

NEUS VOOR BERENGEUR ZORGT VOOR SNELLE WELZIJNSWINST

- **Succesvolle samenwerking duw in de rug voor dierenwelzijn.**
- **Constante stroom onderzoeksresultaten overtuigde deelnemers.**

Vijf jaar geleden werden bijna alle mannelijke vleesvarkens in Nederland nog gecastreerd, terwijl we nu vrijwel alleen nog vlees van ongecastreerde varkens op het bord krijgen. Deze razendsnelle verbetering van het dierenwelzijn is niet te danken aan overheidsmaatregelen, maar aan een verbond van dierenbescherming, boeren, slachterijen en supermarkten, stelt voormalig LEI-onderzoeker Gé Backus. Wageningen UR speelde daarbij een belangrijke rol.

Backus was de leider van een onderzoeksteam dat vijf jaar geleden de opdracht kreeg om een alternatief te vinden voor het castreren zonder de vleeskwaliteit aan te tasten. De mannelijke vleesvarkens, of beren, werden indertijd namelijk preventief gecastreerd omdat hun vlees anders een penetrante berengeur kon afgeven tijdens de verhitting in de pan. Hoewel het aantal dieren met 'beren-

geur' relatief klein is, was dat een lastige opgave aangezien het onmogelijk is om de betreffende dieren vooraf te identificeren.

Toch bleek twee jaar later dat er al aanzienlijke successen waren geboekt. Eind 2011 werd 43 procent van de beren niet meer gecastreerd, bleek uit een steekproef onder zeugenhouders. Inmiddels is dat percentage nog verder gegroeid naar 75 procent. De 25 procent die nu nog gecastreerd wordt is bestemd voor de Duitse markt. Vlees dat voor de Nederlandse markt wordt geproduceerd is zelfs al bijna 100 procent castratievrij, schat Backus. Dat moet ook, want per 2015 accepteren de leden van het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel geen vlees meer van gecastreerde varkens.

Dan heeft het project snel resultaat gehad. Wat waren de bepalende factoren?

'Vijf jaar geleden was de urgentie groot, want er was grote druk van maatschappelijke organisaties om het welzijn te verbeteren. In dat klimaat gingen de Dierenbescherming, boerenorganisaties, slachterijen en retail om tafel en stelden ze de Verklaring van

Noordwijk op, om het castreren uit te bannen. De varkenssector heeft ook, net als het landbouwministerie, geld vrijgemaakt voor het berengeurproject.'

Hoe droeg het project bij aan de omslag?

'We zorgden voor een constante stroom onderzoeksresultaten binnen de stuurgroep. Aanvankelijk ontmoetten we scepsis, zo van: je kunt de vleeskwaliteit niet garanderen als je niet castrereet. Dat was een overtuiging op basis van ruim dertig jaar castreren. Maar door onze informatiestroom zag je de opvattingen van de mensen gaandeweg veranderen: het kan misschien toch.'

Wat was het cruciale omslagpunt?

'Dat de supermarkten het vlees van beren accepteerden. De supers wilden zekerheid dat de consumenten niet zouden worden afgeschrikt door vlees dat berengeur kon veroorzaken en ze wilden een betrouwbaar systeem dat de berengeur kon detecteren in het slachthuis. Toen we dat konden aantonen met consumentenonderzoekers, psychologen en tests om de berengeur op te sporen, gingen ze

om. Het consumentenvraagstuk is bepalend, dat zien we ook internationaal. De Duitse supermarkten, een belangrijk afzetkanaal voor onze varkenshouders, zijn nog niet zo ver, omdat ze bang zijn voor incidenten en een afnemend consumentenvertrouwen. Duitsland accepteert dus nog vlees van gecastreerde varkens.'

Hoe wordt de berengeur nu opgespoord?

'De onaangename geur (met bijbehorende smaak) wordt vooral veroorzaakt door twee stoffen, skatol en androstenon. Vier procent van de beren heeft te hoge concentraties van deze stoffen. We hebben onderzocht of we deze stoffen via veredeling kunnen uitbannen. Dat lukt deels: in plaats van 4 procent stinkers komen we op minder dan 2 procent. Om die op te sporen, dachten we aanvankelijk aan een elektronische neus die skatol en androstenon kan meten, maar dat bleek te hoog gegrepen. De menselijke neus werkt vooralsnog het beste. Daarom staan er nu geurmeesters aan de slachtlijn. Die verhitten een stukje karkas met een soldeerbout en ruiken. Het vlees krijgt een berengeurscore van 0 tot en met 4. Vlees met een hoge score wordt uit de verslijn gehaald. We zien dat de accuratesse per neus verschilt.'

De markt vraagt om 75 procent ongecastreerd vlees, de Nederlandse levensmiddelenhandel eist 100 procent. Wat nu?

'De Nederlandse varkenssector loopt voorop en is nu afhankelijk van de internationale ontwikkelingen. In 2011 is op EU-niveau een verklaring opgesteld om per 2018 te stoppen met castreren. De gevoelde urgentie verschilt van land tot land. Vooral in Zuid-Europese landen als Italië speelt het dierenwelzijn niet zo. In Duitsland zijn de supermarkten aan zet, die kunnen voor een snelle omslag zorgen.' **Albert Sikkema**



Geurmeester aan de slachtlijn. Het ruiken van berengeur is een gespecialiseerde bezigheid.