



Meat+, een nieuw genetisch label voor rundvlees van Belgisch witblauw

Belgisch witblauw is al langere tijd een succesverhaal in België en ook steeds meer in het buitenland. Als producent van vlees van topkwaliteit zijn de Belgische slagers, verwerkers en consumenten al lang overtuigd van de kwaliteiten van het ras. Met de introductie van het genetische label "Meat+" zullen Belgisch witblauw en de vleesveehouders de consument die op zoek is naar lokaal, smakelijk en mals vlees nog beter kunnen bedienen.

Kwaliteit en efficiëntie zijn nauw verbonden met het Belgisch witblauw ras.

Met dank aan het gedegen onderzoek van de universiteiten van Luik en Gent is vastgesteld dat het ras nog vooruitgang kan maken in de homogeniteit van de vleeskwaliteit en vooral de malsheid van het vlees. Door dna-analyses te combineren met observaties van karkassen in slachthuizen en uitsnijderijen hebben onderzoekers de genetische test "Meat+" ontwikkeld: dieren met dit label hebben een hogere garantie voor de malsheid van sommige stukken vlees die eerder niet altijd voldeden aan de Belgische kwaliteitscriteria voor witblauw. Dit betekent dat het Belgisch witblauw vlees in de toekomst nog beter kwaliteitsvlees kan leveren.

Het label "Meat+" in de populatie verhogen.

Op basis van routinematige dna-analyses in de populatie wordt geschat dat ongeveer 70 procent van de dieren reeds Meat+ is. Bij de overige 30% van de dieren is het belangrijk om weten dat een deel van hen – uit eerste onderzoek blijkt 60% van deze dieren - hetzelfde kwaliteitsniveau haalt als de dieren met Meat+. Bij een kleine groep dieren is het aantal minder malse stukken vlees variabel en soms matig.

Momenteel voeren de universiteiten samen met de stamboeken en de vleessector in België verder onderzoek uit, samen met een nauwkeurige analyse van de vleeskwaliteit. Dit wetenschappelijk werk maakt het mogelijk om het percentage van deze beperktere groep dieren te verfijnen, maar ook om de waargenomen variaties bij zowel stieren als vrouwelijke vee beter te begrijpen. Voeder, afmestperiode, vervoer, slacht of koeling van het karkas zijn te onderzoeken parameters die een deel van de variatie mogelijks kunnen verklaren.

Hoewel het onderzoek nog niet is afgerond, hebben de drie stamboeken Belgisch witblauw samen besloten om de koe bij de horens te vatten om in de komende jaren te komen tot een hoger aandeel dieren met een Meat+ label, richting 100%.

Praktisch voor de veehouders.

Vanaf 1 december kunnen de verschillende ki-organisaties actief met Belgisch witblauw – op hun vraag -beschikken over de genetische uitslag van hun stieren. Vanaf december 2021 zal deze test ook voor vleesveehouders beschikbaar zijn. In de praktijk zullen de witblauwfokkers vanaf 1 december 2021 via de gekende kanalen gebruik kunnen maken van de genetische tests voor Belgisch witblauw bij de universiteit van Luik. Deze test zal, op verzoek en zonder extra kosten, worden toegevoegd aan het bestaande onderzoek voor erfelijke defecten. Voor de meeste dieren die in het verleden reeds zijn getest (dieren die zijn getest met SNP-chips – na januari 2014), kunnen veehouders ook met terugwerkende kracht de Meat+-status aanvragen, zonder dat een volledige bemonstering en test opnieuw nodig is. De kosten bedragen in dit geval slechts €10,00 (excl. BTW) per dier. Hiervoor dient men het levensnummer van het dier, de datum van de eerder uitgevoerde test en een bewijs van eigendom te verstrekken. Dit geldt niet voor dieren waarvan de gebreken zijn afgeleid uit de genotypes van de ouders.

Voor nieuwe testen van vrouwelijke dieren bedraagt de kostprijs €35,00 (excl. BTW) per dier voor een enkele test, €75,00 (excl. BTW) per dier voor alle genetische testen. Voor stieren bedragen deze prijzen respectievelijk €50,00 (excl. BTW) per dier en €100,00 (excl. BTW) per dier.

Belgisch witblauw, vele troeven en geliefd bij consument

Belgisch witblauw is een vleesras dat voornamelijk gebruik maakt van weilanden, lokale teelten en circulaire voedselbronnen, onder meer nevenproducten van de plaatselijke agrovoedingsindustrie (pulp, draf, zemelen, stro, enz.). Hiermee staat Belgisch witblauw bovenaan de lijst wat productiviteit per hectare betreft en heeft het, in vergelijking met andere Europese en mondiale zoogkoeienhouderijsystemen de beste milieu- en klimaat-efficiëntie. Het is het vleesras dat veruit de beste statistieken kan voorleggen voor de hoeveelheid geproduceerd vlees. Zo bedraagt het slachtrendement (karkasgewicht/levend gewicht) gemiddeld 69% voor stieren en 64% voor koeien. Daarenboven ligt het snijrendement bij stieren op circa 82%, met een grote hoeveelheden eersteklas stukken.

Belgisch witblauw is geliefd bij de consument. Uit onderzoek van APAQ-W in 2018 is gebleken dat Belgische consumenten bij aankoop de voorkeur geven aan vlees van Belgisch witblauw. En dat ze het ook prefereren bij consumptie omwille van uitzicht, smaak en malsheid. In een nieuw, onafhankelijk, onderzoek uitgevoerd in opdracht van het Herdbook Blanc-Bleu Belge d'Élevéo - dat binnenkort wordt voorgesteld - wordt de reputatie van het ras op het gebied van kwaliteit, smaak en malsheid door de consument nogmaals onderstreept.

BWB fokkers vzw

CRV Vlaanderen vzw

*Herd-Book Blanc-Bleu
Belge d'Élevéo vzw*