



Zuivelinkopers wereldwijd tezamen op Anuga-beurs Keulen

# Druk op de ketel in de zuivel ondanks boter

Niet alleen de nieuwe wetenschappelijke inzichten over boter hebben de prijs opgedreven. Ook kerst-speculatie speelde een rol. Er staat wereldwijd nog altijd veel druk op de ketel in de zuivelwereld. De concurrentie van de Nederlandse zuivelsector zit niet bepaald stil.

Neem de verzameling zuivelinnovaties op de Anuga-levensmiddelenbeurs in Keulen en plaats dat naast het zuivelvak uit de begintijd van de supermarkt in de jaren zeventig van de vorige eeuw. Het contrast is verbazingwekkend. Toen was er nog niet de helft, zo niet een kwart van de producten die nu worden aangeboden in het zuivelvak te vinden. Nu is het een alsmaar uitdijende verzameling van direct smeerbare boter en verrijkte eiwityoghurt tot vetarme melk en niet te vergeten lactosevrije melk en

allerhande drinkyoghurts. In de Nederlandse Albert Heijn-winkels vind je nu ook Jersey-melk. Onder de merknaam Landana Gouda Jersey wordt er sinds kort bovendien gesneden en verpakte kaas aangeboden in de Albert Heijn-winkels.

## Beschermd

De nieuwste in het oog springende innovatie is het met eiwit verrijkte vetarme product Skyr van Arla, op yoghurtbasis. Op de Anuga-

beurs in Keulen, die eenmaal per twee jaar wereldwijd zuivelverwerkers, handelaars, marketeers en pr-mensen verzamelt, komt de indrukwekkende hoeveelheid met name Zuid-Europese speciaalkazen daar nog eens bij. Onder impuls van de productbescherming die de Europese Unie biedt, neemt de laatste jaren bovendien de invloed van beschermde productiewijzen toe. Dat heeft geleid tot de opkomst van hooimelk in Zuid-Duitsland en de Alpenlanden. Ook prominent aanwezig op de beurs:

*Eens per twee jaar verzamelen zuivelverwerkers, handelaren, marketeers en pr-mensen uit de hele wereld zich op de Anuga-beurs in Keulen.*

gentechvrije melk, geproduceerd volgens de criteria van de Vereinigung Lebensmittel Ohne Gentechnik (VLOG), gevestigd in Berlijn, de wereldwijde hoofdstad van de moderne op gezond en natuurlijke voedsel gerichte levenswijze. Deze alsmat uitdijende hoeveelheid zuivelinnovaties drijft de omzet in de zuivelwereld. Maar 'vegan' (bijvoorbeeld een product als Valess) en digitalisering (online bestellingen en verkoop) zijn onbetwist de grootste groeimarkten voor de supermarktwereld en de horeca.

## Concurrentie

Wat kun je als melkveehouder leren van het indrukwekkende zuivelassortiment op de beurs? Hoe voorkom je dat je product en je productiewijze inwisselbaar zijn voor concurrentie uit het buitenland? Voor melk uit Polen bijvoorbeeld, waar de melkproductie het afgelopen halfjaar flink groeide en de zuivelondernemingen ook bepaald niet stil zitten en investeren in product vernieuwing en kwaliteitsverbetering. Of voor concurrentie van buiten Europa. Complete zuivelintegraties timmeren aan de weg, die de hele keten van melkvee tot zuivelverwerking in beheer hebben. Uit Europa is het in Nederland van de vee-export bekende Hunland daarvan een voorbeeld. Uit Zuid-Amerika komt de zuivelonderneming Estancias Del Lago, met het hoofdkantoor gevestigd in Montevideo, de hoofdstad van Uruguay. Deze zuivelonderneming verwerkt dagelijks 450.000 liter melk tot hoogwaardig melkpoeder. De melk is afkomstig van een giga-melkveebedrijf met 15.000 melkkoeien in eigen beheer, modern gehuisvest, gevoerd en georganiseerd in overeenstemming met

HACCP-regels. En de nadrukkelijk aanwezige Chinezen doen echt niet alleen zaken met de meest toonaangevende zuivelondernemingen in Europa, Arla, FrieslandCampina en Lactalis, die zelf kantoren en zuivelfabrieken exploiteren in China.

## Varkenscyclus

Een zuivelwereld die ook digitaliseert en globaliseert in hoog tempo. Maatschappelijk verantwoord ondernemen met oog voor het milieu, klimaatverandering en dierenwelzijn is een randvoorwaarde geworden. Transparantie over de herkomst en de productiewijze ook. De lange-

# De Duitse melkveehouderij- en zuivelsector vreest een varkenscyclus

termijnvooruitzichten voor zuivelproductie zijn onveranderd positief, aangezien de wereldwijde behoefte aan zuivel sneller groeit dan het aanbod. Maar zeker in Duitsland is de zuivelsector nog maar amper op adem gekomen van de faillissementen die zich opstapelden in 2016. In de Duitse deelstaat Noordrijn-Westfalen stopte vanwege de lage melkprijs maar liefst 8 procent van de melkveehouderij met melken, meldt het vaktijdschrift LZ Rheinland. Nu de melkproductie in Europa weer stijgt door de hogere melkprijs vreest de Duitse melkveehouderij- en zuivelsector een

'varkenscyclus'. Aangewakkerd door de kelderende boterprijs. Geen handelaar op de Anuga-beurs die durft te beweren dat de snel gestegen boterprijs een structureel karakter heeft. Speculatie en angst voor tekorten in de aanloop naar de periode voor de kerst, waarin de vraag naar boter traditioneel het grootst is, hebben de prijs waarschijnlijk in recordtempo doen stijgen naar recordhoogte. Inkopers hebben vervangende plantaardige producten gevonden en speculeren over een botertekort vlak voor kerst kan niet meer. Bovendien kan de Europese Unie de vracht melkpoeder – melkpoeder is naast boter de andere belangrijke drager van de boerderijmelkprijs – die is opgekocht en boven de markt hangt niet eindeloos blijven bewaren. De houdbaarheidstermijn dreigt te verstrijken en de Europese Commissie overweegt de voorraad aan te bieden als veevoer.

## Kartelwetgeving

Eurocommissaris Phil Hogan reist de wereld over om de export van agrarische producten uit de Europese Unie te stimuleren. Dit najaar krijgen Saoedi-Arabië en Iran bezoek van de Europese handelsdelegatie. Ook de zuivelmarkt in Japan staat in de belangstelling, aangezien dit een rijk land is met veel koopkracht. Ondertussen werkt de Europese Unie ook aan het vergroten van de marktmacht voor primaire agrarische producenten, onder meer door de reikwijdte van de kartelwetgeving in te perken. Daarover is met name in Duitsland veel te doen. De zuivelsector streeft naar gezamenlijke afspraken met contractvoorwaarden die de melkveehouderij meer bescherming biedt tegen hevige prijschommelingen. ■

## 'Boter is beter voor je hart'

Op de Anuga-beurs in Keulen meldt vleesconcern Vion dat het imago van verzadigd vet in een veel beter daglicht is komen te staan. In zijn ter gelegenheid van de beurs uitgegeven klantenmagazine Innovation schrijft Vion: 'Traditioneel heerst de opvatting dat te veel verzadigd vet het risico van hart- en vaatziekten vergroot en een hoog cholesterolgehalte in het bloed veroorzaakt. Nieuw onderzoek toont aan dat verzadigde vetzuren belangrijke biologische functies hebben in het lichaam en daarmee kanker kunnen voorkomen.' Boter mag weer, concludeert ook de Dutch Dairy Board (DDB) in de medio oktober gepresenteerde brochure 'Superkoe'. Vooral sinds het toonaangevende Britse dagblad The Times een artikel publiceerde van dr. John Briffa, analyseert de DDB. In het British Medical Journal nummer 35 pleitte cardioloog Aseem Malhotra voor het 'doorbreken van de mythe dat verzadigd vet vermeden moet worden ter voorkoming

van hartklachten, een mythe die al vier decennia stand houdt'. Het Britse onderzoek toonde aan dat de verhoging van het cholesterol in het bloed door verzadigde vetten 'irrelevant' is, aldus de DDB. In geen enkel recent, belangrijk wetenschappelijk onderzoek werd enig verband gevonden tussen de inname van verzadigde vetten en het risico op hart- en vaatziekten. En maar liefst 75 procent van alle patiënten met een acute hartaanval hadden een normaal cholesterolgehalte. Minder vet eten blijkt helemaal geen effect te hebben. Transvetten zijn een ander verhaal. En ook die vind je terug in roomboter. Ze ontstaan bij het verwerken van vetten en hebben wel degelijk invloed op hartkwalen. Volgens de DDB moeten we verschil maken tussen transvetten in boter en die in industrieel verwerkte vetten, zoals die in margarine. Beide transvetten hebben een volledig andere scheikundige samenstelling. En dan blijkt dat alleen de

industriële transvetten slecht zijn voor het hart. Zo kan het gebeuren dat juist de producten die altijd als gezond alternatief werden aangemerkt ineens in een kwaad daglicht staan. Producten als margarine en halvarine, op basis van plantaardige oliën, boordevol omega-6-vetzuren. Ineens blijken deze 'gezonde' vetzuren juist ontstekingen en bloedstolling te bevorderen, stelt de DDB. Plantaardige oliën zijn van zichzelf niet slecht. Het zijn de verwerkingsprocessen die de eigenschappen veranderen in onnatuurlijke stoffen. Plantaardige oliën zijn vloeibaar op kamertemperatuur en moeten dus worden 'gehard' om het smeerbaar te maken. Dit geschiedt via chemische processen als hydrogenering of interesterificatie. Welke methoden ook gebruikt worden, het eindproduct is altijd een resultaat van een chemisch proces. Heel anders dan echte boter, die ontstaat door het karnen van melk.