



In de voorstellen van Milieukeur mogen dieren niet aangeboden staan

Stichting Milieukeur werkt aan speciale criteria voor de vleesveehouderij

Milieukeur voor voorlopers

Consumenten gaan voor kwaliteit, gemak en prijs, maar in toenemende mate ook voor een duurzame productiewijze. Milieukeur speelt hierop in en het beeldmerk is al op veel producten te vinden. Binnenkort zullen ook de criteria voor vleesvee worden gepubliceerd. Het keurmerk is voor voorlopers, ondernemers die meer dan gemiddeld aan duurzaamheid werken.

tekst Alice Booij

Willem Dijkstra: 'Milieukeur voor kleine groep interessant'

'Hoe is het mogelijk dat kalfsvlees en varkensvlees het wel redden om te voldoen aan Milieukeur en zo'n dier- en milieuvriendelijke houderij als de zoogkoeienhouderij niet?' Willem Dijkstra, voorzitter van de Federatie voor Vleesveestamboeken vindt het 'raar'. Van de negen stamboeken binnen de federatie vallen er twee af vanwege de eisen rondom de keizersnede. 'Daarnaast mogen de dieren niet aangeboden zijn. Dan blijft er maar een klein groepje

over.' Dijkstra is ook naar de hoorzitting geweest waar de Stichting Milieukeur haar plannen ontvouwde. 'We hebben ons als vleesveehouders goed laten horen, maar of dat geholpen heeft?' Een ander punt zijn de extra kosten voor het certificeren. 'Verdien je die weer terug? Wat is de meerwaarde?' Dijkstra zou graag met een paar stamboeken aan de gang willen met Milieukeur. 'Maar met deze voorwaarden zou ik niet weten hoe.'



Aardappelen, varkensvlees, maar ook brandblussers en betontegels met het keurmerk Milieukeur zijn er in de Nederlandse winkels al volop te krijgen. Rundvlees met deze waardering komt echter nog niet in de lange lijst producten voor. Het was dus logisch dat de Stichting Milieukeur (SMK) aan de slag ging om ook criteria op te stellen waarbij vleesvee in aanmerking kunnen komen voor het felbegeerde Milieukeur.

'We zijn hét nationale milieukeurmerk', aldus Herman Docters van Leeuwen, manager agro/food bij de SMK. 'Met deze bovenwettelijke eisen is een product onderscheidend doordat het op alle fronten duurzamer is geproduceerd. Met het milieukeurmerk vertel je als producent niet alleen dat je product duurzamer is, maar dat het ook geborgd is. Vooral in vlees is dat belangrijk; het gaat om vertrouwen over herkomst en productie.'

Criteria bijstellen

Het milieukeurmerk legt de lat hoog, zo bleek eind vorig jaar, toen de onafhankelijke SMK de opzet met conceptcriteria voor de vleesveehouderij presenteerde. Tijdens een hoorzitting werden vertegenwoordigers van de vleesveehouderij bijgepraat. Ze hoorden onder andere dat een keizersnede alleen in geval van nood toegepast mag worden, dat een dierenarts regelmatig een klauw- en bodyscore van de dieren moet maken, dat dieren niet aangeboden mogen zijn en dat ze een vorm van weidegang zouden moeten krijgen. 'Een set aan eisen dat past in een traject van voorlopers', geeft Docters van Leeuwen aan. Hij voegt daaraan toe dat de criteria van de Dierenbescherming voor het 'Beter Leven'-keurmerk zijn meegenomen in het pakket aan eisen. 'Uitgangspunt is dat de criteria ook maatschappelijk gedragen zijn.'

Op basis van de opmerkingen en aanvullingen op deze hoorzitting is SMK verder aan het werk gegaan. 'We realiseerden ons dat de combinatie van criteria voor dubbeldoeldieren en gespecialiseerde vleesveehouderij onduidelijkheden opleverde. Dat dat appels met peren vergelijken is.' Stieren in een afmestperiode nog weidegang aanbieden is praktisch niet mogelijk, zo realiseert Docters van Leeuwen zich. 'Zo is het zogen van kalveren een mooie plus binnen de vleesveehouderij, maar is dat weer niet haalbaar voor dubbeldoeldieren uit de melkveehouderij.' Een aantal criteria, waaronder die van de keizersnede, blijft wel bestaan. 'We blijven streven naar aansluiting bij de eisen van de Dierenbescherming.'

Johan van der Ven: 'Geen keurmerk nodig'

'Alhoewel we met het terugdringen van keizersnedes bezig zijn, komt het bij onze dieren nog steeds voor.'

Johan van der Ven, voorzitter van het stamboek Verbeterd roodbont, realiseert zich dat het milieukeurmerk voor de fokkers van zijn stamboek ver weg is. 'Maar over de afzet van de verbeterd roodbonten maak ik me helemaal geen zorgen. We kunnen de dieren vrij gemakkelijk verwaarden voor een goede prijs, daar hebben we geen keurmerk voor nodig.'



Een voorbeeld van een vleesinitiatief waarbij wordt gewerkt aan de Milieukeur is er al wel; een blaarkopproject. 'Binnen het project wordt geprobeerd de keten helemaal te sluiten. Milieukeur borgt dat, terwijl de blaarkoppen letterlijk een gezicht hebben van een bepaald ras dat bepaalde vleeskwaliteiten bezit. Het gaat er ook vooral om deze duurzamere ketenroute te stimuleren.'

De projectleider van Milieukeur realiseert zich dat consumenten zeker niet alleen voor producten kiezen omdat ze Milieukeur hebben. 'Het gaat natuurlijk vooral om eigenschappen als smaak, betaalbaarheid en gemak. Ze gaan ervan uit dat het product aan minimumeisen voldoet en dan is het mooi meegenomen dat het ook verantwoord is geproduceerd. Er zijn andere eigenschappen belangrijker dan het milieukeurmerk.' Aan de andere kant signaleert hij ook een duidelijke ontwikkeling bij supermarkketens om hun eigen merken verder op te waarderen met een verduurzaamd label. Zo heeft Jumbo 'Jumbo bewust', Albert

Heijn 'Puur & Eerlijk' en Sligro 'Eerlijk Heerlijk'. 'Het milieukeurmerk is een manier om je te onderscheiden en daarvoor heeft de consument belangstelling.' Om een voorbeeld te noemen: tien procent van het geproduceerde varkensvlees heeft inmiddels Milieukeur.

Subtiel spel

Op de vraag of Milieukeur – naast EKO het enige keurmerk voor vleesveehouders in Nederland – ook financieel wat oplevert, antwoordt Docters van Leeuwen: 'Dat is een oude vraag. Het levert niet vanzelfsprekend een meerprijs op, Milieukeur borgt dat niet. Maar het is wel een manier om je aan een afzetkanaal te verbinden en afzetgarantie te creëren. Het is een subtiel spel, waarbij je met elkaar naar een meerprijs werkt.' Hij vergelijkt het met de slager die van de vleesveehouder uit hetzelfde dorp de dieren afneemt en de foto van de veehouder in de etalage zet. 'Zo heb je een nauw verband tussen producent en afzetkanaal.'

Gerard te Wierik: 'Het gaat die kant op'

'Ik zou zelf graag met mijn vleesvee onder Milieukeur willen vallen als het zou kunnen. Maar wij houden de dieren aangeboden en willen eigenlijk niet investeren in een andere huisvesting.'

Gerard te Wierik, voorzitter van de Hereford Society, ziet bij veel leden dezelfde reactie. 'Voor zo'n beetje de helft is het wel een mogelijkheid, bij hen zijn de dieren niet aangeboden.'

Te Wierik zou het een mooie promotie vinden om het milieukeurmerk op de herefordproducten te kunnen

zetten. 'Je ziet dat de ontwikkelingen steeds meer die kant opgaan.'

