

Nederlandse kaviaar?

Karin van de Braak

Eén van de leukste opdrachten die ik de laatste jaren mocht uitvoeren als adviseur voedselveiligheid bij Q-Point is de invoering van het HACCP management systeem bij "Acipenser" in Eindhoven, een steurkwekerij die hun product "Kaviaar" op de Markt brengt onder de naam "ANNA, Royal Dutch Caviar". De naam is afkomstig van Anna Palowna, de Russische vrouw van koning Willem II.

De kweek van steur en productie van kaviaar is een arbeids- en kapitaalintensief proces. Ten eerste in de vorm van waterkwaliteitsbeheersing, dosering van medicijnen, en toediening van diverse voedermengsels afhankelijk van het kweekstadium in de bassins. Ook de preventie, de behandeling en het quarantaineregime na het uitbreken van besmettelijke ziekten vormen een zeer belangrijke kostenintensieve activiteit in de steurkwekerij. Samen met de dierenarts besluiten de kwekers over medicatie, dosering en zoötechnische maatregelen om een ziekte-uitbraak te voorkomen en/of te beheersen.

Ten tweede voordat een steur in productie komt gaat er minimaal 6 jaar van opkweken aan vooraf. Het kweken van steur is dus een volcontinu proces waarbij verschillende generaties tegelijkertijd in de kwekerij aanwezig zijn. Het kweken van steur voor de kaviaarproductie kan dus alleen maar als het product voldoende oplevert. En hiermee hebben we misschien het grootste verschil met de overige aquacultuur, op dit moment doet de Kaviaar op de wereldmarkt

ongeveer € 1000,00 per kilo!

Als laatste grote verschil tussen de sectoren in dit artikel het eigenlijke proces van de winning van de kaviaar. Nu kan ik grappig doen en het vergelijken met het chirurgisch en in een steriele operatiezaal verwijderen van de zaadjes uit een watermeloen, maar toch komt de praktijk hier behoorlijk dichtbij. Wat mij als eerste opviel is de lange traditie van het kaviaar winnen en bereiden. Deze traditie bepaalt de werkmethoden bij het bereidingsproces van kaviaar en heeft door de eeuwenlange ervaring geleerd dat de hygiëne bij dit proces super belangrijk is. Eigenlijk zat de HACCP al ingebakken in de verwerkingstraditie omdat fouten hierbij leiden tot een sneller bederf. De steur wordt na vangen verdoofd en gedood. Een gezonde steur is aan de binnenkant in principe steriel. De eitjes die je eruit haalt dus ook. Ieder contact met oppervlakten in de verwerkingsruimten leidt dus tot besmetting. Vandaar dat er met steriele schalen, zeven, handschoenen wordt gewerkt. Verder valt het gebruik van mondkapjes, haarnetjes, en speciale kledij op. Tijdens de verwerking



van de kaviaar worden de materialen en handen voortdurend gedesinfecteerd. Bekijk je het proces dan vind je naast zouten, inblikken in vacuüm en koelen geen enkele andere conserveringsstap. Een fout in de hygiëne leidt dus direct tot verlaging van de houdbaarheid met een schade / derving van € 1,00 per gram product!

Concluderend, wat in de kaviaarwinning en verwerking dus opvalt, is dat het basisvoorwaardenprogramma (bouwtechnisch, proceshygiënisch, persoonlijke hygiëne en vakmanschap) op zeer hoog niveau moet zijn daar anders de commerciële haalbaarheid een te groot risico vertegenwoordigt. Iets dat we alleen eerder bij medische bereidingen, farmaceutische industrie en de babyvoeding hebben aangetroffen. Vandaar ook dat we onze bewondering uitspreken over het ondernemerschap van de mannen van Acipenser die als eersten in Nederland kaviaar volgens Russisch recept en traditie met liefde voor het vak en dier, produceren. Victor is senior adviseur kwaliteitsmanagement en voedselveiligheid bij advies- en project bureau Q-Point.

Q-Point BV is een onafhankelijk adviesbureau, gespecialiseerd op het gebied van integraal kwaliteitsmanagement, voedselveiligheid (o.a. ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, HACCP, BRC, IFS, GlobalGap, MPSGap, etc), traceerbaarheid en ketenmanagement.

Q-Point beschikt over kennis, ervaring en contacten in de gehele keten: van primair bedrijf, handelsorganisaties, levensmiddelenbedrijven tot aan supermarktorganisaties, inclusief brancheorganisaties, productschappen en de publieke sector.

Q-Point heeft ervaring met advisering van grote retail organisaties in Europa (Ahold, Laurus, Tesco, Superunie, Metro Cash & Carry) en in Oost-Europa (Delta Maxi, Rodic, Metro) op het gebied van kwaliteitsmanagement en voedselveiligheid in versketens (bloemen, AGF, vlees, vis, zuivel, etc).

Op het gebied van praktische invoering van internationale normen bezit Q-Point zeer veel ervaring. Bij de ontwikkeling van de Global GAP norm was Q-Point als pionier

betrokken (toen nog EurepGAP) en is nu marktleider in Nederland.

Door het benutten van deze ervaring in vele projecten in Oost Europa en in het Nabije en Verre Oosten is zij uitgegroeid tot een professionele (project)partner voor de praktische invoering van bestaande en nieuwe normen in de vissector.

Victor is na zijn studie- en praktijktijd als dierenarts, verder gespecialiseerd in (dier) voedselveiligheid en management systemen, met meer dan 20 jaar internationale ervaring als (project)organisatie adviseur. In de primaire sector heeft hij ervaring in de praktische vertaalslag van risico analyse naar bedrijfshygiëne programma's in het kader van de "Bio Security".

Door een voorval met een voedselbesmetting in zijn familie is hij betrokken geraakt bij dit vakgebied. Het parasitair laboratorium van het UMS in Leiden kwam met de diagnose; "Clonorchis Sinensis". Clonorchis is endemisch in Azië en treedt op na het eten van onvoldoende verhitte zoetwatervis (zie ook vorige nummer van de Aquacultuur). Na een grondige analyse van de eetgewoonte van ons familielid kwamen twee mogelijke besmettingsbronnen in aanmerking. Als eerste de consumptie van waterkers tijdens een vakantie in Frankrijk. Waterkers kan besmet zijn met de leverbot van rund en schaap (Fasciola hepatica). Eitjes van F. hepatica zijn echter zo herkenbaar dat deze makkelijk te onderscheiden zijn van de eieren van Clonorchis Sinensis. De andere meer waarschijnlijke optie was consumptie van zelf gerookte forel in Nederland gekweekt en rechtstreeks betrokken van de kwekerij. Dit lijkt ons meer waarschijnlijk, omdat dan de besmetting niet Clonorchis Sinensis, maar met O. Felidea moet zijn geweest. Katten kunnen die overbrengen en zodoende besmettingen in open visteelt veroorzaken. Graag ga ik in een volgend artikel wat verder in op het onderwerp biosecurity en de praktische vertaalslag naar bedrijfshygiëne, preventie van zoönosen en het opzetten van een management systeem.

fotograaf: Sam Walravens.