

# Officiële certificering voor Slager Ben

## Eerste écht biologische slager op de Heuvelrug



Fotograaf: Colijn van Noort

**HEUVELRUG** Slager Ben is de eerste échte biologische slager van de gemeente Utrechtse Heuvelrug. Het biologische vlees dat hij verkoopt voldoet aan alle Europese voorschriften. Ben Kamphuis: “We zijn blij met deze officiële certificering. Het herkenbare keurmerk garandeert dat onze producten 100% biologisch zijn.”

Gizella Komondy

De term ‘biologisch’ is beschermd binnen de Europese Unie en moet zorgen voor eerlijke concurrentie en consumentenvertrouwen. De onafhankelijke toezichthouder Skal Biocontrole controleert, in opdracht van het ministerie van Landbouw,

Natuur en Voedselkwaliteit, de biologische productie in Nederland. Zonder Skal-certificaat is produceren, verwerken, verpakken, verkopen, exporteren of opslaan van biologische producten verboden.

Ben: “Het hele productieproces moet biologisch zijn. Het begint bij de boer: herkomst, voeding, huisvesting en gezondheidszorg van dieren moeten aan strenge eisen voldoen. Dieren moeten altijd naar buiten kunnen en zich natuurlijk kunnen bewegen in stallen met voldoende daglicht, vierkante meters, ventilatie en schone, droge ligruimtes.”

**Herkomst** Jonge dieren die de boer koopt, moeten sterk van ras zijn én biologisch zijn opgegroeid. Voeding, verzorging en leefomstandigheden moeten zorgen voor natuurlijke weerstand tegen ziekten. Minimaal 60% van de biologische voeding, vrij van genetische manipulatie, komt van eigen boerderij of de regio. Dieren krijgen homeopathische geneesmiddelen bij ziekte en alleen bij uitzondering, op advies van de dierenarts, reguliere medicijnen of antibiotica. Pas als de geneesmiddelen uit melk en vlees zijn verdwenen, mogen ze weer als biologisch aangemerkt worden.

”Wij leggen exact vast hoeveel biologisch vlees wij in- en verkopen en hoe we het bewerken. Alles moet kloppen. Logisch, anders is het niet verantwoord. Gelukkig zijn we met vlag en wimpel geslaagd.”

**Scharrel** Naast biologisch vlees verkoopt Ben ook scharrelproducten.

Wat is het verschil?

“Productieprocessen van biologisch vlees en scharrelvlees zijn allebei duurzaam en diervriendelijk. Biologische dieren hebben de beste leefomstandigheden: natuurlijke voeding, veel ruimte en buitenlucht. Het verschil in welzijn met ‘gewone’ dieren is groot en daardoor het prijsverschil ook. De prijs van scharrelvlees zit daar tussen in. Scharreldieren hebben het beter dan ‘gewone’ dieren: meer ruimte vaker naar buiten en stro in plaats van roosters op stal.

**Duurzaam** Het biologische keurmerk is een mijlpaal voor Slager Ben. “Hedendaagse consumenten willen eerlijke, verantwoorde voeding en puur, biologisch vlees zonder toevoegingen en een duidelijke herkomst. Informatie over onze regionale boeren, leefomstandigheden van de dieren en onze werkwijze staat op onze website. We merken aan onze klanten dat ze blij zijn met deze transparantie. De volgende stap? Meer huisgemaakte, biologische vleesproducten maken. Dan moeten ook alle ingrediënten en kruiden aantoonbaar biologisch zijn. Het streven is om steeds duurzamer te werken.”

