Ben Dellaert (PPE):

"Nederland levert een wereldei"

Nederlandse kippen leggen smakelijke eieren. Een deel van die eieren belandt als eitje op het bord van de consument. Gekookt, gebakken of thuis verwerkt in tal van gerechten. Een flink deel van de eieren wordt door de nationale en internationale industrie verwerkt. Het Productschap voor Pluimvee en Eieren (PPE) volgt de keten van kip en ei tot verwerking en consumptie.

Het PPE heeft een eigen commissie voor de eierensector. Niet verwonderlijk, want het ei is het tegendeel van een ondergeschoven kindje. De 33 miljoen Nederlandse hennen leggen tot ons genoegen tien miljard eieren per jaar. Daarvan wordt 44% in de kooi gelegd, de scharrelhen levert 41% en hennen die van een vrije uitloop genieten en een biologisch leven leiden, nemen respectievelijk 13 en 2% voor hun rekening. De Nederlander is met 184 stuks per jaar een gemiddelde ei-eter. Er zijn landen waar bijna het dubbele wordt geconsumeerd, zoals Mexico met 350 eieren per persoon. Een Europees land als Frankrijk komt tot 250. Driekwart van onze aanzienlijke productie wordt dan ook geëxporteerd, met Duitsland als grote afnemer.

In Europa is de vraag naar Nederlandse eieren groot. Men waardeert ze vanwege de ver doorgevoerde en gerenommeerde standaard voor voedselveiligheid. Dat is een *unique selling point* van onze totale agroproductie, en die vorm van zekerheid en betrouwbaarheid geldt als voordeel. Zeker bij het ei. Consumenten mogen geen enkel risico



Ben Dellaert: "Als we ons kwaliteitsniveau handhaven, blijven we profiteren van onze gunstige marktpositie."



lopen bij het consumeren, en een vaststelling van besmetting met Salmonella enteritidis (S.e.) of Salmonella typhimurium (S.t.) kan de hele sector enorme reputatieschade opleveren. Het tegengaan van deze besmetting kan alleen tot succes leiden als de hele productiekolom samenwerkt. Het PPE heeft een groot aandeel in het coördineren van de activiteiten om tot een veilig en onbesmet eindproduct te komen. Vergelijkend onderzoek van de EU wijst uit dat Nederland

> ‘De Nederlandse eiersector moet het hebben van de kwaliteit. En daar is een hoogwaardige markt voor’

uiterst succesvol is in het terugdringen van besmettingen. Dat kost geld en daarmee verhoog je de kostprijs, ook voor de export. Als andere exporterende landen het minder nauw nemen, hoe bescherm je dan je eigen product? Elk ei ziet er al gauw gezond uit, maar de afnemers zien wel de verschillende prijskaartjes. Dát vragen we aan Ben Dellaert, de secretaris van het PPE.

Hoogwaardige markt

“Het PPE richt zich met name op het faciliteren van de Integrale Keten Beheersing, de IKB”, bevestigt Dellaert. “Dat is een garantie op kwaliteit en op de optimale hygiëne. Pure productvoordelen die overal ter wereld zwaar wegen. Als grootste exporteur van eieren en eiproducten hebben we namens onze hele sector een naam hoog te houden en daar spannen wij ons tot het uiterste voor in. Duitsland kent het IKB als het kwaliteitssysteem KAT en daar werken wij op één lijn mee samen. Duitsland is een grote afnemer met een hoge kwaliteitseis, en als je daaraan weet te voldoen, dan is dat bijna een keurmerk op zich. Maar neem een land als Japan, van oudsher toonaangevend als het gaat om voedselkwaliteit en hygiëne. Onze ei-verwerkende industrie is één van de belangrijkste leveranciers van eiwitpoeder aan Japan. Eiwitpoeder wordt veel gebruikt in bijvoorbeeld sushi. Als je een dergelijke lange relatie weet vast te houden, dan betekent dat iets. Wij moeten het niet zozeer van de prijs hebben als wel van de kwaliteit. En daar is een hoogwaardige markt voor, misschien wel de beste markt van de wereld. Weet je op die markt te presteren, dan ben je zeker van je zaak en houd je altijd uitzicht op een zekere toekomst. Hoewel je daarop niet moet gaan vertrouwen, want dan staat de concurrentie klaar om je van de troon te stoten.” Dellaert wijst ook op de kwaliteit van onze logistiek. “De keten weet het verwerkte ei langs korte wegen snel te leveren en de hygiënische omstandigheden het hele traject optimaal te houden. Aansprekend positieve voorwaarden voor een succesvolle export.”

Verwerkende industrie

Kook je een eitje dan worden eiwit en dooier hard. Koks weten dat je de dooier goed kunt gebruiken om vocht te binden, en voegen deze toe aan hun sauzen en soepen. De lecithine in de dooier is een stof die vet en water versmelt tot een emulsie. Ziedaar het geheim

van mayonaise. Voeg je eiwit aan een kokende massa toe, dan stolt het. Een perfecte eigenschap om te helpen bij het klaren van vlees, vis- en groentejus. En slaan we het eiwit stijf, dan ontstaat een licht en toch stevig schuim, waarmee gebaksdeeg of desserts luchtig worden bereid. Voor het kleinschalige gebruik door bijvoorbeeld horeca en banketbakkers worden nog altijd verse eieren ingekocht, om te verwerken in brood, koekjes, cake, pasta's, ijs en nog veel meer etenswaren. Maar het aandeel van het industrieel verwerkte product groeit zienderogen. Meer en meer worden gepasteuriseerde eieren gebruikt. Professionals in bakkerijen, restaurants, snackbars en de ketens van deze bedrijven verwerken in hun producten een groeiend volume vloeibaar aangeleverde eieren. Gebruiksgemak, optimale voedselveiligheid en prijsvoordeel verschaffen de ei-verwerkende industrie de wind in de zeilen. Dellaert: "Het gebruik van verse eieren straalt natuurlijk een zekere ambachtelijkheid uit. Maar de overige voorwaarden winnen aan belang. Gepasteuriseerd ei geeft garantie op voedselveiligheid. Je kunt het gebruiksgemak van verwerkte eieren in de professionele keuken niet overtreffen. En nu ook qua smaak niemand het verschil proeft, is voor de kok en bakker de keuze niet zo moeilijk. Ze nemen geen verse eieren op voorraad, maar het verwerkte ei, zo goed als kant en klaar."



Extra aanbeveling

De verwerkende industrie is verregaand geautomatiseerd. Dat begint bij het machinaal breken van de eieren. In een doorlopend productieproces worden eiwit en dooier gescheiden en naar metalen vaten gevoerd voor meer specifieke verwerking. Drogen, indikken of diepvriezen. Suiker of zout toevoegen. De eindtoepassing bepaalt de bewerkingen en de industrie weet een serie producten te leveren die voor vele doeleinden geschikt is. Ook hier zien we een extra zware controle op voedselveiligheid. Gedurende de verwerking tot en met het verpakte product worden monsters genomen om in het lab uitsluitsel te geven over de aanwezigheid van bacteriën. Zo worden bijvoorbeeld, voor het allerbeste resultaat, de kartonnen verpakkingen met eiproducten in poedervorm uiteindelijk in een laatste behandelfase gepasteuriseerd, pal voor ze de fabriek verlaten.
Overigens worden verwerkte eieren op een verrassend breed en veelzijdig terrein gebruikt. Bijvoorbeeld als grondstof of toevoeging voor een scala aan voedingsmiddelenbedrijven als beschuitfabrieken en de drankenindustrie. Ook vinden eieren een toepassing in producten als shampoo en lijm. Een groeiende productie van de verwerkende industrie, en een stijgende afzet en export van de leveranciers van producten op basis van verwerkte eieren, is het gevolg. Vragen we Dellaert naar de groei van de sectorafzet op de internationale markten, dan raken we verzeild in de discussie over ons belang om wereldwijd met de export geld te verdienen en het streven op basis van de MVO-gedachte om de transportkilometers terug te dringen en daarmee de CO_2-uitstoot te minimaliseren. "Transport heeft onze aandacht. Vanzelfsprekend moeten we daar innovatieve, uitstootreducerende oplossingen voor vinden. Maar we doen zeker niet minder aan het terugdringen van uitstoot aan de productiekant. Pluimveebedrijven weten op grote schaal energie te besparen. En ook energie te leveren, want kippenmest wordt tegenwoordig in energiecentrales als brandstof gebruikt. Ook een aantal kleine verbeteringen, zoals het pasteuriseren in de laatste fase, dus in het pak, bespaart alles bij elkaar aanmerkelijk op het energieverbruik. Kortom, we moeten op energie besparen en de uitstoot minderen, maar dat kan op verschillende manieren. Daar hoeft de export niet onder te lijden. Integendeel, zou ik zelfs zeggen, onze energiezuinige productie is voor de wereld een extra aanbeveling om de eiproducten uit Nederland te importeren."

Gelijke voorwaarden

Naast voedselveiligheid vraagt ook de diervriendelijke aanpak om de nodige aandacht. De Nederlandse pluimveehouder wil goed voor zijn dieren zorgen. Maar aan alles hangt een prijskaartje, en het is de vraag of de eindgebruiker, de consument, aan die extra zorg wil meebetalen. Je kunt dan als Nederlandse sector een hoog gehalte aan diervriendelijkheid inbrengen, als je eieren daarmee zichzelf uit de markt prijzen, kun je wel trots zijn op je aanpak maar sta je nog met lege handen.
De meest diervriendelijke eieren zoals van maïs-, biologische - en scharrelkippen vinden grotendeels direct hun weg naar de eettafels om als vers eitje te worden genuttigd. De industrie is voor de verwerking meer geïnteresseerd in de kooi-eieren. Ook daar scherpt men de regels aan, die diervriendelijkheid moeten bevorderen. Het PPE vindt dat dierenwelzijn het onderwerp in de onderhandelingen over de liberalisering van de wereldhandel serieuze aandacht verdient. Met het enorme belang van de export van de Nederlandse eiersector is de noodzaak om ook andere landen de extra kosten voor een behoorlijk dierenwelzijn te laten maken. Ongelijke voorwaarden staan immers een gelijkschakeling op wereldniveau in de weg. Het is een oneerlijke concurrentie, als de een zich moet houden aan ver doorgevoerde en kostprijsverhogende eisen, waar de ander zich nergens aan hoeft te storen.
Het eindproduct zal het verschil niet laten zien, maar de lagere prijs zal inkopers altijd aanspreken. Zit er nog groei in de sector, vragen we Ben Dellaert. Hij ziet het cijfermatig als een uitgemaakte zaak. "De wereldbevolking groeit explosief en het aantal monden dat we moeten voeden, neemt dus toe. Het ei is voedzaam en gezond, het verwerkte product veilig en houdbaar. Daar kunnen wij nog eeuwen van profiteren, zeker wanneer we de kwaliteit op topniveau handhaven. Ziedaar het streven waar het PPE zich graag voor inzet."

Frits H. Emmerik