

AANVRAAGDOSSIER

Beschermde oorsprongsbenaming - BOB

“Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen”

Productcategorie : categorie 1.1: vers vlees (en vers slachtafval)

Inhoud

I. Doel van de aanvraag	3
II. Aanvragende Vereniging.....	4
III. Lastenboek	5
III.1. Naam	5
III.2. Beschrijving van het product :.....	5
III.3. Geografisch gebied	5
III.4. Bewijs van oorsprong.....	5
III.4.1 Traceerbaarheid van de dieren	5
III.4.2 Traceerbaarheid van de voeding	6
III.4.3 Traceerbaarheid van het vlees.....	6
III.5. Werkwijze voor het verkrijgen van het product	7
III.5.1 Ras.....	7
III.5.2 Voeding	7
III.5.3 Vervoer en slacht	8
III.6. Verband	8
III.6.1 Het ras “Rood”	8
III.6.1.1 Geschiedenis van het ras “Rood”	8
III.6.1.2 Specificiteit van het ras “Rood”	9
III.6.2 Het geografisch gebied	10
III.6.3 Het verband.....	10
III.7. Etikettering en verpakking	12
III.8. Bevoegd Controleorgaan.....	12
IV. Ledenlijst aanvragende groepering	13
V. Reglement aanvragende werkgroep.....	14
VI. Lijst van de bijlagen	16

I. Doel van de aanvraag

Het doel van dit dossier is het bekomen van de erkenning als beschermde oorsprongsbenaming (BOB), in de zin van Verordening (EU) nr. 1151/2012, van de benaming “vlees van het rood ras van West-Vlaanderen”, producttype: categorie 1.1. Vers vlees (en vers slachtafval).

De aanvragende vereniging en de betrokken veehouders hebben steeds ingestaan voor het behoud van het traditionele ras “Rood” 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” erkend als traditioneel Vlaams streekproduct.

De huidige heropleving van interesse naar vlees van lokale rassen geeft de vraag naar het vlees van het ras “Rood” gefokt en gekweekt in de provincie West-Vlaanderen een flinke boost. De vraag overstijgt zelfs het aanbod. Vandaar het initiatief van de aanvragende vereniging om via de Europese kwaliteitsregelingen de consument te garanderen dat er wel degelijk “Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen” op het bord ligt.

Om de kwaliteit te garanderen engageren de veehouders zich tot een duurzame werkwijze met lokale voeding.

II. Aanvragende Vereniging

**“ Studie- en Documentatiecentrum voor de Vlaamse Rundveerassen (SDVR)
werkgroep “Rood” van CRV Vlaanderen vzw “**

Adres: Buchtenstraat 7 te 9051 Sint-Denijs Westrem

Contactpersoon : verantwoordelijke SDVR, Gabriël Deschuymmer

Buchtenstraat 7 te 9051 Sint-Denijs Westrem

gabriel.deschuymmer@crv4all.com , 078/15.44.44

Samenstelling : producenten

III. Lastenboek

III.1. Naam

“Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen”

III.2. Beschrijving van het product :

De benaming “Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen” mag uitsluitend gebruikt worden 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 behorend tot het ras “Rood” gefokt en gekweekt in de provincie West-Vlaanderen.

De kwaliteiten en de structuur van het vlees van de koeien en de ossen is zeer gelijkend.

Geslachte dieren vertonen volgende specificaties:

- Gewicht: minimum 380 kg
- Beveleedheid: 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.

III.3. Geografisch gebied

Het geografisch gebied waar de runderen worden geboren, opgefokt, afgemest en geslacht, is de Belgische provincie West-Vlaanderen. (zie kaart bijlage 1)

III.4. Bewijs van oorsprong

III.4.1 Traceerbaarheid van de dieren

De fokkers en veehouders van dieren van het ras “Rood” die voor de erkenning in aanmerking komen en die de BOB erkenning “Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen” voor hun product willen gebruiken, schrijven zich in bij de aanvragende vereniging. De ingeschreven veefokker of -houder (hierna “ingeschreven veefokker of -houder”) dient te voldoen aan onderstaande verplichtingen:

De betrokken runderen van het ras “Rood” die in aanmerking komen om de benaming te gebruiken moeten beschikken over een ‘Identificatiekaart fokrund’, aangemaakt en beheerd door de, door de Vlaamse Overheid erkende instantie voor het bijhouden van de officiële registratie van rundvee.

De ‘Identificatiekaart fokrund’, zie bijlage 2, bevat:

- het SANITEL-oormerknummer;
- de geboortedatum;
- de plaats van geboorte met naam en adres van fokker;
- de veehouder met naam en adres;
- de vermelding van het percentage raszuiverheid van het betrokken dier, zijn ouders en voorouders (indien gekend);
- de haarkleur.

De betrokken runderen bevinden zich vanaf de leeftijd van 6 maanden bij een ingeschreven veefokker.

De traceerbaarheid van de runderen van het ras “Rood” die voor de erkenning in aanmerking komen en hun vlees wordt verzekerd door SANITEL, het Belgisch geautomatiseerd beheersysteem voor de identificatie, registratie en opvolging van dieren vanaf de boerderij tot de slacht (de registratie bij SANITEL maakt deel uit van de wettelijke minimumeisen). De dieren krijgen bij de geboorte een SANITEL-kaart en -oormerknummer. Dit nummer vergezelt de dieren en vervolgens het vlees tot op de winkelvloer (zie bijlage 3a).

Voor de ossen dient men een attest te kunnen voorleggen van de dierenarts die de castratie uitgevoerd heeft. Het originele attest dient binnen de drie maanden na castratie in het bezit te zijn van de aanvragende vereniging.

Het controleorgaan, vermeld onder punt 8 van dit productdossier, kan op elk moment de boven vermelde eisen controleren aan de hand van de lijst met de controlepunten voor BOB “Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen” (zie bijlage 3b).

De door de Vlaamse Overheid erkende instantie heeft bovendien een lijst ter beschikking voor het controleorgaan met de runderen van het ras “Rood” die in aanmerking komen voor de slacht en voor de verkoop van het vlees met de EU BOB erkenning “Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen”. Deze lijst bevat het SANITEL-nummer van elk dier.

III.4.2 Traceerbaarheid van de voeding

De ingeschreven veehouder heeft steeds ter beschikking van het controleorgaan vermeld onder punt III.8:

- de graslandoppervlakte, gelegen binnen het geografisch gebied, die hij in gebruik heeft voor beweiding en voor de productie van graslandproducten
- de oppervlakte ruwvoerders, gelegen binnen het geografisch gebied, die hij ter beschikking heeft.

Indien er bijkomend gebruik gemaakt wordt van weiden, gelegen binnen het geografisch gebied, voor beweiding of voor de productie van graslandproducten, dan wordt dit respectievelijk gestaafd door inscharringscontracten en facturen.

De veehouders moeten de aankoopfacturen van de aangekochte ruw- en krachtvoerders en supplementen kunnen voorleggen aan het controleorgaan vermeld onder punt III.8. Van de krachtvoerders en de supplementen dienen eveneens de etiketten waarop de juiste benaming van elk supplement is vermeld, ter beschikking gehouden te worden van de controleurs.

III.4.3 Traceerbaarheid van het vlees

De koper van de runderen die in aanmerking komen voor de BOB erkenning “Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen”, ontvangt van de ingeschreven veehouder een uittreksel met vermelding van volgende registraties:

- inschrijving bedrijf;
- sanitelkaart (ook runderpaspoort genoemd);
- identificatiekaart;
- castratie gegevens (indien van toepassing).

Na de slacht krijgt het karkas de nodige SANITEL-etiketten, deze etiketten vergezellen het karkas naar de versnijding en de winkelvloer. De vleesgroothandel of de slager staan verder in voor de traceerbaarheid van het vlees.

Het bevoegde controleorgaan kan op elk moment controleren of vlees verkocht als BOB “Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen” afkomstig is van dieren opgenomen in de lijst opgesteld door de door de Vlaamse Overheid erkende instantie (zie punt III.4.1).

De traceerbaarheid wordt gewaarborgd door Europese verordeningen (EU) nr.1760/2000 en nr. 1825/2000.

III.5. Werkwijze voor het verkrijgen van het product

De dieren worden geboren, opgefokt, afgemest en geslacht in het in punt III.3 beschreven gebied.

III.5.1 Ras

De vrouwelijke runderen en ossen zijn officieel geregistreerde dieren van het ras “Rood” gefokt en gekweekt in provincie West-Vlaanderen. De registratie wordt bijgehouden door een, door de Vlaamse Overheid officieel erkende instantie (bijlage 4).

De dieren die in aanmerking komen voor het “Vlees van het rood ras van West-Vlaandere” zijn officieel geregistreerd met een bloedvoering van minimum 75% van ras “Rood” Dubbeldoel (BRD) en/of “Rood” Vlees variant (BRV).

III.5.2 Voeding

De belangrijkste voedingsbron van het ras “Rood” gefokt en gekweekt in provincie West-Vlaanderen is gras en graslandproducten. De dieren worden gevoederd met gras en diervoeder dat voor 75-100% geproduceerd wordt binnen het geografisch gebied (hoofdzakelijk op het bedrijf).

In de zomer grazen de runderen van zodra en zolang het weer het toelaat, gemiddeld bedraagt dit 7 maanden tussen april en november.

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

De graslandproducten worden geproduceerd op de hoeve, indien nodig kan er binnen het geografisch gebied aangekocht worden. Enkel bij extreme weersomstandigheden (droogte of overvloedige regenval) kan er beperkt voeder van aangrenzende gebieden worden aangekocht. Het aandeel van het voeder, afkomstig van buiten het geografisch gebied, zal op jaarbasis zeker nooit meer dan 50% van de droge stof uitmaken en de specifieke karakteristieken van het vlees worden hierdoor niet aangetast.

Aanvullend op het gras en de graslandproducten krijgen de runderen:

- in de zomer en enkel indien nodig (bijvoorbeeld bij droogte) lokaal geproduceerd ruwvoeder (zoals maïs, pulp, draf, aardappelen, stro, enz.).
- in de winter ruwvoeder en een maximum van 4 kg krachtvoer per dier.

De hierboven vermelde aanvullende ruwvoerders zijn voor 75-100% afkomstig uit het geografisch gebied. De ruwvoerders worden voornamelijk geproduceerd op de hoeve, indien nodig kan er aangekocht worden.

De afmestfase duurt ten hoogste 5 maanden. De voeding wordt aangevuld met krachtvoer met een maximum van 1 kg bruto per 100 kg levend gewicht. Het krachtvoer bevat granen en wordt aangevuld met o.a. lijnkoeken, voederbieten, aardappelen enz.

De dieren kunnen zowel op stal, aangebonden of loslopend, als op de weide afgemest worden.

III.5.3 Vervoer en slacht

De slacht vindt plaats binnen het geografisch gebied. De dieren worden minstens 12 uren voor de slacht “uitgevast” met enkel water ter beschikking tijdens de laatste 12u voor de slachting.

Bij het vervoer en de slacht wordt er gezorgd voor een minimum aan stress. Het vervoer naar het slachthuis neemt maximum 3 uren in beslag. De wachttijden in de slachthuizen worden zo kort mogelijk gehouden.

III.6. Verband

III.6.1 Het ras “Rood”

III.6.1.1 Geschiedenis van het ras “Rood”

De geschiedenis van werd uitvoerig beschreven door landbouwingenieurs verbonden aan de provincie West-Vlaanderen (bijlage 5 & 6).

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, het aantal runderen van dit ras lag op 95% van het totale veebestand voor die regio. Dergelijke homogeniteit was rond die tijd nergens anders te vinden in West-Europa.

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 een dubbeldoel ras.

In **1906** werd een gewestelijk syndicaat voor een rasstamboekwerking voor heel West-Vlaanderen opgericht met de naam “het rood Vlaams ras”. Dit stamboek omvatte enkel dubbeldoeldieren. Het ras werd ca. 1975 omgedoopt tot “het rood ras van West-Vlaanderen”. Deze oude rasbenaming benadrukt het wel omliggende fokgebied, namelijk de Belgische provincie West-Vlaanderen. De provincie West-Vlaanderen heeft bij het begin van de 20ste eeuw bewust gekozen voor één ras binnen haar grenzen. Zo kon het provinciaal bestuur de rundveeverbetering nauw opvolgen. Er vonden dan ook prijskampen plaats voor runderen van dit ras in heel die regio: Kortrijk, Brugge, Stalhille, Slype.

Als gevolg van **WOI** daalde de runderpopulatie van de dieren heel sterk. Om de veestapel opnieuw op peil te brengen werden andere rassen ingevoerd. Hierdoor verdween de oorspronkelijke raszuiverheid. Met het oprichten van het Provinciaal Verbond der Veekweesyndicaten in 1920 werd er na vele discussies omtrent het uniform rood haarkleed toch gekozen voor het donkerrood haarkleur (bijlage 7).

Met deze vertrekbasis midden een gebied vol kruisingsproducten legden de fokkers een lange weg af naar een uniform rood rund met z’n typische melk- en vleeseigenschappen. Aangezien de provinciale overheid deze rundveeverbetering reglementeerde alsook subsidieerde werd het (toen) “rood ras van West-Vlaanderen” een typisch ras voor West-Vlaanderen.

Na WOII waren de dieren eerder van het lichte type, maar door de jaren heen werd het steeds zwaarder en nam ook de be vleesdheid toe. In 1979 werden binnen dit ras twee categorieën onderscheiden: het Rood Dubbeldoel ras van West-Vlaanderen en het Rood Vlees ras van West-Vlaanderen. Sindsdien werd het vleestype als afzonderlijke variëteit in het stamboek van dit ras opgenomen.

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”.

Zoals aangetoond in de loop der jaren werd de officiële naam van het ras aantal keer veranderd. Om de consistentie in de tekst te behouden, zal verder doorheen de tekst worden verwezen naar de huidige officiële naam van het ras "Rood" wanneer de historische context zal verder worden beschreven.

Tot de jaren '70 was in West-Vlaanderen tot 80% van alle vee, zowel voor vlees als voor zuivel, van het ras "Rood". Ir. J. Franchoo, rijksveeteeltconsulent voor West-Vlaanderen, besluit nog in 1959 dat:

"De super-gespecialiseerde melkbedrijven buiten beschouwing gelaten, hoort het rood vee zeker thuis op de meeste van onze gemengde bedrijven; deze zijn meestal niet uitgestrekt genoeg om louter aan vlees productie te gaan denken maar komen normaal best uit de voeten met een veebeslag dat, benevens een goede melkproductie over een treffelijk vleesvormend vermogen beschikt."

Tot de jaren '60 vertegenwoordigde het ras "Rood" 14,5% van de veestapel van België (bijlage 8, p.12). Het streekeigen ras "Rood" werd echter vanaf de jaren 1970 verdrongen door de holsteinisatie alsook de sterke opkomst van de witblauwe dikbil. In die mate dat het ras "Rood", zowel wat betreft de dubbeldoel- als de vleesdieren, als bedreigd rundveeras erkend is sedert 2001. De veestapel bedroeg in 2013 919 vrouwelijke dieren van 62,5% tot 100% zuivere bloedvoering en officieel geregistreerd. Er zijn in 2014 28 bedrijven die geregistreerde dieren fokken en afmesten.

III.6.1.2 Specificiteit van het ras "Rood"

Ras

Omdat het ras "Rood" zowel dubbeldoel- als vleesdieren betreft, vinden we in de karkasclassificatie een grote variatie. Er zijn echter belangrijke gemeenschappelijke kenmerken zoals vermeld in III.5.1. (zie afbeeldingen in bijlage 9).

Ir. J. Franchoo merkte in 1959 op dat de vleesspecialisten, nl. de "vetleggers" en marktmensen bij voorkeur kiezen voor dieren van het ras "Rood" omdat deze een goede vleeskwaliiteit hebben. Franchoo waarschuwde er voor dat deze goede vleeskwaliiteit, die resulteert in een hoge slachtwaarde, een bedreiging vormt voor het fokmateriaal. Het aantal runderen van het ras "Rood" was toen immers al heel laag (zie bijlage 5 b p. 48-50).

In alle bronnen wordt verwezen naar de grote groei­kracht van het ras.

Studies uit de jaren '70 bewijzen dat het ras een zeer goede voederomzetting heeft wat resulteert in "sterke groeiers". Dit had ook als gevolg dat er weinig kalfjes van dit ras wegvloeiden naar de kalfvetmesterij. Deze bron bevestigt nogmaals: *"Het rood vee geeft vlees van een hoge kwaliteit met een zeer fijne textuur."* (bijlage 6, p. 29).

In een brochure uit de jaren '60 stelt de provincie de vleeskwaliiteiten van het rood Westvlaams vee (bijlage 10).

Het ras "Rood" 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 ras "Rood" als geen ander Belgisch ras gras kunnen omzetten in vlees. Daarnaast krijgen zij, vooral in de winter, een rijke variatie aan lokaal gewonnen ruwvoerders.

Vlees

De oudere dieren, minimum 3,5 jaar voor de koeien en 2 jaar voor de ossen, opgenomen in dit productdossier, staan garant voor smaakvol vlees. Ze hebben, in tegenstelling tot runderen in de gangbare vleesveehouderij, de tijd gekregen om op basis van de lokale voeding te groeien en spiermassa op te bouwen. De koeien hebben meerdere keren gekal­fd, het kalven en zogen zorgt naast melkproductie voor het aanmaken van natuurlijk vetten in het vlees. 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 zeer fijne vleesstructuur met een zeer fijne draad. Het vlees heeft een mooie donkere rode kleur.

III.6.2 Het geografisch gebied

Het geografisch gebied, West-Vlaanderen, leent zich uitstekend voor traditionele landbouw met vooral gemengde landbouwbedrijven. In het “Landbouwtijdschrift”, jaargang, 12, 1959 wordt West-Vlaanderen als volgt omschreven: *“West-Vlaanderen is een laagland, dat zachtjes afhelt naar de zee toe en van deze is gescheiden door een strook duinen. In de polderstreek “De Moeren” komt de bodem niet eens boven de zeespiegel. In het Zuid-Westen der provincie verheft zich een kleine heuvelrug tot maximum 156 m. boven zeepeil. 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 de ganse gamma mogelijkheden van uitbating en vruchtafwisseling openstaan.”* (zie ook de kaart in bijlage 11 a).

In West-Vlaanderen nam de veeteelt steeds een belangrijke plaats in dankzij de nabijheid van de Noordzee en het kenmerkende maritiem klimaat. Het maritiem klimaat wordt sterk beïnvloed door de warme golfstroom in de Atlantische Oceaan, die ook de Noordzee opwarmt, en de overheersende westelijke tot zuidwestelijke winden. Hierdoor kent men in West-Vlaanderen weinig extreem koude of warme dagen. Samen met het meeste aantal uren zonneshijns in België is dit zeer gunstig voor een rijke groei van gras, de belangrijkste voedingsbron van het ras “Rood”. (zie bijlage 11 b).

De houders van de runderen van het ras “Rood” in West-Vlaanderen zijn gemengde landbouwbedrijven die nauw aanleunen bij de lokale traditie en zich aangepast hebben aan de geografische en klimatologische omstandigheden. Ten oosten van de kuststreek ligt namelijk een gebied dat bestaat uit vruchtbare zee- en rivierklei waarop akkerbouw goed gedijt. Zo kunnen de houders ook instaan voor het grootste deel van de ruwvoerders en produceren ze naast vee akkerbouwgewassen zoals tarwe, gerst, suikerbieten, aardappelen, maïs en groenten.

III.6.3 Het verband

Het verband tussen het ras “Rood” en de provincie West-Vlaanderen houdt al eeuwen stand. Dankzij de lokale veehouders en de stamboekwerking, en omwille van het feit dat de runderen maximaal kunnen grazen op de weiden van deze kustprovincie, werden de specifieke kwaliteiten van het “Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen” verkregen. 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. De forse rode dieren staan garant voor smaakvol vlees met een fijne vezel.

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

In 1994 bevonden 99,6% van de runderen van het ras “Rood” in West-Vlaanderen (zie bijlage 12, p. 4, tabel 2). Volgens recentere cijfers bedraagt dit aantal momenteel nog meer dan 95%.

- **Geografisch gebied: bodem en klimaat in combinatie met lokale know-how van de veehouders**

Het maritieme klimaat in West-Vlaanderen en de rijke bodems in dit gebied, zorgen er voor dat de weiden erg geschikt zijn voor begrazing. De veehouders zorgen ervoor dat de runderen al vroeg in het jaar de grassen kunnen begrazen en de dieren kunnen dit

doen zolang het zachte weer aanhoudt (november). Ook in de winter kunnen de runderen verder het (gedroogde) gras eten, aangevuld met ruwvoeder dat voor het overgrote deel lokaal geproduceerd wordt.

Rond 1950 raakte het vlees van het ras “Rood” gekweekt en gefokt in provincie West-Vlaanderen wat in de vergetelheid. Een groep lokale West-Vlaamse veehouders behielden echter hun interesse in de zware rode runderen met hun fijne vlees. Deze veehouders hebben, samen met de provincie West-Vlaanderen, de keuze gemaakt om verder te gaan met dit unieke ras. Door een goede stamboekwerking werden de specifieke kwaliteiten van het “Vees van het rood ras van West-Vlaanderen” gevrijwaard.

- **Het verband tussen de kwaliteit van het product en het geografisch gebied**

Het groot aandeel aan lokale graslandproducten in de voeding van de rode runderen heeft een positieve invloed op de smaak van het vlees. 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”.

Ook de ossen van het ras “Rood” gefokt en gekweekt in provincie 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. Een groot verschil met deze gangbare praktijk is ook dat de runderen van het rode ras zo veel als mogelijk buitenloop krijgen en grootgebracht worden op West-Vlaams ruwvoeder, eerder dan op krachtvoeder en maïs.

De kwaliteiten van het vlees runderen van het ras “Rood” gefokt en gekweekt in West-Vlaanderen is al lang bekend bij de gastronomen. Zo zien we de runderen van het ras “Rood” verschijnen op “La carte gastronomique” van Victor Morin in een speciale editie van L'Art Culinaire “Belgique Gourmande” uitgegeven te Parijs in 1899 (zie bijlage 13).

Voor en na WOII prijkte het vlees van het ras “Rood” gefokt en gekweekt in West-Vlaanderen tussen de gastronomische rijkdommen van België opgenomen in de Guide Gourmand (1939) (zie bijlage 14).

Daarna kende dit product een terugval maar deze heeft niet lang geduurd. Sinds kort is het tij gekeerd, de vraag naar vlees van lokale rassen kwam de eerste jaren van de 21^{ste} eeuw overgewaaid uit het zuiden. De interesse werd niet enkel gewekt bij de traditionele veehouders van het ras “Rood” maar ook bij de natuurbeheerders (zie bijlage 15 & 16).

In 2012 werd het “Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen” erkend als Vlaams traditioneel streekproduct. Deze erkenning kreeg heel wat persaandacht in West-Vlaanderen en in de vakpers (zie bijlage 17).

Vandaag wordt het “Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen” zeer gewaardeerd in de top gastronomie van West-Vlaanderen en België. Bovendien is er vraag vanuit het buitenland. Voor lijsten met

- toprestaurants en vleesrestaurants met het vlees op de kaart: zie bijlage 18.
- culinaire evenementen: zie bijlage 19.
- websites met vermeldingen: zie bijlage 20.

Ook in publicaties komt het “Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen” aan bod, zo bijvoorbeeld in “West-Vlaanderen voor Dummies” of in een recent culinair artikel met West-Vlaamse streekproducten in Knack Magazine (zie bijlage 21).

III.7. Etikettering en verpakking

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

III.8. Bevoegd Controleorgaan

FOD Economie

Algemene Directie Controle en Bemiddeling - Directie A - Controles E.U. Marktordeningen en Strijd tegen de Economische Fraude

FOD Economie, K.M.O., Middenstand en Energie
North Gate - Bureau .B38

Koning Albert II-laan 16

1000 Brussel

<http://economie.fgov.be>

IV. Ledenlijst aanvragende groepering

Naam	"Studie- en Documentatiecentrum voor de Vlaamse Rundveerassen (SDVR) werkgroep "Rood" van CRV Vlaanderen vzw "
Statuut	vzw
Verantwoordelijke	Gabriël Deschuymer
Adres	Buchtenstraat 7 9051 Sint Denijs Westrem
Telefoon	09/363 92 11 - 0477/53 79 78
Fax	09/363 92 06
Email	Gabriel.deschuymer@crv4all.com
Website	Crv4all.com
Contactpersoon	Gabriël Deschuymer

Naam	Adres	rol	Producent/ Verwerker/andere
Bekaert Herman	Caignaardstraat 11 9710 Sint-Baafs- Vijve	Effectief lid	Producent
Joël Bulckaert	Noorderring 14 8908 Vlamertinge	Effectief lid	Producent
Marleen Pauwelijn	Kleine Stadenstraat 122 8830 Hooglede	Effectief lid	Producent
Carlos Scharlaken	Pervijzestraat 73 8600 Diksmuide	Effectief lid	Producent
Frank Vanclooster	Meiboomstraat 19 a 8830 Hooglede	Effectief lid	Producent
Noël Vandecasteele	Clevenstraat 11 8680 Koekelare	Effectief lid	Producent

V. Reglement aanvragende werkgroep

Reglementen van de SDVR werkgroep “Rood” (bijlage 22)

“ Studie- en Documentatiecentrum voor de Vlaamse Rundveerassen (SDVR) werkgroep “Rood” van CRV Vlaanderen vzw “

Artikel 1. Omschrijving van de werkgroep

Zij werd opgericht op 17 juni 1997 voor onbepaalde duur.

De zetel is gevestigd te Sint Denijs Westrem, Buchtenstraat 7-9

De ondergetekende effectieve leden zijn: de zes leden van de SDVR werkgroep “Rood”:, Bekaert Herman, Bulckaert Joël, Pauwelijn Marleen, Scharlaken Carlos, Vanclooster Frank , Vandecasteele Noël , werden verkozen door de raad van bestuur van de Vlaamse Rundveeteelt Vereniging vzw (VRV).

De secretaris : SDVR verantwoordelijke van de SDVR werkgroep “Rood”.

Artikel 2 . Doel van de werkgroep

- 2.1 Het groeperen van de producenten van het “Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen”;
- 2.2 Erkenning verwerven voor het BOB “Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen” op Europees niveau op basis van het productdossier (bijlage 1);
- 2.3 De productiemethode en het gebruik van het Europees label bevorderen en promoten via VLAM.

Artikel 3. Werkgroep

- 3.1 De werkgroep wordt vertegenwoordigd door de zes ondergetekende effectieve leden.
- 3.2 De bevoegdheid kan voor bepaalde handelingen overgedragen worden aan twee of drie effectieve leden .Geen enkel lid kan persoonlijk aansprakelijk gesteld worden voor eventuele wanpraktijken van één van de leden.

Artikel 4. Inschrijving deelnemende veehouders

- 4.1 Elke veehouder van het ras “Rood” binnen het geografisch omschreven gebied die mee wil stappen in de BOB – vlees van het rood ras van West-Vlaanderen- moet zich inschrijven bij de SDVR werkgroep “Rood”. De veehouder engageert zich bij de inschrijving om het productdossier BOB-“Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen”- te respecteren.
- 4.2 De ingeschreven veehouders zijn verplicht om hun dieren bestemd voor het “Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen” na de geboorte officieel te registreren. M.a.w. de betrokken runderen zijn in het bezit van een Identificatiekaart fokrund.
- 4.3 De ingeschreven veehouder is verplicht om castratie gegevens te melden zoals beschreven in het productdossier.
- 4.4 De Werkgroep heeft de uittreksels “BOB- Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen” met vermelding van alle registraties ter beschikking:
 - inschrijving bedrijf

- identificatiekaart met SANITEL-nummer
- castratie gegevens (indien van toepassing)

4.5 De werkgroep beheert de lijst met de betrokken veehouders en de lijst met de runderen die in aanmerkingen komen voor het BOB-vlees van het rood ras van West-Vlaanderen. Deze lijsten staan op elk moment ter beschikking van officiële controlediensten.

Artikel 5 Bijdragen

- 5.1 De ingeschreven veehouders betalen een inschrijvingsbijdrage. Er dient een vast bedrag betaald te worden per bedrijf en een bedrag per geregistreerd dier. De inschrijvingsbijdrage wordt jaarlijks vastgelegd voor 1 juli door de SDVR werkgroep "Rood".
- 5.2 De inschrijvingsbijdrage van het komende jaar dient voor 31 december van het lopende jaar gestort te zijn op de rekening van de SDVR werkgroep "Rood". Rekeninguittreksels dienen als bewijs van betaling.
- 5.3 Door de betaling van de inschrijvingsbijdrage aanvaarden de ingeschreven veefokkers de reglementen van de SDVR werkgroep "Rood".

Artikel 6 Ontslagname-Uitsluiting

- 6.1 Elk ingeschreven veefokker kan ten allen tijde uittreden. Hij moet dit schriftelijk meedelen aan het adres van de verantwoordelijke van de SDVR werkgroep "Rood" voor 1 november. De betaalde inschrijvingsbijdrage kan in geen geval teruggevorderd worden door de veefokker.
- 6.2 Een ingeschreven veefokker die zijn inschrijvingsbijdrage niet betaald heeft voor 31 december van het komende jaar neemt hierdoor niet meer deel aan de BOB erkenning "Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen".
- 6.3 Bij twijfel over het toepassen van het productdossier bij de ingeschreven veefokkers, kan de Werkgroep SDVR "Rood" een controle aanvragen bij het erkende controleorganisme. Indien een ingeschreven veefokker de productiemethode niet naleeft, zal de Werkgroep SDVR "Rood" maatregelen nemen door het controleorganisme te verwittigen.

Artikel 7. Gebruik van het Europees label

- 7.1 De slagers, beenhouwers, restauranthouders mogen enkel de benaming "Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen" gebruiken als het vlees voldoet aan het productdossier. Bij twijfel over het toepassen van het productdossier, kan de werkgroep een controle aanvragen bij het erkende controleorganisme.
- 7.2 Er zullen jaarlijks controles uitgevoerd worden op de naleving van het productdossier door het controle orgaan vermeld onder punt 8 in het productdossier.

Artikel 8. Samenroepen van de SDVR werkgroep rood ras

- 8.1 De werkgroep vergadert minsten één maal per jaar.

Artikel 9. Wijziging reglementen

- 9.1 Indien 2/3 van de effectieve leden van SDVR werkgroep "Rood" vraagt om wijziging van de reglementen dienen minstens 4/5 van de uitgebrachte stemmen de wijziging goed te keuren.

VI. Lijst van de bijlagen

1. Kaart van West-Vlaanderen
2. Identificatiekaart fokrund
3. (a) Sanitelkaart & (b) Controlepunten BOB “vlees van het rood ras van West-Vlaanderen”
4. Stamboek van het ras “Rood”
5. (a en b) J.FRANCHOO, Het rood ras van West-Vlaanderen, 1959
6. J.FRANCHOO, Het rood ras van West-Vlaanderen, ca. 1974
7. Ministerie van Landbouw, Beoordeling der koe met tweeledig doel, 1927, p. 6-8
8. Ministerie van Landbouw, Rundveeteelt in België, ca. 1960 p. 3 & p. 12
9. Afbeeldingen van West-Vlaamse dieren van het ras ”Rood”
10. Brochure “Het rood westvlaams vee”, 1966
11. (a en b) Bodemkaart & klimaat West- en Oost-Vlaanderen
12. F. Farnir, D. Volckaert, E. Speybroek, P. Leroy, Milk and dual purpose basis for the publication of breeding values estimated with the animal model in Belgian dairybreeds, 1994
13. L’Art Culinaire “Belgique Gourmande”, Paris, 1899
14. Guide Gourmand 1939
15. “Uit de vergeethoek” in VeeteeltVlees, 2008, p.6-8
16. “Lekker vlees redt bedreigde runderrassen”, in VeeteeltVlees, 2013, p.6-8
17. Persartikels erkenning streekproduct.be
18. Lijst met toprestaurants
19. Websites met culinaire events
20. Websites met vermelding van het “Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen”
21. Publicaties: “West-Vlaanderen voor Dummies ”; culinair artikel met West-Vlaamse streekproducten in Knack Magazine
22. Getekend reglement van de SDVR werkgroep “Rood” van CRV Vlaanderen vzw