



# Landbouwhuisdieren

## Informatie

Januari 2009

### Vleeskalverhouderij

#### Het leven van kalveren in de vrije natuur

Direct na de geboorte likt het moederdier het kalf schoon en drinkt het kalf colostrum (d.i. biest, de 1<sup>e</sup> melk) bij de moeder. In die eerste melk zitten veel immunoglobinen, antistoffen tegen tal van ziekten. Een contact tussen moeder en kalf van vijf minuten is al voldoende om een sterke koe-kalfband te krijgen. De eerste week is het kalf volledig gefixeerd op de moeder, daarna gaat het ook met andere kalfjes spelen. Na één à twee weken gaat het kalf ruwvoer opnemen. Als er niet door de mens wordt ingegrepen, vindt het spenen plaats als de kalveren zes tot tien maanden oud zijn.

#### De Nederlandse vleeskalverhouderij

Nederland kent een aanzienlijke kalfsvleesproductie. Er worden jaarlijks ca. 1,4 miljoen kalveren gemest. Dit hangt o.a. samen met de grote Nederlandse melkveestapel en het voorhanden zijn van goedkoop melk- en weipoeder als voergrondstof. Om melk te blijven geven moet een koe eens per jaar een kalf krijgen. Ongeveer de helft van de kalveren zijn stiertjes die niet interessant zijn voor de melkveehouderij. Maar ook van de vaarsjes is maar 20 a 25% nodig voor vervanging van de melkkoeien. De zodoende 'overschietende' kalfjes worden voor de de kalfsvleesproductie ingezet.

Naast de in Nederland geboren kalveren worden ook uit andere Europese landen nuchtere kalveren (zgn. Nuka's) aangevoerd om in Nederland vet te mesten. In totaal zijn ruwweg zo'n 60% van de in de Nederland gehouden kalveren afkomstig uit Nederland en de overige 40% uit andere Europese landen, met name Duitsland, België, Polen en Denemarken. De laatste jaren neemt de import van kalveren toe, mede door de uitbreiding van de Europese Unie. Nadat dit vanwege de BSE-crisis 10 jaar lang verboden was werden sinds mei 2006 weer kalveren uit Groot-Brittannië ingevoerd, in 2008 is die invoer weer gestopt in verband met het risico op Runder TBC in dit land.

De Nederlandse vleeskalverhouderij is in te delen in blankvleesproductie en rosé vleesproductie.

Het merendeel van de vleeskalveren in Nederland (ruim 80%) wordt voor de productie van blank kalfsvlees gehouden. De vraag er naar komt van consumenten in m.n. Italië en Frankrijk die nog altijd de blanke kleur aan jong, mager, vetarm, gezond e.d. koppelen. De blanke kleur van het vlees ontstaat door het ijzergehalte van het voer te verlagen. Men houdt daarbij in elk geval in Nederland een gemiddelde Hb-waarde (haemoglobiegehalte, d.i. bloedijzergehalte) aan waarbij zelden bloedarmoede optreedt. Met 's werelds grootste kalfsvleesproducent VanDrie heeft de Dierenbescherming juni 2008 een zodanig beleid afgesproken dat de voor dit bedrijf gehouden kalveren niet in de gevarezone van bloedarmoede kunnen komen. Onder wetenschappers is nog wel discussie in hoeverre er bij de gehanteerde Hb-waarden kans is op lichte, subklinische bloedarmoede met verschijnselen als lusteloosheid en stramheid.

Een deel van de kalvermesterij levert zg. rosé vlees, die kalveren krijgen wel de gehele mestperiode ijzerrijk ruwvoer. Hun vlees kleurt roze, vandaar de naam rosé vlees.

In Nederland wordt heel veel kalfsvlees (221.000 ton) geproduceerd. Toch wordt in Nederland zelf maar weinig kalfsvlees geconsumeerd (in 2007 26.800 ton, dat is 1,6 kg per hoofd van de bevolking). Het overgrote deel van het kalfsvlees, 198.000 ton, ca. 90%, wordt geëxporteerd. De export gaat voor ca. 40% naar Italië, terwijl Frankrijk en Duitsland elk ongeveer 20% van het Nederlands kalfsvlees afnemen.

#### Het leven van kalveren in de gangbare vleeskalverhouderij

De kalfjes worden direct na de geboorte bij de moeder weggehaald. Op een leeftijd van veertien dagen (was tot voor kort zelfs 10 dagen) mogen ze op transport van de boerderij waar ze geboren zijn via de veemarkt en/of ter selectie via een z.g. Kalver Registratie Centrum naar de kalvermesterij.

Om het risico op diarree en luchtwegproblemen te verminderen worden de kalveren de eerste zes weken op de kalverhouderij nog individueel gehouden, maar wel met onderling contact. Daarna worden de kalveren in groepen van vier à tien dieren gehuisvest.

Reeds in 1988 organiseerde de Dierenbescherming i.s.m. VanDrie dat er kalfsvlees kwam van kalveren gehouden in groepen. Naast kalvermelk krijgen ze vezelrijk ruwvoer. Albert Heijn verkocht dit kalfsvlees. Dit goede voorbeeld kreeg navolging en sinds 1998 is ruwvoerverstrekking in heel Europa verplicht en groepshuisvesting is sinds 2004 in Nederland en sinds 2007 in heel Europa ingevoerd. Maar er valt nog steeds veel te verbeteren. Zo is de ruimte per kalf nog altijd krap. En de vleeskalveren krijgen geen uitloop naar buiten, laat staan weidegang. Ze worden gehouden op een volledige roostervloer, dus zonder dicht vloerdeel met zachte ligbedding.

De kalveren kregen vroeger een ijzerarm dieet van melk of kalvermelk, om blank vlees te verkrijgen. De kalveren leden hierdoor aan bloedarmoede, hadden niets te herkauwen en hun meermagige verteringsstelsel kon zich niet normaal ontwikkelen. Tegenwoordig krijgen de dieren ruwvoer en extra ijzer. Wel wordt in de gangbare vleeskalverhouderij het ijzergehalte aan het eind van de mestperiode afgebouwd tot een niveau waarop het vlees nog blank kleurt. Ernstige bloedarmoede komt daarbij zelden meer voor. Wel is er nog discussie over de vraag of bij de gehanteerde Hb-waarden nog lichte bloedarmoede kan voorkomen.

#### **Het leven van kalveren in de diervriendelijkere vleeskalverhouderij**

Kalfsvlees onder het IKB Rosékalfsvleeskeurmerk en onder het merk Friander onderscheiden zich positief van de gangbare vleeskalverhouderij, doordat bij deze kalveren het ijzergehalte niet in de mestperiode wordt afgebouwd om het vlees blank te kleuren. Voor het overige zijn de houderij-omstandigheden van rosévleeskalveren vrijwel gelijk aan die van blankvleeskalveren.

Bij Peters' Farm worden de dieren direct in groepen gehouden. Dit is mogelijk omdat ze gevoederd worden met een automaat uitgerust met spenen en omdat er afleidingsmateriaal, zoals nepspenen, aanwezig is waarop de zuigdrang zich kan richten.

De voercomputer in Peters' Farm maakt het mogelijk kalveren afzonderlijk te volgen en zo nodig individuele medicatie te geven. Een ander positief punt van Peters' Farm is dat de kalveren in grotere groepen van dertig tot zelfs negentig dieren worden gehouden. Hierdoor is bij een zelfde oppervlakte per dier toch meer 'sjesruimte' aanwezig en kunnen de dieren echt kuddegedrag vertonen. Helaas wordt ook bij Peters' Farm aan het eind van de mestperiode het ijzergehalte in het voer afgebouwd om het vlees blank te kleuren, met als gevolg dat kalveren aan subklinische bloedarmoede kunnen lijden.

Najaar 2006 is de eerste biologische vleeskalverhouder gestart in Wekerom op de Veluwe onder de naam Ecofields. Hij levert aan de Groene Weg slagerijen, aan horeca en aan particulieren. Waarschijnlijk komt er binnenkort ook een biologische kalverhouderij in Brabant. Als kalveren volgens de principes van de biologische veehouderij gehouden worden, verblijven ze vanaf een leeftijd van 2 weken in groepen, krijgen ze in de stal veel ruimte en een deels dichte vloer met stro en krijgen ze weidegang.

#### **Wat doet de Dierenbescherming er aan?**

Met ruwvoerverstrekking (verplicht sinds 1998) en groepshuisvesting (verplicht in Nederland sinds 2004 en in heel de EU sinds 2007) zijn twee ernstige inbreuken op het kalverwelzijn grotendeels teniet gedaan. Maar minder min maakt nog geen plus. De Dierenbescherming vindt dat verdere welzijnsverbeteringen in de kalvermesterij nodig zijn. Zo moeten de kalveren onbeperkt ruwvoer en drinkwater krijgen en zullen consumenten in Frankrijk en Italië duidelijk gemaakt moeten worden dat blank kalfsvlees produceren niet goed is voor de kalvergezondheid. Kalveren dienen ook meer ruimte, een zachte ligplek, zachtere loopvloeren en als hun conditie en het weer dat toelaten een uitloop naar buiten te krijgen. Er valt dus nog heel wat aan het kalverwelzijn te verbeteren.

In 2007 heeft de Dierenbescherming opnieuw afspraken gemaakt met VanDrie, 's werelds grootste kalfsvleesproducent over verdere welzijnsverbeteringen voor al hun kalveren (dus ook die waarvan het vlees geëxporteerd wordt). Deze afspraken zijn juni 2008 in een convenant vastgelegd en houden o.a. in:

- een nieuw Hb-management zodanig dat geen enkel kalf in de gevarezone van bloedarmoede komt,
- alle kalveren krijgen tweemaal zoveel vezelrijk ruwvoer als wettelijk verplicht is,
- er wordt toegewerkt naar verdere verbeteringen van het loop- en ligcomfort,
- over 10 jaar vindt aanvoer van kalveren over lange afstanden naar Nederland alleen nog maar plaats in volledig klimaatgestuurde veewagens.

Januari 2009 heeft de Dierenbescherming daarenboven voor kalveren bestemd voor de Nederlandse markt nog scherpere afspraken met VanDrie gemaakt, te weten:

- een Hb-management zodanig dat geen enkel kalf een Hb-gehalte onder 6 mmol/liter heeft,
- kalveren moeten de mogelijkheid hebben gelijktijdig te kunnen eten,
- transport voor aanvoer van kalveren naar de kalvermesterij mag niet langer dan 8 uur/500km duren,
- transportduur van kalveren naar slachthuis mag niet langer dan 4 uur/250km duren.

VanDrie zal middels onafhankelijke controle door Lloyd's jaarlijks aan de Dierenbescherming aantonen dat deze afspraken worden nagekomen. De Dierenbescherming kan onaangekondigd (nadere) controles laten uitvoeren.

Net als de vroegere afspraken over de invoering van groepshuisvesting en het verstrekken van ruwvoer verwacht de Dierenbescherming dat deze afspraken uiteindelijk door de hele kalversector in Nederland en in de rest van Europa gevolgd zullen gaan worden.

Ook met andere kalfsvleesproducenten overlegt de Dierenbescherming over het kalverwelzijn. Verder is de Dierenbescherming betrokken bij wetenschappelijk onderzoek om een welzijnsmonitor voor vleeskalveren te ontwikkelen. Dit gebeurt samen met het bedrijfsleven in Nederland, Frankrijk en Italië. Hierdoor moet meer overeenstemming ontstaan over de beoordeling van het welzijn.

#### **Wat u er aan kan doen.**

Als u kalfsvlees eet kies dan voor biologisch kalfsvlees verkrijgbaar bij de biologische slager, voor kalfsvlees met het Beter Leven kenmerk van de Dierenbescherming, of voor rosékalfsvlees onder IKB rosé keurmerk of het merk Friander verkrijgbaar bij slager en supermarkt. Kies bij blank kalfsvlees voor het Beter Leven kenmerk van de Dierenbescherming.