

# Belg (her)ontdekt Italiaanse charcuterie: export groeit fors in 2023

*De campagne "Trust your Taste – Choose European Quality", opgezet door ASSICA, sluit na 3 jaar af met een meer dan positieve balans.*

BRUXELLES, BELGIQUE, March 28, 2024

/EINPresswire.com/ -- De campagne

"[Trust your Taste](#) – Choose European Quality", opgezet door [ASSICA](#)

(Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi), sluit na 3 jaar af met een meer dan positieve balans. In 2023 werd een opmerkelijke groei in zowel volume als waarde van de invoer van Italiaanse charcuterie in ons land opgetekend. Tussen januari en november 2023 bedroeg de export van Italiaans charcuterie naar België in totaal 9.337 ton\*, met een waarde van 109,8 miljoen euro. Dit is een stijging van 13,1% in volume en 9,8% in waarde ten opzichte van het voorgaande jaar.

Duidelijke cijfers, die de toenemende vraag naar Italiaanse charcuterie van hoge kwaliteit op de Belgische markt illustreren.

Italiaanse charcuterie, een keuze uit het hart

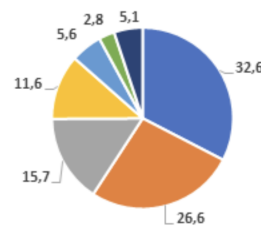
De charcuteriesoorten gepromoot in het kader van het Europese project "Trust Your Taste – Choose European Quality" blijken bij de Belg zeer in de smaak vallen. Waar de geïmporteerde hoeveelheden in 2022 nog licht daalden, voornamelijk als gevolg van de inflatie (er werd nog steeds 8.253 ton naar België geëxporteerd, voor een waarde van 99,9 miljoen euro), werd er in 2023 een forse stijging genoteerd.

Tussen januari en november 2023 importeerde België 9.337 ton Italiaanse charcuterie met een



Assica

% Export van onze vleeswarenproducten naar België Januari-  
November 2023 (ton)



- Ontbeende gerijpte hammen, speck, coppa en culatello
- Gerijpte salami's
- Mortadella, worstjes, cotechini en zampone
- Gekookte hammen
- Gezouten of gemarineerd varkensvlees
- Gezouten spek
- Andere vleeswaren

grafisch

totale waarde van 109,8 miljoen euro. Deze stijging van 13,1% in volume en 9,8% in waarde ten opzichte van het voorgaande jaar, bevestigt de groeiende en constante interesse van de Belgische markt in Italiaanse charcuterie van hoge kwaliteit.

"Ondanks een uitdagend economisch klimaat in 2022, mogen we zeker stellen dat 2023 een opmerkelijk jaar was qua cijfers. We zijn verheugd om te zien hoe enthousiast Belgische consumenten onze producten onthalen, en we hopen dit succes in 2024 verder uit te bouwen," zegt Davide Calderone, directeur van ASSICA.

Welke soorten charcuterie zijn populair in België?

In 2022 waren het gezouten hammen die de eerste plaats innamen wat betreft export. In 2023 zal het charcuterie van een andere soort zijn. De best presterende producten zijn:

- Mortadella, wurstel, cotechini en zamponi, een stijging van 23,6% in hoeveelheid en 10,2% in waarde.
- Gekookte hammen zijn nog steeds een van de favoriete vleeswaren in België, met een stijging van 22,6% in hoeveelheid en 16,7% in waarde.

Andere soorten kenden ook succes, vooral in termen van waarde, zoals :

- Gerookte hammen, ham zonder been, speck, coppa en culatelli, een stijging van 9,1% in waarde (+4,5% in hoeveelheid)
- Gerijpte worst en salami's, een stijging van 10,8% in waarde (een stijging van 2,7% in hoeveelheid)

Slotevenement om het einde van de campagne te vieren

De campagne "Trust Your Taste – Choose European Quality " werd afgesloten met een proeverij van Italiaanse charcuterie van hoge kwaliteit voor media en professionals uit de sector. David Calderone maakte van de gelegenheid gebruik om de inspanningen van de sector op het vlak van kwaliteit en duurzaamheid te onderstrepen, met name de Green New Deal, waar de sector actief bij betrokken is. Hij erkende de noodzaak om de uitdagingen van vandaag en de behoeften die daaruit voortvloeien niet te negeren, zonder in te boeten op de principes van kwaliteit.

(\* ) gegevens zijn afkomstig van het Italiaans Nationaal Instituut voor de Statistiek (ISTAT).

Caroline Mouzon

Ribbon Agency

+ +32 498978757

[email us here](#)

Visit us on social media:

[Facebook](#)

[Instagram](#)

[YouTube](#)

---

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/699419554>

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

© 1995-2024 Newsmatics Inc. All Right Reserved.