nieuws

Vlaams roodbruin bier krijgt binnenkort EU-beschermingslabel

nieuws

Er werd bij Europa een aanvraagprocedure gestart om een Beschermde Geografische Aanduiding (BGA) aan het ‘Vlaams roodbruin bier’ toe te kennen. Het bier dat zijn kleur te danken heeft aan licht geroosterd mout, wordt op een unieke manier gebrouwen en gerijpt door acht brouwers in de omgeving van het West-Vlaamse Roeselare, Tielt en Kortrijk. "Een BGA kan gezien worden als een kwaliteitslabel dat het originele productieproces en de smaak bewaakt van ons bier“, aldus Didi Decaesteker van de Rodenbach brouwerij, bij wie Vlaams roodbruin bier tot de corebusiness behoort.

17 DECEMBER 2024 – LAATST BIJGEWERKT OM 18 DECEMBER 2024 8:08

Jozefien Verstraete

Lees meer over:
bier
streekproduct

Het Vlaams roodbruin bier wordt met het nodige vakmanschap gebrouwen door acht brouwers in hartje West-Vlaanderen, meer bepaald de regio van Roeselare, Tielt en Kortrijk, aangevuld door de gemeenten Kortemark en Ichtegem. "Vandaag is het bier door VLAM al erkend als streekproduct, maar als Vlaams minister van Landbouw ben ik bijzonder trots dat dit West-Vlaamse bier binnenkort ook op Europees niveau erkenning zal krijgen als beschermde geografische aanduiding", aldus Jo Brouns (cd&v). De officiële goedkeuring door de Europese Commissie moet wel nog volgen maar de minister heeft er het volste vertrouwen in dat deze niet zal uitblijven. Zo zal binnenkort naast de ‘Geraardsbergse mattentaart’ of het ‘Brussels grondwitloof’ ook het ‘Vlaams roodbruin bier' in het rijtje van producten met Beschermde Geografische Aanduiding (BGA) pronken.

Een BGA-erkenning kan toegekend worden aan een landbouwproduct of levensmiddel dat afkomstig is uit een bepaalde regio en waarvan de faam aan deze geografische oorsprong kan worden toegeschreven. Een bijkomende voorwaarde is dat de productie in dat bepaalde gebied moet gebeuren. "Vlaams roodbruin bier is een biertype dat zijn oorsprong vindt in de provincie West-Vlaanderen en dat de regio ook echt kenmerkt", aldus de minister. Dat werd reeds op nationaal niveau onderzocht, vooraleer het dossier naar de Commissie werd verstuurd.

"Het Vlaams roodbruin bier is een West-Vlaams topproduct en getuigt van een sterk staaltje vakmanschap", spreekt Brouns lovend over het bier. "Bovendien zet het onze regio met stip op de Europese bierkaart. Een erkenning op Europees niveau zou dus niet

alleen een bevestiging van het mooie kwalitatieve en duurzame werk zijn, maar ook een prachtige beloning voor de verschillende producenten."

Wat maakt het Vlaams roodbruin bier zo uniek?

Het is niet de kleur waarmee het ‘Vlaams roodbruin bier’ of ‘Flanders red ale’ zich onderscheidt van andere biersoorten, maar wel de rijpingsmethode op rechtopstaande eikenhouten vaten, de zogenaamde foeders. “Deze rijpingsmethode is uniek in de Belgische brouwerijcultuur en zorgt voor de typische zachtzure smaak van het bier. Ook zorgt het voor betere en langere bewaring”, luidt het bij de Rodenbach brouwerij.

Na de rijping worden sommige bieren versneden met een jong-gegist of jong-gerijpt bier. Hierdoor wordt het jonge bier op smaak gebracht door het fruitige oud-gerijpte bier. Het oude foederbier heeft een rijping van ongeveer 24 maanden. Aangezien elke foeder zijn eigen kenmerkende smaak ontwikkelt, is versnijding voor sommige commerciële bieren noodzakelijk om de gewenste smaakprofielen te bereiken.

Fruitig zuur

“Het bier is vaak zoet en zuur tegelijk, met een complex aroma”, vertelt Decaesteker. Vlaams roodbruin bier bestaat uit water, gerstenmout, gist, granen en hop. Deze laatste wordt slechts in beperkte mate gebruikt omdat lichtzure bieren de hopbitterheid niet verdragen. “Optioneel kan een extra stap toegevoegd worden aan het productieproces van het Vlaams roodbruin bier”, duidt Decaesteker, “namelijk de maceratie van rode vruchten. Hierbij weken rode vruchten gedurende een bepaalde periode in het bier wat resulteert in additionele smaken, aroma’s en kleuren. Ook het gebruik van kruiden is vrij naar keuze van de brouwer en hangt af van waar hij zijn accenten wenst te leggen.” Alle Vlaams roodbruine bieren moeten wel minimum een alcoholpercentage van drie procent hebben.

Exporting Flanders red ale

Door een ‘Beschermde Geografische Aanduiding’ zouden de brouwers hun product-, proces- en herkomstspecificaties kunnen bewaken. “Naar export toe zou dit kwaliteitslabel zeker een meerwaarde betekenen voor ons", zegt Decaesteker.

Een meerwaarde die de brouwers momenteel wel kunnen gebruiken na een rode economische pagina in de boeken neer te schrijven vorig jaar. Zo noteerde de sector niet alleen een daling in Belgische consumptie, maar ook een historische terugval in exportcijfers.

In 2023 werd 6,5 miljoen hectoliter bier geconsumeerd in België, dit is een daling van 5,8 procent ten opzichte van het jaar ervoor. "Op zich niets nieuws voor de sector, gezien de bierconsumptie in België al meer dan 20 jaar dalend is", klinkt het. In het verleden konden de brouwers deze daling echter grotendeels opvangen via hun export. Maar ook die nam af met een historische daling van 7,5 procent. Binnen Europa werd een verlies van 4,4 procent opgetekend, terwijl de export buiten Europa nog verder terugloopt met 22,2 procent. Volgens het jaarrapport van de Belgische Brouwers was vorig jaar één van de meest uitdagende jaren door onder meer stijgende energie-, productie, loonkosten en een personeelstekort. "Hierdoor staat het concurrentievermogen van de Belgische biersector onder druk", aldus de Belgische Brouwers.

Decaesteker laat weten dat het bij de Rodenbach brouwerij niet anders was. Conform de Belgische biermarkt daalde ook de vraag naar de Vlaamse roodbruine bieren, zowel in de Belgische horeca en retail als in het buitenland. Maar wie weet zal een toekomstige BGA daar verandering in brengen en wordt de Flanders red ale weer volop geëxporteerd naar het buitenland, rechtstreeks vanuit de ‘West of Flanders’.

Uitgelicht

EU produceert minder alcoholisch bier, maar wel meer alcoholvrij bier

nieuws

Vorig jaar werd er in de Europese Unie 1,7 miljard minder bier met alcohol geproduceerd. Dat is een daling van vijf procent in één jaar tijd. Een deel van dit gat in de markt...

19 AUGUSTUS 2024

Lees meer

Beeld: Rodenbach Brouwerij

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada