nieuws

Kwaliteitslabels voor Belgisch vlees in de kijker

nieuws

Vanaf 18 maart start het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM) met een nieuwe campagnegolf om de kwaliteitslabels Meritus (rundvlees), Certus (varkensvlees) en BCV (kalfsvlees) in de schijnwerpers te zetten. De campagne zal vooral de integrale ketenbewaking en kwaliteitszorg in de verf zetten. “België staat aan de absolute wereldtop wat betreft voedselveiligheid.”

18 MAART 2013 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:21

Lees meer over:
marketing

Vanaf 18 maart start het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM) met een nieuwe campagnegolf om de kwaliteitslabels Meritus (rundvlees), Certus (varkensvlees) en BCV (kalfsvlees) in de schijnwerpers te zetten. De campagne zal vooral de integrale ketenbewaking en kwaliteitszorg in de verf zetten. “België staat aan de absolute wereldtop wat betreft voedselveiligheid.”

Als kritische consument wil je weten wat je eet. Dat is de insteek van de VLAM-campagne die de kwaliteitslabels voor rund-, kalfs- en varkensvlees onder de aandacht wil brengen. Genieten van een stukje vlees begint volgens VLAM met de zekerheid dat de kwaliteit van wat op je bord ligt, gewaarborgd is. En wat die kwaliteitsgarantie betreft, is België wereldtop, zo klinkt het.

Om de kwaliteit van de Meritus-, Certus- en BCV-keurmerken te bewaken, wordt het vlees bovenop de wettelijke controles van het federale Voedselagentschap ook door externe, onafhankelijke controleorganen gecontroleerd. Zowel in de slachthuizen, de uitsnijderijen als de verschillende verkooppunten ondergaat het vlees meerdere kwaliteitstesten. Voor Certus bijvoorbeeld ging het in 2012 om 3.938 controles, bij Meritus om 3.051 controles.

Ook de kwaliteit van het voeder, het dierenwelzijn en de hygiëne staan centraal in de kwaliteitseisen van de keurmerken. “Want een dier dat in optimale omstandigheden wordt gehuisvest, zo weinig mogelijk stress ondervindt en onder strikte hygiënische omstandigheden wordt geslacht en versneden, levert kwaliteitsvol vlees op dat mals en sappig is”, aldus VLAM.
Meer informatie: Kwaliteitsvlees

Bron: eigen verslaggeving

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