



In de slachtlijn wordt het spek van beren verhit.

FOTO: VION FOOD



Na verhitting bepaalt de menselijke neus of er sprake is van berengeur.

FOTO: VION FOOD

Kengetal varkens

Hogere voerwinst met beren mesten

Het castratiemes verhuist naar het oud ijzer vanwege de Europese ambitie om in 2018 te stoppen met het castreren van beerbiggen. Vooral in Nederland en andere Noord-Europese landen 'dwingen' consumentenorganisaties het stoppen van castratie af. Meer naar het oosten en zuiden van Europa is de kritiek vanuit de consumenten op castratie van biggen minder sterk; in dergelijke landen wordt berenvlees gewoon gemeden door de handel.

Om te voorkomen dat consumenten varkensvlees met berengeur op hun bord krijgen, wordt dergelijk vlees aan de slachtlijn gedetecteerd. Dit berenvlees wordt vervolgens apart verwerkt in producten die niet verhit worden. Aan de slachtlijn wordt het spek van beren verhit met een brander. Testpersoneel bepaalt met de neus of er sprake is van berengeur. Bij de varkensslachterij in Oudewater wordt deze test gedaan door onafhankelijk, daarvoor opgeleid personeel van inspectieorganisatie KDS, vertelt directeur Jaap de Wit. Ongeveer 30 procent van onze bevolking is

niet in staat om androston, een van de stoffen die berengeur veroorzaakt, te ruiken. Berengeur is een onplezierige geur die door consumenten geassocieerd wordt met mest, urine en zweet. Die geur ruik je alleen als het vlees wordt verhit. De grote varkensslachterijen geven aan dat 1 tot 8 procent van de geslachte beren een dergelijke vieze geur heeft. Wordvoerder Marc van der Lee van Vion weet dat zo'n 3 procent van de door hen geslachte beren een berengeur heeft en directeur Jaap de Wit van Inkoop Oudewater spreekt van 2 tot 4 procent. Van het totaal aantal geslachte dieren bij Vion is zo'n 40 procent beer, 40 procent gelt en 20 procent borg. Er is geen probleem met koude vleesproducten, daarom gaan de karkassen met een waargenomen berengeur naar een andere bestemming. Het stoppen met het castreren van beren heeft voor- en nadelen. Het verbetert het dierenwelzijn en geeft een efficiëntere voerbenutting. Aan de andere kant hebben jonge beren, net als pubers, last van hun hormonen waardoor ze onrustiger en gevoeliger kunnen zijn in de stal. Daar moet je als varkenshouder mee leren omgaan.

Bonne van Dam van het Productschap Vee en Vlees weet dat de boer op dit moment niet gekort wordt voor karkassen met 'berengeur'. De varkenshouder kan zijn percentage berengeur terugdringen met een optimale hokhygiëne. Fokkerijorganisaties zijn druk met het fokken van een berenlijn met een lagere frequentie aan berengeur. Beren mesten heeft ook voordelen ten opzichte van borgen: ze zijn minder vet en hebben 1 tot 1,5 procent meer vlees, dus meer euro's opbrengst, aldus Van Dam. Onderzoeker Gé Backus geeft aan dat met het mesten van beren ten opzichte van borgen gemiddeld een 6 euro hogere voerwinst per dier is te behalen: "6 euro minder voerkosten door een betere voederconversie en hogere daggroei, 2 euro meerkosten door een hogere voerprijs van speciaal berenvoer en 2 euro meerprijs door een hoger vleespercentage." Marc van Rooi, directeur van Van Rooi Meat, in aantal slachtingen de tweede varkensslachterij van Nederland, vertelt dat borgen minder goed bespied zijn dan beren.

Grote vraag blijft of buitenlandse marktpartijen ons berenvlees

accepteren. Van Italië, Duitsland, Roemenie, Polen, Rusland en Korea is bekend dat ze slechts relatief geringe hoeveelheden berenvlees inkopen. "Europese marktacceptatie is een speerpunt voor de komende jaren", aldus Van Dam en Backus. Slachthuisdirecteur De Wit ziet vooral de voordelen van het beren mesten: "Ik zie een economisch voordeel voor de Nederlandse boer, wat helpt voor zijn concurrentiepositie met de Duitsers en de Denen. Daarnaast is het beren mesten beter voor het milieu en het dierenwelzijn. Backus stelt dat het draagvlak in Duitsland, België, Frankrijk en Spanje gaandeweg verbetert voor het kopen van berenvlees: "We doen vanuit de wetenschap onze 'stinkende best' om de resultaten van onderzoek te delen met andere landen om het draagvlak voor berenvlees verder te verbeteren." Van Dam van het productschap weet dat momenteel op zeventig varkensbedrijven onderzocht wordt welke factoren de berengeur aan de slachtlijn beïnvloeden. "In september hebben we hoopelijk goede adviezen aan de varkenshouder over het houden van beren." §