

Biomassa:
onderdeel
van de
oplossing

Voedingsadvies met een vette koffer

Codex Alimentarius:
veilige en goede voeding voor iedereen

Nieuwe energie voor gemeenschappelijke doelen



Het eerste jaar zit erop. MVO heeft met hernieuwd enthousiasme en dankzij de grote betrokkenheid van onze bedrijven een goed jaar achter de rug. De interne organisatie is afgestemd op de behoeften van de leden en we hebben ons netwerk verder versterkt door te investeren in samenwerking met gelieerde organisaties en externe partners. Daarmee is de basis op organisatorisch vlak gelegd en kunnen we doorpakken op de inhoud: de belangenbehartiging, onze spreekbuis- en platformfunctie, en onze dienstverlening aan de MVO-bedrijven.

Ook in 2015 zijn er ontwikkelingen die onze collectieve aandacht vragen. Op nationaal niveau is de visie van de overheid op de bio-economie en de relatie met het voedselbeleid van belang. Daarnaast wordt dit jaar het advies van de Gezondheidsraad verwacht met onder meer een uitspraak over oliën en vetten in een gezonde voeding. 2015 staat

ook in het teken van onze ambitie voor een volledige duurzame palmoliemarkt voor de levensmiddelenindustrie en het verder versterken van de voedsel- en diervoederveiligheid in onze keten.

In Europa staan de herziening van de toelatingsprocedure van GGO's, en van handelsovereenkomsten zoals de TTIP op de agenda. Na de wijziging van de etiketteringsregels voor plantaardige oliën staat dit jaar de herkomstetikettering ter discussie. Het imago van palmolie in verschillende Europese landen staat onder druk. Via onze betrokkenheid bij de European Palm Oil Alliance willen we deze beeldvorming nuanceren. Ook zullen we via het nieuwe initiatief European Sustainable Palm Oil de bestaande programma's voor duurzame palmolie in Europa harmoniseren en ervaringen uitwisselen.

Samen met en gesteund door onze leden en partners zullen we ook in 2015 de belangen van onze keten zo goed mogelijk behartigen. We kijken dan ook uit naar uw aanwezigheid op het MVO-Netwerkevent op 12 maart aanstaande.

Frans Claassen, Directeur

Inhoud

DUURZAME ONTWIKKELING

Biomassa: onderdeel van de oplossing	4 / 5
Veel publiciteit voor campagne Vet, Recycle het!	8 / 9
100% duurzame palmolie in Europa	14 / 15

VOEDSEL- EN DIERVOEDERVEILIGHEID

Codex Alimentarius: veilige en goede voeding voor iedereen	6 / 7
MVO: een ketenaanpak voor opleidingen	10 / 11

ALGEMEEN

Bedrijven besturen MVO	12
Op pad met De Vette Koffer	13
MVO sluit zich aan bij VNO-NCW	16 / 17



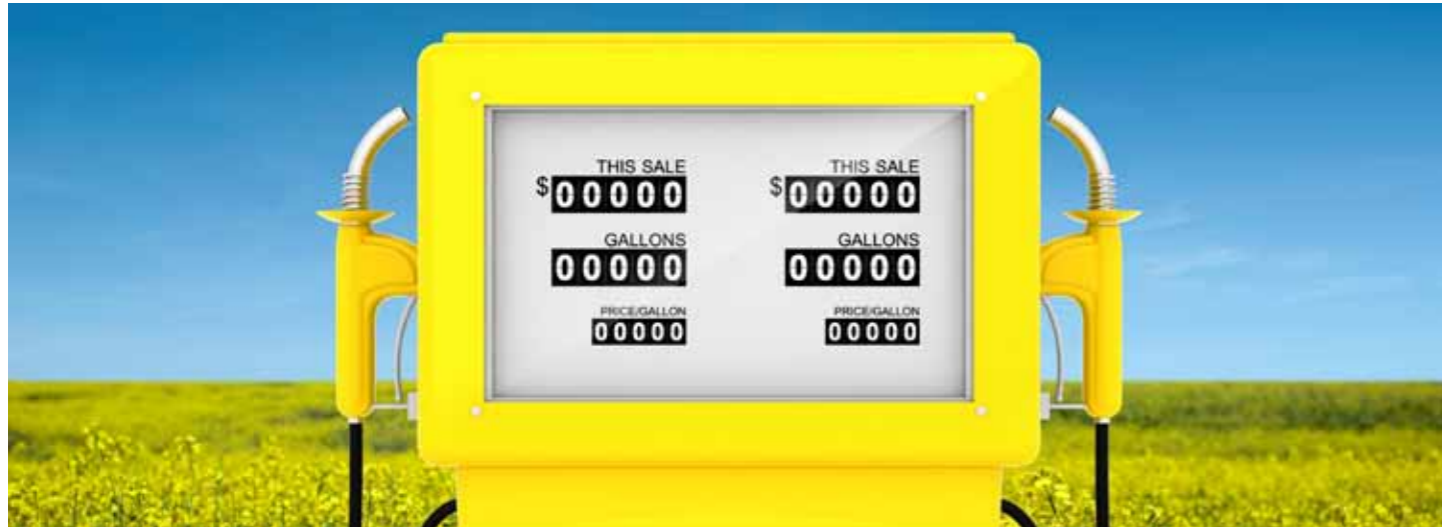
Louis Braillelaan 80
2719 EK Zoetermeer
info@mvo.nl

MVO Magazine is een digitale uitgave van MVO - de ketenorganisatie voor oliën en vetten en is bestemd voor leden en externe relaties.

Voor meer informatie zie: www.mvo.nl

MVO kritisch over KNAW-visiedocument biobrandstoffen

Biomassa: onderdeel van de oplossing



Biomassa is wel degelijk onderdeel van de oplossing van het energievraagstuk. Gebruik van biomassa voor biobrandstof kan volgens MVO een bijdrage leveren aan de verduurzaming van onze energievoorziening. MVO reageerde met deze uitspraken kritisch op een visiedocument van de Koninklijke Nederlandse Akademie van Wetenschappen (KNAW) die onder meer de inzet van gebruikt frituurvet als biobrandstof ter discussie stelt.

Kritiek

Het document leidde tot kritische reacties van diverse wetenschappers in verschillende dagbladen, en tot discussies in een aantal radio- en televisieprogram-

ma's. Ook MVO plaatst een aantal kanttekeningen bij het document. Zon, wind, algen en biomassa, dragen allemaal bij aan het verduurzamen van de energievoorziening, benadrukt MVO. Gebruik van biomassa voor

biobrandstof kan volgens MVO het energievraagstuk niet oplossen, maar wel een belangrijke bijdrage leveren. Het gebruik van gebruikt frituurvet voor biodiesel is een goed voorbeeld. Door cascadering worden alle componenten van de biomassa zo goed mogelijk benut. Zo is gebruikt frituurvet minder geschikt voor gebruik in de oleochemie, maar eenvoudig geschikt te maken als biobrandstof. Voor vloeibare soorten van biobrandstof zoals kerosine, zijn er weinig andere alternatieven. Momenteel zijn biobrandstoffen de enige vorm van energie die substantieel bijdragen aan de CO₂-emissiereductie in de transportsector.

Beschikbare landbouwgrond

Bij het verduurzamen van de energievoorziening geldt een belangrijke randvoorwaarde: de biomassa die wordt ingezet moet duurzaam zijn en mag de toegang tot voedsel niet in de weg staan. De KNAW beweert dat biobrandstoffen met voedsel concurreren vanwege de beperkte beschikbaarheid van landbouwgrond. MVO weerlegt dit aan de hand van een recent **rapport** van de Universiteit van Utrecht. In dit rapport laten wetenschappers zien dat er genoeg landbouwgrond is als efficiënt met landbouw wordt omgegaan. Door het gebruik van betere rassen, het telen van gewassen op onbenut land en het toepassen van de delen van de gewassen als diervoeder, kan de opbrengst per hectare worden vergroot. De landbouw voor voedsel hoeft daardoor minder en regionaal zelfs helemaal niet te concurreren met die voor biomassa.

FAO

Ook de wereldvoedselorganisatie FAO is die **mening**

Kansen en randvoorwaarden

Zijn we op de goede weg naar een circulaire economie waarin fossiele grondstoffen zijn vervangen door duurzame biobased alternatieven? Belangrijk uitgangspunt is de **concept-visie van de Commissie Duurzaamheidsvraagstukken Biomassa** (Commissie Corbey) op kansen die de bio-economie Nederland biedt, en de randvoorwaarden die daarvoor nodig zijn. De Commissie Corbey zal haar visie komend voorjaar aanbieden aan het kabinet.

toegedaan en staat een meer pragmatische benadering voor. "We moeten weg van het food-versus-fuel debat en naar een food-én-fuel debat", aldus FAO directeur generaal José Graziano da Silva tijdens het *Global Forum for Food and Agriculture* in Berlijn in januari jl. Toelichtend gaf hij aan: "In de afgelopen decennia hebben veel debatten plaatsgevonden over de prioriteit van voedsel versus de productie van biobrandstoffen. Er is geen twijfel dat voedsel eerst komt. Biobrandstoffen moeten niet worden gezien als een bedreiging. Noch als een magische oplossing."

Innovatie

De oliën- en vettenindustrie, bij uitstek de leverancier van natuurlijke grondstoffen die gevat kunnen worden onder de term biomassa, werkt continu aan innovatie die het mogelijk maakt om haar grondstoffen een zo groot mogelijke waarde te geven. MVO praat mee met beleidsmakers, ontwikkelt scenario's en formuleert randvoorwaarden waarmee de kansen van de bio-economie optimaal worden benut. Klik **hier** voor de gehele reactie van MVO op het KNAW-rapport.

Codex Alimentarius: veilige en goede voeding voor iedereen



Van 9 tot 13 februari 2015 komt voor de 24ste keer de Codex Alimentarius Commissie voor oliën en vetten (CCFO) bijeen. Dat gebeurt in Melaka, Maleisië. Op de agenda staan verschillende voorstellen voor nieuwe standaarden zoals voor high oleic soybean oil en high oleic palm oil. Ook worden voorstellen voor aanpassing van kwaliteitseisen voor visolie en grondnotenolie besproken. Wat is de Codex Alimentarius Commissie en wat is haar functie?

Forum

De Codex Alimentarius Commission (Codex) is een internationaal forum waaraan door 186 landen en 1 organisatie (Europese Unie) wordt deelgenomen. Het forum ontwikkelt internationale normen voor voedselproducten, met als doel de internationale volksgezondheid te beschermen en de eerlijkheid van de handel in voedselproducten te bevorderen.

Standaarden en richtlijnen

De Codex Alimentarius Commissie stelt standaarden en richtlijnen op voor alle vormen van voeding, consumentenproducten, halfproducten en grondstoffen. De meeste aandacht is er voor voedsel dat aan consumenten verkocht wordt. Naast normen voor specifiek voedsel, bevat de Codex Alimentarius algemene normen voor zaken als voedsel etikettering, voedselhygiëne, additieven voor levensmiddelen, grenswaarden voor pesticiden en contaminanten, en procedures om de veiligheid van voedselverwerking te beoordelen. Het bevat ook richtlijnen voor officiële

import- en exportcontroles en certificatiesystemen voor voedsel.

Wereldwijde scope

De Codex is een VN-organisatie, onder de vlag van zowel de FAO (Internationale Voedsel- en Landbouworganisatie van de Verenigde Naties) en de WHO (Wereldgezondheidsorganisatie). In Nederland valt de verantwoordelijkheid voor de deelname aan dit internationale forum deels onder het ministerie van Economische Zaken en deels onder het ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport.

Betrokkenheid MVO

MVO heeft op verzoek van het ministerie van Economische Zaken een bijdrage geleverd aan de voorbereiding van de komende bijeenkomst van de commissie voor oliën en vetten (CCFO). De heer Frederik Heijink van het ministerie van EZ zal Nederland in Maleisië vertegenwoordigen. Meer informatie over de Codex Alimentarius Commissie vindt u [hier](#).

C O D E X A L I M E N T A R I U S
International Food Standards



De hoofddoelen van de Codex Alimentarius zijn:

- het beschermen van de gezondheid van consumenten
- het verzekeren van eerlijke handelspraktijken in de voedselhandel
- het bevorderen van harmonisering van alle voedselstandaarden, die opgesteld worden door internationale organisaties

Veel publiciteit voor campagne Vet, Recycle het!

Een kwart van de Nederlanders spoelt de vetresten uit de pan nog steeds rechtstreeks door de gootsteen of de wc. Vooral na de feestdagen zorgt dit vet- en oliespoor voor verstoppingen in het riool. Gebruikt frituurvet komt gelukkig wel steeds vaker bij het recyclepunt terecht, blijkt uit een publieksonderzoek voor de campagne 'Vet, Recycle het!'. Een persbericht naar aanleiding van dit publieksonderzoek leverde veel publiciteit op voor de campagne.

Uit het onderzoek bleek dat het recyclen van gebruikt frituurvet of -olie voor steeds meer mensen net zo normaal is geworden als het recyclen van oude kranten of lege flessen. Meer dan de helft van de thuisoliebollenbakkers en ander frituurminnend Nederland leverde het afgelopen jaar het gebruikte frituurvet al in bij een van de 3.000 inzamelpunten zoals kinderboerderijen of supermarkten. Dat kan nog veel beter want helaas verdwijnt nog steeds te veel frituurvet in de groene of grijze klike.

Nu de vetresten nog

Resten olie en vet blijven echter nog te veel in het riool terechtkomen. De helft van de overgebleven vetresten uit pannen gaat nog regelrecht door de gootsteen of de wc. Hierdoor ontstaan verstoppingen, zowel bij mensen thuis als in het riool van de gemeente. Om het dichtslibben van het riool te voorkomen, worden Nederlanders ook de komende tijd opgeroepen om naast frituurvet, ook overgebleven

vet- en olieresten in te zamelen en te recyclen.

Publiciteit

Inhakend op het feit dat bijna 4 miljoen Nederlanders voorafgaand aan de jaarwisseling zelf oliebolle bakten, brachten MVO en de Stichting Rioned op 30 december jl. een persbericht uit met aandacht voor vetrecycling. De gezamenlijke actie was het sluitstuk van een decembermaand met sowieso al veel publiciteit. De respons op het persbericht was groot. Zo zonden Omroep Max en RTV Apeldoorn een radio-interview uit over het onderwerp en besteedde het televisieprogramma Hart van Nederland van SBS 6 een item aan vetrecycling.

Het radio-interview op Omroep Max is [hier](#) te beluisteren.

Het item in Hart van Nederland van SBS 6 vindt u [hier](#).

Vet, Recycle het! kreeg rond de feestdagen aandacht in:

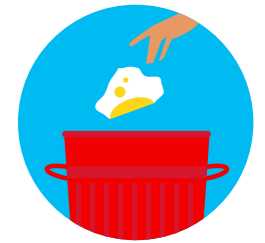
- RTV Noord
- Groningen krant
- Trouw
- RTV Oost
- Dichtbij.nl
- Internetbode
- Omroep Zeeland
- Gemeente Rotterdam
- RTV Drenthe
- AD
- Emmen nu
- RTV Stichtse Vecht
- DestadGorinchem.nl
- De krant van midden Drenthe.nl
- Omroep Brabant
- Afval Online
- Nu.nl
- Nieuwsbank
- ANP
- Regio Hoogeveen
- De Stentor
- Genemuiden Actueel
- Haarlemditweekend.nl
- Ouderenjournaal.nl
- Oosterhout.nieuws.nl



1. Koekenpan met beetje vet/jus langs de rand



2. Vegen in de pan met keukenpapier



3. Deponeer het keukenpapier in de vuilnisbak.



1. Koekenpan met nog flink wat olie



2. Giet het uit de koekenpan in een plastic fles met een trechertje erop



3. Deponeer de gesloten fles in de gele klike



1. Bewaar de lege verpakking van het frituurvet



2. Giet het afgekoelde frituurvet terug in de originele verpakking



3. Gooi de verpakking in de gele container.

MVO: een ketenaanpak voor opleidingen

Net als in voorgaande jaren organiseert MVO dit voorjaar een 3-daagse Engelstalige cursus over voedselveiligheid. De cursus Food & Feed Safety of Vegetable Oils and Fats trekt jaarlijks deelnemers uit binnen- en buitenland en is uitgegroeid tot de internationale standaard voor training op dit gebied. MVO organiseert de cursus in het kader van haar inzet voor opleiding en kennisdeling binnen de oliën- en vettensector.

Ketenaanpak

Een belangrijke verantwoordelijkheid voor de veiligheid van voedingsmiddelen en diervoeders ligt bij de individuele bedrijven, maar voedsel- en diervoederveiligheid kan alleen worden gegarandeerd door een ketenaanpak. Door informatie-uitwisseling, opleiding

en kennisdeling bevordert MVO de veiligheid van plantaardige en dierlijke vetten in de industrie.

Diverse functies

De cursus is bedoeld voor mensen die werkzaam zijn in de oliën- en vettensector als kwaliteitsmanager of

operator, maar is ook relevant voor medewerkers in sales of logistiek. Om veilige producten te kunnen garanderen, is het belangrijk de keten te kennen en te begrijpen. Daarom is de cursus ook voor andere bedrijven en instellingen interessant, bijvoorbeeld voor diervoederbedrijven, producenten van bakkerij-ingrediënten, margarines en sauzen. Daarnaast richt de MVO-cursus zich op medewerkers bij certificatie-instellingen, brancheverenigingen, en op consultants en medewerkers bij overheidsinstellingen.

Gevarieerd programma

De cursus omvat zowel lezingen van experts over de verschillende aan kwaliteitsbeleid gerelateerde onderwerpen, als case studies over aspecten die speciaal van belang zijn in de oliën- en vettenindustrie. Aandacht zal worden besteed aan voedsel- en diervoederveiligheidsprocedures tijdens alle opeenvolgende

stappen in de productie- en logistieke keten vanaf de aankomst van de oliën in de haven van Rotterdam tot de verwerking in de margarinefabriek. MVO neemt de cursisten mee voor excursies naar een tankopslagbedrijf, een raffinaderij en een margarinefabriek. Nieuw is de optie om voorafgaand aan de cursus een intensieve pre-course van een halve dag te volgen over supply chain, raffinage en modificatie.

Volgeboekt

De cursus vindt plaats van 2 - 4 juni 2015 in Rotterdam, en is inmiddels volgeboekt. Voor nadere informatie kunt u contact opnemen

met Ron van Noord, noord@mvo.nl, 079 363 43 53 of Annette Klomp, klomp@mvo.nl, 079 363 43 66.



Het MVO Kenniscentrum

Deelnemers aan de MVO-cursus Food & Feed Safety kunnen ter voorbereiding van de cursus een e-learning module volgen via het MVO Kenniscentrum. Het MVO Kenniscentrum is een digitaal platform met brede basiskennis over de oliën- en vettenketen. Het is bedoeld om het kennisniveau van medewerkers in de MVO-bedrijven te verbeteren.

Behalve de module ter voorbereiding van de cursus Food & Feed Safety, bevat het Kenniscentrum modules voor de deelsectoren dierlijk vet, raffinage en vetrecycling. Medewerkers op MBO-niveau die hun

kennis over de eigen deelsector willen dan wel moeten bijschaven kunnen hier terecht. Ook is een themamodule Veilig Werken opgenomen. In deze module, vooral bestemd voor oproep- en inleenkrachten, kan een werknemer in de oliën- en vettenindustrie in korte tijd kennismaken van alle aspecten die samenhangen met veilig werken. Het betreft dan zowel de veiligheid van het product als de veiligheid van de werknemer zelf en zijn collega's.

Verder bevat het Kenniscentrum basiskennis over de sector, de producten, de regels, en de chemie van oliën en vetten.

Bedrijven besturen MVO

Cargill levert wereldwijd voedings-, landbouw-, financiële en industriële producten en diensten. Samen met boeren, klanten, overheden en lokale gemeenschappen helpen we mensen om te groeien en zich te ontwikkelen, steunend op onze expertise en 150 jaar ervaring. Onze 143.000 werknemers in 67 landen zetten zich dagelijks in om de wereld op een verantwoorde manier van voedsel te voorzien, onze impact op het milieu te beperken en de samenleving waarin we wonen en werken te verbeteren.

Cargill is een van de bedrijven die aan de wieg stonden van MVO. MVO heeft toegevoegde waarde voor bedrijven als Cargill omdat het een platform biedt voor discussie over belangrijke onderwerpen als duurzaamheid, gezondheid, voedselveiligheid en internationale handel die gerelateerd zijn aan de verwerking van oliehoudende zaden. Door samenwerking binnen MVO, zijn we in staat om goed op de hoogte te blijven van belangrijke vraagstukken en kunnen we waarde toevoegen voor de verschillende belanghebbenden binnen de keten.



Op pad met De Vette Koffer

Wat is het verschil tussen raapzaadolie en vloeibare margarine? Kan ik beter bakken in roomboter of in olijfolie? Hoe gezond is kokosolie? Deze en andere vragen worden regelmatig aan diëtisten gesteld. De vetzuursamenstelling van natuurlijke oliën en vetten en de producten die daarvan worden gemaakt, kan erg verschillen. Dat geldt voor producten die bestemd zijn voor op de boterham of in een salade, maar ook voor de oliën en vetten die worden gebruikt bij het bereiden van de warme maaltijd.

Hulpmiddel

Om diëtisten te ondersteunen bij een gesprek over de keuzes die de consument heeft als hij oliën en vetten gebruikt, is De Vette Koffer ontwikkeld. De houten koffer bevat 12 flesjes die de vetzuursamenstelling van producten visualiseren. Door de flesjes uit de koffer te nemen kan de diëtist de vetzuursamenstelling en hoeveelheid vet van de producten laten zien en kunnen producten met elkaar worden vergeleken. Zo kunnen ze bijvoorbeeld uitleggen waarom het ene product wellicht beter in een bepaald voedingspatroon past dan het andere.

Informatie op de flesjes

De flesjes laten van 12 producten de verdeling in verzadigde vetzuren, transvetzuren, enkelvoudig en meervoudig onverzadigde vetzuren, en water zien. Ook omega-3 en -6-vetzuren zijn uitgesplitst. Daarnaast geven de flesjes aan hoeveel procent van de da-



gelijkse referentie-inname (%RI) van de vitamines A, D en E geleverd wordt per 10 gram van het product.

Welke producten zijn afgebeeld?

Olijfolie, zonnebloemolie, halvarine, margarine en roomboter zijn afgebeeld. Kokosolie wordt door steeds meer mensen gebruikt en is nu ook beschikbaar in de supermarkt. Daarnaast zijn ook koolzaad- en lijnzaadolie toegevoegd. Deze oliën worden niet zoveel gebruikt, maar worden wel veel geconsumeerd omdat ze de basis voor margarineproducten vormen.

Groot succes

De Vette Koffer is een groot succes. Al bijna honderd diëtisten werken inmiddels met de koffer en ondersteunen hiermee het werk van de Hartstichting.



MVO neemt initiatief voor ESPO: 100% duurzame palmolie in Europa

In 2020 moet alle palmolie die in Europa wordt gebruikt duurzaam zijn. Minister Ploumen van Buitenlandse Handel en Ontwikkelingssamenwerking maakte deze ambitie eind januari bekend. Zij ondersteunt hiermee de doelstellingen van ESPO (European Sustainable Palm Oil), een initiatief van MVO en IDH (Initiatief Duurzame Handel) dat de bestaande programma's voor duurzame palmolie in Europa gaat harmoniseren en zich inzet voor het uitwisselen van ervaringen.



Minister Ploumen: 'Nederland loopt voorop met duurzame palmolie: eind van dit jaar hopen we 100% duurzaam te zijn. Het is tijd dat ook in andere Europese landen voortgang wordt gemaakt met verduurzaming van de sector'.

Minister Ploumen sprak op 28 januari jl. met Frans Claassen, directeur van MVO en Darrel Webber, secretaris-generaal van de Round Table on Sustainable Palm Oil (RSPO) over verduurzaming van de palmoliesector. De minister wil uiteindelijk toe naar 100% duurzame palmolie wereldwijd: 'Europa is goed voor 14% van de internationale palmolie-import. Als wij hier naar 100% duurzaam gaan, zetten we een wereldwijde *race to the top* in'. De minister wil ook partnerschappen aangaan met grootverbruikers als China en India, en samen met deze landen werken

aan het milieu en aan verbetering van de sociale omstandigheden in de palmoliesector.

Het merendeel van de palmolie die in Nederland en Europa wordt gebruikt, komt uit Indonesië en Maleisië. Daar gaat de productie van palmolie vaak gepaard met problemen als landonteigening en ontbossing. RSPO pakt deze problemen aan door op grote schaal boeren te trainen in beter landgebruik, hun productiviteit te verhogen en bedrijven te helpen met hun transitie naar duurzame palmolie.

In Nederland is het bedrijfsleven in vijf jaar bijna helemaal overgegaan op duurzame palmolie, terwijl veel Europese landen nog achterlopen. ESPO gaat de bestaande initiatieven voor duurzame palmolie in Europa harmoniseren en ervaringen uitwisselen. Het bedrijfsleven wordt gestimuleerd zich aan doelstellingen te verbinden en de palmoliestromen in Europa worden in kaart gebracht. MVO zal ESPO vanuit Nederland ondersteunen. IDH zal hierbij een coördinerende rol vervullen. Het secretariaat van ESPO zal in Nederland worden gevestigd.





MVO sluit zich aan bij VNO-NCW

MVO heeft zich aangesloten bij VNO-NCW, de grootste ondernemingsorganisatie van Nederland. In totaal zijn meer dan 115.000 ondernemingen lid van VNO-NCW, die 90 procent van de werkgelegenheid in de Nederlandse markt vertegenwoordigt.

MVO behartigt zowel nationaal als internationaal de gemeenschappelijke belangen van de Nederlandse oliën- en vettenketen. VNO-NCW doet dit voor het totale Nederlandse bedrijfsleven. Door afstemming en samenwerking met de werkgeversorganisatie kan MVO haar belangenbehartiging versterken. Doel is om het klimaat voor Nederlandse en buitenlandse ondernemingen uit de oliën- en vettenketen, die in of vanuit Nederland (willen) opereren, te versterken.

Dat gebeurt in nauw contact met de politiek, het openbaar bestuur en andere maatschappelijke organisaties. Niet alleen in Nederland maar ook in Brussel en andere internationale platforms is MVO actief. Dat geldt ook voor VNO-NCW dat bovendien deelneemt aan het politiek en maatschappelijk overleg in de Sociaal-Economische Raad (SER), het belangrijkste adviesorgaan op sociaal en economisch gebied van de regering, en in de Stichting van de Arbeid, het gezamenlijk overlegorgaan van werkgeversorganisaties en vakbonden.

MVO Netwerkevent 12 maart 2015 bij VNO-NCW

De Nederlandse Agri & Food-sector, inclusief onze oliën- en vettenindustrie, is leidend in de wereld. De sector levert een belangrijke bijdrage aan de Nederlandse economie, en staat voor keuzes die in het belang zijn van de mondiale voedselvoorziening. Dit jaar vinden zowel het MVO Netwerkevent, als de Algemene Ledenvergadering van MVO plaats in De Malietoren, het gebouw van VNO-NCW te Den Haag.

Voor informatie over het programma en deelname klik [hier](#).

Ook kunt u contact opnemen met Jolanda van Roon, roon@mvo.nl, 079 363 43 61.

