

Advies van de Raad voor Dierenwelzijn

Betreffende het onverdoofd slachten

Volgens de huidige Belgische wetgeving moeten alle dieren in een slachthuis voor het slachten worden verdoofd. Enige uitzondering geldt voor slachtingen voor bepaalde religieuze riten. In België wordt 22% van de kalveren, 11% van de runderen en 92% van de schapen geslacht volgens een religieuze ritus¹. Slechts 5% van deze runderen en kalveren wordt verdoofd vóór de keling.

Er wordt vastgesteld dat momenteel het vlees afkomstig van onverdoofd geslachte dieren zeer gemakkelijk in het reguliere voedselcircuit terechtkomt en gecommmercialiseerd wordt zonder medeweten van de niet-joodse en niet-moslim consument en dat dit vlees eveneens geëxporteerd wordt. Dit terwijl de wettelijke uitzondering om slachten voor een religieuze rite toe te staan uitsluitend voorzien is om de leden van de joodse, respectievelijk moslimgemeenschap in ons land van koosjer respectievelijk halal vlees te kunnen voorzien.

In 2008 stelde de Raad voor Dierenwelzijn een werkgroep samen om de problematiek van de slachtingen volgens de joodse en de islamitische ritus, en meer bepaald de dierenwelzijnsaspecten ervan te bestuderen. De werkgroep bestond uit een kerngroep waarin wetenschappers, dierenbeschermers en deskundigen, aangevuld met vertegenwoordigers van de joodse gemeenschap voor de discussies over het shechita slachten en met moslimvertegenwoordigers voor de gesprekken over het halal slachten. Verspreid over een anderhalf jaar vergaderde de werkgroep 'halal slachten' zesmaal en de werkgroep 'shechita slachten' viermaal; bijkomend kwam de kerngroep tweemaal samen. Er kon geen consensus bereikt worden met de geloofsgemeenschappen.

De Raad wenst te benadrukken dat slachtingen volgens de religieuze ritus niet in vraag werden gesteld, enkel de afwezigheid van een verdoving bij deze slachtingen.

De wetenschappelijke medewerker en de wetenschappelijke deskundigen van de Raad baseerden zich op de meest recente wetenschappelijke literatuur om het rapport '*Welzijnsaspecten bij het slachten (drijven, fixeren, kelen) van runderen en schapen*' samen te stellen. Dit rapport wijst op een hoog risico op welzijnsproblemen bij het onverdoofd slachten omdat het dier onder andere angst, pijn en stress kan voelen na het kelen.

In 2004 maakte ook het gereputeerde EFSA (European Food Safety Agency) een uitgebreid wetenschappelijk rapport² en concludeerde dat een dier steeds moet bedwelmd worden voor de keling omwille van ernstige welzijnproblemen geassocieerd met het slachten zonder bedwelming.

In Nieuw-Zeeland werd recentelijk dankzij nieuwe technieken bij kalveren aangetoond dat de periode tussen de keelsnede en het verlies van bewustzijn als pijnlijk wordt ervaren; bij runderen kan dit 60 seconden of langer duren³.

Op basis van bovenvernoemde documenten en de wetenschappelijke literatuur die alle werkgroepleden mochten aanleveren, kan worden besloten dat het onverdoofd slachten leidt tot veel hoger risico van pijn en lijden dan het verdoofd slachten, ingeval beide procedures correct worden uitgevoerd.

In bepaalde Europese landen worden tijdens halal slachtingen de dieren verdoofd door een elektrische bedwelming met behulp van kopelektroden, of door een kopslagtoestel; deze veroorzaken een tijdelijke bewusteloosheid en geen hartstilstand en worden door bepaalde moslims aanvaard als valabele alternatieven. In België worden pluimvee en konijnen tijdens het halal slachten wel verdoofd.

Daarnaast verplicht een beperkt aantal Europese landen een verdoving voor of onmiddellijk na de keling tijdens een slachting volgens de religieuze ritus.

¹ Raad voor Dierenwelzijn, 2007. Wetenschappelijk rapport: Welzijnsaspecten bij het slachten (drijven, fixeren, kelen) van runderen en schapen.

² European Food Safety Authority (EFSA), 2004. Opinion of the Scientific Panel on Animal Health and Welfare on a request from the Commission related to welfare aspects of the main systems of stunning and killing the main commercial species of animals. EFSA Journal 45: 1-29. http://www.efsa.europa.eu/en/science/ahaw/ahaw_opinions/495.html

³ Mellor, D.J., T.J. Gibson, C.B. Johnson, 2009. A re-evaluation of the need to stun calves prior to slaughter by ventral-neck incision: An introductory review. New Zealand Veterinary Journal 57(2): 74-76.

Op basis van de beschikbare wetenschappelijke publicaties blijkt de angst van de geloofsgemeenschappen dat de dieren niet voldoende leegbloeden bij halal- en shechitaslachtingen ongegrond te zijn: deze duiden op zelfde kwaliteit en snelheid van uitbloeden bij verdoofde als bij niet-verdoofde dieren tot zelfs betere resultaten bij verdoofde dieren⁴.

Ook geeft de huidige stand van zaken in de wetenschappelijk erkende literatuur aan dat bij gebruik van gepaste verdovingstechnieken het hart nog geruime tijd klopt na de verdoving⁵.

Bijgevolg besluit de Raad voor Dierenwelzijn dat slachten zonder verdoving onaanvaardbaar en vermijdbaar lijden voor het dier met zich meebrengt en adviseert hij de Minister om voorafgaandelijke verdoving op te leggen bij elke slachting in ons land.

⁴ Anil M.H., Yesildere T., Aksu H., Matur E., McKinstry J.L., Erdogan O., Hughes S., Mason C., 2004. Comparison of religious slaughter of sheep with methods that include pre-slaughter stunning and the lack of differences in exsanguination, packed cell volume and meat quality parameters. *Animal Welfare* 13: 387-392; Anil M.H., Yesildere T., Aksu H., Matur E., McKinstry J.L., Weaver H.R., Erdogan O., Hughes S. en Mason C., 2006. Comparison of Halal slaughter with captive bolt stunning and neck cutting in cattle: exsanguination and quality parameters. *Animal Welfare* 15: 325-330; Kallweit E., Ellendorf F., Daly C., Smidt D., 1989. Physiological reactions during slaughter of cattle and sheep with and without stunning. *Deutsche Tierärztliche Wochenschrift* 96: 89-92; Velarde A., Gispert M., Diestre A., Manteca X., 2003. Effect of electrical stunning on meat and carcass quality in lambs. *Meat Science* 63: 35-38.

⁵ Gibson T.J., Johnson C.B., Murrell J.C., Mitchinson S.L., Stafford K.J., Mellor D.J., 2009. Electroencephalographic responses to concussive non-penetrative captive-bolt stunning in halothane-anaesthetised calves. *New Zealand Veterinary Journal* 57: 90-95; Gregory N.G., Wilkins L.J., 1989. Effect of slaughter method on bleeding efficiency in chickens. *J. Sci. Food Agric.* 47: 13-20; Lambooij E., 1981. Mechanical aspects of skull penetration by captive bolt pistol in bulls, veal calves and pigs. *Fleischwirtschaft International* 61: 1865-1867. Schulze W., Schultze-Petzold H., Hazem A. S., Groß R., 1978. Versuche zur Objektivierung von Schmerz und Bewusstsein bei der konventionellen (Bolzenschussbetäubung) sowie religionsgesetzlichen ("Schächtschnitt") Schlachtung von Schaf und Kalb. *Deutsche Tierärztliche Wochenschrift* 85: 62-66; Vimini R.J., Field R.A., Riley M.L., Varnell T.R., 1983. Effect of delayed bleeding after captive bolt stunning on heart activity and blood removal in beef cattle. *J. Anim. Sci.* 57: 628-631.