



De beoordeling van de beste biefstuk

Het ene dier is het andere niet, en dat kan je doortrekken tot de eetkwaliteit van het stuk vlees op je bord. In de strijd om de gunst van de consument is er een trage maar opvallende mondiale strijd aan de gang in het rundvlees. Het Europese Seurop-systeem lijkt daarbij gedoemd de duimen te moeten leggen voor het consumentgerichte Australische systeem. Maar Europa is Australië niet. Copy-paste zal niet p(l)akken en al helemaal niet voor het Belgisch witblauw.

Ivan De Clercq / Illustraties: Joris Snaet

Kan je de kwaliteit van een biefstuk voorspellen? Daarover had Toon Rombouts (UGent) het op het Nationaal Vleesvee Event BovINE in Beervelde. Een kwalitatieve biefstuk, daar kan iedereen zich wel wat bij voorstellen. Structuur, waterbindend vermogen en vetkwaliteit spelen een rol, maar op het bord van de consument gaat het vooral over de

smaak en de malsheid. Die smaak en malsheid zijn het eindresultaat van een hele rist factoren. Ras, geslacht, leeftijd, voeding, stress, groeisnelheid, slachtproces, rijping, vet- en bindweefselgehalte van het vlees ... Het resultaat kan overigens ook variëren tussen deelstukken en vleesdelen van hetzelfde dier. Ook de bakwijze heeft een effect op het stuk vlees op het bord.

Twee insteken

“Dit geheel van variatie beschrijven is moeilijk, maar moeilijk gaat ook”, stelde Toon Rombouts. Verschillende rundvleesproducerende landen lieten zich alvast niet afschrikken. Wereldwijd vallen de gekozen insteken uiteen in twee categorieën. In ons land en de rest van de EU kwam de focus te liggen op uitwendige karkaseigenschappen. In andere landen zoals Japan, de VS en Australië kwam de focus op de vleesmarmering te liggen (intramusculair vet).

Seurop

De Europese classificatie is de Seurop-classificatie. De conformatie/beveleedheid is daarbij leidend. Elk karkas krijgt een Seurop-letter toebedeeld, waarbij S staat voor de beste beveleedheid en ▶

P voor de minste beveleedheid. Verder wordt er nog een vetbedekkingsscore aan toegevoegd tussen 1 en 5. Het Seurop-systeem geeft dus een objectieve beschrijving van het uitzicht van een karkas. Het is eenvoudig te begrijpen en te communiceren. Het was voor Europa ook een handig systeem om in crisistijden karkassen op te kopen of export te stimuleren. Alleen heeft het weinig of geen meerwaarde voor de consument.

Vetdooradering

Andere landen maakten andere keuzes en kozen voor het intramusculair vet – de marmering in het vlees – als kwaliteitsparameter. Die keuze is er niet zomaar gekomen. Onderzoek toont aan dat hoe hoger het percentage intramusculair vet is, hoe hoger de consumenten de smaak en sappigheid waarderen. Japan – gekend voor zijn exclusief Wagyu-rundvlees – kent een letter (ABC) toe voor de beveleedheid van het karkas en een cijfer (1-5) voor de vleeskwaliteit (waaronder de marmering). De VS werkt met een USDA Choice-label dat de vleeskwaliteit onderverdeelt in *select*, *low choice*, *premium choice* en *prime*. Vleesstukken met

de meeste marmering komen er in de categorie 'prime.'

Meat Standards Australia

Het meest geavanceerde classificatiesysteem werd echter eind jaren 90 ontwikkeld in Australië. Een daling in consumptie van Australisch rundvlees deed er alarmbellen afgaan. De verschillende kruisingen in de vleesvee-sector down-under zorgden er voor een grote variatie in de vleeskwaliteit. Tussen de runderen bevonden zich bijvoorbeeld nog heel wat tropische zeboe-runderen. Het antwoord van de sector bestond in de oprichting van *Meat Standards Australia* (MSA). MSA kan voor elk stuk vlees in de rekken voorspellen wat de vleeskwaliteit zal zijn. Het voorspellingsmodel is gebaseerd op een gigantische hoeveelheid data, verzameld door zowel veehouders, slachthuizen, groothandelaars als warenhuizen. Alle mogelijke parameters die zouden kunnen worden gelinkt

Australië ziet zijn model graag als internationale standaard.

aan de vleeskwaliteit, worden erin geregistreerd. In de slachthuizen gaat een classificeerder volgens een streng protocol observaties doen op en in het karkas. Zelfs de bereidingswijze wordt mee in het model opgenomen. En daarbij wordt alles gelinkt aan de beoordeling door een smaakpanel.

Eenvoudig sterrensysteem

Wat de consument op het etiket te zien krijgt is een eenvoudig sterrensysteem van de verwachte score, gelinkt aan de bereidingswijze. Eenzelfde stuk vlees kan dus bijvoorbeeld drie sterren krijgen voor gebruik op de grill en vier sterren voor in de wok. Niet alle spierstukken van hetzelfde dier krijgen in het voorspellingsysteem automatisch dezelfde score. Achter het eenvoudige sterrensysteem schuilt inmiddels een gigantische dataset. Maar liefst 140 beschrijvende parameters zorgen in al hun variatie voor meer dan 50.000 verschillende beschreven *pathways* of combinaties die een goede voorspellingswaarde geven voor het stuk vlees dat de consument in zijn winkelkar legt. "Als klant kan je in Australië dus bijna niet meer missen", aldus Toon Rombouts.

Australië als importmodel?

De voordelen van het Australische consumentvriendelijke model zijn onmiskenbaar. Het biedt een objectieve en gebruikersgerichte basis voor kwaliteitslabels en prijsverschillen. Het Seurop-systeem lijkt daarmee vergeleken een primitief systeem. Als grote rundvleesexporteur zien de Aussies het eigen model graag als internationale standaard. Vanuit Australië klinkt het dat een tegenvallende consumentenervaring met Europese biefstuk voor een Europese consument ook afstraalt op biefstuk van Australië, en dat zij dus de Europese rundvleessector graag een handje willen toesteken. Mogelijk spelen er ook wat minder altruïstische motieven: Australië heeft gedurende



twintig jaar onmiskenbaar een voor-
sprong uitgebouwd in het eigen ont-
wikkelde systeem. Mocht een EU-hand-
delsakkoord met Australië extra import
van Australisch rundvlees omvatten,
dan start Europees rundvlees met een
achterstand als MSA de standaard zou
zijn.

Geen verloren race

Loopt Europa een verloren race? Dat is
nog niet zo zeker. Het Australische
voorspellingsmodel zou voor Europese
rassen, versnijdingen en bereidingen
helemaal opnieuw opgebouwd moeten
worden om accuraat te zijn. Dat vraagt
veel geld. Elk Europees land heeft
bovendien zijn eigen rassen, wat bete-
kent dat het model in quasi elk Euro-
pees land opnieuw gevoed zou moeten
worden met een massa aan data. Dat
geldt in het bijzonder voor de unieke
positie van het Belgisch witblauw. Het
Australische model hecht veel waarde
aan het intramusculair vet/de marme-
ring als voorspeller voor een goede eet-
kwaliteit. Het Belgisch witblauw staat
er echter voor bekend dat het mager
vlees kan combineren met een uitste-
kende malsheid en eetkwaliteit.

Praktische bezwaren

De hoge aanpassingskosten van het
gepatenteerde MSA-model vormen een
drempel. MSA vraagt individuele
beoordelingen van elk karkas in het
slachthuis. Weinig slachthuizen staan
daarvoor te springen in een ritme dat
opgelegd wordt door de slachtketting.
Een ander praktisch bezwaar is dat de
karkasparameters in Australië – en het
achterliggend model – ontwikkeld zijn
voor een snit gesneden op de tiende rib,
terwijl in België gekeken wordt naar de
snit tussen de vijfde en zesde rib om
bijvoorbeeld de oppervlakte van een
spier te bepalen.

Vleeskwaliteit zit al goed

Er zijn ook andere redenen waarom het
Australische model voorlopig nog niet

breed Europees omarmd wordt. De
variatie in vleeskwaliteit is in Europa
kleiner dan in Australië. De vleeskwal-
iteit zit al vrij goed. Verkoopkanalen die
zich onderscheiden met een superieure
kwaliteit zoals de ambachtelijke slagers
gaan niet zelden hun karkassen zelf
kiezen in het slachthuis. Slagers – en
zeker de retail – kunnen bij een tegen-
vallende kwaliteit tijdens het versnijden
het vlees eenvoudig richting andere,
minder 'edele' toepassingen verwerken.
Zeker wanneer de vraag van de markt
zo is dat er wel eens vaker edele delen
minder edel worden verwerkt. Som-
mige slagers kunnen ook tegenvallende
karkassen inruilen bij hun leverancier.

Meat+

Niettemin kan het Australische model
inspirerend werken. De consumentge-
richtheid van het Australische systeem
met een objectieve basis voor kwaliteit-
slabels en prijscategorieën is een
onmiskenbare troef.

Maar een voorspellingssysteem is niet
het enige pad om stappen vooruit te
zetten in vleeskwaliteit. Zo ontwikkel-
den de universiteiten van Luik en Gent
het Meat+ label. Dat label garandeert de
afwezigheid van een erfelijk gen dat de
malsheid van sommige stukken vlees
van een deel van de dieren negatief
beïnvloedt. Fokkers die geen enkel
risico willen nemen kunnen in hun
stierkeuze al kiezen uit een lijst van
stieren zonder dit genetisch gebrek.
Ook bij de consument valt er ongetwij-
feld nog vooruitgang te boeken. Die
heeft vandaag relatief weinig kennis
over de correcte bereiding van een kwa-
litatief stuk vlees. Daar ligt wellicht een
mooie taak voor VLAM en tv-koks
allerhande. Ook voederfirma's, rund-
veehouders, transporteurs, slachthui-
zen, versnijderijen en supermarkten
moeten op elk op hun domein streven
naar een optimale behandeling. Het is
immers bij uitstek het oog van de
meester die het paard vet maakt, en het
rund mals en lekker. ■



Dirk Audenaert

landbouwconsulent
dirk.audenaert@boerenbond.be

Bescheidenheid niet nodig

Binnen het Europese BovINE-project
is het opvallend hoeveel landen zich
willen onderscheiden inzake vleeskwa-
liteit. In België moeten we ons daarvan
bewust zijn, maar bescheidenheid is
niet nodig. In tegenstelling tot andere
rassen levert Belgisch witblauw vee
mager, maar ook mals vlees. We zien
op restaurant dat de keuze van de con-
sument zeer divers is en de klant blijft
koning. Ook andere rassen hebben hun
plaats in onze rundvleesproductie en
die zijn er ook in België.

De terugkoppeling van de IVB-cijfers
(karkas en vetheidgraad) van het
slachthuis naar de producent is een
grote meerwaarde. Een correct vetge-
mest dier vereist voldoende rijpheid.
De hogere kost van het voeder maakt
het momenteel voor de veehouder
moeilijk om te beslissen hoelang de
afmestperiode moet duren. Kwaliteit
leveren moet de basis zijn, maar de
boer wil daar ook een correcte vergoe-
ding voor ontvangen.

