



HANS RIETVELD

AGRARISCH ADVIES

Lexmond, 4 maart 2025

Verzoek maatwerkvoorschrift vetafscheider zuivelruimte inzake aanvraag milieuvergunning zuivelruimte

Bevoegd gezag

Omgevingsdienst Zuid-Holland Zuid
Postbus 550
3300 AN Dordrecht

Opdrachtgever

Handelsonderneming Drikus
Westdijk 8
3271 LM Mijnsheerenland

Projectleider

Hans Rietveld Agrarisch Advies
Stationsweg 167
3771 VG Barneveld

Adviseur: [REDACTED]

Tel: [REDACTED]

Verzoek maatwerkvoorschrift vetafscheider zuivelruimte Westdijk 8 Mijnsheerenland

De milieuvergunningsaanvraag betreft Handelsonderneming Drikus van [REDACTED] Westdijk 8 te Mijnsheerenland. Deze aanvraag betreft het legaliseren van het houden van een gemengd bedrijf voor het houden van vee, het verwerken van zuivel en verkopen in eigen boerderijwinkel en het realiseren van een vaste mestopslag.

Zuivelruimte

De zuivelruimte wordt gerealiseerd in de bestaande bedrijfsgebouwen, waarvan 29 m² ingericht wordt als kaasmakerij overeenkomstig de plattegrondtekening in bijlage 1. Op het moment is de inrichting van de kaasmakerij nog in aanbouw. Het streven is te starten in de loop van 2025 met verwerken in deze setting.

Het doel is om op 3 dagen per week kaas te maken met 1 persoon per dag voor een totale weekproductie (10 koeien * 20l / dag) van ca. 1.000l melk per week. Op jaarbasis zal dit dan ca. 50.000l te verwerken melk zijn. De zuivel zal verwerkt worden tot; melk, karnemelk, boter en kaas. De afzet van de geproduceerde zuivel vindt plaats in de boerderijwinkel aan huis en in verkooppunten in de Hoeksche waard.

De melk en karnemelk zal voornamelijk verpakt worden in plastic 1 literflessen. De boter in ronde plasticbakjes van 250 gram en de kazen geproduceerd als wielen geproduceerd en vanuit de wiel verkocht worden. Van de klanten wordt gevraagd de flessen en bakjes bij een volgend bezoek aan de winkel in te leveren, zodat deze opnieuw gebruikt kunnen worden voor de verpakking van de zuivel om onnodige afvalproductie te beperken. Samen voor een duurzaam milieu.

Verzoek maatwerkvoorschrift;

Voor het verwerken van de zuivel wordt een boiler op propaangas gestookt (afgenomen via gasleiding) voor het verwarmen van het water t.b.v. het verhittingsproces bij het maken van karnemelk en kaas. Het verhitten en terug koelen van de melk gebeurt in de 500l grote kaastobbe waar buitenom een dubbele wand zit die gevuld met ca. 25 l leiding water. Daarbij zal het warm- en koelwater hergebruikt worden bij o.a. het reinigen van de zuivelinstallatie (kaastobbe e.d.). Bij het reinigen van de zuivelinstallatie komt er ca. 500 l afvalwater per dag vrij wat als wei water opgeslagen wordt in een ibc vat en opgevoerd wordt aan het vee. Zo proberen we waterverspilling tegen te gaan en te voorkomen dat het vet in het riool terecht komt. Vervolgens wordt de kaastobbe gereinigd met schoonmaakmiddel waarbij ca. 25 tot 50l water wordt gebruikt wat niet aan het vee gevoerd kan worden en dus geloosd wordt op het riool. In dit reinigingswater zal nog heel beperkt vet resten voorkomen, wat ons inziens geen nadelige gevolgen / dicht slippen van het riool zal veroorzaken. Het kaasmaken vindt 3 keer per week plaats, waarbij het lozingswater op het riool met 75 tot 150l per week beperkt blijft en het niet noemenswaardige vervuiling

oplevert om ons inziens een vetafscheider te plaatsen. Hierbij doen wij het verzoek tot maatwerk voorschrift om af te zien van het plaatsen van een vetafscheider in de aan te vragen situatie.

Voor de bewaring van de zuivel is een koelruimte van 4,2 m² aanwezig. Deze ruimte is uitgerust met deursensoren om de ventilator deuren uit te schakelen bij een geopende deur. De stroom die hiervoor benodigd is wordt opgewekt via het net.

Bij de zuivelverwerking is het aannemelijk dat er emissies optreden. Aangezien de zuivelverwerking in een afgesloten ruimte plaats vindt in kleinschalige vorm wordt er geen negatief effect voor de omgeving verwacht.

Zuivelverwerking

Voor het verwerken van de zuivelproducten wordt de melk gewonnen van de melkkoeien gehouden op onze eigen boerderij. Welke gemolken worden met een minimelker met een jaarlijks verbruik van 600kW. Het verwerkingsproces van de zuivelproducten wordt hieronder per product nader toegelicht.

Melk;

De melk wordt opgeslagen in een 500 liter koeltank. Met een vermogen van 1612Watt voor het koelhouden van de melk op 3-4 graden celcius zal er naar verwachting 980 kW op jaarbasis verbruikt worden voor het koelen van de melk. Klanten wordt geadviseerd bij het kopen van de melk, de melk te koken voor consumptie. Door de verhitting neemt het aantal ziekteverwekkers zoals bijvoorbeeld tuberculose enorm af. Voor een veilige voedselconsumptie.

Karnemelk, boter;

Naast de verkoop van melk is het ook de bedoeling karnemelk te gaan verkopen. Het proces om karnemelk te maken bestaat uit het afvullen van de kaastobbe van 500 liter met rauwe melk, welke verhit wordt door de dubbele buitenwand te vullen met heet water naar 85 graden en vervolgens terug gekoeld naar 30-33 graden met koud leidingwater. Na het terug koelen wordt aan de 500 liter melk, 25 gram chn22 zuursel en 20 gram freshq4 toegevoegd. Waarna de melk wordt overgegoten in een karn ton waarin de melk 20 uur moet rusten. Na 20 uur wordt de melk voor een periode van 30 tot 60 minuten geroerd. De schoepen die in de karn ton zitten zorgen ervoor dat dikke en dunne fractie van elkaar gescheiden worden. De dikke fractie komt boven drijven, dit is boter en de dunne fractie is de karnemelk. Op 500 liter komt er ca. 270 liter karnemelk vrij welke afgevuld wordt in liter flessen de ca. 30 kg boter die vrijkomt wordt afgevuld in ronde boterbakjes van 250 gram. De melk wordt 12 uur lang op 3-4 graden in de koeling bewaard voordat deze uitgeleverd wordt aan de klant. Het rest water wat vrij komt bij het verhitten en terug koelen van de melk wordt opgeslagen in een ibc vat wat vervoerd wordt aan het vee.

Kaas;

Van de melk wordt rauwmelkse kaas gemaakt (verse, niet gepasteuriseerde melk) De kaas wordt gemaakt in de kaastobbe van 500l met een stroomverbruik van circa 85 kW. Aan de melk wordt aangezuurd met zuursel, waarna er de melk

gedurende 25-40 minuten gestremd wordt met stremsel. Hierdoor gaan de eiwitten stollen en ontstaat er wrongel en blijft er vocht over (de wei). De wrongel drijft in vocht dat wei genoemd wordt. De wei bevat onder andere nog melksuiker (lactose), mineralen en vet. De wrongeldeeltjes worden in een vat gestopt en samengeperst. Daardoor loopt er nog meer vocht uit de wrongel. De wei wordt afgetapt. De nog korrelige wrongel wordt verzameld in een rond vat en wordt hier stevig in geperst. Daardoor krijgt de kaas haar ronde vorm. Vervolgens wordt de kaas gepekeld in een pekelbad. Dit geeft smaak aan de kaas en verbetert de vorm en de textuur. Ook is de kaas hierdoor langer houdbaar. De kaas rijpt 4 weken tot meer dan een jaar. De duur van de rijping bepaalt onder andere de smaak van de kaas. Hoe langer de kaas rijpt, hoe pittiger de smaak zal worden. Per week zal er op de top maximaal 1.000l melk per week tot kaas verwerkt worden. Per kilo kaas is er 10 liter melk benodigd, per week wordt er dan maximaal 100 kg kaas gemaakt (ca. 8 grote kazen). Het rest water wat vrij komt bij het verhitten en terug koelen van de melk als ook het wei water wordt opgeslagen in ibc vaten wat gevoerd wordt aan het vee.

Ijs;

Op termijn is het streven om het assortiment uit te breiden met het maken van boerderij ijs.

Boerderijwinkel

Op het bedrijf is een boerderijwinkel aanwezig van 48m² conform de plattegrondtekening in bijlage 1. Hierin wordt eigen geproduceerde zuivel verkocht als ook de eieren van de eigen kippen en vlees van eigen schapen, varkens en koeien. Het vlees wordt verwerkt door een slager uit de regio die het verkoop klaarmaakt. In de winkel wordt dit opgeslagen in 3 vrieskasten met een totaal jaarverbruik van 5.400 kW. Naast eigen producten wordt het assortiment uitgebreid met streekproducten van lokale producenten denk hierbij aan fruitsappen, noten, honing e.d. De geproduceerde zuivel en vlees zal ook aangeboden worden in lokale verkooppunten waar streekproducten verkocht worden.

Verder niet genoemde informatie is bijgevoegd onder de bijlage.

Bij vragen kunt u contact met ons opnemen.

Met vriendelijke groet,



Noot

In dit document zijn gedeeltes onleesbaar gemaakt op grond van artikel 5 van de Wet open overheid:

- Art. 5.1 lid 2 onderdeel e Woo (naam)
- Art. 5.1 lid 2 onderdeel e Woo (telefoonnummer)
- Art. 5.1 lid 2 onderdeel e Woo (e-mail)
- Art. 5.1 lid 2 onderdeel e Woo (rekeningnummer)
- Art. 5.1 lid 2 onderdeel e Woo
- Art. 5.1 lid 2 onderdeel e Woo (handschrift)