nieuws

Japanners in Vlaanderen om rundvleessysteem te inspecteren

nieuws

Een Japanse delegatie houdt deze week een inspectiemissie voor kalfsvlees, rundvlees en vleesproducten in Vlaanderen. “Dit type audit is doorgaans de laatste stap vóór marktopening”, klinkt het bij Belgian Meat Office, opgericht door VLAM, dat al jaren bezig is om toegang te krijgen tot de Japanse markt. Japan behoort tot de grootste economieën van de wereld en is een grote netto-importeur van rundvlees.

18 NOVEMBER 2025

VILT-redactie

Lees meer over:
rundveehouderij
vlees



Het slachthuis Velzeke in Zottegem, kalfsintegrator Vanlommel en een bedrijf dat zich specialiseert in vleesproducten krijgen dezer dagen een delegatie Japanners over de vloer. Ze zijn er in het kader van een inspectiemissie voor kalfsvlees, rundvlees en vleesproducten.

“Na vele jaren dossierwerk, na uitgebreide vragenrondes en technische evaluaties van zowel het Japanse Ministerie van Gezondheid, Arbeid en Welzijn als het Japanse Ministerie van Agricultuur, Bosbeheer en Visserij, is er nu sprake van een fysieke inspectie”, vertelt Joris Coenen van Belgian Meat Office. Coenen geeft aan dat dit type audit doorgaans één van de laatste stappen vóór marktopening is. “Als de audit positief verloopt, kunnen we dus mikken op een effectieve marktopening.”

“Deze systeemaudit door het Japanse Ministerie van Gezondheid, Arbeid en Welzijn dient om na te gaan of we kunnen voldoen aan de specifieke hygiëne-eisen die Japan stelt. Op basis daarvan zullen de uiteindelijke voorwaarden worden vastgelegd en, indien het Belgisch systeem wordt goedgekeurd, zullen bedrijven erkend kunnen worden voor export”, verduidelijkt de woordvoerder van het federale Voedselagentschap (FAVV).

Coenen voegt hieraan toe: "Het systeem dat Japan doorgaans voorstelt, werkt met pre-listing, wat betekent dat na goedkeuring geen herinspecties nodig zijn voor nieuwe bedrijven."

Grote netto-importeur van rundvlees

Toegang tot de Japanse markt zou goed nieuws zijn voor de Belgische vleesveehouders. “Japan is een grote netto-importeur van rundvlees, maar de Europese export van rundvlees naar Japan is zeer beperkt. Op dit moment ligt het marktaandeel van de EU nog maar op twee procent”, aldus Coenen.



nieuws

Brouns roept Europa op tot actie tegen Chinese varkenboycot

17 NOVEMBER 2025

De markt wordt gedomineerd door Australië en de VS, die ook gekoeld rundvlees kunnen aanbieden, terwijl Europese leveranciers enkel bevroren rundvlees kunnen leveren. Coenen geeft aan dat Australië en de Verenigde Staten tegen lagere tarieven naar Japan kunnen uitvoeren. Daarnaast speelt ook de dure wisselkoers op dit moment in het nadeel van Europa.

Extra kansen dankzij handelsverdrag

Dit alles kan over een aantal jaren veranderen, zegt Coenen. Hij wijst op het 'EU-Japan Economic Partnership Agreement', een vrijhandelsverdrag dat in 2019 is ondertekend. “Onder dit vrijhandelsverdrag dalen de invoerrechten op rundvlees geleidelijk tot negen procent in 2033, hetzelfde eindtarief als voor Australië (CPTPP) en de VS (USJTA). Hierdoor wordt Europees rundvlees duidelijk competitiever dan vóór 2019, toen tarieven richting 38 procent liepen. Maar de daling voor Europese producten verloopt uiteindelijk trager dan voor Australië en de VS, die eerder in een vrijhandelsverdrag met Japan zijn ingestapt”, aldus Coenen.

De marktspecialist van Belgian Meat Office geeft aan dat na de officiële markttoegang het echte werk nog moet beginnen. “Echte handel zal pas volgen na een gerichte positionering en volgehouden inspanningen. VLAM (oprichter van Belgian Meat Office) zal op het juiste moment samen met de sector bekijken welke promotionele acties mogelijk en zinvol zijn.”

Ook FEBEV, de Federatie van de Belgische Vleessector, kijkt hoopvol uit naar toekomstige export naar Japan. “Daarmee zouden we nog meer meerwaarde kunnen creëren voor ons hoogwaardig Belgisch rundvlees”, aldus gedelegeerd bestuurder Michael Gore. FEBEV ondersteunt haar leden bij de voorbereiding op de inspectieronde.



Wagyu in Japan en Vlaanderen

Japan heeft een rijke traditie in rundvlees. Een bekend ras, typische voor het Aziatische land, is Wagyu. Op Wikipedia lezen we over de veelgehoorde mythe dat de malsheid van het wagyuvlees onder meer verkregen wordt door de runderen te masseren, klassieke muziek te laten beluisteren en wijn te laten drinken. "Deze praktijk wordt slechts op enkele boerderijen toegepast en geldt zeker niet voor alle producenten van wagyuvlees. Wel worden voor het wagyuvlees van de runderen die op deze manier worden grootgebracht, de hoogste prijzen betaald", klinkt het. Ook Vlaanderen telt een wagyukwekerij onder de naam 'Time to Meat'. Het vlees wordt verkocht in de korte keten.



Uitgelicht

Japanners houden van luxe en kwaliteit, niet van prijscompetitie

Reportage

Japan is een economische grootmacht met een verouderde landbouw. Dat staat gelijk aan rijke consumenten en te weinig productie om de eigen bevolking van voedsel te voorzien. V...

19 JULI 2021

Lees meer

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