

APSS

Associatie Pluimvee Sector Suriname



DE PLUIMVEEKRANT



In deze editie:

- Nieuwe Minister op HI, betere vooruitzichten voor de APSS?
- Tarieven Invoer-rechten importkip
- Wat is een ei?
- Bescherm uw bedrijf
- Verpakken van kip en kipproducten.
- Handwastech-nieken voor kip-verwerkers
- Caraibische pluim-vee industrie staat voor uitdagingen
- Eerste certificaat uitreiking Pluimvee keurmeesters.

Nieuwe Minister op HI, betere vooruitzichten voor de APSS?

In het Dagblad "de Ware Tijd" van 22 December 2011 lazen we het volgende:

"Minister Michael Miskin van Handel en Industrie heeft goed werk verricht. Na een zware lobby, bijgestaan door zijn Trinidadiaanse college Stephen Cadiz heeft hij bereikt, dat Suriname toestemming kreeg van de Wereld handelsorganisatie (WTO) om op alternatieve manieren zijn maximale importheffing op agrarische producten te verhogen. Miskin heeft de zaak rechtstreeks bepleit bij het hoofd van de WTO. Veel voorwerk gaat vooraf aan het implementeren van het success van Miskin. De technische voorbereiding komt voor rekening van het Ministerie van HI. **Voor het overige moet de politieke wil aanwezig zijn om de verhogingen ook door te voeren.** *Onder andere valt de pluimveesector ook onder het groen licht dat de WTO heeft gegeven. Die sector krijgt de kans zich te ontworstelen uit de wurgende concurrentie van importkip. Een grote uitdaging voor de pluimveesector om de markt te beheersen.*"

In hetzelfde Dagblad lazen we ook:

"Nu begint een lange weg", zegt Miskin over de alternatieve route die bewandeld mag worden om de 'bound rates' te verhogen naar rond de 40%. Volgens Miskin zijn er twee sporen die gevolgd moeten worden .

- Er moet onderhandeld worden met landen als de Verenigde Staten en Brazilië, waar wij geen handelsverdrag mee hebben.
- Het politieke besluit moet ook genomen worden om daadwerkelijk de verhogingen door te voeren.

Door het groen licht van de WTO kan Suriname na 16 jaar zijn diverse agrarische branches beter beschermen tegen importen. *Het is publieksgeheim dat deze 'bound rate' moordend is geweest voor de diverse agrarische branches zoals de pluimveesector, die gebukt gaat onder zware concurrentie van import kip.* (vervolg op pagina 2)

Tarieven Invoer-rechten Importkip

Canada	271%
Barbados	204%
Costa Rica	154%
El Salvador	176%
Nicaragua	170%
Dominic. Republiek	99%
Peru	125%

Guyana	100%
Trinidad	110%
Venezuela	135%
Columbia	125%
Ecuador	125%

SURINAME 20%

Lokaal gekweekte kip een gezonde tip! En een ei... hoort erbij !



Colofon:

Samenstelling: mw A. Melim

Uitgever: APSS

Drukkerij: Proprint

Productie: APSS©2010, uitgave: juli 2012

Speciale dank: APSS-bestuur (2012-2014)



Voor reacties/ artikelen kunt u bellen naar het APSS secretariaat:

Nieuwe Minister op HI, betere vooruitzichten voor de APSS? (vervolg van pagina 1)

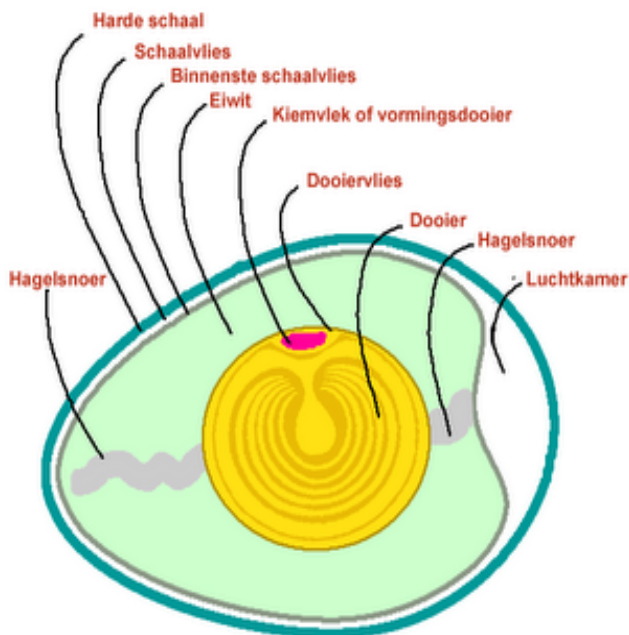
Hoewel wij in onze vorige editie wezen op een gemiste kans voor de APSS bij de COTED meeting die in april gehouden werd in Georgetown, veroorzaakt door het feit dat deze zelfde minister Miskin slecht op de hoogte was van de agenda van de COTED vergadering, moet het ons eerlijkheidshalve ook van het hart, dat minister Miskin er met de staf van het Ministerie van HI in geslaagd is goed werk te verzetten bij de WTO. Volgens de aangehaalde artikelen, was deze minister zich ook terdege bewust van het lange traject dat nog bewandeld moet worden om de verhoging van de 'bound rates' te effectueren.

Minister Miskin is nu overgeplaatst naar een ander ministerie en het ministerie van HI is overgenomen door minister Raymond Sapoen. Hoeveel tijd zal het deze minister kosten om zich in te werken en zich te verdiepen in de materie?

Zal deze minister de politieke daadkracht tonen, door de 'bound rates' te verhogen naar minimaal 40%? Zijn de vooruitzichten van de APSS met de komst van deze minister verbeterd? De tijd zal het leren.....!

De APSS wenst de nieuwe minister van HI veel succes toe in zijn huidige functie. Het bestuur is ten allen tijde bereid minister Sapoen en zijn staf van advies te dienen en bij te staan wanneer dat gewenst is.

WAT IS EEN EI



Het kippenei mag beschouwd worden als een hygiënisch en origineel verpakt, zeer gezond voedingsmiddel. Dat dit toevallig ook voor de mens geldt is natuurlijk meegenomen. Het is echter duidelijk dat de inhoud allereerst bedoeld is om het embryo alles te verschaffen wat het nodig heeft om zich te kunnen ontwikkelen tot een gezond kuiken.

Globaal bestaat een ei uit: kalkschaal, schaalvlies, dooier en kiemschijf. Bij het leggen is de inhoud binnen de schaal gevuld. Door het afkoelen krimpt de inhoud meer dan de schaal. Daardoor ontstaat er aan de stompe kant van het ei (waar de meeste poriën zitten) een luchtkamer. Om de dooier in positie te houden is hij opgehangen aan een tweetal hagelsnoeren.

De dooier is in feite de eicel, welke bij zoogdieren microscopisch klein is: de enorme omvang ontstaat door de grote hoeveelheid reservevoedsel die in de eicel is opgeslagen.

Ruwweg bestaat een kippenei uit 6 (gewichts) delen eiwit, 3 delen dooier en 1 deel schaal.

In een ei zitten alle voedingsstoffen voor de ontwikkeling tot kuikentje.

bron: www.pluimveemuseum.nl

bron: www.vcbio.science.ru.nl

BESCHERM UW BEDRIJF

6 TIPS OM PLUIMVEE ZIEKTEN BUITEN DE DEUR TE HOUDEN

1. REINIG EN DESINFECTEER VOERTUIGEN EN GEREEDSCHAP

Reinig gereedschap, tractoren, truckbanden en onderstel van uw voertuigen met een sterk wasmiddel. Breng daarna desinfectant aan voor het doden van pluimvee influenza en andere virussen, die op de oppervlakten blijven hangen.



2. DRAAG GEDESINFECTEERDE OVERALLS EN LAARZEN



Zorg ervoor dat een ieder die uw terrein betreedt ook overall en laarzen aantrekt. Pluimvee ziekten en virussen kunnen ook verspreid worden door personen die in contact komen met geïnfecteerde dierpopulaties.

3. PAS HET “ALLES IN — ALLES UIT” PRINCIPE TOE

Vermijd het vermengen van leeftijdsgroepen in uw bedrijf. Achtergebleven dieren kunnen blootgesteld zijn aan pluimveeziekte virussen. Behandel elke leeftijdsgroep apart en reinig en desinfecteer de hokken tussen de groepen in.



4. HOUD ONNODIGE BEZOEKERS EN GEREEDSCHAPPEN BUITEN DE DEUR



Laat geen mensen toe op uw bedrijf, die er niets te zoeken hebben. Sluit uw hokken en terrein af en laat alleen getraind personeel binnen. Leen geen gereedschap van anderen en leen uw gereedschap ook niet aan derden uit.

5. VERMIJD CONTACT MET ANDER GEVOGELTE

Laat uw pluimvee nooit in contact komen met gevogelte buiten het hok, zangvogels, eenden en doksen die buiten lopen of, met water waarin ander gevogelte gezwommen heeft.



6. HERKEN DE WAARSCHUWINGS VERSCHIJNSELEN VAN DE BELANGRIJKSTE PLUIMVEE ZIEKTEN.



Hoger dier verlies door sterfte, een plotselinge daling van de produktie van eieren, zwelling van kop ,oogleden en kammen, bloederig slijm uit de neusgaten, verminderde eetlust, zijn allemaal waarschuwings signalen die kunnen duiden op een pluimvee ziekte. Wees alert en geef verdachte gevallen gelijk door!

Verpakken van kip en kipproducten.



Buitenlandse kippenbouten: een klein deel van de verpakking is slechts doorzichtig, waardoor het product niet goed zichtbaar is voor de consument.



Buitenlandse hele kippen: de verpakking is helemaal ondoorzichtig, de consument kan niet zien wat ie koopt.



Herverpakte kippenborst filet. De verpakking is wel doorzichtig en van een label voorzien, echter staat alleen de datum van verpakken op het product, geen vervaldatum!



Lokaal geproduceerde hele kip, verpakt in doorzichtig materiaal. De consument kan heel goed zien wat hij koopt.



Lokaal geproduceerde kip in tray verpakking. Duidelijk zichtbaar voor de consument.



Tray verpakking voorzien van labels met alle relevante informatie voor de consument van een lokale producent.

De beste tip: koop lokaal geproduceerde kip! En een Ei hoort erbij.

***Musude m'e bari
Fu wiki Srananman.
Ma te den suma yere mi,
Den denki soso nyan!
A no spotu nanga den suma
Mi no man bari krin
Of den denki fu rooster mi skin!***

Lokaal geproduceerde kip , een gezonde tip.



Recept

INGREDIENTEN:

- 250 gr elleboogjes macaroni
- 1 blik tomatensaus 700 gr
- 1 pak chicken franks (kippenworstjes)
- 2 grote uien in ringen gesneden
- 100 gr groene olijven
- 100 gr ananas uit blik (in blokjes)
- 50 gr roomboter
- 1 glas melk
- 4 grote eieren
- 1 bouillion blokje
- 200 gr kaas in plakjes
- fijn gesneden prei en soepgroente



BEREIDING:

Kook de macaroni gaar in ruim water met wat zout.

Snijd de kippenworstjes in blokjes, evenals de olijven en de ananas. Klop de eieren los, voeg er de melk, het

bouillion blokje en eventueel wat witte peper aan toe. Beboter uw vuurvaste schaal (of A4 aluminium bakblik). Doe de uitgelekte macaroni op de bodem, verspreid daarover de worstjes, gesneden uien,

olijven, ananas, fijn gesneden prei en soepgroente. Verspreid daarover de tomatensaus en voeg dan de losgeklopte eieren toe. Doe uw schotel in een matig hete voor verwarmde oven voor 20 minuten. Bedek

daarna het gerecht met plakjes kaas en laat het geheel nog 10 minuten in de oven, totdat de kaas gesmolten is.

TIPS:

Serveren met geroosterde sneetjes stokbrood met knoflookboter.

In plaats van tomatensaus uit blik, kunt u uw eigen saus maken met verse tomaten. U kunt de olijven vervangen door paprika en in plaats van kippenworstjes kunt u ook blokjes gerookte kip gebruiken.

Recept en foto's: Arlinda Melim.

HANDWAS TECHNIEKEN VOOR KIPVERWERKERS.

Handen moeten goed gewassen worden. Dit moet als volgt gedaan worden:

- Beide handen moeten gewassen worden.
- Met kracht de zeep in de handpalmen wrijven.
- Gebruik de rechterhandpalm om de achterkant van de linkerhand te wassen en de vingers van de rechterhand om de vingers van de linkerhand te wassen en omgekeerd.
- Zorg ervoor dat de handen worden ingezeept tot de pols.
- Na 20 – 30 seconden kan de zeep worden afgewassen met stromend water.
- Laat de handen op natuurlijke wijze (lucht) drogen.
- Gebruik geen vuile handdoeken om de handen te drogen.



Wanneer moet men de handen wassen?

- Was de handen altijd na het gebruik van het toilet.
- Was de handen bij aanvang van de werkzaamheden en na een werkpauze, voordat het werk wordt hervat.
- Was de handen voor het werken in de snij- en verpakingsruimte.
- Was de handen na aanraking met geld en voor het aanraken van kip.



Vragen en antwoorden:

Vraag: Ik moet informatie over de APSS hebben voor mijn scriptie. Waar en wanneer kan ik daarvoor terecht?

Antwoord: Op het Secretariaat van de APSS in het CELOS gebouw op het Universiteitscomplex aan de Leysweg van maandag t/m vrijdag van 8 tot 12 uur. Bel wel even vooraf voor een afspraak.

Vraag: Ik wil legkuikentjes kopen om thuis te kweken. Waar kan ik daarvoor terecht?

Antwoord: Bel naar het secretariaat van de APSS op tel.531077 en wij verstrekken u de adressen (van onze leden) waar u daarvoor moet zijn.

Vraag: Hoe kom ik als lid van de APSS aan de laatste informatie over de kipsector?

Antwoord: Lees elke editie van de **Pluimveekrant** (voor leden gratis te verkrijgen op de bekende adressen). Lees alle ingezonden stukken in de dagbladen, die van de APSS afkomstig zijn. Bel naar het secretariaat van de APSS als u informatie nodig heeft. Hebben wij die informatie niet direct, dan gaan wij voor u daarnaar op zoek. Bezoek de APSS website. Alle APSS publicaties zijn daarop te lezen en te downloaden.



Weetjes over kip

Het aanbod van kipdelen


Het aanbod van kipdelen is uitgebreid:

- **Filet:** kippenborst, ontdaan van vel en borstbeen. Er is dubbele en enkele filet. Filet is mager, mals vlees. Het is geschikt om te bakken, of in reepjes versneden te wokken. Koude reepjes gebakken kipfilet kunnen in een slaatje verwerkt worden. Een kipfilet leent zich ook voor het maken van sate's.
- **Borst:** de kippenborst met vel en het borstbeen. Geschikt om te bakken in de pan. Met vel en borstbeen bakken, geeft smaak en sappigheid aan het vlees.
- **Bout:** de hele kippenbout, bestaande uit onderbout en bovenbout. Geschikt om te bakken in de pan, op de barbecue maar ook om te koken: kippenboullion of ragout. De bout kan tussen het gewricht versneden worden in onderbout en bovenbout.
- **Bovenbout:** het bovenste, vlezigste gedeelte van de bout/dij. Het is geschikt om te bakken in de pan of op de barbecue. Als het been verwijderd wordt, kan de bovenbout gevuld worden met bijvoorbeeld groentepuree.
- **Onderbout of drumstick:** het onderste deel van de bout. Ziet er met wat fantasie uit als een trommelstokje. Uitstekend geschikt om te kluiven.
- **Vleugel:** de volledige vleugel bestaat uit 3 delen, maar meestal wordt de onderste vleugeltip verwijderd, en dan zijn het er maar 2. De vleugel is weinig vlees, maar is een sappig stukje kip. Erg gewild in de Oosterse keuken. Rijg gekruide vleugels op een houten of metalen pin en rooster ze: om duim en vingers af te likken!
- **Vleugelstick:** een stukje vleugel waarvan het kootje ontbloot wordt, waardoor het gemakkelijk met de hand gegeten kan worden. De vleugelstick wordt vooral als borrelhapje gepresenteerd, met of zonder dipsaus.
- **Lever:** bakken in de pan, licht kruiden met peper en zout en opdienen met vruchtenbereiding of in een koud slaatje. De lever is ook een goede basis voor een saus op basis van port.
- **Nieren en hart:** geschikt voor ragout of pittig gebakken in sambal.
- **Maag:** vrij taai vlees, goed voor verwerking in ragout, tjap soi en sambal.
- **Poten:** worden gebruikt in soep, of worden gebakken en met een ketjap sausje geserveerd.

Bron: www. kip. be



Behandelingsinformatie van kipproducten voor de consument.

- Het produkt dat u zojuist kocht, is snel aan bederf onderhevig.
- Sla het product niet te lang op in een hete auto, terwijl u bezig bent andere boodschappen te doen.
- Dit produkt moet gekookt worden binnen 60 tot 90 minute na aankoop
- Indien het product opgeslagen moet worden voor 3 dagen, sla het in een vriezer op.
- Zorg ervoor dat het product niet in contact komt met salades of reeds klaargemaakte producten.
- Na het snijden en bereiden van dit product, moeten alle ge-  bruikte voorwer-

Interview: De Caraïbische Pluimvee Industrie staat voor Uitdagingen

Bron: Feedinfo News Service

(gedateerd 10/05/2012)

10 Mei 2012 - De toekomst van de Caraïbische Pluimvee Industrie wordt niet alleen bedreigd door hogere grondstofprijzen, maar ook door de wereld economie, die het toerisme in het gebied beïnvloedt, en door de onhoudbare situatie van invoer van kip en kipdelen, gekenmerkt door grote importen van rest producten vanuit de omliggende kip export reuzen zoals Brazilië en de VS.

Dergelijke factoren worden gezien als hindernissen voor de groei van de Caraïbische Pluimvee industrie en voor haar plannen om zelf voorzienend te worden.

In het Caraïbisch gebied, is de pluimvee industrie de grootste werkgever van de vrouw op het platteland en levert ze een belangrijke sociaal-economische bijdrage aan de landelijke sectoren. Na de openbare dienstverlening, is de pluimvee sector misschien grootste werkgever van tertiair opgeleide personen. De FAO schat dat de in de regio de pluimvee industrie de grootste bijdrage levert aan het landbouw/agro-industriële BBP.

[Feedinfo Nieuwsdienst] Geografisch gesproken is het Caraïbisch gebied gelegen tussen Brazilië in het zuiden en de V.S. in het noorden, die de twee grootste exporteurs van pluimvee producten in de wereld zijn. Kunt u over dit nadeel wat meer vertellen?

[Desmond Ali] Hoewel ons gebied een klein gebied is van slechts ongeveer 5.5 miljoen consumenten in het Engelstalige CARICOM gebied, bekijken beide landen onze markten met begerige ogen aangezien ons BBP per hoofd vrij hoog is en wij veel toeristenverkeer van de betere klasse ontvangen. Onze locatie is meer een nadeel dan een voordeel. Omdat het gebied grenst aan Brazilië en de VS, zijn we dicht bij de bronnen van granen en andere inputs, ontvangen we bezoekers, maar zijn we ook dicht bij hun omzetmarkten. Onze ervaring is, dat hoe dicht je bij deze grote exporterende landen bent, hoe slechter dat is voor je lokale pluimvee industrie. Suriname grenst aan Brazilië, hun pluimvee industrie lijdt daar erg veel onder net zoals de industrie van de Bahama's, die in de nabijheid liggen van de Verenigde Staten.

[Feedinfo Nieuwsdienst] Caraïbische landen zijn sterk afhankelijk van de invoer van pluimvee om aan hun consumptie behoefte te voldoen. Kunt u ons een indruk geven van de situatie? Stijgen deze importen jaarlijks?

[Desmond Ali] De belangrijkste exporteurs naar de regio zijn de VS en Brazilië. Sommige producten komen ook uit de EU en Canada. Dit zijn voornamelijk bevroren ruggen en nekken en achterkwarten. Sommige hele kippen komen ook uit Brazilië. De importcijfers gaan omhoog en omlaag, maar over het algemeen vertoont de import een stijgende lijn. Sommige landen zoals Antigua/Barbuda en St. Kitts/Nevis zijn totaal afhankelijk van de kip import. Als gevolg van de situatie in Rusland, China en de laatste tijd Mexico met betrekking tot importen uit de VS, zien we een grotere druk van de producenten uit de VS op de markt in het Caraïbisch gebied.

Door de manier waarop de Amerikaanse industrie is gestructureerd met een nadruk in het eigen land op het witte borstvlies en vleugels, kunnen restproducten zoals rug, nek, donker vlees porties zoals achterkwarten, kalkoen nek en bouten allemaal geëxporteerd worden tegen zeer lage prijzen. En hoe ouder het produkt, hoe lager de prijzen. Sommige Caraïbische regeringen, zoals die van Barbados bijv. zullen de invoer van een bepaalde quota van de laaggeprijsde kipdelen toestaan voor de armere bevolking. Het Caraïbisch gebied importeert ook mechanisch ontbeend kippenvlees (MDM) voor de verwerking tot worstjes en hotdogs.

Ik ben van mening dat de huidige Caraïbische producenten met <20% extra investeringen in de landbouw de ruimte en de productie capaciteit zouden kunnen scheppen om de regio volledig zelfvoorzienend te maken voor wat betreft kippenvlees en consumptie eieren. Er bestaat geen enkele reden waarom het Caraïbisch gebied niet volledig zelf voorzienend zou kunnen worden in kipproducten en zelfs ook verder verwerkte producten op fronten waar we een comparatief voordeel hebben. Bijvoorbeeld de echte Jamaicaanse "jerk" zou het zeer goed doen op de

wereldmarkt.

Een deel van onze uitdaging is lokale productie te stimuleren in de landen die nu nog niet over voldoende binnenlandse productie beschikken. Wij van de Caraïbische Pluimvee Associatie kunnen dat doen door bewustwording te kweken, joint ventures en human resource ontwikkeling te stimuleren evenals directe investeringen, het verspreiden van informatie en overdracht van technologie.

Binnen de voedselzekerheid is de pluimvee industrie een belangrijke schakel. We zagen daar een bewijs van tijdens de 9/11 periode in de VS, toen er een exportbeperking op granen bestond. De Caraïbische pluimvee industrie was toen in staat de regionale markten te voorzien, omdat wij dieren van verschillende leeftijden in het veld, graan in onze schuren en voer in onze fabrieken hadden. Onze consumenten hebben nooit iets van de Amerikaanse exportbeperkingen op granen gemerkt.

Op langere termijn zijn verschillende deskundigen, waaronder de FAO het erover eens dat pluimvee vlees om verschillende redenen het vlees van de toekomst is, zoals: de efficiëntie van voederconversie, lagere carbon uitstoot van de pluimvee industrie in vergelijking met andere dierlijke productie, de flexibiliteit van pluimvee vlees en het gebrek aan religieuze taboes. Het is daarom absoluut noodzakelijk dat het Caraïbisch gebied een dynamische, vooruitstrevende en groeiende pluimvee industrie garandeert in de regio, om de levering van vlees eiwit aan onze burgers te waarborgen.

[Feedinfo Nieuwsdienst] Hoe garanderen de Caraïbische landen hun voervoorraden? Zijn de Caraïbische voerfabrikanten in staat hun productie te verhogen om te voldoen aan een hogere vraag naar pluimvee?

[Desmond Ali] De regio heeft een enorm tekort aan granen. Belize is zelfvoorzienend in mais voor veevoer, terwijl Guyana en Suriname beiden rijst gebruiken als calorie toevoeging in hun voer. De regio importeert mais, sojabonen, sojameel, vismeel, aminozuren, talg, andere voedingsstoffen en groeibevorderaars. De Caraïbische veevoer industrie is modern, en heeft de capaciteit om voor de regio alle benodigde pluimveevoer te kunnen vermalen, formuleren en te verpakken.

De CPA is gestart met een project om tenminste een maissoort met de juiste voedingsgraad of andere calorie toevoegingen in de regio te produceren. Pilot - projecten staan ook op stapel in een aantal van onze lidlanden.

[Feedinfo Nieuwsdienst] Wat kan gedaan worden om de lokale pluimveesector te beschermen en de tariefregelingen te verbeteren?

[Desmond Ali] Onze doelstelling om zelfvoorzienend te worden zal een veel hechtere interactie vereisen tussen de regeringen in de regio en de particuliere sector. Bij overheidsopdrachten bijvoorbeeld moet de voorkeur worden gegeven aan lokale producenten. De overheid moet meer doen om de belangen van de lokale producenten te beschermen vooral door verbetering van regelgevende infrastructuur, normen SPS-maatregelen en andere TBT. De regelgevende infrastructuur is sterk verouderd en niet in overeenstemming met de hedendaagse benaderingen. Wat tariefregelingen betreft, moeten overheden rekening houden met alle "windows of opportunity" binnen de WTO (gebruik van bindings) en alle bilaterale/ multilaterale overeenkomsten.

De pluimvee industrie in het Caraïbisch gebied werkt zonder financiële steun van de regionale Overheden. Leden van de CPA zijn niet bang voor concurrentie, maar we willen in de eerste plaats concurreren op basis van gelijkheid. In de tweede plaats eisen wij het reciprociteits principe in onze handelsbetrekkingen. Ten derde willen wij als gelijkwaardige handelspartners gezien worden. Onze sector is even bijdehand als overal anders ter wereld. Onze producten zijn even veilig, voedzaam en gezond als overal elders. We geloven even concurrerend te kunnen zijn als andere producenten. Tot slot moeten wij in de pluimvee industrie werken binnen het landbouw- en voedselbeleid, om ons in staat te stellen een grotere mate van flexibiliteit en voorspelbaarheid te bereiken.



Lees verder op pagina 10

[Feedinfo Nieuwsdienst] Voor de Caraïbische pluimvee en veevoeder industrie werd 2011 gedomineerd door drie onderwerpen: de graanprijzen, de mondiale economie in het bijzonder de eurozone schuldencrisis en de invoer van goedkope restdelen uit de VS. Kunt u meer vertellen over deze onderwerpen?

[Desmond Ali] Stijgingen die zich hebben voorgedaan in de prijzen van granen, in het bijzonder van mais, soja en tarwe, hebben een grote invloed gehad op de kosten van afgewerkt veevoer. De kosten van veevoer maken ongeveer 65% uit van de kosten voor het produceren van vleeskippen en consumptie-eieren. De industrie was om diverse redenen niet in staat deze stijgingen te verhalen op de consument. Dit resulteerde in financiële verliezen, productie vertragingen en de inperking van nieuwe investeringen. Wat de wereld economie betreft, hebben het verlies aan vertrouwen, vertragingen in de financiering van de banken als gevolg van strengere leningsvoorwaarden, significante vermindering van overmakingen uit het buitenland geresulteerd in minder aankomsten van toeristen en minder uitgaven van hun zijde. Tot slot, werkte de import van restdelen als een belangrijke rem op de binnenlandse prijsstijgingen, om te kunnen compenseren voor graanprijsstijgingen. De restdelen werden verkocht tegen prijzen die ver lagen onder de lokale produktiekosten en beperkten zo de plaatselijke industrie. Import restdelen bestaan uit de producten die overblijven, nadat de producerende landen hebben voldaan aan de belangrijkste eisen van hun lokale markten. Deze omvatten donker vlees, zoals de achterkwarten in Noord-Amerika, ruggen en nekken, kalkoenvleugels, kalkoen nekken en kalkoembouten, die tegen lage prijzen verkocht kunnen worden. Nieuwe ontwikkelingen die de vraag van consumenten in de USA beïnvloeden, zullen wel de prijs van donker vlees, zoals kippenbouten doen stijgen.

Ik vraag me vaak af wat deze ontwikkelde landen echt willen. Ze willen ons hun mais, sojabonen en sojameel verkopen en daarbovenop ook nog hun goedkope rest kieldelen. Zijn wij gedoemd houtkappers en waterdragers te blijven?

[Feedinfo Nieuwsdienst] Als gevolg van de toegenomen invoer en andere factoren die we hebben geschetst, vertoonden Caraïbische pluimveebedrijven een dalende verkoop en negatieve invloeden op winstgevendheid en geldstroom in 2011. Wat kunnen deze bedrijven voor 2012 verwachten?

[Desmond Ali] Wij zijn van mening dat 2012 een beter jaar zal zijn voor onze lid-bedrijven. We beginnen tekenen van groei te zien en de prijzen worden beter. Misschien we nog geen winsten zien in 2012, maar we verwachten minder bedrijfsverliezen te zien en sommige bedrijven zullen zelfs quitte spelen.

[Feedinfo Nieuwsdienst] Aan het eind van 2011 hebben de Caraïbische Pluimvee Associatie en de FAO een samenwerkingsverband gesloten op de Pluimvee Associaties te versterken in de landen van de Organisatie van de Oost Caraïbische Staten (OECS). Kunt u wat meer over dit project vertellen?

[Desmond Ali] Deze samenwerkingsovereenkomst werd voorgesteld in november 2011 en het werk begon in 2012. Het doel van het project is het stimuleren van de lokale pluimveehouderij in de OECS landen, die gedomineerd worden door de import. We hebben reeds gezamenlijke bijeenkomsten gehouden met belanghebbenden in een aantal landen (Antigua/ Barbuda, Dominica en Grenada). In eerste instantie proberen we de lokale boeren- en telersverenigingen te versterken, om meer kracht in aantallen te verkrijgen. Nu al zien wij tekenen van vooruitgang in Grenada, waar de branchevereniging is begonnen met het aanmoedigen van lokale productie.

De voorzitter van de CPA, Dr. Ali ziet als taak van zijn organisatie: uitvoerder zijn van gezamenlijke activiteiten om de groei en de verdere ontwikkeling van de Caraïbische pluimvee industrie te garanderen. Dergelijke activiteiten worden georganiseerd tussen CPA leden onderling, tussen CPA leden en regionale overheden, instellingen en met extra-regionale organisaties en instellingen. Deze activiteiten omvatten het verzamelen van informatie en de verspreiding daarvan, het omgaan met handelskwesties, sanitaire en fytosanitaire vraagstukken, training, ontwikkeling van normen, organisatie van workshops, seminars en conferenties, het opbouwen van bewustzijn van ontwikkelingen in de industrie en het bouwen van bruggen naar andere productieve sectoren. De CPA zoekt ook naar mogelijkheden en middelen om de pluimvee industrie uit te breiden in gebieden die nu nog niet over een lokale pluimvee industrie beschikken. Dr. Ali en de CPI stellen zich tot doel om het bewustzijn te vergroten van het belang van de pluimvee productiesector voor de gezondheid, het welzijn en de economie van de regio. Deze bewustwording is gericht op publieke en private sectoren, het grote publiek en extra-regionale organisaties en instellingen.

Eerste certificaat uitreiking Pluimvee Keurmeesters.



Dr. E. Rozenblad, onderdirecteur van LVV, richt het woord tot de geslaagden. Mw. L Akrum en de consultant van de Nederlandse Veterinaire dienst luisteren vol belangstelling.

De APSS feliciteert alle geslaagden en wenst hen veel success in hun verdere loopbaan toe!

Interview met mw. L. Akrum van het Ministerie van LVV, Onderdirectoraat Veeteelt.

Is deze opleiding voor de eerste maal georganiseerd door LVV?

Dit is eerste keer dat pluimveekeurdersopleiding is georganiseerd door LVV in samenwerking met een consultant. Maar LVV is langer bezig de pluimvee verwerking te helpen op een hoger niveau te komen. Alle pluimvee slachtplaatsen zijn in kaart gebracht en het is de bedoeling dat ze allen langzaam maar zeker HACCP bewust gemaakt worden

Vanwaar dit initiatief?

Pluimvee vormt een belangrijk deel van ons voedsel. Het moet dus ook gecontroleerd worden om de volksgezondheid te beschermen. Bovendien wordt in de nabije toekomst onze wetgeving aangepast aan internationale regels waardoor de keuring van pluimvee (levend en geslacht) alsook de toepassing van HACCP verplicht gaat worden.

Hoe lang heeft de opleiding geduurd en wie waren de docenten?

De opleiding duurde 7 maanden, de lessen waren 1 keer per week. De docenten waren medewerkers van de Veterinaire Dienst ondersteund door een consultant van de Nederlandse Keuringsdienst.

Hebben de Surinaamse Pluimveebedrijven aan deze opleiding meegewerkt?

Sranang Fowru heeft volledige medewerking verleend, door onder andere de slachthal open te stellen waardoor de praktijklessen verzorgd konden worden.

Wie hebben er deelgenomen aan de opleiding? Heeft er een selectie van deelnemers plaatsgevonden?

Deelnemers waren keurmeesters van de veterinaire dienst van LVV (8), 3 medewerkers van Sranan Fowru en 1 geïnteresseerde.

Welke follow up staat op het programma?

De geslaagden moeten wat meer praktijkervaring opdoen door regelmatig de pluimvee verwerking te begeleiden en controleren, terwijl er nog dit jaar een nieuwe opleiding voor pluimvee keuring zal worden verzorgd.

De best geslaagde cursist, Mw. Lilian Partowintono van Sranan Fowru



De geslaagden poseren trots met hun certificaat, geflankeerd door de docenten.



Indien U interessante artikelen over pluimvee, voedselveiligheid en -zekerheid heeft, kunt u die voor ons opsturen voor plaatsing in onze Pluimvee krant.

Artikelen inleveren op het secretariaat aan de Prof. Dr. Ir. Jan Ruinardlaan (Celos complex), of mailen naar: apss@sr.net, met vermelding: Pluimveekrant.

Uitnodiging APSS-leden

U bent welkom op de APSS-vergaderingen op de dinsdagen voor het bespreken van pluimvee problemen.

U kunt contact met ons maken via:
531077/08821631 steeds tussen
8.00– 12.00 uur.

APSS

Deskundig, Samenwerkend, Initiatief gericht

Contact:
Celoscomplex
Prof. Dr. Ir. Jan Ruinardlaan
(recht door naar achteren)
Tamenga
Phone: 531077
Fax.: 531076
E-mail: apss@sr.net
Cell.: 08821631

UW VOER VOORDEEL

Bij inzetten van 500 kippen of meer, worden APSS-leden uitgenodigd om een voerbond af te halen op het APSS-secretariaat. Deze bond garandeert u een korting per zak voer. Voor meer informatie maakt u contact met het APSS-secretariaat via de nummers: 531077/ 08672709.

Indien u geen lid bent heeft u hiertoe ook de mogelijkheid.

Houdt u wel rekening met het volgende:

de leden kunnen uitgaande van een inzet van 1000 slachtkippen *(1000:8)+10% maximaal: 138 zakken* krijgen. Hiervan is - *starter 12% (17 zkn) - grower 38% (52 zkn) en -finisher 50% (69zkn).*

Dit is het juiste aantal zakken voor een goede productie. U wordt beleefd gevraagd om hierop te letten.

Meer zakken voer zal de APSS niet op de bond verstrekken.

Er worden nog steeds cursussen voor

Pluimvee Keurmeesters georganiseerd door het LVV.

Kipverwerkers doe mee en laat uw personeel scholen!!

Voor informatie: Onderdirectoraat Veeteelt,

Corantijnstraat. Tel:403209 toestel 104.

Wat is het verschil tussen een zwarte kip en een witte kip?

Een zwarte kip kan wel witte eieren leggen, maar een witte kip geen zwarte.

Waarom kan een ei niet bevriezen?

Omdat er een dooier in zit.



Wat is hanensoep?

Kippensoep met balletjes.

Ene kip tegen de ander : " Ik ben failliet!
Ze hebben me kaalgeplukt! "

Lidmaatschapsformulier:

Naam: _____ Adres: _____ Tel.: _____
email: _____ Capaciteit: _____ Leg/Slacht: _____

Dit strookje deponeren waar u de pluimveekrant pakt!!!!!!!!!!!!!!