AgEcon SEARCH
RESEARCH IN AGRICULTURAL & APPLIED ECONOMICS

The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library

This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.

Help ensure our sustainability.

Give to AgEcon Search

AgEcon Search
http://ageconsearch.umn.edu
aesearch@umn.edu

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*

Handelsstromen van pluimveevlees

G.M.L. Tacken
P.L.M. van Horne

Projectcode 30424

April 2006

Rapport 5.06.03

LEI, Den Haag

Het LEI beweegt zich op een breed terrein van onderzoek dat in diverse domeinen kan worden opgedeeld. Dit rapport valt binnen het domein:

- ☐ Wettelijke en dienstverlenende taken
- ☐ Bedrijfsontwikkeling en concurrentiepositie
- ☐ Natuurlijke hulpbronnen en milieu
- ☐ Ruimte en Economie
- ☑ Ketens
- ☐ Beleid
- ☐ Gamma, instituties, mens en beleving
- ☐ Modellen en Data

Handelsstromen van pluimveevlees
Tacken, G.M.L. en P.L.M. van Horne
Den Haag, LEI, 2006
Rapport 5.06.03; ISBN-10: 90-8615-065-9; ISBN-13: 978-90-8615-065-6
Prijs € 10,50 (inclusief 6% BTW); 47 p., fig., tab., bijl.

Dit onderzoek geeft inzicht in de goederenstromen van (rauw) pluimveevlees binnen en vooral naar Nederland en de daarmee gepaard gaande zoönoserisico's. Het onderzoek biedt input voor het nog op te zetten controlebeleid, waarmee handhaving van het beleidsvoornemen om het aanbieden van rauw pluimveevlees dat besmet is met Campylobacter en Salmonella te verbieden mogelijk wordt gemaakt. Omdat Nederland een belangrijk handelsland is als het gaat om pluimveevlees, onderschrijven de ondervraagden het belang van zoönosereductie en vinden zij dat Salmonella en Campylobacter goed bestreden worden in Nederland. Tevens blijkt dat de verkoop van Campylobacter- en Salmonellavrij pluimveevlees in de Nederlandse winkels op dit moment nog onhaalbaar is

This study provides an insight into the goods flows of (raw) poultry meat within - and, in particular, to - the Netherlands, and into the associated zoonosis risks. The study offers input for an inspection policy that will be required to enforce the intended prohibition on the marketing of raw poultry meat infected with Campylobacter and Salmonella. The Netherlands is an important poultry-meat trading country, and consequently the interviewees endorsed the importance of the reduction of zoonosis; they were also of the opinion that good Salmonella and Campylobacter control measures are in place in the Netherlands. In addition, it was also concluded that the retail sale of poultry meat that is free of Campylobacter and Salmonella is not currently a feasible proposition in the Netherlands.

Bestellingen:
Telefoon: 070-3358330
Telefax: 070-3615624
E-mail: publicatie.lei@wur.nl

Informatie:
Telefoon: 070-3358330
Telefax: 070-3615624
E-mail: informatie.lei@wur.nl

© LEI, 2006
Vermenigvuldiging of overname van gegevens:
☑ toegestaan mits met duidelijke bronvermelding
☐ niet toegestaan

Op al onze onderzoeksopdrachten zijn de Algemene Voorwaarden van de Dienst Landbouwkundig Onderzoek (DLO-NL) van toepassing. Deze zijn gedeponeerd bij de Kamer van Koophandel Midden-Gelderland te Arnhem.

Inhoud

Blz.

Woord vooraf 7

Samenvatting 9

Summary 13

1. Inleiding 17
- 1.1 Achtergrond 17
- 1.2 Doel van het project 18
- 1.3 Aanpak 18
- 1.4 Onderzoeksverantwoording 19

2. Nederlandse kippenvleesketen in de wereldmarkt 21
- 2.1 Inleiding 21
- 2.2 Invoer pluimveevlees EU 21
  - 2.2.1 Invoerhoeveelheden 21
  - 2.2.2 Herkomst en bestemming van EU-invoer 24
  - 2.2.3 Invoer uit Brazilië 24
- 2.3 Invoer pluimveevlees in Nederland 23
- 2.4 Beschrijving per land 29
- 2.5 Uitvoer van pluimveevlees door Nederland 30
- 2.6 Invoer levende dieren 31
- 2.7 Conclusies 32

3. Goederenstromen van rauw kippenvlees 33
- 3.1 Inleiding 33
- 3.2 Nederlandse consumptie versus Nederlandse productie 33
- 3.3 Kuikenvlees uit derde landen 35
- 3.4 Conclusie 36

4. Aanpak van zoönosen 37
- 4.1 Belang van zoönosenreductie 37
- 4.2 Activiteiten in de Nederlandse keten 38
- 4.3 Aanpak van Nederland ten opzichte van andere landen 40
- 4.4 Haalbaarheid van Salmonella- en Campylobacterverbod 42

5. Conclusie 44

Literatuur 47

Woord vooraf

Pluimveevlees in de Nederlandse detailhandel is nog niet vrij van Salmonella en Campylobacter. In het licht van de thema's voedselveiligheid en volksgezondheid is het van belang om deze zoönosen op pluimveevlees zo veel mogelijk terug te dringen dan wel geheel te voorkomen. De Ministers van LNV en VWS hebben in correspondentie met de Tweede Kamer laten weten dat zij voornemens zijn om het aanbieden van rauw pluimveevlees dat besmet is met Salmonella en Campylobacter te verbieden. De directie Voedselkwaliteit en Diergezondheid (VD) van het Ministerie van LNV wil graag een goed beleid opzetten ten behoeve van de controle op Salmonella en Campylobacter zodat handhaving van dit beleidsvoornemen mogelijk is. Inzicht in de goederenstromen van pluimveevlees van en vooral naar Nederland en de daarmee gepaard gaande zoönoserisico's voor Salmonella en Campylobacter is noodzakelijk om een goed controlebeleid op te zetten. Deze rapportage doet verslag van deze stromen en gepaard gaande zoönoserisico's.

Bovengenoemd inzicht vormt het resultaat van de eerste fase van het onderzoeksproject 'Inventarisatie risico's uit het buitenland' dat wordt uitgevoerd binnen het LNV-onderzoeksprogramma 'Ketenkwaliteit en Zoönosen'. De tweede fase van genoemd onderzoeksproject houdt zich bezig met de vraag hoe de risico's bij consumptie van buitenlands rauw vlees zich verhouden tot de risico's van Nederlands product. Van deze tweede fase wordt gescheiden verslag gedaan door onze collega's van de Animal Sciences Group van Wageningen UR.

Dit onderzoek is uitgevoerd door Gemma Tacken en Peter van Horne, die als projectleider optrad. Zij bedanken opdrachtgever Wieke Galama van de directie VD voor haar betrokkenheid en deskundige inbreng tijdens het onderzoek. Tevens willen zij Inge Stoelhorst (PVE en later Ministerie van VWS) en Rob van Oosterom (VWA) bedanken die als lid van de begeleidingscommissie fungeerden. Tot slot bedanken de onderzoekers de geïnterviewden uit de pluimveevleessector voor hun bereidheid om mee te werken aan het onderzoek en voor hun deskundige inbreng. Zonder hen had het onderzoek niet het gepresenteerde resultaat kunnen opleveren.

Dr. J.C. Blom
Algemeen directeur LEI B.V.

Samenvatting

De Ministeries van LNV en VWS hebben het beleidsvoornemen om het aanbieden van rauw pluimveevlees dat besmet is met Campylobacter en Salmonella op termijn te verbieden. Handhaving van dit mogelijk toekomstige beleid is alleen mogelijk wanneer een gedegen controle op de inkomende goederenstromen van (rauw) pluimveevlees uitgevoerd kan worden. Hiertoe is het van belang om deze goederenstromen en de daarmee gepaard gaande zoönoserisico's voor Campylobacter en Salmonella goed in kaart te hebben. Tot nu toe is dit echter ondoorzichtig. De centrale vraag in dit onderzoek luidt: 'Hoeveel Nederlands rauw pluimveeproduct wordt er in Nederland verkocht, welk deel daarvan is buitenlands product en uit welke landen wordt dit vlees ingevoerd?'

Bovenstaande vraag is deels beantwoord met behulp van officiële statistieken die een beeld schetsen van de Nederlandse positie als importeur en exporteur van pluimveevlees. Om een compleet beeld te krijgen van de handel die ten grondslag ligt aan deze statistieken is een vragenlijst opgesteld die als leidraad heeft gefungeerd voor gesprekken met inkopers van drie supermarkten, de verkoopleiders/kwaliteitsmanagers van drie uitsnijderijen, drie slachterijen en twee grote handelsorganisaties in pluimveevlees. In deze vragenlijst is ingegaan op de handelsstromen om inzicht te krijgen in de wereld achter de statistieken. Tevens zijn vragen opgenomen die ingaan op (de beleving van) zoönoserisico's bij Nederlands vlees en Nederlandse dieren en bij buitenlands vlees en buitenlandse dieren. Ten slotte gaat de vragenlijst in op aandacht van ketenpartijen voor zoönosebestrijding én hun inschatting van zoönoserisico's die gepaard gaan met importvlees. De ondervraagde supermarkten dekken in totaal meer dan een derde van de totale vleesmarkt in Nederland af. De betrokken slachterijen met uitsnijderijen vormen samen rond de 50% van de Nederlandse consumptiemarkt en de twee handelsorganisaties dekken samen minimaal een derde van de import uit Brazilië en Thailand af.

Uit het onderzoek blijkt dat grote hoeveelheden gekookt en bevroren pluimveevlees ingevoerd worden door de EU en dan voornamelijk door Duitsland, Verenigd Koninkrijk en Nederland. Gekookte kipfilet, die vanaf 1998 steeds meer ingevoerd wordt, brengt geen risico's met zich mee. Bevroren kipfilet (en kalkoen) is vooral afkomstig uit Brazilië en Thailand. De hoeveelheden ingevoerd als verse kipfilet ingevoerd uit derde landen, relevant voor dit onderzoek gezien de hoge consumptie ervan in Nederland en omringende landen, zijn beperkt en volgens de statistieken voor 2004 zelfs nihil.

Nederland is netto-exporteur van pluimveevlees (meer dan twee keer zoveel wordt geproduceerd dan geconsumeerd); dit neemt niet weg dat er wel veel buitenlands vlees geimporteerd wordt. Sinds 2000 wordt per jaar 50.000-60.000 ton vers pluimveevlees in Nederland ingevoerd. Dit vers kuikenvlees komt voornamelijk uit Duitsland en België en wordt veelal direct verkocht in Nederlandse supermarkten. Bevroren kuikenvlees is vooral uit het Verenigd Koninkrijk afkomstig en daarna volgen Brazilië, België en Duitsland. Het vlees uit het Verenigd Koninkrijk betreft vooral laagwaardig vlees voor de productie van MDM (seperatorvlees). Voor België en Duitsland geldt dat een belangrijk deel waarschijn-

lijk betrekking heeft op pluimveevlees van buiten de EU dat via Duitse en Belgische havens naar Nederland vervoerd wordt. Vijfentachtig procent van de ingevoerde levende dieren komt uit Duitsland, 11-13% komt uit België en Luxemburg. De EU (Verenigd Koninkrijk en Duitsland) is de belangrijkste afzetmarkt van Nederlands kuikenvlees. Het betreft hier vers (60%) en bevroren (40%) kuikenvlees.

Meer zicht op de herkomst en risico's van rauw kippenvlees dat wordt ingekocht voor de huishoudelijke markt, brengt ons naar de conclusies van dit onderzoek.

Hoeveel Nederlands rauw pluimveeproduct wordt er in Nederland verkocht?
In 2004 werd per hoofd van de bevolking gemiddeld 17,3 kg kuikenvlees gegeten. Dit betreft vers vlees, verwerkt vlees (bijvoorbeeld snacks) en vleesproducten zoals vleeswaren waarin kuikenvlees is verwerkt. Het huishoudelijk verbruik bedraagt volgens het huishoudpanel van GfK - waarin allochtonen overigens ondervertegenwoordigd zijn, terwijl zij wel veel kip eten - 5,6 kg per hoofd van de bevolking. Een groot deel van het huishoudelijk verbruik is rauw onbewerkt vlees (63%) of rauw bewerkt vlees (20%). Slechts 16% van de kippenvleesconsumptie betreft gegaarde producten. Vierentachtig procent van de vleesconsumptieomzet wordt in supermarkten verkocht waar vlees louter voorverpakt verkocht wordt. Op retailniveau neemt de kans op kruisbesmetting met Salmonella en Campylobacter dus af. In speciaalzaken is deze kans groter.

Welk deel van het rauw pluimveeproduct dat in Nederland wordt verkocht is afkomstig uit het buitenland?
De ondervraagde Nederlandse supermarkten geven aan dat ze hun kippenvlees alleen bij Nederlandse slachterijen en uitsnijderijen inkopen. Onderzoek van de Consumentenbond bevestigt dit. Een belangrijk deel van het aanbod van rauw vlees lijkt daarmee van Nederlandse bodem te komen. De Nederlandse slachterijen en uitsnijderijen werken ook het liefst en het meest met Nederlands product of met product uit de ons omringende landen. De dieren uit de ons omringende landen worden volgens dezelfde richtlijnen gemest als in Nederland gebruikelijk is. Uit onze steekproef lijkt er geen bevroren vlees van derde landen in het versvleescircuit van Nederland terecht te komen. In de verwerkende industrie en in het horecasegment vindt het vlees uit derde landen wel aftrek. Overigens zou de kwaliteit van dit vlees volgens de respondenten, die vlees uit derde landen importeren, vergelijkbaar zijn met het Nederlandse vlees.

Uit welke landen wordt rauw pluimveeproduct geïmporteerd?
Tweeëntachtig procent van de totale invoer van vers rauw pluimveevlees wordt ingevoerd vanuit Duitsland en België. Het betreft vooral leveranties vanuit (neven)vestigingen van Nederlandse bedrijven en Duits vlees dat Duitse discounters in hun Nederlandse filialen aanbieden. Voor levende dieren die uit België en Duitsland afkomstig zijn, geldt IKB of een vergelijkbaar of verdergaand programma vaak als basis. De beheersmaatregelen ten aanzien van Campylobacter en Salmonella worden conform de voorschriften uit het PVE Actieplan Salmonella en Campylobacter of verdergaand gehanteerd. Het overige deel van de invoer van vers pluimveevlees is afkomstig van landen als het Verenigd Koninkrijk, Tsjechië, Slowakije en Roemenië. Het Verenigd Koninkrijk is alert op zoönosen, van de overige landen beschikken de respondenten van dit onderzoek niet over harde feiten. Be-

vroren rauw pluimveevlees is, in volgorde van volume, afkomstig van het Verenigd Koninkrijk (vooral laagwaardig product), Brazilië, Duitsland en België.

Het belang van zoönosereductie wordt door alle respondenten onderschreven, al blijkt in de praktijk dat respondenten over het algemeen meer aandacht voor de bestrijding van Salmonella dan voor Campylobacter hebben. Respondenten geven aan te werken volgens de IKB-richtlijnen en/of een verdergaand hygiëneprogramma en volgens de voorschriften van het Actieplan Salmonella en Campylobacter. Supermarkten voeren steekproefsgewijze controles uit. Respondenten vinden daarmee dat Salmonella en Campylobacter goed bestreden worden in Nederland. Duidelijk is wel dat het op dit moment onhaalbaar is om Campylobacter- en Salmonellavrij pluimveevlees in de Nederlandse winkels aan te bieden. Dit is volgens de geïnterviewden te wijten aan een inadequate testmethode voor Salmonella en het gebrek aan een bestrijdingsmethodiek voor Campylobacter.

Summary

Trade flows of poultry meat

The Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality and the Ministry of Health, Welfare and Sports intend to implement a policy that will ultimately prohibit the marketing of raw poultry meat infected with Campylobacter and Salmonella. This possible future policy can be enforced solely in the event of suitable inspections of imports of (raw) poultry meat. This in turn requires an appropriate insight into the importance of these imports and the associated zoonosis risks with respect to Campylobacter and Salmonella. To date, however, the situation is not clear. Consequently, the primary question addressed by this study is: 'What volume of Dutch raw poultry product is marketed in the Netherlands, what proportion is imported product, and which countries supply these imports?'

The above question was in part answered using official statistics that provide an impression of the Dutch position as an importer and exporter of poultry meat. A survey was carried out to gain a full insight into the trade behind these statistics. A questionnaire was drawn up which served as the leitmotif for interviews with the purchasing offices of three supermarket chains and with the sales/quality managers of three poultry meat cutting plants, three slaughterhouses, and two major poultry-meat trading organisations. The questionnaire examined the trade flows to obtain a more detailed insight into the operations behind the figures. Questions were also incorporated which examined the (perception of the) zoonosis risks associated with Dutch meat and Dutch animals, and with foreign meat and foreign animals. In conclusion, the questionnaire examined the attention the parties in the chain give to the control of zoonosis, as well as their estimates of the zoonosis risks associated with imported meat. The supermarkets questioned during the survey jointly account for more than one-third of the total Dutch retail sales of meat. In combination, the slaughterhouses and the poultry meat cutting plants account for some 50% of the chicken meat for the Dutch consumer market; the two trade organisations jointly cover at least one-third of the imports from Brazil and Thailand.

The study reveals that large quantities of cooked and frozen poultry meat are imported by the EU, primarily to Germany, the United Kingdom, and the Netherlands. Cooked chicken breast filet, which has been imported in increasingly large quantities since 1998, does not pose any risk. Most of the frozen chicken (and turkey) breast filet originates from Brazil and Thailand. The quantity of fresh chicken breast filet imported from countries outside the EU - a figure of relevance to this study in view of the large amounts consumed in the Netherlands and its surrounding countries - is very small, and according to the statistics for 2004 was actually zero.

The Netherlands is a net exporter of poultry meat (the country produces more than twice as much as it consumes); however, notwithstanding this status the Netherlands also imports large quantities of meat. In the years since 2000, the Netherlands has imported between 50,000 and 60,000 tonnes of fresh poultry meat per annum. Most of this fresh chicken meat originates from Belgium and Germany, and the majority is supplied directly to Dutch supermarkets. Most frozen chicken meat is imported from the United Kingdom,

followed by Brazil, Belgium and Germany. Most of the meat supplied by the United Kingdom is of a low value, and is destined for deboning in the production of MDM (mechanically deboned meat). Much of the Belgian and German supplies of chicken meat probably originate from outside the EU, whereby the chicken meat is transported to the Netherlands via Belgian and German ports. 85% of imported live animals come from Germany, and 11-13% come from Belgium and Luxembourg. The EU (the United Kingdom and Germany) is the most important market for the Netherlands' chicken meat, of which 60% is fresh and 40% is frozen.

The increased insight into the origins and risks of raw chicken meat purchased for the domestic market achieved with this study gave cause to the following conclusions.

How much of Dutch raw poultry produce is sold in the Netherlands?
In 2004, the average per capita consumption of chicken meat amounted to 17.3 kg This related to fresh meat, processed meat (such as snacks) and meat products such as sliced cold meat containing chicken. According to the domestic panel of the GfK market research institute, the per capita domestic consumption of chicken amounts to 5.6 kg (whereby it should be noted that members of the ethnic minorities are underrepresented in this panel, whilst these segments of the population consume large quantities of chicken). The majority of chicken meat consumed at home is either raw unprocessed meat (63%) or raw processed meat (20%); only 16% is cooked meat. 84% of the meat sold to consumers originates from supermarkets that package the meat prior to sale without any other processing. Consequently, at a retail level, the risk of cross-infections of Salmonella and Campylobacter is reduced. The risk is greater in speciality stores.

What proportion of raw poultry meat market in the Netherlands originates from abroad?
The Dutch supermarkets participating in the survey stated that they purchase their chicken meat solely from Dutch slaughterhouses and meat cutting plants. This is also confirmed by studies by the Dutch Consumers' Association. Consequently, it can be concluded that much of the raw poultry meat sold in the Netherlands is of Dutch origin. The Dutch slaughterhouses and meat cutting plants also give preference to supplies of product from the Netherlands or the neighbouring countries. The animals originating from countries neighbouring the Netherlands are fattened in accordance with the same guidelines governing Dutch farmers. Our sampling did not reveal any frozen meat from countries outside the EU in the Dutch fresh-meat circuit. However, the meat-processing industry and the hotel, restaurant and catering sector do purchase meat from outside the EU, whereby the respondents in this survey who import meat from outside the EU indicated that in their opinion the chicken meat is comparable to Dutch chicken meat.

Which countries supply imports of raw poultry meat?
82% of the total imports of fresh raw poultry meat originate from Germany and Belgium. The majority of these imports relate to supplies from (sub) branches of Dutch companies and to German meat which German discount supermarkets import for sale at their Dutch branches. Integrated Chain Management Guidelines, or equivalent, or more stringent guidelines govern imports of live animals from Germany and Belgium. The Campylobacter and Salmonella control measures are implemented in accordance with the regulations laid

down in the PVE ('Livestock, Meat and Eggs Commodity Board') Salmonella and Campylobacter Plan of Action, or pursuant to more stringent regulations. The remainder of the imports of fresh poultry meat originate from countries such as the United Kingdom, the Czech Republic, Slovakia, and Romania. The United Kingdom is alert to the hazards of zoonosis; the respondents taking part in this survey did not posses hard facts about the other countries. Imports of frozen raw poultry meat originate (in sequence of volume) from the United Kingdom (in particular, low-value product), Brazil, Germany, and Belgium.

All respondents endorsed the importance of the reduction of zoonosis; however, in practice many respondents devote more attention to the control of Salmonella than to the control of Campylobacter. The respondents stated that they work in accordance with Integrated Chain Management Guidelines and/or a more stringent hygiene programme, and that they comply with the regulations of the Salmonella and Campylobacter Plan of Action. The supermarkets take samples for inspections. Consequently, the respondents are of the opinion that good Salmonella and Campylobacter control measures are in place in the Netherlands. However, it is evident that the retail sale of poultry meat that is free of Campylobacter and Salmonella is not currently a feasible proposition in the Netherlands. According to the interviewees, this is due to the absence of an adequate testing method for Salmonella, and to the lack of control methods for Campylobacter.

1. Inleiding

1.1 Achtergrond

De Minister van Landbouw, Natuurbeheer en Voedselkwaliteit (LNV) en de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport (VWS) hebben in correspondentie met de Tweede Kamer kenbaar gemaakt dat men voornemens is het aanbieden van rauw pluimveevlees dat besmet is met Campylobacter en/of Salmonella te verbieden.

Onderzoek van de Consumentenbond (2003) laat zien dat in 43% van de monsters rauw pluimveevlees Campylobacter wordt aangetroffen en dat in 9% van de monsters rauw pluimveevlees Salmonella wordt aangetroffen. Meer recent onderzoek van de Voedsel en Warenautoriteit (VWA, 2005) geeft voor 2004 een besmettingsniveau voor Salmonella spp van 7,4% en voor Campylobacter spp. 17,6%. Deze percentages hebben betrekking op monsters van kipproducten aanwezig in de detailhandel. Uit deze cijfers blijkt dat pluimveevlees in de detailhandel nog niet vrij is van Salmonella en Campylobacter.

In 2001 is het CARMA (Campylobacter Risk Management en Assessment) onderzoek[1] van start gegaan, waarin gekeken is naar:

- wat de belangrijkste routes zijn waarlangs de Nederlandse bevolking wordt blootgesteld aan Campylobacter;
- welke maatregelen kunnen worden genomen om de blootstelling aan Campylobacter te reduceren, daarbij lettend op de doelmatigheid en het draagvlak in de samenleving. Met als focus de kippenvleesketen.

Dit onderzoek leerde onder andere dat kippenvlees verantwoordelijk is voor 20-40% van de besmettingen met Campylobacteriose.

Aangenomen wordt dat kippenvlees een belangrijke bron van humane infectie met Salmonella is. Op het gebied van Salmonella is in de afgelopen decennia veel onderzoek verricht naar de oorzaken van besmetting, hoe besmetting met deze zoönose te voorkomen is en hoe ketenpartijen bij constatering van een besmetting verdere verspreiding van die besmetting kunnen voorkomen. De pluimveesector heeft door middel van het Actieplan Salmonella en Campylobacter een uitgebreid systeem van monitoring geïntroduceerd en een pakket van maatregelen om het besmettingsniveau van Salmonella in alle schakels van de keten te reduceren.

In de Nederlandse keten is er volop uitwisseling van levende dieren en pluimveevlees met het buitenland. Naast de aanvoer van Nederlandse levende dieren is er ook aanvoer van levende dieren uit het grensgebied van de ons omringende landen naar de Nederlandse slachterijen. Tevens wordt er in Nederland (bevroren) vlees verwerkt dat van buiten Nederland afkomstig is. Tevens zijn de Nederlandse slachterijen, uitsnijderijen en vleeshandelaren een belangrijke exporteur van pluimveevlees. Het CARMA-project heeft

[1] Havelaar et al. (2005); zie ook www.rivm.nl/carma/

duidelijk gemaakt dat het verloop van de Nederlandse invoerstromen van pluimveeproducten (uit de EU en derde landen) ondoorzichtig is: het is niet duidelijk hoe de goederenstromen van pluimveevlees precies lopen. Zo is niet duidelijk of Nederlandse dieren alleen voor de binnenlandse markt zijn bestemd of dat op de binnenlandse markt ook rauw vlees uit het buitenland wordt aangeboden. Tevens is niet duidelijk waar de invoerstromen precies van afkomstig zijn, omdat import uit bepaalde landen ook doorvoer vanuit andere landen kan zijn. Het is bekend dat landen als België, Verenigd Koninkrijk, Duitsland, Brazilië en Thailand belangrijke leveranciers zijn van kippenvlees, maar niet voor welke doeleinden het vlees uit deze landen wordt ingevoerd (verwerking, overslaghandel of retail). Het doel in dit project is dan ook om meer inzicht te verschaffen in goederenstromen en achtergronden van die goederenstromen van pluimveevlees. Hierbij stond de vraag centraal wat de herkomst is van het kippenvlees dat verkocht wordt in de Nederlandse supermarkten.

1.2 Doel van het project

De Directie Voedselkwaliteit en Diergezondheid van het Ministerie van LNV wil graag een goed controlebeleid opzetten zodat handhaving van bovengenoemd beleidsvoornemen van de Ministeries van LNV en VWS op rauw pluimveevlees ook mogelijk is. Om een goed controlebeleid op te zetten is het belangrijk om deze goederenstromen en de daarmee gepaard gaande zoönoserisico's voor Salmonella en Campylobacter goed in kaart te hebben. Door inzicht te krijgen van welke landen het vlees afkomstig is, kan een risicobeeld worden bepaald. Door inzicht te krijgen welke behandelingen met het vlees zijn uitgevoerd kunnen risico's worden verhoogd of verlaagd. De goederenstromen zijn dus de basis voor een algeheel risicoprofiel dat weer als basis moet dienen voor een controlebeleid.

Twee vragen staan centraal in dit onderzoek:

- Hoeveel Nederlands rauw pluimveevleesproduct wordt er in Nederland verkocht en welk deel daarvan is buitenlands product en uit welke landen wordt dit vlees ingevoerd?
- Hoe verhouden zich de risico's bij consumptie van buitenlands rauw vlees tot de risico's van Nederlands product?

Deze twee vragen zijn dus gesteld vanuit de optiek van het beleidsvoornemen dat het aanbieden van rauw pluimveevlees dat besmet is met Campylobacter en/of Salmonella wordt verboden. In deze rapportage wordt uitsluitend een antwoord gegeven op de eerste vraag wat de herkomst is van het in de Nederlandse supermarkten verkochte rauwe pluimveevlees.

1.3 Aanpak van het onderzoek

Deze rapportage doet uitsluitend verslag van het deel van het onderzoek dat is uitgevoerd door het LEI. Onderzoekers van de Animal Sciences Group (ASG) van Wageningen-UR

doen gescheiden verslag van de bevindingen naar de risico's aangaande pluimvlees uit andere landen.

In dit deelonderzoek is allereerst aan de hand van statistieken een beeld geschetst van de Nederlandse positie als importeur en exporteur van pluimveevlees. In feite is getracht de verzorgingsbalans van pluimveevlees nader te precisiëren. Maar de statistieken zijn niet toereikend om de vraag van LNV te beantwoorden. Daarom is getracht met behulp van interviews in de pluimveevleesketen deze informatie nader aan te scherpen.

Daarnaast moest inzicht worden verkregen in de risico's van buitenlands vlees. Door middel van gesprekken met mensen uit het bedrijfsleven die met buitenlands pluimveevlees werken is getracht daar een goed beeld van te krijgen. Op basis van gesprekken met slachterijen is een beeld verkregen van de zoönoserisico's van buitenlandse levende dieren. Op basis van gesprekken met uitsnijderijen en importeurs is een beeld verkregen van de zoönoserisico's van buitenlands pluimveevlees. In deze laatste groep is zowel gesproken over invoer van bevroren als invoer van vers pluimveevlees voor de Nederlandse markt van rauw pluimveevlees.

1.4 Onderzoeksverantwoording

Om inzicht te krijgen in de handelsstromen zijn de officiële statistieken geanalyseerd. Door verschillende instellingen en organisaties worden statistieken verzameld en gepubliceerd. De definities van producten en productcategorieën kunnen echter verschillen. Voor pluimveevlees is het daarbij belangrijk alert te zijn op het onderscheid tussen pluimveevlees en kuikenvlees. Pluimveevlees heeft betrekking op alle vleessoorten, inclusief kalkoen, eend en gans. Met kuikenvlees wordt vlees bedoeld van vleeskuikens. In de statistieken valt kuikenvlees veelal in de categorie kippen/hanen/kuikenvlees. Binnen deze categorie is kuikenvlees veruit de belangrijkste vleessoort. Daarnaast is het belangrijk te letten op de definitie van gewicht. Een aantal statistieken heeft betrekking op karkasgewicht of productgewicht. Enkele statistieken (onder andere de verzorgingsbalans) worden uitgedrukt in karkasgewicht waarbij hoeveelheden zonder bot worden omgerekend naar hoeveelheden met bot om samenvoeging van meerdere categorieën mogelijk te maken.

De statistieken van productie, export en import van pluimveevlees in Nederland worden gepubliceerd door de PVE. Het *statistisch jaarrapport* (PVE, 2005a) geeft daarvan een uitgebreid overzicht. De cijfers voor import uit dit jaarrapport zijn gebaseerd op gegevens van het Centraal Bureau voor de Statistiek (CBS). Hierbij moet vermeld worden dat met het tot stand komen van de interne EU-markt in 1993 er geen douane documenten meer zijn als informatiebron. Hiervoor in de plaats kwam een Intrastat-stelsel dat gebaseerd is op rechtstreekse informatieverstrekking door ondernemers aan de statistiekdiensten in de lidstaten, voor Nederland is dit het CBS. Het is bekend dat de respons in het kader van Intrastat niet volledig is en dat er afwijkingen zijn ten opzichte van de werkelijke handelsstromen. In enkele gevallen heeft de PVE de beschikking over meer betrouwbare handelsgegevens. Voor alle cijfers geldt dat de data voor het jaar 2003 zijn beïnvloed door uitbraak van Aviaire Influenza (AI) in Nederland.

De informatie op basis van statistieken is aangevuld met sectorinformatie. De statistieken geven namelijk geen compleet beeld als het gaat om risico's die gepaard gaan met

importen. Op basis van de statistieken is het niet duidelijk of importen doorvoer of lokaal product zijn en alleen op basis van de prijs kan inzicht worden verkregen of het hoogwaardig consumptievlees is of laagwaardig. Daarom is een vragenlijst opgesteld waarmee we door gesprekken met de betrokken bedrijven getracht hebben meer inzicht te krijgen in de handel die ten grondslag ligt aan de statistieken. In het licht van de onderzoeksvraag is met name de bestemming van de invoer van vers (rauw) vlees en de invoer van bevroren (rauw) vlees relevant. Tevens is van de gelegenheid gebruik gemaakt om inzicht te krijgen in de beleving van zoönoserisico's bij Nederlands vlees en Nederlandse dieren en bij buitenlands vlees en buitenlandse dieren. Om inzicht te krijgen van de zoönoserisico's in Nederland zijn vragen opgenomen die direct ingaan op de aandacht die ketenpartijen schenken aan zoönosebestrijding. Daarnaast is aan de ketenpartijen die importeren gevraagd hoe ze op basis van hun eigen ervaringen de zoönoserisico's van importvlees inschatten.

Deze vragenlijst is afgenomen bij de inkopers van drie supermarkten, de verkoopleiders/kwaliteitsmanagers van drie uitsnijderijen, drie slachterijen en twee grote handelsorganisaties in pluimveevlees. In de steekproef zijn geen bedrijven opgenomen die 'tumbelen'. In totaal zijn vijf supermarkten, vijf uitsnijderijen, drie slachterijen en twee handelsorganisaties benaderd voor deelname aan dit onderzoek. De inkopers van de twee supermarkten die niet geparticipeerd hebben, konden in de onderzoeksperiode geen tijd vrijmaken. Eén van de uitsnijderijen zat midden in een verhuizing. De andere uitsnijderij, die benaderd is, wilde niet aan het onderzoek meewerken.

De ondervraagde supermarkten dekken in totaal meer dan een derde van de totale vleesmarkt in Nederland af. De ondervraagde slachterijen met uitsnijderijen vormen samen rond de 50% van de Nederlandse consumptiemarkt. De twee handelsorganisaties dekken samen minimaal een derde van de import uit Brazilië en Thailand af.

2. Nederlandse kippenvleesketen in de wereldmarkt

2.1 Inleiding

De markt voor pluimveevlees is inmiddels een wereldmarkt geworden waarin verschillende landen een grote rol spelen. Brazilië is een belangrijke exporteur van hele kip en kipfilet. Thailand is een belangrijke exporteur van ontbeend pootvlees en kipfilet, terwijl de Verenigde Staten een sterke positie heeft op de markt van pootvlees. Europa is een belangrijke speler op de wereldmarkt voor wat betreft pootvlees en vleugels. Binnen Europa zijn Frankrijk en Nederland belangrijke spelers op de exportmarkt omdat ze ver boven de zelfvoorzieningsgraad van hun eigen land produceren. Nederland produceert meer dan twee keer zoveel pluimveevlees dan in Nederland geconsumeerd wordt. In Frankrijk ligt dat percentage lager, maar in absolute hoeveelheden is de export bijna zo groot als die van Nederland. Landen als Spanje en Polen zijn sterk in opkomst en zullen waarschijnlijk de komende jaren een positie als exporteur gaan innemen. Duitsland en het Verenigd Koninkrijk zijn netto-importeurs; deze landen produceren minder pluimveevlees dan in hun eigen land geconsumeerd wordt.

2.2 Invoer pluimveevlees EU

2.2.1 Invoerhoeveelheden

Op EU-niveau zijn er statistieken beschikbaar met de hoeveelheden geïmporteerd per productcategorie (Europese Commissie, 2005). De totale invoer heeft betrekking op pluimveevlees, dus kuikenvlees (vleeskuikens), kalkoen, eend en overig pluimveevlees. In tabel 2.1 staan de belangrijkste categorieën voor kip en kalkoen vanaf 1998 tot en met 2004. Onder overig vallen alle categorieën met een invoer lager dan 20.000 (onder anderen hele kippen, kipdijen, eenden en ganzen).

Tabel 2.1 Invoer in de EU (15 en 25) van pluimveevlees tussen 1998 en 2004 (in ton productgewicht)

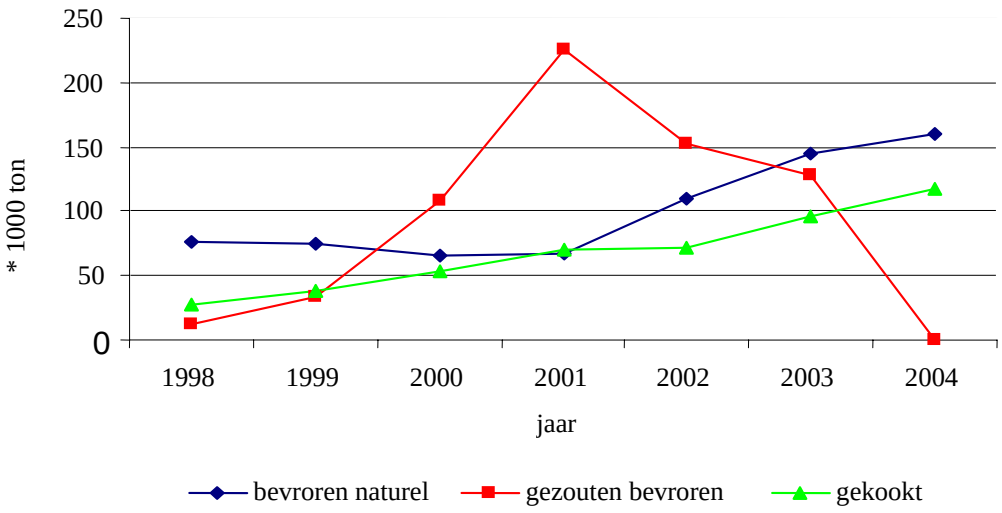
	Code	1998	2000	2002	2003	2004
-Kipfilet						
Bevroren (naturel) kipfilet	2071410	6.300	65.300	109.300	145.200	160.000
Gezouten (en bevroren) kipfilet	2109939	12.300	108.900	153.200	128.500	nihil
Gekookte of gebakken kipbereidingen (gekookte kipfilet)	16023219	27.800	54.000	71.700	96.400	118.000
Niet gekookte of gebakken kipbereidingen (16023211, bereide kipfilet)	16023211	10.200	3.600	4.800	9.800	25.000
Verse kipfilet	2071310	9.700	10.700	17.700	23.500	nihil
- Kalkoenfilet						
Niet gekookte/gebakken kalkoen-bereidingen (gepeperde kalkoenfilet)	16023111	20.600	37.200	51.000	57.000	72.000
Bevroren kalkoenfilet	2072710	4.200	6.100	8.300	10.100	5.000
Verse kalkoenfilet	2072610	5.700	12.700	19.000	29.000	nihil
- Overig (hele kip, gans, eend enzovoort)						
Totaal		261.100	398.000	541.900	610.400	431.000

Bron: Europese Commissie (2005).

Toelichting tabel 2.1:

- de cijfers hebben betrekking op productgewicht. Voor enkele categorieën is dat dus met been (onder anderen hele kip) en voor andere categorieën zonder been (kipfilet);
- andere statistieken van de Europese Commissie (bijvoorbeeld EU balans pluimveevlees) geven afwijkende hoeveelheden voor invoer van pluimveevlees. Zo wordt in de EU balans pluimveevlees de productie en invoer van pluimveevlees uitgedrukt in tonnen karkasgewicht. De delen zonder been zijn hierbij omgerekend naar delen met been. De totale EU-invoer volgens deze cijfers (Task force, 2004) was in 1998 300.000 ton (in tabel 2.1 is dit 261.100), in 2000 454.000 ton (vs 398.000) en in 2002 558.000 ton (vs 541.000);
- door de toetreding van nieuwe landen bij de EU (mei 2004) zijn de cijfers van 2004 niet vergelijkbaar met de voorgaande jaren. Een deel van de handel is nu intracommunautair geworden;
- de categorie 2109939 (gezouten filet) is in 2002 en 2003 enige tijd door een van de douane diensten in de EU ingedeeld als bevroren zonder been (2071410). Hierdoor zijn de gegevens van afzonderlijke categorieën niet geheel betrouwbaar. De optelling van beide geeft wel een betrouwbaar beeld.

Voor deze studie is vooral de ontwikkeling van de invoer van kipfilet relevant. Uit tabel 2.1 blijkt dat de invoer van verse kipfilet klein is en in 2004 zelfs nihil. Waarschijnlijk had de invoer in de voorgaande jaren betrekking op de Oost-Europese landen (onder anderen Polen, Hongarije) die per mei 2004 zijn toegetreden. De hoeveelheden kipfilet door de EU ingevoerd in de categorieën bevroren naturel (2071410), gezouten en bevroren (2109939) en gekookt of gebakken (16023219) voor de periode 1998 tot en met 2004 zijn grafisch weergegeven in figuur 2.1.



Figuur 2.1 Invoer van pluimveevlees in de EU voor de categorieën bevroren naturel, gezouten naturel en gekookt
Bron: Europese Commissie (2005).

Uit tabel 2.1 en figuur 2.1 blijkt dat de invoer van bevroren (naturel) kipfilet (2071410) vanaf 1998 jaarlijks is toegenomen tot 145.200 ton in 2003 en 160.000 ton 2004. Tevens blijkt dat de invoer van gezouten kipfilet (2109939) tussen 1998 en 2002 fors is toegenomen. In 2003 was de invoer iets lager ten opzichte van het voorgaande jaar en in 2004 was de invoer nihil. Doordat er voor gezouten kipfilet een verlaagd invoertarief gold was het aantrekkelijk om kipfilet via deze categorie in te voeren. De EU heeft in 2003 de regelgeving aangepast waarbij ook gezouten kipfilet ingedeeld moest worden bij bevroren kipfilet. De wijziging in de douane-indeling was pas volledig geëffectueerd eind oktober 2003. Dit betekent het vierde kwartaal van 2003 en in 2004 de hoge heffing moest worden betaald. De invoer van gezouten kipfilet is daarmee gereduceerd tot nihil in 2004. Wel is de invoer van gekookte kipfilet toegenomen. Hiervoor geldt ook een lager invoertarief dan voor naturel bevroren kipfilet.

Samenvattend kan gesteld worden dat de totale EU-invoer van bevroren kipfilet (code 2071410 en 2109939) tussen 2003 en 2004 fors is afgenomen van 273.700 ton naar 160.000 ton. Hiervoor zijn een aantal verklaringen te geven:

- wijziging in de douane indeling waardoor over de gezouten kipfilet weer de hoge heffing betaald moet worden (effectief oktober 2003);
- verschuiving van de invoer naar de categorieën gekookte kipfilet (16023219) en bereidingen (16023211) met een lagere invoerheffing;
- door de AI situatie in Azië mag Thailand geen bevroren kipfilet naar de EU exporteren. De export van gekookte filet is wel toegestaan;
- de uitbreiding van de EU met tien nieuwe landen per mei 2004. Onduidelijk is of deze uitbreiding de invoer cijfers van bevroren kipfilet beïnvloed heeft.

2.2.2 Herkomst en bestemming van EU-invoer

De EU-invoer in 2004 kan worden ingedeeld naar herkomstland. Van de totale invoer pluimveevlees, 431.000 ton (zie tabel 2.1), had 332.000 ton betrekking op kip, 83.000 ton was kalkoen en 16.000 ton andere soorten pluimvee. Van de invoer van kip kwam 203.000 ton (61%) uit Brazilië en 93.000 ton uit Thailand (28%). Van de overige landen (11%) kunnen Chili (9.000 ton), Argentinië (10.000 ton) en Roemenië (6.000 ton) genoemd worden. De invoer van kalkoen (83.000 ton) komt voor een belangrijk deel uit Brazilië (69.000 ton, aandeel 83%).

De EU-statistieken geven ook een indeling naar EU-importland. Hieruit blijkt dat van de totale EU-invoer bevroren kipfilet (code 2071410 met 160.000 ton volgens tabel 2.1) een belangrijk deel wordt ingevoerd door Nederland. In 2004 was de invoer van Nederland 47.278 ton. Voor Duitsland was de invoer 48.637 ton en voor het Verenigd Koninkrijk was de invoer 44.352 ton. Deze drie landen nemen 88% van de EU-invoer voor rekening. Van de invoer van gekookte kipfilet (code 16023219, 118.000 ton volgens tabel 2.1) ging een belangrijk deel naar Nederland (44.932 ton), Verenigd Koninkrijk (46.379 ton) en in minder mate Duitsland (17.015 ton). Deze drie landen nemen 92% van de EU-invoer voor rekening.

2.2.3 Invoer EU uit Brazilië

Via de Braziliaanse statistieken (ABEF, 2005) is bekend hoeveel pluimveevlees Brazilië exporteert naar de verschillende EU-landen. In tabel 2.2 staan de belangrijkste cijfers voor 2002, 2003 en 2004

Tabel 2.2. Export vanuit Brazilië van pluimveedelen en totaal pluimvee (chicken)

	Delen			Totaal (chicken)		
	2004	2003	2002	2004	2003	2002
Totaal EU-25	259.585	290.247	--	277.915	308.000	--
Nederland	92.817	92.440	65.015	95.037	94.992	67.601
Duitsland	66.458	97.195	79.796	67.701	98.209	80.854
Ver. Koninkrijk	40.404	33.960	61.683	45.084	36.321	63.401

Bron: Jaarverslag ABEF (2005).

Volgens de ABEF-statistieken is de uitvoer naar de EU-25 in 2004 277.915 ton. De uitvoer naar de EU had voor 94% betrekking op delen (259.585 ton). De ABEF-statistieken spreken van chicken en verdelen het totaal in 'whole chicken' en 'chicken cuts'. Waarschijnlijk is ook kalkoen onderdeel van de statistieken. Uit tabel 2.2 blijkt dat de invoer van de EU-25 tussen 2003 en 2004 met circa 10% is afgenomen. De export naar

Nederland is nagenoeg gelijk gebleven. De export naar Duitsland is fors afgenomen, terwijl de export naar het Verenigd Koninkrijk is toegenomen.

De totale invoer van Nederland volgens de EU-cijfers is 129.462 ton (waarvan 99.731 ton invoer van kippen/hanen/kuikenvlees en 27.086 ton kalkoen). Volgens de ABEF was de export van Brazilië naar Nederland in 2004 95.037 ton. Dit zou betekenen dat het aandeel Brazilië in de Nederlandse invoer 73% is. Het aandeel van Brazilië in de totale EU-25-invoer was in 2001 61%.

De totale invoer van Verenigd Koninkrijk volgens de EU-cijfers is 104.735 ton. Volgens de ABEF was de export naar het Verenigd Koninkrijk vanuit Brazilië in 2004 45.084 ton. Dit zou betekenen dat het aandeel Brazilië in de Britse invoer 43% is. Bekend is dat Thailand een belangrijke leverancier is van kipfilet voor de Britse markt. Britse bedrijven hebben grote belangen in de Thaise pluimvee industrie.

De totale invoer van Duitsland volgens de EU-cijfers is 130.665 ton. Volgens de ABEF was de export van Brazilië naar Duitsland in 2004 67.601 ton. Dit zou betekenen dat het aandeel Brazilië in de Duitse invoer 51%. Dit aandeel is dus lager dan het EU gemiddelde van 61%.

2.3 Nederland als invoerland

Ondanks dat Nederland netto-exporteur is, wordt in Nederland toch veel buitenlands vlees ingevoerd. De invoer van buitenlands kuikenvlees is in de afgelopen jaren zelfs enorm toegenomen. Tabel 2.3 geeft een overzicht van de invoer van kuikenvlees in Nederland.

Tabel 2.3 Invoer van kuikenvlees in Nederland (x 1.000 kg)

2000	147.952
2001	162.578
2002	218.732
2003	215.799
2004	233.320

Bron: PVE (2005b).

Uit de tabel blijkt dat de invoer sinds 2000 met bijna 50% is toegenomen. Het grootste deel van de toename van de import is toe te schrijven aan een toename van invoer van bevroren pluimveevlees. De invoer van vers pluimveevlees ligt sinds 2000 ongeveer stabiel tussen de 50.000 en 60.000 ton per jaar. Alleen in het vogelpestjaar 2003 was de invoer van vers pluimveevlees iets hoger dan de voorgaande jaren en het daaropvolgende jaar.

Tabel 2.4 geeft een overzicht van de invoer van pluimveevlees naar land van herkomst voor de laatste vier jaren. Zoals eerder vermeld vallen onder pluimveevlees alle meerdere soorten vlees van kuikens, kalkoenen, ganzen en eenden.

Tabel 2.4 Invoer pluimveevlees van Nederland naar land van toekomst

	2001	2002	2003	2004
Totaal	163.578	218.732	251.952	260.711
EU-landen	154.158	91.277	193.672	221.098
Duitsland	48.805	54.350	60.526	54.177
Verenigd Koninkrijk	38.539	58.951	56.358	85.430
België/Luxemburg	46.390	56.296	51.281	47.957
Frankrijk	11.982	10.457	14.160	11.882
Derde landen	8.420	27.455	58.280	39.613
Brazilië	3.471	18.670	42.488	31.718
Thailand	1.948	5.529	7.323	3.428

Bron: PVE (2005a).

Uit de cijfers blijkt dat van de Nederlandse invoer 75 tot 85% afkomstig was van de andere EU-landen. De invoer uit derde landen heeft vooral betrekking op Brazilië en Thailand.

Tabel 2.5 geeft een overzicht van de invoer van kuikenvlees naar land van herkomst voor de laatste vier jaren. In de statistieken worden de hoeveelheden kuikenvlees samengevoegd met de hoeveelheden kippen en hanen. Aangezien het aandeel kuikenvlees in 2004 circa 96% was (PVE, 2005a blz 173 en 174) van de totale hoeveelheden van de groep kuikenvlees/hanen/kippen wordt in deze paragraaf gesproken van kuikenvlees.

Tabel 2.5 Invoer kuikenvlees van Nederland naar land van herkomst

	2001	2002	2003	2004
Totaal	131.151	183.834	224.366	233.320 a)
EU-landen	124.281	158.164	67.593	195.187
Duitsland	0.200	44.095	56.129	47.684
Verenigd Koninkrijk	29.191	47.149	47.663	77.577
België / Luxemburg	45.097	55.437	50.557	47.205
Frankrijk	2.772	3.089	4.367	5.017
Derde landen	6.878	25.670	56.773	38.133 b)
Brazilië	3.124	17.801	42.052	30.634 c)
Thailand	1.251	5.268	7.073	3.377

a) Volgens een andere PVE-bron (PVE, 2005c) was in 2004 de invoer kuikenvlees 251.400 ton, waarvan 48.300 ton vleeswaren. De vleeswaren hebben betrekking op bereidingen, conserven en vleeswaren; b) Volgens de EU-statistieken (Europese Commissie, 2005) was de invoer van Nederland van bevroren kipfilet (2071410) in 2004 47.278 ton. De invoer van gekookte kipfilet (16023219) van Nederland was 44.932 ton. Volgens het PVE is het mogelijk dat gekookte, maar ook gezouten kipfilet door het CBS wordt ingedeeld onder bereidingen en niet onder kuikenvlees. Maar dan nog zijn de hoeveelheden ingevoerd volgens de CBS/PVE-cijfers duidelijk lager dan de cijfers van de Europese Commissie; c) Cijfers van de Braziliaanse export organisatie ABEF geven voor 2004 een exporthoeveelheid voor Nederland van 95.037 ton voor 'chicken'. Deze hoeveelheid heeft waarschijnlijk betrekking op naturel kipfilet, gekookte kipfilet en gepeperde kalkoenfilet. Bron: PVE (2005a).

Zowel de invoer van vers vlees als de invoer van bevroren vlees komt hoofdzakelijk vanuit andere EU-landen naar Nederland (zie tabel 2.6 en 2.7). Uit tabel 2.6 blijkt dat het vers pluimveevlees dat we importeren hoofdzakelijk afkomstig is uit België en Duitsland. Een deel van de importen uit België en Duitsland betreft dus waarschijnlijk invoer van zusterorganisaties of nevenvestigingen van Nederlandse slachterijen. Tevens is bekend dat Aldi en Lidl Duits vlees aanbieden in hun Nederlandse supermarktfilialen. Uit deze handelscijfers blijkt ook dat de Oost-Europese landen steeds belangrijker worden in de aanvoer van vers pluimveevlees. Bij de handelscijfers moet wel worden aangetekend dat ze alleen het laatste land van herkomst vermelden voordat het product naar Nederland komt. Dat wil dus niet zeggen dat het vlees afkomstig is van dieren die ook in dat land zijn gehouden; het kan doorvoer betreffen.

Tabel 2.6 Invoer Nederland van vers kuikenvlees opgesplitst naar herkomstland (in tonnen)

	2001	2002	2003	2004
België en Luxemburg	25.354	34.627	25.264	22.137
Duitsland	24.048	20.700	30.178	21.720
Verenigd Koninkrijk	1.588	1.883	1.489	2.519
Frankrijk	1.280	913	1.591	805
Spanje	66	5	36	210
Italië	22	103	344	425
Ierland	95	11	2	311
Denemarken	331	220	1.806	90
Overige EU-15-landen	169			261
Tsjechië				1.812
Slowakije				1.359
Polen		308	693	
Hongarije	815	806	810	247
Roemenië				1.096
Brazilië	85			
Thailand				
Overige derde landen	354	146	2.925	768

Bron: PVE (2005b).

Tabel 2.7 Invoer Nederland van bevroren kuikenvlees opgesplitst naar herkomstland (in tonnen)

	2001	2002	2003	2004
Verenigd Koninkrijk	27.603	45.266	43.208	75.058
België en Luxemburg	19.743	20.180	22.507	25.068
Duitsland	16.152	23.395	24.195	25.964
Frankrijk	1.492	2.176	2.437	4.212
Spanje	2.097	2.878	1.083	2.033
Italië	2.157	2.118	631	2.731
Ierland	1.486	1.520	2.198	2.173
Denemarken	467	1.206	2.204	1.544
Portugal				1.308
Overige EU-15-landen	131	333	196	1.027
Tsjechië				725
Slowakije				365
Polen	285	578	746	
Hongarije	45	15	23	1.083
Roemenië				492
Brazilië	3.039	17.801	42.052	30.634
Thailand	1.251	5.268	6.963	3.377
Overige derde landen	996	748	2.218	1.766

Bron: PVE (2005b).

Uit tabel 2.7 lijkt het Verenigd Koninkrijk de belangrijkste toeleverancier van bevroren pluimveevlees voor Nederland. Meer gedetailleerde statistieken laten zien dat ongeveer de helft van dat bevroren importvlees ruggen en nekken is. De andere helft is bevroren ontbeend vlees. In eerste aanleg lijkt het vreemd dat het Verenigd Koninkrijk zoveel exporteert naar Nederland omdat het zelf verre van zelfvoorzienend is voor pluimveevlees. Nederland exporteert per jaar meer dan 100.000 ton pluimveevlees naar het Verenigd Koninkrijk. Dan is het dus heel vreemd dat het Verenigd Koninkrijk ongeveer de helft daarvan naar Nederland exporteert. Maar het blijkt hier vooral laagwaardig vlees te betreffen (bijvoorbeeld karkassen en ruggen) dat in Nederland verwerkt wordt tot seperatorvlees. Dit product wordt gebruikt als grondstof voor bijvoorbeeld hamburgers, frikadellen en knakworsten.

Een belangrijk deel van het bevroren vlees dat via België en Duitsland naar Nederland komt is doorvoer. Volgens ingewijden in de sector wordt een deel van het vlees, dat vanuit Thailand en Brazilië naar Nederland komt, via de havens van Hamburg, Bremen en Antwerpen aangevoerd. Volgens de statistieken is dat dus export vanuit die landen, maar in werkelijkheid betreft het import vanuit verdere bestemmingen.

Duidelijk is dat de belangrijkste landen die relevant zijn voor dit onderzoek de volgende landen zijn: België, Duitsland, Verenigd Koninkrijk, Tsjechië, Slowakije, Hongarije, Polen, Brazilië en Thailand.

2.4 Beschrijving per land

In deze paragraaf wordt voor de belangrijkste landen een analyse gegeven van de statistieken. Hierbij worden gegevens van meerdere bronnen gecombineerd en tevens wordt informatie uit de interviews (hoofdstuk 3) gebruikt.

Duitsland
De invoer pluimveevlees uit Duitsland was in 2004 54.177 ton (PVE, 2005a). De invoer kuikenvlees was 47.684 ton. Hiervan had 21.720 ton betrekking op vers en 25.964 ton op bevroren kuikenvlees (PVE, 2005b). Het vlees dat vers wordt geïmporteerd komt waarschijnlijk van Duitse slachterijen en wordt dan of in de Nederlandse markt of in een exportmarkt van Nederland afgezet. Doordat twee Nederlandse slachterijen ook een Duitse slachtlocatie bezitten zijn er directe handelslijnen tussen beide landen. Ook is bekend dat twee Duitse supermarktketens (Lidl en Aldi) vers Duits pluimveevlees inkopen en verkopen in hun Nederlandse vestigingen.

Het bevroren pluimveevlees uit Duitsland heeft waarschijnlijk grotendeels betrekking op doorvoer van pluimveevlees uit derde landen. Er wordt in Nederland weinig bevroren pluimveevlees verkocht in de supermarkten. Van een grote Nederlandse verwerker is bekend dat Braziliaans pluimveevlees wordt aangevoerd via de haven van Hamburg. Waarschijnlijk komt dit in de statistieken als Duits vlees. De gemiddelde waarde van de invoer pluimveevlees uit Duitsland bedraagt 1,18 euro in 2004 en 1,57 euro per kg in 2003 (kuikenvlees respectievelijk 1,12 en 1,54 euro) (PVE, 2005a).

België
De invoer pluimveevlees uit België was in 2004 47.957 ton (PVE, 2005a). De invoer van kuikenvlees was 47.205 ton, waarvan 22.137 ton betrekking had op vers en 25.068 ton op bevroren (PVE, 2005b). De invoer van vers pluimveevlees komt voor een belangrijk deel van de Pingo slachterij in Maasmechelen in België die een belangrijke leverancier is voor een grote Nederlandse supermarktketen. De invoer van bevroren pluimveevlees uit België kan betrekking hebben op doorvoer van pluimveevlees uit derde landen via de haven van Antwerpen. De gemiddelde waarde van de invoer pluimveevlees uit België was 1,50 euro in 2004 en 1,56 in 2003 (kuikenvlees respectievelijk 1,45 en 1,52 euro).

Verenigd Koninkrijk
De invoer pluimveevlees uit het Verenigd Koninkrijk was in 2004 85.430 ton pluimveevlees (PVE, 2005a). De invoer van kuikenvlees was in 2004 77.577 ton, 1554 ton vers en 75.058 ton bevroren (PVE, 2005b). Nagenoeg de hele invoer heeft dus betrekking op bevroren laagwaardig vlees. Dit is ook af te leiden uit de gemiddelde waarde van de invoer van pluimveevlees uit het Verenigd Koninkrijk; die was 0,62 euro in 2004 en 0,56 euro per kg in 2003 (kuikenvlees respectievelijk 0,61 en 0,52 euro). De gemiddelde waarde is daarom een factor twee tot drie lager dan de gemiddelde waarde van de invoer uit België en Duitsland.

Brazilië
De invoer pluimveevlees uit Brazilië was in 2004 31.718 ton pluimveevlees. Hiervan heeft 30.634 ton betrekking op kuikenvlees. De gehele invoer werd ingedeeld in de categorie bevroren. De gemiddelde waarde pluimveevlees was 1,64 euro in 2004 en 1,61 euro per kg in 2003 (kuikenvlees respectievelijk 1,64 en 1,61). Volgens statistieken van de Europese Commissie en cijfers van de ABEF is de import vanuit Brazilië veel groter dan tabel 2.4 aangeeft. Zoals al aangegeven in hoofdstuk 1 hebben de cijfers uit tabel 2.4 waarschijnlijk uitsluitend betrekking op naturel bevroren kipfilet.

Thailand
De invoer pluimveevlees uit Thailand was in 2003 3.428 ton pluimveevlees. Hiervan heeft 3.377 ton betrekking op kuikenvlees. De gehele invoer werd ingedeeld in de categorie bevroren. De gemiddelde waarde pluimveevlees was 1,65 euro in 2004 en 1,72 euro per kg in 2003 (kuikenvlees respectievelijk 1,64 en 1,74 euro per kg). De hoeveelheid kuikenvlees geïmporteerd uit Thailand is tussen 2003 en 2004 gehalveerd. Door de uitbraken van vogelpest in Thailand heeft de EU een verbod ingesteld op de invoer van bevroren kipfilet. De invoer van gekookte kipfilet is echter wel toegestaan.

2.5 Uitvoer van pluimveevlees door Nederland

Nederland is een belangrijk exportland als het gaat om pluimveevlees. Uit tabel 2.8 en 2.9 blijkt duidelijk dat de Europese Unie de belangrijkste afzetmarkt is van Nederlands kuikenvlees. Werd in 2001 nog twee derde van de export afgezet binnen de EU. De laatste twee jaar is dat drie vierde. Binnen de EU zijn het Verenigd Koninkrijk en Duitsland de belangrijkste bestemmingen van Nederlands pluimveevlees. Het aandeel derde landen in de export van bevroren pluimveevlees varieert van 40% (in 2003) tot 60% (in 2002). Het vlees dat bevroren naar (veelal niet-westerse) derde landen gaat, betreft vooral poten en vleugels. Onduidelijk is welk deel van de bevroren export naar andere Europese landen doorvoer is.

Zoals uit de tabellen blijkt exporteert Nederland meer bevroren kuikenvlees dan vers kuikenvlees. In de totale export is bevroren pluimveevlees ongeveer 55%.

Het feit dat Nederland vooral afzet binnen de EU betekent dat de kwaliteit van dat kuikenvlees minimaal hetzelfde moet zijn als de kwaliteit die op de binnenlandse markt wordt afgezet. Het is dus geen optie om omwille van de binnenlandse voedselveiligheid vlees dat van mindere kwaliteit is, naar het buitenland te gaan verkopen.

Tabel 2.8 Uitvoer Nederland van vers kuikenvlees naar bestemmingsland (in tonnen)

	2001	2002	2003	2004
Duitsland	170.002	158.926	135.381	126.983
Verenigd Koninkrijk	55.152	81.818	61.973	44.965
België en Luxemburg	22.715	32.682	38.367	26.505
Frankrijk	12.654	18.098	11.964	10.256
Ierland	9.540	12.535	12.420	9.746
Denemarken	545	311	311	2.174
Overige EU-15-landen	2.645	476	5.024	12.090
Derde landen	1.214	1.325	913	682

Bron: PVE (2005b).

Tabel 2.9 Uitvoer Nederland van bevroren kuikenvlees naar bestemmingsland (in tonnen)

	2001	2002	2003	2004
Verenigd Koninkrijk	61.699	51.836	99.227	73.169
Duitsland	51.463	37.917	47.170	33.778
België en Luxemburg	14.975	18.538	17.531	19.263
Frankrijk	9.051	10.734	14.612	15.626
Ierland	3.134	2.991	3.410	2.295
Denemarken	1.833	6.805	7.315	5.760
Overige EU-15 landen	15.806	13.599	12.900	37.492
Derde landen	196.187	234.359	138.544	132.710

Bron: PVE (2005b).

2.6 Invoer levende dieren

Uit de ons omringende landen worden jaarlijks levende vleeskuikens geïmporteerd. Minimaal 85% van die ingevoerde levende dieren komt uit Duitsland. Tussen de 11 en 13% komt uit België en Luxemburg. De invoer uit andere EU-landen is nihil. Alleen in 2003 (het vogelpestjaar) zijn ongeveer twee mln. levende dieren uit Oost-Europa naar Nederland gehaald.

Tabel 2.10 Invoer levende vleeskuikens (in tonnen levend gewicht)

	1995	2002	2003	2004
Levende invoer	65,0	144,4	70,8	105,8

Bron: PVE (2005b).

Op basis van de statistieken is niet duidelijk of het hier om dieren gaat die onder beheer van Nederlandse slachterijen worden gehouden of dat het om partijen vrije handel gaat. De interviews moeten uitwijzen wat de risico's zijn van deze invoerstroom.

2.7 Conclusies

- Er worden grote hoeveelheden pluimveevlees ingevoerd door de EU.
- De hoeveelheden ingevoerd als verse kipfilet zijn beperkt en volgens de statistieken voor 2004 zelfs nihil.
- Van invoer van pluimveevlees naar de EU gaat voornamelijk naar drie lidstaten Duitsland, Verenigd Koninkrijk en Nederland. Nederland is netto exporteur, terwijl Duitsland en het Verenigd Koninkrijk netto-importeur zijn met een zelfvoorzieningsgraad van minder dan 100.
- Vooral Brazilië levert bevroren kipfilet (en kalkoen) aan de EU. Waarschijnlijk heeft Thailand een groter marktaandeel in het Verenigd Koninkrijk dan in Nederland en Duitsland.
- Uit de cijfers blijkt duidelijk dat er bij invoer een verschuiving heeft opgetreden naar de invoer van gekookte kipfilet.
- Er zijn geen statistieken beschikbaar van de verdere bestemming (doorvoer naar andere landen, verdere verwerking in Nederland of retail in Nederland) van het ingevoerd product.
- Er is (veel) handel in vers pluimveevlees met Duitsland en België. Vers pluimveevlees uit België en Duitsland wordt geëxporteerd naar Nederland. Een belangrijk deel hiervan wordt verkocht in Nederlandse supermarkten.
- Er wordt veel bevroren pluimveevlees ingevoerd uit Duitsland en België. Onbekend is wat de oorspronkelijke herkomst is van dit pluimveevlees. Waarschijnlijk heeft een belangrijk deel betrekking op pluimveevlees van buiten de EU dat via Duitse en Belgisch havens naar Nederland vervoerd wordt.
- Het Verenigd Koninkrijk is een grote leverancier van pluimveevlees. Dit pluimveevlees is bevroren en heeft een lage gemiddelde waarde. Volgens enkele handelaren is dit laagwaardig pluimveemateriaal (ruggen, nekken enzovoort) die via Nederland verhandeld worden. Aangezien het Verenigd Koninkrijk een netto-importeur is van pluimveevlees is het onwaarschijnlijk dat kipfilet uit het Verenigd Koninkrijk naar Nederland geëxporteerd wordt.

3. Goederenstromen van rauw kippenvlees

3.1 Inleiding

Op basis van de statistieken is in het vorige hoofdstuk een beeld gepresenteerd van de invoer en uitvoer van levende dieren en kippenvlees in Nederland. Voor de vraagstelling is het beeld wat Nederland inkomt en uitgaat eigenlijk nog te grof. Met name omdat een deel van het geïmporteerde vlees ook weer wordt geëxporteerd. Om een gedetailleerder plaatje te krijgen zijn interviews afgenomen met mensen in de sector. Deze vragenlijst is afgenomen bij medewerkers van elf bedrijven: de inkopers van supermarkten (drie), de verkoopleiders/kwaliteitsmanagers van uitsnijderijen (drie), managers van slachterijen die pluimveevlees verwerken en verpakken (drie) en handelsorganisaties (exporteur/importeur) in pluimveevlees (twee). De uitkomsten van die gesprekken worden in dit hoofdstuk gepresenteerd.

In het licht van de vraagstelling gaat het er met name om dat een beeld wordt gepresenteerd van de herkomst en risico's van rauw kippenvlees dat wordt ingekocht voor de huishoudelijke markt. Verwerkte producten zijn verhit voordat ze bij de consument terecht komen, waardoor mag worden aangenomen dat daar geen Salmonella en Campylobacter meer op aanwezig is. Kippenvlees in soepen en verwerkte producten zoals kant-en-klaarmaaltijden, snacks, kant-en-klaar-vleesproducten en vleeswaren behoren dus niet tot de risicoproducten als het gaat om deze wetgeving. Ook de buitenhuishoudelijke markt is niet relevant, omdat ook dat product in verwerkte vorm aan consumenten wordt aangeboden. Dan blijft eigenlijk alleen het vers vlees over dat vers in de supermarkten en speciaalzaken wordt aangeboden.

3.2 Nederlandse consumptie versus Nederlandse productie

In 2004 werd per hoofd van de bevolking gemiddeld 17,3 kg kuikenvlees gegeten (uitgedrukt in geslacht gewicht). Dat betreft dus al het vers vlees, verwerkt vlees (snacks en dergelijke) en vleesproducten zoals vleeswaren waarin kuikenvlees is verwerkt. Maar in dit getal zitten ook nog botten en ander uitsnij-afval. Geschat wordt (PVE, 2005d) dat ongeveer een derde van het verbruik buitenhuis wordt genuttigd. Daarnaast wordt een deel verbruikt in de vorm van verder verwerkte producten zoals nuggets, schnitzels, kipsaté en allerlei kant en klaar producten waarin kip verwerkt is. Wat overblijft heeft betrekking op het huishoudelijke verbruik. Volgens recente metingen in het huishoudpanel van GfK is het huishoudelijke verbruik 5,6 kg per hoofd van de bevolking. Het is bekend dat het huishoudpanel een onderschatting heeft van het werkelijk huishoudelijke verbruik (PVE, 2005d) omdat allochtonen ondervertegenwoordigd zijn in het panel terwijl die wel veel kip consumeren. Een groot deel van het huishoudelijk verbruik is rauw onbewerkt vlees (63%) of rauw bewerkt vlees (20%). Rauw bewerkt vlees is het vlees zoals we dat in schaaltjes

van de supermarkt aantreffen, maar dan gekruid. Dit vlees is dus niet verwerkt in de zin van verhit. Slechts 16% van de kippenvleesconsumptie betreft gegaarde producten.

Van de vleesconsumptie is bekend dat 84% van de omzet in supermarkten wordt gekocht. Bovendien is ook bekend dat 84% van het vlees voorverpakt wordt gekocht. Dat is een toename ten opzichte van 2003. Het percentage dat in supermarkten wordt gekocht en het percentage voorverpakt komt dus ongeveer met elkaar overeen. De supermarkten die we hebben geïnterviewd geven ook aan dat het hun beleid is om alleen nog maar voorverpakt te verkopen. Dat betekent dan ook dat op retailniveau de kans op kruisbesmetting met Salmonella en Campylobacter afneemt. Speciaalzaken bieden over het algemeen het pluimveevlees niet voorverpakt aan, waardoor daar nog wel een kans op kruisbesmetting kan optreden.

De ondervraagde Nederlandse supermarkten geven aan dat ze hun kippenvlees alleen bij Nederlandse slachterijen en uitsnijderijen inkopen. Dit wordt bevestigd door het onderzoek van de Consumentenbond (2004). In de rapportage van de Consumentenbond is een uitvoerige lijst van toeleveranciers van Nederlandse supermarkten en speciaalzaken opgenomen. De enige buitenlandse slachterijen voor gangbaar pluimveevlees (dit in tegenstelling tot biologisch pluimveevlees) op de lijst zijn Pingo Maasmechelen in België en Plukon in Duitsland. Maar de Nederlandse supermarkten die daar zaken mee doen beschouwen dat ook als Nederlandse slachterijen omdat deze bedrijven in Nederlandse handen zijn en omdat ze in de aansturing van hun vleeskuikenhouders met een op IKB gebaseerd systeem werken. Daarnaast wordt ook biologische pluimveevlees uit Frankrijk verkocht. Geen van de ondervraagde supermarkten koopt bij bedrijven in die als 'tumbelaars' bekend staan. Ook in het overzicht van de Consumentenbond uit 2003 komt geen van die bedrijven voor.

Een belangrijk deel van het aanbod van rauw vlees komt dus van Nederlandse bodem. Op zich zou dat kunnen want de zelfvoorzieningsgraad van de Nederlandse kuikenvleessector is bijna 200%. Er worden dus twee keer zoveel dieren gehouden in Nederland dan in Nederland worden geconsumeerd. De zelfvoorzieningsgraad wordt echter berekend aan de hand van de kilo's vlees die worden geproduceerd en de kilo's vlees die worden geconsumeerd. Daarbij wordt geen onderscheid gemaakt naar delen die wel of niet gewild zijn. In Nederland wordt hoofdzakelijk filet gegeten (44% van de totale kippenvleesconsumptie). Pootvlees komt op de tweede plaats met een marktaandeel van 36%. Ook in de ons omringende landen is veel vraag naar kipfilet. Poten komen ook daar op de tweede plaats. De vleugels zijn in West-Europa het minst gewilde onderdeel van de kip, dus die worden hoofdzakelijk geëxporteerd naar derde landen.

Voor het gros van de ondervraagde partijen is de Nederlandse versmarkt ook de belangrijkste afzetmarkt. Slechts één uitsnijderij en één slachterij geven aan dat de ons omringende landen voor hun afzet belangrijker zijn dan de Nederlandse markt. Voor alle anderen wordt meer dan 70% vers in de Nederlandse markt afgezet.

De ondervraagde slachterijen geven echter aan dat ze niet alleen Nederlandse dieren inkopen. Ook levende dieren uit de ons omringende landen worden in Nederland geslacht, maar die worden dan wel gehouden volgens dezelfde richtlijnen als die aan Nederlandse vleeskuiken-houders worden opgelegd. Alle ondervraagde uitsnijderijen zeggen hoofdzakelijk met vlees van Nederlandse slachterijen te werken. Eén uitsnijderij geeft aan in andere landen aan te kopen, maar ook hier gaat het om vlees uit België en Duitsland. In de

Vogelpestcrisis is op grotere schaal voor vlees uit andere landen van de EU gekozen door uitsnijderijen, maar twee van de drie uitsnijderijen prefereren toch het Nederlandse product. Als de steekproef representatief is voor wat bij andere slachterijen en uitsnijderijen gebeurt, betekent dat dat in het verse vlees segment naast Nederlands vlees eigenlijk alleen vlees van de ons omringende landen komt. Het is vanuit onze positie moeilijk te controleren of slachterijen en uitsnijderijen daadwerkelijk alleen maar Nederlands vlees en vlees uit de ons omringende landen verwerken, dat afkomstig is van dieren die volgens Nederlandse richtlijnen zijn gemest.

De ondervraagde supermarkten geven ook aan dat ze geen vers vlees willen uit andere landen dan Nederland, Duitsland, België of Frankrijk. Het verse vlees uit de Oost-Europese landen bijvoorbeeld beschouwen ze nog als inferieur ten opzichte van wat ze gewend zijn. Vooral de kwaliteit zou beduidend lager zijn. Voor supermarkten is het belangrijk dat het verse vlees een behoorlijke houdbaarheid heeft, uniform en van goede kwaliteit is. Onder kwaliteit wordt dan verstaan smaak, textuur en kleur. Vlees met een afwijkende kleur blijft liggen en dat leidt tot derving. Daarom wil men een zo uniform mogelijk product.

Kortom, de ondervraagde Nederlandse supermarkten en uitsnijderijen werken het liefst met Nederlands product of met product uit de ons omringende landen. Het vlees dat slachterijen uit die landen betrekken is afkomstig van dieren die volgens dezelfde richtlijnen worden gemest als in Nederland gebruikelijk is. De slachterijen zijn er van overtuigd dat met de invoer van die levende dieren dus geen extra risico's met betrekking tot Salmonella of Campylobacter gepaard gaan.

3.3 Kuikenvlees uit derde landen

Naast het verse vlees en de levende dieren uit de ons omringende landen komt er ook vlees uit andere Europese landen naar Nederland (zie hoofdstuk 2). Dat aandeel is echter zo miniem dat het traceren van die stroom met bestemming zoeken is naar een speld in een hooiberg. In onze steekproef deed geen van de partijen zaken met andere dan de ons omringende landen.

De invoer vanuit Brazilië en Thailand is wel substantieel. In de samenstelling van de steekproef hebben we ook twee handelsondernemingen en één uitsnijderij opgenomen die in Braziliaans en Thais pluimveevlees handelen. In totaal verhandelen die partijen tezamen ongeveer 30.000 ton Braziliaans en Thais pluimveevlees op jaarbasis. Dat is nagenoeg de hele invoer uit die beide landen volgens de Nederlandse statistieken en ongeveer een derde volgens de Braziliaanse statistieken. Het vlees uit die landen komt rauw bevroren of gekookt in dozen naar Nederland en een belangrijk deel daarvan gaat direct door naar de verwerkende industrie en voor een kleiner deel naar de groothandel voor de horeca. Geen van de ondervraagde partijen zegt zaken te doen met 'tumbelaars'.

De importeurs zeggen dat de verwerkende industrie en groothandel voor de horeca liever Braziliaans of Thais product hebben vanwege de prijs. De kwaliteit van het vlees zou vergelijkbaar zijn met het Nederlandse product. Het feit dat het product gekookt of bevroren is maakt voor die partijen niet uit. Eén van de importeurs geeft aan dat de kwaliteit

van fileren in die landen zelfs beter is als in Nederland en dat de verwerkende industrie daarom de voorkeur geeft aan dat product.

Slechts een deel van de import blijft in Nederland; een groot deel wordt direct doorgevoerd naar andere landen binnen de EU. Duitsland en het Verenigd Koninkrijk zijn daarin de belangrijkste afzetgebieden voor de Nederlandse importeurs maar ook Scandinavië is voor één van de partijen een belangrijke afzetmarkt. Voor Scandinavië is het wel zaak dat het product Salmonellavrij is. Ook daar kunnen de Brazilianen aan voldoen. Het vlees dat voor Scandinavië bestemd is wordt vooraf in Nederland op Salmonella getoetst.

3.4 Conclusie

In onze steekproef lijkt er dus geen bevroren vlees van derde landen in het vers vlees circuit van Nederland te komen. In het Nederlandse vers vlees circuit komt wel vlees terecht van dieren die in de ons omringende landen zijn gehouden volgens de richtlijnen van de Nederlandse slachterijen. Dat vlees wordt dan volgens dezelfde richtlijnen als in Nederland geproduceerd. Eén ondervraagde uitsnijderij koopt in uit de ons omringende landen, maar ook dan is er volgens die uitsnijderij sprake van vergelijkbare kwaliteit als in Nederland. De andere uitsnijderijen geven ook aan dat ze verwachten dat de prevalentie op Salmonella en Campylobacter in de ons omringende landen waarschijnlijk vergelijkbaar is met Nederland, maar dat ze Nederlands vlees toch prefereren omdat ze de aanpak van hier beter kennen.

In de verwerkende industrie en het horeca segment vindt het vlees uit derde landen wel gretig aftrek. De kwaliteit zou vergelijkbaar zijn met het Nederlandse vlees alleen de prijs is veel gunstiger waardoor het voor die partijen aantrekkelijker is om dat vlees te kopen. Eén van de importeurs geeft aan dat het vlees uit die landen bovendien beter gefileerd zou zijn.

4. Aanpak van zoönosen

4.1 Belang van zoönosenreductie

Nagenoeg alle geïnterviewde partijen vinden het terugdringen van zoönosen (heel) belangrijk. Ongeacht het type bedrijf, geeft het gros van de respondenten aan dat ze er alles aan willen doen om zoönosen in pluimveevlees terug te dringen. Dit wordt in de eerste plaats onderbouwd met de stellingname dat iedere voedselproducent er naar moet streven een zo voedselveilig mogelijk product te leveren. En daartoe is men ook bereid. Eén van de respondenten motiveert deze houding daarnaast met het argument dat er over de jaren meer mensen aan Salmonella- en Campylobacter-besmettingen zijn gestorven dan over de jaren aan BSE zijn gestorven, dus dat het van belang is dat er zo veel mogelijk inspanningen moeten worden gedaan om het percentage besmettingen met die zoönosen terug te dringen. Zo ver gaan de anderen niet, maar op het gebied van Salmonella en Campylobacter is men bereid inspanningen te leveren.

De uitsnijderijen en slachterijen geven aan dat klanten steeds vaker om Salmonella-vrij vlees vragen en dat ze er daarom ook meer mee bezig zijn dan in het verleden. Salmonella leeft ook echt in de maatschappij en wordt eigenlijk altijd met pluimveeproducten geassocieerd. Door deze aandacht hebben de meeste ondervraagde ketenpartijen acties ondernomen om het besmettingspercentage terug te brengen; bij de meeste uitsnijderijen en slachterijen heeft dat geleid tot een sterke reductie van het aantal besmettingen met Salmonella. Naar Campylobactervrij wordt nauwelijks gevraagd door klanten. De meeste respondenten hebben ook het gevoel dat die zoönose ook nog niet echt leeft in de maatschappij en zijn er daarom ook niet of nauwelijks mee bezig. Een belangrijke reden waarom men er niet mee aan de slag gaat, is dat er nog geen afdoende remedie is.

De supermarkten bevestigen dat men bezig is met zoönosebeleid. Bij de ene supermarkt leidt dat tot meer concrete acties dan bij anderen. Twee van de drie ondervraagde supermarkten houden alle literatuur en ontwikkelingen op het vlak van zoönosebestrijding bij. Ze hebben een realistische kijk op de ontwikkelingen in het onderzoek ten aanzien van Salmonella en Campylobacter en monitoren hun vlees ook regelmatig. De derde supermarkt is er eigenlijk nauwelijks mee bezig en geeft aan dat men wellicht de wettelijke richtlijnen van de overheid zal volgen als er een verbod voor zoönosen op rauw vlees komt.

Ongeveer de helft van de respondenten op alle ketenniveaus noemt bij zoönosebeleid ook goede voorlichting aan consumenten en is van mening dat dit naast het terugdringen van zoönosen in de productie niet mag worden vergeten. De stellingname is dat zoönosen natuurlijke bacteriën zijn die op vlees voorkomen, en niet alleen op pluimveevlees zoals soms wordt gesuggereerd, en die volkomen onschadelijk zijn als consumenten het vlees goed garen en een goede keukenhygiëne er op na houden.

4.2 Activiteiten in de Nederlandse keten

Het merendeel van de slachterijen en uitsnijderijen werkt volgens de IKB-richtlijnen en/of een verdergaand hygiëneprogramma in de aansturing van de vleeskuikenhouders om zoönosen tegen te gaan. Het Actieplan Salmonella en Campylobacter wordt binnen de bedrijven van onze steekproef ook ter harte genomen. Alle ondervraagde slachterijen geven aan het IKB-systeem en het Actieplan Salmonella en Campylobacter (als basis) in die aansturing te gebruiken. Van de uitsnijderijen is er één die het Actieplan Salmonella en Campylobacter niet kent. Een andere uitsnijderij ziet het nut er niet van in; het is alleen maar een kostenpost.

Twee van de drie ondervraagde slachterijen zeggen dat als men de steekproefvoorschriften in het Actieplan Salmonella en Campylobacter zou volgen, het aantal vals negatieven te groot zou zijn. Daarom monitoren die slachterijen met een grotere steekproef en vaker voor Salmonella op levende dieren. De derde ondervraagde slachterij beaamt dat het volgen van de standaard aanpak inderdaad veel vals negatieven oplevert, maar die slachterij heeft nog geen programma-aanpassingen gemaakt.

Het merendeel van de respondenten geeft aan dat het Actieplan onvoldoende houvast biedt om Campylobacter uit te bannen. De twee slachterijen die verdergaande maatregelen hebben genomen op het gebied van Salmonella hebben ook getracht door middel van directe contacten met wetenschappers op het gebied van Campylobacter eisen voor verdergaande beheersing te achterhalen. Maar ook de wetenschappers hebben tot op heden geen remedies voor beheersing, die ook echt werken, gepresenteerd.

Salmonella

Alle geïnterviewde slachterijen slachten logistiek op Salmonella. Met veel valse negatieven sorteert dat weinig effect. Maar de twee slachterijen met het verdergaande monitoringsprogramma geven aan dat ze eigenlijk geen vals negatieven meer hebben en daardoor een sluitend systeem hebben waardoor het besmettingspercentage van koppels met Salmonella onder de 5% ligt en de kruisbesmetting in de slachterij nihil is. De slachterij die aangeeft met veel valse negatieven te maken te hebben geeft aan ook in de eindproducten een besmettingspercentage onder de 5% te hebben.

De uitsnijderijen proberen wel logistiek pluimveevlees te verwerken op Salmonella en treffen daarvoor ook maatregelen. Eén uitsnijderij werkt met kratzakken, waardoor geen kruisbesmetting kan voorkomen. Een ander doet het pluimveevlees altijd als laatste en zegt daarmee kruisbesmetting te voorkomen. Twee van de drie uitsnijderijen geeft aan dat slachterijen niet altijd aangeven of het vlees Salmonellavrij is en zelf vragen ze er ook niet consequent om, maar ze testen het wel. Eén uitsnijderij vraagt er wel specifiek om, maar vindt in de contra-expertise soms toch nog Salmonella. Zij gaan er vanuit dat het hier vals negatieven betreft. Maar als het vaak voorkomt kan dat aanleiding zijn om met een andere slachterij in zee te gaan.

Het grote probleem voor slachterijen en uitsnijderijen is dat het bij vers vlees niet mogelijk is om de testresultaten mee te nemen in het productieproces. De testduur is langer dan de houdbaarheid van vers vlees. Dus de uitslagen zijn pas achteraf bekend, waardoor in geval van valse negatieven er niets meer aan te doen is in het hele verwerkingsproces. Het is dus van het allergrootste belang dat de testen op primair niveau betrouwbaar zijn en

dat er een controletest wordt ontwikkeld die in het productieproces leidend kan zijn om logistiek te slachten.

Op dit moment is volgens de respondenten van slachterijen en uitsnijderijen tussen de 0 en 5% van de koppels positief op Salmonella. Dat komt overeen met het landelijk gemiddelde. Er zit wel variatie in de percentages die genoemd worden. Een deel van de respondenten tendeert in hun schatting richting de 5%, anderen beweren stellig een besmettingspercentage Salmonella onder de 2% te hebben.

Nu worden dieren die positief zijn op Salmonella nog gewoon in het verskanaal afgezet, maar als dit straks verboden wordt zal er toch een test moeten zijn die snelle detectie in en aan het eind van het productieproces mogelijk maakt. Supermarkten hebben nu nog niet de eis dat al het vlees Salmonellavrij moet zijn. Eén van de slachterijen heeft wel een tijd gegarandeerd Salmonellavrij vlees geleverd, maar toen een Salmonellapositief product tussen dat vlees werd gevonden, is dat weer gestopt. Nu wordt aan inkopers/klanten in het verssegment die Salmonellavrij vlees krijgen wel aangegeven dat men Salmonellavrij product krijgt.

De supermarkten geven zelf aan dat ze het wel belangrijk vinden dat een zo groot mogelijk deel van het pluimveevlees dat wordt aangeboden Salmonellavrij is. Geen van de supermarkten vraagt van de toeleveranciers Salmonellavrij te leveren, maar ze geven wel aan dat sommige toeleveranciers er mee schermen. Alle ondervraagde supermarkten doen steekproefsgewijs controles op het pluimveevlees om te kijken hoe partijen scoren op Salmonella en Campylobacter. Daarbij wordt wel eens Salmonella gevonden, maar dat zijn geen alarmerende percentages. Zij spreken van besmettingspercentages onder de 2%.

Voor de handel met Scandinavië is het van belang dat het product Salmonellavrij is. De uitvoer naar die landen wordt door de handelsorganisaties dan ook getest. Verder doen de handelsorganisaties geen testen op Salmonella. Eén van de twee handelsorganisaties geeft aan dat het geïmporteerde product in ieder geval Salmonellavrij is omdat met waterkoelsystemen wordt gewerkt waar chloor in wordt gebruikt in zodanige concentraties dat je van decontaminatie kunt spreken. De andere handelsorganisatie die wel test spreekt dat tegen, want er wordt Salmonella op het Braziliaans product aangetroffen.

Campylobacter

Geen van de ondervraagde slachterijen slacht logistiek op Campylobacter. Dat is volgens de slachterijen ook niet mogelijk omdat het besmettingspercentage in sommige maanden van het jaar te hoog is en tot op heden zijn er nog geen aanknopingspunten hoe Campylobacter is te voorkomen. In het CARMA-rapport wordt wel gerept over hygiëne, maar als hygiëne zou helpen zouden bedrijven die laag scoren op Salmonella ook laag moeten scoren op Campylobacter, is de redenering van de slachterijen, en dat blijkt niet zo te zijn. Wel is bekend dat het voorkomen van Campylobacter duidelijk seizoensinvloeden heeft; in de zomer is het percentage besmettingen hoger dan in de winter. Eén van de slachterijen is bezig met onderzoek naar Campylobacter en tracht de wetmatigheden in het voorkomen van Campylobacter te vinden. De anderen monitoren niet vaker dan voor IKB gevraagd wordt. Met de uitslagen kan toch niets gedaan worden en dus beschouwt men het testen als een kostenpost die zo laag mogelijk moet worden gehouden. Deze bedrijven gaan pas tot actie over als er een remedie bekend is.

Opvallend is dat twee van de drie ondervraagde uitsnijderijen Campylobacter als gevaarlijker typeren dan Salmonella, maar dat men er zelf niets aan doet omdat de klant niet om Campylobacter vrij product vraagt. Voor de uitsnijderijen is Campylobacter eigenlijk nog helemaal geen issue. Slachterijen verschaffen geen gegevens over de besmettingsstatus en zelf monitoren ze ook niet. Eén uitsnijderij heeft één klant die wel met Campylobacter bezig is en die één keer per jaar komt monitoren. Maar met de uitkomst wordt niets gedaan, dus doen ze er ook niets aan.

Supermarkten vinden Campylobacter net zo belangrijk als Salmonella. Ze geven aan dat de bekendheid van Campylobacter bij het publiek weliswaar lager is dan Salmonella, maar dat deze zoönose niet mag worden onderschat. Twee van de drie supermarkten geven aan dat er niets aan Campylobacter te doen is. Ze hebben dit onderwerp met hun toeleveranciers besproken en die kennen geen remedie. Op basis van die gesprekken zijn ze her en der gaan informeren en dat heeft er toe geleid dat ze ervan overtuigd zijn geraakt dat er echt geen remedie is. Alleen decontamineren kan helpen, denken de supermarkten. Maar daarover later meer.

De supermarkten en uitsnijderijen hebben geen idee hoeveel procent van het vlees nu positief is op Campylobacter. De slachterijen geven aan dat in de winter het besmettingspercentage onder de 10% ligt, maar dat in de zomer het besmettingspercentage tussen de 40 en 60% ligt. Dat geeft al aan dat er ten aanzien van Campylobacter nog een lange weg te gaan is.

De handelsorganisaties zijn helemaal niet met Campylobacter bezig. Eén van de twee handelsorganisaties geeft aan dat het geïmporteerde product in ieder geval Campylobactervrij is omdat met waterkoelsystemen ('spin chillers') wordt gewerkt waar chloor in wordt gebruikt in zodanige concentraties dat je van decontaminatie kunt spreken en doordat het product ingevroren (wat ook een decontaminerende werking zou hebben) wordt verscheept. De andere handelsorganisatie kan het decontamineren niet onderschrijven want ze vinden immers Salmonella op het vlees.

Alle partijen zijn er wel van overtuigd dat meer onderzoeksinspanningen tot remedies voor Campylobacter kunnen leiden. Dat is voor Salmonella ook zo gegaan. Na jarenlang onderzoek is het nu mogelijk het besmettingspercentage, de kruisbesmetting en de herbesmetting met Salmonella op het primaire bedrijf te pareren. Nu Campylobacter nog.

4.3 Aanpak Nederland ten opzichte van andere landen

Nadat we de supermarkten, slachterijen, uitsnijderijen en handelsorganisaties over het belang van Salmonella en Campylobacter en hun activiteiten in dit kader hadden ondervraagd, hebben we ze ook gevraagd naar hoe ze de activiteiten van andere landen op dit vlak inschatten. Een deel van de respondenten werkt immers met buitenlandse levende dieren een ander deel van de respondenten importeert vlees uit het buitenland. Met name de slachterijen hebben een goed beeld van de risico's van levende dieren die ze zelf uit het buitenland betrekken. Uitsnijderijen hebben een goed beeld van het vlees dat ze uit het buitenland betrekken. Eén van de ondervraagde handelsorganisaties kan met testresultaten iets

zeggen over de risico's van Braziliaans pluimveevlees. Alle andere beoordelingen zijn duidelijk percepties.

België en Duitsland
Alle geïnterviewden hebben het beeld dat België en Duitsland een vergelijkbaar Salmonella en Campylobacter programma hebben. De slachterijen die hun levende dieren ook uit het buitenland halen, geven aan dat de hygiëne en productieomstandigheden in die landen vergelijkbaar zijn met Nederland. De uitsnijderijen die ook wel vlees uit die landen halen, hebben dezelfde impressie. De supermarkten doen wel zaken met de Belgische slachterij van Pingo, maar hebben verder geen ervaringen met slachterijen uit de ons omringende landen.

Scandinavië
Bij supermarkten leeft het idee dat Scandinavië verder is met de aanpak van Salmonella. Maar dat wordt niet door iedereen onderschreven. In hun communicatie zeggen de aanbieders uit die landen wel dat ze Salmonellavrij leveren, maar zwart op wit bevestigen doen zij het ook niet. Het beeld is dus uiteenlopend.

Handelsondernemingen die aan Scandinavië leveren moeten Salmonellavrij aanleveren en dat doet men dan ook. Hoe het daar met de locale productie zit, is bij de handelsondernemingen niet bekend.

Brazilië en Thailand
Meerdere respondenten hebben de perceptie dat het vlees uit Thailand en Brazilië beter scoort op Salmonella en Campylobacter. Eén respondent schrijft het beter scoren op Salmonella toe aan het werken met waterkoelsystemen waarin een hoge concentratie chloor wordt gebruikt, maar een andere partij die dat vlees daadwerkelijk test op Salmonella spreekt dat tegen. Die steekproef levert hetzelfde resultaat op als in Nederland; een besmettingspercentage van iets meer dan 5%. Enkelen denken dat vlees uit deze landen beter scoort op Salmonella, maar dat is louter ongefundeerde perceptie; ze kunnen hiervoor geen argumenten noemen.

Het beter scoren op Campylobacter is vooral ingegeven door de veronderstelling dat het bevriezen van vlees Campylobacterdodend werkt. Recent ASG onderzoek in opdracht van PPE heeft echter wetenschappelijk aangetoond dat bevriezen niet Campylobacterdodend werkt.

Oost-Europa
Meerdere respondenten geven aan dat ze denken dat vlees uit de Oost-Europese landen slechter scoort op Salmonella en Campylobacter. Dit is louter perceptie. Eén van de supermarkten heeft een verkenning gedaan naar het pluimveevlees in die landen en heeft door smaak-, textuur- en kleurverschillen besloten daar niet mee in zee te gaan. Deze respondent geeft aan dat als dat nog niet in orde is, de besmetting met Salmonella en Campylobacter wellicht ook niet in orde is. Twee van de drie uitsnijderijen hebben dezelfde perceptie. De ondervraagde handelsorganisaties doen geen zaken met die landen en kunnen en willen daarom ook geen uitspraken doen.

Kortom, de respondenten hebben de perceptie dat Nederland het niet slecht doet op het gebied van Salmonella en Campylobacter ten opzichte van andere landen. Voorzover levende dieren en rauw pluimveevlees uit andere landen Nederland binnenkomen en getest worden, wijzen testresultaten ook uit dat we op het gebied van Salmonella goed meekomen met andere landen. Het beeld dat de respondenten van het buitenland hebben is echter hoofdzakelijk niet onderbouwde perceptie.

4.4 Haalbaarheid Salmonella- en Campylobacterverbod

Nagenoeg alle respondenten achten het voornemen om vanaf 1 januari 2007 alleen rauw vlees aan te bieden dat Salmonellavrij en Campylobactervrij is, onhaalbaar. De respondenten hebben daarvoor verschillende argumenten.

Allereerst is men van mening dat Salmonella en Campylobacter zoönosen zijn die nooit zijn uit te roeien. Salmonella en Campylobacter komen in de natuur voor, dus zullen er altijd dieren aangeboden worden aan slachterijen die besmet zijn.

Als het aantal koppels dat besmet is laag is kan logistiek worden geslacht. Slachterijen en uitsnijderijen zijn bereid dat vlees logistiek te slachten en/of te verwerken. Voor Salmonella is gebleken dat door op primaire niveau het voorkomen van Salmonella terug te dringen en vervolgens de positieve koppels logistiek te slachten een besmettingspercentage onder de 5% kan worden gerealiseerd. Logistiek slachten op Campylobacter is wel mogelijk, maar het besmettingspercentage is zo hoog dat de winst van logistiek slachten niet erg groot is.

Bovendien moeten er nog betere detectietechnieken worden ontwikkeld. Eén slachterij geeft aan op het gebied van Salmonella veel te maken te hebben met vals negatieven op levende dieren. Als dan het vlees wordt getest blijkt het toch positief te zijn op Salmonella. Andere slachterijen geven aan dat onder controle te hebben door extra te testen.

Daarnaast wordt zowel door slachterijen als door uitsnijderijen aangegeven dat het vijf dagen duurt voordat de uitslag van Salmonella op vlees binnen is. Dat duurt veel te lang als garanties moeten worden afgegeven op het Salmonellavrij zijn van vlees. De houdbaarheid van rauw vlees is namelijk zeven dagen.

Voor Campylobacter ligt het probleem niet bij de detectie, maar bij het voorkomen op primair niveau. Voornamelijk in de zomer is het besmettingspercentage tussen de 40 en de 60% en in de winter in het gunstigste geval onder de 10%. Ook wetenschappers kunnen de bedrijven niet helpen in hoe ze dat besmettingspercentage kunnen terugdringen omdat niet duidelijk is wat er tegen gedaan kan worden. In het CARMA-rapport worden wel suggesties gedaan hoe het terug te dringen, maar dat zijn nog geen wetenschappelijke of praktische bewijzen dat het ook echt werkt.

Ook decontaminatie zal er niet toe leiden dat het vlees Salmonella- en Campylobactervrij wordt. Alle respondenten noemden vrijwel meteen decontaminatie als een mogelijkheid om de besmettingsgraad met Salmonella en Campylobacter terug te dringen. Maar de bedrijven die testen hebben gedaan met decontaminatietechnieken geven aan dat geen van de huidige geaccepteerde technieken afdoende is. Er zijn slachterijen die proeven hebben gedaan met melkzuur en fosfaten. Maar die decontaminatietechnieken brengen alleen de besmettingsgraad terug, maar niet tot Campylobactervrij of Salmonellavrij. Over

chloor zijn de meningen wisselend. Sommige respondenten zeggen dat het van de drie middelen het beste is, anderen beweren dat het net als melkzuur en fosfaat niet afdoende is in decontaminatie. De verwachting van nagenoeg alle ondervraagden is dat decontaminatie met chloor bij consumenten negatieve associaties zal oproepen en dat het daarom nooit geaccepteerd zal worden. Hetzelfde geldt voor bestralen. Er zijn partijen die dat tot nu toe de beste decontaminatiemethode vinden, maar anderen geven aan dat een besmetting daarmee ook alleen maar kan worden gereduceerd. Kortom, alle partijen die we ondervraagd hebben, hadden zich al verdiept in decontaminatie, maar geen van de partijen was er erg positief over. Vooral slachterijen en uitsnijderijen zijn terughoudend om decontaminatie te gaan toepassen.

Binnen de steekproef hebben bedrijven ook testen gedaan met bevriezen van vlees om te bekijken of dit invloed heeft op de Campylobacter besmettingsgraad. Dit werkt inderdaad positief, maar reduceert ook niet tot Campylobactervrij. Voor de meeste ketenpartijen is dit ook geen optie, want dan gaan ze direct concurreren met Brazilië en Thailand. Nu koopt de consument nog rauw onbevroren vlees in de supermarkt en bij de slager. Als straks bevroren pluimveevlees wordt aangeboden in supermarkten kan ook het goedkopere Braziliaans en Thais pluimveevlees ook een plek in de schappen krijgen.

Op dit moment is de enige mogelijkheid om echt Campylobactervrij en Salmonellavrij aan te bieden dat alle producten gegaard worden. Uitsluitend gegaard kippenvlees aanbieden zou echt een noviteit zijn in het Nederlandse vleesschap.

5. Conclusie

Nederland is een belangrijk handelsland als het gaat om pluimveevlees. In 2004 werd door de Nederlandse slachterijen 592.000 ton (geslacht gewicht) kuikenvlees geproduceerd. Hiervan was iets meer dan 10% afkomstig van levende dieren aangevoerd uit het buitenland en geslacht in Nederland. In datzelfde jaar werd 251.400 ton geïmporteerd (PVE, 2005c). In totaal was er in 2004 dus 843.400 ton pluimveevlees in Nederland dat verder werd verhandeld in de binnenlandse en buitenlandse markt. Ongeveer 60% van het in Nederland aanwezige pluimveevlees is afkomstig van in Nederland gehouden vleeskuikens. Van de totale hoeveelheid pluimveevlees wordt weer twee derde geëxporteerd, namelijk 561.000 ton.

Een deel van het vlees dat geïmporteerd wordt, is vers rauw vlees. Het onderzoek heeft uitgewezen dat een belangrijk deel van dit vers geïmporteerde rauw vlees direct bij de Nederlandse consument terechtkomt. Het betreft dan voornamelijk vlees uit Duitsland en België. Beide landen nemen 82% van de invoer van vers pluimveevlees voor hun rekening. Het gaat hierbij voor een belangrijk deel om leveranties vanuit (neven)vestigingen van Nederlandse bedrijven en om Duits vlees dat Duitse discounters in hun Nederlandse filialen aanbieden.

Uit de interviews blijkt dat levende dieren die uit België en Duitsland naar Nederland komen veelal onder begeleiding van Nederlandse slachterijen worden grootgebracht. Ook voor deze dieren is IKB vaak de basis en de beheersmaatregelen ten aanzien van Salmonella en Campylobacter worden gewoon conform de voorschriften uit het PVE Actieplan Salmonella en Campylobacter of verdergaand gehanteerd. De partijen die vlees uit Duitsland en België importeren hebben de impressie dat de Belgische en Duitse slachterijen een vergelijkbare werkwijze hebben dan de Nederlandse slachterijen.

Een klein deel van de invoer van vers pluimveevlees is afkomstig van andere landen, zoals Verenigd Koninkrijk, Tsjechië, Slowakije en Roemenië. Van het Verenigd Koninkrijk is bekend dat men daar ook alert is op zoönoses. Over de overige grote landen hebben we slechts impressies en percepties mogen noteren, echte harde feiten daarover waren niet bij de respondenten bekend. In onze steekproef waren geen partijen aanwezig die dat vlees importeren uit de genoemde landen.

Naast vers pluimveevlees komt ook bevroren rauw pluimveevlees Nederland binnen. In volgorde van belang is dat afkomstig van: Verenigd Koninkrijk, Brazilië, Duitsland en België. Van het vlees uit het Verenigd Koninkrijk is bekend dat het voor een deel ruggen en nekken betreft, maar er komt ook ontbeend vlees naar Nederland. Dat betreft vooral laagwaardig vlees ten behoeve van MDM (seperatorvlees). We hadden wel partijen in de steekproef die importeren uit Brazilië en Thailand. De partijen die wij ondervraagd hebben zetten dat vlees voor 80 à 85% af richting verwerkende industrie en het overige deel gaat naar de groothandel voor de horeca. Dit vlees komt dus niet onbewerkt bij de consument terecht. Over de invoer vanuit Duitsland en België is in onze steekproef geen nieuwe informatie boven tafel gekomen. Wellicht dat het doorvoer betreft.

Nederlandse consumenten eten per hoofd van de bevolking gemiddeld 17,6 kg pluimveevlees. Hiervan wordt naar schatting een derde buitenhuishoudelijk (vooral in de horeca) verbruikt. Verder wordt een deel verbruikt in de vorm van verder verwerkte producten. Het overige deel wordt in de vorm van vers product aangekocht in supermarkten, slagerijen en poeliers. Volgens het Gfk huishoudpanel kan het huishoudelijk verbruik van 5,6 kg per hoofd van de bevolking weer onderverdeeld worden in naturel (64%), bewerkt rauw (20%) en bewerkt gegaard (16%).

De interviews hebben duidelijk gemaakt dat de verkoop van Campylobactervrij en Salmonellavrij pluimveevlees in de Nederlandse winkels op dit moment onhaalbaar is. Dit schrijft men toe aan twee zaken die nog verbeterd moeten worden. Allereerst moet een nieuwe testmethode voor Salmonella worden ontwikkeld die sneller een uitslag laat zien. Nu is het zo dat de testresultaten pas bekend zijn als het product al lang verkocht is. Zowel slachterijen, uitsnijderen als supermarkten en slagers kunnen onmogelijk garanderen dat het vlees Salmonellavrij is. Zeker omdat de testen op primair niveau ook nog wel eens vals negatieven opleveren.

In de bestrijding van Campylobacter moet nog een grotere slag worden gemaakt. Op dit moment is nog geen bestrijdingsprogramma op primair niveau bekend bij de Nederlandse ketenpartijen dat echt effectief is in de strijd tegen Campylobacter. Op dit vlak is nog veel onderzoek nodig om een effectieve bestrijdingmethodiek te vinden. De slachterijen zijn wel bereid hieraan mee te werken, maar ze weten niet hoe ze de primaire ondernemers moeten aansturen als het gaat om Campylobacter.

Op dit moment is het nog niet gebruikelijk in Nederland om vers pluimveevlees te decontamineren. De meeste ondervraagde slachterijen hebben wel al proeven gedaan met decontaminatie. Deze proeven wijzen uit dat de besmettingsgraad wel terug kan worden gebracht met behulp van decontaminatie, maar niet tot het niveau van Salmonellavrij en Campylobactervrij. De meningen zijn verdeeld wat de beste decontaminatiemethodiek is. Geen van de ondervraagde slachterijen en uitsnijderijen zijn voorstander van decontaminatie. Op dit moment is garen eigenlijk de enige methodiek om de consument een gegarandeerd Salmonella- en Campylobactervrij product te garanderen.

Literatuur

ABEF, *Jaarrapport 2005.* www.abef.com.br, 2005.

Carma, www.rivm.nl/carma, 2005.

Consumentenbond, *Integrale vergelijking van regulier en biologisch kippenvlees. Maatschappelijke aspecten en voedselveiligheid.* Project PS02007, Kennisgroep VGM, 2003.

EC, 2005.

Havelaar et al., *kosten en baten van Campylobacterbestrijding in Nederland - integratie van risicoanalyse, epidemiologie en economie;* Bilthoven, 2005.

Monitoring VWA, *Pathogenen in Kip en Kipproducten, jaar 2004*. Project OT04H005, Voedsel en Warenautoriteit, Den Haag, Augustus 2005.

PVE, *Statisch jaarrapport*. Productschappen Vee, Vlees en Eieren, Zoetermeer, 2005a.

PVE, *Cijferinfo Pluimveesector, Handelscijfers per kwartaal (www.pve.nl).* Productschappen Vee, Vlees en Eieren, Zoetermeer, 2005b.

PVE, *Vee, vlees en eieren in Nederland*. Productschappen Vee, Vlees en Eieren, Zoetermeer, 2005c.

PVE, *Mondelinge mededelingen, afdeling markt en communicatie.* Productschappen Vee, Vlees en Eieren, 2005d.

PVE, *Actieplan Salmonella en Campylobacter in de pluimveevleessector 2000+*. Productschappen Vee, Vlees en Eieren, Zoetermeer, 2005.

Task force, *Postion paper: Invoer in de pluimveevleessector in de Europese unie*. Zoetermeer, December 2004.