

Charcuterieprijzen stijgen met drie tot vijf procent

nieuws

Verwerkte charcuterieproducten zoals kookworsten, paté, salami en andere bereidingen worden binnenkort duurder. Vermoedelijk zullen in de loop van de maand september de meeste vleeswarenfabrikanten hun prijzen met 3 tot 5 procent verhogen, zo stelt Fenavian, de federatie van de vleesverwerkende bedrijven, in een persbericht. Deze prijsstijging zal aan de consument worden doorgerekend, luidt het.

🕒 7 SEPTEMBER 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:34

Verwerkte charcuterieproducten zoals kookworsten, paté, salami en andere bereidingen worden binnenkort duurder. Vermoedelijk zullen in de loop van de maand september de meeste vleeswarenfabrikanten hun prijzen met 3 tot 5 procent verhogen, zo stelt Fenavian, de federatie van de vleesverwerkende bedrijven, in een persbericht. Deze prijsstijging zal aan de consument worden doorgerekend, luidt het.

Waar de prijzen van gekookte en gedroogde hammen, schouders en andere producten die vervaardigd worden op basis van gehele spierstukken de evolutie van de grondstofprijzen volgen, is dat voor verwerkte producten niet het geval. "Hier is geen algemene prijsverhoging meer geweest sinds eind 2004", zegt Koen Vangoidsenhoven, secretaris van Fenavian.

"Maar nu moeten vleeswarenfabrikanten hun prijzen wel verhogen", aldus Vangoidsenhoven. De prijzen voor een ham, een schouder of een carré zijn sinds maart fors gestegen, tot een halve euro in een jaar tijd. "Daarnaast hebben de fabrikanten ook af te rekenen met de sterk gestegen energieprijzen en de gestegen prijzen van het verpakkingsmateriaal".

Ook voedselveiligheid heeft zijn prijs. Volgens Vangoidsenhoven hebben de fabrikanten onder meer extra kosten door de analyses, controles, accreditaties en validaties van hun productieprocessen en door de uitbreiding van de etiketteringsvoorschriften. Ook onderzoek en innovatie om steeds gezondere en veiligere producten te maken, kost steeds meer geld, zo klinkt het.

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17

1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

screenreader.visit us on our bluesky page: <https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)