

West-Vlaams rood rund in de running voor streekproduct

Het rood ras van West-Vlaanderen, een zeldzaam rund dat in de kustprovincie voor zijn vlees gehouden wordt, is weer een stap dichterbij een Europese erkenning als beschermde oorsprongsbenaming (BOB). Het Departement Landbouw en Visserij laat weten dat de aanloopprocedure in Vlaanderen afgerond is en het dossier ingediend wordt bij Europa. Het malse vlees van de robuuste runderen met rode vacht is sinds een tiental jaar aan een opmars bezig. Veel restaurants bieden het aan als delicatessen. In 2012 werd het vlees van het rood ras van West-Vlaanderen reeds erkend als Vlaams streekproduct.

10 JANUARI 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:38

Lees meer over:
rundveehouderij



Het rood ras van West-Vlaanderen, een zeldzaam rund dat in de kustprovincie voor zijn vlees gehouden wordt, is weer een stap dichterbij een Europese erkenning als beschermde oorsprongsbenaming (BOB). Het Departement Landbouw en Visserij laat weten dat de aanloopprocedure in Vlaanderen afgerond is en het dossier ingediend wordt bij Europa. Het malse vlees van de robuuste runderen met rode vacht is sinds een tiental jaar aan een opmars bezig. Veel restaurants bieden het aan als delicatessen. In 2012 werd het vlees van het rood ras van West-Vlaanderen reeds erkend als Vlaams streekproduct.

Het rood ras is een typisch vleesrund dat wordt gefokt op West-Vlaamse weiden. Behalve in West-Vlaanderen grazen de rode runderen ook al honderden jaren in het noorden van Frans-Vlaanderen. Na de onafhankelijkheid van België zorgde een verschillende aanpak er voor dat het rood ras in Frankrijk evolueerde naar een melktype terwijl men in Vlaanderen bij het dubbeldoeltype bleef. Tijdens WO I daalde de runderpopulatie in West-Vlaanderen heel sterk en om de veestapel op peil te houden werd er gekruist met andere (vlees)rassen. Door de oprichting van het Provinciaal Verbond der Veekweeksyndicaten werd de oorspronkelijke raszuiverheid van het rood rund met zijn typische melk- en vleeseigenschappen hersteld.

Na WO II werden binnen het rood ras zowel een dubbeldoeltype als een vleestype onderscheiden. Het vlees van de rode runderen is een echte West-Vlaamse specialiteit geworden die zijn plek veroverd heeft binnen de lokale en buitenlandse gastronomie. Door een goede stamboekwerking bleven de specifieke kwaliteiten van deze runderen en hun vlees over de jaren heen bewaard. Het vlees met zijn donkerrode kleur en volle, intense smaak is de laatste jaren erg gegeerd in binnen- en buitenland. In 2012 werd het erkend als Vlaams streekproduct. Na dit succes streven de veehouders naar een Europese erkenning voor hun topproduct.

Met de hulp van het Steunpunt Streekproducten van VLAM dienden de producenten eind 2014 een dossier in bij de Vlaamse landbouwadministratie. Na positief advies gaf minister Joke Schauvliege eind september vorig jaar haar akkoord. Nu de bezwaarperiode voor de Raad van State is afgelopen, eindigt de Vlaamse procedure en wordt het dossier ingediend bij de Europese Commissie. Ook in de Europese procedure is er een onderzoek door de bevoegde diensten en een bezwaarperiode voor de andere lidstaten. Als deze volledig zijn afgerond, kan de Europese Commissie de benaming registreren als Beschermde Oorsprongsbenaming (BOB).

Het Departement Landbouw en Visserij legt uit wat dit concreet zou betekenen: “De benaming vlees van het rood ras van West-Vlaanderen is dan beschermd en mag enkel gebruikt worden wanneer voldaan is aan het productdossier en wanneer alle productiestappen (van geboorte tot slacht)

plaatsvinden in West-Vlaanderen. Dankzij de knowhow van de veehouders en het lokaal geproduceerde voeder kunnen we met trots stellen dat dit product een ‘Beschermd Oorsprongsbenaming’ meer dan waardig is.”

Bij erkenning van dit dossier door Europa zal Vlaanderen naast de Vlaams-Brabantse tafeldruif een tweede Beschermd Oorsprongsbenaming hebben. De teller van Beschermd Geografische Aanduidingen (BGA) staat al op zeven. Deze vorm van Europese erkenning van streekproducten is onder meer weggelegd voor de Vlaamse laurier, het Lierse vlaaike en het Potjesvlees uit de Westhoek. De link tussen de streek en het kwaliteitsproduct is sterker bij een BOB dan bij een BGA.

Beeld: VLAM

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