

Informatiecampagne Dierlijk Vet

Postbus 3095, 2280 GB Rijswijk, tel. 070 319 51 16, fax 070 319 51 96

www.dierlijkvet.nl, info@dierlijkvet.nl

Perswoordvoering: Sjors Beerendonk, voorzitter VVS, tel. 0499-364809

nieuwsbrief

Nummer 2, Februari 2007

Smilde al 144 jaar een begrip in voeding

Met zeven vestigingen verspreid over Nederland en Duitsland, zo'n 300 medewerkers en een jaarlijkse totale output van meer dan 100.000 ton vetten en eiwitten is Gebr. Smilde B.V. een van Europa's grootste producenten van eetbare dierlijke vetten.

Vijf generaties terug is Arend Egbert Smilde in 1863 gestart met een slagerij in Heerenveen. Het bedrijf beschikt nu – als we ons tot Nederland beperken – over een hoofdkantoor in Heerenveen, een vetsmelterij in Eindhoven en een vetraffinerij in Harlingen. Gebr. Smilde B.V. is onderdeel van de Royal Smilde Food Group, waarvan ook de andere onderdelen actief zijn in de levensmiddelensector, namelijk Romi Smilfood, Smilde Bakery en Fano Fine Food.

Vetsmelterij

Hoewel het hoofdkantoor van Gebr. Smilde nog altijd in Heerenveen staat, geldt dat niet voor de fabrieken. "De vetsmelterij is ruim 20 jaar geleden naar Eindhoven gegaan, achter de varkens aan," zegt de huidige directeur van Gebr. Smilde, die eveneens Arend Smilde heet. "Voorheen was de IJsselstreek een belangrijk varkensgebied, tegenwoordig zitten de meeste varkensbedrijven in het zuiden. De slachterijen en vleesveredelaars zijn vervolgens ook zuidwaarts getrokken." Behalve varkensvet produceert het bedrijf ook – als enige in Nederland - eetbaar rundvet.

De raffinerij in Harlingen krijgt de aanvoer van ruwe gesmolten vetten uit zowel Eindhoven als de productievestigingen in Duitsland: Bockhorst, Erolz-



Jan Boender (l) en Arend Smilde (r) garanderen de kwaliteit van hun product .

heim en Elsholz. Voor export is het een voordeel dat het bedrijf per schip goed bereikbaar is.

De keuze voor 'food grade' grondstoffen d.w.z. afkomstig van gezonde dieren die voor en na de slacht zijn goedgekeurd en bestemd voor menselijke consumptie, maakt dat Gebr. Smilde het hele potentieel aan afzetmarkten bestrijkt. Voor de bedrijfsvoering heeft het produceren op 'food grade'-standaard uiteraard ook consequenties.

Smilde: "Alles is gericht op snelheid. Slachtbijproducten die na controles op het slachthuis worden vrijgegeven, moeten binnen 12 uur na de dag van verkrijging worden verwerkt. Aangezien we onze grondstoffen pas vanaf ongeveer 12.00 uur kunnen ophalen, komen onze vrachtauto's zo tussen 16.00 en 22.00 uur bij de fabriek terug.

Het vetsmelten vindt daarom vooral in de avond en nacht plaats in een snel en continu proces. Met wielbakken wordt het vet vervoerd om in de fabriek op een sorteerband te worden gekiept om eventuele ongerechtigheden (metaal, plastic etc) te verwijderen. Daarna begint het smeltproces van verkleinen, verhitten, scheiden en reinigen."

Producten

Aan het eind van het productieproces heb je een eetbaar dierlijk vet over. Het smeltproces heeft door verhitting ervoor gezorgd dat het water is verdampt en dat het eiwit van het vet is gescheiden. Het gedroogde eiwit wordt kaantjes genoemd. Deze kaantjes worden in een pers ontvet en vervolgens gemalen waardoor kanenmeel ontstaat. Het persvet dat hierbij vrijkomt wordt in Eindhoo-

Smilde al 144 jaar een begrip in voeding...1

Sectorale analyses helpen bedrijven bij risicobeheersing.....2

Als onderdeel van de informatiecampagne zal in elke nieuwsbrief aandacht worden besteed aan een bedrijf dat actief is in de dierlijk-vetsector.

ven weer als energiebron gebruikt. Het vet van het smeltproces is licht van kleur en vindt in de levensmiddelensector een brede toepassing. Rundvet wordt onder meer gebruikt voor de productie van margarine bestemd voor de export naar warme landen, frituurvet (Belgische frites), de productie van kunstkalvermelk, petfood en zeep. Varkensvet oftewel reuzel vindt naast de toepassing in onder meer 'pork pies', paté, soepen en spreads, ook zijn weg naar kunstkalvermelk, petfood en mengvoeder.

Kwaliteit en veiligheid

Daar dierlijk vet op vele plaatsen een rol vervult in de voedselketen – zowel voor mensen als voor dieren – is een goede controle op kwaliteit en veiligheid van het product voorgeschreven. Het bedrijf voldoet aan de strikte voorschriften van de Europese hygiëneverordeningen nrs. 852 en 853/2004, die onder meer het gebruik van de HACCP-systematiek voorschrijven. Dit betekent dat Gebr. Smilde door het beheersen van de kritische controlepunten (zgn. CCP's) het risico voor de eindproducten borgt. Hierdoor worden kwaliteit en veiligheid van de eindproducten gegarandeerd. "Er gelden strikte voorschriften voor een hygiënische behandeling van grondstof tot eindproduct zoals schone ruimtes en transportmiddelen, gebruik van een goedgekeurd procédé en een goede administratie van partijen en stromen. Naast de sectorale risicoanalyses (zie ander artikel, red.) beschikken we ook over een bedrijfsspecifieke risicoanalyse," verduidelijkt Jan Boender, manager sales & trading.

Controle en toezicht

Alle vetten zijn van gezonde dieren afkomstig en worden verwerkt in een gesloten proces. De verhitting is zodanig dat een bacteriologisch zuiver product ontstaat. Door het geautomatiseerde systeem wordt de kwaliteit bewaakt en worden storingen meteen aangegeven. Alvorens het product wordt afgeleverd is het in het eigen laboratorium geanalyseerd. Na goedkeuring wordt het product vrijgegeven.

Boender: "Onze sector is de strengst gecontroleerde sector van Nederland. Als ik naar ons bedrijf kijk, dan is de Voedsel en Waren Autoriteit (VWA) hier kind aan huis. Vrijwel elke dag komt iemand van de VWA partijen dierlijk vet controleren die voor de export bestemd zijn. Daarnaast worden we officieel tweemaal per jaar en officieus viermaal per jaar door de VWA geaudit, dus qua productie en organisatie helemaal doorgelicht. Onze klanten komen ons minimaal eenmaal per jaar zelf auditeren. Twee keer per jaar worden we voor onze GMP-erkenning geauditeerd door een gecertificeerde instantie. Door deze GMP-erkenning is ons vet ook geschikt voor diervoeders. Tot slot voert onze eigen QA jaarlijks interne audits uit."

Kentering

Door dierziektes en schandalen in andere markten zijn dierlijke vetten de laatste jaren ten onrechte negatief in de publiciteit geweest. De stemming keert nu weer ten goede. Smilde: "De scepsis t.a.v. dierlijk vet die tot nu toe bij het publiek overheerst, zou moeten verdwijnen als men ziet welke controles er nu

plaatsvinden voordat het product richting afnemer gaat. Natuurlijk is het logisch dat er controle is op kwaliteit en veiligheid. Maar ik heb toch ook het idee dat de verschillende instanties en afnemers om de veiligheid maar te vergroten allemaal hun eigen kwaliteitssystemen hanteren die voor een groot deel op elkaar lijken. Deze overlapping kost onnodig veel tijd en geld en het levert geen extra veiligheid op. Wij pleiten ervoor dat al deze systemen ondergebracht worden in één standaardsysteem. Hier is uiteindelijk de consument het beste mee gediend." Een helder en inzichtelijk controlesysteem zonder dat hierdoor de kostprijs onnodig wordt verhoogd. Boender: "Steeds meer klanten kijken weer naar kwaliteit en prijs en bemerken dat dierlijk vet toch wel een aantrekkelijk product is. Energieleverancier, smaakmaker, vitaminedrager, in veel producten kun je niet zonder. In binnen- en buitenland weten steeds meer bedrijven de weg naar ons weer te vinden."

Sectorale analyses helpen bedrijven bij risicobeheersing

Productschap MVO en VVS hebben samen met experts van de Europese brancheorganisatie EFPRA enkele sectorale risicoanalyses opgesteld. Dit is gedaan voor varkens-, rund- en pluimveevet. Tevens zijn in eigen beheer risicoanalyses ontwikkeld voor varkens- en rundvet dat als nevenproduct vrijkomt bij de productie van gelatine. Deze risicoanalyses bieden een compleet overzicht van de keten van genoemde dierlijke vetten, van grondstof tot afnemer, met de nadruk op kritische punten waar theoretisch een kans op contaminatie bestaat. Producenten, handelaren en transporteurs van dierlijk vet kunnen deze sectorale analyses als basis nemen voor het opstellen van hun bedrijfsspecifieke HACCP-analyse. In sectorale en bedrijfsrisicoanalyse staat welke maatregel(en) een bedrijf kan nemen of heeft genomen om het feitelijke risico op contaminatie te beheersen. De sectorale risicoanalyses zijn te vinden op www.dierlijkvet.nl in de rubriek Regels en controle.

