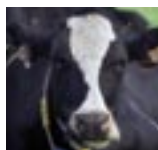
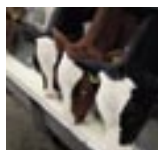


# Slachten, wegen en classificeren van vleeskalveren

2008



# Slachten, wegen en classificeren van vleeskalveren

2

*Het slachten, wegen en classificeren van vleeskalveren is aan strikte regels gebonden. En er wordt nauwgezet gecontroleerd of die correct worden nageleefd. Hiermee wordt oneerlijke concurrentie tussen de verschillende slachterijen tegengegaan. Bovendien geeft het de leverancier de zekerheid, dat op de juiste wijze wordt afgerekend.*



Om ervoor te zorgen dat bij alle kalverslachterijen op dezelfde wijze het geslacht gewicht en het classificatieresultaat wordt bepaald, heeft het Productschap Vee en Vlees (PVV) hiervoor regels opgesteld. Deze garanderen eerlijke concurrentieverhoudingen. Bovendien weet de leverancier van de vleeskalveren zeker, dat het slachten en het wegen door een onafhankelijk instantie wordt gecontroleerd. Daarnaast wordt de classificatie uitgevoerd door een onafhankelijke organisatie. Ook dat is een belangrijke garantie.

Er bestaat een verplichte regeling voor het slachten en wegen van vleeskalveren. De regels voor slachting, weging en classificatie zijn samengevoegd in één verordening. Alle slachterijen waar meer dan 75 kalveren per week worden geslacht, vallen hieronder. Een overzicht van deze slachterijen staat op de website van het Productschap.

Medewerkers van het Centraal Bureau Slachtveediensten (CBS) houden bij deze bedrijven toezicht op de naleving van de PVV-verordening. Deze onafhankelijke organisatie classificeert ook de kalveren volgens het SEUROP-systeem.

## **Belang van de regeling**

Het merendeel van de kalveren wordt afgerekend op basis van het aantal kilo's geslacht gewicht. Van belang is dan wel om te weten wat bedoeld wordt met 'geslacht gewicht' en hoe dat wordt bepaald. Het gaat er om dat de leverancier uitbetaald krijgt waarop hij recht heeft. Voor de leverancier is het daarom van groot belang om te weten dat de verordening precies voorschrijft wat wel en niet verwijderd mag worden voor het wegen.

# Slachting

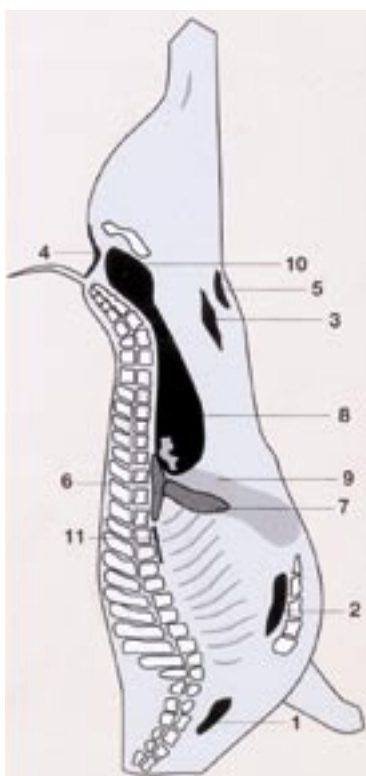
Om op een uniforme manier het geslacht gewicht van de karkassen vast te kunnen stellen, schrijft de PVV-verordening nauwkeurig voor, wat vóór het wegen van het karkas verwijderd mag worden. Verschillen hierin kunnen dus geen concurrentiemiddel meer zijn. De delen die vóór de weging verwijderd mogen worden, zijn de onderpoten, kop, halszwezerik, huid, prostaat, pezerik, milt, het aarseinde, het hartzakje en het uier-, zak-, stuit- en vangvet. Indien wordt afgerekend op basis van het koud geslacht gewicht wordt er een warm-koud correctie van -2% toegepast op het warm geslacht gewicht.

Ten aanzien van de inhoud van de borst- en buikholte geldt, dat een aantal zaken moet blijven zitten.

Dit betreft het longhaasje, de lever, de nieren met het niervet, het middenrif, het slotvet en de aorta, voorzover vergroeid met de ruggewervels. Als gevolg van de kalverslacthpremiereregeling mogen lever, nieren en niervet op basis van een ontheffing vóór de weging verwijderd worden. Het gewicht van deze delen wordt via een administratieve bijtelling gecorrigeerd. Deze correctiefactoren zijn door de EU vastgesteld.

Dwarsdoorsnede karkas

1. halszwezerik;
2. hartzakje;
3. zakvet of uiervet;
4. stuitvet;
5. vangvet;
6. longhaasje;
7. lever;
8. nieren met niervet;
9. middenrif;
10. slotvet;
11. aorta.



## Correctiefactoren

Als vóór de weging meer afgesneden is dan toegestaan, dan moet het gewicht daarvan worden bijgeteld. De slachterij is verplicht een correctie toe te passen, zoals die is vastgesteld door de classificateur van het CBS. Voor een aantal onderdelen is een correctiefactor vastgesteld door het PVV.

## Niet alleen wát, ook hoe!

Naast het noemen van de onderdelen die al dan niet voor de weging van het karkas verwijderd mogen worden, is in de PVV-verordening nog een aantal belangrijke zaken vastgelegd. Zo is het voor de leverancier van belang, dat de vleeskalveren zo spoedig mogelijk na aankomst op het slachtbedrijf worden geslacht en gewogen. Hierdoor wordt gewichtsverlies zoveel mogelijk beperkt. De kalveren moeten daarom uiterlijk 4 uur nadat ze zijn gelost, geslacht en gewogen worden. Bovendien mogen er maximaal 45 minuten zitten tussen het tijdstip van de eerste handeling die plaatsvindt nadat de slachthaak in het karkas is gestoken en het moment van wegen. Wordt die termijn overschreden, dan moet het warm geslacht gewicht met 1 kg per kalf worden vermeerderd.

## Aanvoerschema

Om dit allemaal goed uit te kunnen voeren, dient de slachterij voor het einde van de werkdag een aanvoerschema met leveranciers en geplande aankomsttijden voor de volgende slachtdag op te stellen. Bovendien dient de slachterij ervoor te zorgen dat de datum en het tijdstip van lossen door een automatische datum- en tijdregistratie worden vastgesteld. Op dit aanvoerformulier moeten ook de naam van de leverancier, het aantal aangevoerde vleeskalveren en de identificatiecodes van de kalveren worden vermeld. Eén kopie van dit formulier is bestemd voor de leverancier.

## Overliggen

Arriveren de dieren later op de slachterij dan is gepland en kunnen ze hierdoor niet meer op diezelfde dag worden geslacht, dan moet dat onmiddellijk telefonisch aan de leverancier worden gemeld. Deze kalveren dienen dan de eerstvolgende werkdag bij voorrang te worden geslacht. Afhankelijk van wie aansprakelijk kan worden gesteld voor het 'overliggen' van de dieren, wordt het warm geslacht gewicht verminderd dan wel verhoogd met 1 kg per kalf, voordat het koud geslacht gewicht wordt berekend.

## Weging

Bij het bepalen van het warm geslacht gewicht is natuurlijk de weeginstallatie van doorslaggevende betekenis. Daarom moet ook die aan bepaalde eisen voldoen. De weeginstallatie moet geijkt zijn en van een geldig ijkmerk zijn voorzien. Voor het toetsen van de weegschaal dienen er geijkte toetsgewichten



aanwezig te zijn. Verder moet bij de weging de datum worden afgedrukt. De leverancier kan dan controleren of de slachting inderdaad op de afgesproken plaats en datum plaats heeft gevonden. Daarnaast moet ook de identificatiecode of het volgnummer van de kalveren worden afgedrukt.

### Beperken van gewichtsverlies

Deze maatregel heeft betrekking op het tijdstip waarop het karkas wordt gewogen. Er treedt namelijk gewichtsverlies op naarmate de weging langer op zich laat wachten. Daarom is voorgeschreven, dat het warm geslacht gewicht bepaald moet worden binnen 45 minuten na de eerste handeling die plaatsvindt nadat de slachthaak in het karkas is gestoken.

Bij overtreding van dit voorschrift, dat op zichzelf ook strafbaar is, moet het warm geslacht gewicht verhoogd worden met 1 kilogram.

## Het weegdocument

De slachterij dient binnen één week na de weging aan de leverancier een weegdocument (weegbon of weeglijst) af te geven. Op het weegdocument moet in ieder geval worden vermeld:

- naam en adres van de leverancier;
- naam en het adres van de slachtplaats;
- de datum van weging;
- het volledige I&R-nummer.





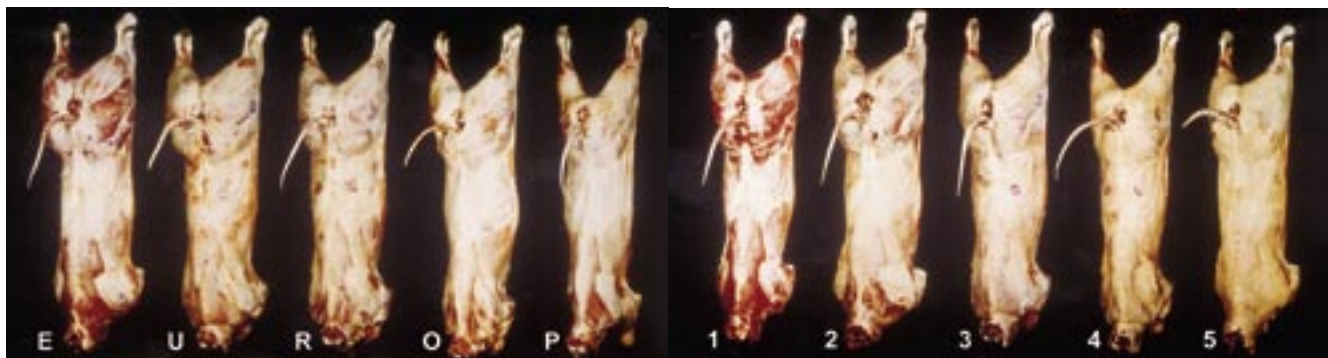
# Classificatie

Direct na het slachten moeten de kalveren worden geclassificeerd. Naast het classificeren naar beveleesdheid, vetheid en kleur worden kalveren sinds 1 juli 2008 ook ingedeeld naar leeftijd. Kleurclassificatie vindt plaats op basis van het voerregime.

### Beveleesdheid

Voor de beoordeling van de beveleesdheid wordt gelet op de vorm en het volume van het karkas. Vooral de onderdelen stomp, rug, schouder, bovenbil en dikke lende worden beoordeeld. De beveleesdheid wordt aangegeven met de letters S, E, U, R, O en P. De S-klasse wordt in de praktijk niet gebruikt voor kalveren.

Tabel beveleesdheid			
I Technische beveleesdheidsklasse	II Administratieve beveleesdheidsklasse	III	Omschrijving
S	S	Superieur	Alle profielen uiterst rond; uitzonderlijke spierontwikkeling met dubbele spieren (type dikbil)
E	E + E o E -	Uitstekend	Alle profielen rond tot zeer rond; uitzonderlijke spierontwikkeling
U	U + U o U -	Zeer goed	Profielen over het geheel rond; sterke spierontwikkeling
R	R + R o R -	Goed	Over het geheel rechte profielen; goede spierontwikkeling
O	O + O o O -	Matig	Profielen recht tot hol; middelmatige spierontwikkeling
P	P + P o P -	Gering	Alle profielen hol tot zeer hol; beperkte spierontwikkeling



### Vetheid

Om de vetheid van een slachtrund te kunnen vaststellen, wordt gekeken naar de hoeveelheid onderhuids vet aan de buitenkant van het karkas en het vet aan de binnenzijde van de borstholte. De vetheid wordt aangegeven met de cijfers 1, 2, 3, 4 en 5.

### Kleur

Voor kleurclassificatie wordt onderscheid gemaakt tussen blanke en rosé kalveren op basis van het voerregime. Met behulp van een kleurmeter wordt instrumentele kleurclassificatie uitgevoerd. De karkassen worden op kleur beoordeeld aan de vinkelap met behulp van een kleurstandaard voor kalveren. De kleurstandaarden lopen van licht naar donker en zijn ingedeeld in de klassen 1 t/m 10 voor blanke kalveren en 11 t/m 13 voor rosékalveren.

Tabel vetheid

I Technische vetheidsklasse	III	Omschrijving
1	Gering	Geen of zeer weinig vetbedekking
2	Licht	Lichte vetbedekking; spieren nog bijna overal zichtbaar
3	Middelmatig	Behalve op stomp en schouder zijn de spieren bijna overal bedekt met vet; lichte vetafzettingen in de borstholte
4	Sterk vervet	Spieren bedekt met vet, echter op stomp en schouder nog gedeeltelijk zichtbaar; enige duidelijke vetafzettingen in de borstholte
5	Zeer sterk vervet	Geslacht dier totaal met vet afgedekt; sterke vetafzettingen in de borstholte

### Leeftijd

Per 1 juli 2008 is de zogenaamde kalfsvleesdefinitie van kracht geworden. Hiermee staat vast hoe het vlees van runderen jonger dan twaalf maanden genoemd moet worden. Het vlees van runderen jonger dan twaalf maanden wordt ingedeeld in twee categorieën: categorie V betreft vlees van runderen die niet ouder zijn dan acht maanden, categorie Z betreft vlees van runderen die ouder zijn dan acht maanden en niet ouder dan twaalf maanden. Het invoeren van de kalfsvleesdefinitie en de benaming voor de twee verschillende producten moet er toe leiden dat voor consumenten duidelijk wordt om welk product het precies gaat.

Voor alle landen in de Europese Unie zijn de namen van de twee categorieën kalfsvlees vastgelegd. Vlees van categorie V heet in Nederland 'kalfsvlees'. Vlees van categorie Z heet 'rosé kalfsvlees'. Meer informatie hierover staat in de PVV-folder 'Wat ben ik voor kalf?'.

### Kwaliteitsbewaking classificatie

Voor de bewaking van de kwaliteit van de indeling van kalveren in kwaliteitsklassen is de Commissie Kwaliteitsbewaking Classificatie (CKC) ingesteld. Deze commissie houdt onafhankelijk toezicht op de uitvoering van de classificatie door het CBS. Het deskundigenteam van de CKC voert regelmatig parallelclassificaties uit. Daarnaast kent het CBS ook een intern kwaliteitsprogramma.



## Toezicht

Medewerkers van het CBS houden toezicht op de naleving van de verordening. Zij staan aan de slachtlijn en controleren de slachting en weging. Ook doet het CBS de administratieve controles. Hierbij wordt onder andere gecontroleerd of de slachterij de juiste gegevens heeft doorgegeven aan de leverancier.

Daarnaast houdt de buitendienst van het PVV steekproefsgewijs toezicht op het slachten en wegen. Dit betreft technische controles. Zo worden er herwegingen

uitgevoerd om te controleren of de weegschaal het juiste gewicht aangeeft en wordt gecontroleerd of de juiste slachtwijze wordt gehanteerd. Tevens wordt gecontroleerd of foutieve afsnijdingen gecorrigeerd worden.

## Kosten

Met de uitvoering van het toezicht en de classificatie zijn uiteraard kosten gemoeid. Bij de slachterij wordt daarom per kalf een bedrag in rekening gebracht. Actuele tarieven kunnen worden opgevraagd bij het CBS. Op de afrekening moeten deze kosten gespecificeerd worden.

BV CBS (onderdeel van B.V. Co-more)  
tel. 030-6941800  
fax 030-6941844  
www.co-more.nl



### Colofon

Uitgave: oktober 2008  
Oplage: 4000  
Productschap Vee en Vlees  
Afdeling Beleid, cluster PA/communicatie  
Postbus 460  
2700 AL Zoetermeer  
Telefoon: (079) 368 75 29  
Fax: (079) 368 79 86

Fotografie: ASG, Marcel Bekken, Kees van Hertum

Aan deze publicatie kunnen geen rechten worden ontleend.



Productschap Vee en Vlees  
Postbus 460  
2700 AL Zoetermeer  
[www.pve.nl](http://www.pve.nl)

