Persbericht

‘Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen’ erkend als Europese Beschermde Oorsprongsbenaming

**Het ‘vlees van het rood ras van West-Vlaanderen’ heeft sinds 4 november 2019 een Europese erkenning als ‘Beschermde Oorsprongsbenaming’ (BOB) op zak. Na de ‘Vlaams-Brabantse tafeldruif’ is dit het tweede Vlaams product dat met een BOB erkend en beschermd wordt. Het staat nu mee in het rijtje topstreekproducten als Prosciutto di Parma en de Volaille de Bresse.**

**Benaming ‘vlees van het rood ras van West-Vlaanderen’ strict beperkt**Er gelden strenge voorwaarden om de benaming ‘vlees van het rood ras van West-Vlaanderen’ te mogen gebruiken. De term is enkel toegelaten voor het vers vlees van vrouwelijke dieren tussen de 3,5 en de 8 jaar oud en van ossen tussen de 2 en de 3,5 jaar oud die behoren tot het ras ‘Rood’ en die gefokt en gekweekt werden in de provincie West-Vlaanderen.

**Waarin onderscheidt het vlees zich**De streekgebonden kwaliteit van het vlees is enerzijds te danken aan het ras “Rood”. Dezegrote, zware dieren met een donkere egaalrode haarkleur staan bekend om hun donkerrood vlees met een zeer fijne vezel. Het vlees van het rood ras van West-Vlaanderen onderscheidt zich van ander Belgisch rundvlees door zijn volle, krachtige smaak. Deze smaak is vooral te danken aan de voeding. De runderen worden hoofdzakelijk gevoerd met gras en graslandproducten uit West-Vlaanderen. De dieren verblijven zo lang mogelijk op de weide. Als ze op stal gaan vanwege het gure winterweer krijgen ze ruwvoeders bijgevoederd die voornamelijk op de hoeve geproduceerd zijn.   
De runderen die naar de slacht gaan hebben de tijd gekregen om te groeien en de koeien hebben meerdere kalveren gekregen. Het kalven en zogen draagt bij tot de aanmaak van intramusculair vetten in het vlees. Het vlees van het rood ras van West-Vlaanderen is licht en fijn vetdooraderd. Het vet geeft het vlees een romige toets.

**Stevige reputatie**De volle krachtige vleessmaak van het rood ras van West-Vlaanderen is al heel lang gekend bij gastronomen.Zo zien we de runderen van het ras “Rood” verschijnen op “La carte gastronomique” van Victor Morin in een speciale editie van L’Art Culinaire “Belgique Gourmande” uitgegeven te Parijs in 1899. Voor en na WOII prijkte het vlees van het ras “Rood” gefokt en gekweekt in West-Vlaanderen tussen de gastronomische rijkdommen van België opgenomen in de Guide Gourmand (1939). Later nam de belangstelling wat af maar sinds het begin van de 21ste eeuw is ze groter dan ooit. De interesse voor lokale rassen is sterk toegenomen, niet alleen bij de traditionele veehouders van het ras “Rood” maar ook bij de natuurbeheerders. Ook langs afnemerszijde is de interresse zeer levendig: zowel in West-Vlaanderen, in heel België als in het buitenland.  
De Europese erkenning als ‘Beschermde Oorsprongsbenaming’ (BOB) geeft diteeuwenoud ras een nieuw elan en het Europese BOB-logo op het etiket garandeert de consument ‘Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen’.

**Initiatiefnemers voor erkenning**  
De erkenningsaanvraag voor ‘het vlees van het rood ras van West-Vlaanderen’ gebeurde door de vereniging ‘Studie- en Documentatiecentrum voor de Vlaamse Rundveerassen werkgroep ‘Rood’ van CRV Vlaanderen vzw’. De betrokken veehouders hebben steeds ingestaan voor het behoud van dit traditionele ras in de provincie West-Vlaanderen. Het ras ‘Rood’ werd in 2001 erkend als bedreigd rundveeras. In 2012 werd het ‘Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen’ reeds erkend als Vlaams traditioneel streekproduct.

De vereniging werkte nauw samen met het Steunpunt Streekproducten van VLAM en het Departement Landbouw en Visserij voor de samenstelling van het BOB-aanvraagdossier.

**Europese bescherming**Europa streeft er naar haar gastronomisch erfgoed te behouden en te beschermen tegen misbruik en namaak. De Europese labels vormen een erkenning voor streekproducten met een bijzondere kwaliteit of reputatie gelinkt aan een geografische oorsprong. In tegenstelling tot het Vlaamse label moeten producenten zich verenigen om een Europese erkenning aan te vragen voor hun product. Zij dienen daarbij gezamenlijk een lastenboek op te stellen en een geografisch gebied af te bakenen.

Europa voorziet drie labels voor bescherming.  
**BOB** staat voor Beschermde oorsprongsbenaming. Enkel streekproducten die heel sterk verbonden zijn met het gebied wiens naam zij dragen komen in aanmerking voor een beschermde oosprongsbenaming of BOB.  
**BGA** staat voor Beschermde geografische aanduiding. Een streekproduct met een bijzondere kwaliteit of reputatie gelinkt aan een geografische oorsprong komt in aanmerking voor een beschermde geografische aanduiding.  
**GTS** ten slotte staat voor Gegarandeerde traditionele specialiteit. Deze erkenning voor een Europees streekproduct verwijst niet naar de herkomst, maar benadrukt wel de traditionele productsamenstelling of productiemethode.  
Meer toelichting bij de labels vind je op streekproduct.be

**Vlaamse streekproducten met een Europees label**De 9 Vlaamse streekproducten die ook een Europese erkenning genieten zijn de Vlaams-Brabantse tafeldruif (BOB), de lambiekbieren (GTS), Geraardsbergse mattentaart (BGA), het Brussels grondwitloof (BGA), de Gentse azalea (BGA), de Poperingse hopscheuten (BGA), het Liers vlaaike (BGA), het potjesvlees uit de Westhoek (BGA) en de Vlaamse laurier (BGA) en nu ook vlees van het rood ras van West-Vlaanderen (BOB). Naast deze erkenningen genieten ook de meeste Vlaamse wijnen en jenever een Europese bescherming. Het Steunpunt Streekproducten van VLAM ondersteunt producenten die een Europese aanvraag willen indienen en helpt het dossier te schrijven.

**Voor meer info over het vlees van het rood ras van West-Vlaanderen :**

Studie- en Documentatiecentrum voor de Vlaamse Rundveerassen (SDVR )

werkgroep ‘Rood’ van CRV Vlaanderen vzw

Contactpersoon: verantwoordelijke SDVR, Gabriël Deschuymer

[gabriel.deschuymer@crv4all.com](mailto:gabriel.deschuymer@crv4all.com)

Gsm: 0477 537 978

Bijgevoegd vindt u ook fotomateriaal en het label BOB.

*Over VLAM*

*VLAM voert promotie voor de producten van de Vlaamse landbouw, tuinbouw en visserij in binnen- en buitenland. VLAM is een privaatrechtelijke organisatie en werkt in opdracht van de Vlaamse overheid en het bedrijfsleven. De promotiecampagnes van VLAM worden grotendeels per product of per productgroep opgezet, ze worden gefinancierd door de betrokken deelsector. Naast de specifieke werking per productgroep voert VLAM ook overkoepelende promotie voor de producten van bij ons. Alle communicatie naar de consument gebeurt onder het logo ‘Lekker van bij ons’.*