



INFOFICHE

WET EN REGELGEVING VOOR DE TEELT EN VERWERKING VAN NOTEN, BESSEN EN VRUCHTEN OP EEN LANDBOUWBEDRIJF IN NEDERLAND

AUTEUR(S): HENK VANNER

Interreg
Vlaanderen-Nederland



Gefinancierd door
de Europese Unie

CAMBIUM

1. Introductie

Ben je van plan om noten of vruchten te telen en te verhandelen en/of verwerken? In dit overzicht geven we de belangrijkste aspecten van wet-, en regelgeving waar je mee te maken kan krijgen. Te beginnen als ondernemer, bij het planten van bomen of struiken en verder in het proces als teler verwerker of verkoper.

Start je een landbouwbedrijf? Of heb je volgens de regels van de [Kamer van Koophandel \(KVK\)](#) een hobbybedrijf? Registreer je dan door in te loggen met je DigiD (particulieren) of eHerkenning (bedrijven en organisaties) op [MijnRVO](#). Na de eerste keer inloggen krijg je een relatienummer. Als je landbouwhuisdieren (bijv. koeien, schapen, varkens) hebt, als je subsidie wil aanvragen (zoals de gecombineerde opgave) of als je landbouwgrond huurt of pacht dien je je te registreren bij RVO.

Als boer of tuinder heb je verplichtingen voortvloeiend uit een behoorlijk aantal wetten die te maken hebben met omgeving, milieu, veiligheid e.d. Het voert te ver om die in deze factsheet allemaal te behandelen. De belangrijkste zaken komen aan de orde.

Als je geregistreerd bent, bewaar je de volgende gegevens in jouw administratie in

- Registratie bedrijf: bedrijfsgegevens, locaties, grond, grondsoort, oppervlakte, ligging, gewas, akten en contracten.
- Dieren: aantallen per diersoort, aan- en afvoer van staldieren, begin- en eindvoorraad van staldieren.
- Mest: aan- en afvoer van dierlijke mest, compost, zuiveringsslib en andere mest; begin- en eindvoorraad dierlijke mest, compost, zuiveringsslib en andere mest; hoeveelheden stikstof en fosfaat van bewerkte of verwerkte dierlijke mest.
- Voer, melk en eieren: aan- en afvoer van voer voor staldieren; begin- en eindvoorraad van eigen voer voor staldieren; geproduceerde hoeveelheid koemelk en het ureumgehalte per kilogram; afvoer van eieren van staldieren; begin- en eindvoorraad van eieren van staldieren.
- Bewerken en verwerken mest: methode van bewerking of verwerking; hoeveelheid bewerkte of verwerkte dierlijke mest; hoeveelheid, aard en samenstelling van de stoffen die je met de dierlijke mest bewerkt of verwerkt; hoeveelheid en samenstelling van de eindproducten van de bewerking of verwerking en de afgesloten contracten.

Heb je een klein bedrijf of alleen hobbybedrijf dan zijn er uitzonderingen.

Alle info vind je op WWW.RVO.NL

2. Ondernemersverplichtingen

Ben je ondernemer? Wil je uit je activiteiten inkomen halen of winst maken? Dan moet je je inschrijven in het Handelsregister. Je bent volgens KVK ondernemer als je zelfstandig goederen of diensten levert aan anderen met de bedoeling om winst te maken en je voldoet aan de voorwaarden. Je bent dan ook verplicht om BTW-aangifte te doen. Dat kun je doen via de [Belastingdienst \(zakelijk\)](#).

Puur hobbymatig, zonder winstoogmerk is inschrijving in de KVK niet nodig en is er geen BTW-plicht.

3. Wet- en regelgeving rond agroforestry, aanplant en teelt

Let op: elke wet is een eigen wereld met eigen regels. En die werelden staan los van elkaar. Als ondernemer moet jij die wetten en regels aan elkaar knopen voor jouw situatie. Het advies hierbij is: bedenk bij elke vraag goed voor welk aspect je welke wet moet raadplegen. Want elke wet regelt een



deel van jouw totale plan. Dat is niet alleen bij agroforestry zo, maar geldt voor allerlei wetten en regels. Zo staan de regels voor schone auto's in een andere wet dan de regels rond 'snelverkeer heeft voorrang', maximale snelheid of autosubsidie. Net zoals er geen auto-wet is, is er ook geen agroforestry-wet. Voor regels rondom een onderwerp moet je dus verschillende wetten raadplegen.

Waar mogen welk type bomen?	Omgevingswet	Links
Kappen, rooien en herbepanting?	Omgevingswet, Besluit Activiteiten Leefomgeving (BAL)	Vraag dit na bij je gemeente
Snoeiverbod, broedseizoen	Omgevingswet	Vraag dit na bij je gemeente
Houtproductie en natuurtoetsen	Omgevingswet	Vraag dit na bij je gemeente
Gecombineerde opgave en gewascodes Regeling landbouwtelling en gecombineerde opgave 2024	RVO	Rijksdienst voor Ondernemend Nederland RVO.nl
Bemesting Mestwetgeving	RVO	Rijksdienst voor Ondernemend Nederland RVO.nl
Beloning voor bomen	GLB	Rijksdienst voor Ondernemend Nederland RVO.nl
Beloning voor landschapselementen	ANLb via collectieven	Rijksdienst voor Ondernemend Nederland RVO.nl
EU-subsidie	RVO	Rijksdienst voor Ondernemend Nederland RVO.nl
Pacht: wel of geen bomen?	Burgerlijk Wetboek	

Welke wetten en regels kunnen betrekking hebben op agroforestry?

De meeste regels voor bomen en struiken zijn opgenomen in de Omgevingswet, zoals omschreven in de provinciale omgevingsverordeningen en in de gemeentelijke omgevingsvisie. Die regels zijn vastgelegd in het gemeentelijke omgevingsplan. Het omgevingsplan is relatief nieuw en vervangt het bestemmingsplan van jouw gemeente – met een overgangsperiode tot 2029. De regels in het omgevingsrecht gaan over de bestemming van je perceel als landbouwgrond, maar ook over de activiteiten zoals bomen planten, kappen en vooral over de 'plek': waar mag je welke bomen planten?

Het kan zijn dat je een melding moet doen of een vergunning moet aanvragen voordat je bomen mag planten. Dat kan via het Omgevingsloket. Afhankelijk van het gebied waarin je werkt, kunnen er toetsen horen bij je aanvraag, zoals een habitattoets, een soortentoets of een archeologisch onderzoek. Bovendien moet je je houden aan de regels die gelden voor jouw omgeving. In een



open landschap mag je bijvoorbeeld geen bomen aanplanten of slechts onder heldere voorwaarden. Voor sommige agroforestry systemen is het van belang om de regels in de Omgevingswet, Besluit Activiteiten Leefomgeving (BAL) artikel 11 door te nemen. Dit wetsartikel gaat over houtopstanden met een meldingsplicht voor bos, regels over herplanten en ontheffing van die herplantplicht. Die regels gaan vooral over bomen en struiken die niet-productief zijn, zoals hagen, bomensingels, knotbomen e.d. met andere woorden beschermt dit wetsartikel de natuur en eigenlijk zegt die wet dat een bos een bos moet blijven.

Als je fruitbomen, walnoten, kastanjes of andere bomen met een productiedoel plant dan is er geen herplantplicht en gelden niet de natuurbeschermingsregels.

Tot slot zijn er regels die voortkomen uit het Gemeenschappelijke Landbouwbeleid (GLB) zoals regels over de Gecombineerde Opgave (gewascodes) en betalingsrechten of natuurvergoedingen. De Gecombineerde Opgave en betalingsrechten komen uit het Gemeenschappelijke Landbouwbeleid (GLB) via RVO naar jou als agrarische ondernemer toe. De natuurvergoedingen komen uit het natuurbeleid en zijn via ANLb subsidies toe te kennen door de agrarische natuurverenigingen en collectieven. ANLb subsidies kan je alleen krijgen in aangewezen gebieden.

Wil je precies weten wat er kan en mag?

Lees dan de Factsheet "[Bomen planten op landbouwgrond, wat mag ik?](#)" van WUR.

4. Verwerking of verkoop van producten

De wet- en regelgeving rond (wal)noten of vruchten kan op verschillende vlakken van toepassing zijn, afhankelijk van de context; bijvoorbeeld voor voedselveiligheid, etikettering, teelt, of verkoop. Hier is een overzicht van de belangrijkste regels die van toepassing zijn in Nederland en de EU:

Voedselveiligheid algemeen (consumptie en verkoop)

Hygiënevoorschriften (HACCP)

Bedrijven die noten verwerken of verkopen moeten voldoen aan de HACCP-voorschriften om voedselveiligheid te waarborgen. [HACCP](#) staat voor Hazard Analysis and Critical Control Points. 'Hazard' betekent gevaar. In een HACCP-veiligheidsplan breng je de gevaren en risico's in kaart als je met voedsel werkt. En beschrijf je hoe je deze voorkomt en beheerst. Zoals het risico dat voedsel besmet raakt met ziekmakende bacteriën. Dit kun je bijvoorbeeld voorkomen door voedsel op de juiste temperatuur te bewaren.

De 7 basisprincipes van HACCP:

- Inventariseer de mogelijke gevaren en risico's voor de voedselveiligheid in jouw bedrijf. Breng in kaart wat er fout kan gaan, bijvoorbeeld tijdens het productieproces. Geef ook aan hoe groot de kans is dat dit gebeurt en wat de gevolgen zijn.
- Bepaal de Critical Control Points (CCP's), oftewel kritische beheerspunten. Dat zijn de stappen in het productieproces die je moet controleren om een risico tegen te gaan. Is er bijvoorbeeld een risico dat er metaaldeeltjes in een product terechtkomen? Gebruik een metaaldetector om hierop te controleren. Je kunt dan tijdig ingrijpen.



- Geef per CCP 'kritische grenzen' aan. Als deze grens wordt overschreden, is de voedselveiligheid in gevaar. Je kunt zelf nagaan wat de grenswaarden zijn voor je CCP's.
- Monitor de CCP's, zodat je kunt ingrijpen bij een dreigende overschrijding van een kritische grens.
- Leg per CCP vast welke acties nodig zijn als een overschrijding dreigt. Die acties moeten ervoor zorgen dat er geen gevaar meer is voor de voedselveiligheid.
- Controleer regelmatig of je HACCP-aanpak effectief is. Je weet dan of je voedselveilig werkt.
- Leg vast hoe je de HACCP-regels naleeft. Houd onder andere de resultaten van de controles op overschrijdingen bij. Je kunt zo aantonen dat je werkt aan het beheersen van gevaren en risico's.

Relevante verordeningen:

- [Verordening \(EG\) 852/2004](#). Hierin staat de verplichting voor levensmiddelenbedrijven om met een HACCP-systeem te werken.
- [Verordening \(EG\) 2073/2005](#). Hierin staan de microbiologische criteria waaraan levensmiddelen moeten voldoen.
- [Verordening \(EG\) 178/2002](#). Dit wordt ook wel de algemene levensmiddelenverordening genoemd. Hierin staat onder andere de definitie van levensmiddelen.
- [Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen](#). Hierin staan eisen voor veilig en hygiënisch bereiden en behandelen van levensmiddelen.
- [Warenwetregeling Allergeneninformatie niet-voorverpakte levensmiddelen](#). Hierin staan de eisen voor allergeneninformatie bij zelfbereide en niet-voorverpakte levensmiddelen.
- Wil je zelf een HACCP-voedselveiligheidsplan opstellen? In [Verordening \(EG\) Nr. 852/2004](#) staan de voorwaarden waaraan je plan moet voldoen. De VWA beoordeelt jouw voedselveiligheidsplan als ze bij je langskomen, bijvoorbeeld voor een inspectie. Zij keuren je plan goed als het aan de wettelijke eisen voldoet.
- Verschillende sectoren hebben een gezamenlijke [hygiëncode](#) (bijvoorbeeld groente en fruitwinkels/slagerijen/horeca). Daar kan je je evt bij aansluiten of als leidraad gebruiken.
- De [Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit \(NVWA\)](#) voert inspecties uit en kan een bedrijf onder toezicht plaatsen, boetes uitdelen en eventueel zaken sluiten. Meer over de regels is te vinden op de website van NVWA <https://www.nvwa.nl/onderwerpen/voedselveilig-werken-in-horeca-ambacht-en-retail/inspecties>

5. Voedselveiligheid m.b.t. noten

5.1 Allergeenwetgeving (EU Verordening 1169/2011)

Noten, waaronder walnoten, behoren tot de 14 verplichte allergenen die altijd duidelijk op een etiket of bij een los product vermeld moeten worden. Is er geen etiket dan hoort er een zichtbaar bordje te zijn:

- Bijvoorbeeld: "Bevat walnoten" moet duidelijk zichtbaar zijn.
- Ook bij mogelijke sporen: "Kan sporen van noten bevatten".

Meer informatie: <https://www.nvwa.nl/onderwerpen/allergenen>

5.2 Import en export

Walnoten importeren van buiten de EU? Dan gelden:

- **Douanevoorschriften** (zoals invoerrechten, oorsprongsverklaring).
- **Fytosanitaire eisen** (controle op ziekten en plagen).



- Voordat je planten, plantmateriaal, groente of fruit kunt **exporteren** moet je een aantal dingen regelen. Check ook de eisen voor jouw product en het land waarnaartoe je exporteert. En zorg dat je aan deze eisen voldoet.

5.3 Aflatoxinen

Aflatoxinen zijn een belangrijk aandachtspunt bij noten. Dit zijn schimmeltoxines die kunnen voorkomen in beschimmelde noten – vaak een gevolg van een slechte (warme en vochtige) opslag van de noten.

- Er gelden **maximale toegestane hoeveelheden** in Europese Wetgeving: [aflatoxine](#)
- Bij import of verwerking moet je hierop testen (bijv. via een laboratorium).
- Meer informatie is verkrijgbaar bij het [Voedingscentrum](#)

5.4 Thermische verwerking (branden, roosteren)

Als je noten **verhit**, gelden extra regels:

- Temperatuur en duur moeten goed beheerst zijn.
- Let op **vormen van acrylamide** bij hoge verhitting (bijv. bij amandelen, minder bij walnoten).
- Europese Wetgeving: [acrylamide](#)

5.5 Verwerking tot olie (bijv. walnotenolie)

Persen en bottelen van notenolie vereist:

- Hygiënische apparatuur.
- Duidelijke etikettering (100% puur, koudgeperst, houdbaarheid).
- Aandacht voor **oxidatiegevoeligheid** van de olie (juiste verpakking, lichtdicht, koel bewaren). Houdbaarheidstest of laboratoriumanalyse aanbevolen.

5.6 Etikettering (voorverpakte producten)

Volgens EU Verordening 1169/2011 moet je etiketten voorzien van:

- Productnaam (bijv. “Walnotenpasta met 100% noten”)
- Ingrediëntenlijst (met volgorde op basis van gewicht)
- Allergenen (bijvoorbeeld toevoeging van noten, sulfiet, etc.)
- Netto-inhoud (gewicht/volume)
- Houdbaarheidsdatum (THT/TGT)
- Voedingswaarde (verplicht bij meer dan 1 ingrediënt)
- Batchcode
- Naam + adres van producent/verpakker
- Herkomstvermelding (bijv. “Herkomst: Nederland”)

Wil je bio verkopen? Denk er dan aan dat je een [SKAL-certificaat](#) nodig hebt.



Voorbeeld etiket (niet 100% correct)

6. Bessen en Vruchten

Voor de teelt, handel en commerciële verwerking van bessen en vruchten (zoals blauwe bessen, aardbeien, frambozen, appels, enz.) gelden grotendeels dezelfde kernregels als bij noten, maar met een paar extra aandachtspunten vanwege het verse, bederfelijke karakter en de mogelijk andere

verwerkingsmethoden (zoals pasteuriseren, drogen, invriezen, confituur maken, etc.). Hier volgt een overzicht specifiek voor de **commerciële verwerking van bessen en vruchten**:

6.1 Aandachtspunten bij verse bessen/vruchten:

- Reiniging (wassen of ontsmetten) vóór verwerking.
- Koude keten waarborgen bij gekoelde of ingevroren producten.
- Opslag in voedselveilige bakken of kratten

6.2 Specifieke risico's (bestrijdingsmiddelen, schimmels)

- Er gelden **maximale residulimieten (MRL's)** voor gewasbeschermingsmiddelen.
- Als je zelf teelt: alleen toegestane middelen gebruiken (zie het College voor de toelating van gewasbeschermingsmiddelen en biociden:).
- Bij import of inkoop: analyse op MRL's of traceerbaarheid is vereist.

6.3 Etikettering (voorverpakte producten)

Volgens EU Verordening 1169/2011 moet je etiketten voorzien van:

- Productnaam (bijv. "Aardbeienjam met 60% fruit")
- Ingrediëntenlijst (met volgorde op basis van gewicht)
- Allergenen (bijvoorbeeld toevoeging van noten, sulfiet, etc.)
- Netto-inhoud (gewicht/volume)
- Houdbaarheidsdatum (THT/TGT)
- Voedingswaarde (verplicht bij meer dan 1 ingrediënt)
- Batchcode
- Naam + adres van producent/verpakker
- Herkomstvermelding bij verse bessen/fruit (bijv. "Herkomst: Nederland")



Voorbeeld etiket (niet 100% correct)

6.4 Verwerkingsvormen en bijbehorende eisen

6.4.1 Algemeen

- Koelketen behouden (<7°C)
- Houdbaarheid is kort, dus etikettering en distributie snel regelen.
- Onderstaande zaken moeten in HACCP systeem worden geborgd:

6.4.2 Sappen en smoothies

- Pasteuriseren of koud persen: beide methoden moeten veilig zijn (risico op ziekteverwekkende bacteriën zoals [Listeriose](#) (info RIVM))
- Bottelen in steriele flessen, goed sluiten.
- Houdbaarheidstesten aanbevolen (evt. via laboratorium).

6.4.3 Confituur, jam en compotes

- Suikergehalte is een natuurlijke conservering → minder strikte koelketen.
- Geleidelijke verhitting (pasteuriseren).
- Regels voor “jam” of “extra jam” zijn geregeld in de [EU richtlijn vruchtenjam en andere producten](#) (bv. minimaal fruitgehalte).

6.4.4 Invriezen of drogen

- Bij invriezen: diepvriesketen (< -18°C) moet ononderbroken zijn.
- Bij drogen: temperatuur + luchtvochtigheid goed beheersen.
- Houdbaarheid afhankelijk van verwerkingswijze.

6.5. Inkoop & opslag

Deze zaken moeten in HACCP systeem worden geborgd:

- Koel, schoon, hygiënisch en traceerbaar.
- Verse vruchten moeten snel verwerkt of ingevroren worden.

7. Export en extra certificering

- Voor export kunnen extra eisen gelden zoals:
 - Etikettering in lokale taal.
 - Certificaten voor biologische of duurzame productie.
- Voor afnemers in retail/horeca:
 - IFS, BRC of FSSC 22000-certificering gewenst of verplicht.
 - [ISO 22000](#) vereist een uitgebreid documentatieproces om te garanderen dat alle elementen van het voedselveiligheidsmanagementsysteem worden vastgelegd en onderhouden. HACCP vereist documentatie met betrekking tot het ontwerp en de implementatie van het voedselveiligheidsplan.
 - [IFS Food](#) is een wereldwijd erkend certificeringsprogramma voor de veiligheid en kwaliteit van voedselproducten. BRC is de Britse variant van IFS.
 - [SKAL-certificaat](#) als je bio wilt verkopen.

8. Aanvullend handig voor je bedrijf

- **Logboek** van herkomst, verwerking, schoonmaak, temperatuurmetingen.
- **Goede traceerbaarheid** bij terugroepacties.
- **Professionele laboratoriumanalyses** (houdbaarheid, suikers, microbiologie).

Voor alle (HACCP)registratiedoeleinden zijn er online formulieren (voorbeeld hieronder) te downloaden en ook verschillende apps verkrijgbaar. Moderne koelmeubels hebben ook automatische registratiemogelijkheden.



Registratie ingangscontrole

Betreft week:		V = Vers C = Conserven / Droge waren D = Diepvries	G = Goed F = Fout	Soort* V, C, D	Temp (°C)	G / F			Paraaf
Datum	Leverancier	Product				Verpakking	THT	Correct	

Registratie temperaturen

Weeknummer:	Temperatuur op (°C)							Norm	Paraaf
Koelvriesruimte	Maa	Din	Woe	Don	Vrij	Zat	Zon		
Koelcel								Max. 7°C	
Koelcel								Max. 7°C	
Vriezer								≤ -18°C	
Vriezer								≤ -18°C	
Vriezer ijs								≤ -18°C	



Verder lezen

Voor wie zich verder wil verdiepen in deze materie, kun je een kijkje nemen in de Kennisbank of in het Kennisloket van Agroforestry Vlaanderen.

- [Kennisbank Agroforestry Netwerk Nederland](#)
- [Kennisloket Agroforestry Vlaanderen](#)

Tot slot

Met deze infofiche hopen we een correct en overzichtelijk inzicht te brengen in alle wet- en regelgeving relevant voor wie plannen heeft om noten, bessen en vruchten op een landbouwbedrijf in Nederland te telen en te verwerken. Voor meer details en bij twijfel: aarzel niet om contact op te nemen met Agroforestry Netwerk Nederland.





www.agroforestryvlaanderen.be