

M.I.

De meeste mannelijke vleesvarkens in Nederland worden op jonge leeftijd gecastreerd. Sinds dit jaar gebeurt dat onder verdoving. Uiterlijk in 2015 moet deze praktijk in Nederland zijn uitgebannen. Enkele Duitse supermarkten willen sneller resultaat: vanaf 2010 willen ze alleen nog vlees verkopen van ongecastreerde beren. Kan dat?

WE KUNNEN SNEL STOPPEN MET BIGGEN CASTREREN

door ALBERT SIKKEMA, foto DIERENBEELDBANK

Hans Verhoeven, varkenshouder in Valkenswaard, castrereert zijn vleesvarkens niet

'Ik ben medeoprichter van De Hoeve, een club van varkenshouders die medio 2007 is gestopt met castreren. We werken samen met andere partijen in de keten die al langer Milieukeurvlees produceren. Varkensboeren willen niet castreren. Het is een tijdrovende en stressvolle ingreep. Bovendien hebben ongecastreerde beren een betere voederconversie, ze produceren minder mest, groeien sneller en de uitbetaling is beter omdat ze meer spier en minder spek hebben. Economisch is het dus aantrekkelijk. De meeste beren ontwikkelen helemaal geen berengeur, maar dat kun je pas na de slacht aantonen.'

Jaap de Wit, directeur van Inkoop Oudewater, verwerker van ongecastreerd varkensvlees

'We hebben vorig jaar een keten van ongecastreerd varkensvlees opgezet, samen met 22 varkenshouders en afnemers als de Coop en LaPlace. We slachten nu zesduizend ongecastreerde beren per week. Een nichemarkt, gelet op de 290 duizend varkens die wekelijks in Nederland worden geslacht. Een paar procent van de varkens heeft de onaangename berengeur. Die halen we eruit met onze bak-en-braadtest na de slacht. De berengeur ontstaat tijdens het bakken en braden. Bij gezouten of gerookt varkensvlees, zoals bacon, is die geur niet aan de orde. Een deel van het varken gaat als bacon naar Engeland – dat is geen probleem. Nederland en Duitsland maken nu een

Ir. Herman Vermeer, onderzoeker bij de Animal Sciences Group

'Er is zeer weinig onderzoek naar het seksuele gedrag van ongecastreerde varkens gedaan – ze werden toch gecastreerd om de berengeur in het vlees te voorkomen. Het seksuele gedrag begint na ongeveer vijf maanden. In Engeland, waar niet wordt gecastreerd, slachten ze de varkens na vijf maanden om de berengeur te vermijden. In Nederland slachten we na zes maanden. Het seksuele gedrag speelt dus maar enkele weken. Berengeur en seksueel gedrag worden door dezelfde hormonen aangestuurd.'

'Varkensboeren willen niet castreren'

We doen nu een project om te leren van de ervaringen van de deelnemende varkenshouders, bijvoorbeeld wat betreft de agressie van ongecastreerde beren. Bij mij valt die agressie mee, maar dat kan afhangen van het varkensras en het staltype. Ik kan niet vooruitlopen op de uitkomsten. Grootste probleem is de afzet. Wij zetten 99 procent van het vlees af in Nederland. Dat gaat wel goed, maar export is lastiger. De hele sector kan pas overschakelen op ongecastreerd vlees als het in Europees verband is geregeld.'

'Een paar procent van de varkens heeft berengeur'

omslag naar verdoofd castreren en ongecastreerd vlees. De supermarkten doen ook mee, maar dat geldt alleen voor vers vlees. De buitenlandse vleeswaren in de supermarkten zijn allemaal van onverdoofd gecastreerde varkens. De Duitse supermarkten Aldi en Lidl kunnen hun claim om volgend jaar ongecastreerd varkensvlees te verkopen, niet waarmaken. Het was een persbericht om goede sier te maken. De Duitse leverancier kan op z'n vroegst over anderhalf jaar ongecastreerd vlees zonder berengeur leveren. Coop en LaPlace maken geen goede sier, die doen het gewoon.'

'In Engeland wordt niet gecastreerd en slachten ze na vijf maanden'

Ik ben nu betrokken bij het praktijknetwerk De Hoeve om meer te weten te komen over het gedrag van de ongecastreerde beren. Ik wil het gedrag op video vastleggen en de verwondingen onderzoeken: komen die door agressie of door seksueel gedrag?'

Dr. Hans Hopster, lector Welzijn van dieren van Van Hall Larenstein

'Castreren is een ingreep die het natuurlijke seksuele gedrag van mannelijke varkens onmogelijk maakt. Ermee stoppen is beter, maar we hanteren wel een dubbele standaard. Hengsten worden massaal gecastreerd in Nederland, omdat ze anders te veel problemen veroorzaken op paardenshows. En castreren van zwerfkatten wordt zelfs gestimuleerd om de overlast te bestrijden. Punt is wel dat castratie van varkens een routinehandeling is om een bedrijfssysteem in de benen te houden. Vier jaar geleden hebben we een tijdlang ongeca-

'Hengsten worden massaal gecastreerd in Nederland'

streerde varkens op ons proefbedrijf gehouden. De bedrijfsleider had toen het idee dat de varkens onrustiger waren. De beren gaan elkaar bespringen, op elkaar rijden. De varkens die dat overkomt, vinden dat niet prettig. Dit werkt agressie in de hand. We moeten binnenkort een goed vergelijkend onderzoek doen naar agressie onder ongecastreerde varkens om uitsluitel te kunnen geven.'



Prof. Bert Urlings, directeur Quality Assurance van vleesverwerker VION en bijzonder hoogleraar Ketengestuurde dierlijke productie in Wageningen

'LTO, VION en de Dierenbescherming willen allemaal stoppen met biggencastratie, onder voorwaarde dat we het probleem van de stinkers oplossen. Volgens onze schatting ontwikkelt vier tot tien procent van de beren de berengeur. Bij VION produceren we ook vlees van ongecastreerde biggen voor Engeland, maar dat is een nichemarkt. Maar voor een grootschalige slachterij is een uitval van vijf procent economisch niet haalbaar, want je raakt de stinkers niet kwijt in de markt. De oplossing is dat we het percentage stinkers terugbrengen met behulp van genetica. De erfelijkheidsgraad van de berengeur is 0,4, wat betekent dat veertig procent van de berengeur langs geneti-

'We stoppen zodra we het probleem van de stinkers oplossen'

sche weg kan worden uitgeselecteerd. Daar richten we ons onderzoek nu op. Verder moet er een betere detectie komen voor berengeur in de slachtlijn. Met de bak-en-braadtest haal je alleen de grootste stinkers eruit. Europese regelgeving is niet bepalend voor onze koers. Belangrijker is: kunnen we onze klanten overtuigen dat onze varkens geen berengeur hebben? Elk varken wordt in vier werelddelen verkocht. Onze spare ribs gaan naar de VS, het buikvlees naar het Verre Oosten, de ham naar Italië. In Nederland eten we de varkenshaasjes. Je moet alle delen van het varken afzetten, anders redt je het niet in deze competitieve markt.'