

Belgen behoren tot de Europese top wat betreft consumptie van dop- en igp-vleeswaren

De export van Europese vleeswaren uit het project "A slice of quality" groeit met dubbele cijfers

BRUXELLES, BELGIUM, June 13, 2025 /EINPresswire.com/ -- A Slice of Quality – Choose PDO and PGI Deli Meats from Europe boekt zijn eerste succes van 2025: de export naar België van de vleeswaren uit het project groeit met dubbele cijfers. De zojuist bekend gemaakte cijfers laten zien dat de export van Salamini Italiani alla Cacciatora DOP in 2024 is gestegen met 13% ten opzichte van 2023, terwijl Mortadella Bologna IGP in de eerste 4 maanden van 2025 zelfs een stijging noteerde van 70%.

"Deze gegevens bevestigen de trend dat België één van de belangrijkste bestemmingen is voor onze kwaliteitsvleeswaren en in 2024 zelfs op de derde plek van alle Europese landen staat. De meest gevestigde en bekende namen, zoals Salamini Italiani alla Cacciatora DOP en Mortadella Bologna IGP, stimuleren ook de consumptie van Cotechino en Zampone Modena IGP, twee minder bekende en complexere producten om te promoten, die desalnietemin steeds meer aan populariteit winnen bij de consument - aldus Gianluigi Ligasacchi, directeur van de organisatie die het project promoot -. De grote investering in communicatie en training die we, dankzij de bijdrage van de Europese Unie, al jaren uitvoeren met "A Slice of Quality", is een belangrijke factor voor het succes. Het geheim? We werken zowel aan het bewustzijn van de professionals, zodat zij de voordelen van de producten die ze verkopen goed kennen, als aan nieuwe manieren voor consumenten om onze specialiteiten te ontdekken en te beleven".

België is twee plaatsen gestegen in de lijst van landen met de grootste consumptie van Italiaanse vleeswaren: in 2023 stond het nog op de 5e plaats, na Frankrijk, Duitsland, de Verenigde Staten en het Verenigd Koninkrijk (gegevens ASSICA jaarverslag 2023, juni 2024). Volgens de cijfers van de eerste 11 maanden van 2024 is de import van Italiaanse vleeswaren in België gestegen, zowel in volume (+20,7%, goed voor in totaal 10.525 ton) als in waarde (+11%, goed voor in totaal 118,9 miljoen euro). De cijfers bevestigen de trend van de afgelopen jaren: tussen 2019 en 2023 steeg de export naar België met 17,8% in volume en met 34,8% in waarde.

Over het "A Slice of Quality" programma

Het project "A SLICE OF QUALITY - CHOOSE PDO AND PGI DELI MEATS FROM EUROPE" is opgezet om beschermde kwaliteitsproducten met vleeswaren met een AOP- en IGP-label te promoten. De ambassadeurs van deze categorie zijn vier authentieke, beschermde producten: Mortadella

Bologna BGA, Zampone Modena IGP, Cotechino Modena IGP en Salamini Italiani alla Cacciatora AOP. De campagne, die mee gefinancierd wordt door de Europese Unie, heeft als doel het concurrentievermogen en de erkenning van deze uitzonderlijke producten te verbeteren en consumenten te leren om Europese landbouwproducten met AOP/IGP te herkennen en te waarderen

Over het Consorzio Zampone en Cotechino Modena IGP

Het Consorzio Zampone en Cotechino Modena IGP werd in 2001 opgericht door de vereniging van de belangrijkste bedrijven, die de beste Italiaanse vleeswaren met deze twee IGP's produceren, om hun kennis over de hele wereld te promoten. Het Consorzio garandeert de consument ook zorgvuldige waakzaamheid op de markt, zowel in Italië als daarbuiten, om de echte IGP's Zampone en Cotechino Modena te beschermen tegen mogelijke fraude.

Over het Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna

Het Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna is officieel opgericht in 2001 door de vereniging van de belangrijkste producenten van dit nobele gezouten vlees. Zijn fundamentele missie is het beschermen, promoten, verbeteren en informeren van de consument en in het algemeen het behartigen van de belangen, die verbonden zijn aan de beschermde geografische aanduiding Mortadella Bologna. Bij de uitvoering van zijn activiteiten zet het Consorzio zich in om de nodige maatregelen te treffen om verschijnselen die direct of indirect schadelijk zouden kunnen zijn voor het product, het Consorzio en de leden van het Consorzio, te voorkomen en te vermijden. En dat voornamelijk door de regels van het productiereglement toe te passen, waarbij elke producent de mogelijkheid wordt geboden om zijn originele recept te behouden en voortdurend te verbeteren. Het belangrijkste doel van deze constante activiteit is, om consumenten een product te garanderen met unieke eigenschappen op het vlak van kwaliteit en smaak.

Over het Consorzio Cacciatore Italiano

Het Consorzio Cacciatore Italiano is in 2003 opgericht om de Salamini Italiani alla Cacciatora AOP te beschermen, te verbeteren en te promoten. Het Consortium verenigt de meest relevante producties van deze AOP en heeft ook de bevoegdheid om op te treden en toezicht te houden op de hele productieketen om misbruik, imitatie, piraterij en namaak op nationaal grondgebied en daarbuiten tegen te gaan. Het Consortium promoot programma's gericht op het verbeteren van de productiekwaliteit inzake gezondheid en hygiëne, veiligheid en de chemische, fysieke, organoleptische en nutritionele eigenschappen van het beschermde product.

@asliceofquality_be @asliceofquality.be

Martina Tarantini

Blancdenoir

+39 0307741535

[email us here](#)

Visit us on social media:

[Instagram](#)

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/821827497>

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.

© 1995-2025 Newsmatics Inc. All Right Reserved.