



Waardevermindering pluimveevlees besmet met *Salmonella enteritidis* en *Salmonella typhimurium*

Peter van Horne

Project2273000353

LEI Wageningen UR
Den Haag
November 2011

1. Aanleiding

Als gevolg van EU regelgeving en wijzigingen in de PPE verordeningen die naar aanleiding van deze gewijzigde EU regelgeving van kracht worden, wil de Nederlandse pluimveevesector geen vers pluimveevlees op de markt brengen dat besmet is met twee specifiek genoemde serotypen Salmonella, namelijk Salmonella enteritidis (S.e.) en Salmonella typhimurium (S.t.). Het vlees moet worden verhit voordat het in de handel gebracht mag worden. Dit betekent dat de slachterijen minder mogelijkheden hebben om vlees van besmette koppels vleeskuikens af te zetten. Het gevolg is dat de opbrengstprijis van dit vlees voor de slachterijen lager wordt en dat de verwerkingskosten hoger zijn. De slachterijen berekenen dit verlies normaliter door aan de vleeskuikenhouders die besmette koppels aanleveren. De pluimveevesector wil een fonds oprichten om deze waardevermindering te compenseren. In deze notitie wordt een schatting gegeven van de waardevermindering van vleeskuikens voor de situatie dat op een leeftijd van 4 weken bekend is dat de dieren besmet zijn met S.e. of S.t. Deze notitie gaat alleen over pluimveevlees afkomstig van vleeskuikens.

2. Doelstelling

De doelstelling van het onderzoek is om de waardevermindering van met Salmonella enteritidis (S.e.) en Salmonella typhimurium (S.t.) besmet pluimveevlees van vleeskuikens te bepalen. Hoe hoog is de opbrengstenderving en hoe hoog zijn de extra kosten van maatregelen voor de slachterij of uitsnijderij? Wat is de waardevermindering van levende vleeskuikens in de situatie dat de slachterij de schade doorberekent aan de vleeskuikenhouder vanaf het moment dat dieren besmet zijn bij het stalonderzoek?

3. Werkwijze

In het onderzoek staan drie onderdelen centraal:

1. *Opbrengstprijis*: Wat is de opbrengstprijis van pluimveevlees op een afzetmarkt buiten het vers segment?
2. *Kosten*: Wat zijn de extra kosten voor behandeling van besmet pluimveevlees (o.a. verhitten)?
3. *Keten*: Wat is de waardevermindering van een koppel besmette vleeskuikens bij doorberekening van alle schade aan de voorgaande schakel?

In het onderzoek is gebruik gemaakt van de bestaande informatie en kennis beschikbaar bij het LEI. Tevens is gebruik gemaakt van prijsinformatie beschikbaar bij het PPE en EU voor o.a. de referentieprijzen bij invoer uit derde landen van bevroren pluimveevlees. In aanvulling op de beschikbare informatie zijn gesprekken gevoerd met een aantal organisaties en bedrijven. Er is gesproken met de Nepluvi, 2 grote slachterijen en 2 middelgrote slachterijen in Nederland. Tevens is informatie verkregen van een leverancier van slachtapparatuur en kookinstallaties. Alle verstrekte informatie is geverifieerd en getoetst op basis van andere interne en externe bronnen. Bij de berekening van de waardevermindering van levende vleeskuikens is gebruik gemaakt van een LEI ketenmodel waarmee interacties tussen de verschillende schakels in de pluimveevleesketen kunnen worden doorgerekend.

4. Praktijksituatie

Bij de berekeningen is uitgegaan van het huidige protocol van Salmonella monitoring in de stal. Dit betekent dat vleeskuikens maximaal 21 dagen voor de slacht (dit is op circa 3 weken leeftijd) onderzocht worden op Salmonella. Dit onderzoek gebeurt op basis van overschoentjes. Ongeveer een week later, dan zijn de kuikens circa 4 weken oud, is de Salmonella uitslag en typering bekend. Op dit moment is dus bekend of de vleeskuikens al dan niet besmet zijn met S.e. of met S.t. Vervolgens zal er bij een leeftijd van 28 tot 32 dagen een beslissing genomen moeten worden over de bestemming van het koppel. De keuze is:

- a. alle vleeskuikens direct laden en afvoeren als 'wegladers';
- b. alleen de geplande uitladers afvoeren en de rest van de dieren langer aanhouden tot een hoger eindgewicht. Dit kan het geplande gewicht zijn of in elk geval een gewicht dat geschikt is voor opdelen van de kuikens.

Voor beide situaties zijn de afzetmogelijkheden en kosten in deze notitie doorgerekend.

5. Afzetmogelijkheden

Op basis van de twee in paragraaf 4 genoemde varianten worden zijn de afzetmogelijkheden als volgt:

5a. Griller

In deze variant worden alle vleeskuikens op het moment van uitladen direct afgevoerd. Het eindgewicht van de vleeskuikens is dan 1,3 tot 1,6 kg levend gewicht. De vleeskuikens worden afgezet op de markt voor grillers. Om te voorkomen dat er besmet kuikenvlees op de markt komt, worden de vleeskuikens op een centrale plaats verhit (bijvoorbeeld koken, stomen of roasten). Het verhitte product kan daarna verkocht worden aan bedrijven die de grillers verder verwerken. Verkoop aan de consument zal daarbij normaal gesproken plaats vinden na een grilproces op de plaats van verkoop. Hiervoor is voldoende afzet in Nederland, Duitsland of het Verenigd Koninkrijk bij o.a. poeliers, marktkooplui, verkopers op weekmarkten en supermarkten.

5b. Opdelen

In deze variant worden de vleeskuikens gehouden tot een eindgewicht van 2,1 tot 2,2 kg. Dit eindgewicht is geschikt om de vleeskuikens op te delen. Voor de verschillende delen is de bestemming als volgt:

- borstkap: fileren met als eindproduct kipfilet;
- drum en dij: ontbenen met als eindproduct pootvlees;
- vleugels: verwijderen vleugeltip, eindproduct is vleugel (tweeledig);
- overig: alle overige delen van de besmette vleeskuikens moeten worden afgezet als categorie 3 materiaal (naar petfood). Dit betreft karkas na ontbenen, botten van dij/drum, achterrug, karkas en vel van borstkap, vleugeltip, voorrug, staart, organen, nekken en overig vel.

Zowel de kipfilet als het pootvlees kan worden afgezet naar de verwerkende industrie. Hier wordt het product verhit als onderdeel van het proces van verdere be- of verwerking. De verwerkende industrie gebruikt voor een belangrijk deel bevroren pluimveevlees ingevoerd uit derde landen (vooral Brazilië). Het Nederlandse product

moet dus concurreren met dit buitenlandse pluimveevlees dat tegen lagere prijzen wordt aangeboden dan het vlees in het vers-segment.

6. Kosten

De extra kosten van de beide beschreven varianten zijn als volgt:

6a. Griller

Verhitten

Alle grillers worden op een centrale plaats verhit. Verhitten kan op meerdere manieren plaats vinden, namelijk koken, stomen of roasten. Ingeval van stomen of roasten is het product geschikt voor afzet naar bedrijven die het product in gegrilde vorm afzetten. Gespecialiseerde bedrijven kunnen de grillers stomen of roasten. De kosten voor het verhitten van hele kuikens voor stomen en roasten bedragen respectievelijk 15 en 25 cent per kg griller gewicht (ingand product).

Opslag

Omdat er geen gelijkmatige aanvoerstream van kuikens zal zijn moet het product tussentijds opgeslagen worden. De kosten voor invriezen en opslag gedurende een maand worden geschat op 5 cent per kg.

Totale kosten

De totale kosten voor verhitten, invriezen en opslag bedragen 20 tot 30 cent per kg griller. Dit is 20 tot 30 cent voor een kuiken van 1,5 kg levend gewicht (= 1 kg griller gewicht).

Vooralsnog wordt verondersteld dat de opbrengstprijis van het verhitte product gelijk is aan de opbrengstprijis van het verse product. In deze variant is het verhitten van het product dus een extra handeling om het Salmonella risico uit te bannen. Het verhitten gaat gepaard met extra kosten. De extra kosten worden niet gecompenseerd in de markt omdat het eindproduct in vergelijking met vers afzet niet in waarde toeneemt.

Inkomstenderving vleeskuikenhouders

Voor de vleeskuikenhouders is er een inkomstenderving omdat de kuikens eerder afgeleverd worden dan gepland. Als alle kuikens als uitlader weg gaan op circa 32 dagen en de geplande aanhoudingsperiode was 42 dagen dan is er een extra leegstandsperiode van 10 dagen. Bij 20% uitladen geldt deze extra leegstandsperiode voor 80% van de dieren. In de jaren 2008 tot en met 2010 was de voerwinst (opbrengsten minus kosten voor eendagskuiken en voer) gemiddeld 1 cent per kuiken per dag. Wordt dit gemiddelde als basis genomen voor de inkomstenderving dan is het resultaat: 10 dagen * 80% wegladers * 1 cent derving per dier per dag is 8 cent per opgezet kuiken. Dit is 8 cent voor een kuiken van 1,5 kg levend gewicht.

Totale kosten bij afzet als griller

Bij afzet als grillers zijn de totale kosten voor verhitten en de inkomstenderving bij de vleeskuikenhouders 28 tot 38 cent per kuiken. Dit is 20 tot 25 cent per kg levend gewicht. Hierbij is verondersteld dat de opbrengstprijis van de grillers gelijk blijft. Op dit moment is niet in te schatten of er voor het verhitte product een meerprijs te behalen is in de markt. Anderzijds is het ook mogelijk dat, ondanks de extra handeling, de opbrengst zelfs lager is dan de huidige afzetprijzen voor vers product.

6b. Opdelen

In deze variant worden de kuikens gehouden tot een eindgewicht van 2,1 tot 2,2 kg. Het vleeskuiken wordt opgedeeld en voor de verschillende delen is de verwerking en afzet als volgt:

- Kipfilet. De borstkap wordt op de gangbare manier ontbeend tot kipfilet. De kipfilet brengt bij afzet in het verssegment normaliter 3,50 tot 4,00 euro per kg op. De besmette kipfilet wordt echter afgezet aan de verwerkende industrie, die bevroren kipfilet uit derde landen (Brazilië) gebruikt. De ingevoerde kipfilet kost 2,50 a 3,50 euro per kg. Hierdoor is de opbrengst voor de besmette kipfilet ongeveer 15 tot 30% lager dan de opbrengst van kipfilet op de vers markt.
- Pootvlees. De drum en de dij worden ontbeend en het pootvlees wordt verkocht aan de verwerkende industrie. Op deze markt moet dit product concurreren met bevroren pootvlees uit derde landen (Brazilië), met een marktprijs van 2,00 tot 2,50 euro per kg. In de reguliere situatie worden dijen en drums als bouten verkocht voor 0,90 tot 1,10 euro per kg (PVE, diepgevroren kuikenbouten Oost-Europese bestemmingen). Na ontbenen is de uiteindelijke opbrengst, na aftrek van de kosten voor ontbenen, 20 tot 25% lager dan de opbrengst op de reguliere markt.
- Vleugels. Voor vleugels (zonder vleugeltip) is er voldoende afzet in de markt, waar dit product verhit of gegaard wordt. Hiervoor wordt de reguliere opbrengstprijs gerekend.
- Overige delen. Alle overige producten (karkas na ontbenen, achter- en voorrug, vel, nek, staart en organen) van de besmette vleeskuikens worden verkocht als producten in categorie 3. De opbrengstprijs hiervoor is fors lager (60 tot 85%) dan de reguliere opbrengstprijs.

Bij afzet van kuikens van 2,1 tot 2,2 kg is de totale afwaardering 65 tot 75 cent per kuiken, dat is 30 tot 34 cent per kg levend gewicht. Dit bedrag is gebaseerd op een gedetailleerde berekening met de genoemde prijzen en uitgangspunten. Het totale kostenplaatje is afhankelijk van vele factoren. Relevant hierbij zijn de uitsnijrendementen, de kosten van ontbenen, en de prijzen van bevroren pluimveevlees uit derde landen. Deze invoerprijzen schommelingen van maand tot maand.

Bij de berekeningen is er vanuit gegaan dat het besmette product dezelfde prijs krijgt als het ingevoerde bevroren product. Het is echter mogelijk dat er alleen bij een lagere aanbodingsprijs afgezet kan worden. Belangrijk is dat het product een vergelijkbare kwaliteit heeft als het ingevoerde product en dat het voldoet aan de specificaties van de verwerkende industrie.

7. Discussie

Regelgeving nog onduidelijk

Er zijn gesprekken gevoerd met vertegenwoordigers van vier slachterijen. In deze gesprekken bleek dat er nog veel vragen zijn rondom de regelgeving. Van de EU regeling zijn alleen concept teksten ('proposal') beschikbaar en ook van de

Productschap regeling zijn nog geen definitieve teksten bekend. De mogelijkheden om besmet product te kunnen afzetten zullen, in een aantal gevallen, afhangen van de beschrijving in de regelgeving.

Verschillen tussen slachterijen

Er zijn veel verschillen tussen de slachterijen. Een aantal slachterijen beperken zich tot het slachten en opdelen van de kuikens. Alle (deel-) producten worden binnen 1 a 2 dagen als vers verkocht en de slachterij heeft verder geen opslagcapaciteit. Daarnaast zijn er bedrijven die naast slachten en opdelen het pluimveevlees ook verder verwerken. Deze slachterijen hebben binnen de organisatie meer mogelijkheden voor verdere verwerking en opslag.

'Ruimen van kuikens' economisch niet interessant

Is het eerder ruimen van kuikens economisch aantrekkelijker dan het aanhouden van dieren om deze vervolgens tegen een lagere prijs te verkopen? Een eenvoudige berekening leert dat eerder ruimen economisch niet aantrekkelijk is. Bij 'ruiming' na 7 dagen (als de uitslag en typering van het onderzoek inlegvellen bekend is) is de waarde van het vleeskuiken 47 cent (Waardetabel, LEI, 2011). Bij voortijdige ruiming dient de vleeskuikenuhouder gecompenseerd te worden voor inkomstenderving. Voor de extra leegstand van 35 dagen is een vergoeding van 35 cent per opgezet kuiken redelijk. De totale kosten zijn dan $47 + 35 = 82$ cent per opgezet kuiken. De kosten zijn duidelijk hoger dan de berekende kosten bij afwaardering op basis van afzet van grillers en ook hoger dan de kosten bij afwaardering op basis van opdelen en ontbenen. In de berekening is geen rekening gehouden met de kosten van ruimen. Tevens kan de vraag gesteld worden of het ruimen van besmette koppels vleeskuikens maatschappelijk geaccepteerd zal worden.

Recall

In deze nota is uitsluitend gekeken naar de variant dat de vleeskuikens al op het vleeskuikenbedrijf (bij het onderzoek met de overschoentjes) besmet blijken te zijn. Er wordt niet ingegaan op de situatie dat vleeskuikens besmet zijn bij het onderzoek van de blinde darm of van het eindproduct. Bij een juiste monitoring op het vleeskuikenbedrijf en logistiek slachten van het besmette koppel is de kans op een positief monster in het eindproduct zeer laag is. Dit is van groot belang voor de slachterij of uitsnijderij om de zeer hoge kosten van een recall actie te voorkomen.

Periode

Er is veel onzekerheid over de mogelijkheden om besmet pluimveevlees te verwaarden. Daarom wordt voorgesteld de vergoeding uit het fonds voor een relatief korte periode vast te stellen. Een bedrag van 30 tot 35 cent per kg levend gewicht lijkt een redelijke compensatie voor de waardevermindering. Na een half tot een jaar kan de vergoeding worden herzien, als er meer bekend is over de afzetstromen en de kosten daarvan.