



2009

BELPORK VZW JAARVERSLAG 2009



INHOUDSOPGAVE

WOORD VOORAF	3
1. BELPORK	4
1.1 MISSIE, VISIE, WAARDEN EN DOELSTELLINGEN	4
1.2 STRUCTUREN EN WERKING	7
2. CERTUS: KWALITEITSLABEL VOOR VARKENSVLEES	14
2.1 DEELNEMERS	14
2.2 RESULTATEN	16
2.3 INSPECTIES	17
2.4 PROMOTIE	19
2.5 PROJECTEN	20
3. MEESTERLYCK®: GARANTIELABEL VOOR KWALITEITSVLEESWAREN	21
3.1 SYSTEEM	21
3.2 VOORWAARDEN, NORMEN EN CONTROLES	23
3.3 ANALYSERESULTATEN	28
3.4 VERKOOPSRESULTATEN	29
3.5 PROMOTIE	31
4. FINANCIËEL VERSLAG 2009	32

WOORD VOORAF

2009 was voor Belpork vzw opnieuw een jaar van groei en succes. Nagenoeg alle vooropgestelde doelstellingen werden gerealiseerd met als koploper de ruime toename van het aantal deelnemers met 15%. Naar analogie met de voorgaande jaren treden vooral nieuwe producenten toe, waardoor ook het aantal karkassen op certificaat een flinke boost heeft gekregen van maar liefst 23%. Vooral de stijgende vraag vanuit het Duitse Q&S zorgt voor een verhoogde afzet. In 2009 werden 542.862 Certus-karkassen geëxporteerd naar Duitse Q&S-begunstigden. Dit komt overeen met een stijging van 11% in vergelijking met het voorgaande jaar en is een duidelijk signaal voor de blijvende groei van de export aan Certus-vlees.

Naast deze kwantitatieve realisaties werden ook kwalitatieve aspecten nauwgezet opgevolgd. Het aantal uitgevoerde controles werd opgedreven in vergelijking met het voorgaande jaar en het aantal klachten beperkte zich tot een minimum. In 2009 heeft eveneens het project 'Verbetering intrinsieke vleeskwiteit' vorm gekregen. Binnen dit ambitieuze project worden de slachthuizen gedurende twee opeenvolgende jaren opgevolgd en geadviseerd met als doel de kwaliteit van het vlees op een hoger niveau te tillen. Begin 2011 worden de concrete resultaten van dit project verwacht.

Ook voor Meesterlyck was 2009 een bewogen jaar waarin het verbreken van de link met Certus kenmerkend was. Deze had tot gevolg dat de verkoopsresultaten opnieuw in stijgende lijn evolueerden na enkele jaren van dalende cijfers. Een positieve trend, waaraan in 2010 zeker verder zal worden gebouwd. Daarnaast werd eveneens besloten om na zeven jaar de productie van drooggezouten ham stop te zetten. Meesterlyck valt hierdoor terug op een assortiment met twee producten, namelijk kookham en buikspek.

Geen jaareinde, zonder goede voornemens. 2010 heeft alweer heel wat in petto om naar uit te kijken. Vooral de digitalisering van vertrekfiches en het uitbreiden van de mogelijkheden van de bestaande databank zullen bijdragen tot het verfijnen van het huidige Certus-systeem. Daarnaast worden ook het nieuwe lastenboek en interne reglement verwacht in het najaar waarna Certus aan een nieuw hoofdstuk van zijn succesverhaal zal kunnen beginnen. Ook voor Meesterlyck staat ons een hoopvol jaar te wachten waarin vooral de evolutie van de verkoopsresultaten een prominente rol zal spelen.



Bert Bohnen

Voorzitter Belpork vzw

1.1 MISSIE, VISIE, WAARDEN EN DOELSTELLINGEN

MISSIE

Belpork wil de consumptie en het imago bevorderen van het Belgische varkensvlees via het beheer en de certificatie van de kwaliteitslabels Certus (vers vlees) en Meesterlyck (vleeswaren).

Belpork werkt als interprofessionele organisatie op nationaal vlak. Zowel Vlaamse, Waalse als Brusselse producenten, slachthuizen, uitsnijderijen, vleeswarenfirma's en verkooppunten kunnen op vrijwillige basis intekenen op het Certus-label. Ook voor Meesterlyck wordt de Belgische kaart getrokken.

VISIE

Marktgericht werken is ons motto. Waar Belpork in het verleden voornamelijk focuste op rationele elementen als voedselveiligheid en traceerbaarheid, worden voortaan ook meer emotionele aspecten in rekening gebracht. Aandacht voor aspecten zoals milieu en dierenwelzijn kadert in onze bredere visie van maatschappelijk verantwoord produceren. Belangrijk hierbij is om het ganse kwaliteitsgebeuren te kaderen in de geldende tijdsgeschiedenis, mits het stevast bewaken van het evenwicht tussen de kosten en de meerwaarde voor de betrokken Certus-deelnemers.



WAARDEN

DEMOCRATISCH Belpork is een democratisch gestuurde organisatie. Alle partijen van de hele productiekolom zijn betrokken. Inspraak en overleg zijn de hoekstenen van de werking van Belpork.

INTEGER Belpork wenst geen loze beloften te maken aan de consument. De normen en voorwaarden die opgelegd worden, moeten in de praktijk nageleefd en daadwerkelijk gecontroleerd worden.

Het Certus-lastenboek omschrijft de normen en voorwaarden om aan Certus te kunnen deelnemen. De spelregels (algemene werking, aansprakelijkheid, sancties) zijn vastgelegd in het Certus-reglement.

OBJECTIEF Belpork handelt steeds als een objectieve en competente certificatie-instelling. Onze BELAC-accreditatie voor productcertificatie (EN 45011) is hiervan het beste bewijs.

KLANTGERICHT Belpork plaatst de klant op de eerste plaats. Naast de consument wordt ook elke Certus-deelnemer door Belpork als klant aanzien.

TRANSPARANT Als moderne organisatie legt Belpork in haar beleid de nadruk op transparantie en openheid. Hierdoor willen we als organisatie niet alleen zichtbaar maken waar we mee bezig zijn maar ook de toegankelijkheid vergroten voor de achterban. Deze openheid manifesteert zich op verschillende vlakken: het betekent bijvoorbeeld het betrekken van alle schakels in de adviesraad, maar ook het hanteren van een heldere communicatiestijl. Regels zijn er alleen waar nodig met als gevolg dat (aan)vragen op een vlotte en makkelijke manier kunnen worden afgehandeld.

Het lastenboek en het intern reglement zijn publiek beschikbaar, en alle interne procedures staan duidelijk beschreven in een kwaliteitshandboek.



DOELSTELLINGEN EN REALISATIES 2009

Tijdens de jaarlijkse “management review” worden de doelstellingen van het voorbije jaar besproken en geëvalueerd.

CERTUS-VLEESKWALITEIT VERDER VERBETEREN EN WETENSCHAPPELIJK ONDERBOUWEN

In 2007 werd het project ‘verbetering intrinsieke vleeskwiteit’ op touw gezet met als doel een smakelijker en sappiger stukje Certus-varkensvlees af te leveren. Na het uitvoeren van de eerste audits in 2008 bleek het noodzakelijk om snel en grondig invulling te geven aan dit project.

Begin 2009 werd besloten gedurende 2 opeenvolgende jaren drie audits per jaar, per slachthuis uit te voeren waardoor het project onmiddellijk van start kon gaan. De resultaten worden verwacht in het voorjaar van 2011.

EEN JAARLIJKSE GROEI VAN MINIMUM 10% VOLHOUDEN

Net zoals in 2008 werd dit jaar de vooropgestelde minimale groei ruimschoots overschreden. Het aantal Certus-deelnemers werd vooral aangevuld met nieuwe varkensproducenten en steeg opnieuw met 15%. Daarnaast nam ook het aantal gecertificeerde karkassen toe met 23,5%. Deze positieve trend is voornamelijk toe te schrijven aan de blijvende vraag vanuit Q&S.

BENCHMARKING MET BUITENLANDSE KWALITEITSSYSTEMEN

In 2009 werd beoogd om het Certus-label te vergelijken met bepaalde buitenlandse kwaliteitssystemen. Via deze techniek kan gezocht worden naar eventuele samenwerkingen of opportuniteiten die kunnen bijdragen tot een optimalisatie

van het kwaliteitssysteem. Uit praktische overwegingen werd deze oefening nog niet gemaakt, maar werd besloten om de focus te leggen op duurzaamheidsaspecten eerder dan op het vergelijken van standaarden.

BEHOUD BELAC-CERTIFICATIE

Sinds 2004 beschikt Belpork vzw over een accreditatie die haar de formele erkenning geeft bekwaam te zijn om een certificaat uit te reiken. Deze erkenning werd begin 2009 bevestigd. De Belac-audit resulteerde in geen enkele A non-conformiteit en slechts 4 B non-conformiteiten die resoluut werden bijgestuurd.

UITBREIDING NIEUW LASTENBOEK CERTUS

Reeds in het jaarverslag 2008 werd duidelijk dat er een nauwere samenwerking nodig is tussen de Sectorgids ‘Dierlijke Productie (Algemeen deel en module ‘Varkens’)’ en Certus. Begin 2009 werd hier invulling aan gegeven door de Sectorgids op te nemen in het Certus-lastenboek. Om tegemoet te komen aan de eisen van Q&S werden eveneens de bijkomende punten van CodiplanPlus afzonderlijk opgenomen in het nieuwe lastenboek.

Combi-audits worden door deze integratie mogelijk gemaakt waardoor onnodige controles kunnen worden vermeden.

HET AANTAL KLACHTEN BEPERKT (MAX. 5%) HOUDEN

In 2009 werden slechts 4 klachten geformuleerd op een totaal van 2.414 deelnemers. Hierdoor daalt het percentage van 0,19% in 2008 tot 0,17% in 2009 aangezien het aantal deelnemers het voorbije jaar opnieuw is toegenomen.

1.2 STRUCTUREN EN WERKING

2009 bracht opnieuw een aantal wijzigingen met zich mee in de interne structuur van Belpork vzw. Erik Notaert werd begin 2009 vervangen door Caroline Remory. Zij volgt hem op als adjunct kwaliteitsverantwoordelijke Certus/Meesterlyck en neemt ook een deel van het algemeen secretariaat voor haar rekening. Anita Verlinden vervoegde het team ter vervanging van Miet Princen tijdens haar zwangerschapsverlof.

Walter Vandepitte gaf zijn ontslag als bestuurder en als voorzitter van Belpork vzw. Hij wordt opgevolgd door Bert Bohnen die op 02/07/2009 officieel tot nieuwe voorzitter wordt benoemd. Het bestuursmandaat voor VLAM blijft voorlopig open.



INTERNE WERKING

ALGEMENE VERGADERING

De leden van de Algemene Vergadering van Belpork vzw vertegenwoordigen op een evenwichtige wijze de meest representatieve beroepsorganisaties uit de Belgische varkensvleesproductie- en commercialisatiekolom.

Om de band met VLAM als promotieorganisme te verzekeren, maken ook alle leden van de Sectorgroep "varkens" van VLAM automatisch deel uit van de Algemene Vergadering van Belpork.

Op 26/05/2009 vond de Algemene Vergadering van Belpork plaats. De jaarrekening 2008 en de begroting 2009 werden goedgekeurd. Gezien het ontslag van Walter Vandepitte als bestuurder en voorzitter van Belpork vzw, heeft een buitengewone Algemene Vergadering plaats gevonden op 02/07/2009. Bert Bohnen werd hier tot nieuwe voorzitter van Belpork vzw benoemd door de Raad van Bestuur.

LEDEN VAN DE ALGEMENE VERGADERING (PER 31/12/2009)

ORGANISATIE	VERTEGENWOORDIGER
ABS (Algemeen Boerensyndicaat)	Steven Lafaut
	Maddy Deschoemaeker
	Lucien De Clercq
BEMEFA (Federatie van Mengvoederfabrikanten)	Koen Nackaerts
	Erik Hoeven
	Yvan Dejaegher
BB (Boerenbond)	Bert Bohnen
	Jozef Maesen
	Luc Messely
FEBEV (Federatie van het Belgisch Vlees)	Sofie Goossens
	Thierry Smagghe
	Luc Verspreet
FEDIS (Federatie van de Distributieondernemingen)	Alain Verhaeghe (tot 02/07/2009)
	Marc Vromman
FENAVIAN (Federatie der Fabrikanten van Vleeswaren en Vleesconserven)	Koen Vangooidsenhoven
Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België	Carine Vos
	Romain Van De Pol
VDV (Verbond voor Voedingsdetaillisten)	Luc Vogels
VEVA (Vereniging van Varkenshouders)	Marianne Vandenberghe
VLAM (Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing)	René Maillard
	Walter Vandepitte (tot 02/07/2009)
VVS (Vlaams Varkensstamboek)	Herman Vets

RAAD VAN BESTUUR

Inspraak en overleg vormen de basis bij het beheer en de certificatie van de kwaliteitslabels Certus en Meesterlyck. In de Raad van Bestuur zijn daarom alle betrokken schakels van de varkensvleeskolom vertegenwoordigd. Om de onafhankelijkheid van Belpork te waarborgen, kunnen (potentiële) deelnemers aan het Certus-label geen bestuurdersmandaat vervullen. Alleen personeelsleden van de betrokken beroepsorganisaties komen in aanmerking voor een mandaat in de Raad van Bestuur.

Taken:

- het uitstippelen van het algemeen beleid van de organisatie
- het financieel beleid
- de goedkeuring en de validatie van het Certus-lastenboek, het Certus-reglement en het controleschema
- de delegatie van de certificatieactiviteiten
- het aanstellen van inspectieorganismen belast met het uitvoeren van de Certus-controles
- het benoemen van de leden van de adviesraad, de certificatiecommissie, de secretaris en de kwaliteitsverantwoordelijke
- het opzetten van nieuwe initiatieven.

De Raad van Bestuur kwam in 2009 vijf maal samen. Drie keer gebeurde dit met als voorzitter Walter Vandepitte. Daarna werd het voorzitterschap waargenomen door Bert Bohnen.

LEDEN VAN DE RAAD VAN BESTUUR (PER 31/12/2009)

ORGANISATIE	VERTEGENWOORDIGER
ABS	Lucien De Clercq
BEMEFA	Yvan Dejaegher (ondervoorzitter)
BB	Bert Bohnen (voorzitter)
FEBEV	Thierry Smagghe
FEDIS	Alain Verhaeghe (tot 02/07/2009)
FENAVIAN	Koen Vangoidsenhoven
Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België	Carine Vos
VEVA	Marianne Vandenberghe (ondervoorzitter)
VLAM/BMO	René Maillard
VLAM	Walter Vandepitte (tot 02/07/2009)

DAGELIJKS BESTUUR

Het Dagelijks Bestuur bestaat uit de voorzitter en ondervoorzitters van de Raad van Bestuur. VLAM bekleedt een waarnemersmandaat in het Dagelijks Bestuur.

Het Dagelijks Bestuur wordt belast met volgend takenpakket:

- de voorbereiding en opvolging van de statutaire vergaderingen
- het nemen van beslissingen bij hoogdringendheid, te bekrachtigen op de eerstvolgende Raad van Bestuur

- door de Raad van Bestuur te bepalen uitvoerende personeelsaangelegenheden
- goedkeuring van samenwerkingsprotocollen beneden het bedrag te bepalen door de Raad van Bestuur
- bijzondere opdrachten en delegaties vanwege de Raad van Bestuur.

Het Dagelijks Bestuur bepaalt de agenda van de Raad van Bestuur en is eveneens vijf maal samengekomen in 2009.

LEDEN VAN HET DAGELIJKS BESTUUR (PER 31/12/2009)

ORGANISATIE	VERTEGENWOORDIGER	HOEDANIGHEID
BEMEFA	Yvan Dejaegher	Ondervoorzitter Belpork vzw
VEVA	Marianne Vandenberghe	Ondervoorzitter Belpork vzw
BOERENBOND	Bert Bohnen	Voorzitter Belpork vzw



ADVIESRAAD

Belpork hecht veel belang aan de input van personen die met beide benen in de praktijk staan. De leden van de adviesraad brengen die expertise aan en geven mee vorm aan de normen en voorwaarden binnen de vzw. Zo weet Belpork zich geruggensteund door de sector.

Daarnaast bestaat de taak van deze adviesraad erin om de werking van het Certus-kwaliteitssysteem op geregelde tijdstippen te evalueren en de Raad van

Bestuur hierover te adviseren. Voor specifieke technische onderwerpen kan de adviesraad zich laten bijstaan door een werkgroep van experts (samenstelling ad hoc naargelang de vereiste expertise).

In 2009 maakte Tom De Winter de overstap van SGS naar Codiplan met als gevolg dat hij Paul De Winter opvolgde als lid van de adviesraad. Voor Delhaize verliet Tine Heylen de adviesraad. Dit mandaat werd voorlopig nog niet opgevuld.

LEDEN VAN DE ADVIESRAAD (PER 31/12/2009)

ORGANISATIE	NAAM
OIVO	Marc Vandercammen
Delhaize	
SGS Agrilab	Tom De Winter (tot 05/2009)
Codiplan	
Covavee	Marc Vandebroeck
FEBEV	Luc Verspreet (ondervoorzitter)
Labo Kwaliteitszorg i/d Dierlijke Productie van de KULeuven	Rony Geers
BB	Jef Maesen (voorzitter)
Quality Partner	Julien Mahieu
ABS	Franky Vanroose
VEVA	Koen De Baets
Vanden Avenne	Nik Galle
Danis	Martin Fockedey
Ter Beke – Pluma	Guido Bresseleers

BEROEPSCOMMISSIE

Wanneer een klachtenbehandeling niet resulteert in een aanvaardbare oplossing voor de betrokkene, kan deze beroep aantekenen. Zijn of haar dossier wordt dan voorgelegd aan de beroepscommissie. Hierbij krijgt diegene die het beroep aantekent de kans om zijn of haar dossier te behartigen, alsook de andere partijen (vb. certificatiecommissie en/of inspectieorgaan). Na beraad volgt de beslissing van de beroepscommissie, die bindend is voor alle partijen.

Tot op heden is de beroepscommissie nog nooit moeten samenkomen.

SECRETARIAAT

Het secretariaat is het uitvoerend orgaan van Belpork. Het verzekert de dagelijkse opvolging van de certificatie en voert de beslissingen van de Raad van Bestuur uit.

VLAM, DE PROMOTIONELE MOTOR VAN HET CERTUS- EN HET MEESTERLYCK-LABEL

VLAM (Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing) is naast de facilitator ook de promotionele partner van Belpork. Het is de "Sectorgroep varkens" van VLAM die de marketingstrategie en -acties uitstippelt voor het Certus- en Meesterlyck-label.

Belpork en VLAM werken als partners, ieder met zijn eigen opdracht en verantwoordelijkheden. Het beheer en de certificatie van het Certus- en Meesterlyck-label zijn de verantwoordelijkheden van Belpork. VLAM staat op zijn beurt in voor de promotie van Certus en Meesterlyck.



FOCUS OP VERBETERING

INTERNE AUDIT

Regelmatig wordt de werking van Belpork onder de loep genomen. Via een intern controlesysteem wordt nagegaan of alle certificatieprocedures nauwgezet toegepast worden. Tevens geeft de interne audit de aanzet voor de implementatie van operationele verbeterprocessen. Minstens één keer per jaar wordt deze interne audit georganiseerd door de kwaliteitsverantwoordelijke. Het rapport en de adviezen worden besproken in de Raad van Bestuur.

EXTERNE ACCREDITATIE

Hoe weet je of een certificaat terecht wordt toegekend? Als uitreiker van het Certus-certificaat moet Belpork immers ook op haar beurt aan bepaalde kwaliteitseisen voldoen.

En die zijn er. Belpork is voor haar certificatie-activiteiten geaccrediteerd volgens de norm EN 45011. Deze accreditatie is de formele erkenning dat je als organisatie bekwaam bent om een certificaat uit te reiken.

De overheidsinstelling BELAC die de accreditatie uitreikt, onderwerpt Belpork regelmatig aan externe audits. De onpartijdigheid en deskundigheid van de organisatie worden tijdens deze audit grondig nagekeken. Sinds 2004 is Belpork geaccrediteerd en deze erkenning werd in 2009 bevestigd.



OPVOLGING TEVREDENHEIDSENQUÊTE

In het jaarverslag van 2008 werden uitgebreid de resultaten toegelicht van de tevredenheidsenquête. Hieruit zijn een aantal punten gebleken die voor verbetering vatbaar waren. Vooral de noodprocedure en de nieuwsberichten via Tracy bleken tekort te schieten, maar ook de telefonische bereikbaarheid kon beter. Dit laatste probleem is vooral te wijten aan de werking van de algemene telefooncentrale waardoor Belpork moet terugvallen op externe instanties om dit probleem te verhelpen. De werking van Tracy werd echter wel bijgestuurd met als gevolg dat de berichtgeving momenteel duidelijker en eenvoudiger wordt overgebracht.

NIEUWE BACKOFFICE

Het in voege treden van de nieuwe backoffice eind 2008 heeft duidelijk zijn vruchten afgeworpen. Het systeem laat toe om meer gegevens in te brengen wat een sterk pluspunt is gezien de continue uitbreiding van het aantal participanten. Daarenboven werd ook de gebruiksvriendelijkheid geoptimaliseerd. Gegevens kunnen in een mum van tijd in statistieken worden omgezet, maar ook aan de weg naar automatisatie werd verder gebouwd.

De nieuwe backoffice laat ons algemeen toe om sneller en efficiënter te werk te gaan; een prioriteit binnen Belpork waar we graag nog een verlengstuk aan breien.

2. CERTUS: KWALITEITSLABEL VOOR VARKENSVLEES

2.1 DEELNEMERS

Ten opzichte van 2008 steeg het totaal aantal erkende Certus-deelnemers dit jaar opnieuw met 15%. Het jaar 2009 werd afgesloten met een totaal van 2.414 deelnemers (2.102 participanten in 2008). Naar analogie met de vorige jaren, nam ook dit jaar vooral het aantal varkenshouders toe. Certus kent 317 nieuwe erkende producenten en heeft ook een nieuw slachthuis mogen verwelkomen. Aan het eind van 2009 werden echter vijf verkooppunten minder geteld en werd één uitsnijderij geschrapt.

Deze deelnemers zijn allen aangesloten bij één of meerdere van de 18 erkende groeperingen die het fundament vormen van het Certus-systeem. Zij vertegenwoordigen samen 1.913 varkenshouders, 19 slachthuizen, 35 uitsnijderijen, 27 vleeswarenfabrikanten en 420 verkooppunten.



EVOLUTIE VAN HET AANTAL ERKENDE BEDRIJVEN

	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
Varkenshouders	282	397	509	840	1.088	1.259	1.596	1.913
Slachthuizen	16	18	18	20	17	15	18	19
Uitsnijderijen	34	48	51	53	42	33	36	35
Vleeswarenfabrikanten	11	15	22	26	30	29	27	27
Verkooppunten	207	241	342	433	494	496	425	420
Totaal	550	719	942	1.372	1.671	1.832	2.102	2.414

AANTAL VARKENSPRODUCENTEN BLIJFT TOENEMEN

Jaar na jaar blijft het aantal varkensproducten spectaculair toenemen. Indien deze trend zich verder zet in 2010 zal de kaap van 2000 erkende varkensproducenten worden bereikt en kunnen we zeggen dat ongeveer één derde van de Belgische varkensbedrijven het Certus-label draagt.



VERKOOPPUNTEN

De Delhaize-groep blijft bij uitstek de grootste afnemer van Certus-varkensvlees in België.

Het Certus-label ressorteert al jaren onder het door Delhaize ontwikkeld koepellabel "controle en origine". Dit label staat onder toezicht van onafhankelijke organisaties. Alle producten waarvan een onberispelijke kwaliteit en een onfeilbare traceerbaarheid van productie tot verkoop kan gegarandeerd worden, dragen dit logo. Delhaize selecteert hierbij alleen die labels die een meerwaarde voor hun klanten bieden. Voor vers varkensvlees is Certus al sinds 2002 de uitverkorene.

Alle verkooppunten worden ondersteund met Certus-promotiemateriaal. De lijst van erkende verkooppunten is terug te vinden op de website www.certus.be.

2.2 RESULTATEN

EVOLUTIE VAN HET AANTAL CERTUS-KARKASSEN

Net zoals in 2008 bleek 2009 een jaar te worden waarin een recordaantal karkassen op certificaat werden gezet. Dit jaar werden ruim 1,75 miljoen karkassen onder het Certus-label genoteerd wat een stijging van 23,5% is ten opzichte van het voorgaande jaar.



CERTUS & EXPORT

De stijging van het aantal Certus-karkassen is opnieuw het gevolg van de groei van de Certus-export naar Duitsland. De aanvaarding van Certus door het Duitse kwaliteitslabel Q&S speelt hierbij een cruciale rol. Hierdoor kunnen Belgische exporteurs die Certus-erkend zijn, zonder extra audits en bijkomende kosten, Certus-vlees aan de Duitse klant leveren. Deze kan op zijn beurt het vlees op de markt brengen onder het Q&S-label.



Q&S - Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel

Voor de uitvoer van Certus-vlees naar Duitsland gelden dezelfde voorwaarden en modaliteiten als voor een binnenlandse levering, met dit verschil dat de Duitse bestemming enkel Q&S-erkend moet zijn. Om als Q&S-waardig aanvaard te worden, moet Certus-vlees met een origineel Certus-certificaat (karkassen) of met een originele Certus-leveringsbon (technische deelstukken) geëxporteerd worden.

In 2009 werden 542.862 Certus-karkassen geëxporteerd naar Duitse Q&S-begunstigden. Dit stemt overeen met een stijging van 11% ten opzichte van het voorgaande jaar. Het exporttaandeel aan karkassen vertegenwoordigt daarenboven 31% van het totaal aantal geslachte Certus-karkassen.

Niet alleen Certus-karkassen gaan richting Duitsland, ook technische deelstukken worden uitgevoerd. In totaal werden dit jaar 27.400 ton aan technische deelstukken (nekken, buiken, ruggen, schouders, hammen, enz.) geëxporteerd door Certus-erkende uitsnijderijen naar Duitsland. Ook dit aandeel is behoorlijk gestegen in vergelijking met vorig jaar (+57%).

Het is dan ook essentieel dat de buitenlandse klanten goed worden geïnformeerd over Certus. Een speciale afdeling binnen VLAM, Belgian Meat Office (BMO), verzorgt deze exportgerichte business-to-business-communicatie.

2.3 INSPECTIES

CONTROLE OP IEDERE SCHAKEL IN DE KETEN

De Certus-controles omvatten de volledige keten: van het veevoeder (indirect) tot het verkooppunt. Alleen na een gunstige toetredingscontrole krijgt een kandidaat-varkenshouder het Certus-label toegekend. Na erkenning krijgt iedere Certus-producent, ieder rechtstreeks beleverd verkooppunt en iedere vleeswarenfabrikant minstens eenmaal per jaar een onverwachte controle. Elk Certus-erkend slachthuis en elke uitsnijderij worden om de twee maanden gecontroleerd. De centraal beleverde verkooppunten krijgen om de twee jaar een controle.

De audits worden uitgevoerd aan de hand van gestandaardiseerde Certus-checklisten, waardoor iedere audit uniform verloopt. De parameters, de methode, de plaats van de controle en de frequentie zijn eenduidig vastgelegd in het Certus-controleschema.

DE CONTROLEKOSTEN

In 2009 werd door Belpork een totaal bedrag van 469.407 euro besteed aan controles voor het Certus-label. Dit bedrag wijkt enigszins af van de kost die werd opgenomen in de resultatenrekening aangezien hierbij een correctie werd gemaakt voor het jaar 2008.

De kosten van de controles en de certificatie worden gedragen door de deelnemers en worden door Belpork gefactureerd aan de groepering. Een toetredingscontrole bij een varkenshouder kost 300 euro (excl. btw). Het geheel van de periodieke controles wordt gefinancierd via een forfaitaire bijdrage per karkas dat onder het Certus-label gecommercialiseerd wordt. Op 1 januari 2009 werd deze bijdrage verlaagd van 0,69 euro naar 0,65 euro (excl. btw) per karkas.

AANTAL CONTROLES IN 2009

In 2009 werden in opdracht van Belpork in totaal 2.554 controles uitgevoerd door SGS en Quality Partner. De meerderheid (1.850) van deze controles vonden plaats bij de varkenshouders.

AANTAL UITGEVOERDE CONTROLES IN 2009

	Totaal
Producent	1.850
Slachthuis	146
Uitsnijderij	288
Vleeswarenfirma	24
Verkooppunt	246



SANCTIES

Sinds de wijziging van het sanctiereglement in 2006, blijft het totale bedrag dat jaarlijks wordt geïnd uit financiële sancties verder dalen. In 2008 bedroeg dit cijfer 14.743 euro, terwijl we in 2009 een totale som van 13.954 euro hebben ontvangen. We kunnen dan ook besluiten dat het sanctiereglement zijn vruchten afwerpt en jaar na jaar zorgt voor een verdere sensibilisering van de deelnemers.

De filosofie van de spelregels is dat iedere Certus-deelnemer geresponsabiliseerd wordt. Zo draaien diegenen die zich niet houden aan de afspraken op voor de bijkomende controlekosten. Bij aanhoudende overtredingen wordt telkens strenger opgetreden door het opbouwen van de sancties.

Voor overtredingen op microbiologische normen, vastgesteld in het slachthuis of de uitsnijderij, volgen extra staalnames, waarvoor de kosten doorgerekend worden aan de groepering.

In 2009 verloren drie Certus-deelnemers (twee producenten en één verkooppunt) hun erkenning. De redenen hiervoor bij de varkenshouders waren niet conforme DNA-resultaten (stressnegativiteit) (1), geen slacht- en keuringsgegevens en geen verstrooiingsmateriaal (1).

Een verkooppunt werd uitgesloten omdat het niet voldeed aan de Certus-normen voor tracering.

EVOLUTIE SOORTEN CONTROLES 2006-2009

	2006	2007	2008	2009
Controles (toetreding en periodiek)	1.977	2.299	2.284	2.141
Hercontroles	262	455	499	413
Uitsluitingen	1	9	8	3



2.4 PROMOTIE

NIEUWE TV-SPOT

Het Certus-label staat niet enkel voor controle, hygiëne en dierenwelzijn, maar wil de consument ook een smakelijk en sappig stukje varkensvlees aanbieden. Het thema "smaak" stond daarom centraal in een gloednieuw TV-spotje dat in het najaar 2009 te zien was op de zenders Eén, Canvas, Vitaya, La1, La2 en RTL. Net zoals de vorige spotjes, was ook dit ludieke spotje in 3D-animatie opgenomen. We zagen de Certus-varkentjes vertoeven in een smaakvol ingericht interieur. Op het einde krijgt de dame des huizes een diamant als cadeau. Een diamant schittert meer dan welke andere edelsteen ook en getuigt van goede smaak. Varkens van Certus hebben smaak, letterlijk en figuurlijk!

Aansluitend bij deze campagne, konden de Delhaize klanten genieten van een speciale Certus-actie: 50 pluspunten bij aankoop van minimum 6 euro Certus-varkensvlees. Deze actie werd aangekondigd via harmonicafolders op de Certus-verpakkingen.

WAT BETEKENT CERTUS VOOR DE CONSUMENTEN?

Na acht jaar campagne blijken veel Belgische consumenten het Certus-label te kennen. Uit onderzoek van InSites Consulting bleek de naambekendheid 38% en de logobekendheid 51% te bedragen. De totale bekendheid (naam en/of logo) bedraagt 57% (49% in 2007). Certus wordt door de meerderheid van de ondervraagden geassocieerd met gecontroleerd kwaliteitsvarkensvlees. 50% van de ondervraagden herinnert zich de Certus-campagne. De campagne kreeg bij deze groep een score van 7,7 op 10, wat hoog is in vergelijking met andere VLAM-campagnes.



2.5 PROJECTEN

PROJECT VERBETERING VLEESKWALITEIT

Reeds in het vorige jaarverslag werd aangekondigd dat Certus de ambitie heeft om de vleeskwiteit naar een hoger niveau te tillen. Het project 'Verbetering vleeskwiteit' werd hiervoor in 2006 boven de doopvont gehouden en bracht reeds aan het licht dat voornamelijk aandacht moet besteed worden aan welzijnsfactoren.

In 2009 werd dit project verder geconcretiseerd en werd besloten om gedurende twee opeenvolgende jaren audits te verrichten in de slachthuizen. Hier zullen alle factoren die een impact kunnen hebben op de vleeskwiteit onder de loep worden genomen en dit driemaal per jaar per slachthuis.

Een specifiek advies per slachthuis werd eveneens voorzien zodat ieder slachthuis exact geïnformeerd werd over wat kan gebeuren om de huidige situatie te optimaliseren. Het project wordt afgerond begin 2011 en wordt afgesloten met een algemene infosessie voor de directie en kwaliteitsverantwoordelijken van de deelnemende slachthuizen.

DUURZAAMHEIDSPROJECT

Eén van de kwaliteitsdoelstellingen voor 2009 bestond erin om het project rond benchmarking verder uit te breiden. Na een succesvolle vergelijking met het Duitse Q&S-label, zouden ook andere buitenlandse kwaliteitssystemen worden afgewogen ten opzichte van het Certus-label.

Er werd echter beslist om dit even te laten rusten en om de focus te leggen op het thema duurzaamheid. Hiervoor werd reeds een werkgroep opgericht die het project verder zal concretiseren in het jaar 2010.



3. MEESTERLYCK®: GARANTIELABEL VOOR KWALITEITSVLEESWAREN

3.1 SYSTEEM

Het Meesterlyck-label heeft als doel superieure kwaliteit te garanderen voor een aantal verschillende soorten Belgische vleeswaren. De erkenning gebeurt door Belpork, die eveneens de eigenaar is van het als Europees Gemeenschapsmerk geregistreerd logo.

De erkenning is gebaseerd op 4 pijlers:

- Een **licentieovereenkomst**, die de gebruiksmodaliteiten omschrijft. Dit contract wordt afgesloten tussen Belpork en de vleeswarenfabrikant die het Meesterlyck-label wenst te gebruiken.
- Voorwaarden en **normen** per vleeswarensort voor het productieproces en het eindproduct. Deze eisen gaan verder dan wat wettelijk verplicht is.
- Regelmatige, rigoureuze en onaangekondigde **controles** van het productieproces en het eindproduct. Deze controles gebeuren zowel bij de fabrikant als op het niveau van de distributie.
- Een **sanctiesysteem** dat de deelnemers financieel responsabiliseert wanneer de normen en voorwaarden niet worden gerespecteerd.

VLAM, het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing, voert de promotie voor het Meesterlyck-label.



DE HISTORIEK

Het Meesterlyck-label werd in 1992 door de Nationale Dienst voor Afzet van Land- en Tuinbouwproducten (NDALTP) opgericht als reactie op diverse schandalen over de kwaliteit van gekookte ham op de Belgische markt. Om de negatieve spiraal van alsmaar goedkopere producten van mindere kwaliteit te doorbreken, ontwikkelde men in samenspraak met de vleeswarenssector het Meesterlyck-concept. In de loop van de jaren werd het systeem regelmatig verfijnd en strenger gemaakt.

Oorspronkelijk was het label enkel voorbehouden voor gekookte ham. In 2002 breidde het gamma echter uit met drooggezouten ham en werden ook de normen en voorwaarden, de controles en het sanctiesysteem grondig herzien. In dat zelfde jaar werd Belpork vzw eigenaar van het Meesterlyck-label, waardoor een strikte scheiding tot stand kwam tussen promotie (VLAM) en erkenning (Belpork). In 2003 vervoegde buikspek als derde en laatste het assortiment van Meesterlyck-vleeswaren.

Op 1 oktober 2009 is de nieuwe licentie van Meesterlyck kookham en buikspek van start gegaan. Vooral het verbreken van de link tussen Meesterlyck en Certus is hierbij kenmerkend. Meesterlyck dient vanaf dat moment enkel nog geproduceerd te worden met vlees van in België geslachte varkens. Daarnaast werd ook in mei 2009 de productie van drooggezouten ham stopgezet. Kookham maakt zoals de voorgaande jaren nog steeds het merendeel uit van de Meesterlyck-verkoop.

DE LICENTIEOVEREENKOMST

De Meesterlyck-licentieovereenkomst beschrijft de voorwaarden en normen, de controles en de sancties. Dit document vormt de contractuele basis voor de samenwerking tussen de deelnemende vleeswarenfabrikant en de organisatie Belpork. Belpork verleent via de licentieovereenkomst het gebruiksrecht van de naam en het Meesterlyck-logo aan de fabrikant.

De belangrijkste punten die in de Meesterlyck-licentieovereenkomst aan bod komen zijn:

- de gebruiksvoorwaarden en -formaliteiten;
- de controleprocedures;
- de procedure voor intrekking en annulering;
- de controlebijdrage;
- de bankwaarborg die als garantie dienst doet;
- het sanctiesysteem dat de financiële responsabilisering van de fabrikant regelt;
- de voorwaarden en de normen.



3.2 VOORWAARDEN, NORMEN EN CONTROLES

De normen en voorwaarden voor de Meesterlyck-producten werden bepaald op basis van een uitgebreide inventarisatie (chemische analyses) van de producten die op de markt te verkrijgen zijn. In samenspraak met de betrokken fabrikanten, onder de koepel van de federatie van de vleeswarenfabrikanten (FENAVIAN), werd op basis hiervan per parameter een norm voorgesteld aan Belpork. De eindbeslissing over de normen en voorwaarden die men opneemt in de licentieovereenkomst, ligt bij Belpork.

De voorwaarden en normen zijn onderverdeeld in drie groepen. Er wordt een onderscheid gemaakt tussen de algemeen geldende normen en specifieke normen. Daarenboven bestaan er specifieke normen op niveau van het productieproces en op niveau van het verkoopklare product.

ALGEMEEN GELDENDE NORMEN VOOR ALLE MEESTERLYCK-PRODUCTEN

- De vleesgrondstof is integraal afkomstig van varkensvlees.
- Het varkensvlees voor de productie van Meesterlyck-vleeswaren is afkomstig van in België geslachte varkens.
- Het Meesterlyck-label en de naam moeten op het product worden aangebracht.



NORMEN VOOR GEKOOKTE MEESTERLYCK-HAM

PRODUCTIEPROCES:

Ham op basis van volledige achterhammen of deelstukken (noot, schenkel, dikke bil, platte bil) van varkens-achterhammen, al dan niet voorgesneden.

EINDPRODUCT:

Chemisch

- Zout (NaCl): max. 2,0 %
- Vocht/eiwit: max. 3,5
- Totaal eiwit – niet eiwitstikstof – collageeneiwit: 88,0 % van totaal eiwit
- Suiker (totaal opgeloste suikers): max. 1,0 %
- Kaliumnitraat: max. 30 mg per kg
- Natriumnitriet: max. 30 mg per kg
- Natriumnitriet + kaliumnitraat: max. 50 mg per kg
- Fosfaat (P₂O₅)/eiwit: max. 2,2 %
- Glutaminezuur: max. 300 mg per kg
- Citraat: max. 100 mg per kg
- Geen vleesvreemde eiwitten, zetmeel, kleurstoffen¹

Bacteriologisch

- Lactobacillen: max. 5.000 per gram
- Enterobacteriaceae: max. 100 per gram
- Salmonella en Listeria monocytogenes: afwezig in 25 gram
- Escherichia coli: max. 10 per gram
- Staphylococci coagulase-positief: max. 100 per gram

1 Niet-tolerante norm die bij non-conformiteit resulteert in de onmiddellijke uitsluiting van de fabrikant voor dit type product.

NORMEN VOOR DROOGGEZOUTEN MEESTERLYCK-HAM

PRODUCTIEPROCES:

- Ham op basis van volledige (noot, schenkel, dikke bil, platte bil) verse varkensachterhammen al of niet voorgesneden.
- Minimumgewicht van de verse ham, opgekuist, zoutklaar: 9,0 kg.
- Minimumdikte van de onderhuidse vetlaag, gemeten aan de buitenzijde van de verse ham, loodrecht op het heupbeen, onder de kogel van het heupgewricht: 1,0 cm.
- Droogzouten gedurende min. 2 weken¹.
- Enkel zout, nitraat, suiker en kruiden mogen aan de ham worden toegevoegd¹.
- Het gebruik van additieven in de voorverpakking is verboden.
- Rijping met het been in de ham¹.
- Minimum rijpingsduur waarbij de ham wordt blootgesteld aan de lucht: 9 maanden¹.

EINDPRODUCT:

- Verkoopklaar product minimaal bestaande uit: noot, bovenbil en onderbil¹.
- Minimumgewicht verkoopklaar product:
 - opgekuist, met been, zonder schenkel: 5,8 kg
 - opgekuist, met been, met schenkel: 6,5 kg

Chemisch

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------|
| • Natriumnitriet + kaliumnitraat: | 50 mg per kg |
| • Vocht/eiwit: | max. 2,3 |
| • Zout (NaCl): | max. 16,0 % op droge stof |

Bacteriologisch

- | | |
|--------------------------------------|--------------------|
| • Enterobacteriaceae: | max. 100 per gram |
| • Salmonella: | afwezig in 25 gram |
| • Listeria monocytogenes: | max. 30 per gram |
| • Escherichia coli: | max. 10 per gram |
| • Staphylococcus coagulase-positief: | max. 10 per gram |

¹ Niet-tolerante norm

NORMEN VOOR MEESTERLYCK-BUIKSPEK

PRODUCTIEPROCES:

Indien het product gerookt wordt, is uitsluitend een natuurlijk rookproces toegelaten. Het gebruik van houtzaagsel van harshoudende houtsoorten of van zaagsel van hout dat reeds voor andere doeleinden heeft gediend, is verboden. Elke injectie van rook of elke onderdompeling in een rookproduct is verboden¹.

EINDPRODUCT:

Chemisch

- Zout (NaCl)/vetvrije droge stof: max. 15,0 %
- Natrium/vetvrije droge stof: max. 5,9 %
- Vocht/eiwit: indien het product de vermelding "gerookt" draagt: max. 2,9
zoniet: max. 3,2
- Suikers (totaal opgeloste suikers): max. 0,5 %
- De som van het natriumnitriet en het kaliumnitraat: max. 150 mg per kg
- Fosfaat (P₂O₅)/eiwit: max. 2,4 %
- Glutaminezuur: max. 400 mg per kg
- Vet: max. 25,0 %

Bacteriologisch

- Enterobacteriaceae: max. 100 per gram
- Salmonella: afwezig in 25 gram
- Staphylococci coagulase-positief: max. 100 per gram
- Listeria monocytogenes: afwezig in 25 gram

¹ Niet-tolerante norm

TRANSPARANTE CONTROLES

De controles worden door Belpork uitbesteed aan drie laboratoria (ECCA, LOVAP en SGS), die beurteilungen de controles uitvoeren. De onaangekondigde staalnamen en analyses gebeuren 5 maal per jaar op alle Meesterlyck-producten. Staalnamen gebeuren zowel bij de distributie (groothandel en grootdistributie) als bij de fabrikant. Audits van het productieproces zijn eveneens voorzien.

Elke non-conformiteit met een bepaalde chemische Meesterlyck-norm wordt automatisch bevestigd door de analyse van het tegenmonster in één van de twee andere labo's. Het voor de fabrikant meest gunstige resultaat wordt in rekening gebracht en gerapporteerd.

De fabrikant ontvangt de analyserapporten van zijn Meesterlyck-product.

Per niet-conform analyseverslag wordt 1.000 euro aangerekend. De wijziging van de doorgerekende kosten is rechtvaardig tegenover de niet-overtreder en billijk tegenover de overtreder van de normen.

De forfaitaire kostprijs per type Meesterlyck-product bedroeg in 2009 2.500 euro, wat aanzienlijk minder is dan voorheen.

De totale controlekost 2009 bedroeg 89.344 euro.

SANCTIES VOOR WIE AFWIJKT VAN DE NORM

Het sanctiesysteem is gebaseerd op:

- Het aanrekenen van een forfaitaire sanctie van 1.000 euro per analyseverslag met niet-conforme analyseresultaten.
- Een directe uitsluiting in geval van vaststelling van een overtreding op een niet-tolerante norm.
- Een uitsluiting voor een bepaald type Meesterlyck-product na drie opeenvolgende vaststellingen van een overtreding van dezelfde tolerante norm.
- Bij vaststelling van een non-conformiteit voor een niet-tolerante parameter of bij frauduleus gebruik, volgt de onmiddellijke intrekking van de licentie en dient een boete van 12.000 euro betaald te worden. Hiervoor kan de bankwaarborg aangesproken worden.

In 2009 rekende Belpork in totaal voor 27.000 euro aan sancties aan.



3.3 ANALYSERESULTATEN

ANALYSERESULTATEN GEKOOKTE HAM

In 2009 werden 99 gekookte hammen gecontroleerd, goed voor 2475 gecontroleerde parameters. Hiervan waren 27 (1,1 %) analyseresultaten niet conform de Meesterlyck-normen.

Opgesplitst per parameter zijn de niet-conforme resultaten als volgt verdeeld: zout (33%), vocht/eiwit (18,5%), fosfaat/eiwit (14,8%), lactobacillen (14,8%), citroenzuur (7,4%), eiwit/totaal eiwit (3,7%), suikers (3,7%) en enterobacteriaceae (3,7%). De andere parameters waren voor 100% in orde.

De gemiddelde analyseresultaten 2009 voor de belangrijkste chemische normen voor gekookte Meesterlyck-ham bedragen:

vocht	72,1 %
eiwit	22 %
vocht/eiwit	3,3
fosfaat	0,47 %
fosfaat/eiwit	2,1 %
zout	1,8 %
suiker	0,56 %

ANALYSERESULTATEN DROOGGEZOUTEN HAM

In 2009 werd 1 drooggezouten ham gecontroleerd, goed voor 3 gecontroleerde parameters. Alle analyseresultaten waren conform met de Meesterlyck-normen. Gezien de stopzetting van de productie in mei 2009 zijn deze gegevens uiteraard niet vergelijkbaar met deze van het voorgaande jaar.

ANALYSERESULTATEN BUIKSPEK

In 2009 werd 11 maal buikspek gecontroleerd, goed voor 163 gecontroleerde parameters. Hiervan waren 6 (3,7 %) analyseresultaten niet conform met de Meesterlyck-normen. De parameter voor vet werd 3 maal overschreden. Op glutaminezuur, enterobacteriaceae en nitraat/nitriet werd telkens één overtreding vastgesteld.



3.4 VERKOOPSRESULTATEN

De loskoppeling van Meesterlyck en Certus brengt niet enkel praktische voordelen met zich mee, maar heeft eveneens een invloed op de verkoopsresultaten. Na enkele jaren van dalende verkoopscijfers, werd in het laatste kwartaal van 2009 een stijging van de verkoop van Meesterlyck-kookham met meer dan 10% waargenomen. De loskoppeling heeft namelijk tal van verkooppunten weten te overtuigen om Meesterlyck opnieuw in hun gamma op te nemen waardoor ook in 2010 een vervolg van deze positieve trend bij de verkoop wordt verwacht.

Eind 2009 waren 18 vleeswarenfabrikanten gemachtigd om producten onder het Meesterlyck-label te commercialiseren. Twee fabrikanten hebben de licentie midden 2009 opgezegd met als gevolg dat

drooggezouten ham uit het assortiment is verdwenen. De verkoopsresultaten kunnen voor dit product dan ook niet vergeleken worden met deze van het voorgaande jaar.

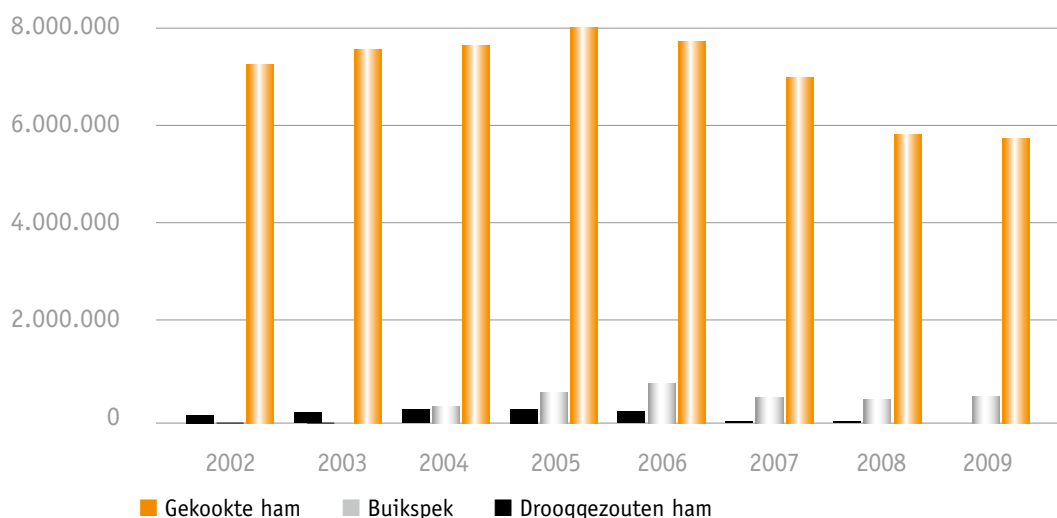
Kookham bleef in 2009 veruit het belangrijkste product in het Meesterlyck-assortiment. In totaal gingen 27 verschillende soorten over de toonbank voor een totaal van 5.775 ton. Daarnaast werd eveneens ruim 515 ton buikspek en 10 ton drooggezouten ham onder het Meesterlyck-label verkocht.

Volgens GfK PanelServices Benelux realiseert het Meesterlyck-label een marktaandeel van ongeveer 15,3% binnen het totale thuisverbruik van kookham.

Meesterlyck is vooral vertegenwoordigd in het segment van de betere kwaliteitsham.

VERKOOPSRESULTATEN MEESTERLYCK-VLEESWAREN 2002-2009

Gewicht (in kg)



	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
Drooggezouten ham (in kg)	165.928	210.397	270.432	285.048	235.624	33.923	36.267	10.570
Buikspek (in kg)	0	0	327.297	613.972	800.751	520.620	485.961	515.676
Gekookte ham (in kg)	7.265.109	7.559.257	7.646.593	8.005.504	7.720.476	7.004.073	5.845.457	5.774.872

LIJST VAN ERKENDE FABRIKANTEN

Naam	B-nr.	Type
Brackenier LBC	B 668	Gekookte ham
D'Argifral	B 353	Gekookte ham
De Keyser Vleeswaren	B 757	Gekookte ham
Detry Frères	B 341	Gekookte ham
Dobbels Vleeswarenfabriek	B 633	Gekookte ham
Favorit	B 308	Gekookte ham
Derwa	B 121	Gekookte ham
Grega	B 670	Gekookte ham
Guina	B 28	Gekookte ham
Guka Delicatessen	B 30	Gekookte ham en buikspek
Imperial Meat Products - Div. Dacor	B 2	Gekookte ham
Luka Vleeswarenfabriek	B 72	Gekookte ham
Lean	B 677	Gekookte ham
Marco-Beth	B 297	Gekookte ham
Ter Beke-Pluma NV, Wommelgem	B 148	Gekookte ham
Ste Rita Vleeswarenfabriek	B 293	Gekookte ham
Ter Beke-Pluma NV, Waarschoot	B 276	Gekookte ham
Vanden Borre	B 209	Gekookte ham
Welda	B 542	Gekookte ham



3.5 PROMOTIE

In 2009 lanceerde VLAM een gloednieuwe promotiecampagne die de authenticiteit van Meesterlyck-ham in de kijker moest zetten. Onder de slogan "Meesterlyck. Goede tradities blijven overeind.", liep zowel in het voorjaar als in het najaar een TV-campagne op de zenders Eén, Canvas, RTL, Club RTL, La1, La2 en Vitaya. In twee verschillende spots werd telkens een viergeslacht opgevoerd, dat de familietradities van ham bereiden (bij de vrouwen) en ham degusteren (bij de mannen) in beeld bracht. Parallel met de TV-campagne werd ook de website www.meesterlyck.be helemaal aangepast aan de nieuwe campagne, met een focus op recepten die bij de verschillende generaties passen.

Meesterlyck-ham mag niet ontbreken op een zomerse picknick en daarom sponsorde Meesterlyck de Radio 2-actie "Picknickzomer".

Zoals bij elke nieuwe campagne werd ook deze nieuwe Meesterlyck-campagne geëvalueerd door een beperkte groep van consumenten. Uit de spot onthoudt men vooral dat Meesterlyck-ham door alle generaties gesmaakt wordt en dat het een traditioneel kwaliteitsproduct is.

En kwaliteit, dat is waar Meesterlyck voor staat natuurlijk!



De controle- en certificatiekosten en de daaraan verbonden administratieve kosten worden uitsluitend gedragen door de deelnemers aan het Certus- en Meesterlyck-label. De opvolging van de boekhouding (btw-aangifte, jaarrekening, enz.) wordt uitbesteed aan SBB Accountants en belastingconsulenten.



BALANS PER 31/12/2009 (IN VERGELIJKING MET 31/12/2008)

Activa	2008	2009	Passiva	2008	2009
Vaste activa	45.623	21.748	Eigen vermogen	898.187	1.417.473
- Immateriële vaste activa	45.623	21.748	- Bestemde fondsen	653.901	898.187
			- Resultaat van het boekjaar	244.286	
			- Overgedragen resultaat		519.286
Vlottende activa	951.202	1.551.458	Schulden	98.637	155.733
- Vorderingen -1 jaar	111.353	133.437	- Schulden -1 jaar	98.637	155.733
- Liquide middelen	838.910	1.418.019			
- Overlopende rekeningen	939	2			
Totaal activa	996.824	1.573.205	Totaal passiva	996.824	1.573.205

RESULTATENREKENING 2009 (IN VERGELIJKING MET 2008)

DEBET	2008	2009	CREDIT	2008	2009
Diensten en diverse goederen	919.544	828.147	Omzet	1.166.222	1.367.474
- Verzekeringen	2.022	2.965	- Toetredingscontroles Certus	79.500	115.300
- Vervoerskosten derden	954	649	- Certificaten Certus	972.744	1.136.220
- Slaghamer Certus	10.690	13.774	- Sancties Certus	14.743	13.954
- Drukwerk	16.264	13.746	- Controlekosten Certus	4.249	0
- Controlekosten Certus	434.312	458.820	- Controlebijdrage Meesterlyck	80.000	75.000
- Controlekosten Meesterlyck	109.367	89.344	- Sancties Meesterlyck	14.000	27.000
- Dossierkost accreditatie	2.873	2.974	- Verkoop promotiemateriaal	986	0
- Aanrekening VLAM (personeel)	162.610	118.103			
- Kantoorbenodigdheden	0	0	Financiële opbrengsten (intresten)	24.907	4.372
- Erelonen	22.421	20.000			
- Erelonen boekhouding	8.736	9.085	Totaal credit	1.191.129	1.371.846
- Verzendingskosten	12.558	10.463			
- Informatica	10.499	20.064			
- Onderzoeksprojecten	72.475	25.000			
- Promotie en communicatie	47.614	40.015			
- Relatiegeschenken, reis- en verblijf- kosten, representatiekosten, GSM	6.149	3.145			
Afschrijvingen, waardeverminderingen	27.299	23.875			
Andere bedrijfskosten	0	220			
Financiële kosten (bankkosten)	0	318			
Totale kosten	946.843	852.560			
Saldo van het boekjaar	244.286	519.286			
Totaal debet	1.191.129	1.371.846			

VERDUIDELIJKING BIJ DE BELANGRIJKSTE POSTEN VAN DE RESULTATENREKENING

UITGAVEN:

DRUKWERK

Het drukwerk voor de traceerbaarheidsdocumenten is een belangrijke kost. Door de digitalisering van de formulierenstroom (TRACY-project) is deze kost sinds 2006 sterk verminderd. Verder stelt het secretariaat alles in het werk om zoveel mogelijk papieren documenten te digitaliseren.

CONTROLEKOSTEN CERTUS

Deze kost is evenredig aan het aantal Certus-deelnemers gezien de controlefrequentie per jaar vastligt. Daar het aantal deelnemers jaarlijks blijft toenemen, groeit de controlekost eveneens mee.

Toch bestaat er een schaalvoordeel gezien het aantal vleesverwerkende bedrijven (en dus de hier uit te voeren controles) niet in dezelfde mate toeneemt als het aantal karkassen op certificaat.

CONTROLE MEESTERLYCK

De controlekosten voor Meesterlyck worden bepaald door het aantal controles en analyses die met een vaste frequentie worden uitgevoerd op alle Meesterlyck-producten in het assortiment.

ONDERZOEKSPROJECTEN

Belpork investeerde in 2009 vooral verder in het project "Verbetering intrinsieke vleeskwiteit". Daarnaast werd ook een bijdrage geleverd bij het onderzoek met betrekking tot castratie.

AANREKENING KOSTEN VLAM

Het betreft de doorrekening van personeelskosten door VLAM vzw voor de drie personen belast met een certificatieopdracht bij Belpork.

PROMOTIE EN COMMUNICATIE

Deze post heeft betrekking op het jaarverslag, de nieuwsbrief, distributiefolders en ander POS-materiaal voor Meesterlyck en Certus.

INKOMSTEN:

TOETREDINGSCONTROLES CERTUS

Voor een toetredingscontrole bij een varkenshouder wordt een forfaitair bedrag aangerekend. Door de sterke groei van het aantal deelnemers liggen de inkomsten beduidend hoger dan in 2008.

het stijgend aantal karkassen op certificaat is ook bij deze post een onverwachte verhoging van de inkomsten te bemerken.

CERTIFICATEN CERTUS

Per karkas gecommmercialiseerd onder het Certus-label wordt 0,65 euro (excl. btw) gefactureerd. Gezien

CONTROLEBIJDRAGE MEESTERLYCK

De jaarlijkse forfaitaire bijdrage (2.500 euro) wordt per type Meesterlyck-product door de fabrikanten aan Belpork betaald.

LIJST ERKENDE GROEPERINGEN

Belliporc NV
 Bens Best Quality NV (Bens NV)
 Bevaporc vzw (Vanderpoorten Vleeshandel BVBA)
 Certibell vzw (De Lokery NV)
 Certus Meat vzw (Slachthuis Torhout)
 Certus-Stepa vzw (Vannieuwenhuyse NV)
 Cornac vzw (Fierens Mengvoeders NV)
 Covastar vzw (Covavee CVBA)
 Debra Quality vzw (Debra-Meat BVBA)
 Decopork vzw (Exportslachthuis De Coster)
 Goossens-Certus vzw (NV Slachthuis Goossens)
 HVN-Meat BVBA (Slachthuis Sint-Truiden)
 Jademo Certus Meat vzw (Jademo NV)
 Martus asbl (Abattoir Marquet SA)
 Porcina Natura et Fides vzw (Noordvlees Van Gool Kalmthout NV)
 Promobel asbl (Detry SA)
 Varkensvlees uw vertrouwen waard vzw (Westvlees NV)
 Z-beef asbl (Derwa SA)

ERKENDE SLACHTHUIZEN EIND 2009

Firma	Plaats	Nummer
Abattoir Marquet SA	Fléron	CE 115
Comeco NV	Hoogstraten-Meer	EG 171
Covameat NV	Heuvelland-Wijtschate	EG 125
De Lokery NV	Lokeren	EG 30
De Rese Roger NV	Zedelgem	EG 111
Detry SA	Aubel	CE 135
Exportslachthuis De Coster	Ruiselede	EG 51
Exportslachthuis Tielt De Brauwer	Tielt	EG 17
Intercom. des abattoirs pub. Liège-Waremme	Luik	CE 83
Noordvlees Van Gool Kalmthout NV	Kalmthout	EG 153
Openbaar Slachthuis Heist-op-den-Berg NV	Heist-op-den-Berg	EG 79
Porc Meat Zele NV (Distriporc)	Zele	EG 184
Slachthuis Geel NV	Geel	EG 130
Slachthuis Genk NV	Genk	EG 144
Slachthuis Goossens NV	Beveren-Leie	EG 82
Slachthuis Sint-Truiden	Sint-Truiden	EG 169
Slachthuis Torhout	Torhout	EG 11
Slachthuis Van Gool Sint-Niklaas NV	Sint-Niklaas	EG 103
Westvlees NV	Westrozebeke	EG 93

ERKENDE UITSNIJDERIJEN EIND 2009

Firma	Plaats	Nummer
Belliporc NV	Geel	EG 130/2
Bens NV	Oevel	F 819
Bonimex NV	Laarne	F 114
Camille Bostijn NV	Ham	F 1044
Claeys Dirk	Deinze	F 208
Covameat NV	Heuvelland-Wijtschate	EG 125/1
Debra-Meat BVBA	Tielt	EG 17/1
Dego CVBA	Zottegem	F 281
Delavi NV	Tielt	F 126
Deom Marc SPRL	Bastogne	F 846
Der Kinderen BVBA	Malle	F 69
Derwa SA	Luik	F 282
Detry SA	Aubel	F 341
Goossens en Zonen NV	Brussel	F 258
Impens NV	Melle	F 709
Jademo NV	Zottegem	F 831
Langeraeet Bernard BVBA	Ruiselede	EG 51/1
Locks NV	Desteldonk	F 1012
Lovenfosse SA	Fléron	CE 115/1
Marmo NV	Diest	F 848
Mues Georges & Co BVBA	Tienen	F 8
New Cobelvian SCRL	Fléron	CE 115
Sega-Meat NV	Wingene	F 1009
Slachthuis Goossens NV	Beveren-Leie	EG 82/1
Star meat NV	Kalmthout	F 215
STVG	Sint-Truiden	EG 169/4
Teugels BVBA	Lebbeke	F 596
Van Bogaert BVBA	Temse	F 763
Van Loo BVBA	Itegem	F 321
Vanderpoorten Vleeshandel BVBA	Beervelde	F 164
Vannieuwenhuysse NV	Kortemark	F 1008
Vleeshandel Thierens NV	Temse	F 986
Westvlees NV	Westrozebeke	EG 93/1
Winckelmans BVBA	Sint-Amands	F 123
Wwe Floru & Zonen NV	Erembodegem	F 10

LIJST ERKENDE VLEESWARENFABRIKANTEN EIND 2009

Firma	Plaats	Nummer
Brackenier LBC NV	Oosterzele	B 668
Champlon Salaisons SA	Tenneville (Champlon)	B 280
Imperial Meat Products – afd. Dacor	Gent (Zwijnaarde)	B 2
D'Argifral	Chaîneux	B 353
Derwa SA	Waremmes	B 121
Detry SA	Aubel	B 341
De Keyser Vleeswaren NV	Knesselare	B 757
Dobbels Vleeswaren NV	Ingelmunster	B 633
Favorit NV	Kapelle-op-den-Bos	B 308
Grega NV	Buggenhout	B 670
Guina NV	Machelen	B 28
Guka Delicatessen	Erembodegem	B 30
Heku NV	Veurne	B 75
Les Nutons SA	Marche-en-Famenne	B 198
Lean BVBA	Wetteren	B 677
Marco-Beth NV	Deinze	B 297
Ter Beke-Pluma NV	Wommelgem	B 148
Salaison du Condroz	Ans (Alleur)	B 807
Schietse NV, Division Salaison St-Hubert	Saint-Hubert	B 619
Ste Rita NV	Vilvoorde	B 293
Ter Beke Fresh Food Group Wanze	Wanze	B 109
Vanden Borre NV	Oudenaarde	B 209
Viangros	Brussel	B 713
Vleeswaren Corma NV	Destelbergen	B 376
Vleeswaren Edno	Wichelen	B 226
Vleeswarenfabriek Luka NV	Vilvoorde	B 72
Welda NV	Oudenaarde	B 542

20
09

Belpork vzw

Koning Albert II-laan 35 bus 54 • B-1030 Brussel
T 02 552 81 44 • www.certus.be • info@belpork.be