nieuws

Wallonië trots op EU-erkenning van saucisson d'Ardenne

nieuws

De Ardense salamiworst staat voortaan ingeschreven in het Europese register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen. Dat heeft de Europese Commissie beslist, zo staat vrijdag te lezen in het officiële EU-publicatieblad. De Waalse regering doet al jarenlang verwoede pogingen om voor de Ardense salami een Europese erkenning te krijgen. Met de beslissing van de Commissie is het streekproduct voortaan beschermd tegen namaak uit Vlaanderen.

29 OKTOBER 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:42

Lees meer over:
culinair



De Ardense salamiworst staat voortaan ingeschreven in het Europese register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen. Dat heeft de Europese Commissie beslist, zo staat vrijdag te lezen in het officiële EU-publicatieblad. De Waalse regering doet al jarenlang verwoede pogingen om voor de Ardense salami een Europese erkenning te krijgen. Met de beslissing van de Commissie is het streekproduct voortaan beschermd tegen namaak uit Vlaanderen.

De Commissie schreef drie namen in het register in: 'saucisson d'Ardenne', 'collier d'Ardenne' en 'pipe d'Ardenne', drie vormvarianten op de bekende droge, gerookte salamiworst op basis van varkensvlees of een mengeling van varkens- en rundsvlees. Belangrijk voor de Europese erkenning is dat het hele productieproces zich in de Belgische Ardennen afspeelt.

De Waalse regering maakte al in 2010 bekend dat ze de Ardense worst wilde laten beschermen als streekproduct. Twee Vlaamse ondernemingen, Ter Beke en Guina, trokken echter naar de Raad van State omdat ze hun in Vlaanderen geproduceerde salamiworst als 'saucisson d'Ardenne' wilden blijven verkopen, maar beten finaal in het stof. Die beslissing zette de deur open voor de Europese erkenning.

Dat de Ardense salamiworst door Europa gezien wordt als een streekproduct is groot nieuws in alle Waalse media. RTBF ***(klik hier voor de reportage, vanaf minuut 15)*** ging op bezoek bij een ambachtelijke beenhouwerij, waar het recept voor de worst van vader op zoon doorgegeven wordt. “Voor de artisanale producenten is de erkenning belangrijk want ons cliënteel gaat op zoek naar authentieke lokale producten. Zonder is het voor ons moeilijk opboksen tegen de grote vleesfabrikanten”, zegt beenhouwer Philippe Lefebvre. In 2015 werd de aanvraag bij Europa ingediend, maar het dossier sleepte al 15 jaar langer aan door het verzet van de Vlaamse fabrikanten van wat volgens hen ook saucisson d'Ardenne was.

Bron: Belga / RTBF

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