbaar waarin aangesloten melkveehouders die “Beter Voor” melk leveren of hebben geleverd zijn opgenomen en worden eventuele wijzigingen duidelijk weergegeven?

3.16. Voor ontvangers van melk: zijn de gegevens, self assessments en audit rapporten van de melkveehouders beschikbaar voor inspectie en tonen deze gegevens aan dat aan het “Beter Voor” programma van eisen wordt voldaan?

3.17. Voor ontvangers van beter voor zuivelproducten: is er een actueel register beschikbaar van leveranciers die “Beter Voor” producten leveren (of geleverd hebben); en worden eventuele wijzigingen duidelijk weergegeven?

Proces van transport, bereiden, verwerken en verpakken

3.18. Worden enkel zuivelproducten of producten waarvan ten minste 10% van de droge stof bestaat uit zuivelingrediënten verwerkt tot “Beter Voor” producten?

3.19. Worden ten behoeve van de bereiding en verwerking van weidezuivelproducten uitsluitend “Beter Voor” melk of “Beter Voor” zuivelproducten van voor “Beter Voor” melk gecertificeerde bedrijven ontvangen?

- Als “Beter Voor” melk of “Beter Voor” zuivelproducten niet volledig uit “Beter Voor” melk worden geproduceerd: voldoet het product aan de minimale vereiste van 95%? ((massa niet-“Beter Voor” melk + massa “Beter Voor” voor zuivelingrediënt) / massa van het totale zuiveldeel van het product) x 100%)

3.20. Zijn in de fabriek de nodige maatregelen genomen om vermenging van “Beter Voor” melk met andere melk te voorkomen?

3.21. Vindt het transporteren, opslaan, verwerken, verfijnen en verpakken van de “Beter Voor” zuivelproducten voldoende gescheiden plaats ten opzichte van andere zuivelproducten en is er een zodanige werkvolgorde dat er geen vermenging plaatsvindt?

3.22 Wordt het voertuig voor transport van melk gereinigd voorafgaand aan het transport van “Beter Voor” melk, of is op een andere wijze aantoonbaar dat andere melk zich niet kan vermengen met “Beter Voor” melk?

3.23. Wordt bij het verpakken een zodanige werkwijze gevolgd dat bij het gebruik van verpakkingen voor “Beter Voor” zuivelproducten deze ook uitsluitend voor “Beter Voor” zuivelproducten gebruikt worden en voert het bedrijf daarop controle uit?

3.24. Is bij de ontvanger van melk inzage in de administratie van “Beter Voor” melkveehouders en voldoen dit aan de gestelde eisen?