

Vleesproductie exportgericht

Traceerbaarheid vee en grotere verwerkingscapaciteit bas is voor meer gedifferentieerde export

De helft van de Canadese vleesproductie wordt geëxporteerd naar een beperkt aantal landen. Als gevolg van de bse-crisis hebben de producenten ingezet op traceerbaarheid en de verwerkende industrie op een grotere verwerkingscapaciteit. Bart Holowath: 'De komende tien jaar gaan we onze afzet differentiëren naar andere exportmarkten.'

Ongeveer twintig biljoen Canadese dollar draagt de Canadese rundvleessector bij aan de nationale economie en is daarmee de grootste bron van landbouwkomen. De vleesproductie per koe bedroeg in 1972 nog 170 kilogram vlees, in 2006 was deze gestegen naar 272 kilogram. Aan de basis van deze groei ligt een verhoogd speengewicht van de kalveren en een toegenomen karkasgewicht. 'In 1970 produceerde Canada 859.000 ton vlees en over 2007 schat men de productie op 1,7 miljoen ton, wat neerkomt

op een toename van 85 procent over de laatste dertig jaar', zegt Bart Holowath, senior marktanalist van Canfax, het agentschap voor marktinformatie van de federatie van Canadese rundvee producenten. 'Vijftig procent van de vleesproductie wordt geëxporteerd', vertelt de marktanalist. 'Tachtig procent hiervan gaat naar de Verenigde Staten, de rest naar steden in Mexico en Aziatische landen zoals Macau en Hongkong.' De Canadese rund- en kalfverwerkingsindustrie ('packers') zal in 2007 ongeveer 3,4 miljoen dieren verwerken. Maar er is

nog marge. De aanwezige capaciteit op jaarbasis bedraagt momenteel 5,1 miljoen dieren. 'Canada heeft na sluiting van de grens met de Verenigde Staten voor levende dieren vanwege bse in 2003 sterk geïnvesteerd in zijn eigen verwerkingscapaciteit', legt Holowath uit. 'De komende tien jaar gaan we onze afzet meer differentiëren naar andere exportmarkten.' Rusland is bijvoorbeeld zo'n nieuwe afzetmarkt. In 2007 werd al 5700 stuks levend fokvee van het angus-, hereford- en holsteinras, met een nettototaalwaarde van vier miljoen Canadese



dollar verscheept. Het is de grootste export sinds de bse-crisis in 2003. De veeprijzen in Canada kruipen na de bse-crisis langzaam uit het dal, maar zijn nog niet op het punt van vóór 2003. Voor het sluiten van de grens met Canada importeerde de VS immers ongeveer een miljoen stuks mager vee uit Canada. Vraag en aanbod doen de omzet van de Canadese producenten over de seizoenen heen bovendien sterk fluctueren. De hoogste prijzen vangen de producenten tijdens het kalfseizoen (maart-april) vanwege het mindere aanbod. Voor afmeststiertjes van 550 pounds (250 kilogram) werd in West-Canada in 2006 een gemiddelde prijs betaald van 130 Canadese dollar per honderd pounds of twee euro per kilogram levend gewicht. Afmeststiertjes

Bart Holowath: 'De komende tien jaar gaan we onze afzet meer richten op andere exportmarkten'

	2004	2005	2006
osses	375	372	378
vaarzen	346	347	346
koeien	292	298	301
stieren	406	467	462

Tabel 1 – Gemiddelde Canadese warmkarkasgewichten in kilogram (bron: CBGA)

van 750 pounds (340 kilogram) brachten 115 Canadese dollar op of 1,83 euro per kilogram. Slachtrijpe stieren (1350 pounds of 650 kilogram) werden verhandeld voor 85 Canadese dollar per honderd pounds, omgerekend 1,35 euro per kilogram. De rundvleesconsumptie in Canada daalt, de varkensvleesconsumptie stagneert en de kippenvleesconsumptie laat een sterke stijging zien. 'Per hoofd van de bevolking verorbert de Canadees iets minder dan vijftig pounds vlees of 22,7 kilogram per jaar. Voor één kilogram vlees betaalt de Canadees gemiddeld twaalf Canadese dollar per kilogram of 8,59 euro. Bart Holowath: 'Een trend sinds de bse-crisis is dat het verschil tussen de producentprijs en de eindgebruikerprijs almaar groter wordt. Voorheen was deze marge veel kleiner.'

Guy Nantier

Al karkasclassificatie sinds 1929!

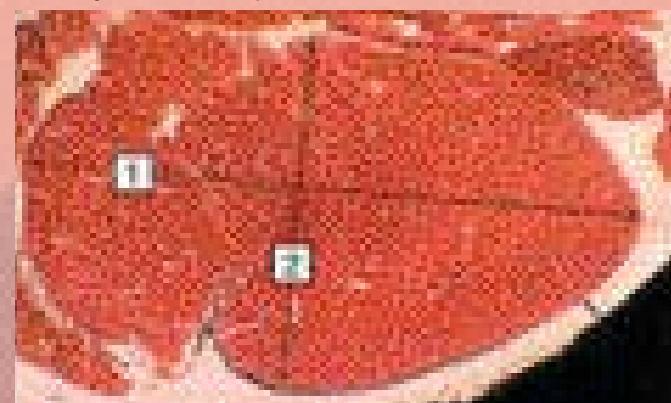
Canada kent evenals Europa een karkasclassificatiesysteem. Het systeem is er evenwel al sinds 1929 van kracht. Wanneer de karkassen 24 uur tot 48 uur gekoeld zijn en door de officiële inspectiediensten gezond en veilig worden bevonden, worden ze geclassificeerd. De classificatie wordt uitgevoerd door een priva-

te organisatie die hiervoor door de overheid is geaccrediteerd. Er bestaan dertien karkaskwaliteitsklassen of 'beef grading classifications', afhankelijk van onder meer de leeftijd, de hoeveelheid bspiering en de kleur van het vlees, de hoeveelheid, de textuur en de kleur van het uitwendig vet en de aanwezigheidsgraad van intramusculair vet ('marbling').

te organisatie die hiervoor door de overheid is geaccrediteerd. Er bestaan dertien karkaskwaliteitsklassen of 'beef grading classifications', afhankelijk van onder meer de leeftijd, de hoeveelheid bspiering en de kleur van het vlees, de hoeveelheid, de textuur en de kleur van het uitwendig vet en de aanwezigheidsgraad van intramusculair vet ('marbling').

De hoogste karkaskwaliteit heet de Canada Prime, gevolgd door Canada AAA, Canada AA en Canada A. De hoeveelheid intramusculair vet is een doorslaggevend criterium in de eindbeoordeling. Hoe meer intramusculair vet, hoe hoger de classificatie. Negen-tig procent van de Canadese karkassen krijgt een A-beoordeling of hoger.

De hoogste kwaliteitsklassen worden bovendien nog eens onderverdeeld in drie klassen naargelang de hoeveelheid vlees of 'yield grade' in het karkas. Die vleesopbrengst wordt rekenkundig geschat op basis van de gemeten lengte en breedte van de 'ribeye' of entrecote ter hoogte van de twaalfde en dertiende rib en in combinatie met de vetheidsklasse van de entrecote. De bepaling resulteert in klasse Y1 met 59 procent en meer vlees. Klasse Y2 staat voor 54 tot 58 procent vlees, en klasse Y3 voor 53 procent of minder vlees.



Unieke Canadees identificatie- en tracebacksysteem

Door een dalende binnenlandse consumptie, maar vooral door een recordaantal dieren op de ranches, heeft de vleessector zich in Canada geherstructureerd. Waar voorheen jaarlijks een miljoen stuks mager vee de grens met de VS overging, mag sinds de ontdekking van bse bij een aantal Canadese runderen alleen nog slachtrijp vee onder de dertig maanden de grens over. 'De verwerkende industrie heeft ingezet op een grotere verwerkingscapaciteit en innovatie in de eindproducten, de producenten op traceerbaarheid van het vee', verduidelijkt Bart Holowath, senior marktanalist van Canfax, het agentschap voor marktinformatie van de federatie van Canadese rundvee producenten.

Het huidige nationale officiële identificatiesysteem is een exponent van deze herstructurering. Elk rund moet voortaan geregistreerd zijn bij de CCIA, het Canadese runderidentificatieagentschap en onderdeel van het Canadese voedselveiligheidsagentschap (CFIA). Elk rund moet een uniek, officieel oormerknummer van de CCIA dragen. Het oormerk is voorzien van een unieke radiofrequentie-identificatie (RFID) en gekoppeld aan een internetdatabase zodat snelle opsporing van diergegevens en -bewegingen mogelijk is.

'Onder het motto "Canada beef: smaakvol, voedzaam, gezond én veilig. Een uniek eetexperiment" moet dit de toegang tot nieuwe exportmarkten openen', besluit Holowath.

Het Canadese identificatie- en tracebacksysteem maakt gebruik van radiofrequentie in oormerken

