nieuws

Is kwaliteit van charcuterie objectief te beoordelen?

nieuws

Fenavian, de federatie van de Belgische vleeswarenindustrie, richt een oproep aan de vleessector om deel te nemen aan het Flanders' FOOD-project 'Objectivering van de kwaliteitsbeoordeling van de Belgische charcuterie'. Het doel is objectief een kwaliteitsniveau toe te wijzen aan Belgische charcuterie.

2 SEPTEMBER 2010 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:56

Lees meer over:
voedingsindustrie
culinair

Fenavian, de federatie van de Belgische vleeswarenindustrie, richt een oproep aan de vleessector om deel te nemen aan het Flanders' FOOD-project 'Objectivering van de kwaliteitsbeoordeling van de Belgische charcuterie'. Met het project zal het Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO) trachten een wetenschappelijk systeem te ontwikkelen om objectief een kwaliteitsniveau toe te wijzen aan charcuterie.
De typisch Belgische vleesproducten, die het resultaat zijn van jarenlange traditie en vakmanschap, worden volgens Fenavian in hun voortbestaan bedreigd door tal van oorzaken: het gevaar voor de gezondheid (vet, zout, kanker), het gevaar voor het milieu (klimaatopwarming), de hoge fabricagekosten (audits, analyses, investeringen, sterk toenemende administratie), de druk op de marges (concurrentie door goedkopere ingevoerde producten) en het gevaar voor de verplaatsing van de productie naar lage-kosten-landen.
Fenavian ziet al jaren een afname van het aantal charcuteriebedrijven en stelt een achteruitgang vast van de typische smaak en kwaliteit van Belgische charcuterie. "Op dit ogenblik wordt al 84 procent van de Belgische charcuterie gemaakt onder het label van de distributeur, louter op basis van een technische fiche", klinkt het. "Het geleverde product wordt steeds minder beoordeeld op basis van smaak en kwaliteit, doch meer en meer op basis van de prijs. De consument weet niet meer wat hij koopt en koopt ook

minder omwille van de langzame achteruitgang van smaak en kwaliteit", analyseert Fenavian de pijnpunten.
Vooraleer te kunnen starten met de versterking van het imago van de Belgische charcuterie, alsook de instandhouding en economische groei van deze belangrijke tak van de Belgische voedingsindustrie, acht Fenavian het nodig om de factoren te bepalen die de Belgische charcuterie zo typisch maken. Op dit ogenblik bestaat er geen objectief beoordelingssysteem voor de kwaliteit en smaak van Belgische charcuterie en het voorliggend project heeft tot doel daar verandering in te brengen.
Op een wetenschappelijk ondersteunde manier zal een kwaliteitsniveau aan Belgische charcuterie worden toegewezen zodat de klant - met de hulp van de ondersteunende promotiecampagne in samenwerking met VLAM - duidelijk zal weten aan welke kwaliteit hij zich mag verwachten. De gegevens uit het objectief beoordelingssysteem kunnen door de deelnemende bedrijven gebruikt worden voor productoptimalisaties.
Ook andere schakels van de agro-voedingsindustrie hebben volgens Fenavian belang bij het welslagen van dit project. "Eén derde van alle in België gekweekte en geslachte varkens, wordt immers verwerkt door de lokale charcuterienijverheid", luidt het argument.
Het voorliggende project is onderdeel van een ruimer innovatieplan dat werd uitgewerkt door Fenavian om de typische Belgische charcuterie te verankeren. Dat moet gebeuren door de bedrijven competitiever te maken op drie vlakken: de reductie van de fabricage kosten, de implementatie van slimme of nieuw energie- en milieu-innovaties en het onder de aandacht brengen van de smaak en kwaliteit van de producten. Dit laatste aspect zal gebeuren in samenwerking met VLAM en zal onder meer bestaan uit een imagocampagne, een jaarlijkse week van de Belgische charcuterie en een selectiewedstrijd van de beste Belgische charcuterieproducten.
De intentieverklaring om het project te steunen, is te vinden op de website van Flanders' Food.

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

Crafted by Brigada