



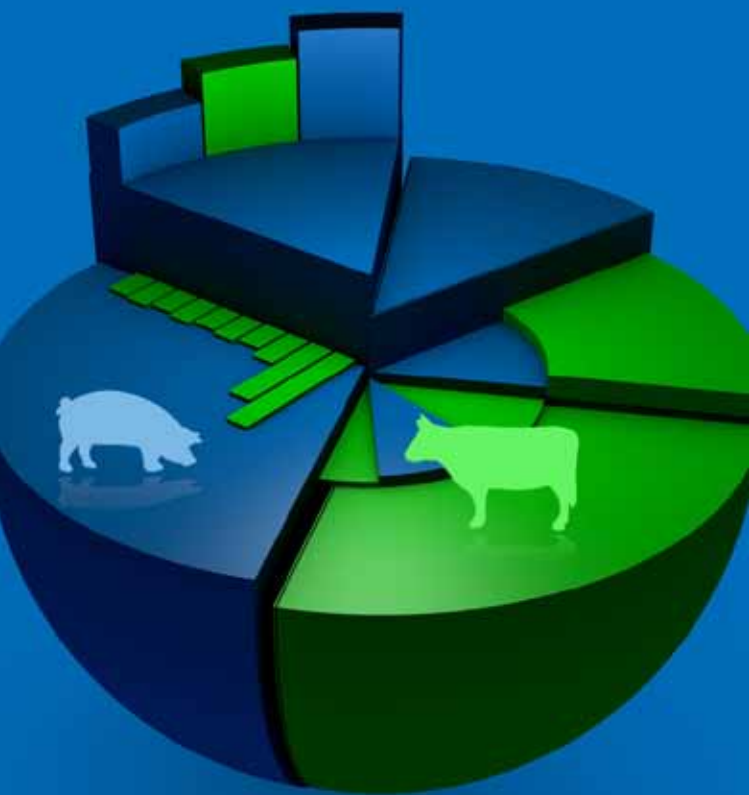
**Belgian
Meat
Office**



www.belgianmeat.com

VLAM - BELGIAN MEAT OFFICE
CÄCILIESTRASSE 46 • D-50667 KÖLN
TEL.: 0221 / 25 48 57 – FAX: 0221 / 25 36 01
E-MAIL: VLAM.BELG.AGRAR@T-ONLINE.DE

WWW.BELGIANMEAT.COM



Belgisches Fleisch

Fakten & Zahlen 2011

WWW.BELGIANMEAT.COM



Im Herzen Europas

- 10,4 Millionen Einwohner
- Hauptstadt: Brüssel

Tierhaltung in Belgien

- Viehbestand 2010: Schweine: 6.429.566, Rinder: 2.433.998, wovon 158.633 Schlachtkälber.
- Flandern (die nördliche Region Belgiens) stellt 94% Prozent der Schweine, 97% Prozent der Kälber und 47% Prozent der Rinder in Belgien.

Die Prüfsiegel



Certus

Prüfsiegel für die gesamte Produktkette belgisches Schweinefleisch. Kontrollen garantieren eine lückenlose Rückverfolgbarkeit und bieten Sicherheit und Qualität. Seit 2005 ist CERTUS international anerkannt, u. a. in Deutschland im Programm Q&S.



Meritus

Prüfsiegel für das Fleisch belgischer Rinder, die natürlich und tierfreundlich gehalten werden. Neutrale Kontrollinstitute überwachen und untersuchen regelmäßig Futtermittel, Tiere, Kot und Fleisch.



Belgian Controlled Veal

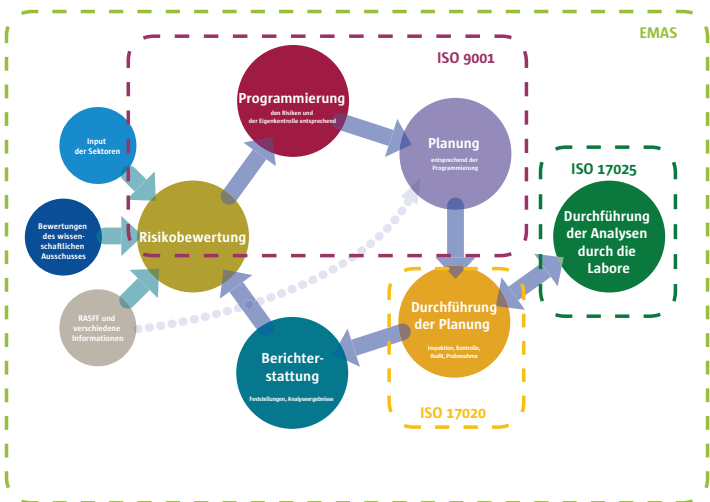
Prüfsiegel für belgisches Kalbfleisch. Überwacht und dokumentiert den ganzen Werdegang der Tiere und des Fleisches und garantiert somit eine perfekte Rückverfolgbarkeit.

DIE EUROPÄISCHE NUMMER EINS BEI DER ÖFFENTLICHEN FLEISCHKONTROLLE

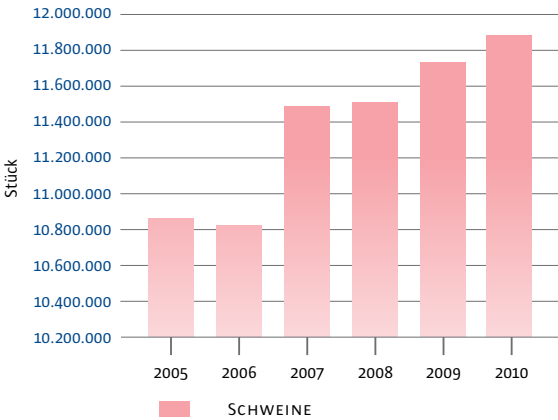
Belgien gehört zu den führenden Fleischexporteuren Europas und füllt in Sachen Lebensmittelsicherheit eine Vorreiterrolle aus. Europaweit genießen die strengen risikoorientierten Kontrollen der belgischen Betriebe einen ausgezeichneten Ruf.

INTENSIVE KONTROLLEN VOM FUTTERMITTEL BIS ZUM ENDVERBRAUCHER

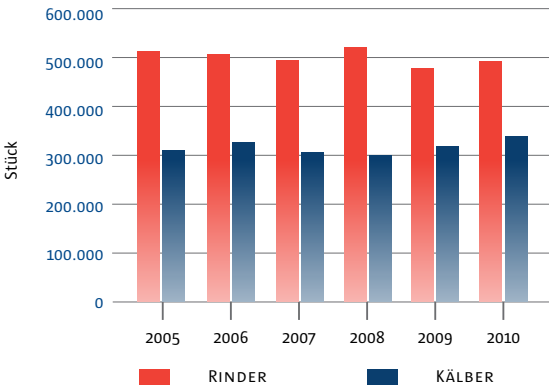
Im Gegensatz zu anderen europäischen Ländern zeichnet in Belgien eine einzige unabhängige Institution für die Sicherheit der gesamten Lebensmittelkette verantwortlich: die Föderale Agentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette (FASNK). Die FASNK integriert alle Kontrollmaßnahmen für Volksgesundheit und Landwirtschaft und überwacht die obligatorischen **Eigenkontrollen** der Operatoren sowie die lückenlose Rückverfolgbarkeit von deren Produkten.



Entwicklung der Schweineschlachtungen (Stückzahlen)

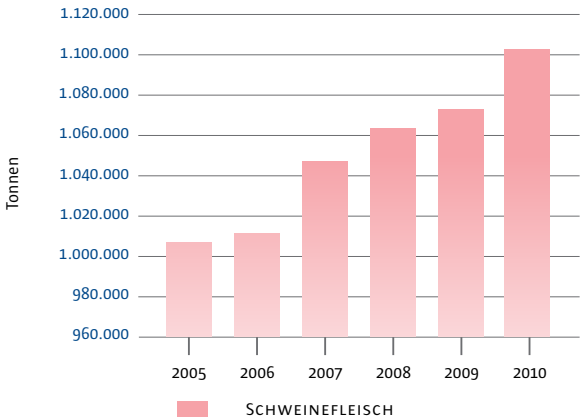


Entwicklung der Rinder- und Kälberschlachtungen (Stückzahlen)

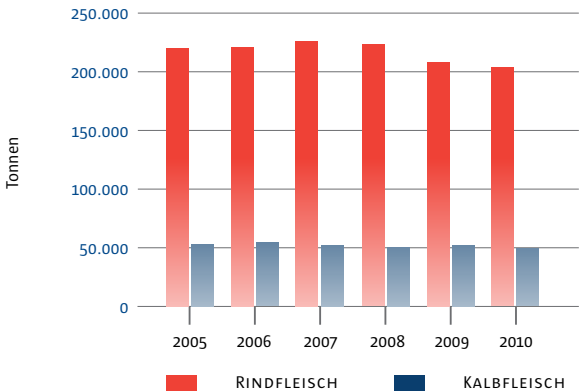


2010 wurden in Belgien 11,9 Millionen Schweine, ca. eine halbe Million Rinder und gut 300.000 Kälber geschlachtet.

Entwicklung der Schweinefleischerzeugung (Karkassengewicht in Tonnen)

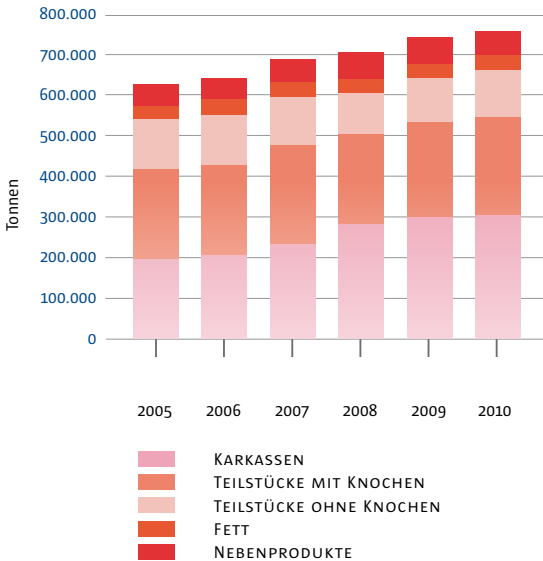


Entwicklung der Rind- und Kalbfleischerzeugung (Karkassengewicht in Tonnen)

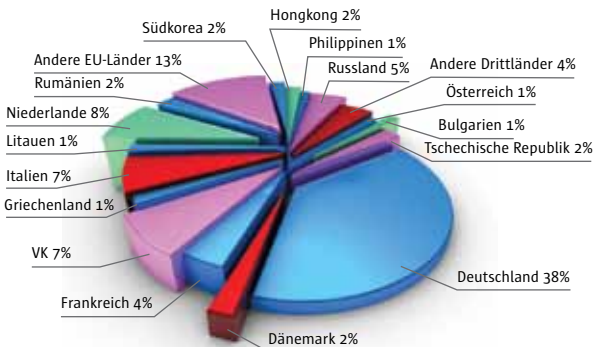


2010 wurden 1,1 Millionen Tonnen Schweinefleisch sowie 256.000 Tonnen Rind- und Kalbfleisch produziert.

Export von Schweinefleisch (in Tonnen)

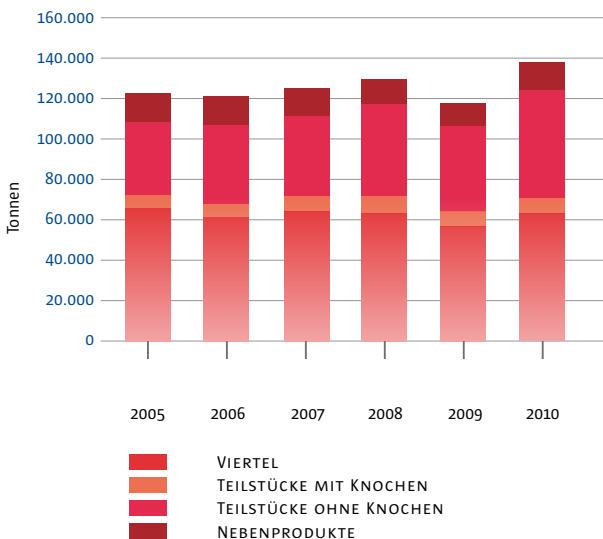


Exportbestimmungen von Schweinefleisch (2010, %)

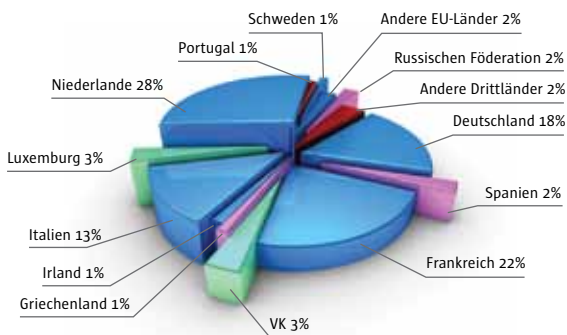


Deutschland ist ein Schlüsselmarkt für Belgien; die Bedeutung von Drittländern und neuen Mitgliedstaaten steigt.

Export von Rind- und Kalbfleisch (in Tonnen)



Exportbestimmungen von Rind- und Kalbfleisch (2010, %)



Die belgischen Rindfleischausfuhren konzentrieren sich hauptsächlich auf die Niederlande, Frankreich und Deutschland. Italien ist wichtigster Kunde für belgisches Kalbfleisch.