



Publicatie productdossier AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, Registratie productdossier "Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen" (BOB)

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad L 282 van de Europese Unie van 4 november 2019 bekend.

Met onderstaande verordening wordt de inschrijving van een productdossier in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen bekendgemaakt.

UITVOERINGSVERORDENING (EU) 2019/1841 VAN DE COMMISSIE van 31 oktober 2019

tot inschrijving van een naam in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen "Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen" (BOB)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen¹, en met name artikel 52, lid 3, onder a),

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 is de aanvraag van België tot registratie van de naam "Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen" als beschermde oorsprongsbenaming (BOB) bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie*².
- (2) Op 27 juli 2018 heeft de Commissie een aankondiging van bezwaar ontvangen van Frankrijk. Het desbetreffende met redenen omklede bezwaarschrift is door de Commissie ontvangen op 26 september 2018.
- (3) Frankrijk voerde aan dat niet was voldaan aan de voorwaarden van artikel 5 van Verordening (EU) nr. 1151/2012. Het land stelde dat de voor registratie als BOB voorgestelde naam "Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen" niet verbonden is aan een welbepaalde plaats. De naam zou slechts verwijzen naar het runderras "rood ras van West-Vlaanderen" waarmee het vlees overeenkomstig het desbetreffende productdossier wordt geproduceerd.
- (4) Daarnaast stelde Frankrijk dat de voorgestelde naam in strijd zou zijn met artikel 6, lid 2, omdat deze de consument kan misleiden aangaande de werkelijke oorsprong van het product. Aangezien de te registreren naam de term "ras" bevat, zou het onmogelijk zijn een onderscheid te maken tussen vlees dat is geproduceerd volgens het productdossier van de beschermde oorsprongsbenaming en vlees dat eenvoudigweg afkomstig is van dieren van hetzelfde ras maar niet onder de beschermde oorsprongsbenaming valt. Bijgevolg zou het risico op verwarring bij de consument groot zijn.
- (5) Aangezien de Commissie het bezwaar ontvankelijk achtte, heeft zij België en Frankrijk bij brief van 14 november 2018 verzocht om overeenkomstig hun interne procedures gedurende een periode van drie maanden op gepaste wijze overleg te plegen om tot een overeenkomst te komen.
- (6) Op verzoek van de aanvrager werd de overlegtermijn met drie maanden verlengd.
- (7) De partijen zijn tot een overeenkomst gekomen. België heeft de resultaten van de overeenkomst bij brief van 14 mei 2019 aan de Commissie meegedeeld. Er werd verduidelijkt dat de officiële naam van het ras "rood" is en niet "rood ras van West-Vlaanderen". Het geografische bestanddeel van de naam maakt dus geen deel uit van de naam van het ras, maar is de geografische component van de te registreren naam en geeft de oorsprong van het product aan.
- (8) Bovendien kan, in het licht van het bovenstaande duidelijke onderscheid, niet worden aangenomen dat de naam de consument zou misleiden aangaande de werkelijke oorsprong van het product. Naleving van de algemene etiketteringsvoorschriften van de Unie zou volstaan om te voorkomen dat bij de consument verwarring ontstaat, ook wat betreft vertalingen en in het

¹ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

² PB C 157 van 4.5.2018, blz. 11.



- bijzonder een potentiële strijdigheid met de naam van het Franse ras “Rouge Flamande”.
- (9) De naam “Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen” dient in zijn geheel te worden beschermd. Producenten moeten de afzonderlijke bestanddelen van die naam, zelfs samen en in vertalingen, kunnen blijven gebruiken, mits de beginselen en regels die in de rechtsorde van de Unie gelden, in acht worden genomen.
 - (10) Aangezien de overeenkomst tussen België en Frankrijk in overeenstemming is met Verordening (EU) nr. 1151/2012 en de overige EU-wetgeving, dient met de inhoud ervan rekening te worden gehouden.
 - (11) De teksten van het enig document en van het productdossier zijn dienovereenkomstig gewijzigd. Dergelijke wijzigingen van het productdossier worden niet als ingrijpend beschouwd. Het stamboek van het “rood ras” en het reglement van de aanvragende groepering zijn aan het productdossier gehecht.
 - (12) Aangezien de wijzigingen van het enig document niet ingrijpend zijn, hoeft het onderzoek, zoals vastgesteld in artikel 51, lid 4, van Verordening (EU) nr. 1151/2012, niet te worden herhaald. De geconsolideerde versie van het enig document moet echter ter informatie worden bekendgemaakt.
 - (13) In het licht van het voorgaande dient de naam “Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen” te worden ingeschreven in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

De naam “Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen” (BOB) wordt ingeschreven in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen.

Met de in de eerste alinea vermelde naam wordt een product aangeduid van categorie 1.1. (Vers vlees (en verse slachtafval)) als opgenomen in bijlage XI bij Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014 van de Commissie³.

Het geconsolideerde enig document is opgenomen in de bijlage bij deze verordening.

Artikel 2

De naam “Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen” wordt in zijn geheel beschermd. Het gebruik van afzonderlijke bestanddelen van die naam, zelfs samen en in vertalingen, is toegestaan in de hele Europese Unie, mits de beginselen en regels die in de rechtsorde van de Unie gelden, in acht worden genomen.

Artikel 3

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 31 oktober 2019.

Voor de Commissie

De voorzitter

J.-C. JUNCKER

³ Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014 van de Commissie van 13 juni 2014 houdende uitvoeringsbepalingen van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen (PB L 179 van 19.6.2014, blz. 36).



BIJLAGE

ENIG DOCUMENT

“VLEES VAN HET ROOD RAS VAN WEST-VLAANDEREN”

EU-nr.: PDO-BE-02261 – 11.1.2017

BOB (X) BGA ()

1. Naam/namen

“Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen”

2. Lidstaat of derde land

België

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

1.1. Vers vlees (en verse slachtafval)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De naam “Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen” mag uitsluitend gebruikt worden voor het vers vlees van vrouwelijke dieren tussen 3,5 en 8 jaar oud en van ossen tussen 2 en 3,5 jaar oud die behoren tot het “rood ras” en gefokt en gekweekt zijn in de provincie West-Vlaanderen. Geslachte dieren vertonen volgende specificaties:

- gewicht: ten minste 380 kg;
- beveelsdheid: S, E, U, R en O van het Seurop-klassement voor runderen;
- vetheid: 2, 3, 4 of 5.

Het vlees is vrij donkerrood, is licht en fijn gepersilleerd en heeft een fijne vezel.

Het vlees heeft een volle, intense smaak; het fijne vet zorgt voor een romige toets.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Het ruwvoeder (gras en graslandproducten) dat de ossen en de koeien van het “rood ras” krijgen, wordt voor 75-100% geproduceerd binnen het geografische gebied, hoofdzakelijk op het bedrijf. Gedurende bepaalde perioden in hun leven krijgen de runderen aanvullend een beperkt percentage krachtvoeder.

In de zomer grazen de runderen op de weide zodra en zolang het weer het toelaat, gemiddeld zeven maanden, tussen april en november.

Tijdens de winterperiode bestaat het voeder voornamelijk uit lokale graslandproducten: voordroog en hooi.

De graslandproducten worden op de hoeve geproduceerd, maar indien nodig kan er lokaal, binnen het geografisch gebied geproduceerd voeder, aangekocht worden. Enkel bij extreme weersomstandigheden (droogte of overvloedige regenval) kan er beperkt voeder van aangrenzende gebieden worden aangekocht. Op jaarbasis maakt dit voeder, afkomstig van buiten het geografisch gebied, 30% tot maximaal 50% uit van de toegediende droge stof en de specifieke karakteristieken van het vlees worden hierdoor niet aangetast.

Aanvullend op de graslandproducten krijgen de runderen in de:

- zomer (en enkel indien nodig): lokaal geproduceerd ruwvoeder (zoals maïs, pulp, draf, aardappelen, stro enz.);
- winter: ruwvoeder en een dagelijks maximum van 0.5 kg krachtvoeder per 100 kg levend gewicht. De hierboven vermelde aanvullende ruwvoerders worden voornamelijk geproduceerd op de hoeve, indien nodig kan er aangekocht worden. Zij zijn voor 75%-100 % afkomstig uit het geografisch gebied. De afmestfase duurt ten hoogste vijf maanden. Het voeder wordt aangevuld met krachtvoeder met een dagelijks maximum van 1 kg per 100 kg levend gewicht. Het krachtvoeder bevat granen en wordt aangevuld met onder andere lijnkoeken, voederbieten, aardappelen enz. De dieren kunnen zowel op stal, aangeboden of loslopend, als op de weide afgemest worden.



3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De geboorte, de opfok en het vetmesten, de slacht en de versnijding vinden plaats in het geografisch gebied.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Op het etiket staan de geregistreerde naam “Vlees van het rood ras van West- Vlaanderen” en het EU-logo.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografisch gebied omvat de Belgische provincie West-Vlaanderen.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. Specificiteit van het geografische gebied

West-Vlaanderen leent zich tot een traditionele landbouw met gemengde landbouwbedrijven. Deze provincie wordt als volgt omschreven: “West-Vlaanderen is een laagland [...]. Genietend van een zeer gunstig zeeklimaat bestaat de bodem grotendeels uit zeer rijke landbouwgronden: achter de duinenrij ligt de zware poldergrond; de zuidelijke helft van de provincie bestaat uit vruchtbare zandleem, terwijl de zandstreek begrensd ligt in de driehoek Brugge-Torhout-Tielt. Behalve in de zandstreek, ziet de West-Vlaamse boer voor zich een gans gamma aan mogelijkheden van uitbating en vruchtafwisseling openstaan.”

In West-Vlaanderen nam de veeteelt steeds een belangrijke plaats in dankzij de nabijheid van de Noordzee en het kenmerkende maritieme klimaat. Het maritieme klimaat wordt sterk beïnvloed door de warme Golfstroom in de Atlantische Oceaan. Hierdoor kent men in West-Vlaanderen weinig extreem koude of extreem warme dagen. Samen met het hoogste aantal uren zonneshijns van België is dit zeer gunstig voor een rijke groei van gras en graslandproducten, de belangrijkste voedingsbron van het “rood ras”. Het rijke gras zorgt voor smaakvol rundvlees met een romige toets. De houders van runderen van het “rood ras” in West-Vlaanderen geven hun knowhow door van generatie op generatie: de dieren mogen buiten grazen zolang het weer het toelaat en worden voornamelijk op ruwvoeder grootgebracht. Bovendien worden ze een stuk later geslacht dan runderen van andere vleesrassen. De West-Vlaamse veehouders runnen gemengde landbouwbedrijven die nauw aanleunen bij de lokale traditie en die zich aangepast hebben aan de geografische en klimatologische omstandigheden. Naast de veeteelt worden ook akkerbouwgewassen zoals tarwe, gerst, suikerbieten, aardappelen en maïs verbouwd, die traditioneel ook als ruwvoeder gebruikt worden voor de runderen van het ras.

5.2. Specificiteit van het ras

Reeds honderden jaren grazen in West-Vlaanderen en in het noordelijke deel van Frans-Vlaanderen rode runderen. Rond 1770 was er sprake van een homogeen fokcentrum van het rode vee. Hun aantal lag op 95% van het totale veebestand voor die regio.

Na de onafhankelijkheid van België in 1830 zorgde een verschillende veehouderij aanpak van de Franse en de Belgische overheid voor een tweedeling in het ras. In Frankrijk gaf men de voorkeur aan melkvee met als resultaat het ras “la rouge des Flandres” of het Casselras. In West-Vlaanderen bleef men bij het dubbeldoelras.

In 1906 werd een gewestelijk syndicaat voor een rasstamboekwerking voor heel West-Vlaanderen opgericht met de benaming “het rood Vlaams ras”, later omgedoopt tot “het rood ras van West-Vlaanderen”. Deze laatste benaming benadrukt het welomlijnde fokgebied, namelijk de Belgische provincie West-Vlaanderen. De provincie West-Vlaanderen heeft vanaf het begin van de 20e eeuw bewust gekozen voor één ras binnen haar grenzen.

Tot de jaren zeventig was in West-Vlaanderen tot 80% van alle vee van het rood ras. Het ras bleef behouden doordat sommige West-Vlaamse boeren bewust kozen voor de specifieke vlees kwaliteiten van deze dieren. In 1994 bleek dat nog steeds 99,6% van de runderen van dit ras zich in West-Vlaanderen bevonden. Volgens recentere cijfers bedraagt dit aantal momenteel nog meer dan 95%. In 1991, volgens het Ministerieel besluit betreffende de verbetering van het rundveeras was de



officiële naam van het ras “het Rood ras van België”. De naam van het ras veranderde in 2007, na het opheffen van dit besluit, naar “Rood”.

5.3. Specificiteit van het vlees

De combinatie van de specifieke raseigenschappen en de geografische eigenschappen van de provincie West-Vlaanderen zorgen voor een karakteristieke vleessoort.

Het “rood ras” heeft zich door de eeuwen heen aangepast aan het lokale milde zeeklimaat en de vruchten van de rijke West-Vlaamse bodem. In de volksmond zegt men dat de dieren van dit ras als geen ander Belgisch runderras gras omzetten in vlees. De dieren staan gedurende een zo lang mogelijke periode op de West-Vlaamse weiden en krijgen daarnaast, in de winter, een rijke variatie aan lokaal geproduceerde ruwvoerders.

Het “Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen” onderscheidt zich van ander Belgisch rundvlees door zijn volle, krachtige vleessmaak. De vleessmaak wordt ondersteund door een romige toets dankzij de fijne persillering. Het vlees is bovendien uiterst mals zonder aan smaak te verliezen. Deze malsheid is te danken aan een fijne vleesstructuur met een zeer fijne draad. Het vlees heeft een mooie donkerrode kleur.

Het ras, de lokale grasvoeding en de hoge slachtleeftijd staan garant voor deze specifieke kwaliteiten van het “Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen”.

5.4. Het verband tussen het geografische gebied en de specifieke karakteristieken van het product

De link tussen het “rood ras” en de provincie West-Vlaanderen houdt al eeuwenlang stand. Het geografisch gebied omvat zowel de verregaande knowhow van de lokale veehouders en de goede stamboekwerking als de klimatologische en bodemkundige specificiteiten.

Het groot aandeel aan lokale graslandproducten in de voeding van de rode runderen heeft een positieve invloed op de smaak van het vlees. Door het gunstige zeeklimaat kan het gras continu groeien. Dit leidt tot een grote spieraanzet en sappig vlees met een fijne vezel. De vleeskwiteit is specifiek gezien de dieren al vanaf jonge leeftijd de mogelijkheid hebben om veel op de weide te bewegen en spiermassa op te bouwen. Ook hebben de koeien meerdere keren gekalfd. Het afkalven en zogen zorgt ervoor dat er natuurlijke vetten in het vlees worden aangemaakt en deze vetten zorgen dan ook voor de romige smaak van het “Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen”.

Aangezien de dieren pas op latere leeftijd geslacht worden, hebben ze ruimschoots de tijd gekregen om op basis van kwaliteitsvolle lokale voeding te groeien en spiermassa op te bouwen. Dit heeft als gevolg dat het vlees van deze forse rode dieren mals en smakelijk is.

Ook in West-Vlaanderen gefokte en gekweekte ossen van het “rood ras” kennen deze ontwikkeling van hun spiermassa. In de gangbare bedrijfsvoering van een vleesveebedrijf krijgen de mannelijke dieren zo goed als nooit de kans om zo oud te worden. De meeste mannelijke runderen worden binnen de gangbare vleesveehouderij al geslacht als ze twintig maanden oud zijn. In West-Vlaanderen worden de ossen van het “rood ras” pas geslacht als ze tussen 2 en 3,5 jaar oud zijn. Dit leidt ertoe dat de dieren veel spiermassa kunnen ontwikkelen en resulteert in een mals, fijn gepersilleerd eindproduct. Een groot verschil met de gangbare praktijk is ook dat de runderen zo veel mogelijk buitenloop krijgen en grootgebracht worden met West-Vlaamse graslandproducten en ruwvoeder, veeleer dan met krachtvoeder en maïs.

De kwaliteit van het vlees van het in West-Vlaanderen gefokte en gekweekte “rode ras” vertaalt zich in de vele vermeldingen op oude en recente menukaarten en binnen de gastronomische lectuur.

In 2012 werd het “Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen” erkend als traditioneel Vlaams streekproduct.

Vandaag de dag wordt het vlees van het in de provincie West-Vlaanderen gefokte en gekweekte “rode ras” zeer gewaardeerd in de topgastronomie van West-Vlaanderen en België en is er tevens vraag naar dit kwaliteitsproduct vanuit het buitenland.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

https://lv.vlaanderen.be/sites/default/files/attachments/productdossier_vlees_van_het_rood_ras_van_west-vlaanderen_0.pdf