Ref. Ares(2017)6114937 - 13/12/2017

Enig document

Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen
EU nr.: PDO-BE-02261
Ingediend op 13-12-2017
PDO

1. NAAM/NAMEN

Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen (nl)

2. AANVRAGEND(E) LAND(EN)

België

3. BESCHRIJVING VAN HET LANDBOUWPRODUCT OF HET LEVENSMIDDEL

3.1. Type product

Categorie 1.1. Vers vlees (en verse slachtafval)

3.2. Beschrijving van het product waarop de naam in (1) van toepassing is

De benaming vlees van het rood ras van West-Vlaanderen mag uitsluitend gebruikt worden voor het verse 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, behorend tot het rood ras van West-Vlaanderen.

Geslachte dieren vertonen volgende specificaties:

- Gewicht: minimum 380 kg

- Bevleesdheid: S,E,U, R, 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. Diervoeder (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 van West-Vlaanderen krijgen, wordt voor 75-100% geproduceerd binnen het geografische gebied, hoofdzakelijk op het bedrijf. Gedurende bepaalde periodes in hun leven krijgen de runderen aanvullend een beperkt percentage krachtvoeder.

In de zomer grazen de runderen op de weide van zodra, en zolang het weer het toe laat, gemiddeld 7 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 100kg levend gewicht.

De hierboven vermelde aanvullende ruwvoeders 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 5 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, aangebonden 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 en de slacht vinden plaats in het geografisch gebied.

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

-

3.6. Specifieke voorschriften voor de etikettering van het product met de geregistreerde naam

Het etiket vermeldt de geregistreerde naam "Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen".

4. BEKNOPTE BESCHRIJVING VAN HET GEOGRAFISCHE GEBIED

Het geografisch gebied omvat de Belgische provincie West-Vlaanderen.

5. VERBAND MET HET GEOGRAFISCHE GEBIED

Specificiteit van het geografisch 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 zonneschijn van België is dit zeer gunstig voor een rijke groei van gras en graslandproducten, de belangrijkste voedingsbron van het rood ras van West-Vlaanderen. Het rijke gras zorgt voor smaakvol rundvlees met een romige toets.

De houders van runderen van het rood ras van West-Vlaanderen geven hun know-how door van generatie op generatie: de dieren mogen buiten grazen zolang het weer het toelaat en worden grootgebracht voornamelijk op ruwvoeder. 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, maïs die traditioneel ook als ruwvoeder gebruikt worden voor de runderen van het rood ras van West-Vlaanderen.

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 veehouderijaanpak 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 dubbeldoel ras.

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 wel omlijnde fokgebied, namelijk de Belgische provincie West-Vlaanderen. De provincie West-Vlaanderen heeft vanaf het begin van de 20ste eeuw bewust gekozen voor één ras binnen haar grenzen.

Tot de jaren '70 was in West-Vlaanderen tot 80% van alle vee van het rood ras van West-Vlaanderen.

Het ras bleef behouden doordat sommige West-Vlaamse boeren bewust kozen voor de specifieke vleeskwaliteiten van deze dieren. In 1994 bleek dat nog steeds 99,6% van de runderen van het rood ras van West-Vlaanderen zich in West-Vlaanderen bevonden. Volgens recentere cijfers bedraagt dit aantal momenteel nog meer dan 95%.

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 van West-Vlaanderen heeft zich doorheen de eeuwen aangepast aan het lokale milde zeeklimaat en de vruchten van de rijke West-Vlaamse bodem. De volksmond zegt dat de dieren van het rood ras van West-Vlaanderen als geen ander Belgisch ras gras omzetten in vlees. De dieren staan een zo lang mogelijke periode op de West-Vlaamse weiden en krijgen daarnaast, in de winter, een rijke variatie aan lokaal gewonnen ruwvoeders.

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 donkere rode 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.

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

De link tussen het rood ras van West-Vlaanderen en de provincie West-Vlaanderen houdt al eeuwenlang stand. Het geografisch gebied omvat zowel de verregaande know-how 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 vleeskwaliteit is specifiek gezien de dieren al vanaf jonge leeftijd de mogelijkheid hebben om veel op de weide te bewegen en spiermassa's 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.

Gezien 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 de ossen van het rode ras van West-Vlaanderen 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 aan 20 maand. De ossen van het rood ras van West-Vlaanderen worden pas geslacht als ze tussen de 2 en 3.5 jaar oud zijn. Dit leidt ertoe dat de dieren veel spiermassa kunnen ontwikkelen en een mals, fijn gepersilleerd eindproduct verkregen wordt. Een groot verschil met de gangbare praktijk is ook dat de runderen van het rode ras zo veel als mogelijk buitenloop krijgen en grootgebracht worden op West-Vlaamse graslandproducten en ruwvoeder, eerder dan op krachtvoeder en maïs.

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

Vandaag wordt het vlees van het rood ras van West-Vlaanderen zeer gewaardeerd in de top gastronomie van West-Vlaanderen en België en is er tevens vraag naar dit kwaliteitsproduct vanuit het buitenland.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

http://lv.vlaanderen.be/sites/default/files/attachments/productdossier_vleesvanhetroodrasvanwestvlaanderen.doc