

Vlees van het Rood Ras van West-Vlaanderen krijgt BOB

Het ‘Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen’ met een zeer lange traditie in West Vlaanderen, heeft sinds 4 november 2019 een Europese erkenning als ‘Beschermd 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.

© 4 NOVEMBER 2019 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:50

Lees meer over:

rundveehouderij

consument

marketing



Het ‘Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen’ met een zeer lange traditie in West Vlaanderen, heeft sinds 4 november 2019 een Europese erkenning als ‘Beschermd 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.

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.

De link tussen het ras ‘Rood’ en de provincie West-Vlaanderen is eeuwenoud. De combinatie van de specifieke raseigenschappen en de geografische eigenschappen van de provincie West-Vlaanderen zorgen voor de karakteristieke vleeseigenschappen. Het geografisch gebied omvat zowel de klimatologische en bodemkundige specificiteiten als de verregaande know-how van de lokale veehouders en de goede stamboekwerking.

De grote, 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 ruwvoerders bijgevoerd 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 intramusculaire vetten in het vlees.

De volle krachtige vleessmaak van het rood ras van West-Vlaanderen is al heel lang gekend bij gastronomen. Het vlees van het rood ras van West-Vlaanderen is licht en fijn vetdooraderd. Het vet geeft het vlees een romige toets.

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 oorsprongsbenaming 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.

De Europese erkenning als ‘Beschermde Oorsprongsbenaming’ (BOB) geeft dit eeuwenoud ras een nieuw elan en het Europese BOB-logo op het etiket garandeert de consument ‘Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen’.

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.

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.

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39
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 twitter page: https://twitter.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>

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra