

# Slachten, wegen en classificeren van vleesvarkens

2009



# Slachten, wegen en classificeren van vleesvarkens

2

*Het slachten, wegen en classificeren van vleesvarkens 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 varkensslachterijen op dezelfde wijze het geslacht gewicht en het classificatieresultaat wordt bepaald, heeft het Productschap Vee en Vlees (PVV) regels opgesteld. Deze garanderen eerlijke concurrentieverhoudingen. Bovendien weet de leverancier van vleesvarkens zeker dat het slachten en het wegen door een onafhankelijke organisatie wordt gecontroleerd. Ook de classificatie wordt uitgevoerd door deze onafhankelijke organisatie. Dat is eveneens een belangrijke garantie.

Er bestaan twee verplichte regelingen voor het slachten, wegen en classificeren van vleesvarkens, te weten de Verordening Slachting en Weging Slachtvarkens 2003 en de Verordening Classificatie Slachtvarkens 2003. Alle slachterijen waar jaarlijks meer dan 10.000 varkens worden geslacht, vallen hier onder. Een overzicht van deze slachterijen staat op de website van het Productschap.

Medewerkers van het Centraal Bureau Slachtveedienst (CBS) houden bij deze slachterijen toezicht op de naleving van de PVV-verordeningen. Deze onafhankelijke organisatie classificeert ook de vleesvarkens volgens het SEUROP-systeem.

## **Belang van de regeling**

Het merendeel van de varkens wordt afgerekend op basis van het aantal kilogrammen geslacht gewicht. Van belang is dan wel om te weten wat bedoeld wordt met 'geslacht gewicht' en hoe dat wordt bepaald. Het gaat erom dat de leverancier krijgt uitbetaald 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 van het karkas vóór 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.

Vóór het wegen mogen de volgende delen uit het karkas verwijderd worden: de borstels, het bezoedelde weefsel rond de huidopening van het steekgat, het onderhuidse bezoedelde weefsel rond het steekgat (met inbegrip van het bloedvles, maximaal 100 gram per vleesvarken), de tonsillen, de klauwen, de endeldarm en het aarseinde, de pezerik, de testikels, de tong met de hartslag, de hersenen, het ruggemerg, het hartzakje en de inhoud van de borst- en buikholte. De reuzels, de nieren, het middenrif en de longhaas moeten voor de weging verwijderd worden. 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.

### Identificatie

Varkens moeten gemerkt zijn voordat ze het varkensbedrijf verlaten. Hierdoor blijft het mogelijk het varken te herkennen tot en met de weging. Het is dan ook verboden om ongemerkte varkens te vervoeren. Vleesvarkens moeten met een slachtmerk (in het oor) gemerkt worden.



Het slachtmerk is een metalen beugelmerk (blik). Op de ene kant hiervan staat het UBN (Uniek BedrijfsNummer), op de andere kant een eigen code. Het is van belang het merk met een passende tang goed aan te brengen om verlies ervan te voorkomen. Het beste kan dit in de bovenkant van het dichtere gedeelte van het oor. Zo kan de varkenshouder er zeker van zijn dat hij zijn eigen varkens uitbetaald krijgt.

## 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 weging op de afgesproken plaats en datum heeft plaatsgevonden. Daarnaast moet ook de identificatiecode of het volgnummer van de vleesvarkens worden afgedrukt.

### Beperken van gewichtsverlies

In de verordening zijn twee bepalingen opgenomen om gewichtsverlies in de slachtlijn te beperken. Teveel gewichtsverlies is immers in het nadeel van de leverancier.

#### Eerste maatregel

De eerste maatregel heeft betrekking op het tijdstip van slachten. Daarbij wordt onderscheid gemaakt tussen de



aanlevering van varkens vóór en na 14.00 uur. Varkens die 's middags vóór 14.00 uur bij een slachterij worden aangevoerd, moeten dezelfde dag nog geslacht worden. Varkens die na 14.00 uur worden aangevoerd, moeten zo spoedig mogelijk na het tijdstip van aanvoer worden geslacht, maar in ieder geval de eerstvolgende werkdag vóór 12.00 uur.



### Correctiefactor

Als varkens vóór 14.00 uur zijn aangevoerd en op de eerstvolgende werkdag vóór 12.00 uur zijn geslacht, dan moet het warm geslacht gewicht met 1,25% verhoogd worden. Zijn de varkens na 12.00 uur geslacht, dan moet het warm geslacht gewicht verhoogd worden met twee keer 1,25% en vervolgens met 1,25% per dag dat de varkens langer blijven liggen.

Dit geldt ook voor overliggers in het weekend.

Bij varkens die op vrijdag vóór 14.00 uur worden aangevoerd en maandag vóór 12.00 uur geslacht worden, moet het warm geslacht gewicht dus verhoogd worden met drie keer 1,25%.

Als varkens na 14.00 uur zijn aangevoerd en de eerstvolgende werkdag na 12.00 uur zijn geslacht, dan moet het warm geslacht gewicht met 1,25% worden verhoogd en vervolgens met 1,25% per dag dat de varkens langer blijven liggen.

### Tweede maatregel

De tweede maatregel heeft betrekking op het tijdstip waarop het karkas wordt gewogen. Naarmate de weging langer op zich laat wachten treedt immers gewichtsverlies op. Daarom is voorgeschreven dat het warm geslacht gewicht uiterlijk binnen 20 minuten na het openen van het karkas moet worden bepaald.

### Correctiefactor

Als deze termijn met 20 minuten of minder wordt overschreden, moet de slachterij het indroogverlies compenseren door het warm geslacht gewicht met 0,5% te verhogen. Is de overschrijding meer dan 20 minuten, dan is een correctie van 1% verplicht.

Om te kunnen controleren of de varkens op tijd geslacht en gewogen zijn, moet degene die slachtvarkens op een slachterij aanvoert daar een (kopie van een) vervoersdocument achterlaten. Hierop moeten onder meer de aanvoerdatum en het aanvoertijdstip vermeld worden.

### Uitbetalingsgewicht

Het warm geslacht gewicht is de basis voor de uitbetaling. Dit gewicht moet afgerond worden op hele kilogrammen om het uiteindelijke uitbetalingsgewicht te krijgen. Eventuele correcties voor overschrijding van de gestelde tijdslimieten moeten vóór de afronding plaatsvinden. Een aantal slachterijen heeft een ontheffing voor het niet afronden van het warm geslacht gewicht op hele kilogrammen.

### De afrekening

Op de bescheiden die de leverancier bij de afrekening krijgt, dienen minstens de volgende gegevens te staan:

- Naam en adres van de slachterij.
- Per vleesvarken de (6-cijferige) eigen code van het slachtmerk.
- De datum van weging die door het weegwerktuig is afgedrukt of, als dit een andere is dan de aanvoerdatum, beide data. Zo kan de varkenshouder zien of zijn varkens hebben overgelegd.



- Het afgedrukte gewicht.
- Per varken het uitbetalingsgewicht.
- Per varken het op hele procenten afgeronde percentage mager vlees en het type.
- Als het slachtmerk tijdens het slachtproces verloren is gegaan, moet de slachterij op de afrekening aangeven dat er toewijzing heeft plaatsgevonden.

De slachterij moet de varkenshouder een kopie van het weegbriefje/weeglijst, bon of afrekening verstrekken, al dan niet via de handelaar. Hiermee kan de varkenshouder zelf controleren of de juiste gewichten en classificatieresultaten zijn uitbetaald. Bij twijfel kan de varkenshouder het PVV vragen te controleren of de afrekening die hij heeft gekregen, correct is.

### 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 voert het CBS administratieve controles uit in de slachterijen. 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 de slachting en weging. Gecontroleerd wordt of de juiste slachtwijze wordt gehanteerd en of foutieve afsnijdingen worden gecorrigeerd.

# Classificatie

In Nederland en in de landen waarheen varkens en varkensvlees geëxporteerd worden, wordt de consument steeds kritischer over de kwaliteit van varkensvlees. Vanwege onze grote export ondervinden we voortdurend concurrentie van andere landen. Het is daarom belangrijk aandacht te blijven besteden aan de kwaliteit van Nederlandse varkens.

Betere kwaliteit betekent ook een beter rendement voor de varkenshouder. De prijs die hij voor de varkens ontvangt, hangt niet alleen af van de vraag en het aanbod op dat moment, maar ook van de slachtkwaliteit. Deze wordt bepaald door de kenmerken 'vleespercentage' en 'type'.

Daarnaast speelt natuurlijk het gewicht een rol bij de afrekening.

In Nederland en de andere EU-lidstaten moet de slachtkwaliteit vastgesteld worden op basis van het percentage mager vlees. Dit is voorgeschreven in de Europese classificatieverordening.

Nationaal is dit vastgelegd in een verordening van het Productschap.

Het percentage mager vlees van vleesvarkens moet met speciaal daartoe ontwikkelde meetapparaten vastgesteld worden. De Europese Commissie moet deze apparaten goedkeuren. Deze verplichting geldt voor iedere lidstaat afzonderlijk. Elk land kent immers een eigen varkenspopulatie.

Met het percentage mager vlees wordt bedoeld: 'de verhouding tussen het totale gewicht van de rode dwarsgestreepte spieren (vlees) enerzijds en het gewicht van het geslachte dier anderzijds'.

Op deze manier wordt de slachtkwaliteit uniform en objectief beoordeeld en zijn de resultaten van de metingen in de diverse lidstaten vergelijkbaar. Deze vergelijkbaarheid is nodig om in het kader van het Europese landbouwbeleid te kunnen beslissen over de noodzaak tot prijsondersteunende maatregelen.

Iedere lidstaat heeft de vrijheid om naast het percentage mager vlees andere kwaliteitskenmerken toe te voegen als daaraan behoefte bestaat. In ons land wordt naast het vleespercentage het type als kwaliteitskenmerk gehanteerd. De type-beoordeling is niet van invloed op de indeling naar vleespercentage.



## Mager vleespercentage

Op alle slachterijen die minimaal 10.000 varkens per jaar slachten, worden de varkens geïdentificeerd.

Het mager vleespercentage van de varkens wordt bepaald met de HGP-apparatuur (Hennessy Grading Probe). Met dit apparaat wordt aan de rugzijde, tussen de derde en vierde rib, een naald door het karkas gestoken. Door het verschil in lichtreflectie tussen de kleuren van spek en vlees, worden de spek- en spierdikte in millimeters bepaald.

Een landelijk geldende formule rekent dat automatisch om tot een percentage mager vlees in tienden van procenten. Op basis van deze percentages kunnen geslachte varkens ingedeeld worden in verschillende categorieën. Het SEUROP-schema onderscheidt zes klassen.

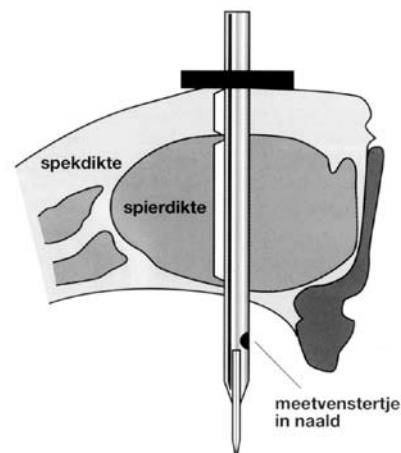
De SEUROP-klasse of het percentage mager vlees moet op het karkas worden aangebracht door middel van een stempel of label.

## SEUROP-klassen:

klasse	beveelbaarheid	percentage mager vlees
S	Superieur	60% en meer
E	Uitstekend	55 tot 60%
U	Zeer goed	50 tot 55%
R	Goed	45 tot 50%
O	Matig	40 tot 45%
P	Gering	Minder dan 40%

## Type

Bij de beoordeling van het type wordt gelet op de bespiering van het geslachte varken. Hierbij gaat het speciaal om de vorm en het volume van de belangrijkste delen: de hammen, de karbonadestrengen, de schouders en de buik.



- De hammen moeten zwaar, goed ontwikkeld en goed gevuld zijn.
- De karbonades moeten dik en zwaar zijn.
- De schouders moeten goed ontwikkeld en goed gespierd zijn.
- De buik moet vlezig zijn.

Het type wordt bij alle varkens beoordeeld. De slachterijen kunnen zelf kiezen of ze de typebeoordeling wel of niet op de karkassen laten stempelen.

Type	mate van bespierdheid
AA	Uitzonderlijk goede bespiering
A	Goede tot zeer goede bespiering
B	Middelmatige bespiering
C	Vrij dunne bespiering

Voorbeelden van combinaties zijn:

Mager vlees %	type	kwaliteitsklasse	handelsklasse
63%	AA	63 AA	S AA
58%	AA	58 AA	E AA
54%	A	54 A	U A
49%	B	49 B	R B
42%	C	42 C	O C
37%	C	37 C	P C

### Uitbetaling

Uit een combinatie van vleespercentage en type ontstaat ten slotte het classificatieresultaat: de kwaliteitsklasse. Dit is de basis voor de uitbetaling naar kwaliteit.

Het percentage mager vlees is in tienden van procenten vastgesteld, maar wordt voor de uitbetaling afgerond op hele procenten: 0,5% en meer naar boven; minder dan 0,5% naar beneden.

Daarnaast is het gewicht van belang. Iedere slachterij heeft de vrijheid om naar eigen inzicht prijsverschillen aan te brengen tussen percentages mager vlees, typen en gewichten.

Met het oog op uniformiteit daarin, heeft het PVV een advies-uitbetalingssysteem opgesteld. Daarin zijn de kortingen en toeslagen per mager vleespercentage en per type ten opzichte van de basisprijs aangegeven. Dit advies geldt voor varkens met een geslacht gewicht van 50 tot 120 kg. Het actuele advies is te vinden op de website van het Productschap.

Het advies-uitbetalingssysteem is vastgelegd in een 'Besluit nationaal uitbetalingssysteem naar kwaliteit'. Slachterijen die dit systeem hanteren, moeten alle naar kwaliteit uitbetaalde varkens op die manier afrekenen. Op afrekeningen mag de slachterij dan de tekst 'kwaliteitsuitbetaling volgens PVV-advies' vermelden. Bedrijven die een ander systeem van uitbetaling hanteren, moeten dat eigen systeem op iedere afrekening vermelden en bekendmaken aan het PVV.



S E U R O P



AA A B C





# Kwaliteitsbewaking classificatie

Voor de bewaking van de kwaliteit van de indeling van varkens in kwaliteitsklassen is de Commissie Kwaliteitsbewaking Classificatie (CKC) ingesteld door de Minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit.

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.

## Kosten

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

BV CBS (onderdeel van BV Co More)  
Tel. 030-694 1800  
Fax. 030-694 1844  
[www.co-more.nl](http://www.co-more.nl)



### Colofon

Uitgave: februari 2009  
Oplage: 4000  
Productschap Vee en Vlees  
Afdeling Beleid, cluster PA/communicatie  
Postbus 460  
2700 AL Zoetermeer  
Telefoon: (079) 368 79 23  
Fax: (079) 368 79 86  
E-mail: [com@pve.nl](mailto:com@pve.nl)

Fotografie: ASG, 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)

