

**BIOGEET**

INFORMATIE VOOR DE BIOLOGISCHE GEITENHOUDERIJ

# Introductie van de Chevon

Een zoektocht naar  
de afzet van geitenvlees

Ina Eleveld



*Introdactie van de Chevron*

*Een zoektocht naar de afzet van  
geitenvlees*

*Ina Eleveld*

Deze publicatie is tot stand gekomen in het kader van het project “Biogeit”, als onderdeel van het LNV onderzoeksprogramma Biologische veehouderij waarin LBI en ASG-WUR samenwerken ter ondersteuning van een kosteneffectieve en onderscheidende biologische veehouderij.

[www.biokennis.nl](http://www.biokennis.nl) en [www.louisbolk.nl/biogeit](http://www.louisbolk.nl/biogeit)

© [2008] Louis Bolk Instituut

Introductie van de Chevron:

Een zoektocht naar de afzet van geitenvlees.

Ina Eleveld

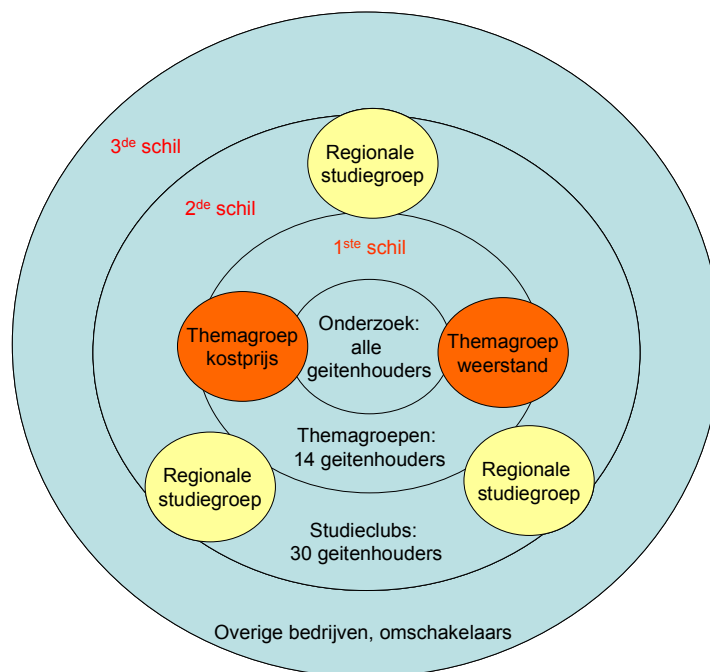
Rapport nr. 16, 43 pagina's, dit rapport is te downloaden

via [www.biokennis.nl](http://www.biokennis.nl) en [www.louisbolk.nl/biogeit](http://www.louisbolk.nl/biogeit).

# Achtergrond Biogeit

**Biogeit** Biogeit is een dynamisch kennisontwikkelingsproject geïnitieerd door De Groene Geit en de Productwerkgroep Zuivel van Bioconnect/Biologica. Het project wordt gecoördineerd door het Louis Bolk Instituut ([n.vaneekeren@louisbolk.nl](mailto:n.vaneekeren@louisbolk.nl)). Jaarlijks worden de thema's van onderzoek vastgelegd met de sectorvertegenwoordigers in de Productwerkgroep Zuivel van Biologica, Gerrit Verhoeven ([gerritverhoeven@planet.nl](mailto:gerritverhoeven@planet.nl)) en Jan van Tilburg ([van.tilburg.geiten@elda.nl](mailto:van.tilburg.geiten@elda.nl)). Het onderzoek van 2008 richt zich op kostprijsbeheersing (gezondheid, voeding, fokkerij en arbeid) en onderscheidenheid (productkwaliteit en welzijn). Via de sectorvertegenwoordigers kunnen nieuwe ideeën voor onderzoek worden aangedragen. Het project heeft geen vaste deelnemers, iedere biologische geitenhouder kan participeren in het onderzoek.

**Bedrijfsnetwerk biologische schapen- en geitenzuivel** Naast het onderzoeksproject BIOGEIT loopt er sinds maart 2007 het Bedrijfsnetwerk voor biologische geiten- en schapenzuivel. Binnen dit Bedrijfsnetwerk draaien er voor biologische geitenzuivel drie regionale studiegroepen. Daarnaast lopen er twee themagroepen waarin de onderwerpen weerstand en kostprijsbeheersing met geitenhouders uitgediept worden. Het onderzoek en het bedrijfsnetwerk zijn volgens het model in onderstaande figuur met elkaar verweven.



*Relatie onderzoek in Biogeit en Bedrijfsnetwerk geitenhouderij.*

## Reeds verschenen rapporten en artikelen

**Homeopathie bij geiten Ervaringen van biologische geitenhouders.** Biogeit rapport 1, 2005, 25 pp.

**Vitaminen in rantsoenen voor biologisch melkvee.** Biogeit rapport 2, 2005, 39 pp.

**Hoe 100% biologisch voeren? Rantsoenen op een rij van zes melkgeitenbedrijven met 100% biologisch voer.** Biogeit rapport 3, 2006, 24 pp.

**Kostprijsberekening biologische geitenhouders.** Biogeit rapport 4, 2006, 13 pp.

**Lammeren bij de geit Een inventarisatie van de mogelijkheden.** Biogeit rapport 5, 2006, 36 pp.

**Wortel- en knolgewassen als alternatief voor bietenpulp.** Biogeit rapport 6, 2007, 45 pp.

**Invloed van biestsoort op immuniteit en ontwikkeling van geitenlammeren.** Biogeit rapport 7, 2007, 41 pp.

**De opfok van geitlammeren tot 1 jaar.** Biogeit rapport 8, 2008.

**Het graasgedrag van geiten in Nederland; Een verkenning.** Biogeit rapport 9, 2007, 19 pp.

**De vetzuursamenstelling van geitenmelk.** Biogeit rapport 10, 2007, 32 pp.

**De kosten van opfok van een nieuwe, ziektevrije veestapel.** Biogeit rapport 11, 2008, 20 pp.

**Arbeidsbehoefte op geitenbedrijven in beeld.** Biogeit rapport 12, 2008, 27 pp..

**Geiten éénmaal daags melken; Een literatuuronderzoek.** Biogeit rapport 13, 2008, 21 pp.

**Het effect van pre- en probiotica op de groei en gezondheid van geitenlammeren.** Biogeit rapport 14, 41 pp.

**Kostprijsberekening biologische geitenmelk.** Biogeit rapport 15, 21 pp.

**Introductie van de Chevron: Een zoektocht naar de afzet van geitenvlees.** Biogeit rapport 16, 43 pp.

**Extra vitamines voor biologische geiten soms nodig.** V-focus december 2005, pag. 20-21.

**Onderzoek naar voeding en gezondheid in de biologische geitenhouderij.** Ekoland 12-2005, pag. 20-21.

**Kostprijs en onderscheidendheid centraal op themadag BIOGEIT Blijf letten op de signalen die de geit zelf geeft.** Ekoland 1-2007, pag. 20-21.

**Economisch perspectief Deel 8: Geitenhouderij.** Ekoland 10-2007, pag.14-15.

**Biest moet vers, vlug, vaak en vooral veel.** Geitenhouderij nummer 12-1, november 2007, pag. 12-13.

**Effect of colostrumtype on serum gamma globulin concentration, growth and health of goat kids until three months.** 16th IFOAM Organic World Congress, Modena Italy, June 16-20, 2008.

# Voorwoord

Dit rapport is een weergave van de zoektocht van het geitenbedrijf Hansketien om biologisch (dynamisch) geitenvlees te gaan vermarkten. Daarbij werden zij van diverse kanten gesteund. Een aantal mensen willen we hier expliciet benoemen. Martin Hoogeveen, de slachter en slager, die veel geduld heeft moeten opbrengen omdat de dieren telkens weer anders moesten worden verdeeld en hij hier telkens weer zonder slag of stoot toe bereid was. Daarnaast zijn wij door Geert Naber van de SVO (Slagers Vak Opleiding) in contact gekomen met Hans van Dijk (eveneens van het SVO). Hans van Dijk wist tot in de finesses weet hoe vlees is opgebouwd en rijpt. Met zijn ervaring als slager en kenner van traiteurproducten, leerde hij ons hoe het vlees te presenteren. Een gedeelte van zijn kennis en ervaring heeft hij belangeloos willen verstrekken. Maar ook de biologische geitenhouders, die ervaring hadden met afmesten als ook degenen die hier nog geen kennis van hadden, hebben door hun enthousiasme Hansketien gesteund door te gaan in de zoektocht. Dit geldt eveneens voor Rian Bast van het bureau Bast Kwaliteitsbeheer die kennis heeft van de regelgeving van voedsel maar tevens als fijnproever optrad en waar maar mogelijk was mensen vertelde over het heerlijke chevon-vlees. Niet onvermeld kan blijven het aandeel van Joop Zwiap als topkok. Hij heeft veel eigen tijd en ervaring belangeloos in het (voor)traject gestopt. Dankzij hem is het vlees op een hogere kwaliteit gekomen en zijn heerlijke recepten op papier gezet. Zijn ervaring als (voedsel)fotograaf heeft geholpen de vaart in het proces te houden. De zoektocht die Hansketien heeft afgelegd, heeft Peter Govers mede eigenaar van het bedrijf vele uurtjes aan de telefoon gekost om contact te leggen en informatie in te winnen. Ook zijn in de loop van de jaren meerdere geiten van verschillende leeftijden kosteloos beschikbaar gesteld voor het bepalen van de juiste leeftijd/smaak. De zoektocht was al in 2006 ingezet maar kreeg in 2007 meer handjes en voetjes. Zijn doorzettingsvermogen mag niet onvermeld blijven.

Ina Eleveld

Oktober 2008





# Inhoud

Samenvatting	7
1 Inleiding: aanleiding en doel	9
1.1 Aanleiding	9
1.2 Doel	9
1.3 Leeswijzer	10
2 Aspecten bij de afzet	11
2.1 Leeftijd en smaak	11
2.2 Kostprijs	12
Opfokkosten	12
Kosten slachter en verwerker	14
Gewichtsverliezen	14
Bijkomende kosten	15
3 Proportionering	17
4 De marketing/verkoop	21
4.1 Verkoopargumenten	21
4.2 De verkoopprijs	22
5 Dilemma's; hoofdbrekens	23
6 Aanbevelingen	25
Literatuur	27
Bijlage 1: Recepten chevon	29
Bijlage 2: Bereidingsmethoden	39
Bijlage 3: Vereisten etiketten	41
Bijlage 4: Krantenartikel Wouter Klootwijk	43



## Samenvatting

Het afmesten en afzetten van lammeren op een biologisch bedrijf is geen gemakkelijke weg. Aan de smaak van het vlees zal het niet liggen. De chevon, lammeren met een leeftijd van 5 tot 7 maand, geven vlees met karakter: een vleugje geit! Proevers van dit vlees zijn hier nagenoeg unaniem in. Voor een optimale smaak dient het vlees rosé bereid te worden en daarvoor dient het vlees gerijpt te zijn.

Het vlees komt in het hogere marktsegment uit. Het uitbenen van lammeren tot 50 dagen geeft een kostprijs van bijna € 23,00 per kg. Dit is de prijs van het vlees en direct af bedrijf en dient nog te worden verhoogd met gewichtsverlies wegens onverkoopbare delen en bijkomende kosten. Wordt een lam langer aangehouden tot de leeftijd van een chevon (circa 5 tot 7 maanden) dan daalt de kostprijs naar € 17,00 per kg. De wijze van proportioneren heeft eveneens invloed op de uiteindelijke prijs omdat de verdeling tot meer of minder snijverliezen of verkoopbare delen leidt. Voor de horeca zijn geproportioneerde delen geen acceptabele prijzen. Zij verkiezen dan ook een karkas die ze zelf kunnen laten rijpen en uitbenen. Voor hun is de prijs van € 12,00 per kg af bedrijf aanvaardbaar.

De onbekendheid van het vlees vereist een zorgvuldige introductie in de markt. Onbekendheid leidt dikwijls naar vragen over de bereidingswijze. De potentiële kopers zullen hierin begeleid moeten worden. Omdat het vlees in het hogere marktsegment thuis hoort, vereist dit ook dat het vlees dit uitstraalt door de vormgeving en de bereiding. Door gebruik te maken van een zekere mate van uniformering in afmesten, proportionering en prijsstelling kunnen de geitenhouders gezamenlijk optrekken en gebruiken maken van opgedane kennis en kunnen zelf gebruikmaken van een gezamenlijk introductie door bijvoorbeeld verwisselbare etiketten te gebruiken.

De aanvangsinvesteringen voor de introductie van het vlees zijn hoog. In de pioniersfase is al het één en ander financieel ondersteund maar de daadwerkelijke introductie vereist ook nog een steun in de rug. Het gaat daarbij om regelgeving en om financiële steun voor ontwikkeling van verkoopbevorderende maatregelen.



# 1 Inleiding: aanleiding en doel

## 1.1 Aanleiding

Biologische geitenhouders worden tijdens de aflammerperiode geconfronteerd met een groot aantal bokken die het bedrijf moeten verlaten. Deze bokken kunnen nuchter worden afgezet waarbij deze bokken dan in (grote) gangbare mesterijen terecht komen. Op de leeftijd van ongeveer 5 tot 6 weken, waarbij het gewicht per bok maximaal 12 kilo is, gaan de dieren op transport naar Zuid-Europa of worden in Nederland geslacht. Deze werkwijze wordt door een aantal biologische geitenhouders als niet acceptabel en/of passend bij biologische veehouderij ervaren.

Een aantal geitenhouders mest(t)en daarom een gedeelte van de bokken zelf af. De afgemeste dieren gaan daarna of wederom naar Zuid-Europa of worden op kleine schaal direct verkocht via huisverkoop of de markt.

Gedurende 2006 en 2007 is in opdracht van de provincie Drenthe en AOC Friesland een ketenonderzoek naar de kansen voor de afzet van biologisch geiten(lams)vlees gedaan. In het rapport staat onder anderen de conclusie dat vraag en aanbod niet op elkaar zijn afgestemd waarbij aanzienlijke verschillen zitten in de slachtconditie van de dieren alsmede in de verwerkingswijze. Er worden mogelijkheden onderkend in de nichemarkt voor geitenvlees. Het rapport doet een groot aantal aanbevelingen om nader onderzoek te verrichten op het gebied van fokkerij, verwerking van geitenvlees en marketing (Craens e.a., 2007). Echter concrete stappen hoe de afzet van biologisch geiten (lams)vlees te bewerkstelligen zijn niet opgenomen.

Vanaf 2007 is het niet toegestaan om gangbare melk(poeder) op een biologisch bedrijf te hebben. Een aantal bedrijven die bokken opmestten voor het gangbare circuit (export) maakten tot 2007 gebruik van gebruik van niet biologische melk(poeder). Om verwisseling met gangbare (poeder-)melk uit te sluiten heeft de SKAL besloten dat geen gangbare melk(poeder) meer op het bedrijf mag zijn. Dit stelde een aantal geitenhouders voor een probleem omdat het prijstechnisch niet haalbaar bleek de dieren biologisch af te mesten waarna ze tegen gangbare prijs moesten worden verkocht. Het gevolg was dat een aantal van deze bedrijven zijn overgegaan tot het nuchter afzetten van de lammeren naar gangbare mesterijen. Een ander probleem dat sinds 2007 speelde was dat niet elke handelaar bereid bleek om afgemeste bokken af te halen in verband met het beperkte aantal dat werden aangeboden.

## 1.2 Doel

De vraag werd des te prangender hoe biologische bokken kunnen worden afgemest en afgezet. In gesprekken met potentiële afnemers werd tegengeworpen dat als er geen vlees is er ook niets geprobeerd kan worden.

Het geitenbedrijf Hansketien heeft, met steun van het project Biogeit en het bedrijfsnetwerk, op een pragmatische manier gezocht naar een mogelijkheid biologisch bokkenvlees te verwaarden en te vermarkten. Het doel is om daarmee een begin te maken met de afzet van biologisch geitenvlees waarbij andere biologisch geitenhouders gebruik kunnen maken van de opgedane kennis. Het gezamenlijk optreden van geitenhouders die bokken afmesten is daarbij van belang. Zo kan er uniformering in prijs en kwaliteit en wellicht proportionering tot stand komen. Dit kan dan bijdragen aan de beeldvorming over biologisch geitenvlees. Deze rapportage wil daar ook een aanzet tot geven.

### 1.3 Leeswijzer

Aspecten die tijdens de zoektocht van Hansketien naar het vermarkten van bokkenvlees naar voren zijn gekomen worden achtereenvolgens behandeld. Eerste vraag die naar voren kwam was op welke leeftijd de verhouding leeftijd en smaak ideaal is. De verschillende leeftijden leveren ook verschillende kostprijzen op. Beide items komen in hoofdstuk 2 aan de orde. Daarna is onderzocht in hoeverre een goede verdeling van het vlees bijdraagt aan de vermarkting en welke invloed deze proportionering heeft op de uiteindelijk prijs. Hoofdstuk 3 gaat over deze proportionering. In hoofdstuk 4 komen marketing aspecten aan de orde en wordt inzage gegeven in de verkoopprijs zoals deze tot stand is gekomen op basis van gemaakte keuzen. Gaandeweg kwamen een aantal problemen naar voren die zijn samengevat in het hoofdstuk 5 over de dilemma's en hoofdbrekens die zich aandienen. Het rapport eindigt met een aantal aanbevelingen.

## 2 Aspecten bij de afzet

### 2.1 Leeftijd en smaak

Over geitenvlees weten veel mensen te vertellen hoe het smaakt. Over bokkenvlees is het oordeel al vaak direct gereed. Dit oordeel is doorgaans niet positief. Toch zijn er weinig Nederlandse consumenten die geitenvlees werkelijk hebben geproefd.

In 2006 en in 2007 is geitenboerderij Hansketien op eigen initiatief begonnen met een smaakonderzoek van bokkenlammeren. In 2008 zijn eveneens een aantal dieren gebruikt voor proeven.

Om niet blind te varen op het eigen oordeel qua smaak, is Joop Zwiep, een kok met 1 "Michelin" ster voor zijn restaurant/kookstudio in Zweeloo, benaderd om bokkenvlees te proeven. Tevens is een voedseldeskundige aangeschoven in de persoon van Rian Bast van Bast Kwaliteitsbeheer uit Apeldoorn. Er zijn in 2007 een drietal bokken geleverd. De leeftijd was resp. 3, 5 en 7 maanden. Het jongste dier werd door Joop Zwiep direct afgekeurd omdat er totaal geen smaak aan zat. Bij een lam van 3 maanden gaat het om een lam dat veel melk heeft gehad en weinig ruwvoer. Het vlees is dan superzacht. Een dergelijk lam van deze leeftijd wordt in landen waar geitenvlees veel wordt gegeten een capretto genoemd. Pas op de leeftijd van 7 maanden werd gesproken over vlees met karakter. Een lam van 5 tot 9 maanden draagt de naam chevon. Dit vlees werd zeer gewaardeerd. Deze bevinding is meerdere malen bevestigd:

- Zo werd door aanwezigen (leken en deskundigen) tijdens een geitenvleesdag gehouden in Zwolle in samenwerking met de SVO (Slagers Vak Opleiding) bekrachtigd dat een chevon prima vlees opleverde. Tijdens deze bijeenkomst lagen een zuiglam, een chevon en een vier-jarige geit op de snijtafel. Voor de smaak is het haasje van de dieren met elkaar vergeleken en daarnaast zijn van de chevon enkele gerechten gemaakt.
- Een andere bijeenkomst met koks die diverse onderdelen van een chevon hebben bereid, waren te spreken over dit vlees: het heeft karakter en biedt kansen.
- En tenslotte werd tijdens een proeverij met geitenboeren/afmesters, potentiële afnemers, herauten die de vraag naar het vlees kunnen aanzwengelen en een aantal andere genodigden, wederom het beeld bevestigd dat het vlees van een chevon zeer smaakvol is. Door Joop Zwiep zijn van de diverse onderdelen van een chevon gerechten gemaakt welke deels zijn uitgewerkt in recepten (zie bijlage 1) en deels zijn gepresenteerd tijdens deze proeverij.



Zodra het lam overgaat naar ruwvoer verandert de structuur van het vlees en naarmate het dier ouder wordt, komt de smaak van het vlees sterker naar voren. Met name het vet draagt bij aan de smaak van het vlees. Als het dier daarbij ook nog vers gras krijgt ontstaat wederom een andere smaak/structuur aan het vlees.

De leefomstandigheden van een dier bepalen tevens de structuur van het vlees. Zo bleek uit de gehouden workshop met koks dat men direct kon zien dat de dieren veel beweging hadden gehad.

De koks vonden van de voorgelegde bok van 7 maanden dat de rug steviger was dan de bil. Dit bevreemde hun omdat dit afweek met het "normale" beeld. De bokken moesten over een trapje heen van ruim een meter willen ze naar buiten kunnen. Dit vereist het nodige van de rugspieren. Vermoedelijk verklaart dit hetgeen men terugzag bij het bereiden van het vlees.

Om de smaak van vlees goed tot zijn recht te laten komen, wordt vlees rosé bereid. Omdat het eten van rosé vlees vereist dat het vlees zacht is, is het goed laten rijpen van het vlees een voorwaarde. Het vlees kan het beste aan het karkas worden gerijpt (adel laten worden). Hoe meer in het vlees is gesneden

hoe groter de kans op besmetting. Hoe lang een karkas moet rijpen hangt van de individuele gebruiker af. Veel koks hanteren 2 weken terwijl er ook koks zijn die het vlees rustig 3 weken laten rijpen. De koks rijpen het vlees doorgaans in hun eigen koelcel.

Het rijpen gaat in een koelcel bij 2°C. Voor slagers geldt dat ze de verschillende leeftijden apart moeten houden in de koelcel, een probleem dat vaak resulteert in "nee" als rijpingsruimte wordt gevraagd. De slager mag het vlees wel in een diepkoelcel (-2°C) laten hangen met ander vlees, maar daarmee rijpt het vlees nauwelijks en bevriest aan de buitenkant. Een andere methode om het vlees te laten rijpen is door onderdelen te vacumeren en vervolgens te laten rijpen. Het rijpingsproces vereist dat zo min mogelijk door het vlees is gesneden en er zo min mogelijk aan is gezeten. De Hanos (horeca groothandel) gaat er van uit dat goed gevacumeerd vlees maximaal 6 weken kan rijpen. Het voordeel van deze rijpingsmethode dat gewichtsverlies door indroging wordt voorkomen.

## 2.2 *Kostprijs*

### *Opfokkosten*

Met het oog op de afzet is door Hansketien over 2008 nauwkeurig bijgehouden welke kosten verbonden zijn aan het opmesten van lammeren. Bij de berekening is eerst de opzet gemaakt van de kostprijs van een capretto en vervolgens van een chevon. De leeftijd van een chevon is hierbij op 5 tot 6 maanden gesteld.



Tabel 2.1: Opfokkosten capretto en chevon

<b>capretto (50 dagen oud)</b>		reken-		prijs p/eenheid	totaal	per dier
aantal	200	eenheid	omschrijving	marktprijs		
lam		1	kostprijs per lam	2,500	500,000	2,50
oormerken		1	per stuk	1,842	368,50	1,84
eigen geitenmelk		8	eerste 10 dagen per dier	0,600	960,00	4,80
biol. koeienmelk		106	liters per dier	0,500	10.619,05	53,10
geitenopvokbrok		4,15	kg per dier	0,512	424,96	2,12
stro		3	rol totaal	30,000	90,00	0,45
materialen <sup>1</sup>		150	spenen totaal te verbruiker	0,450	67,50	0,34
materialen <sup>1</sup>		2	speenemmers totaal	12,000	24,00	0,12
voerhekken <sup>1</sup>		2	vervanging	20,000	40,00	0,20
gezondheid <sup>2</sup>		2	jodium, pyrogenium, etc.	25,000	50,00	0,25
arbeid 50 dagen		2,50	gem. per dag	19,000	2.375,00	11,88
overig <sup>2</sup>		2	gas, water, electra	25,000	50,00	0,25
<b>totaal</b>					<b>15.569,00</b>	<b>77,85</b>
<b>chevon (160 dagen oud)</b>						
aantal	200					
lam		200	kostprijs per dier	77,845	15.569,00	77,85
mestbrok		42	kg per dier	0,529	4.443,60	22,22
granen		6,9	kg gem. over 110 dagen	0,250	345,00	1,73
maïskuil		3	kg per dier	0,500	300,00	1,50
stro		10	rol totaal	30,000	300,00	1,50
kuil/hooi		24	pak totaal	30,000	720,00	3,60
materialen <sup>1</sup>		2	voerbak, hekwerken	80,000	160,00	0,80
gezondheid <sup>2</sup>		2	pyroginium, amica, etc.	15,000	30,00	0,15
arbeid 110 dagen		2,25	gem. per dag	19,000	4.702,50	23,51
overig <sup>2</sup>		2	gas, water, electra	25,000	50,00	0,25
<b>totaal</b>					<b>26.620,10</b>	<b>133,10</b>
<b>Toelichting:</b>						
Rekeneenheid gebaseerd op het aantal dieren tussen 100 en 200						
<sup>1</sup> betreft de materialen die na één opfokronde vervangen moeten worden						
<sup>2</sup> prijs/verbruik gebaseerd op ervaring van 100 stuks; dus bij 200 is de rekeneenheid 2 genomen						

De kostprijs berekening is gebaseerd op een 200 op te mesten dieren. Zolang de lammeren nog aan de melk zijn zie je duidelijk een afname van de kosten bij een groter aantal lammeren. Met name de factor arbeid is hierin bepalend. Zodra de lammeren van de melk af zijn en ruwvoer vreten maakt het qua hoeveelheid arbeid niet veel uit of er 50 of 200 lammeren worden opgemes. De gemaakte berekening gaat niet uit van een geautomatiseerd voersysteem (lambar) en pretendeert niet compleet te zijn. Zo is bijvoorbeeld geen rekening gehouden met afschrijving van gebouwen, grondkosten en rente op geïnvesteerd vermogen.

### Kosten slachter en verwerker

Voor het bepalen van de kostprijs van het vlees moeten de kosten van het slachten en verwerken van het vlees worden meegenomen. Ongeacht of het nu een capretto of enen chevon betreft liggen de slacht kosten op ongeveer € 23,00. De prijs wordt grotendeels bepaald door de kosten van keuringen voor en na de slacht.

Daarnaast worden kosten gemaakt voor het uitbenen/proportioneren van het vlees. Hiervoor wordt ongeveer € 30,00 gerekend. Bij de prijs van het proportioneren van het vlees gaat het om in stukken snijden en eventueel draaien van worst en gehakt. Het maken bijzondere van worstsoorten en andere bewerkte producten zijn daar niet inbegrepen.

Tabel 2.2: Kostprijs geslachte dieren

	excl. btw		incl. btw	
	per dier	per kg.	per dier	per kg
<b>capretto (50 dagen oud)</b>				
<b>geslacht gewicht in kg.</b> 8				
opfokkosten lam & voer	77,85			
slacht eko	23,00			
aan karkas	100,85	12,606	106,90	13,36
<b>uitgebeend gewicht in kg.</b> 6				
uitbenen	30,00			
<b>totaal</b>	130,85	21,808	138,70	23,12
<b>chevon (160 dagen oud)</b>				
<b>geslacht gewicht in kg</b> 15				
opfokkosten lam & voer	133,10			
slacht eko	23,00			
aan karkas	156,10	10,407	165,47	11,03
<b>uitgebeend gewicht in kg.</b> 11,5				
uitbenen	30,00			
<b>totaal</b>	186,10	16,183	197,27	17,15
<u>Bijkomende kosten:</u>				
- uitval opfok				
- transport naar slachter/verwerker				
- gewichtsverlies, verpakkingen				
- transport naar afnemer				
- tijdelijke koelopslag of vriezer				

### Gewichtsverliezen

De uiteindelijke kostprijs van een kilo vlees wordt bepaald door de opfokkosten, slachtkosten, en de kosten als gevolg van gewichtsverliezen. De gewichtsverliezen ontstaan een aantal keren:

- levend gewicht versus warm slachtgewicht;

het gewichtsverlies bestaat uit het stropen en onderdelen die worden verwijderd (bijv. kop)

- warm versus koud slachtgewicht;

er wordt gesproken over koud slachtgewicht als het dier even heeft gehangen om af te koelen. Een chevon verliest al gauw een kilo (uitdampen, indrogen).

- koud slachtgewicht en snijverliezen;

onder snijverlies wordt in dit geval verstaan het (koud) slachtgewicht van een dier en de delen waarin het dier in is gesneden incl. de organen. Vet, vliezen en zenen zijn hier voorbeelden van gewicht dat verloren gaat. Ruwweg blijft van het gewicht van een koud slachtgewicht dier 75% over. Hiervan is dan een gedeelte nog voorzien van een bot. In tabel 2.2 is deze correctie toegepast.

- droogverliezen en verkoopbare delen;

als een heel karkas wordt gerijpt om de verfijnde smaak aan het vlees te krijgen dan zal gedurende de rijping wederom gewichtsverlies optreden. Dit gewichtsverlies wordt voorkomen door het vlees gevacumeerd te rijpen. Het is ook maar de vraag of alle kilo's te vermarkten zijn omdat sommige delen van het dier onvoldoende aftrek zullen vinden zoals het orgaanvlees en de ribbetjes. Daarom dient nog een correctie plaats te vinden op basis van verkoopbare delen. In hoofdstuk 3 over proportionering wordt uitgebreid ingegaan op de proportionering van het dier in "verkoopbare delen".

Een andere berekeningswijze leidt tot de volgende opstelling		
2 geiten totaal gewicht in kg.	48,50	100,00%
beenderen	12,50	25,77%
uitgebeend	36,00	74,23%
oncourant (vet, zenen, vellen en vliezen)	8,70	17,94%
vleesgewicht	27,30	56,29%

*Bron: verduurzaamde geitenworst*

### *Bijkomende kosten*

Bij de kostprijsberekening dient nog rekening gehouden te worden met:

- transportkosten van het dier;
- de kosten van het rijpen van het vlees;
- het verpakken (arbeid) en de kosten van de verpakking en etikettering;
- opslagkosten;
- transportkosten van de eindproducten.



### 3 Proportionering

In paragraaf 2.2. bleek dat van een koud slachtgewicht dier slechts 75% overblijft en dat deze 75% lang niet allemaal uit verkoopbare delen bestaat. Hoewel theoretisch alle delen te vermarkten zijn, staan hier praktische bezwaren tegenover. Hierover wordt in hoofdstuk 3 nader ingegaan. Een zoektocht naar een te vermarkten eindproduct met al zijn beperkingen in de kostprijs sfeer volgde voor geitenboerderij Hansketien. Onderstaand volgt een weergave die uiteindelijk tot een bepaalde "snit" heeft geleid voor consumenten en eventueel horeca..

Slager Martin Hoogeveen heeft voor Hansketien een chevon (traditioneel) uitgebeend. Hij heeft dit netjes gedaan en er kwamen dan ook goed ogende producten uit. De onderdelen waarin de chevon werd opgedeeld waren:

- coteletten: nek cotelet, rib cotelet, haascotelet;
- schouderlappen;
- bovenbil-biefstuk;
- achterboutlappen/satévlees;
- haasjes;
- onderpootstukken;
- gehakt;
- orgaanvlees c.a. : lever, tong met keelstuk, niertjes, hart, nek ontbeend, botten voor fond.

Ondanks dat de eindproducten er perfect uitzagen leidde dit niet tot tevredenheid. Het onderscheidende karakter van geitenvlees ten opzichte van ander vlees was niet aanwezig. Juist het onderscheidende karakter is marketingtechnisch van belang. Het gaat om een vleessoort dat zich moet positioneren in de markt en dat, mede gezien de prijsstelling, ook daadwerkelijk iets bijzonders moet zijn.

Ondertussen was contact gelegd met de SVO (Slagers Vak Opleiding) voor een geitenvleesdag. Tijdens deze geitenvleesdag in het gebouw van het SVO Zwolle zijn onder begeleiding van Hans van Dijk een 3-tal geiten (een zuiglam, chevon en een oudere geit) op de snijtafel gelegd. Hans van Dijk heeft het één en ander uitgelegd over de structuur van het vlees, de rijping en er zijn gerechten geproefd. De cursusleider van deze dag, Hans van Dijk, is later nog een keer gevraagd om mee te denken over een verdeling van een chevon in bijzondere delen en met minmaal snijverlies. Hans van Dijk is daarom uitgenodigd bij slagerij Martin Hoogeveen en heeft samen met Hansketien rond de snijtafel gestaan. Na wat worstelingen over waar het mes ingezet moest worden en het benadrukken van de doelstellingen van Hansketien, ontstonden mooie delen vlees. Hans van Dijk voegde daar nog een aantal aspecten aan toe zodat het vlees ook extra mooi ogde. De onderdelen waarin de chevon werd opgedeeld waren:

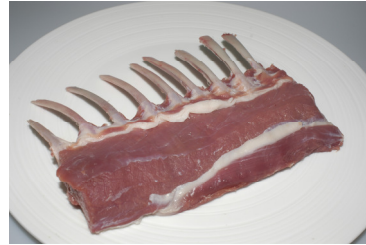
- zadelstuk;
- racks (de acht kleinste ribben);
- nekvlees verwerkt tot rollade;
- achterhaasjes;
- stoofvlees (onder achterpoot);
- braadstuk (boven voorpoot);
- schouder;

- heupvlees;
- bout;
- schenkel (onder voorpoot).

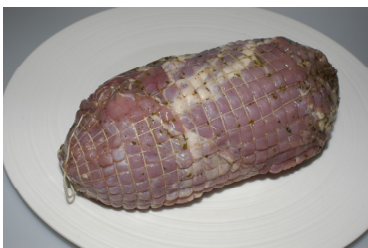
Daarnaast bleven nog delen over: gehakt, lever, tong met keelstuk, niertjes, hart, nek ontbeend en botten voor fond.



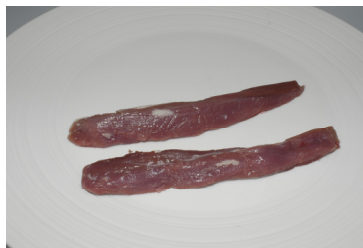
zadel



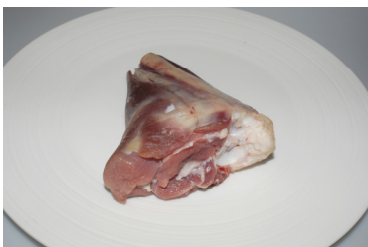
racks



rollade



achterhaasjes



stoofvlees (achter onderpoot)



braadstuk (boven voorpoot)



schouder



heupvlees



bout



schenkel (onder voorpoot)

Tabel 3.1: Vergelijking van proportioneringsmethoden

à la Hansketien	traditioneel	verschil
zadelstuk	ribcotelet + haasjes	in het zadelstuk zit ook het haasje
racks (de acht kleinste ribben)	nekcotelet	aan één stuk resp. losse coteletten
rollade gemaakt van nekvlees	satévlees	nekvlees en portefeuille gesneden en verwerkt tot rollade resp. in blokjes gesneden
achterhaasjes	haascotelet + haasjes	
stoofvlees (onder achterpoot)	onderpootstukken	door op een andere wijze de onderpoot van de poot af te snijden ontstaan verschillende kwaliteiten in onderpoten
schenkel (onder voorpoot).		traditioneel zijn het schenkels geworden maar de achteronderpoot is à la Hansketien meer beveleesd en dus als stoofvlees te gebruiken
braadstuk (boven voorpoot)	gehakt (???)	
schouder	schouderlappen	met been resp. ontbeend
bout	achterboutlappen/satévlees bovenbil- biefstuk	- bout is incl. bovenbil (biefstuk) en met been; de boutlappen zijn zonder been- heupvlees is ontbeend
heupvlees		
gehakt	gehakt	het gehakt à la Hansketien bestaat uit restantente vlees (nek en buikvlees en -vliezen) traditioneel is daar ook restvlees toegevoegd dat vrijkomt bij het ontbenen.
orgaanvlees c.a. : lever, tong met keelstuk, niertjes, hart, nek ontbeend, botten voor fond.	orgaanvlees c.a. : lever, tong met keelstuk, niertjes, hart, nek ontbeend, botten voor fond.	- - -

*Let op de vergelijking gaat niet één op één op omdat de onderdelen op verschillende punten anders zijn verdeeld (doorgesneden).*

De verschillende wijzen van verdelen hebben niet alleen invloed op de uitstraling van het vlees maar ook de verkoopbaarheid. Daarbij is de aandacht gericht op de marketingtechnisch interessante delen. Deze delen zijn gemakshalve gedefinieerd als de "verkoopbare delen". Delen zoals het gehakt en het orgaanvlees vallen hier buiten. Het aandeel van een chevon "chevon" dat verkoopbaar is ten opzichte van het koud slachtgewicht hangt tevens af van de leeftijd.

Traditioneel uitgebeend (berekend op basis van 2 dieren)

leeftijd ongeveer 5 maand, koud slachtgewicht circa 14,5 kg.; verkoopbaar 50%

Uitgebeend à la Hansketien in overleg met Hans van Dijk (berekend op basis van resp. 8 en 10 dieren)

leeftijd ongeveer 6 maand, koud geslacht gewicht circa 19,1 kg.; verkoopbaar 59%

leeftijd ongeveer 7 maand, koud geslacht gewicht circa 21,4 kg.; verkoopbaar 57%

De stukken die door de consument kunnen worden gekocht zijn gerijpte en ingevroren delen. Invriezen is vooralsnog de enige mogelijkheid om het product het jaarrond verkrijgbaar te maken.



Proportionering voor de horeca onderscheidt zich duidelijk van de individuele consument in de wijze waarop het vlees aangeleverd moet worden. Ten eerste worden door de meeste horeca mensen vers vlees verwerkt. Dit betekent voor de één een compleet karkas dat men zelf gaat versnijden en voor de ander enkele delen van het dier. De horeca is in ieder geval niet bereid dezelfde prijs te betalen voor de onderdelen zoals de consument ze kan kopen. Prijstechnisch wordt de aankoop van

een karkas voor de horeca interessant gevonden.



## 4 De marketing/verkoop

### 4.1 Verkoopargumenten

Als naar de kostprijs van een capretto en een chevon wordt gekeken (zie Tabel 2.2: Kostprijs geslachte dieren), wordt direct duidelijk dat de uiteindelijke kiloprijs van een uitgebeende capretto en een chevon ver uit elkaar liggen (resp. € 21,80 om € 16,00 excl. btw) daar komt nog bij dat de verkoopbare delen van een capretto veel lager liggen dan een chevon. Dit afgezet tegen het oordeel van koks dat de smaak van chevon hoger wordt gewaardeerd, heeft Hansketien besloten de afzet van chevon op te starten.

Het vlees is een bijzonder stukje vlees van een geit met een leeftijd tussen de 5 en 7 maanden en verdient daarom een eigen naam: chevon. Chevon is de naam zoals men deze dieren in Australië, Zuid-Afrika en Amerika aanduidt. Hoewel men daar uitgaat van een leeftijd tot 9 maanden en het in principe over speciale vleesgeiten gaat.

Het is vlees waarvan de diverse onderdelen hun eigen smaakverrassing en presentatiewaarde op de (gasten-)tafel hebben. Er is daarom een nieuwe snit ontwikkeld in de proportionering.

Voor de verfijning van de smaak worden de onderdelen gevacumeerd gerijpt. Omdat het vlees van verschillende groottes is, zijn verschillende vacuümzakjes nodig die niet direct lek raken als er een bot tegen aandrukt. Het gaat om biologisch gehouden dieren. Hiermee is, behalve het biologische voer, in ieder geval ook een vrije uitloop gegarandeerd waardoor de dieren zich kunnen ontwikkelen.

Onbekendheid in de markt vereist begeleiding van de consument. Zelf enthousiast zijn, mensen op weg helpen met recepten is noodzakelijk.

De uitstraling van het vlees moet bovenstaande aspecten ondersteunen. Hansketien heeft daarom etiketten laten ontwikkelen met de vereiste uitstraling en waarop een receptidee staat uitgewerkt. Deze recepten zijn afkomstig van Joop Zwiep. Omdat het etiket bij het vlees in de vriezer komt te liggen en dat na ontdooiing het recept nog leesbaar moet zijn (condens bestendig), is hier rekening mee gehouden. Het etiket is zodanig ontwikkeld dat ook anderen die chevons afmesten en die aan de kwaliteitseisen voldoen deze kunnen gebruiken. Een bijdrage in de ontwerpkosten en de kosten voor het vervangen van het bedrijfslogo bij de ontwerper en bij de drukker, is alles om het etiket over te nemen.

**Braadstuk**

# Chevon

**Chevon**  
kookadvies  
Joop Zwiep

**Receptidee braadstuk:**  
Gestooft met spitskool en kruiden "uit eigen tuin"

**Ingrediënten voor 2 personen:**  
1 braadstuk chevon  
olijfolie  
peper en zout  
2 uien, geschild en fijn gesneden  
2 takjes tijm  
1 takje rozemarijn  
3 dl witte droge wijn  
2 dl bouillon  
4 tenen knoflook, geschild en fijn gesneden  
bladeren van een ½ spitskool  
groene kruiden zoals, oregano, basilicum, dragon, peterselie, selderij etc.  
6 aardappels

**Bereidingwijze:**  
Doe een scheut olijfolie in een hoge pan en zet het braadstuk hierin aan. Bestrooi met peper en zout en voeg de knoflook, uien, tijm, rozemarijn en laurier toe. Laat dit even meebakken. Voeg nu ook de witte wijn en de bouillon toe en doe een deksel op de pan. Laat het braadstuk nu gaar stoven in 3 uur tijd. Controleer wel af en toe of er nog genoeg vocht in de pan zit. Zo niet, iets water toevoegen.

De aardappelen schillen en gaar koken. Vlak voor het serveren de spitskoolbladeren toevoegen aan het braadstuk en 15 minuten laten meestoven. Daarna de groene kruiden erbij doen en direct serveren op een schaal met de gekookte aardappelen.

**Productinformatie:** chevon (geitenvlees leeftijd 5-7 mnd)  
ingevroren bij -18 °C tenminste houdbaar tot: zie sticker  
Na ontdooien niet op nieuw invriezen



## 4.2 De verkoopprijs

De verkoopprijs wordt sterk bepaald door de schakels in de keten. Uitgaande van verkoop direct naar de winkel komen de onderstaande prijzen tot stand. De verkoopprijs is opgebouwd uit kostprijs met vergoeding voor arbeid en gecorrigeerd voor alleen verkoopbare delen. Omdat in de verkoopprijs een vergoeding voor arbeid is opgenomen en is er aparte geen winstoverslag opgenomen. Transport, opslag- en verwerkingskosten zijn niet expliciet meegenomen maar daarvoor is per dier ongeveer 10% van de kostprijs opgenomen in de verkoopprijs. Bij verkoop direct aan de winkels betekent wel dat het vlees vooraf afgewogen en geprijsd moet worden omdat de winkeliers geen vlees willen afwegen.

Tabel 4.21: Prijslijst per 15 augustus 2008

prijslijst Chevron per 15 aug. 2008				verkoopprijs in de winkel	
grote verdeling	verpakt als	verkoopprijs aan afnemers		marge	marge
		excl. btw per kg.	incl. btw per kg.	25	20
				incl. btw	incl. btw
gehele chevon aan karkas		11,32	12,00		
rollade van nekvlees	per stuk	19,81	21,00	26,25	25,20
racks	per stuk	28,30	30,00	37,50	36,00
zadel	per stuk	25,47	27,00	33,75	32,40
haasje	per 2	35,85	38,00	47,50	45,60
schouder	per stuk	17,92	19,00	23,75	22,80
voorpoot bovenstuk	per stuk	21,70	23,00	28,75	27,60
ondervoerpoot	per 2	16,04	17,00	21,25	20,40
heupvlees	per stuk	21,70	23,00	28,75	27,60
bout	per stuk	25,47	27,00	33,75	32,40
onderpootstuk	per stuk	20,28	21,50	26,88	25,80

## 5 *Dilemma's; hoofdbrekens*

In dit hoofdstuk volgt een opsomming van waar Hansketien, en wellicht ook anderen, in de toekomst zoal op hun pad tegenkomen bij het vermarkten van de chevons. In het volgende en laatste hoofdstuk van deze rapportage staan de aanbevelingen als mogelijke oplossing(richting).

### **Huisvesting - weidegang**

Om chevons te kunnen afmesten zal er huisvesting moeten zijn. Het maken van speciale huisvesting komt pas in beeld als een bedrijf zich zou toeleggen op het biologisch afmesten van chevons. Tijdens de opstartfase van de afzet waar kleinschalig wordt begonnen is het financieel niet reëel om in gebouwen te gaan investeren. De huisvesting van de bokken zal dan in een ruimte moeten die over is. Niet alle bedrijven hebben deze ruimte beschikbaar. Behalve binnenruimte zal er ook een buitenruimte moeten zijn. Weidegang maakt het moeilijker om de dieren te houden. Het probleem is niet dat de bokken moeten kunnen grazen, maar dat dit naast de melkgeiten en de geitenlammeren moet. Het zijn verschillende groepen die gescheiden gehouden moeten worden.

### **Biologisch - meerwaarde**

De chevons zijn biologisch afgemest. Hierdoor wordt de kostprijs in verhouding met "gangbare" vleessoorten hoog. De vraag is of de consument of horeca dat voor het vlees wil uitgeven. De horeca let doorgaans niet op biologisch en gaat uit van goed vlees en dat kan biologisch zijn. Hier valt tegen in te brengen dat biologisch in ieder geval een zekere garantie biedt omdat de dieren voldoende beweging en spierontwikkeling hebben gehad en dat voldaan is aan de biologische gezondheidseisen. In de consumentenmarkt onderscheidt zich een groep consumenten die graag iets bijzonder willen presenteren van goede kwaliteit. Prijs speelt daarin een ondergeschikte rol. Dat het biologisch is heeft een streep voor als het eindgerecht wordt gepresenteerd aan familie en vrienden. Op deze niche markt zal de aandacht gericht moeten worden.

### **Biologisch geslacht**

Een probleem dat zich voordoet is het slachten van de dieren bij een biologische slachter. Deze slachter moet een licentie hebben maar een dergelijke slachter is lang niet altijd binnen rij-afstand (voor de dieren) beschikbaar. Voor het beperkte aantal dieren waar het in de opstartfase om draait, is menig slachter ook niet bereid een licentie (kosten) aan te vragen en logistiek binnen het bedrijf aan te passen. Voor verwerkte producten zoals worsten etc. is een biologische licentie zeker nodig zodat gegarandeerd biologisch toegestane toevoegingen worden gebruikt.

### **Verkoopbare delen - alles is te vermarkten**

In principe kunnen van alle delen van een chevon heerlijke gerechten worden gemaakt. Echter voor een aantal delen zal dit in de vorm van bewerkte eindproducten moeten. Bijvoorbeeld jonge levers kunnen samen met het vlees van de ribbetjes tot smakelijke terrines (paté-achtige soorten) worden gemaakt en de niertjes zijn smakelijk te bakken nadat ze geblancheerd zijn. Het vermarkten van alle onderdelen is op kleine schaal (als huiselijke activiteit) te doen maar vereist eigenlijk een andere aanpak. De horeca is ook wel geïnteresseerd in bijv. geitentongetjes maar dan bijv. 10 tegelijk (en vers dus). Vooralsnog is ervan uitgegaan dat voor de "incourante" onderdelen geen afzet is, wetende dat ook hiervoor afzet gevonden zou kunnen worden maar dat dit resulteert in een andere tak van sport.

### **Leeftijd - ze groeien door**

Uitgaande van het seizoensgebonden karakter van geiten, zijn de chevons na 5 maanden ergens in de periode juni tot augustus afgemest. Dit is niet de periode dat de vleesverkoop erg hard loopt. Hierdoor wordt het al noodzakelijk het vlees op te slaan. Worden de chevons later geslacht dan ontstaan diverse problemen. De bokken krijgen last van de bronst. Ze worden vreselijk onrustig en zetten geen vlees meer maar lijken nog wel te groeien in de botontwikkeling. Gevolg is dat de standaard verpakking voor de vleesdelen opeens niet meer passen. Bijvoorbeeld leverde een chevon van 5 maanden een rollade van 1 kilo op na 7 maanden is de rollade 2 kilo. Afhankelijk waar de bokken gehuisvest zijn, vormen ze potentiële uitbrekers om naar de vrouwelijke geiten te gaan.

### **Voorinvesteringen**

Voor het opmesten van de chevons zal voorinvestering nodig zijn: de dieren moeten 5 maanden voer hebben! Vijf maanden keer de kostprijs en keer het aantal dieren. Daarnaast zijn de kosten van verpakken en etikettering aanzienlijk. Dit is mede het gevolg van het feit dat het vlees ingevroren moet worden en de verpakkingen vochtbestendig moet zijn. Ook de uitstraling van de verpakking, full-colour komt al snel in beeld, maakt het voor de opstart kostbaar. Daarbij moeten er een minimaal aantal etiketten worden gemaakt om het nog enigszins betaalbaar te maken.

## 6 Aanbevelingen

De hoofdbrekens die in hoofdstuk 5 naar voren kwamen zouden uiteraard zoveel mogelijk opgelost moeten worden. Het probleem van de weidegang voor lammeren zou bijvoorbeeld kunnen worden ondervangen door te eisen dat een goede ruime uitloop voldoende is. Gedacht kan worden op een uitloop van 1 m<sup>2</sup> per dier.

De vraag rijst of ingezet moet worden op de meerwaarde van het biologisch vlees. Wellicht dat andere vleessectoren daar ook tegen aanlopen. Vooralsnog lijkt het voor de hand te liggen de aandacht te richten op de kwaliteit van het vlees en dan pas de koppeling maken met biologisch.

Zeker in de opstartfase waar kleine aantal dieren naar de slachter gebracht moeten worden en er geen biologische slachter in de buurt is, ontstaat een probleem als de hele keten biologisch is behalve de slacht. Een biologische slachter wordt door SKAL geëist om verwisseling te voorkomen. Slachters hebben weerstand tegen een licentie omdat de prijs te hoog is voor het beperkt aantal dieren waar het omdraait en de logistiek van de dieren die daar vast zit. Een mogelijke oplossing is de drempel van licentiegeld verlagen en/of na te denken over traceerbaarheid. Een mogelijke oplossing voor de traceerbaarheid zou kunnen zijn dat de geslachte dieren het oormerk inhouden waardoor (voor zover er al andere geiten worden geslacht) verwisseling niet mogelijk is.

Omdat niet alle delen van een chevon te vermarkten zijn maar daarmee niet gezegd is dat de resterende delen onbruikbaar zijn, zou gezocht moeten worden naar marktpartijen die deze incourante delen kan verwaarden. Als voor de "niet verkoopbare delen" een opbrengst ontstaat verlaagd dit de prijs per kilo van alle delen. Chevron vlees is van prima kwaliteit als dit tussen de 5 en 9 maanden. Echter in de praktijk moeten de chevons vóór de bronst op gewicht zijn en geslacht. Er ontstaan anders allerhande praktische problemen. Bij het nadenken over "het seizoen door" leveren dient hier aandacht aan worden geschonken.

De marktintroductie vergt veel werk: contacten leggen, proeverijen, voorinvesteren in dier en eindproduct. Met name de feitelijke introductie gaat het budget van een kleine ondernemer te boven. Het maken van een ontwerp voor de verpakking, de verpakkingen zelf, de etikettering, benodigde rijpingsruimte, foldermateriaal een eventueel website etc. etc. Om de kosten te reduceren zou een of andere samenwerkingsvorm tot stand moeten komen waarbij een pool van chevons ontstaat, de verpakkingen en etiketten verwisselbaar worden enz. Desondanks zullen de introductiekosten zwaar drukken op de betrokkenen. Het blijft vooralsnog noodzakelijk te zoeken naar financiële steun.



## *Literatuur*

J.A. Craens, J.A. Bast, S.M. Weterings (2007) **Ketenonderzoek naar de kansen voor de afzet van biologisch geiten(lams)vlees**, Field, Food & Farmers, 34 pag.

H. van Dijk, F Gerritschen (2008). **Verduurzaamde geitenworst**, uitg. in eigen beheer, 22 pag.





# Bijlage 1: Recepten chevon

## Zadelstuk



### **Gebraden en getrancheerde rugfilet met gepofte knoflook en paprika met muntsaus**

#### Ingrediënten voor 2 à 4 personen

- 1 zadelstuk
- olijfolie
- boter
- 2 rode paprika's
- 12 grote tenen knoflook
- peper en zout
- 1 dl muntsaus

#### **Bereidingswijze:**

Bestrooi de zadel met peper en zout en leg het in een ovenschaal. Schenk er iets olijfolie over en leg een paar klonten boter op de zadel. Zet de schaal in een hete luchtoven van 200 °C en braad de zadel mooi bruin. Regelmatig met een lepel de hete braadjus over het vlees schenken (=arroseren). Na 25 minuten is de zadel rosé tot bijna gaar van binnen. Haal de zadel uit de oven en laat het rusten. Na minimaal 30 minuten de filets eruit snijden en in stukken snijden (trancheren). Leg de filets omgekeerd terug en warm het vlees weer op in een oven van 200 °C in 2 minuten.

Serveren met muntsaus en gepofte knoflook en paprika.

Bereidingswijze paprika en gepofte knoflook. De paprika's op een ovenschaal ( bestreken met olie) leggen en in een oven van 200 °C garen. Eruit halen en de schil eraf trekken en in gelijke stukken snijden. De knoflook pellen en op een met olie bestreken ovenschaal leggen en bestrooien met peper en zout. Afdekken met aluminiumfolie en garen in een oven van 200 °C in 20 minuten.

## Racks



### **Chevon kroon geserveerd met rode bietjes, vijgen en saus van paddestoelen**

#### Ingrediënten voor 4 personen:

2 racks van een chevon  
olijfolie  
peper en zout  
200 gram gare rode bietjes  
4 vijgen, in vieren gesneden  
1 dl rode port  
1 dl rode wijn  
1 el frambozenazijn  
1 steranijs  
2 kruidnagels  
150 gram paddestoelen  
2 dl bouillon  
2 dl room

#### **Bereidingswijze:**

Bindt m.b.v. een touwtje de racks op tot een "kroon". Doe olijfolie in een koekenpan, bestrooi de racks met peper en zout en bak ze mooi goud bruin. Haal ze uit de pan en leg ze op een ovenschaal met de olijfolie. Doe ze in de heteluchtoven op 160 °C en gaar ze in 30 minuten. Schil de bietjes en snij ze in blokjes. Doe de vijgen, rode port, rode wijn, frambozenazijn, steranijs en kruidnagels in een pan en kook het vocht in tot bijna nihil. Verwijder de steranijs en kruidnagels en doe de rode bietjes erbij. Verwarm de bietjes op een laag vuur met deksel erop. Voor de saus de paddestoelen met de bouillon in een pan doen en dit samen inkoken tot een ½ dl. Dan de room toevoegen en laat dit ook weer inkoken tot saus dikte. Op smaak brengen met peper en zout.

## Rollade



### Gestoofd in wijnsaus met gefrituurde seizoensgroenten

#### Ingrediënten voor 8 personen:

1½ kilo gekruide chevon rollade

klont boter

1 el kummel

1 el groene pepertjes

schilletjes van 2 citroenen

2 laurierblaadjes

2 dl rode port

2 dl rode wijn

seizoensgroenten (schorseneren, knolselderij, groene asperges,  
wortel, zoete aardappel et cetera)

arachide-olie om te frituren

peper en zout

#### **Bereidingswijze:**

Doe een klont boter in een diepe pan en braad hierin de rollade mooi bruin. Doe de kruiden, citroenschil, port en wijn erbij en sluit de pan af met een deksel. Stof de rollade gaar in 1½ uur (voor rosé) of 2 uur voor geheel gegaard op laag vuur. Af en toe de rollade omdraaien. Rosé rollade na het stoven 20 tot 30 minuten laten staan waardoor bij het snijden minder vleessap uitloopt.

Serveer er gefrituurde seizoensgroenten bij.

Bereidingswijze gefrituurde seizoensgroenten: de groenten in lange slierten snijden m.b.v. een snijmachine of dunschiller en op 140 °C graden knapperig frituren in arachide-olie. Daarna op een stukje keukenpapier laten afkoelen en bestrooien met zeezout.

## Haasjes



### **Gegrilleerd met salade van witlof, peultjes en appel en vinaigrette van grove mosterd**

#### Ingrediënten voor 4 personen:

8 haasjes chevon

olijfolie

2 stronkjes witlof

50 gram peultjes

1 lichtzure handappel

2 el grove mosterdvinaigrette

takjes kervel

peper en zout

een paar afbak broodjes

#### **Bereidingswijze:**

Haal de haasjes door de olijfolie en grill ze kort op een zeer hete grill.

Bestrooi ze met peper en zout en gaar ze nog even na in een heteluchtoven van 175 °C in 3 minuten. Verwijder de harde kern van de witlof en snij de witlof in de lengte in dunne repen. Schil de appel en verwijder het klokhuis en snij in reepjes. Haal de uiteinden van de peultjes en blancheer ze in 2 minuten gaar. Spoel de peultjes gelijk af met koud water. Doe nu de witlof, appel en peultjes in een kom en maak deze aan met de grove mosterdvinaigrette.

Leg nu de salade op de borden en leg hierop de gegrilleerde haasjes.

Drapeer nog iets vinaigrette hierover en leg er takjes kervel bovenop.

Serveer met een warm broodje!

## Stoofstuk



### **Stoofstuk met tomaat en basilicum met lintnoedels en chips van Parmezaanse kaas**

#### Ingrediënten voor 8 personen:

4 stoofstukken van een chevon  
olijfolie  
4 uien, grof gesneden  
1 bol knoflook, grof gesneden  
2 takjes tijm  
1 el zwarte peperkorrels  
3 dl droge witte wijn  
2 dl room  
vruchtvlees van 4 tomaten  
1 bos verse basilicum  
peper en zout  
60 gram geraspte Parmezaanse kaas of oude geitenkaas  
pasta zoals spaghetti of fettucine

#### **Bereidingswijze:**

Doe een scheut olijfolie in een diepe pan en zet de stoofstukken hierin aan. Voeg de uien, knoflook, tijm en zwarte peperkorrels toe en bak dit nog even kort mee. Doe de witte wijn erbij en sluit de pan af met een deksel. Stoof de stukken vlees gaar in 4 uur op een laag vuur. Haal de deksel van de pan en zeef het vocht door een bolzeef en vang het op in een andere pan. Ondertussen de stoofsukken warm houden in een lauw warme oven. Voeg de room bij het vocht en laat dit inkoken tot jus dikte. Voeg nu het tomaten vruchtvlees toe en op het laatst de basilicumbladeren. Breng op smaak met peper en zout.

Serveer er een pasta bij en chips van kaas; leg vetvrij papier op een ovenschaal en leg hierop kleine dunne hoopjes geraspte kaas. Doe de schaal in een oven op 150 °C en bak de chips tot ze mooi goudbruin zijn (ongeveer 20 minuten).

## Braadstuk



### Gestoofd met spitskool en kruiden “uit eigen tuin”

#### Ingrediënten voor 2 personen:

- 1 braadstuk chevon
- olijfolie
- peper en zout
- 2 uien, geschild en fijn gesneden
- 2 takjes tijm
- 1 takje rozemarijn
- 3 dl witte droge wijn
- 2 dl bouillon
- 4 tenen knoflook, geschild en fijn gesneden
- bladeren van een ½ spitskool
- groene kruiden zoals, oregano, basilicum, dragon, peterselie, selderij etc.
- 6 aardappels

#### **Bereidingswijze:**

Doe een scheut olijfolie in een hoge pan en zet het braadstuk hierin aan. Bestrooi met peper en zout en voeg de knoflook, uien, tijm, rozemarijn en laurier toe. Laat dit even meebakken. Voeg nu ook de witte wijn en de bouillon toe en doe een deksel op de pan. Laat het braadstuk nu gaar stoven in 3 uur tijd. Controleer wel af en toe of er nog genoeg vocht in de pan zit. Zo niet, iets water toevoegen.

De aardappelen schillen en gaar koken. Vlak voor het serveren de spitskoolbladeren toevoegen aan het braadstuk en 15 minuten laten meestoven. Daarna de groene kruiden erbij doen en direct serveren op een schaal met de gekookte aardappelen.

## Schouder



### **Gebraden en gemarineerd “op zomerse wijze” en geserveerd met rucola salade en aardappel “klets-kopjes”**

#### Ingrediënten voor 4 personen:

2 schouders chevon  
olijfolie  
1 paprika  
100 gram groene olijven  
2 el kappertjes  
100 gram gedroogde tomaten  
peper en zout  
50 gram rucola  
50 gram gehakte walnoten  
½ dl olijfolie “Extra Vierge”  
1 el aceto balsamico  
2 aardappelen

#### **Bereidingswijze:**

Doe een scheut olijfolie in een koekenpan en bestrooi de schouder met peper en zout. Bak de schouder mooi goud bruin en leg hem op een ovenvaste schaal. Zet het in een heteluchtoven van 160 °C en gaar de schouder in 1 ½ uur. Snij de paprika, groene olijven en gedroogde tomaten in fijne blokjes. Meng dit met de kappertjes en doe er een scheutje olijfolie bij. Smeer deze massa op de schouder en dek de schouder af met aluminiumfolie. Zet de schaal nog 30 minuten terug in de oven. Was de rucola en maak de rucola droog. Doe de walnoten erbij en maak alles aan met olijfolie en aceto balsamico. Snij de aardappelen in “stro” dikte, dus ragfijn. Doe een klein beetje olijfolie in een koekenpan en bak de aardappel “stroklets-kopjes” op laag vuur, langzaam (ongeveer 20 minuten) en knapperig. Bestrooi met peper en zout.

## Heupvlees



**Gemarineerd met sojasaus, koriander en Spaanse pepers, op stokjes geprikt, gegrild en geserveerd met zoet zure koolrabi en pindasaus**

### Ingrediënten voor 4 personen:

600 gram heupvlees chevon  
1 Spaanse peper, fijn gesneden  
1 el korianderzaad  
1 dl sojasaus  
2 tenen knoflook, fijn gesneden  
6 citroenbladeren of citroenschil van ½ citroen  
arachide-olie  
1 koolrabi  
2 dl water  
1 dl witte wijnazijn  
2 el suiker  
1 laurierblaadje  
1 tl kerriepoeder  
zout  
2 dl pindasaus

### **Bereidingswijze:**

Marineer de stukjes vlees 4 uur van te voren met de Spaanse peper, sojasaus, koriander, knoflook en citroenbladeren. Haal ze uit de marinade en dep ze droog. Rijg ze aan saté prikkers en haal ze door de arachide-olie. Grill ze kort op een zeer hete grill en gaar ze verder in een heteluchtoven op 170 °C in ongeveer 8 minuten. Afhankelijk van de dikte van de stukjes vlees.

Serveer er pindasaus en zoet zure koolrabi bij. Bereidingswijze zoet zure koolrabi: koolrabi schillen in mooie gelijke delen snijden en gaar koken in water met witte wijnazijn, suiker, laurierblaadje, kerriepoeder en iets zout.



## Bout



### **Gebraden in de oven met een puree van peentjes en gestoofde venkel**

#### Ingrediënten voor 8 personen:

- 1 chevonbout
- olijfolie
- 2 dl rode port
- 2 dl rode wijn
- 3 el zilveruitjes
- 1 venkelknol
- 500 gram waspeentjes
- 3 sjalotten, fijn gesneden
- 1 el gemberwortel, fijn gesneden
- 1 dl witte wijn
- 2 el gembernat
- peper en zout
- 2 el witte wijnazijn
- dragonblaadjes fijn gesneden
- 2 dl bouillon

#### **Bereidingswijze:**

Bestrooi de bout met peper en zout en verhit een koekenpan met een scheut olijfolie. Braad de bout mooi goudbruin aan en voeg op het laatst de rode port, rode wijn en zilveruitjes toe. Doe alles in een ovenschaal en gaar de bout bij 180 °C in 90 minuten. Draai de bout af en toe om.

Schil de waspeentjes en snij ze in stukken van 2 cm. Zet de fijn gesneden sjalotten en gemberwortel aan in de olijfolie. Voeg de waspeentjes toe en blus af met gembernat, witte wijnazijn, bouillon en de witte wijn.

Laat alles inkoken tot bijna nihil en pureer alles. Breng op smaak met peper, zout en de dragon. Stoof ondertussen de venkel in 20 minuten gaar. Serveer de bout met de gestoofde venkel en puree van peentjes.

## Schenkel



### **Getrokken tot een helder bouillon met ravioli's gevuld met pompoen**

#### Ingrediënten voor 4 personen:

- 2 schenkels van een chevon
- 3 uien, grof gesneden
- 1 prei, grof gesneden
- 2 winterwortels, grofgesneden
- ½ bol knoflook
- 2 laurierblaadjes
- 2 takjes tijm
- 1 stukje foelie
- 24 ravioli's gevuld met pompoen
- 2 el bieslook, fijn gesneden

#### **Bereidingswijze:**

Voor de bouillon de bovenste 8 ingrediënten in een grote kookpan doen en opvullen met water tot alles onder staat. Breng dit aan de kook en laat het op laag vuur tegen de kook aan (95 °C) 5 uur trekken.

Haal de schenkels eruit. Zeef de bouillon door een passeerdoek.

Laat de bouillon nog iets verder inkoken (meer smaak!).

Kook de ravioli's in 3 minuten gaar in kokend water met zout en leg deze in diepe borden.

Doe de schenkels (dat desgewenst van de botten is gehaald) en bieslook erbij en schenk de bouillon hierover heen.

## Bijlage 2: Bereidingsmethoden

Bron: internet Australian capretto and chevon

# Cuts and cooking methods



### BEEF

<ul style="list-style-type: none"> <li>Rib eye/scotch fillet</li> <li>Rump</li> <li>Sirloin</li> <li>Fillet/tenderloin</li> <li>Eye round</li> <li>Blade</li> <li>Topside</li> <li>Round</li> <li>Oyster blade</li> <li>Standing rib roast</li> <li>Silverside (uncorned)</li> <li>Rolled rib beef roast</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fillet/tenderloin</li> <li>Rib eye/scotch fillet</li> <li>Sirloin</li> <li>T-bone</li> <li>Rump</li> <li>Round</li> <li>Blade</li> <li>Oyster blade</li> <li>Silverside sandwich steaks</li> <li>Lean mince for burgers</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Boneless blade steaks</li> <li>Round/minute steaks</li> <li>Boneless blade steaks</li> <li>Topside schnitzel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Beef strips</li> <li><b>Slice these cuts into thin strips:</b></li> <li>Rib eye/scotch fillet</li> <li>Fillet/tenderloin</li> <li>Sirloin</li> <li>Rump</li> <li>Boneless blade</li> <li>Round</li> <li>Oyster blade</li> <li>Topside steaks</li> </ul>
---	---	--	--

### LAMB

<ul style="list-style-type: none"> <li>Leg (bone-in)</li> <li>Shoulder (bone-in)</li> <li>Easy carve (leg or shoulder)</li> <li>Lamb round or topside roasts</li> <li>Lamb rump</li> <li>Boned and rolled loin</li> <li>Mini roast</li> <li>Eye of shortloin/backstrap</li> <li>Rack</li> <li>Shortloin/mid loin</li> <li>Rump roast</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lamb steaks (round or topside)</li> <li>Fillet/tenderloin</li> <li>Eye of shortloin/backstrap</li> <li>Loin chops</li> <li>Leg chops</li> <li>Chump chops</li> <li>Lamb cutlets</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lamb cutlets</li> <li>Lamb topside schnitzel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lamb strips</li> <li><b>Slice these cuts into thin strips:</b></li> <li>Eye of shortloin/backstrap</li> <li>Fillet/tenderloin</li> <li>Round/knuckle</li> <li>Topside</li> </ul>
---	---	--	---

### VEAL

<ul style="list-style-type: none"> <li>Leg</li> <li>Shoulder</li> <li>Boned and rolled loin</li> <li>Rack</li> <li>Fillet</li> <li>Rump</li> <li>Breast</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Leg steaks</li> <li>Fillet steaks</li> <li>Rump steaks</li> <li>Schnitzels</li> <li>Eye of loin</li> <li>Shoulder steaks</li> <li>Loin chops</li> <li>Loin cutlets</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Leg steaks/schnitzels</li> <li>Loin cutlets</li> <li>Shoulder steaks</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Slice these cuts into thin strips:</b></li> <li>Leg steaks/schnitzels</li> <li>Eye of loin</li> <li>Fillet</li> <li>Boneless rump</li> <li>Boneless shoulder</li> <li>Breast</li> </ul>
--	--	--	---

# ... at a glance



## BEEF

<ul style="list-style-type: none"> <li>Fillet/tenderloin</li> <li>Rib eye/scotch fillet</li> <li>Sirloin</li> <li>T-Bone</li> <li>Rump</li> <li>Round</li> <li>Blade</li> <li>Oyster blade</li> <li>Silverside sandwich steaks (char-grill only)</li> <li>Silverside steaks (for char-grill kebab only)</li> <li>Beef spare ribs</li> <li>Lean mince for burgers (char-grill)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chuck</li> <li>Topside</li> <li>Shin</li> <li>Blade</li> <li>Brisket</li> <li>Round</li> <li>Brisket (uncorned)</li> <li>Silverside (uncorned)</li> <li>Skirt (diced or rolled and seasoned)</li> <li>Shin bone-in/osso bucco</li> <li>Boneless shin/gravy beef</li> <li>Oxtail</li> <li>Beef spare ribs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Corned and fresh brisket</li> <li>Corned silverside</li> <li>Corned girella/eye of silverside</li> <li>Shin bone-in/osso bucco</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fillet/tenderloin</li> <li>Rib eye/scotch fillet</li> <li>Sirloin</li> <li>T-bone</li> <li>Rump</li> <li>Round</li> <li>Blade</li> <li>Oyster blade</li> <li>Silverside sandwich steaks</li> <li>Silverside steaks (for kebab only)</li> <li>Topside steaks (for kebab only)</li> <li>Beef spare ribs</li> <li>Lean mince for burgers</li> </ul>
--	--	--	---

## LAMB

<ul style="list-style-type: none"> <li>Lamb steaks (round or topside)</li> <li>Fillet/tenderloin</li> <li>Eye of shortloin/backstrap</li> <li>Loin chops</li> <li>Leg chops</li> <li>Chump chops</li> <li>Lamb cutlets</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diced lamb forequarter</li> <li>Forequarter chops</li> <li>Shanks</li> <li>Frenched shanks</li> <li>Neck chops</li> <li>Lamb topside</li> <li>Leg (bone-in)</li> <li>Shoulder (bone-in)</li> <li>Easy carve (leg or shoulder bone-out)</li> <li>Boned and rolled shoulder</li> <li>Boned and rolled leg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Corned leg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lamb steaks (round or topside)</li> <li>Fillet/tenderloin</li> <li>Eye of shortloin/backstrap</li> <li>Loin chops</li> <li>Leg chops</li> <li>Chump chops</li> <li>Spare ribs</li> <li>Lamb cutlets</li> </ul>
---	---	--	---

## VEAL

<ul style="list-style-type: none"> <li>Leg steaks/schnitzels</li> <li>Fillet steaks</li> <li>Rump steaks</li> <li>Schnitzels</li> <li>Eye of loin</li> <li>Shoulder steaks</li> <li>Loin chops</li> <li>Loin cutlets</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Shoulder</li> <li>Forequarter</li> <li>Neck</li> <li>Knuckle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Leg steaks/schnitzels</li> <li>Fillet steaks</li> <li>Eye of loin</li> <li>Loin cutlets</li> <li>Loin chops</li> <li>Rump steaks</li> <li>Shoulder steaks</li> <li>Spare ribs</li> </ul>
---	--	---

## Bijlage 3: Vereisten etiketten

In de Warenwetregeling Etikettering van Levensmiddelen (WEL) staat wat er op het etiket moet staan. In de WEL wordt een onderscheid gemaakt tussen voorverpakt, verpakt, onverpakt en niet voorverpakt:

Aanduiding	Omschrijving	Etiket en vermelding
Voorverpakt	levensmiddel dat inclusief verpakking aan de consument wordt verkocht	etiket is verplicht met alle relevante vermeldingen
Verpakt	producten die als zodanig niet aan consument worden geleverd (denk aan kartonnen omverpakking of plastic zak waarin producten worden afgeleverd)	naam product + partijcode
Onverpakt of niet verpakt	denk aan kisten met losse appels, groente, aardappelen etc	geen etiket, wel aanduiding met benaming product op bord of op kist etc.
Niet voorverpakt	levensmiddel wordt met oog op directe verkoop verpakt (brood, gesneden vleeswaren in zelfbedieningsafdeling die daar ter plekke zijn verpakt), of producten die in het kader van ambulante handel of verkoop door particulieren worden verpakt	naam + netto hoeveelheid. Verpakkingsdag + 1 extra is hierbij voorwaarde voor presentatie.

De basisvermeldingen op een etiket zijn:

1. Naam product
2. Lijst met ingrediënten
3. Netto hoeveelheid
4. THT datum of UCD datum
5. Bewaar en gebruiksaanwijzing
6. Gegevens over producent
7. Plaats van oorsprong, herkomst
8. Alcoholgehalte
9. Productie partijcode
10. Vermelding van gebruik verpakkingsgas
11. Genetisch gemodificeerde grondstoffen aanwezig
12. Doorstraalde grondstoffen
13. Cafeïnegehalte
14. Allergeneninformatie
15. Bij zuivel- en vleesproducten EEG erkenning

Op 25 november 2005 is nieuwe Europese wetgeving voor de etikettering van allergenen ingegaan. Op verpakte levensmiddelen moet vanaf nu van 12 stoffen, die overgevoeligheidsreacties kunnen veroorzaken, worden aangegeven of die in het product voorkomen. Dit zijn: glutenbevattende granen, schaaldieren, eieren, vis, pindanoten, sojabonen, melk, schaalvruchten, selderij, mosterd, sesamzaad, sulfiet.

Het EG erkenningslogo

Het ovaaltje met nummer moet worden gebruikt. Dat is Europees vastgelegd.

Vorm van het identificatiemerk

- Het merk moet leesbaar en onuitwisbaar en in duidelijke cijfer- en lettertekens worden aangebracht. Het moet duidelijk zichtbaar zijn voor de bevoegde autoriteiten.
- Het merk moet de naam van het land vermelden waar de inrichting gevestigd is, voluit geschreven of aangegeven met een uit twee letters bestaande code overeenkomstig de desbetreffende ISO-norm.

Voor de lidstaten luiden deze codes evenwel als volgt: AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GR, IE, IT, LU, NL, PT, SE en UK.

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen de voorraden en uitrusting die zij vóór de inwerkingtreding van deze verordening hadden besteld, blijven gebruiken totdat deze uitgeput zijn of aan vervanging toe zijn.

- Het merk moet het erkenningsnummer van de inrichting vermelden. Indien een inrichting zowel levensmiddelen waarop deze verordening van toepassing is, als levensmiddelen waarvoor dat niet het geval is, produceert, kan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf hetzelfde identificatiemerk op beide soorten levensmiddelen aanbrengen.
- Wanneer het merk in een in de Gemeenschap gevestigde inrichting wordt aangebracht, moet het ovaal zijn en de afkorting CE, EC, EF, EG, EK of EY bevatten.

Over diepvriesvlees

Indien de voorverpakte producten diepgevroren zijn, moet overeenkomstig het KB van 5 december 1990 betreffende diepvriesproducten bijkomende vermeldingen worden aangebracht op het etiket:

- het woord "diepvries" moet de verkoopbenaming aanvullen;
- behalve de datum van de minimale houdbaarheid, de periode gedurende de welke de diepvriesproducten bij de eindverbruiker thuis kunnen bewaard worden en op welke temperatuur en/of in welke installatie de producten moeten worden.

Rian Bast

---

Bast Kwaliteitsbeheer

Mergelland 9

7325 ZW Apeldoorn

Tel: 055-3604654

Fax: 055-3604655

KvK nr Meppel: 04054479

info@kwaliteitsbeheer.nl Website: www.kwaliteitsbeheer.nl

## Bijlage 4: Krantenartikel Wouter Klootwijk

### Het mannetje

Gepubliceerd op 13 september 2008, 07:52



In Engeland is een wonder geschied. Het Engelse consumentenpubliek moest niets hebben van kalfsvlees. Vanwege medelijden met de beesten. Dat kwam bij dierenactivisten vandaan die er in campagnes op wezen dat kalveren een allerberoerdst leven hebben als ze voor het vlees gehouden worden. De weerzin tegen kalfsvlees is zo groot, dat menig supermarkt in Engeland het helemaal niet verkoopt. Maar nu zijn het weer dierenactivisten die uitdragen dat juist goed en belangrijk is om kalf te eten. Hoe het komt dat Engelse Dierenbescherming opeens kalfsvlees hartelijk aanbevelen wordt niet uitvoerig uitgelegd. Wel is er aandacht voor de ontdekking van het mannetje.

Mogelijk hebben veel burgers gedacht, als we geen kalfsvlees eten zijn er gewoon geen kalveren meer. De warenkennis bij veel Britse consumenten is niet groot. Dat kaas van melk gemaakt wordt wisten veel Engelse schoolkinderen niet.

Wat nog veel minder mensen en kinderen weten, is dat voor de productie van melk, een koe, een geit of een melkschaap eerst jonkies krijgen moet. En nog altijd is de helft van alle kalveren en lammeren die geboren worden mannetje. Wat moet je met een mannetje? Opeten dus. Dat hebben Engelse dierenvrienden inmiddels begrepen.

Kalveren werden eertijds slecht behandeld. De vroegere felle antikalfsvleescampagnes hebben wel de consumptie beïnvloed, maar er bleven mannetjes geboren worden. Andere tijden breken aan. Dierenactivisten zeggen nu: geef de mannetjes een goed leventje en eet ze zelf op.

Het is hier al eerder ter sprake gekomen. We zouden in Nederland net zo moeten redeneren. Ook als het om bokjes gaat. Geitenkaas is populair. Maar aan elk geitenkaasje kleeft bokkenverdriet. De bokjes brengen bijna niks op en de geitenhouder moet er van af. Maar waar koop ik dan een gebakken bokje? „Bij ons, wij maken er saté van”, schreef de uitbater van Indonesisch restaurant Tandjong Priok in het Friese Arum. Onthouden! Ik proefde bokkenvlees van een biologische geitenhouder in de Schermerpolder en viel om van verbazing. Zo lekker, dat ik niet begrijp dat in Nederland nauwelijks geitenvlees gegeten wordt. Waar blijven ze dan? In het buitenland! Bokjes vinden zo'n lange reis in een vrachtwagen heel vervelend. Ze zijn beter af als ze mogen blijven in de best denkbare omstandigheden. En dan in de pan.



**De Groene Geit**  
Vereniging Biologische Melkgeitenhouderij

**LOUIS BOLK**  
I N S T I T U U T



[www.louisbolk.nl/bioeit](http://www.louisbolk.nl/bioeit)

bioKennis →

[www.biokennis.nl](http://www.biokennis.nl)