ZUIVEL OP HOOG NIVEAU

Over het economische belang en de kwaliteit van de Nederlandse zuivelsector

Kwaliteit en samenwerking
De Nederlandse zuivelsector dankt zijn sterke wereldwijde marktpositie vooral aan de hoge, constante kwaliteit en zijn innovatieve vermogen. Van onze wereldberoemde kazen Gouda en Edam tot melkpoeders en hoogwaardige voedingsingrediënten: zuivel uit Nederland staat gelijk aan topkwaliteit. Die kwaliteit is het resultaat van jarenlange ervaring en vakmanschap van melkveehouders en zuivelproducenten, maar ook van de nauwe samenwerking met kennisinstituten en de overheid. Een kijkje achter de schermen van een hoogwaardige voedselindustrie met een uniek kwaliteitssysteem.

Nederlandse zuivel op hoog niveau

Eigenlijk praten we nooit over kwaliteit. Zo vanzelfsprekend vinden we het dat onze producten dag in dag uit in orde zijn. Dat is gewoon een basisvoorwaarde. De consument moet erop kunnen vertrouwen dat elk zuivelproduct veilig is. En ook dat elke kaas of elk pak yoghurt elke keer weer dezelfde vertrouwde smaak heeft. Toch spreekt dat niet vanzelf. Er is veel voor nodig om de kwaliteit van onze producten elke dag weer op hetzelfde hoge niveau te houden. Daar doet iedereen in de Nederlandse zuivelketen zijn uiterste best voor. Want we hebben een naam hoog te houden.

Onze zuivelproducten worden wereldwijd gewaardeerd. Nederlandse zuivel heeft een ijzersterke internationale reputatie. Om die te behouden, werken we continu aan het verbeteren van de kwaliteit van onze producten, verduurzaming van onze processen en de borging daarvan. Dat doen we samen. Niet alleen als zuivelondernemingen verenigd in de Nederlandse Zuivel Organisatie, maar ook met melkveehouders, de overheid en kennisinstellingen. Met elkaar hebben we in de loop der jaren een stevig fundament gebouwd. Geholpen door de gunstige klimatologische omstandigheden, de strategische ligging van Nederland en niet te vergeten het vakmanschap staat er een sterke economische sector die een belangrijke bijdrage levert aan de BV Nederland.

De melkveehouderij en de zuivelindustrie zijn samen goed voor tienduizenden banen en miljarden euro's aan omzet. Het is een stabiele bedrijfstak, die diep geworteld is in de Nederlandse samenleving.

Dat maakt de zuivelsector robuust. Juist daardoor zijn we in staat het hoofd te bieden aan crises; als de wereld in brand staat door bijvoorbeeld het coronavirus, handelsoorlogen of een financiële crisis. De voortdurende aandacht die we schenken aan de kwaliteit van onze producten en onze productieprocessen betaalt zich dan uit.

Kwaliteit maakt het verschil op de mondiale zuivelmarkt. Daarmee onderscheiden wij ons van de concurrentie. Zo kunnen we een belangrijke bijdrage leveren aan de wereldwijde vraag naar kwalitatief hoogstaande producten. In een wereld waarin de bevolking snel groeit en de grondstoffen schaarser worden, is behoefte aan veilige voedingsmiddelen die passen in een gezond en duurzaam voedingspatroon. Kwaliteit is onze troefkaart.

HEIN SCHUMACHER,
is CEO van FrieslandCampina
en voorzitter Nederlandse
Zuivel Organisatie

Kwaliteit en duurzaamheid

Van gras tot glas 06
Een kijkje achter de schermen van het Nederlandse zuivelkwaliteitssysteem

Beschermde status 17
Internationale erkenning voor kwaliteit en lokale trots

Duurzame zuivel 24
Duurzaamheid als kwaliteitsmaatstaf voor Nederlandse zuivelproducten

De Gouden driehoek 35
Zuivelkennis als waardevol exportproduct dankzij samenwerking met de overheid

Interviews

Wim van der Sande (COKZ) 13
Over het belang van kwaliteitscontrole

Guido Landheer (LNV) 21
Over markttoegang, internationale samenwerking en kennis delen

Thom Huppertz (WUR) 27
Over Nederlandse expertise in proces- en productontwikkeling

Albert de Groot (Vreugdenhil) 33
Over de kracht van innovatief produceren

Infographics

Melkproductie in de EU en Nederland 11

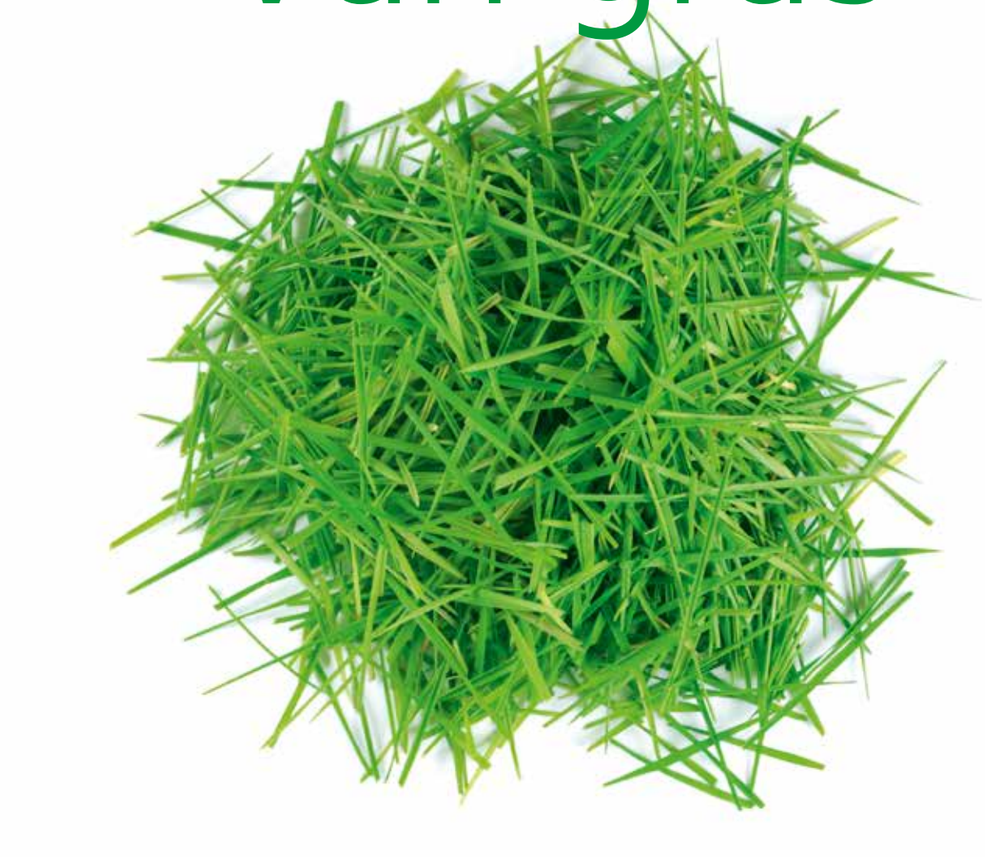
Van boerderijmelk tot zuivelproduct 16

Bijdrage zuivelsector aan de Nederlandse economie 23

Zuivelexport en -import 30

Bronnen en colofon 38

Van gras



tot glas

Nederlandse zuivelproducten staan wereldwijd bekend om hun hoge kwaliteit en bewezen voedselveiligheid. Dat is het resultaat van een uniek ketenkwaliteitssysteem. Een kijkje achter de schermen van deze hoogwaardige voedselindustrie. ▸

Nederlandse zuivelkwaliteit: een combinatie van vakmanschap en veiligheid

Sterke schakels

Het adagium 'een ketting is niet sterker dan zijn zwakste schakel' gaat beslist op voor de voedingsindustrie. Als er in één fase van het proces van productie, bewerking, opslag, verpakking, transport en distributie iets niet optimaal is, zie je dit terug in de kwaliteit van het eindproduct. Daarom heeft de Nederlandse zuivelindustrie een uniek ketenkwaliteitssysteem ontwikkeld, waarbij elk onderdeel in de keten verantwoordelijk is voor zijn bedrijfsprocessen en de monitoring en controle ervan. Maar er is ook inzicht in de keten als geheel, waardoor de afzonderlijke schakels niet los van elkaar opereren maar er besef is wat de impact kan zijn van een onvolkomenheid aan het begin, bijvoorbeeld op de boerderij, op de kwaliteit verderop in de keten.
De Nederlandse zuivelkwaliteitsketen is opgebouwd uit vijf schakels: voer, boer, transport, melk en fabriek.

1. De liefde van de koe gaat door vier magen

Koeien gedijen goed in het Nederlandse klimaat en op onze rijke graslanden. De neerslag en temperatuur zijn gunstig voor de grasgroei. De koe verteert haar voedsel via een verteringsproces langs vier magen. Bij de voeding van de koe speelt de boer een belangrijke rol. De Nederlandse veehouder heeft veel kennis van bodemvruchtbaarheid, grondgebruik en graslandbeheer. Hierdoor kunnen koeien in het weideseizoen buiten op het land grazen en kan het gras gemaaid worden voor voer in de stal of voor de winter. Uiteindelijk leiden deze condities ertoe dat Nederlandse koeien uitstekende melk produceren; een voedzame, natuurlijke drank, rijk aan vet, eiwit, lactose, vitaminen en mineralen.

NVWA en SecureFeed

De melkveehouder verwerkt een deel van het gras tot kuilgras voor de winter. Door het inkuilingsproces wordt het gras geconserveerd; er worden ook monsters genomen om de kwaliteit van het kuilgras te controleren. Deze bemonstering stelt de melkveehouder tegelijk in staat om het rantsoen van zijn koeien precies af te stemmen, bijvoorbeeld aangevuld met mais en krachtvoer.
De Algemene Levensmiddelen Verordening (GFL) geeft aan wat wel en niet in diervoeders mag zitten. Hiermee werkt de Nederlandse zuivelketen conform de EU-wet- en regelgeving. De Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) houdt toezicht en controle op de extra eisen. De controle wordt uitgevoerd door de onafhankelijke kwaliteitsorganisatie SecureFeed, dat hiervoor het GMP+ certificaat hanteert. Nederlandse melkveehouders mogen alleen diervoeders kopen van bij SecureFeed aangesloten leveranciers.

2. De Nederlandse melkveehouder: een moderne melkmanager

De melkveehouder staat letterlijk en figuurlijk aan de bron van elk zuivelproduct. De kwaliteit van de melk die hij of zij levert, wordt voor een belangrijk deel bepaald door goede bedrijfshygiëne, diergezondheid en -welzijn, melkwinning en melkopslag. Ook deze schakel in de zuivelketen kent zijn toezicht volgens EU-wet- en regelgeving. De Nederlandse zuivelsector stelt hier zelf diverse aanvullende kwaliteitseisen bovenop. Belangrijke normen die worden gewogen zijn onder andere: onderhoud en hygiëne van gebouwen en machines, medicijngebruik, ongediertebestrijding, gewasbeschermingsmiddelen en hoe er op de boerderij wordt omgegaan met mest, afval en gevaarlijke stoffen.

Gezonde koe is topprioriteit

Een gezonde koe die zich prettig voelt, levert de beste melk. Koeien brengen een groot deel van het jaar in de wei door en als zij op stal staan, is dit bij steeds meer melkveehouders in een open, lichte ruimte die past bij het natuurlijk gedrag van de koe. Voorkomen is beter dan genezen, dus voor de gezondheid van de dieren voert de melkveehouder een preventief beleid. Dankzij die goede zorg en goed voer verbetert het welzijn van de koeien en wordt het gebruik van medicijnen tot een minimum beperkt. Volgens EU-richtlijnen legt de boer een sluitende administratie aan van eventuele dierziekten en geneesmiddelengebruik. Hiervoor werkt elke melkveehouder samen met een vaste dierenarts, met wie ook een bedrijfsgezondheidsplan en bedrijfsbehandelplan wordt opgesteld. De diergezondheid wordt voortdurend gemonitord door de onafhankelijke Gezondheidsdienst voor Dieren (GD). Daarbovenop heeft de zuivelsector een additioneel pakket aan kwaliteitseisen voor het voorkomen en/of beheersen van Salmonella-infecties en paratuberculose bij melkvee.

Hygiënisch melken en opslaan

Voor het melken van de koeien gelden strenge hygiëne-eisen wat betreft de melkmachine of -robot en de melkstal. Na het melken wordt de melk snel gekoeld en opgeslagen in een melktank op vier graden Celsius. De kwaliteitssystemen die de boer hanteert, zijn op basis van EU-wetgeving, aangevuld met de specifieke en meer uitgebreide kwaliteitssystemen die de Nederlandse zuivelsector hanteert. Het toezicht op de melkkwaliteit vindt plaats door bemonstering van elke leverantie bij het ophalen van de melk op de boerderij en bij het afleveren bij de zuivelfabriek. Voordat de RMO-wagen (Rijdende Melk Opvangst) bij de melkfabriek is, is de melk al gecontroleerd op de belangrijkste antibiotica en zijn de eerste testuitslagen bekend. Indien de melk verdacht is, wordt de RMO-wagen vanzelfsprekend niet gelost. Elke RMO-chauffer is speciaal opgeleid voor monstername en getraind om de melk te beoordelen op geur, kleur en temperatuur. In aanvulling daarop worden melkmonsters in een gespecialiseerd laboratorium onderzocht op veel meer kwaliteitsparameters. Daarnaast wordt elk melkveebedrijf periodiek bezocht voor een beoordeling van het kwaliteitssysteem. Afwijkingen moeten binnen een gestelde termijn worden hersteld. Bij een ontoelaatbare tekortkoming wordt de melk geweigerd en wordt de melkveehouderij als probleembedrijf geregistreerd.

3. Veilig transport is een schone zaak

Dagelijks zijn in Nederland 175 RMO-wagens onderweg, die samen 850 ritten tussen het melkveebedrijf en de zuivelfabriek verzorgen. Hiervoor worden ruim 700 chauffeurs ingezet, die allemaal zijn getraind om de eerste kwaliteitscheck op de boerderij uit te voeren. Ook de RMO-wagens zijn met een oog voor maximale hygiëne en voedselveiligheid speciaal voor melktransport ontwikkeld. Op deze manier wordt jaarlijks 14 miljard kilo melk vervoerd, afkomstig van 1,58 miljoen koeien op circa 16.260 melkveebedrijven. Elk uur wordt zo anderhalf miljoen kilo melk bij de verwerkingslocaties afgeleverd.

Hygiëne en controle

Ook de RMO-chauffeurs werken volgens de EU-wet- en regelgeving. Deze heeft onder meer betrekking op de bewaartermijn van documenten, de HACCP-hygiënecode en de hygiëne, reiniging en desinfectie van de RMO-wagen. Ook gelden er strenge normen voor de persoonlijke hygiëne en gezondheidsvereisten van de chauffeur en de kalibratie van meet- en registratieapparatuur.
In aanvulling op deze EU-voorschriften stelt de zuivelsector zelf nog extra eisen wat betreft het nemen en bewaren van monsters en controle op de aanwezigheid van antibioticaresiduen. Het Controle Orgaan Kwaliteitszaken (COKZ) ziet namens de overheid toe op naleving van deze voorschriften. Zo voert het COKZ tweemaal per jaar per RMO-wagen een ritbegeleiding uit, verzorgt het de examinering van de chauffeurs en controleert het tienmaal per jaar de losplaatsen bij elke productielocatie. ▸

14

Miljard kilo
Er wordt jaarlijks 14 miljard kilo melk vervoerd, afkomstig van 1,58 miljoen koeien op circa 16.260 melkveebedrijven.

3 tot 5

Miljoen
Elk jaar worden bij elkaar 3 tot 5 miljoen analyses uitgevoerd van melkmonsters in alle verwerkingsprocessen.

4. Melk is het product van check, check, dubbelcheck

Van boerderijmelk wordt een zeer grote verscheidenheid aan zuivelproducten vervaardigd voor binnen- en buitenland. Een gewaarborgde, vaste hoge kwaliteit, veiligheid en hoogwaardige samenstelling zijn dan ook randvoorwaarden voor het succes van de Nederlandse zuivelindustrie. De zuivelketen stelt bovenop hetgeen de Nederlandse en EU-wet- en regelgeving vereist, zeer hoge aanvullende eisen. De borging van de kwaliteit is niet alleen in het belang van de zuivelconsument, maar ook van de melkveehouder. Deze krijgt namelijk uitbetaald op basis van de vastgestelde kwaliteit van de geleverde melk. Bij deze kwaliteitsbepaling wordt er onder andere gecontroleerd op residuen van diergeneesmiddelen zoals antibiotica, verontreinigingsgraad en sporen van schadelijke bacteriën en gekeken naar het vet-, lactose- en eiwitgehalte, zuurtegraad van het vet, cel- en kiemgetal en vriespunt.

Meten is weten

Naast de kwaliteitsparameters voor de melk wordt de kwaliteit extra geborgd met een monitoringsprogramma op contaminanten en residuen. De coördinatie is in handen van de Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO). Het gaat hierbij om wettelijke eisen wat betreft de aanwezigheid van residuen van diergeneesmiddelen zoals antibiotica en andere medicijnen, maar ook van landbouwbestrijdingsmiddelen en milieucontaminanten zoals dioxines, PCB's, PAK's en melamine. Dit onderzoek wordt uitgevoerd door het ISO 17025-geaccrediteerde laboratorium Qlip. Daarnaast wordt de boerderijmelk beoordeeld volgens het Hygiënepakket van het Nationaal Plan, uitgevoerd door het NVWA-laboratorium Wageningen Food Safety Research (voorheen RIKILT). Het Nationaal Plan geldt voor elke EU-lidstaat en geeft zo een goed inzicht in de melkkwaliteit in de verschillende EU-landen. Tot slot voert de Nederlandse zuivelindustrie zelf een onderzoeksprogramma uit dat zich op de voortdurende verbetering van de voedselveiligheid en kwaliteit van Nederlandse melk richt. In dit onderzoeksprogramma wordt veel aandacht besteed aan toekomstige potentiële risico's, zodat indien nodig tijdig maatregelen kunnen worden genomen.

5. Van boerderijmelk tot gecertificeerd zuivelproduct

Is de melk eenmaal afgeleverd op een van de vele productielocaties die de Nederlandse zuivelindustrie rijk is, dan wordt de kwaliteit van de zuivelproducten verder gegarandeerd met het hoogwaardige kwaliteitssysteem dat in de fabrieken gehanteerd wordt. Ook in deze schakel van de keten worden kwaliteit en toezicht gewaarborgd door overheid en bedrijfsleven. Het grootste deel (63%) van de in Nederland geproduceerde melk wordt verwerkt tot consumptiemelk of daaraan verwante producten en kaas. 14% wordt verwerkt tot melkpoeder, 7% tot gecondenseerde melk, van 2% wordt boter gemaakt en de rest (14%) wordt verwerkt in andere levensmiddelen en producten.

Drie tot vijf miljoen analyses

In alle verwerkingsprocessen worden in verschillende fasen monsters genomen en geanalyseerd, zowel van halffabricaten als van eindproducten. Ook apparatuur wordt gekalibreerd en de kwaliteit van verpakkingsmaterialen wordt gecontroleerd. Zo worden jaarlijks maar liefst drie tot vijf miljoen analyses uitgevoerd; dat is relatief gezien veel meer dan in andere belangrijke zuivellanden. De kwaliteitssystemen van de productielocaties staan onder toezicht van de overheid en worden door onafhankelijke instanties getoetst en gecertificeerd, op basis van Nederlandse en Europese wet- en regelgeving. Daarnaast geeft de zuivelindustrie gehoor aan afwijkende en/of extra eisen die de voedselautoriteit in landen stelt waarnaar zuivelproducten worden geëxporteerd. Grotere klanten zoals de retail verlangen een GFSI-erkend (Global Food Safety Initiative) voedselveiligheidscertificaat. Zuivelbedrijven kunnen hiervoor een erkenning ontvangen van het COKZ, zichtbaar op de verpakking met een symbool en een nummer.

Specifiek kwaliteitssysteem voor kaas

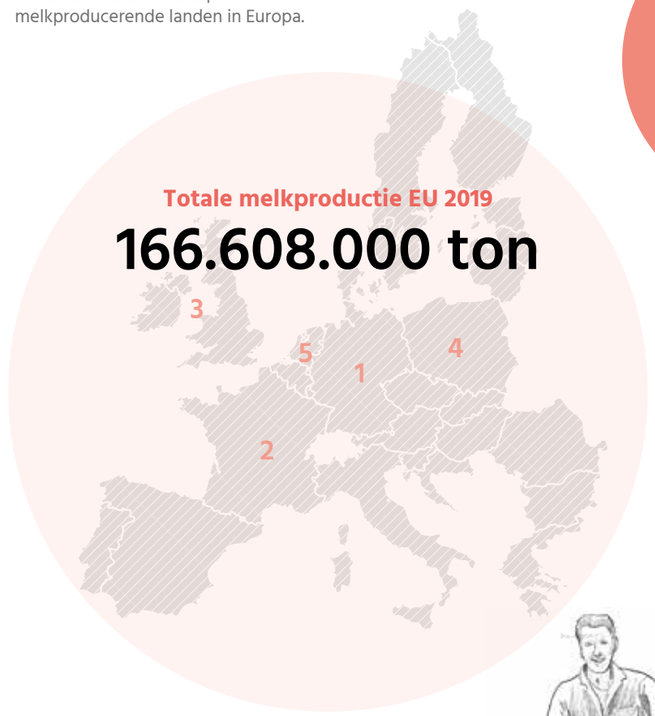
Het COKZ houdt namens de overheid ook toezicht op de zuivelverwerkende productielocaties. Hierbij wordt nauwlettend gekeken naar productieprocessen, zuivelproducten en stromen van dierlijke bijproducten. Bij een positieve beoordeling wordt de productielocatie als zuivelverwerkend bedrijf erkend of als zodanig verlengd. Deze erkenning is vereist om als bedrijf exportcertificaten aan te kunnen vragen. Specifiek voor kaas heeft de zuivelbranche een aanvullend systeem voor procescertificering in het leven geroepen. Het is een privaat systeem waarvan deelname vrijwillig is. De meeste bedrijven die Nederlandse kaas exporteren, nemen hieraan deel. De controles richten zich op de specifieke processtappen voor de kaasbereiding en de verdere verwerking ervan.

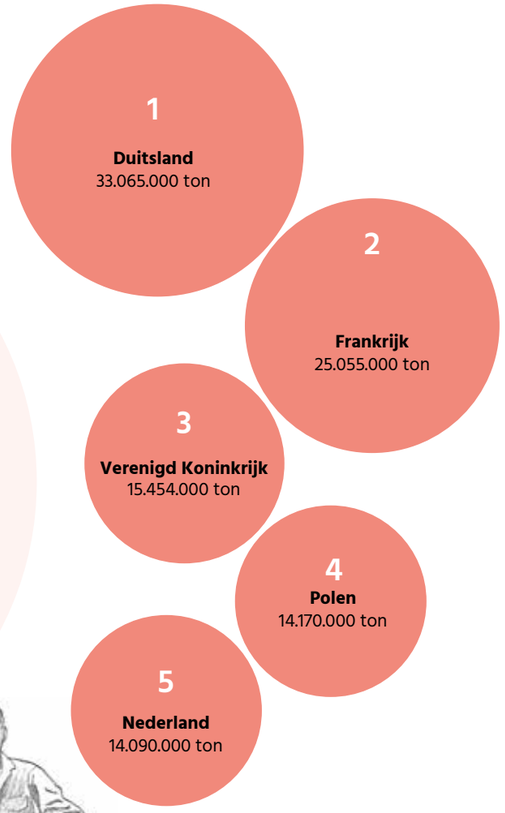
Internationale marktpositie

Samenvattend mogen we stellen dat de Nederlandse zuivelindustrie met het unieke ketenkwaliteitssysteem een grote meerwaarde geeft aan haar zuivelproducten. Naast een uitmuntende kwaliteit zoals smaak, het uitgebreide assortiment en de sterke presentatie van Nederlandse zuivelproducten speelt de kwaliteit van Nederlandse zuivel een belangrijke rol bij de toonaangevende positie die de sector in de wereld bekleedt.

Melkproductie EU

Nederland staat in de top 5 van melkproducerende landen in Europa.





Melkproductie in Nederland 2019

Melkproductie 2019 (x 1.000 ton)

14.000

Aantal bedrijven 2019

16.260

Aantal melkkoeien 2019

1.577.964

Bronnen: CBS (melkkoeien en melkveebedrijven), RVO (melkproductie Nederland), IDF (top-5 melkproductie 2018)

Zuivelketen in beeld
Jolanda Dijkshoorn is melkveehoudster en mede-eigenaar van melkveehouderij Dijkshoorn in Schipluiden.

Nederlandse zuivelproducten gaan een lange weg tot de koelkast van de consument. Ze passeren daarbij verschillende controleposten die worden bemand door zuivelwaakhond COKZ.

‘Wij zijn als een wijkagent die weet wat er speelt’

Voordat kaas in de supermarkt ligt, hebben velen zich met het product bemoeid. Tussen boerderij en schap doet Controle Orgaan voor Kwaliteits Zaken (COKZ) haar werk. Via deze zuivelautoriteit houdt de Nederlandse overheid toezicht op onder andere de zuivelsector. Dat gebeurt op talloze momenten en locaties. Inspecteurs boerderijmelk rijden regelmatig voor controles achter de RMO-wagens aan, die de melk van boerderijen naar zuivelfabrieken vervoeren. De RMO-chauffeurs nemen monsters van de rauwe melk uit de koeltank op de boerderij en analyseren deze op kwaliteit, temperatuur, geur en kleur. Zij testen de melk ook op residuen van antibiotica. Melk die niet voldoet aan de kwaliteitseisen wordt niet gelost. Onafhankelijke laboratoria controleren de melkmonsters op onder meer antibiotica, eiwit- en vetgehalte en kiemgetal. “Wij bewaken de kwaliteit en zien erop toe dat er geen fouten worden gemaakt”, vertelt Wim van der Sande, directeur van het COKZ. Zo neemt ▸

WIM VAN DER SANDE is directeur van het Centraal Orgaan voor Kwaliteits Zaken, een onafhankelijk controleorgaan dat de kwaliteit van zuivel controleert in opdracht van de Nederlandse overheid.

het controleorgaan praktijktoetsen en examens af van de tankwagenchauffeurs, die bij goed gevolg een certificaat krijgen uitgereikt. Zij moeten daarvoor voldoen aan verschillende criteria, onder meer het op de juiste wijze nemen van melkmonsters.

Keurmeesters in actie

In de fabriek houdt het COKZ eveneens toezicht op voedselveiligheid, dit in opdracht van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA). Het verwerkingsbedrijf heeft bijvoorbeeld een EG-erkenning nodig, omdat het levensmiddelen produceert. “Dat is een EU-richtlijn voor hygiëne en die erkenning vind je terug op het etiket van de kaas”, licht Van der Sande toe. “Daarvoor doen we eens per jaar een uitgebreide audit.” Het COKZ heeft een register van bedrijven waarop het toezicht houdt. Wanneer de kaas is bereid, komt de keurmeester in actie. “Naast de voedselveiligheidsonderzoeken op kaasmonsters om bijvoorbeeld Listeria monocytogenes uit te sluiten, is dit een echte kwaliteitscontrole. Hierbij draait het om handelsnormen. Hoe ruikt en smaakt het product? Voor een Goudse is dat anders dan voor een Leerdammer. En is 48+ ook daadwerkelijk 48+?”
Voor de zuivelexport heeft het COKZ een controleprogramma operationeel met verschillende aansluitmodules voor productgroepen als kaas, kwark, geraspte kaas en boter. Controleurs nemen regelmatig steekproeven en het COKZ geeft exportcertificaten af als de zending voldoet aan wet- en regelgeving van Nederland en van het importerende land. Zo hoeven producenten geen partijcontroles te laten uitvoeren, waarbij ze op de testresultaten moeten wachten voor export. Het sluitstuk is de jaarlijkse, administratieve eindcontrole. “Dan gaan we nog een keer door het hele proces heen. Waren er bijvoorbeeld boeren waarbij de melk niet goed was en wanneer kwam dat naar boven?”

Kennisbron

De medewerkers van het COKZ (70fte) in Leusden zijn verdeeld over verschillende teams die ieder een segment afdekken zoals voedselveiligheid, boerderijen of keuringen. Er is veel kennis in huis, zegt Van der Sande. Al sinds 1901, want zo lang bestaat het COKZ inmiddels. Vanuit de EU-regelgeving was er de verplichting om op het gebied van levensmiddelenhygiëne een toezichthouder aan te wijzen; het ministerie van LNV koos voor het COKZ. De NVWA kreeg die opdracht en machtigde het onafhankelijke COKZ voor de zuivelbranche. Het zogenaamde hygiënepakket bevat vijf verordeningen met voorschriften voor producenten. Die gaan onder meer over de kwaliteit van de grondstoffen, kruisbesmetting, reiniging en opleiding van het personeel. “Het was een voortzetting van de bestaande taakverdeling, vanwege onze kennis. Maar het is ook efficiënter. We besteden veel aandacht aan kwaliteit en combineren dat met voedselveiligheid. Daardoor hoeven geen controleurs van de NVWA meer langs te komen. We werken nauw samen volgens protocollen en stellen ieder jaar vast wat we namens de NVWA doen.”

> Door veel zorg te besteden aan de juiste smaak, geur en het vetgehalte, onderscheidt de échte Goudse kaas zich van de neppers

Onafhankelijk

Zelfstandige bestuursorganen die overheidstaken uitvoeren, is een typisch Nederlands verschijnsel. Van der Sande kwam tot deze conclusie toen hij in Brussel werkte voor de Permanente Vertegenwoordiging van Nederland bij de Europese Unie. “Dat is historisch gegroeid. Het initiatief om kwaliteit te bewaken kwam in Nederland vaak uit de betreffende branches zelf en werd niet eenzijdig door de overheid opgelegd. Onze zuivelsector is daarvan een bijzonder voorbeeld. De manier waarop wij kaas maken, is echt een specialisme. Die opgebouwde ervaring zie je in onze organisatie weerspiegeld.” Dat zelfstandige bestuursorganen als het COKZ privaatrechtelijk zijn, moest hij in Brussel nog wel eens uitleggen. Maar ook aan buitenlandse auditors.
“Al snel ontstaat het beeld van een commerciële partij die ook nog eens tarieven rekent. Of deze dan rechtstreeks aan de inspecteur worden betaald”, lacht hij.
Van der Sande verheldert dan dat het COKZ een onafhankelijke stichting is van meer dan honderd jaar oud, die deze opdracht zonder winstoogmerk uitvoert. Het zeskoppige bestuur kiest een voorzitter uit hun midden die de ministers van LNV en Volksgezondheid moeten goedkeuren. Zij dienen ook in te stemmen met de benoeming van de overige leden. “We besteden veel aandacht aan de onafhankelijkheid van ons bestuur. Het zijn geen mensen uit de sector zelf en ze hebben hun bestuurservaring in een andere hoek opgedaan. Onze voorzitter komt bijvoorbeeld bij de Rabobank vandaan.”

Reputatie

Toch is het COKZ in het buitenland een begrip, vertelt Van der Sande. “De NVWA certificeert alleen de voedselveiligheid, wat onder andere voorkomt dat grondstoffen niet uit gebieden met dierziekten komen. Wij borgen kwaliteit en geven daarvoor eigen certificeringen uit, zoals die voor Goudse kaas. Het product Gouda Holland heeft bijvoorbeeld een beschermde oorsprongsbenaming in Brussel en daarvan kennen buitenlandse afnemers ons. Maar we presenteren ons internationaal altijd samen met de NVWA en het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit.” Er zijn landen die Goudse kaas proberen na te maken. Deze producten benaderen volgens hem bij lange na niet de Nederlandse kwaliteit. Door veel zorg te besteden aan onder meer de juiste smaak, geur en het vetgehalte onderscheidt de échte Goudse kaas zich van de neppers. En er is internationaal volop vraag naar die kwaliteit.
De controle-autoriteit geeft jaarlijks meer dan 80.000 certificaten af voor kleine partijen tot containers vol. De sector overweegt een Nederlands kwaliteitslabel in te voeren om te garanderen dat de melk waarvan de kaas is gemaakt daadwerkelijk afkomstig is uit Nederland.

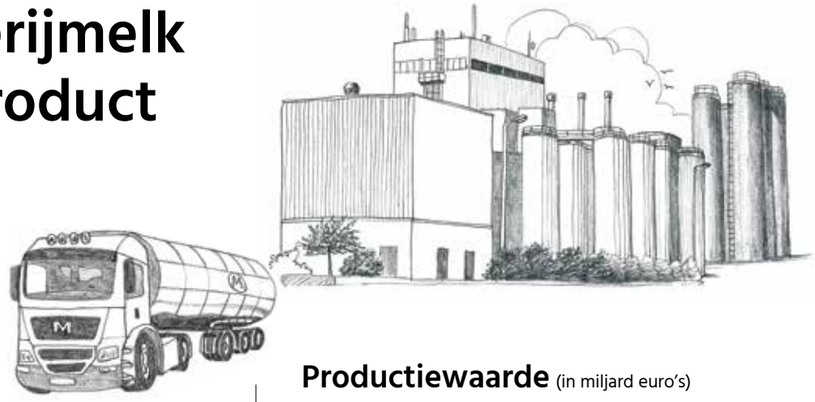
Nauwe samenwerking

Het geheim van het internationale zuivelsucces zit volgens Van der Sande in de samenwerking. “Ik vergelijk het COKZ wel eens met een wijkagent die weet wat er speelt. We zitten dicht op de sector, maar zijn wel onafhankelijk. Zowel de NVWA als de Raad voor Accreditatie auditen ons. Ook krijgen we daarvoor regelmatig bezoek van de Europese Commissie en de autoriteiten van landen buiten de EU zoals de Verenigde Staten en China. Als wij de wijkagent zijn, dan is de NVWA het arrestatieteam, voor als het uit de hand loopt. Wij maken een procesverbaal op, zij bepalen het vervolg. Dat kan een bestuurlijke boete zijn of het intrekken van een vergunning. Voor die laatste stap moet een bedrijf het wel bont maken. Denk aan het voortdurend opduiken van infecties als Salmonella of E.coli, of aan het niet schoon genoeg werken.”
Van der Sande gelooft in dit samenwerkingsmodel. “Eén grote organisatie die alle inspecties uitvoert, haakt niet zo makkelijk aan bij de ontwikkelingen en innovaties in het veld.” Hij is ervan overtuigd dat de Nederlandse zuivelketen door de geïntegreerde kennis en ervaring en het onafhankelijk toezicht een hoogstaand niveau van veiligheid en kwaliteit heeft bereikt.

80.000

certificaten geeft het COKZ jaarlijks af voor kleine en grote partijen zuivelproducten.

Van boerderijmelk tot zuivelproduct



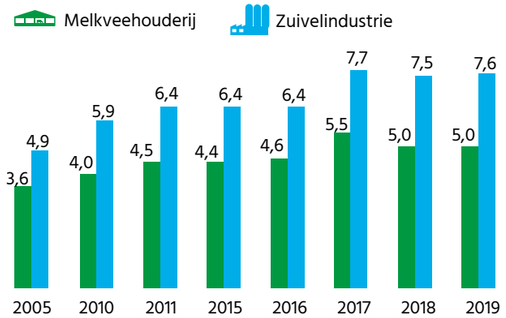
Melkaanvoer Nederland 2019

13.788.000 ton

2015	2016	2017	2018	2019
13.331.000	14.324 000	14.296 000	13.881.000	13.788.000

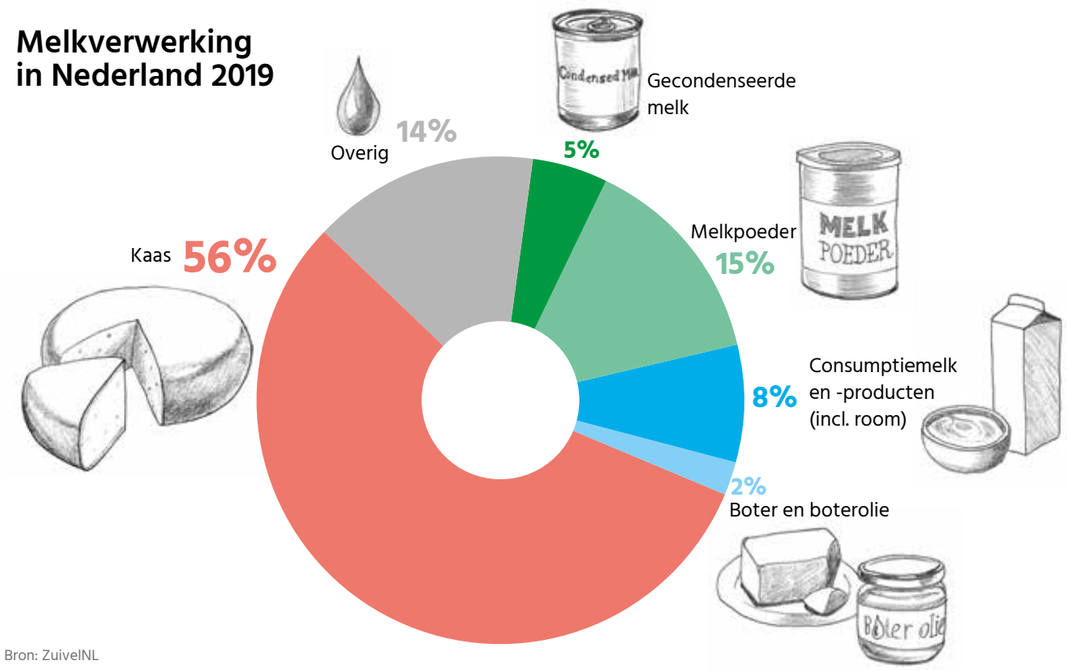
Bron: RVO.nl

Productiewaarde (in miljard euro's)



Bron: Eurostat (melkveehouderij), ZuivelNL (zuivelindustrie; 2019 betreft schatting)

Melkverwerking in Nederland 2019



Bron: ZuivelNL

Internationale erkenning voor lokale trots

De beschermde oorsprongsbenaming en de beschermde geografische aanduiding van Hollandse kazen stimuleren de export aanzienlijk. Maar dat niet alleen, de kwaliteitsregelingen zorgen er ook voor dat generieke Nederlandse zuivel nog meer in de smaak valt.

Nederlanders die tijdens hun vakantie over de grens een stuk vertrouwde Goudse kaas in hun winkelmandje leggen, kunnen onaangenaam worden verrast. De kaas blijkt absoluut niet te smaken zoals thuis. Grote kans dat op de verpakking de toevoeging 'Holland' ontbreekt. En dan kan de lekkernij ook buiten hun moederland bereid zijn. Alleen Goudse kaas met de beschermde titel Gouda Holland is gegarandeerd volgens traditioneel recept in Nederland geproduceerd. Met Gouda Holland weet je wat je koopt.

100% van eigen bodem

De kwaliteit en reputatie van echte Goudse kaas en ook Edammer kaas waren in 2010 reden om deze kazen te nomineren onder de Europese kwaliteitsregeling op basis van geografische eigenschappen. Landbouwproducten, voedsel en wijnen die deze Beschermde Geografische Aanduiding (BGA) verdienen, komen uit de betreffende streek en voldoen aan verschillende criteria die streng worden gecontroleerd. Zo mag Feta alleen Feta heten als het product in Griekenland is bereid. Kaas bestempeld als Gouda Holland en Edam Holland zijn 100% Nederlands in recept, melk, plaats van rijpen, vakmanschap en trots. De bereiding met unieke bacterieculturen heeft een lange geschiedenis die Nederlandse kaas bijzonder maakt.

Internationaal succes

Niet alleen Nederlanders op vakantie in het buitenland kunnen teleurgesteld worden door schijnbaar vertrouwde kaas. Consumenten en producenten wereldwijd verwachten hoge kwaliteit en een specifieke smaak van dit Nederlandse zuivelproduct. Precies deze kenmerken zorgen voor het internationale succes en dat maakt een Europese kwaliteitsregeling als de BGA zo belangrijk voor de export.

De BGA benadrukt dat die reputatie en kwaliteit onlosmakelijk verbonden zijn met een specifieke geografische oorsprong. Kaasmakers van bijvoorbeeld Gouda Holland kaas werken volgens dezelfde traditionele procedés zoals door de eeuwen heen door kaasmakende boeren is ontwikkeld. Ze verfijnden de bereiding en rijping naarmate de kennis van technologie, kwaliteit en hygiëne toenam. Dat zorgde voor een groei in vraag en aanbod, waardoor de productie uiteindelijk verhuisde van boerderij naar fabriek.

Complex

De eeuwenlange ontwikkeling van de Nederlandse productieomstandigheden voor melk en kaas heeft het lokale vakmanschap naar een hoog en gelijkvormig plan getild. De overheid stimuleerde daarbij onderzoek, onderwijs en voorlichting. Op deze kunst van het kaasmaken heeft een complex van factoren invloed die kaasmakers in andere regio's niet kunnen nabootsen. Zo geven de traditionele bacterieculturen, ook wel zuursels genoemd, iedere soort kaas haar specifieke kenmerken en wordt de melkkwaliteit bepaald door de koeien en hun omgeving. Ook de rijping onder ideale klimatologische omstandigheden van kazen op houten planken zorgt voor een geleidelijke en perfecte rijping van de kaas. Wat is het ▸

resultaat van deze werkwijze? De Gouda Holland kaas die minimaal 28 dagen gerijpt is, heet jonge kaas. Bij een langere rijping spreekt men van belegen of oude kaas. Na een jaar kan het product nog als overjarig worden gegeten. De karakteristieke smaak ontwikkelt zich gedurende de rijping van mild tot pittig. Tijdens de rijping wordt kaas steviger van structuur en naarmate de kaas langer rijpt, wint deze aan smaak.

Verbonden met de bron

Gaat de BGA over reputatie en herkomst, de Beschermde Oorsprongsbenaming (BOB) is specifieker over de herkomst. Producten die onder de Europese kwaliteitsregeling BOB vallen, zijn sterk verbonden met de plaats waar ze vandaan komen. Noord-Hollandse Gouda is een BOB sinds 1996. Het product voldoet aan alle criteria voor Gouda Holland, maar de melk komt in dit geval van koeien die grazen op aangewezen weiden in de provincie Noord-Holland. Deze gebieden zijn omgeven door het IJsselmeer, de Waddenzee en de Noordzee. Dat geeft het gras en zo ook de melk een specifiek karakter. Beemsterkaas is een voorbeeld van een Noord-Hollandse Gouda. Een andere BOB is de Friese nagelkaas Kanter.
Een derde kwaliteitsregeling is de Gegarandeerd Traditionele Specialiteit (GTS). Die vertelt de consument niets over de herkomst, maar over de traditionele kenmerken zoals de samenstelling of de manier van bereiden. Boerenkaas is een GTS die kaasmakers niet in een fabriek mogen bereiden. Met ambachtelijkheid als onderscheidende factor, wordt de ongepasteuriseerde melk door de boer op een boerderij tot Boerenkaas verwerkt.

Continue kwaliteit

De zuivelsector heeft een kwaliteitsborgingssysteem dat is afgestemd op Europese en Nederlandse wetgeving; daar doet de zuivelsector zelf nog een schepje bovenop met aanvullende veiligheids- en kwaliteitseisen. Het leverde de sector in 2017 een lovende beoordeling op van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) die stelde dat de Nederlandse zuivelsector ‘een zeer hoog niveau van voedselveiligheid van melk en zuivelproducten’ heeft. Het systeem borgt de kwaliteit van de koemelk, via het vakmanschap van de melkveehouders, het transport, de ontvangst in de fabriek, de kennis en kunde van de kaasmaker en uiteindelijk tot het eindproduct, een kant-en-klare kaas. De kwaliteitssystemen door de keten heen dragen bij aan de bewaking van de hoogwaardige kwaliteit van de kaas. Ook wordt iedere Gouda Holland kaas tijdens de bereiding voorzien van een unieke code. Zuivelautoriteit Controle Orgaan Kwaliteits Zaken (COKZ) koppelt deze codes aan de keuringsgegevens in een register. Pas wanneer het COKZ de laatste controle heeft uitgevoerd en ook de smaak goedkeurt, krijgt de kaas het kwaliteitszegel Gouda Holland.

De traditionele en nauwkeurig bewaakte procedés, uitmondend in een voortreffelijke smaak, bezorgden Nederlandse zuivelproducten mondiale roem. Europese geografische kwaliteitsregelingen beschermen kazen als Edam Holland en Noord-Hollandse Gouda. Daarom zijn ze van groot belang voor de export van Nederlandse kaas en andere zuivel, en voor het Nederlands aanzien als ‘s werelds topproducent van kaas.

15,5 %

Producten met een geografische aanduiding vertegenwoordigen 15,5% van de totale EU-uitvoer van agrovoedingsproducten.

€ 75 Miljard

Agrovoedingsproducten met een geografische aanduiding vertegenwoordigen in de Europese Unie samen een verkoopwaarde van 74,76 miljard euro.

EVERT JAN KRAJENBRINK is landbouwraad bij de Nederlandse ambassade in Japan.

‘Hollandse kaas op de Japanse markt’

Smaak en herkomst van voeding zijn voor Japanners onderdeel van de kwaliteit, zegt **Evert Jan Krajenbrink, l**andbouwraad op de Nederlandse ambassade in Japan. Hierdoor is Japan een belangrijk afzetgebied voor Nederlandse zuivel. “Op de Nederlandse ambassade in Tokio onderhoud ik de contacten met de Japanse agrarische sector. We ondersteunen de export van Nederlandse zuiveltechnologie en -producten naar Japan, onder meer door het openhouden van de markt. In Japan promoten we Nederlandse producten door bijvoorbeeld beurzen, missies en proeverijen te organiseren. Japan is buiten de EU onze grootste afzetmarkt voor kaas. Die export groeide in 2019 van 87,7 tot 97,7 miljoen euro. Japanners prefereren regionale producten. De herkomst is voor hen onderdeel van de kwaliteit, zowel voor binnenlandse als buitenlandse waar. Bij de aankooppriorities voor voeding staat smaak op één, blijkt uit onderzoek. De prijs komt pas op de vierde plaats, na gezondheid en herkomst. Japanners nuttigen onze harde kazen vooral bij de borrel. Ze kopen vaak verschillende soorten kaas voorgesneden in één verpakking, zodat ze die allemaal kunnen proberen.
Sinds vorig jaar hebben we een vrijhandelsakkoord met Japan. Voor onze populaire halfharde kazen is afgesproken dat de importtarieven in vijftien jaar worden afgebouwd van 29,8% naar nul. En Japan gaat toezicht houden op Europese, geografische keurmerken zoals BGA voor Gouda Holland en Edam Holland kaas. Want die bescherming vinden ze voor hun eigen regionale producten ook belangrijk. De Japanse consument is nu eenmaal erg gevoelig voor kwaliteit.”

WIM BETTEN is algemeen directeur CONO Kaasmakers.

‘Kwaliteit is een totaalpakket’

CONO Kaasmakers bereidt Beemster kaas met het BOB-keurmerk. Dat is volgens **algemeen directeur Wim Betten** een belangrijk middel om Nederlands uitstekende zuivelreputatie in binnen- en buitenland te ondersteunen. “Een keurmerk krijg je niet zomaar. Nederlandse zuivel heeft in binnen- en buitenland een goede naam en keurmerken als BGA en BOB bevestigen de kwaliteit die we leveren. Daarop worden we ook gecontroleerd. De Beemster kaas van CONO is exclusief en het BOB-keurmerk draagt daaraan bij. De consument weet dat de kwaliteit dan verzekerd is en dat proeft hij. Kwaliteit gaat over het voldoen aan criteria als smaak en consistentie, maar ook over beleving. Daarbij speelt het Nederlandse verhaal een rol, waar ons land voor staat in de zuivelproductie. De koper vertrouwt erop dat hij volgende maand dezelfde kaas krijgt en de zuivelproducent weet hoe de kaas moet smaken en hoe deze smaak zich ontwikkelt gedurende de rijping. Kwaliteit is een totaalpakket. Onze pittige Beemster is een Noord-Hollandse Gouda kaas en die heeft niet voor niets een BOB-keurmerk. De koeien grazen op Noord-Hollandse zeekleigrond en het gras neemt daar iets van mee. Dat proef je aan de duurzame Noord-Hollandse weidemelk en uiteindelijk ook aan de kaas. De kwaliteit houden we in stand door de procedures te volgen en bij te sturen waar en wanneer nodig. Kaasmaken is een vak dat in Nederland al honderden jaren wordt beoefend. Om een uitzonderlijke kwaliteit te leveren moet je in elke stap van het proces iets extra’s doen. Dat doen wij in de omgang met het gras en het land, de koeien en met behoud van ambachtelijke tradities op onze eigen unieke wijze. De technologische kennis hebben we van het begin tot het eind in onze vingers. Daar moeten we met elkaar heel zuinig op zijn, want het schonk ons een groot vertrouwen op de wereldmarkt. Een zuivelproduct uit Nederland heeft altijd al een streepje voor.”

‘Met onze zuiveltraditie dragen we bij aan de voedselvoorziening wereldwijd’

GUIDO LANDHEER is plaatsvervangend directeur generaal Agro Internationaal bij het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit.

Zuivelketen in beeld
Emiel Jansen is RMO-chauffeur en directeur van Germo Logistiek B.V.

In de gouden zuiveldriehoek werkt de Nederlandse overheid intensief samen met bedrijven en kennisinstituten. Guido Landheer over markttoegang, internationale samenwerking en het delen van expertise om de wereld te kunnen voeden.

Op handelsmissies, via landbouwraden op ambassades en in gezamenlijke projecten werken de Nederlandse private sector en de overheid eensgezind aan de ontwikkeling en presentatie in het buitenland van ‘hun’ zuivel. Die behoort tot één van de topsectoren, Agri & Food, waarin Nederland wereldwijd excelleert. Guido Landheer is plaatsvervangend directeur generaal Agro Internationaal bij het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit (LNV) en onthult ‘het geheim’ van de zogeheten gouden driehoek in deze Nederlandse topsector: de samenwerking tussen overheid, bedrijfsleven en kennisinstituten. Die zet zwaar in op innovaties, bijvoorbeeld in de melkveehouderij. Het menselijk kapitaal wordt daarbij niet vergeten. De overheid ondersteunt opleidingsprogramma’s, zodat er voldoende professionals klaarstaan voor de branche. Onderzoek, innovatie, educatie en praktijkleren; alles is gericht op de ontwikkeling van een duurzame zuivelketen.

Internationale oriëntatie

De gouden zuiveldriehoek vaart met deze strategie geen nationale koers, vertelt Landheer. “We kijken over de grens. Hoe presenteren we ons, waar is het zinvol om onze producten en kennis onder de aandacht te brengen en met wie kunnen we samenwerken?” Zo loopt er internationaal onderzoek naar onder meer de uitstoot van CO_2 in de landbouw, waarbij ook de zuivelsector is betrokken. In Californië zitten daarvoor tientallen Amerikaanse en Nederlandse partijen bij elkaar, zowel universiteiten als bedrijven. Met Japan ontwikkelt Nederland nieuwe robotsystemen voor het verwerken van mest, het voeren van koeien en het monitoren van hun gezondheid. “En in Kenia helpen we kleine boeren met de teelt van voedergewassen zoals olifantsgras. Goede voeding voor de koe én materiaal voor onder andere melkpakken.”

Zij aan zij

Krachten bundelen zit agrarisch Nederland in het bloed. “Toen ik nog directeur topsectoren bij Economische Zaken was, ▸

keken we met enige bewondering naar de agrosector. Daar zagen we van oudsher langdurige en intensieve samenwerkingsverbanden, zeker in de zuiveltak." Daardoor weten de belanghebbenden elkaar in binnen- en buitenland makkelijk te vinden, wat Nederland volgens Landheer internationaal 'heel sterk' maakt. Om dat te ondersteunen heeft LNV een ruim honderd jaar oud netwerk van inmiddels 49 landbouwraden op ambassades wereldwijd. Zij leggen daar contacten met lokale kennisinstituten, bedrijven en overheden. Ze verzamelen marktinformatie en initiëren kleinschalige projecten waarbij ze bijvoorbeeld wetenschappers uit Wageningen en zuivelproducenten betrekken. Die nemen natuurlijk ook zelf het initiatief als ze kansen zien, vult Landheer aan. Ook zorgt de Nederlandse overheid indien nodig voor markttoegang. Voor veel landen worden we geconfronteerd met beperkingen van de markttoegang. Door tussenkomst van de Landbouwattache wordt vaak erger voorkomen. "Ik was onlangs in Zuid-Afrika, waar ons pluimvee niet naar binnen mocht. Via bilaterale besprekingen met de Zuid-Afrikaanse overheid is het ons gelukt om weer toegang te krijgen."

Op missie

Bij het staatsbezoek dat koning Willem-Alexander en koningin Máxima brachten aan Indonesië, reisde Landheer mee, onder andere samen met een zuivel-delegatie. Er zijn exclusieve handelsmissies voor zuivel, maar de sector wordt ook betrokken bij andere missies. Zoals bij de reis van premier Rutte naar Nigeria eind vorig jaar. "Het is vooral voor het midden- en kleinbedrijf een prachtige manier om een land te leren kennen en een netwerk op te bouwen." In het kielzog van een minister of ander kopstuk gaan ter plekke deuren open voor ondernemers. Het gaat daarbij volgens Landheer niet om contracten, maar om contacten. Netwerkbijeenkomsten, seminars en *match-making*-middagen brengen de partijen bij elkaar. En als een contract al in de lucht hing, kan het gezelschap van een politicus of koning op een missie aanleiding zijn voor een feestelijk tekenmoment. Deze resultaten van handelsmissies worden gemeten. "Op de lange termijn komen er altijd contracten uit voort."
Zo tekende FrieslandCampina in aanwezigheid van premier Mark Rutte en de Nigeriaanse president Muhamma Buhari een samenwerkingsovereenkomst. Het bedrijf gaat Nigeriaanse boeren helpen om hun melkproductie te verhogen en de kwaliteit ervan te verbeteren.
De Nederlandse overheid is samen met bedrijven en kennisinstellingen ook present op internationale beurzen, zoals de jaarlijkse Grüne Woche in Berlijn. Op deze befaamde landbouw- en levensmiddelenbeurs promoten ze gezamenlijk de zuivel in het Holland Paviljoen. Frau Antje, de in klederdracht gehulde kaasambassadeur voor Duitsland, is er altijd een enorm succes.

> 'De bevolking goed kunnen voeden, is cruciaal voor een samenleving. Nederland heeft de expertise om daar een rol in te spelen'

Kwaliteit en kennis

Kwaliteit is doorslaggevend, want daarom staan we internationaal bekend, vertelt Landheer. Die reputatie zorgde de laatste jaren voor een groei van kennisexport. "Onze deskundigheid van kaas, boter, melkpoeder, machines, veevoer, mestverwerking en melkvee is zeer gewild. We ondersteunen onder meer China met programma's voor de verbetering van de lokale veestapel. Dat gaat in de basis over hoe je een boerderij duurzaam runt en met welk type koeien. Daar zijn we goed in. De wortels daarvan liggen in de traditie van samenwerking. Die begint in Nederland door er met elkaar voor te zorgen dat we de allerbeste producten hebben. Daarnaast ontwikkelen we kennis samen met buitenlandse partijen."

Honger terugdringen

Landheer en zijn medewerkers ondersteunen de zuivelsector, ook in de huidige coronacrisis met wereldwijd gesloten grenzen. Europa krijgt nu extra aandacht. "We onderzoeken aanpassingen in de zuivelsector en de eerste vraag is of de globalisering doorzet. We verwachten dat de handel met nabijgelegen landen zal groeien, maar helemaal lokaal of regionaal zal die nooit worden." Landheer refereert aan het internationale voornemen om honger in alle windstreken terug te dringen. In de *Sustainable Development Goals* van de Verenigde Naties heeft dit duurzame ontwikkelingsdoel prioriteit. Daar komt volgens Landheer nog bij dat de coronacrisis tot een economische terugval leidt die vooral in ontwikkelingslanden zorgt voor werkeloosheid, armoede en uiteindelijk honger.

Meer dan geld

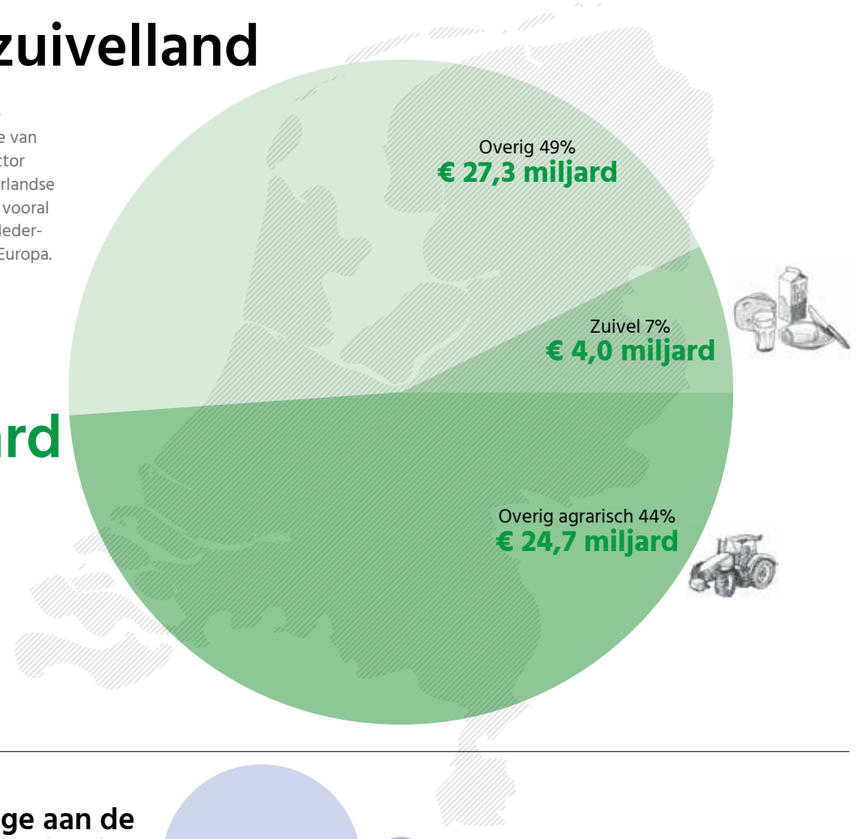
"De bevolking goed kunnen voeden, is cruciaal voor een samenleving. Nederland heeft de expertise om daar een rol in te spelen. Wij weten hoe je efficiënt met de grondstoffen omgaat. Denk aan onze langlopende zuivelprogramma's in Nigeria gericht op voedselzekerheid. We verkopen onze melk niet om vervolgens weer hard weg te rennen. Het gaat om meer dan geld. Dat zie je aan alle projecten waarin we met elkaar iets moois ontwikkelen zoals bijvoorbeeld lokale stalsystemen. We hebben een maatschappelijke verantwoordelijkheid naar die landen toe." Zo komt de nauwe samenwerking tussen overheid, bedrijfsleven en kennisinstituten niet alleen ten goede aan de export van Nederlandse zuivelproducten. "Door onze zuiveltraditie enerzijds en de creatieve inzet van kennis anderzijds dragen we bij aan de voedselvoorziening wereldwijd."

Een echt zuivelland

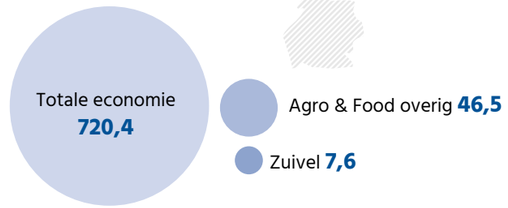
Nederland is een belangrijk zuivelexportland. Met een exportwaarde van 7,6 miljard euro levert de zuivelsector een bijdrage van 7% aan het Nederlandse handelsoverschot. Dat danken we vooral aan onze buurlanden. Van alle in Nederland verwerkte melk blijft 80% in Europa.

Handelsoverschot Nederland 2019

€ 56 miljard

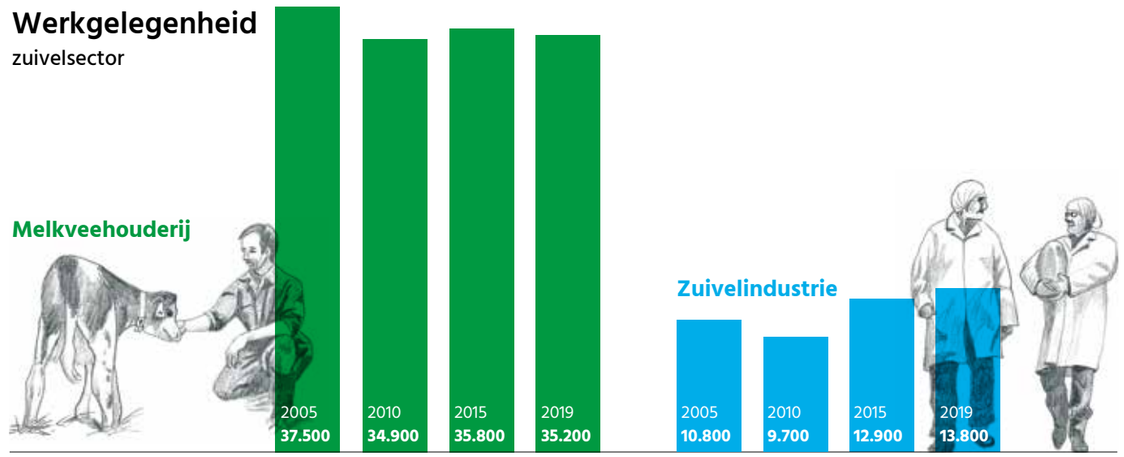


Bijdrage aan de Nederlandse economie 2018
(in miljarden euro's)



Bron: ZuivelNL, Wageningen Economic Research

Werkgelegenheid
zuivelsector



Bron: Eurostat, Wageningen Economic Research

Duurzaamheid in de zuivelindustrie geldt meer en meer als kwaliteitsmaatstaf voor Nederlandse zuivelproducten. Sterker nog, de grote internationale voedingsindustrie en retailers baseren er steeds vaker hun inkoopbeleid op.

Aantoonbare duurzaamheid verkoopt zichzelf

Duurzaamheid is een breed begrip. Wanneer je een product wilt verduurzamen, zul je duurzaamheid eerst moeten definiëren. Wat verstaan we in Nederland onder duurzame zuivel? En, minstens zo belangrijk, wat verstaan overheden en zuivelafnemers eronder? En hoe verhouden Nederlandse duurzaamheidscriteria zich ten opzichte van die in exportlanden? In West-Europa of Rusland gelden andere behoeften ten aanzien van duurzaamheid dan in Zuid-Amerika of China. In het ene land ligt het accent op diergezondheid en welzijn, in het andere land weegt biodiversiteit of CO_2-uitstoot zwaarder.

Proactief beleid

De Nederlandse zuivelsector luistert daarom goed naar wat de maatschappij, afnemers en de overheid, in binnen- en buitenland, verwachten en probeert op die verwachting aan te sluiten. Zo kun je met proactief beleid vooruitlopen op wetgeving. Een mooi voorbeeld van aansluiten op de wensen van de maatschappij is weidegang. Toen rond 2010 het aantal koeien in de wei afnam, zorgde dat in Nederland voor de nodige ophef. De koe is een kenmerk van het Nederlandse landschap en Nederlanders hechten veel waarde aan het zien van koeien in de wei. Daarom besloot de zuivelsector om weidegang te gaan stimuleren door melkveehouders coaching, kennis en een financiële stimulans aan te bieden en door weidemelkproducten in de markt te zetten. Dit had succes. Het aantal melkveebedrijven met weidegang is sinds 2018 weer boven het gewenste niveau van 81,2% in 2012 en de consument kan nu zelf kiezen voor een weidemelkproduct. Nederland had hierbij een voortrekkersrol. Inmiddels eisen de afnemers ook in andere landen weidegang.

> Weidegang is in Nederland weer boven het gewenste niveau van 81,2%

De Duurzame Zuivelketen

In Nederland speelt de Duurzame Zuivelketen (DZK) een centrale rol bij het structureel en aantoonbaar verduurzamen van de gehele zuivelketen. De DZK is een samenwerkingsverband tussen melkveehouders en de zuivelondernemingen en werkt in overleg met boerenorganisaties, de overheid, wetenschap en onderwijs en maatschappelijke, natuur- en milieuorganisaties. De Duurzame Zuivelketen wordt gecoördineerd en gefinancierd door ZuivelNL, de ketenorganisatie van de Nederlandse zuivelsector. Zuivelondernemingen en melkveehouders werken binnen de DZK volgens gezamenlijk geformuleerde doelstellingen aan verduurzaming op een aantal hoofdthema's: klimaatverantwoorde zuivelproductie, continu verbeteren van diergezondheid en dierenwelzijn, behoud van weidegang, biodiversiteit en milieu. Voor zowel de Nederlandse consument als de overheid zijn dit de belangrijkste thema's binnen de zuivelsector om te werken aan een duurzamere wereld.

Monitoring

Jaarlijks rapporteren experts van Wageningen Economic Research over de voortgang van het behalen van de doelen van de Duurzame Zuivelketen. Voor 2019 zijn diverse doelstellingen behaald, zoals op het gebied van energie-efficiëntie, verantwoorde soja (100%), weidegang en verantwoord gebruik van antibiotica in de melkveehouderij. Voor het antibioticagebruik geldt inmiddels dat ruim 99% van de Nederlandse melkveebedrijven voldoet aan de actiewaarden van de onafhankelijke Autoriteit Diergeneesmiddelen (SDa). De sector krijgt veel waardering voor het behalen van de doelstelling en het verder terugbrengen van antibioticagebruik. Proactief beleid zorgt ervoor dat de sector vooruitloopt op Nederlandse wetgeving. De waardering voor het behalen van duurzaamheidsdoelen is belangrijk voor het behoud van draagvlak en voor de motivatie bij melkveehouders om blijvend te verduurzamen. Daarnaast toont de zuivelsector zich een betrouwbare partner; belangrijk voor de toekomstige samenwerking. Naar 2030 toe zijn nieuwe duurzaamheidsdoelen vastgesteld, ook voor drie nieuwe thema's: verdienmodellen voor het melkveebedrijf, grondgebonden melkveehouderij en veiligheid op het boerenerf.

Duurzaamheid aantoonbaar maken

Aantoonbare verbeteringen op het gebied van duurzaamheid zijn van groot belang voor de Nederlandse zuivelsector, ook met het oog op internationale handel. In veel duurzaamheidsontwikkelingen loopt Nederland voorop. Het is voor zuivelondernemingen essentieel om dit aan internationale afnemers te kunnen laten zien. Daar is een eenduidige methodiek voor nodig die door verkopers én afnemers kan worden gebruikt. In 2013 presenteerde het Global Dairy Platform het DSF (Dairy Sustainability Framework) om wereldwijd de verduurzaming van zuivel te stimuleren en om een methodiek te ontwikkelen die stappen op verduurzaming aantoont.

Veel efficiënter

Voor de afnemers was DSF echter te vrijblijvend en te algemeen. Zuivelondernemingen en afnemers verzochten DSF daarom een methodiek te ontwikkelen voor aantoonbare verduurzaming op individueel bedrijfsniveau. Voor zuivelafnemers is een eenduidige methodiek voor duurzaamheidscriteria belangrijk naar de consument toe. En efficiënt; ze kunnen gezamenlijk en volgens een afgesproken methodiek lokale audits uitvoeren in plaats van met veel verschillende partijen.
Voor de methodiek klopte het DSF aan bij SAI (Sustainable Agriculture Initiative Platform), een organisatie vanuit de voedingsindustrie die de ontwikkeling van duurzame landbouw ondersteunt en waarin zuivelondernemingen en grote internationale zuivelafnemers, zoals Nestlé, Danone, Unilever en Mars, vertegenwoordigd zijn. SAI ontwikkelde het Sustainable Dairy Partnership (SDP); een internationale duurzaamheidsmethodiek voor de zuivelsector. Aan de basis van deze methodiek staat een matrix met 5 volwassenheidsniveaus van het management systeem en een tool waarmee zuivelproducent en afnemer de gewenste gegevens uitwisselen. Hiermee kunnen verwerkers van zuivel vastleggen en aantonen welke volwassenheidsniveau zij hebben binnen de SAI-duurzaamheidsmethodiek.

Toekomstbestendig

Dankzij de inzet en prestaties van de Duurzame Zuivelketen is de Nederlandse melkveehouderij en zuivelindustrie goed op weg wat betreft de verduurzaming van zuivelproducten en -processen. Op veel onderdelen loopt Nederland voor op andere zuivelproducerende landen. Op sommige thema's valt nog winst te boeken. Vaststaat dat duurzaamheid nooit klaar is. Vastleggen, monitoren, meten en verbeteren vormt de basis van toekomstbestendige duurzaamheid in de zuivel. Een goede samenwerking tussen melkveehouders en zuivelondernemingen is essentieel om de duurzaamheid van de Nederlandse zuivel te borgen, te verbeteren en vooral ook: inzichtelijk te maken.

Hoe werkt het Sustainable Dairy Partnership?

De kracht van het systeem is de eenduidigheid van de gegevens tussen zuivelafnemers en hun leveranciers. Zuivelproducenten en hun toeleverende melkveehouders kunnen hun duurzaamheidsscore stapsgewijs verbeteren, op basis van de 5 volwassenheidsniveaus:

1. Deelname aan het programma
2. Prioritering van 11 geformuleerde thema's (KPI's)
3. Doelstellingen formuleren en hiernaar handelen
4. Voortdurend verbeteren van duurzaamheid en hierover rapporteren
5. Resultaten boeken en anderen hiermee inspireren

Ieder van de 5 volwassenheidsniveaus heeft een groot aantal criteria waarmee kan worden aangetoond dat duurzaamheid goed is geïmplementeerd in het managementsysteem van de zuivelverwerker. Ook de duurzaamheidsaanpak bij de toeleverende melkveehouders is hiervan onderdeel. De zuivelbedrijven die zich committeren aan het Sustainable Dairy Partnership, bepalen zelf wat voor hun specifieke situatie het belangrijkst is om duurzaamheidswinst te boeken. Dit doen zij op basis van 11 thema's:

1. Uitstoot broeikasgas
2. Bemesting
3. Afvalstromen
4. Watergebruik
5. Grondgebruik
6. Biodiversiteit
7. Marktontwikkeling
8. Bijdrage aan de lokale economie
9. Werkomstandigheden
10. Productkwaliteit en -veiligheid
11. Diergezondheid en -welzijn

De afnemer van een zuivelproduct kan eenvoudig en snel op een rapport van één pagina aflezen hoe de progressie van zijn leverancier is op basis van de startwaarden.

‘We weten heel goed wat we kunnen én willen’

In de Nederlandse zuivelsector wordt volop samengewerkt en snel geschakeld. Dit zorgt voor een bundeling van expertise in proces- en productontwikkeling. Wageningen Universiteit speelt hierbij een centrale rol.

THOM HUPPERTZ is buitengewoon hoogleraar Dairy Science & Technology aan de Wageningen University & Research (WUR) en werkt daarnaast als Principal Scientist Food structuring bij FrieslandCampina.

Zuivelketen in beeld

Jeroen van Binsbergen is Research Analist Dairy Physics & Chemistry bij FrieslandCampina in Wageningen.

“Iedereen kan produceren, maar je moet sneller, beter en efficiënter zijn.” En dat niet alleen, aldus buitengewoon hoogleraar Dairy Science & Technology Thom Huppertz. “Ook voorop blijven lopen door producten in de markt te zetten die anderen niet of nóg niet hebben.” De Nederlandse zuivelindustrie draait op deze werkwijze. Innovatie is daarvoor cruciaal, stelt Huppertz. “Je moet de basisgrondstof melk heel goed snappen, net als de verwerkingsprocessen en vervolgens moet je zien wat je allemaal nog meer kunt doen.” Eveneens van belang is weten waaraan de retail en consument behoefte hebben. Daarvoor dien je de markt door en door te kennen.

Smaken verschillen

Hoewel Nederlanders veel zuivel consumeren, liggen de groeimarkten over de grens. “Nederland is behoorlijk verzadigd, maar Azië en Afrika zijn in opkomst. Daar hoef je niet aan te komen met een mooie, extra belegen Goudse kaas. In Azië denken ze bij kaas niet gelijk aan ▸

een boterham, wel aan iets wat je kunt smelten en gebruiken in pasta's en op pizza's. Ook voor traditionele gerechten smelten ze kaassoorten die niet te sterk smaken. Daar moeten we ons bewust van zijn. Wat hebben zij nodig en hoe kunnen we dat maken?" Chocolademelk doet het nu goed in vooral Europese landen. "Dat is van oudsher een goed product waar iedereen blij mee is. Je kunt het overal wel vinden, maar hier blijkt kwaliteit mee te spelen. De smaak moet aanslaan bij het profiel en de wensen van de consument. Dat betekent heel goed opletten wat die consumeert." Zo zijn Nederlanders gewend aan verse, gepasteuriseerde melk. Gesteriliseerde melk is hier minder populair, vertelt Huppertz. Maar in landen die traditioneel geen grote zuivelindustrie hadden, vindt men gepasteuriseerde melk niet lekker. "Zij importeerden melk, vaak gesteriliseerd. Bij die smaak moet je aansluiten met producten. Iets totaal nieuws lanceren is riskant."

Voorhoede

Nederland behoort al ruim honderd jaar tot de voorhoede in zuivelonderzoek. Daarmee is een fundament gelegd waarop we volgens Huppertz nog steeds bouwen. "Dat klinkt door in ieder product. Je kunt niet zeggen: we maken even iets heel nieuws. Onze kaas is door de jaren heen steeds verder ontwikkeld. Daaruit ontstonden allerlei varianten. Neem melkschuim. Daar waren we ruim tachtig jaar geleden al mee bezig. Toen probeerden we schuimende processen in te dammen. Die kennis gebruiken we nu om het beste cappuccinoschuim te maken."
Ook de karnemelk uit boterbereiding is een voorbeeld. Uit het traditionele boterproces veertig jaar geleden was die zuur en niet goed bruikbaar voor verdere verwerking. "Het lag aan de boterbereiding. Dat proces was op zich prima en er kwam goede boter uit voort. Maar de karnemelk als bijproduct werd voornamelijk gebruikt als veevoer en nauwelijks voor humane consumptie. Totdat onderzoek een nieuw bereidingsproces opleverde, waarbij de karnemelk niet zuur werd. Dat wordt wereldwijd nog altijd als standaard gebruikt voor boterbereiding. Net als de karnemelk, die nu een waardevol ingrediënt is." De WUR en NIZO Food Research vervulden een prominente rol bij deze kennisontwikkeling.

12.819

studenten (BSc, MSc en PhD's) telde Wageningen University & Research in het academiejaar 2019/2020. Daarvan waren 2.889 internationale studenten.

MELKEIWIT:
Als bron van hoogwaardige eiwitten is melk de basis voor de ontwikkeling van kwalitatief hoogwaardige ingrediënten die in nutritionele producten worden toegepast. Veel innovatief onderzoek – ook in Wageningen – is gericht op het geschikt maken van melkeiwitten voor die verwerking. Het toepassingsgebied van melkeiwitten wordt daarmee breder en complexer. Naast de traditionele toepassingen wordt melkeiwit onder andere gebruikt in babymelkpoeder, medische voeding – zoals drink- en sondevoeding – en sportvoeding, zoals eiwitrepen.

'We waarderen de keten voortdurend op door nieuwe en betere toepassingen te vinden'

Samenwerking

Vooral de kennisinfrastructuur in ons land vindt Huppertz mooi, waarbij verschillende universiteiten en onderzoeksinstituten met elkaar samenwerken. "Een sector met alleen zuiveltechnologen gaat de mist in. We hebben ook experts op andere gebieden nodig, denk aan procesontwerp, voedselveiligheid en marketing. Juist die combinatie helpt ons steeds verder."
Ook kennis van humane voeding is zo'n terrein. Zuivel moet passen in een gezond dieet. En de ontwikkeling van apparatuur zoals melkmachines op de boerderij en in de fabriek. Soms wordt technologie uit een andere industrie overgenomen.
"De integratie van deze kennis maakt Nederland groot als zuivelland."
Daarvoor wordt nauw samengewerkt en snel geschakeld tussen onderzoeksinstituten, universiteiten en het bedrijfsleven. "Zo blijven we vooroplopen en zijn we aantrekkelijk voor werknemers die op hoog niveau onderzoek willen doen. Als ieder alleen zijn eigen ding doet, ontstaan er heel veel eilandjes." Huppertz schat in dat de helft van het uitgezette onderzoek op de universiteitscampus van buitenlandse klanten komt. "Ze weten dat ze hier krijgen wat ze nodig hebben." Op het terrein zijn eveneens het FrieslandCampina Innovation Centre en het Unilever Foods Innovation Centre gevestigd. Zij werken beiden aan fundamenteel onderzoek, soms doen ze dat gezamenlijk. De overheid stimuleert dergelijke samenwerking met subsidies, vertelt Huppertz. Ook is een Chinees zuivelbedrijf neergestreken op de campus. "Dat ze juist deze plek kozen, zegt wel iets over de toegevoegde waarde."

Andere toepassingen

Melk, yoghurt en kaas zijn altijd de basisproducten geweest, maar zuivel gaat veel verder. De kaasbereiding levert naast kaas ook melkwei op. Daarvan worden veel eiwitingrediënten gemaakt. Die vinden hun weg naar onder meer sport- en medische voeding. Lactose komt terug in farmaceutische applicaties zoals tabletten. "We waarderen de keten voortdurend op door nieuwe en betere toepassingen te vinden. Melk, boter, kaas en melkpoeder zullen altijd groot blijven binnen de zuivelsector. Die hoogwaardige ingrediënten voor specifieke doeleinden komen erbij." Zo groeit de belangstelling voor ouderenvoeding. Bij het stijgen van de leeftijd neemt de eiwitbehoefte toe. "Hoe kunnen we producten ontwikkelen die voldoen aan de behoefte van een persoon? Denk aan medische voeding voor mensen die bijvoorbeeld herstellen na een operatie. Zij hebben eiwit en andere nutriënten nodig. We zoeken naar een vorm die daaraan voldoet en die ze makkelijk kunnen consumeren."
Nederland is wereldwijd de grootste exporteur van zuigelingenvoeding. Op dat gebied gebeurt veel, zegt Huppertz. "Het is bedoeld voor een heel kwetsbare doelgroep, jonge baby's. En dus moet alles kloppen. Idealiter is deze voeding functioneel, veilig en goed verwerkbaar. Wat zijn daarvoor de beste ingrediënten en de beste eiwitten?" Daarnaast wordt naar het proces gekeken. Is het veilig, blijven er geen schadelijke bacteriën achter? "Aan de andere kant wil je ook niet zo intensief werken dat je nutriënten verliest. Dat betekent samen met onderzoekers uit andere disciplines één product ontwikkelen. Daar halen we als Nederland echt die meerwaarde uit."
Het onderzoek moet volgens Huppertz altijd gebaseerd zijn op een combinatie van kennis, bijvoorbeeld technische en marketingkennis. "Een fantastisch product waar niemand op zit te wachten, verkoopt niet. Dat geldt ook voor spullen waar vraag naar is, maar die teleurstellen. Het is altijd een en/en-situatie."

Doorpakken

Huppertz licht toe dat achter innovatieve bedrijven wereldwijd een hele sliert volgende bedrijven hangt. "Als zuivelonderneming kun je kiezen. Wil je innovatief en leidend zijn? Of ga je efficiënt verwerken en je snel aan passen aan ontwikkelingen en verschuivingen in het veld?" Nederland koos voor innoveren en is daarin nog altijd leidend. "Weet je wat het mooie is van wat we hier doen? We kijken naar veel verschillende zaken, maar met elkaar hebben we het vermogen om snel te zien of iets relevant wordt of niet. En we pakken ook echt door, zonder te verzanden in jarenlang onderzoek om vervolgens te concluderen dat het wel interessant, maar niet belangrijk is. We weten heel goed wat we kunnen én willen. Hier, vanuit de Wageningse universiteit en andere academische instellingen, onderzoeksinstituten en bedrijven. We brengen die expertise in proces- en productontwikkeling allemaal samen. Dat is de grote kracht van Nederland."

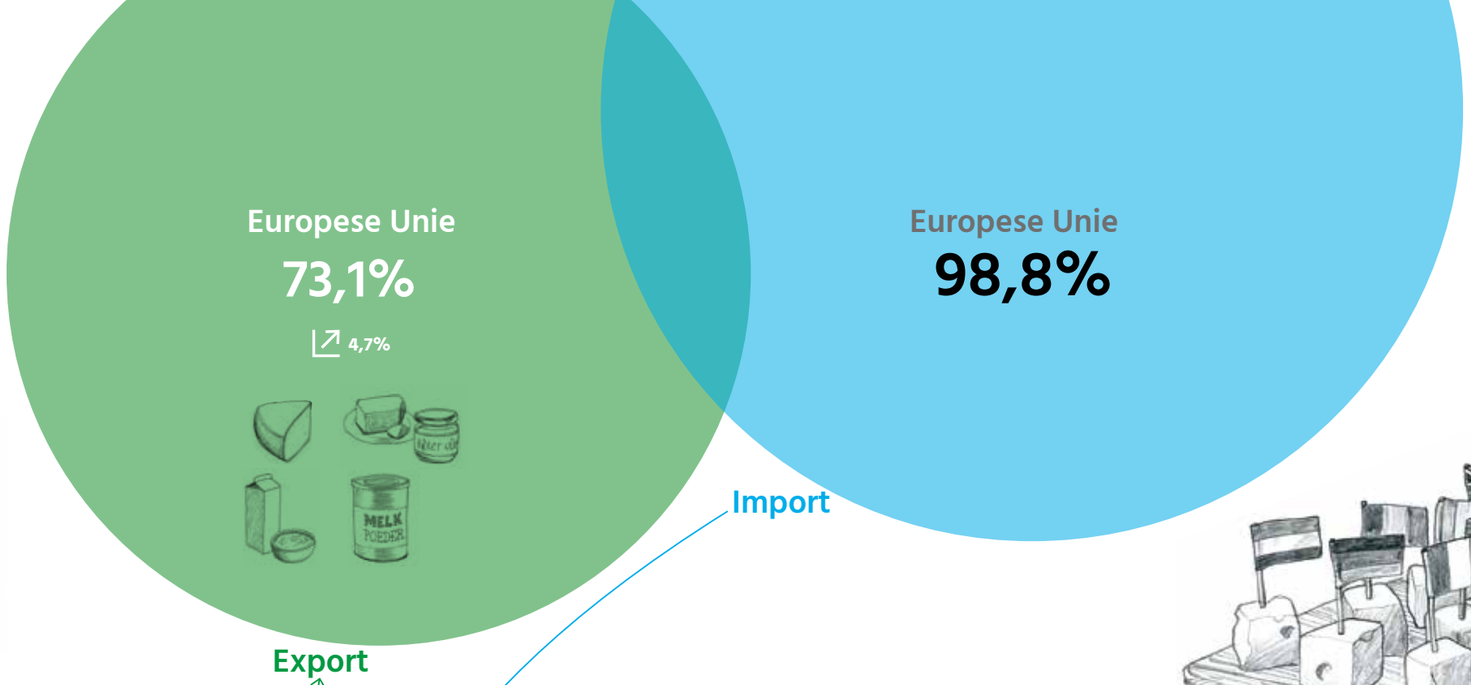
Export en import

Zuivelproducten van en naar Nederland

2019, groeicijfers 2010-2019

Legenda

- Export als % van totale waarde
- Import als % van totale waarde
- Groei
- Daling



Export Nederlandse kaas 2019

€ 3.655.000.000

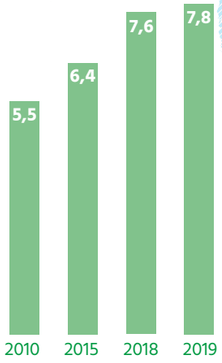
Top-10 bestemmingen

(waarde in mln euro)

1	**Duitsland**	**1.197**
2	België	476
3	Frankrijk	373
4	Spanje	224
5	Italië	131
6	Verenigd Koninkrijk*	121
7	Griekenland	120
8	Zweden	113
9	Japan	98
10	Verenigde Staten	82
	Overige landen	721

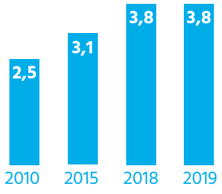
Exportwaarde

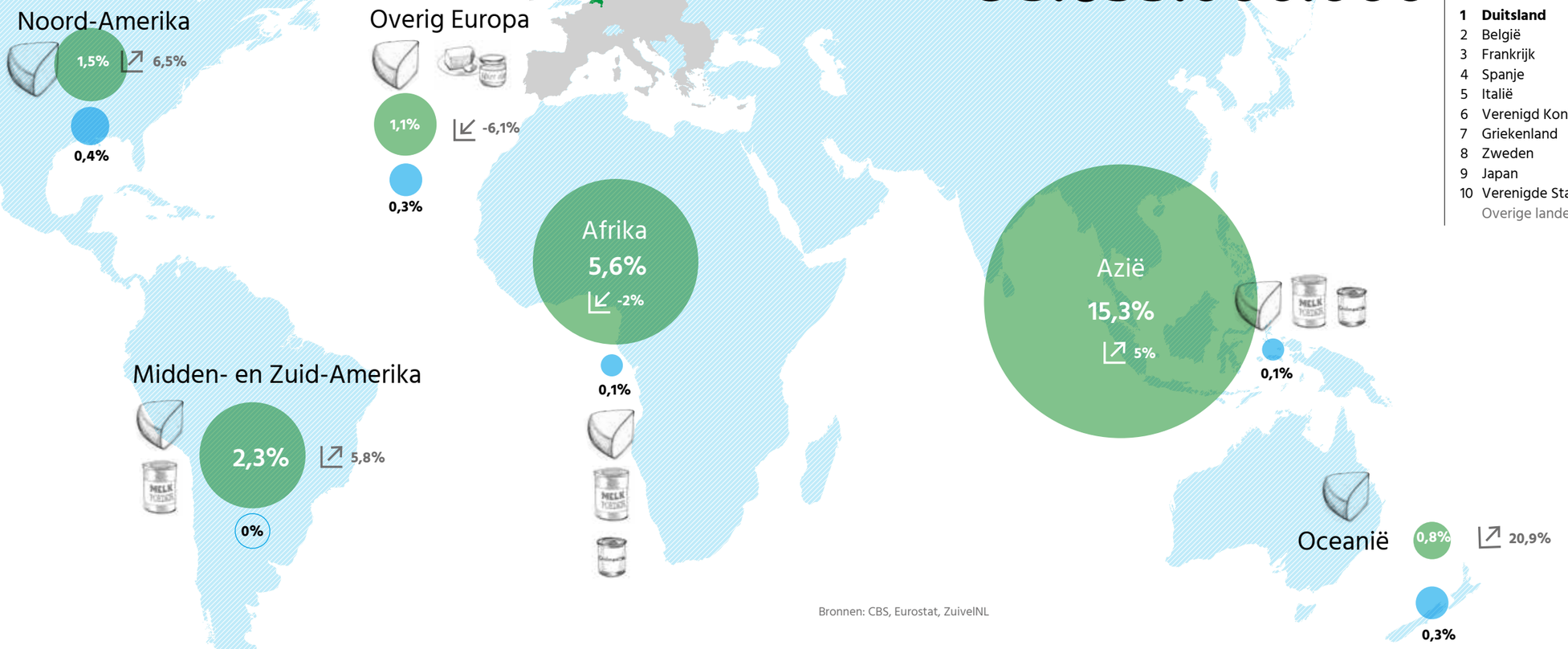
in miljarden €



Importwaarde

in miljarden €





Bronnen: CBS, Eurostat, ZuivelNL

De Nederlandse zuivel dankt zijn sterke marktpositie wereldwijd aan de hoge, constante kwaliteit en het innovatieve vermogen.

‘Wij praten met klanten niet over kwaliteit, die is vanzelfsprekend’

ALBERT DE GROOT is CEO van Vreugdenhil Dairy Foods, een bedrijf dat melkpoeders produceert van verse koemelk. Hij is tevens vicevoorzitter van de Nederlandse Zuivel Organisatie.

Zuivelketen in beeld

Manus Mous is keurmeester bij Royal A-ware.

Een groot deel van de Nederlandse zuivel gaat als melkpoeder onze grenzen over. Belangrijke redenen hiervoor zijn de houdbaarheid, de hoge voedingswaarde en de gewaarborgde voedselveiligheid. “Over de hele wereld staat onze zuivel synoniem aan kwaliteit”, begint Albert de Groot, CEO van Vreugdenhil Dairy Foods. “Waar ik ook kom, over de kwaliteit van Nederlandse zuivel hoef ik niet uit te wijden. Ze weten gewoon dat die goed is, want door de jaren hebben we een ijzersterke reputatie opgebouwd. Die kwaliteit begint al bij de gezondheid van onze koeien en bij het vakmanschap van de Nederlandse melkveehouders.
Het hele jaar wordt de melk rechtsteeks van het land verzameld en verwerkt. Daardoor én door de ligging van Nederland als exportland zijn we in staat snel en vers te leveren. De kwaliteit is verder geborgd doordat we beschikken over veel en uitstekende weidegronden en gunstige klimatologische omstandigheden. De Nederlandse koe voelt zich het best bij 18 tot 20 °C, daarboven krijgt ze last van hittestress. Wordt het in de zomer te warm, dan kunnen onze koeien de schaduw van de stal opzoeken. Om die reden kun je je afvragen of het een goed idee is om Nederlandse koeien in landen met een veel warmer klimaat te houden. Productie op lage schaal is mogelijk, maar het is beter en duurzamer om in Nederland onder ideale omstandigheden efficiënt melk te produceren en melkpoeder van hoge kwaliteit te exporteren. Dit draagt beter bij aan de voedselvoorziening ter plaatse.”

Innovatie en organisatie

Volgens De Groot is de hoge mate van innovatie en organisatie een andere belangrijke factor van het succes van de Nederlandse zuivel. “De driehoek kennisinstituten, overheid en bedrijfsleven werkt bij ons optimaal samen. Niet voor niets geldt Wageningen University & Research als een van de beste landbouwuniversiteiten ter wereld. Voor innovatie en vernieuwing ▸

werken we bij Vreugdenhil samen met diverse opleidings- en onderzoeksinstituten in binnen- en buitenland. Naast de Wageningse Universiteit zijn dit onder meer het Van Hall Instituut, Aeres Hogeschool Dronten, HAS Hogeschool Den Bosch, NIZO en TNO. We bieden stageplaatsen en werken samen aan productverbetering, -verfijning en -kwaliteit. Houdbaarheid is cruciaal in bijvoorbeeld Afrikaanse landen. Onze melkpoeder in blik is twee jaar lang houdbaar buiten de koelkast. Daarbij moeten de voedingsbestanddelen constant blijven en de poeders goed oplosbaar. Allemaal het resultaat van gezamenlijk onderzoek. Belangrijk, omdat we in toenemende mate ook melkpoeder leveren als ingrediënt voor *early life nutrition* en voor *Specialised Dairy Nutrition* voor ouderen of mensen met een specifieke voedingsbehoefte.
Naast innovatie hebben wij ook te maken met een overheid die voortdurend zorgt voor snelle en adequate regelgeving. Dit draagt bij aan de ideale omstandigheden voor de Nederlandse zuivelindustrie om voorop te blijven lopen met innovatie, voedselveiligheid en productontwikkeling. Het belang van die sterke marktpositie is groot. Samen exporteren wij, Nederland, voor 7,8 miljard euro aan zuivelproducten, dat is 7% van het nationaal handelsoverschot. Dat is niet alleen een economisch belang, we hebben hiermee ook de taak op ons genomen om een groot deel van de wereldbevolking van goede, gezonde en veilige voeding te voorzien."

Betaalbaar premiumproduct

Daarmee komt De Groot op een ander aandachtsgebied waar innovatie in de zuivel zich op richt: duurzaamheid. Hij ziet het als een morele plicht dat de Nederlandse zuivelindustrie ook hierin haar verantwoordelijkheid neemt. Een belangrijk aspect van duurzaamheid is volgens hem maatschappelijk verantwoord ondernemen. "Een logische keuze als je bedenkt dat wij bijdragen aan een gezond voedingspatroon voor een groot deel van de wereldbevolking zoals in Afrika, een belangrijk afzetgebied voor ons. Dit zijn vaak gebieden waar grote armoede en voedseltekort heersen. Hierdoor ontstaat de spagaat dat we enerzijds een premiumproduct leveren, waarvan de kwaliteit en veiligheid niet ter discussie staan, maar dat dit product tegelijkertijd betaalbaar moet blijven voor de smalste beurs. Vreugdenhil Dairy Foods exporteert jaarlijks voor 750 miljoen euro, waarvan 75% van de melkpoeder naar landen buiten Europa gaat. We leveren met onze melkpoeder een product dat kwalitatief bovenaan in de markt staat, maar waarmee we ook de armste bevolking willen voeden. Daarom leveren we onze melkpoeder bijvoorbeeld ook in kleine verpakkingen, zoals de *Unit Portion Packs*. Deze vinden meestal hun weg via kleine winkeltjes en straatverkoop. Hierdoor kan iemand die zich bijvoorbeeld geen kiloverpakking melkpoeder kan veroorloven, toch regelmatig een hoeveelheid eiwitten, mineralen en vitaminen binnenkrijgen."

Duurzaamheid in de keten

Wat betreft zorg voor milieu en klimaat vindt De Groot dat de Nederlandse zuivelindustrie zich onderscheidt ten opzichte van andere landen. "In Nederland werken we aan verduurzaming in de hele keten. Dat begint bij een melkveehouder en doorloopt het hele proces van productie, opslag, transport en distributie. Bij Vreugdenhil werken we bijvoorbeeld met een punten- en premiesysteem voor boeren om hun melk duurzaam te produceren. Dat werkt uitstekend, niet in de laatste plaats omdat melkveeboeren van huis uit al gewend zijn om vooruit te denken om hun bedrijf optimaal te laten functioneren. Hoe gaan zij om met hun vee, weidegrond, grasgewassen, bijvoer, opstallen en energie? Er zijn diverse programma's ontwikkeld om samen optimale duurzaamheid te bereiken en de boeren investeren hierin. Wij gaan met hen een partnership aan en dit doen wij ook met andere partijen in de keten, zoals de verpakkingsindustrie en transportsector. De Nederlandse zuivelindustrie maakt gebruik van uiterst efficiënte en milieuvriendelijke productietechnieken en -methoden, maar ook van duurzaam transport. Bij Vreugdenhil zijn de melkblikken 100% recyclebaar en onze melkpoeder gaat per schip van Gorinchem naar de Rotterdamse haven. Ten opzichte van wegtransport bespaart dit 50% CO_2-uitstoot en we hebben er ook economisch baat bij. We hebben geen last van files, de kosten zijn lager en we krijgen ook nog eens voorrang in de haven."

Drinkwaterprojecten

Voor de toekomst ziet De Groot nog een andere taak weggelegd voor innovatie in de zuivel, met name in de Afrikaanse landen waar de melkpoeder wordt verkocht. Wereldwijd is er een groot gebrek aan schoon drinkwater. De Groot: "Je kunt nog zulke hoogwaardige melkpoeder produceren, als je dat moet oplossen in vuil of besmet water, heb je alsnog een probleem. In Afrika nemen veel mensen daarom de melkpoeder droog in de mond tot zich, bij gebrek aan schoon water. Het bestanddeel vaste stoffen in melk is 13%. Wij hebben ons ten doel gesteld de 87% water die we er met het drogingsproces per liter uithalen, in Afrika uit de grond op te pompen. Vreugdenhil wil dit soort drinkwaterprojecten in samenwerking met een aantal ngo's en goededoelenorganisaties verder uitbouwen. Doel is dat deze landen hierdoor op termijn zelf een goede drinkwatervoorziening kunnen opzetten."

NEDERLAND produceert 2% van alle melk in de wereld en is in Europa de grootste producent van volle melkpoeder met een productie van 178.000 ton. Nederland is ook een belangrijk doorvoerland voor melkpoeder, waardoor de Nederlandse uitvoer van melkpoeder groter is dan de binnenlandse productie.

NIEUW ZEELAND is de grootste exporteur van volle melkpoeder wereldwijd met een productie van 1.420.000 ton volle melkpoeder. Dat is in omvang 4x zo groot als die van de EU.

Zuivelkennis als exportproduct

Een belangrijke pijler van de Nederlandse zuivelsector is de hoogwaardige kennis die door de jaren heen is opgebouwd. De overheid benut die toonaangevende kennispositie bij het promoten van Nederlandse producten. Ook zuivelkennis is een exportproduct geworden.

Binnen het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit (LNV) wordt gewerkt aan het wereldwijd promoten van de Nederlandse kennis, kunde en kwaliteit in de landbouw. Het ministerie ondersteunt initiatieven om deze kennis te exporteren. Zo wordt Nederland op de kaart gezet als gidsland voor duurzame agrarische productie elders en positioneert Nederland zich als het land dat hoogwaardige kwaliteitsproducten voortbrengt. Het ministerie ondersteunt zo de export van het Nederlandse agrarische product.

Landbouwpromotie

Een wereldwijd netwerk van landbouwattachés en ambtenaren in Den Haag zet zich hiervoor dagelijks in en organiseert onder andere inkomende en uitgaande handelsmissies, landbouwwerkgroepen (met vertegenwoordigers van buitenlandse landbouwministeries) en agrarische vakbeurzen. Zij doen dat in samenwerking met kennisinstellingen, diverse partijen in de publieke sector en agrarische ondernemingen die willen exporteren. Maar liefst veertigmaal per jaar vindt er op een van de Nederlandse ambassades een Werelddag plaats.
Op die dag presenteert de ambassade Nederland aan haar gasten als kennisleider wat betreft de ontwikkeling van landbouw en de hoge kwaliteit van voedselproducten. Verder wordt de Nederlandse landbouw – en dus ook de zuivel – vertegenwoordigd op de Internationale Grüne Woche in Berlijn, een fenomeen dat elk jaar in januari plaatsvindt. Met het Holland Paviljoen van 1.500 m^2 zijn de Nederlandse landbouw- en zuivelbedrijven goed vertegenwoordigd op deze grootste landbouwbeurs ter wereld. Een logische keuze dat ▸

Nederland zich daar profileert als je bedenkt dat 80% van de Nederlandse landbouwexport, zo'n 85 miljard euro, naar Europa gaat. Een kwart hiervan, 22 à 23 miljard is voor de Duitse markt. De beurs trekt jaarlijks 400.000 bezoekers (voornamelijk consumenten), maar biedt ook een podium voor circa 70 landbouwministers uit de gehele wereld.

Ingangen openen

Naast de Europese markt probeert het ministerie van LNV samen met de Nederlandse agrarische bedrijven en onderwijs- en kenniscentra ook ingangen te verkrijgen op andere afzetmarkten. Bijvoorbeeld door het organiseren van handelsmissies. Afhankelijk van het land en het belang voor de Nederlandse landbouwbedrijven en instellingen, reizen hoogwaardigheidsbeklеders mee, zoals ministers en leden van het Koninklijk Huis. Een dergelijke missie kan voor een specifieke doelgroep zijn, maar ook heel breed. In het laatste geval is de focus gericht op het totale Nederlandse agrocomplex, volgens de *Farm to Fork*-strategie. Dit strategiedocument 'Van Boer tot Bord' van de Europese Commissie is erop gericht voedselsystemen eerlijk, gezond en milieuvriendelijk te maken. Alles wat Nederland te bieden heeft op het gebied van landbouw, komt tijdens de missie aan bod en voor de gehele keten: van stallenbouw en inrichting en export van vaarzen, tot voeding en onderwijs en agrarische opleidingen.

Leren van Nederland

Tijdens handelsmissies worden niet alleen Nederlandse landbouwbedrijven en hun producten gepromoot, de bezochte landen krijgen tegelijk een goed beeld van de hoge kwaliteitsstandaarden van onze landbouw. Dit leidt regelmatig tot het verzoek van een buitenlandse overheid aan Nederland om kennis met hen te delen. Het ministerie geeft daar regelmatig gehoor aan. De Nederlandse overheid vindt het belangrijk om kennis te delen, omdat de Nederlandse manier van werken hiermee – gegeven de lokale vraag – zo goed als mogelijk wordt gekopieerd. De standaarden die hiermee worden neergelegd vergemakkelijken en stimuleren onze handel.
De kennisverzoeken vanuit het buitenland kunnen worden ingevuld met seminars ter plaatse of – in deze tijd van Covid-19 – met webinars. Vaak willen landen ook landbouwbedrijven en kenniscentra in Nederland bezoeken. Op deze manier maken buitenlandse overheden, maar ook vertegenwoordigers van bedrijven en kennisinstellingen, kennis met Nederland en ervaren zij hoe Nederland omgaat met standaarden ten aanzien van de kwaliteit, van duurzaamheid, voedselveiligheid, veevoer, de opleiding van Nederlandse boeren, voorlichting, stallen, melkrobots, certificering, de organisatiestructuur, et cetera. Dat geldt in het bijzonder voor de zuivelsector. Hier wordt voor hen zichtbaar dat de Nederlandse melkveehouderij en de zuivelproducenten er vele jaren over hebben gedaan om dit kwaliteitsniveau te bereiken en hier flink in hebben geïnvesteerd. Ook worden door de buitenlandse overheden contacten gelegd om samenwerking aan te gaan voor bijvoorbeeld opleidingsplaatsen op Wageningen Universiteit. Het ministerie vindt dit belangrijk, omdat de buitenlandse studenten als 'ambassadeur van Nederland' terugkeren naar hun eigen land.

Nieuw verdienmodel

Er is een trend waarneembaar dat steeds meer landen zelfvoorzienend willen worden en hun eigen bevolking van voldoende voedsel willen kunnen voorzien. Nederland komt dan vrij snel in beeld om te leren hoe je dat voor elkaar kan krijgen. De vraag rijst of door deze tendens op termijn het verdienmodel van de Nederlandse zuivelindustrie verandert. Enerzijds kan deze zelfredzaamheid leiden tot een lagere afname van zuivelproducten, maar daar staat tegenover dat de Nederlandse zuivelsector zijn hoogwaardige kennis kan exporteren. In veel afzetgebieden – niet alleen in ontwikkelingslanden – bestaat bijvoorbeeld grote behoefte aan kennis over verantwoord bodemgebruik, diervoeding, hygiëne, voedselveiligheid, goede stallen, energiesystemen, duurzaamheid en andere technologieën. Ook kan het kennisniveau van boeren en hun medewerkers worden verbeterd met gerichte opleiding en begeleiding. Zij zien hoe goed we het in Nederland doen en hoe hoog de melkproductie is, maar weten vaak niet hoe ze dit in hun thuisland moeten aanpakken. Hierbij valt te denken aan het opzetten van kenniscentra en demonstratiefarms. Nederland exporteert al hoogwaardige zuivelproducten en melkvee, maar er ligt nog een hele markt open voor de bijbehorende kennis hierover.

HENK BLES is oprichter en eigenaar van Bles Dairies.

'Wij borgen kennisoverdracht door lokale trainers te trainen'

"Bij alles wat wij doen, staat de melkveehouder centraal. Wij brengen zuivelkennis over die wij in ruim honderd jaar in Nederland hebben opgedaan. Dit doen we in binnen- en buitenland, waarbij voedselzekerheid en -veiligheid de basis vormen. Steeds meer landen willen zelf in hun voedselproductie voorzien. Ook in Afrika en Azië loopt iedereen tegenwoordig met een 4G-smartphone: men ziet wat wij hier kunnen op zuivelgebied. Om die kennis over te brengen, werkt Bles Dairies samen met Nederlandse zuivelproducenten en de Nederlandse overheid volgens het FDOV-programma, Faciliteit Duurzaam Ondernemen en Voedselzekerheid. We leren boeren niet alleen meer en betere melk te produceren, maar ook om het volume, de kwaliteit en veiligheid ervan te borgen. Dit stimuleren we door lokale boeren in samenwerking met de lokale zuivelfabriek een hogere melkprijs te betalen als zij aan de gestelde kwaliteitseisen voldoen, waaronder duurzaamheid. Ook fok- en veeverbeteringsprogramma's, het voorkomen en bestrijden van dierziekten en de kwaliteit van veevoer maken deel uit van de trainingen. We borgen de kennisoverdracht door de lokale trainers en voorlichters te trainen, die op hun beurt lokale boeren en leveranciers trainen. Nieuw is ons kennisbedrijf Triple Dairy, een samenwerking met Wageningen Universiteit en Aeres Hogeschool, gevestigd op Dairy Campus in Leeuwarden. Triple Dairy biedt zogenoemde 'Blended Learning'-programma's aan: digitale kennismodules in combinatie met klassikale en praktijktrainingen op locatie."

KEES DE KONING is manager van Dairy Campus, een innovatie- en onderzoekscentrum voor de melkveehouderij.

'Onze koeien produceren data'

"Als je bedenkt dat jaarlijks meer dan 10.000 mensen onze Dairy Campus bezoeken, is het nu, tijdens de coronacrisis, erg stil. Dairy Campus is hét onderzoeks-, kennis- en innovatiecentrum voor de melkveehouderij. Onderzoeken en innoveren kun je niet alleen. Het succes van onze werkwijze is het netwerk van alle partners die bij onze activiteiten betrokken zijn. Dit zijn diverse onderwijs- en onderzoeksinstituten, maar ook LTO Nederland, zuivelondernemingen, zoals FrieslandCampina, de gemeente Leeuwarden en de provincie Friesland. We vullen elkaar aan en versterken elkaar, en met die kennis en ervaring doen onze onderzoekers, studenten en klanten uit binnen- en buitenland hun voordeel. Wij zijn hier voortdurend bezig met de vraag van overmorgen. Of dit nu methaan, stikstof, ammoniak of dierenwelzijn en -gezondheid betreft. Alle aspecten van het melkveehoudersbedrijf komen op ons innovatie- en onderzoekscentrum aan bod. Met een veestapel van 550 melkkoeien, 6 melkveestallen en 300 hectare land ervaar je de campus – naast de trainings- en vergaderfaciliteiten – als een echte boerderij. Alleen is de melk bij ons een bijproduct. Wij produceren onderzoeksdata, kennis, innovatie, opleiding en trainingen. Het mooie van dit innovatie- en onderzoekscentrum is dat wij elke onderzoeksvraag en innovatie in *real life* kunnen testen. Het risico van een investering, bijvoorbeeld een nieuw type vloer, slimme sensoren, additief of veevoeders, ligt bij ons en niet bij de boer. De melkveehouderij en zuivelindustrie doen er direct hun voordeel mee."

Rapporten

- Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit, Integrale risicoanalyse zuivelketen risicobeoordeling, 2017
- Nederlandse Zuivel Organisatie, Gegarandeerde kwaliteit. Het kwaliteitssysteem van de Nederlandse zuivel, 2017
- Doornewaard G.J., M.W. Hoogeveen, J.H. Jager, J.W. Reijs en A.C.G. Beldman, 2019, Sectorrapportage Duurzame Zuivelketen; Prestaties 2018 in perspectief, Wageningen Economic Research, Rapport 2019-125
- SDa, Autoriteit Diergeneesmiddelen, 2019, Het gebruik van antibiotica bij landbouwhuisdieren in 2018. Trends, benchmarken bedrijven en dierenartsen, SDa/1153/2019
- Stichting Weidegang Jaarrapportage 2018, Stichting Weidegang
- AND-International, Directorate-General for Agriculture and Rural Development (European Commission), ECORYS, april 2020. Study on economic value of EU quality schemes, geographical indications (GIs) and traditional specialities guaranteed (TSGs), European Commission
- 'Gouda Holland' EU-nr.: PGI-NL-00328-AM02 — 25.9.2018 BOB () BGA (X)
- ZuivelNL, 2020, Zuivel in Cijfers 2019
- G.D. Jukema, P. Ramaekers en P. Berkhout (Red.), 2020. De Nederlandse agrarische sector in internationaal verband. Wageningen/Heerlen/Den Haag, Wageningen Economic Research en Centraal Bureau voor de Statistiek, Rapport 2020-001
- International Dairy Federation, Bulletin of the IDF N° 501/ 2019: The World Dairy Situation 2019

Websites

- cbs.nl
- rvo.nl
- zuivelnl.org/zuivel-in-cijfers
- ec.europa.eu/eurostat
- ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/quality-schemes-explained_en
- eda.euromilk.org/home.html
- agroberichtenbuitenland.nl
- topsectoragrifood.nl
- duurzamezuivelketen.nl
- globaldairyplatform.com
- dairysustainabilityframework.org
- saiplatform.org

Artikelen en Factsheets

- Europa Nu, 'Geografische aanduidingen – een Europese troef ter waarde van 75 miljard euro', 20 april 2020
- SAIplatform.org, 'What does the SDP mean for our members and the dairy industry', 25 september 2019
- saiplatform.org/our-work/news/what-does-the-sdp-means-for-our-members-and-the-dairy-industry
- One-pager Dairy Sustainability Framework
- saiplatform.org/wp-content/uploads/2019/09/sdp-1-pager-final-2019-09-18.pdf
- NZO Factsheet Marktontwikkelingen in de zuivel, 2020, nzo.nl/wp-content/uploads/2020/01/NZO-Factsheet-Marktontwikkelingen-in-de-zuivel-jan-2020.pdf
- Interactieve wereldkaart zuivelexport, nzo.nl/markt
- nlplatform.com/sustainable-inclusive-entrepreneurship/top-sectors

Colofon

Deze publicatie is in 2020 uitgebracht, in opdracht van de Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO). De uitgave heeft een informatief oogmerk en is voor algemeen gebruik. Het is niet bedoeld als enige vorm van professioneel advies. De cijfers voor de infographics zijn verstrekt door ZuivelNL. Aan deze uitgave hebben talloze mensen uit de zuivelsector meegewerkt die we zeer dankbaar zijn voor hun enthousiasme en medewerking. Indien aanvullende informatie is gewenst, kan contact worden opgenomen met NZO via 071 - 219 1700 of info@nzo.nl.

Concept en realisatie: Axioma Communicatie, Baarn

Fotografie portretten (kleur): Vincent Boon

Drukwerk: Drukkerij Roelofs, Enschede

Juli 2020, Zuivel op hoog niveau is een uitgave van de Nederlandse Zuivel Organisatie.