

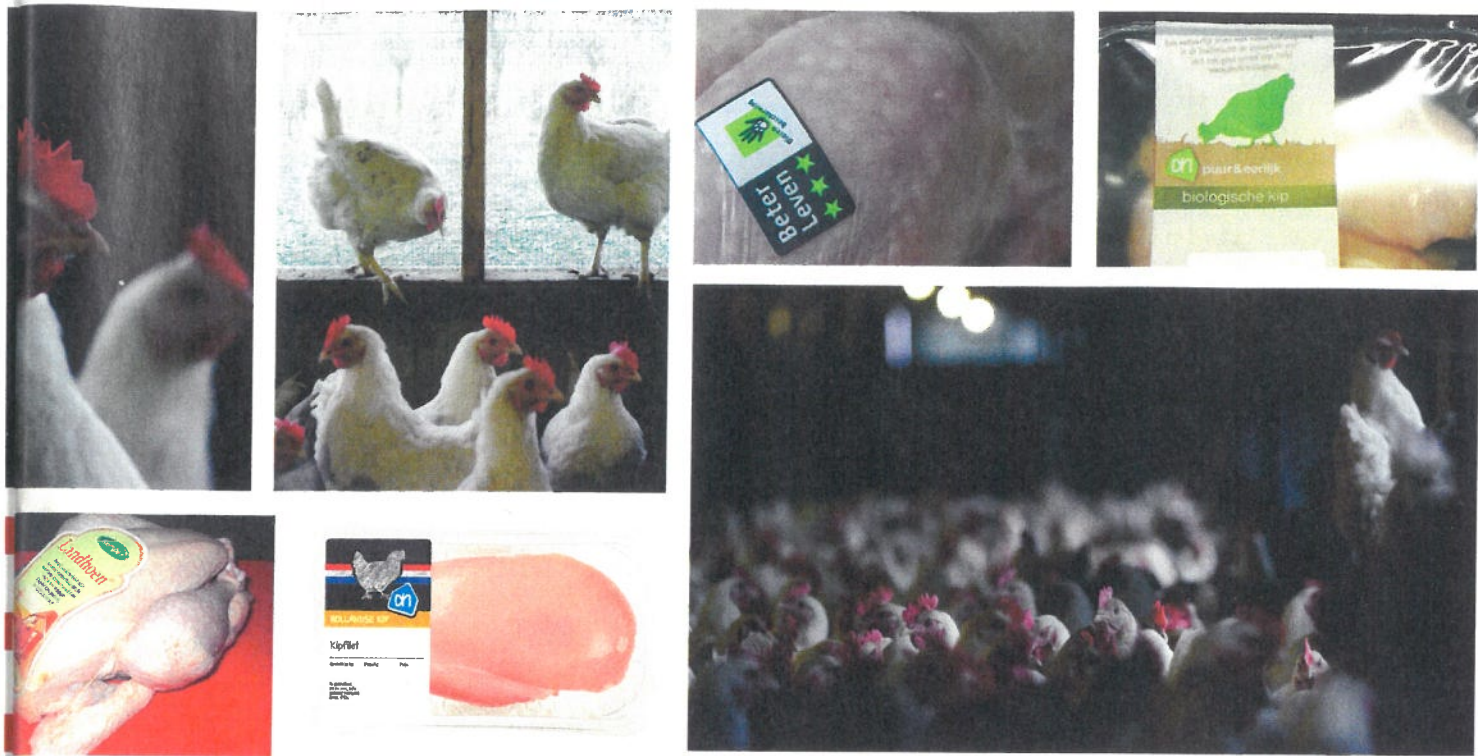
KIP IK HEB JE



We eten in Nederland steeds meer kip, gemiddeld bijna zo'n 20 kilo per persoon per jaar. En de consument bekommert zich steeds meer om het voormalig welzijn van zijn stukje vlees. Een korte gids door een stortvloed aan goede bedoelingen.

door Tom Kellerhuis

Zet een aantal topkoks een perfect bereide Bresse- en plofkipfilet voor, en ze zullen het verschil nauwelijks proeven. Kip smaakt nu eenmaal altijd naar kip. De rauwe kleur van het beestje kan anders zijn door de voeding die het krijgt, maar die kleur verdwijnt als sneeuw voor de zon tijdens het bereidingsproces. Een stukje vers bereide kip hoort mals en sappig te zijn, al ken ik zat mensen die zelfs zweren bij een drooggebakken kippetje. Persoonlijk vind ik aan kippenborst oftewel kipfilet weinig smaak zitten, en daardoor is het ook zo moeilijk om de ene kip qua smaak van de andere te onderscheiden. Ik neem liever de minder courante delen van de kip, zoals de bouten of de dijen. Afgelopen maand werd bekend dat we met zijn allen in Nederland steeds meer kip consumeren. De kipconsumptie overstijgt al jaren de rundvleesconsumptie. We eten inmiddels gemiddeld bijna zo'n 20 kilo kip per persoon per jaar, en dat komt neer op ruim een kwart van de totale jaarlijkse vleesconsumptie, waarvan meer dan de helft bestaat uit varkensvlees. Stichting Wakker Dier wijt die toegenomen vraatzucht aan het toegenomen aantal kiloknallers in onze supermarkten. Hoe goedkoper ons vlees wordt, des te meer we ervan gaan consumeren, is de redenatie. Maar klopt dat wel helemaal? Zelf kies ik nooit voor het goedkoopste stukje, alhoewel de incurante delen van de kip wel vaak goedkoper zijn dan de courante. Dat heeft meer met vraag en aanbod te maken, dunkt me, al zie je die incurante delen steeds vaker ook bij



Voorbeelden van officiële keurmerken die iets zeggen over de leefomstandigheden van het beestje

de supermarkt in de schappen liggen. Ik let zelf bij de aanschaf van kip vooral op het dierenwelzijn, de kwaliteit en de prijs, want die laatste kan enorm verschillen. Voor bewuste consumenten is het evenwel soms lastig hun weg te vinden in de wirwar van kwaliteitslabels en -eisen waaraan het kippetje dat straks op het bord ligt allemaal voldoet. Gelukkig komen er steeds betere en duidelijkere richtlijnen. Vindt met behulp van onderstaande keurmerken en benamingen dus zelf uw weg in het schap.

Verscheidenheid in het schap

Voor kippenvlees zijn de afgelopen jaren verschillende concepten ontwikkeld. Vooral de inzet op het tussensegment, tussen regulier en biologisch in, heeft een grote vlucht genomen. Er zijn producten met algemene keurmerken die door officiële instanties worden gecontroleerd. Dit zijn keurmerken die ook op andere producten dan kip gevonden kunnen worden, zoals 'biologisch' of 'scharrel'. Daarnaast is er het Beter Leven-merk. Dit is opgezet door de Dierenbescherming in samenwerking met verschillende marktpartijen. De intentie was om met dit kenmerk voor de consument beter kenbaar te maken wat het niveau van dierenwelzijn van een bepaald product is. De Nederlandse retail kwam in 2013 overeen dat de basiseisen die worden gesteld aan de kip in de Nederlandse schappen naar een hoger niveau moeten worden getild. Die eisen gaan

veel verder dan wat in wetgeving (nationaal of Europees) verplicht is gesteld. De criteria zijn vastgelegd in de 'Kip van Morgen'. Een aantal supermarkten heeft hier al (onder een eigen naam) invulling aan gegeven. Hieronder slechts een greep uit de vele gangbare keurmerken.

Officiële benamingen en keurmerken

Regulier

Reguliere vleeskuikens worden na 35 tot 45 dagen geslacht en groeien tot 65 gram per dag. Er worden 20-24 dieren per vierkante meter gehouden. De dieren hebben geen uitloop naar buiten maar kunnen in de schuur vrij rondscharrelen. De voorzieningen in de stal om het welzijn van de dieren te waarborgen moeten voldoen aan Europese wetgeving. Daar staat bijvoorbeeld in dat op enig moment maximaal 42 kilo kip mag worden gehouden op 1 vierkante meter (daarvan is uiteraard alleen sprake aan het einde van een productiecycclus, als de dieren een slachtrijs gewicht hebben). De dieren hebben de hele dag door toegang tot voedsel en water. In Nederland wordt (boven op Europese wetgeving) aanvullende aandacht besteed aan de voetzooltjes van de kippen. Deze worden gemonitord als een maatstaf voor het welzijn van de dieren. Als bij kuikens van een pluimveehouder stelselmatig te veel afwijkingen worden waargenomen dan moet de bezettingsdichtheid worden verlaagd.



Voormalig minister van Landbouw Cees Veerman met de eerste Beter Leven-kip

Het is lastig de weg te vinden in de wirwar van eisen waaraan het kippetje voldoet.

Scharrel

Bij dit keurmerk zijn de minimumvereisten vastgelegd door de Europese Commissie in een Verordening met handelsnormen. Er zijn verschillende soorten scharrelvlees: binnengehouden scharrel, scharrel met uitloop, boerenscharrel met uitloop en boerenscharrel met vrije uitloop. Voor ieder van deze vormen gelden andere eisen. Bedrijven die scharrelvlees produceren worden streng gecontroleerd.

De eisen voor scharrel met uitloop zijn:

- Kippen hebben een uitloop naar buiten van ten minste 1 m² per kip.
- De stallen hebben daglicht.
- Per m² mogen in de stal 13 kippen worden gehouden.
- De stal moet minimaal 8 uur aaneengesloten donker zijn.
- Kippen mogen na 56 dagen worden geslacht.

Biologisch

Er is een Europese Verordening waarin bepaald wordt waaraan biologische producten moeten voldoen. Deze Verordening is overgenomen in de Nederlandse wetgeving.

Skal Biocontrole controleert of de verschillende keurmerken voor biologisch aan die richtlijnen voldoen. In Nederland zijn EKO en Demeter hiervan de bekendste keurmerken.

Voor biologisch gehouden vleeskuikens gelden onder andere deze eisen:

- Maximaal 10 kippen per m² (in de stal).
- Er is een vrije uitloop beschikbaar van 4 m² per kip.
- Er worden kippen van een langzaam groeiend ras gehouden, die 30-40 gram per dag groeien.
- Kippen worden 70-81 dagen oud.
- Het voer moet biologisch geteeld zijn.

Beter Leven: één ster

De Dierenbescherming heeft dit systeem ontwikkeld om de communicatie richting de consument over de dierwelzijnsomstandigheden van bepaalde producten te verbeteren. Aan de hand van een aantal sterren kan de consument beoordelen wat het dierwelzijnsniveau was van het betreffende product.

Om één Beter Leven-ster te mogen voeren moet voor slachtkuikens aan de volgende criteria worden voldaan:

- De slachtleeftijd is minimaal 56 dagen.
- Er wordt gebruikgemaakt van een langzaam groeiend ras.
- Er worden maximaal 12 kippen per m² gehouden.
- De stal heeft daglicht.
- Minimaal 8 uur per dag is er toegang tot een ruime over-

dekte uitloop. Deze is minimaal 20 procent van de oppervlakte van de stal.

- Dagelijks wordt graan gestrooid en hebben de kippen de beschikking over stobalen, ter verrijking van de leefomgeving.

Beter Leven: twee sterren

Zie één ster. Aangevuld met:

- De kippen kunnen naar buiten.
- In plaats van de overdekte uitloop is er 1 m² vrije uitloop per kip.

Beter Leven: drie sterren

Zie één ster. Aangevuld met:

- Maximaal tien kippen per m² in de stal.
- De slachtleeftijd is minimaal 81 dagen.
- Iedere kip heeft 4 m² vrije uitloop buiten.

Deze eisen komen overeen met die voor biologisch vlees.

Kip van Morgen

In 2013 kwamen de Nederlandse retailers een aantal eisen overeen die minimaal moesten gaan gelden voor de kip die in de Nederlandse schappen verkocht zou gaan worden. Bij het vaststellen van deze eisen werd op meer dan alleen dierenwelzijnsaspecten gelet. Zo werd bijvoorbeeld ook aandacht gevestigd op de effecten op het milieu en op de betaalbaarheid van de kip. Inmiddels heeft een aantal retailers hier een invulling aan gegeven. Op onderdelen hebben deze retailers er zelfs voor gekozen de eisen sneller van toepassing te laten zijn dan collectief was afgesproken. Dat ging met name om de inzet van een traag groeiend ras.

De Autoriteit Consument en Markt heeft intussen aangegeven dat het de afspraken voor de Kip van Morgen als concurrentiebeperkend beschouwd en derhalve ongeoorloofd. Vooralsnog heeft echter nog geen van de retailers besloten om hun invulling van de Kip van Morgen terug te draaien.

De algemene eisen voor de Kip van Morgen bestaan onder andere uit:

Vanaf 2015:

- Bezetting maximaal 18 dieren per m².
- Dagelijks wordt er graan gestrooid en hebben de kippen de beschikking over stobalen, ter verrijking van de leefomgeving.

Vanaf 2020:

- Er wordt een traag groeiend ras ingezet.
- Kippen worden 45-47 dagen oud.

Een aantal retailers heeft hier al invulling aan gegeven.

Hollandse Kip (Albert Heijn)

Albert Heijn was de eerste retailer die aankondigde de Kip van Morgen-eisen te zullen incorporeren onder de naam Hollandse Kip, en introduceerde dit merk in mei 2014. AH heeft inmiddels laten weten dat dit 'merk' in de loop van 2015 zal worden aangepast onder een nog onbekende benaming.

Voor de Hollandse Kip van AH geldt:

- Er worden maximaal 17 kippen per m² gehouden.
- Er worden kippen van een langzaam groeiend ras gehouden die minder dan 50 gram per dag groeien.
- Kippen worden gemiddeld 45-47 dagen oud.



VALENTINE HARMSEN

TOM KELLERHUIS
is uw schrijvende kok en
hoofdredacteur van
HP/De Tijd.

- Dagelijks wordt graan gestrooid en hebben de kippen de beschikking over stobalen, ter verrijking van de leefomgeving.

Nieuwe Standaard Kip (Jumbo)

Dit concept is in oktober 2014 door Jumbo geïntroduceerd. Jumbo streeft ernaar om eind 2015 helemaal te zijn omgeschakeld naar de Nieuwe Standaard Kip.

Een aantal eisen waaraan de Nieuwe Standaard Kip moet voldoen:

- Er worden maximaal 13,5 kippen per m² gehouden.
- Er worden kippen van een langzaam groeiend ras gehouden die circa 45 gram per dag groeien.
- Kippen worden circa 49 dagen oud.
- Dagelijks wordt graan gestrooid en hebben de kippen de beschikking over stobalen, ter verrijking van de leefomgeving.
- In de stal moet sprake zijn van daglicht.

Het Kemper Landhoen

Begin jaren negentig ging Herman Kemper in het buurtschap IJzevoorde in de Achterhoek aan de slag met een 'ouderwetse' kip. Kemper brengt momenteel twee soorten op de markt: de Kemper Maïs-Scharrelkip en het Biologische Kemper Landhoen. Het Kemper Landhoen krijgt drie sterren in de Beter Leven-systematiek. Daarnaast voldoet de productie van het vlees aan de Skal-eisen voor biologische productie. De Maïs-Scharrelkip krijgt twee sterren in de Beter Leven-systematiek.

Label rouge

Label rouge is een Frans keurmerk dat officieel is bekrachtigd door de Franse overheid. Het keurmerk bestaat sinds 1960 en staat voor een houderijsysteem met vrije uitloop. Label rouge heeft drie Beter Leven-sterren. Als eisen gelden:

- Er wordt een langzaam groeiend ras gehouden.
- Er is vrije uitloop naar buiten.
- Er worden maximaal 11 kippen per m² gehouden.
- De slachtleeftijd is 81 dagen.
- Er worden stro en granen gestrooid als afleidingsmateriaal.
- Minimaal 70 procent van het voer is plantaardig./