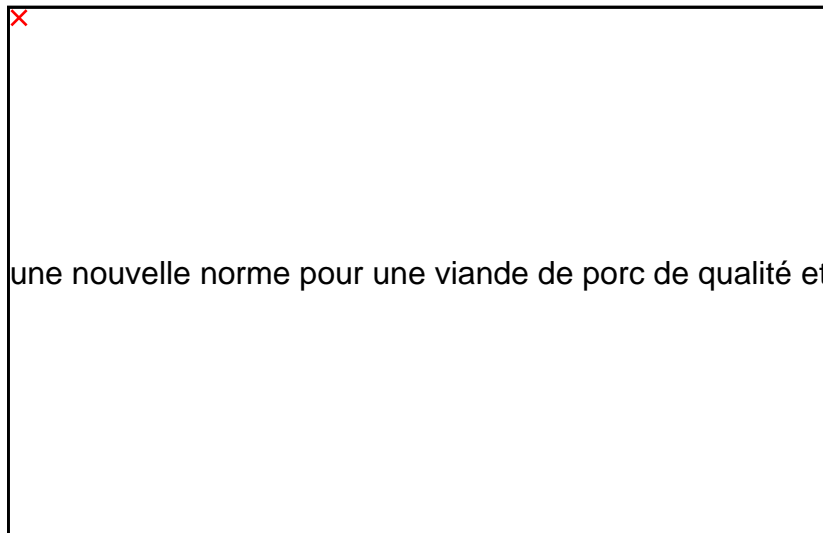


Belgische varkenssector lanceert nieuwe standaard voor kwaliteitsvol en lekker varkensvlees



30 APR 2021



[Belgische varkenssector lanceert nieuwe standaard voor kwaliteitsvol en lekker varkensvlees](#)

Op 1 januari 2021 lanceerde Belpork vzw de vernieuwde kwaliteitsstandaard BePork. Dit nieuwe generieke kwaliteitssysteem, een samengaan van Certus en CodiplanPLUS, speelt in op de actuele noden in de sector en verenigt alle spelers binnen de varkenskolom. Liesbet Pluym, kwaliteitsadviseur en coördinator van de vzw, licht toe waar BePork voor staat.

Liesbet, wat doet Belpork vzw en hoe functioneert de organisatie?

Liesbet Pluym: 'Belpork vzw is een interprofessionele organisatie met nationale werking, opgericht in 2000. Alle spelers binnen de varkenskolom zijn vertegenwoordigd. Het is dus een initiatief van de sector, maar ook voor de sector. Het doel is de kwaliteit van het Belgische varkensvlees op duurzame wijze te bevorderen via het beheer van kwaliteitssystemen en innovatieve projecten. De organisatie creëert zo toegevoegde waarde die de promotie van het Belgische varkensvlees ondersteunt. In alles wat we doen, streven we een kwaliteits- en smaakvol product na dat concurrentieel is op zowel de nationale als internationale markt.

Tot voor kort werden de kwaliteitslabels Certus (voor vers varkensvlees) en Meesterlyck (voor kookham en gedroogde ham) beheerd onder de koepel van Belpork vzw. Ruim 60% van de Belgische varkenshouders participeren binnen dit kwaliteitssysteem en samen dekken ze ruim 80% van de varkensvleesproductie in België af. Vandaag zetten we een volgende stap en komen

we naar buiten met BePork.’

BePork definieert zich als het samengaan van Certus en CodiplanPLUS. Waarom is dit een goede zaak?

Liesbet Pluym: ‘Certus en CodiplanPLUS hebben verschillende jaren naast elkaar bestaan. Onder het Certus-certificaat kon vers varkensvlees geëxporteerd worden naar Duitsland, met het CodiplanPLUS-certificaat werd de levende export van varkens gefaciliteerd. Beide lastenboeken omvatten een aantal normen die het wettelijke overstegen. BePork vormt een uniek generiek kwaliteitshandboek waarin deze normen worden samengebracht. Dierenwelzijn, duurzaamheid en diergezondheid staan centraal. De integrale ketenbenadering vormt daarenboven een krachtige troef.

BePork vormt een sterke basis die zowel voor de producenten als afnemers een meerwaarde betekent. Voor de deelnemers laat deze aanpak toe om audits efficiënter te organiseren; ze krijgen ook meer garanties dat de extra kosten van eventuele bovenliggende kwaliteitsstandaarden worden vergoed. Aan afnemers- en consumentenzijde geeft deze aanpak dan weer meer vertrouwen.

Het systeem is transparant en duidelijk – en het heeft een grote slagkracht omdat het leeuwendeel van de sector participeert. Het is daarenboven zo opgezet dat andere professionele partijen eigen accenten kunnen leggen. Deze worden dan in een eengemaakte audit voor een minimale kostprijs meegenomen. De eenmaking staat differentiatie dus niet in de weg.’

Is BePork ook een extra troef voor de export van Belgisch varkensvlees naar het buitenland?

Liesbet Pluym: ‘Net zoals Certus en CodiplanPLUS streeft BePork gelijkwaardigheid aan andere kwaliteitssystemen na, zoals bijvoorbeeld het Duitse QS. Dat betekent dat de export van varkensvlees en levende varkens naar Duitsland zonder bijkomende eisen gegarandeerd is via één zelfde certificaat.

Naast vers vlees worden ook karkassen en bijproducten via dit systeem ondersteund. Dit is niet onbelangrijk voor de export naar derde landen. Het label is in dit opzicht zeker een extra troef die de export van Belgisch varkensvlees kan faciliteren.’

Als we elkaar binnen drie jaar weer ontmoeten, welke ambitie willen jullie dan waargemaakt hebben?

Liesbet Pluym: ‘Belpork vzw ondersteunt de promotie van Belgisch varkensvlees door meerwaarde te creëren. Hoe we het concept meerwaarde definiëren schuift iedere dag op: het is een dynamisch gegeven. We koesteren vooral de ambitie om de grens te blijven verleggen, zodat het product dat onze participanten met passie produceren relevant en onderscheidend blijft – zowel in binnen- als in buitenland.’

Bron: Belgian Meat Office