

## EUROPEES GEVOGELTE, STER VAN DE FEESTTAFEL!

Brussel, 22 december 2020 – Kalkoen, kapoen, eend, boerderijkip, en nog vele andere, gevogelte maakt deel uit van onze culinaire tradities, en zeker tijdens de feestdagen! Opteren voor Europees gevogelte, dat is bewust kiezen voor voedselveiligheid maar ook voor kwaliteit en engagementen wat duurzaamheid en dierenwelzijn betreft. Tel daar de vele positieve voedingswaarden bij en we begrijpen onmiddellijk waarom gevogelte een terechte plaats heeft op ons bord.

### De troeven van vlees van gevogelte

Terwijl het globale vleesverbruik in België daalt, steeg de consumptie van gevogelte tussen 2018 en 2019<sup>1</sup> in ons land met 6%. Dit succes kan verklaard worden door meerdere factoren: de diversiteit van de stukken (filets, plakjes, orgaanvlees, bouten, met of zonder vel), de snelheid en verschillende manieren van bereiden (grillen, bakken, barbecueën, stoven), maar ook de troeven qua voedingswaarden zorgen ervoor dat gevogelte een stevige plaats inneemt binnen een evenwichtig voedingspatroon. Zo is vlees van gevogelte<sup>2</sup> van nature rijk aan eiwitten, terwijl het arm is aan vetten (2.8%)<sup>3</sup>, met name aan verzadigde vetzuren (0.6%)<sup>3</sup>, in vergelijking met andere vleessoorten zoals rood vlees. Gevogelte is ook een bron van vitamines en mineralen: vitamines B3, B5, B6, B12, zink, fosfor en selenium.

Deze troeven zorgen er dus voor dat vlees van gevogelte inmiddels een bewuste keuze is op tal van Belgische feesttafels: de traditionele kalkoen natuurlijk, maar ook kapoen, eend of boerderijkip, in combinatie met feestelijke bijgerechten (kastanjepurees, vruchtencompotes, vullingen, enz.).

En wanneer we bovendien voor lokaal gevogelte kiezen, of op z'n minst Europees, kunnen we zeker zijn van een heleboel engagementen op het vlak van kwaliteit, voedselveiligheid, duurzaamheid en dierenwelzijn.

### Europees gevogelte, strikte normen voor een gewaarborgde kwaliteit

Met een volume van 15,8 ton in 2019, blijft Europa de derde grootste producent van gevogeltevlees ter wereld. Alle medewerkers binnen de sector engageren zich voor het respecteren en het verbeteren van de reeds zeer betrouwbare kweekmethodes, gekoppeld aan het behoud van de streken waarin het gevogelte gekweekt wordt. Op dat vlak werd er intussen een enorme vooruitgang geboekt en de huidige normen die gevolgd worden voor de productie van Europees gevogelte maken deel uit van de meest strikte reglementeringen wereldwijd. De sector heeft 3 grote prioriteiten: dierenwelzijn (levenskwaliteit, bezettingsdichtheid in de kwekerijen, toegang tot water en voedsel, verlichting, juist gebruik van antibiotica), duurzaamheid doorheen de hele productieketen (bescherming van natuurlijke bronnen zoals water, bodem en luchtkwaliteit, controles van het milieu en uitstoot van broeikasgassen) en kwaliteit van het vlees (respect voor de strenge Europese normen in alle lidstaten).

Kiezen voor Europees gevogelte, dat is dus profiteren van al deze engagementen die door de hele sector strikt gevolgd worden, doorheen de volledige productieketen.

Maar daarna moeten we nog het juiste stuk vlees kiezen!

<sup>1</sup> STATBEL, Bevoorradingsbalansen Vlees 2010-2019, <https://statbel.fgov.be/nl/themas/landbouw-visserij/bevoorradingsbalansen>

<sup>2</sup> De term "gevogelte" slaat in het algemeen op vlees van kip en kalkoen

<sup>3</sup> Voedingswaardetabel van CIQUAL

## Enkele tips voor een perfecte keuze

Eerste tip: kiezen voor gecertificeerd gevogelte van Europese origine. Nadien, wat de versheid en de kwaliteit van het vlees betreft, moet het uitzicht van het vlees meerdere garanties bezitten: het vlees mag er niet droog uitzien, de kleur moet roze zijn, licht, en het vlees moet vochtig zijn. Bovendien mag het ook niet onaangenaam ruiken. Wanneer we voor diepgevroren vlees kiezen, mag het niet bedekt zijn met een ijslaag. Voor vers maar voorverpakt vlees, mag de verpakking niet bol staan.

Wanneer het vlees al deze tests doorstaan heeft, is het ook belangrijk dat we het zo snel mogelijk na aankoop koel bewaren en het in een koeltas transporteren om de koudeketen niet te onderbreken.

Het enige wat ons nog rest is het klaarmaken en proeven!

## Europese communicatiecampagne

Met de slogan « This is our Poultry! High-quality poultry with European guarantee » werd het startschot gegeven van een 2 jaar durende communicatiecampagne door productieverenigingen van Duits, Frans, Pools, Nederlands en Italiaans gevogelte, in samenwerking met AVEC (De stem van de Europese pluimveevleessector). Het doel van deze campagne, die gesteund wordt door de Europese Unie, is het vertrouwen bij consumenten en professionals vergroten wat de kwaliteit van Europees gevogelte betreft. Het accent wordt gelegd op het belang van de strikte Europese normen die een hoog niveau garanderen op het vlak van dierenwelzijn, duurzaamheid en voedselveiligheid.

Meer informatie over het project is beschikbaar op <https://eu-poultry.eu/>.

Om al onze heerlijke recepten te ontdekken klik [hier](#) !

---

## Voor alle bijkomende informatie

SOPEXA Belgium  
Laurence EVRARD  
Telefoon: +32 2 546 11 81  
[laurence.evrard@sopexa.com](mailto:laurence.evrard@sopexa.com)

AVEC secretariaat  
Federica CHIARELLA  
Telefoon: +32 2 238 10 81  
[fc@avec-poultry.eu](mailto:fc@avec-poultry.eu)

De inhoud van deze promotiecampagne vertegenwoordigt enkel het standpunt van de auteur en is enkel zijn/haar verantwoordelijkheid. De Europese Commissie en het Uitvoerend Agentschap CHAFEA (Consumers, Health, Agriculture and Food Executive Agency) nemen geen enkele verantwoordelijkheid omtrent het gebruik van de desbetreffende informatie.