Vereniging BGA BWB vzw

BELGISCH WITBLAUW VLEES

AANVRAAGDOSSIER VAN REGISTRATIE

als

BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDING (BGA)

(Verordening (EG) nr. 1151/2012)



Vereniging BGA BWB vzw

BELGISCH WITBLAUW VLEES

AANVRAAGDOSSIER VAN REGISTRATIE

als

BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDING (BGA)

(Verordening (EG) nr. 1151/2012)

Deel 1

Aanvragende groepering en lastenboek

(artikel 8 §1 van Verordening (EG) nr. 1151/2012)

Inhoud

0. Inleiding....1
0.1. Doel van het dossier....1
0.2. Motivering....1
1. Aanvragende groepering....2
2. Lastenboek (art. 7 van Verordening (EG) nr. 1151/2012)....2
2.1. Naam van het product....2
2.2. Beschrijving van het product....2
2.2.1. Algemeen....2
2.2.2. Organoleptische, nutritionele en analytische eigenschappen....2
2.3. Afbakening van het geografische gebied....5
2.4. Bewijs van oorsprong (afstamming) en traceerbaarheid van het product....5
2.4.1. Oorsprong (afstamming)....5
2.4.2. Traceerbaarheid....5
2.5. Werkwijze voor het verkrijgen van het product....6
2.5.1. Ras....6
2.5.2. Veehouderij....7
2.5.3. Huisvesting....8
2.5.4. Voeding....8
2.5.5. Vervoer....9
2.5.6. Het slachten....10
2.5.7. Anatomische versnijding....11
2.6. Verband met de geografische oorsprong....14
2.6.1.1 Geografische afbakening....14
2.6.1.2 Know how....18
2.6.2. Kenmerken van het product....20
2.6.2.1. Kenmerken van het Belgisch Witblauw vlees....20
2.6.2.2. Kenmerken van het ras....20
2.6.2.3. Geschiedenis....22
2.6.2.4. Reputatie....31
2.6.3. Oorzakelijk verband....35
2.7. Controlestructuur....36

2.8. Specifieke etiketteringsvoorschriften 38

2.9. Communautaire, regionale of nationale eisen 40

2.9.1. Communautaire eisen 40

2.9.2. Regionale eisen 40

Bijlagen

Bijlage 1: Technisch lastenboek en bijlagen
Bijlage 2: Kaart van het geografische productiegebied
Bijlage 3: a) Officiële pedigree voor stieren
b)Voorlopig stamboekcertificaat bij overdracht van runderen
c)Identificatiekaart fokrund
Bijlage 4: Beschrijving van de anatomische versnijding van de schouder zoals beschreven door de slagerijschool ITCA
Bijlage 5: Verschillende onderscheiden stukken als resultaat van de anatomische versnijding van een karkas van een Belgisch Witblauw rund
Bijlage 6: Bibliografie - Documenten met betrekking tot de geschiedenis en reputatie van het Belgisch Witblauw rundvlees
Bijlage 7: Statuten van de Vereniging BGA BWB vzw

0. Inleiding

0.1. Doel van het dossier

Het doel van dit dossier is de aanvraag tot registratie als beschermde geografische aanduiding (BGA), in de zin van Verordening (EG) nr. 1151/2012, van de benaming “Belgisch Witblauw Vlees” / “Viande de Blanc-Bleu Belge” / “Fleisch von Blau-Weißen Belgier” zoals die van toepassing is op vers versneden en kantgesneden rundvlees, met uitzondering van slachtafvallen (producttype: categorie 1.1. Vers vlees (en verse slachtafvallen).

Het eerste deel van dit dossier bevat alleen de eerste twee elementen (punten a) en b)) overeenkomstig artikel 8, § 1, van Verordening (EG) nr. 1151/2012 voor een registratieaanvraag: de identificatie van de aanvragende groepering en het productdossier bedoeld in artikel 7 van de vermelde Verordening. Het enig document (punt c) van artikel 8, § 1 ter aanvulling van het dossier wordt voorgesteld in het tweede deel.

0.2. Motivering

De motivering van de aanvraag tot erkenning van de BGA Belgisch Witblauw vlees steunt op de volgende argumenten:

- De kwaliteit van het Belgisch Witblauw vlees beter zichtbaar maken
- Het aandeel van kruisingen en andere rassen dan het Belgisch Witblauw neemt toe op de Belgische markt. Hierdoor ontstaat het risico dat de zichtbaarheid van de specifieke kenmerken van het Belgisch Witblauw vlees verloren gaan. De consument verliest ook de zekerheid van de afkomst van het vlees. Het BGA gebaseerd op het genotype van de dieren moet de homogeniteit van het product bevorderen en moet de consument garanties bieden rond de kwaliteiten (mager, mals) van het Belgisch Witblauw vlees. Stimulerende maatregelen ontwikkelen om het Belgisch Witblauw rundvee te behouden en te beschermen met een maximale zuiverheid van het ras.
- Het concept van de "lokale productie" naar voren schuiven, waarbij wordt rekening gehouden met de uitstoot van broeikasgassen en met het feit dat onze rundveebedrijven naar meer duurzaamheid evolueren door voorwaarden toe te voegen aan het lastenboek.
- De rundveehouders helpen om de kwaliteit van de karkassen en het vlees te verbeteren en een homogenere malsheid en smaak te ontwikkelen door de voorwaarden die werden vastgelegd op het gebied van voeding.
- Erkenning bekomen voor de knowhow, vooral op het gebied van het versnijden, bij de eindverwerking van het Belgisch Witblauw vlees.

1. Aanvragende groepering

Zie bijlage 8: statuut van de **Vereniging BGA BWB vzw**

Gegevens van de aanvragende groepering:

Sociale zetel: Adres: Chaussée de Namur 47, 5030 Gembloux

Tel. 081/ 60 00 60

Fax: 081/60 04 46

Statuten: gepubliceerd in het Belgisch Staatsblad van 17 oktober 2013

Samenstelling: Vertegenwoordigers van producenten - slachthuizen

2. Lastenboek (art. 7 van Verordening (EG) nr. 1151/2012)

2.1. Naam van het product

Viande de Blanc-Bleu Belge* / *Belgisch Witblauw Vlees* / *Fleisch von Blau-Weißen BelgierIndeling: Categorie 1.1. Vers vlees (en verse slachtafvallen)

2.2. Beschrijving van het product

2.2.1. Algemeen

Belgisch Witblauw vlees is vers rundvlees dat vers wordt versneden en verwerkt , met uitzondering van de slachtafvallen. Het dier in kwestie kan mannelijk of vrouwelijk zijn. Verderop in dit lastenboek wordt een onderscheid gemaakt tussen de kenmerken van stieren- en koeienvlees (art. 2)[1].

Enkel gehakt vlees dat 100% Belgisch Witblauw vlees bevat kan het BGA-label dragen. Belgisch Witblauw vlees is afkomstig van een Belgisch Witblauw rund waarvan de vader en grootvader van moederskant raszuivere Belgische witblauwe stieren zijn.

2.2.2. Organoleptische, nutritionele en analytische eigenschappen

Belgisch Witblauw vlees wordt niet alleen gekarakteriseerd door de omstandigheden waarin de dieren gekweekt en geslacht worden, maar ook door de specifieke kenmerken van het Belgisch Witblauw ras. Bij het slachten moet dus rekening worden gehouden met de karakteristieken van de karkassen (art 11) die gelinkt zijn aan het ras en het vlees op zich (art. 15).

Tabel 1: Kenmerken van de karkassen:

Kenmerken	Stier	Koe
SEUROP-classificatie	S	S tot E
Vetbedekking	2 of 3	Maximum 3
Slachtrendement	≥ 65 %	≥ 60 %
Versnijdingsrendement	≥ 80 %	≥ 75 %
pH (24 à 48 h *post mortem*, in de *longissimus dorsi*)	< 6,0	< 6,0

[1] Hier en in het volledige document verwijzen de artikels tussen haakjes naar de overeenkomstige artikels in het technisch lastenboek "Belgisch Witblauw vlees".

Kenmerken van het vlees:

- fysisch-chemische eigenschappen:
  - mager vlees: vetgehalte in het vlees is ≤ 1,5 g vet / 100 g vlees voor stieren en ≤ 3,5 g vet / 100 g vlees voor koeien, deze metingen gebeuren in de longissimus dorsi ;
- organoleptische eigenschappen:
  - licht vlees: het vlees van de stier is helderrood, zonder roze te zijn. Het vlees van de koe is iets donkerder
  - mals vlees: het vlees van de koe en de stier is malser dan het vlees van andere rassen, vooral voor stukken van tweede keuze (art. 15)

Voor de organoleptische eigenschappen hebben de slachthuizen binnen de BGA-keten controleprocedures (visueel, tactiel, mechanisch) die het mogelijk maken om karkassen die niet voldoen aan de vastgestelde kwaliteitscriteria te verwijderen. Deze procedures worden gevalideerd door de OCI('s).

Al deze parameters zijn sterk afhankelijk van het ras, het geslacht, de leeftijd en de omstandigheden waarin de dieren zijn gekweekt en geslacht. Daarom zijn die elementen strikt vastgelegd in dit technisch lastenboek. Bovendien is het, door het opleggen van een nauwkeurige controle van de raszuiverheid in de BGA-keten, mogelijk om de typische kenmerken van het Belgische Witblauwe ras te stabiliseren (vorm van de karkassen, mager, licht en malser vlees, vooral voor stukken van tweede keuze). Die kenmerken gelden zowel voor stieren als voor koeien, als de vergelijking wordt gemaakt tussen rassen op basis van dieren van een vergelijkbaar geslacht, leeftijd en opfoktraject (art.15).

De onderstaande tabellen 2, 3 en 4 tonen dat deze karakteristieken van het Belgisch Witblauw vlees, i.c. malsheid (afhankelijk van het gehalte aan collageen van het vlees), mager vlees (vetgehalte en aandeel enkelvoudig en meervoudig onverzadigde vetzuren) en ook de kleur worden aangetoond door onderzoek waarin Belgisch Witblauw vlees wordt vergeleken met het vlees van andere rassen.

Deze kenmerken onderscheiden Belgisch Witblauw vlees dus duidelijk van het vlees van andere vleesrunderrassen. Er zijn erkende organoleptische verschillen tussen het vlees van een Belgische Witblauwe stier en dat van een Belgische Witblauwe koe. Dat laatste heeft namelijk een donkerder kleur en een hoger vetgehalte en is dus smakelijker en zichtbaar meer geaderd[2]. Ondanks die verschillen behoudt het vlees van Belgische Witblauwe koeien in vergelijking met koeien van andere vleesrassen nog altijd de (hierboven vermelde) typische kenmerken van het ras. Het verschil tussen stieren en koeien vormt trouwens een troef voor het Belgisch Witblauw vlees, dat op die manier twee doelgroepen kan aanspreken, diegenen die magerder vlees verkiezen ("voedingswaarde" is belangrijk) en degenen die liever sappiger vlees eten ("genot" is belangrijk).

Tabel 2: Kwaliteitskenmerken van Belgisch Witblauw, Limousin, Iers en Argentijns vlees

Criterium		Spier	Belgische Witblauw	Limousin	Iers	Argentijns
Kleur†	**L***	**Longissimus lumborum**	41,7	34,6	32,9	31,1
	a*		20,7	21,7	24,7	24,3
	b*		21,1	19,4	20,7	20,4
	L*	**Semimembranosus**	38,5	36,2	33,5	29,9

[2] FIEMS L.O., DE CAMPENEERE S., VAN CAELENBERGH W., DE BOEVER J. L., VANACKER J. M., *Carcass and meat quality in double-muscled Belgian Blue bulls and cows*, in *Meat Science*, vol. 63, 2003, p. 345-352.

	a*		23,2	23,9	26,2	24,4
	b*		22,9	22,6	22,6	20,8
Collageengehalte (mg/g vlees)		**Longissimus lumborum**	5,2	6,9	7,0	6,2
		Semimembranosus	5,6	5,8	7,1	6,6

[7] *L*= lichtheid (helderheid), a* = rood-groene component, b* = geel-blauwe component*

*(**Bron:** Raes K., Balcaen A., Dirinck P., De Winne A., Claeys E., Demeyer D., De Smet S.,* Meat quality, fatty acid composition and flavour analysis Belgian in retail beef, in Meet Science*, Vol. 65, 2003, p.1237-1246).*

Tabel 3: Vetgehalte en de verhouding tussen meervoudig onverzadigde en verzadigde vetzuren van het Belgisch Witblauw, Limousin, Iers en Argentijns vlees

Criterium	Spier	Belgisch Witblauw	Limousin	Iers	Argentijns
Vet (mg/100 g spieren)	**Longissimus lumborum**	865	1266	3710	2777
	Semimembranosus	555	1001	2587	2229
Enkelvoudig onverzadigde vetzuren (mg/100 g spieren)	**Longissimus lumborum**	323	554	1795	1210
	Semimembranosus	172	386	1296	1073
Meervoudig onverzadigde vetzuren (mg/100 g spieren)	**Longissimus lumborum**	195	195	251	203
	Semimembranosus	204	242	215	212
Meervoudig onverzadigde vetzuren / verzadigde vetzuren	**Longissimus lumborum**	0,45	0,35	0,10	0,10
	Semimembranosus	0,77	0,55	0,16	0,14

*(**Bron:** Raes K., Balcaen A., Dirinck P., De Winne A., Claeys E., Demeyer D., De Smet S.,* Meat quality, fatty acid composition and flavour analysis Belgian in retail beef, in Meet Science*, Vol. 65, 2003, p.1237-1246).*

Tabel 4: Verhouding tussen meervoudig onverzadigde vetzuren en verzadigde vetzuren in de Longissimus thoracis van Belgisch Witblauw, Limousin en Aberdeen Angus stieren

	Belgisch Witblauw	Limousin	Aberdeen Angus
Meervoudig onverzadigde vetzuren / Verzadigde vetzuren	0,80	0,29	0,21

*(**Bron**: CUVELIER, C.,* Comparaison des performances zootechniques, de la qualité de la viande et des caractéristiques de la graisse intramusculaire chez des taurillons Blanc Bleu Belge, Limousin et Aberdeen Angus à l'engraissement*, Liège, Ulg, Faculté de Médecine Vétérinaire Département des Productions Animales, 2006).*

2.3. Afbakening van het geografische gebied

Om gebruik te kunnen maken van de benaming “Belgisch Witblauw vlees” moet het dier geboren, gefokt, afgemest, geslacht en versneden zijn op Belgisch grondgebied (art. 3).

2.4. Bewijs van oorsprong (afstamming) en traceerbaarheid van het product

Elke producent die gebruik wil maken van de BGA moet zich aanmelden bij de onafhankelijke certificerings- en keuringsinstelling (OCI) die bevoegd is voor het dossier. Die moet de vereiste controles uitvoeren in functie van het technisch lastenboek (bijlage 1).

2.4.1. Oorsprong (afstamming)

De registratie van het rund en zijn afstamming in het geboorteregister gebeurt door de regionaal erkende fokkersverenigingen. De registratie wordt uitgevoerd conform de lastenboeken die van toepassing zijn in elke regio en in overeenstemming met de aanbevelingen van het Stamboek van het ras.

De Belgische Witblauwe afstamming van de fokstieren wordt gegarandeerd door de erkende fokkersverenigingen op basis van de voorziene afstammingsregistratie. (zie voorbeelden in bijlage 3).

De afstamming wordt, volgens de geldende normen en procedures, systematisch (bij de registratie van het dier) administratief gecontroleerd door de regionaal erkende fokkersverenigingen.

Tabel 5 hieronder geeft een overzicht van de minimaal opgelegde voorwaarden voor de registratie van een kalf als BGA en geeft de te gebruiken bewijsstukken weer. De voorgestelde percentages van raszuiverheid zijn de minima in de beginfase.

Tabel 5: Bewijs van Belgisch Witblauwe afstamming van BGA-kalveren

BGA-kalf	1ste tot 3e jaar Vanaf het 3e jaar na registratie BGA	≥ 75% BWB ≥87,5% BWB	Voorlopige registratiekaart met vermelding van volledige afstamming
	Moeder 1ste tot 3e jaar Vanaf het 3e jaar na registratie BGA	 ≥ 50% BWB ≥ 75% BWB	/
	Vader	100% BWB	KI-stier: stamboekkaart, genetische identiteit (DNA-analyse), berekende genetische waarde Dekstier: stamboekkaart, genetische identiteit (DNA-analyse), (berekende genetische waarde)

2.4.2. Traceerbaarheid

De traceerbaarheid van runderen wordt verzekerd door de systemen Sanitel en Beltrace, Belgisch geautomatiseerde beheersystemen voor de identificatie, registratie en opvolging van dieren vanaf de boerderij tot slachthuis (de registratie maakt deel uit van de wettelijke

minimumeisen). Bovendien moeten de verwerkers van Belgisch Witblauw vlees de volgende voorwaarden naleven:

- elke ontvangst en levering van Belgisch Witblauw vlees wordt binnen het bedrijf geregistreerd en opgevolgd via een passend IN/OUT-systeem. Dit systeem maakt het mogelijk om een verband te leggen tussen de inkomende en uitgaande producten en alle producten te traceren in alle stadia van de productie, de verwerking en de distributie;
- er wordt een eenduidige codering van de traceerbaarheidsdocumenten opgezet: de leveringsnummers zijn uniek voor elke transactie (karkas, vlees, overige verwerkte producten). In dit verband bewaren de leverancier en de koper gedurende minstens 2 jaar na levering een dubbele leveringsbon. De leveringsbon vermeldt duidelijk dat het gaat om Belgisch Witblauw vlees en bevat minimaal de datum van levering, de geleverde hoeveelheid (in kg), het/de overeenstemmende oormerknummer(s) of lotnummer(s) en de bestemming.

Voor slachting wordt de herkomst van het dier door het slachthuis systematisch nagekeken in de passende databank (registratienummer van het/de bedrijf/bedrijven van herkomst, genetische afstamming, leeftijd, periode van opvolging). Maximum 24 à 48 uur nadat alle kenmerken werden opgemeten (zie punt 2.5.7) en wanneer aan alle voorwaarden is voldaan, wordt het karkas in het slachthuis gemerkt als BGA.

Tussen het slachthuis en het distributienet wordt de traceerbaarheid gewaarborgd door middel van een etikettering die voldoet aan de desbetreffende Europese regelgeving.

De specifieke controles in de BGA-keten worden uitgevoerd door de OCI's bevoegd voor de BGA opvolging: de traceerbaarheid wordt gecontroleerd op basis van massabalansen, van het verkooppunt tot het slachthuis. Om de van de traceerbaarheid te garanderen, worden er periodieke controles uitgevoerd op 0,4% van alle ingeschreven dieren. Bij de controles, die worden uitgevoerd volgens het controleplan opgesteld door de OCI, wordt ook de genetische overeenkomst gecontroleerd van de stalen met de loten van oorsprong (DNA-analyse van het staal en vergelijking met het ouderlijk DNA van de betreffende dieren).

In geval van commercialisering van vlees als BGA en niet-BGA moet in het verkooppunt een voorraadboekhouding worden bijgehouden om de in- en uitstroom van geleverde goederen met BGA te controleren en te beheren. In geval van exclusiviteit moet de detailhandelaar daarentegen de oorsprong van zijn aankopen kunnen bewijzen (art. 14).

2.5. Werkwijze voor het verkrijgen van het product

2.5.1. Ras

Het zijn de kenmerken van het Belgisch Witblauw ras die toelaten een product te verkrijgen waarvan de eigenschappen worden beschreven in paragraaf 2.2. De raszuiverheid is dus een doorslaggevend element voor de kwaliteit van het eindproduct.

Het Belgisch Witblauw ras is een dikbilras met een sterke bespiering, een gunstige voederconversie en een hoog slacht- en uitsnijrendement. Deze karkassen leiden tot een betere valorisatie door het groter aantal snelgarende stukken. De dieren hebben een witte, zwarte en/of blauwe kleur.

De verplichting om raszuivere fokstieren te gebruiken is noodzakelijk om ervoor te zorgen dat het product voldoet aan de rasstandaard Belgisch Witblauw (BWB), waardoor het maximale garanties biedt op zijn talrijke nutritionele en organoleptische kwaliteiten. Op termijn zal deze verplichting leiden tot een veestapel met 100 % Belgisch Witblauw bloed.

Omdat één van de doelstellingen van dit lastenboek het behoud is van de typische kenmerken van Belgisch Witblauw vlees door de raszuiverheid van het ras in stand te houden, worden de eisen op dit vlak steeds strenger. Vanaf de oprichting (registratie conform de EU-verordening nr. 1151/2012 met betrekking tot de kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen) van de BGA, zal de keten in de mogelijkheid zijn om dieren te leveren met een raszuiverheid van minstens 75%. Wanneer deze dieren worden bevrucht door raszuivere stieren neemt de raszuiverheid zodanig toe dat dieren die 3 jaar of later na registratie als BGA worden geboren, ten minste 87,5 % Belgisch Witblauw bloed hebben (art. 5, §1).

Onder een “raszuivere BWB-stier” verstaan we een stier waarvan beide ouders en grootouders zijn ingeschreven in een stamboek van dit ras, waarin hijzelf is ingeschreven, en dat in Wallonië, Brussel en Vlaanderen beantwoordt aan de regionale wetgeving inzake registratie van fokdieren (art. 5, §2).

De regels voor inschrijving van raszuivere fokrunderen worden gedefinieerd door de regionaal erkende fokkersverenigingen. Om als dekstier (bij natuurlijke dekking) toegelaten te worden voor nakomelingen geslacht onder het BGA-label, moet de afstamming langs vaderszijde van de dekstier door DNA-analyse bevestigd worden en moet zijn eigen genetische identiteit beschikbaar zijn om het familieband met zijn nakomelingen te controleren (art. 5, §3)

2.5.2. Veehouderij

Algemeen

De dieren worden geboren, gefokt, afgemest en geslacht in het geografische gebied afgebakend in punt 2.3.

Afgezien van de vrouwelijke fokrunderen die grazen van de lente tot de herfst, worden de dieren voor de productie van Belgisch Witblauw vlees afgemest in de stal. De huisvesting werd opgenomen onder punt 2.5.3.

Bij het fokken wordt zodanig gestuurd dat een maximale rusticiteit, levensvatbaarheid en duurzaamheid van het ras gegarandeerd zijn. Bijzondere aandacht moet worden besteed aan het voorkomen van erfelijke gebreken en aan de vitaliteit bij kalveren. Het moet benadrukt worden dat het Belgisch Witblauw ras één van de meest bestudeerde en gedocumenteerde rassen is op vlak van de moleculaire genetica. Nieuwe hulpmiddelen werden in dit verband ontwikkeld en staan ter beschikking van de veehouders.

De dieren worden geboren, gefokt en afgemest op hetzelfde beslag, met uitzondering van dieren die kunnen worden aangekocht. In dat geval worden de dieren rechtstreeks aangekocht bij de fokker. De aangekochte stieren en koeien zijn afkomstig uit een BGA-beslag. De stieren worden gekocht voor de leeftijd van 14 maanden en worden ten minste 180 dagen afgemest op het beslag, om als BGA te kunnen worden geslacht. Voor koeien wordt deze afmestperiode beperkt tot 75 dagen (art. 6).

De fokkers die zelf niet afmesten, dienen een toelatingsaanvraag in die de volgende elementen certificeert:

1. Mogelijkheid tot grazen voor de koeien, aangetoond op basis van de verzamelaanvraag, die de oppervlakte grasland vermeldt. De veebezetting is niet in strijd met de geldende gewestelijke regelgeving;
2. de samenstelling en de oorsprong van het voeder moeten conform zijn met de criteria vermeld in punt 2.5.4 en ook met de positieve lijst met voeders uit de bijlage van het technisch lastenboek (bijlage 1) (factuur + samenstelling rantsoen);

3. de aanwezigheid van een bestrijdingsplan tegen schurft;
4. bijzondere aandacht voor inteelt.

Fokkers kunnen de inteelt van hun dieren controleren dankzij de identificatiedocumenten van elk dier (fokkaart) aangeleverd door de bevoegde regionale fokkersverenigingen (art. 4, §2 en 3).

2.5.3. Huisvesting

Het respect voor het dierenwelzijn wordt in de bedrijven gecontroleerd op basis van de onderstaande elementen.

Stalling

De ligplaats dient ten minste gedeeltelijk te zijn ingestrooid. Regelmatig onderhoud van de ligplaats is een vereiste.

Het gebruik van ligmatten op de grond is verboden, behalve voor vrouwelijke runderen.

Enkel de volgende dieren mogen worden aangebonden:

- mannelijke runderen die in quarantaine of herstel zijn;
- vrouwelijke runderen die in opvolging, quarantaine of herstel zijn.

In geval van gerantsoeneerde voederverdeling dienen de dieren gelijktijdig te worden gevoederd en hebben ze allemaal een plaats aan de voederbak.

Zuiver water is vrij en onbeperkt beschikbaar.

Geschikte oppervlakte per dier

De geldende normen variëren naargelang het huisvestingstype:

- volledig ingestrooide ruimte: minimum 0,8 m²/100 kg levend gewicht
- gedeeltelijk ingestrooide ruimte: minimum oppervlakte van de ingestrooide ligplaats:

  0,65 m²/100 kg levend gewicht
- aangebonden dier: minimum oppervlakte van de ingestrooide ligplaats:

  1,25 m²/100 kg levend gewicht
- ligbox: minimum 1,25 m²/100 kg levend gewicht

Stalklimaat

Het luchtvolume dient ten minste 3 m^3/100 kg levend gewicht/dier te bedragen.

Om ophoping van gassen te vermijden die schadelijk zijn voor de gezondheid van de dieren (methaan, koolzuurgas, ammoniak enz.), dienen er voldoende openingen voor aan- en afvoer van lucht te zijn, gelijkmatig en oordeelkundig verdeeld over de volledige lengte van de stal (art. 7).

2.5.4. Voeding

Voorwaarden met betrekking tot beweiding in de opfokfase

Vrouwelijke fokrunderen grazen van de lente tot de herfst. Enkel in uitzonderlijke omstandigheden mogen de dieren tijdens deze periode binnen worden gestald. De mogelijkheid

tot grazen wordt aangetoond via de verzamelaanvraag die de oppervlakte grasland vermeldt (art. 8, §1).

Voorwaarden met betrekking tot voeding in de afmestfase

De voeding van dieren voor afmesting bestaat voor 2/3 uit voeders (op basis van hun vers gewicht) afkomstig van het bedrijf of uit grondstoffen van regionale herkomst, dat wil zeggen afkomstig uit de zone die de volgende gebieden omvat:

- het hele Belgische grondgebied;
- het hele grondgebied van het Groothertogdom Luxemburg;
- Frankrijk, de regio's Nord-Pas-de-Calais, Picardië, Haute-Normandie, Île-de-France, Champagne-Ardenne, Elzas en Lotharingen;
- Duitsland, de deelstaten Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz, Hessen, Saarland, Baden Württenberg;
- Nederland, de regio's Zuid-Nederland, West-Nederland en Oost-Nederland (art. 8, §2).

Een evenwichtig rantsoen berekend op basis van de behoeften van groeiende dieren garandeert de beste voorwaarden voor het afmesten van vee.

De evenwichtige samenstelling van rantsoenen moet de veehouder kunnen aantonen aan de hand van een rantsoenberekening, dit om de beste karkaskwaliteit te bekomen, maar ook om het opbrengstpotentieel en de dagelijkse groei van hun veestapel te verbeteren.

De volgende factoren zijn bepalend voor de kwaliteit:

- er moet een verband zijn tussen het gebruik van ruwvoeders en krachtvoeder waarbij er voldoende vezelrijk voeder aanwezig is;

- een optimalisatie van de voorefficiëntie door gelijktijdig te voorzien in energie en eiwitten.

Daarnaast kunnen bijproducten van de voedingsindustrie en de bio-ethanolindustrie worden gebruikt zolang er voldoende energie en eiwitten worden voorzien in het totale rantsoen (perspulp, bijproducten van aardappelen, draf enz.).

Een studie van De Campeneere et al. stelt de minimumnormen vast voor rantsoenen van stieren tijdens de afmestfase om een optimale groei en karkaskwaliteit te bekomen Fiems et al. (2004) hebben dezelfde normen vastgesteld voor vrouwelijke dieren in afmest. Naast de minimumnormen voor energie en eiwit moet ook rekening gehouden worden met een structuurwaarde van 0,7/kg DS in het rantsoen.

Mannelijke en vrouwelijke dieren bestemd voor de productie van Belgisch Witblauw vlees moeten worden afgemest overeenkomstig deze normen. Deze worden samengevat in bijlage 3 van het technisch lastenboek (bijlage 1).

De bedrijven die Belgisch witblauwe stieren en koeien afmesten, moeten ten allen tijde kunnen aantonen dat de energie- en eiwitwaarde van het verstrekte rantsoen overeenstemt met de vereiste normen. Ze moeten de facturen van de aangekochte voeders kunnen voorleggen en analyses die werden uitgevoerd van het ruwvoeder (art. 8, §4).

2.5.5. Vervoer

Het vervoer van dieren voor de productie van Belgisch Witblauw vlees naar het slachthuis gebeurt onder de verantwoordelijkheid van deze laatste, behalve wanneer de fokker zijn dieren zelf vervoert, wat hij maar mag doen in een straal van maximum 50 km rond zijn bedrijf. Er moet bijzondere worden besteed aan de volgende punten:

- de afgelegde weg moet zo kort mogelijk zijn;

- de maximale bezettingsgraad moet worden nageleefd (1,30 à 1,60 m^2 voor dieren van 500 kg; meer dan 1,60 m^2 voor dieren van meer dan 700 kg);
- het gebruik van kalmeermiddelen is verboden;
- de dieren worden in groep gelost, gewogen en geslacht;
- dieren van verschillend geslacht mogen niet worden gemengd (art. 9).

2.5.6. Het slachten

Het slachthuis bevindt zich binnen het geografische gebied afgebakend in punt 2.3.

De slachthuizen die willen werken binnen het BGA-lastenboek moeten contact opnemen met een OCI opdat die de controles kan uitvoeren die vereist zijn voor hun inschrijving. Op basis van die controles wordt een lijst van slachthuizen opgesteld die erkend zijn voor het slachten van BGA-waardige dieren.

Het karkas wordt warm gewogen na verwijdering van het bedekkingsvet, als dat wordt verwijderd. De karkassen worden aangeboden volgens één van de aanbiedingsvormen erkend door de gewestelijke overheid. In voorkomend geval worden de officiële omrekeningsfactoren gebruikt. De aanbiedingsvorm 0 wordt dan als referentie genomen (art. 10, §2, 3 et 4).

De buitenste vetlaag beïnvloedt de smaak en de sappigheid van het vlees tijdens het rijpingsproces. Daarom krijgen slachthuizen het advies om verwijdering van het bedekkingsvet te vermijden.

Vervolgens blijven de karkassen gedurende 24 uur intact en worden minstens 24 uur in de koelkamers van het slachthuis bewaard. De karkassen worden in groep opgehangen in de koelkamer om de identificatiecontrole te vergemakkelijken.

Belgisch Witblauw vlees is afkomstig van een karkas met een pH die 24 tot 48 uur na de slacht lager is dan 6. De pH wordt gemeten in de lange rugspier, op 5% van de karkassen, door operator van het slachthuis. Wanneer het criterium “pH” niet wordt gehaald, wordt het karkas gedeclasseerd als vlees zonder aanduiding. Bovendien wordt dan de pH op het hele lot gecontroleerd[3].

Na controle van deze twee criteria (pH en classificatie van het karkas) worden de karkassen die aan deze criteria voldoen, door de operator voorzien van een stempel of een label met de vermelding van BGA, voor zover is voldaan aan alle voorwaarden van de BGA.

De karkassen hebben volgende kenmerken (Tabel 6):

Tabel 6: Kenmerken bij slachting

	Stieren	**Koeien**
Slachtleeftijd	Tussen 16 en 24 maand	Max. 78 maand en minstens één keer gekalfd
Minimum karkasgewicht	380 kg	400 kg
Communautair indelingsschema van de karkassen		
Bevleesdheid	S	S of E
Vetbedekking	2 of 3	Max. 3

[3] Een lot wordt omschreven als een geheel van maximum 10 dieren die op dezelfde dag zijn geslacht.

Slachtrendement	≥ 65 %	≥ 60 %
Versnijdingsrendement	≥ 80 %	≥ 75 %

De dieren worden verdeeld in halve karkassen en vervolgens in kwartieren (voor- en achterkwartier). Elk deel van het karkas wordt gemerkt als <<BGA>> met behulp van een stempel of een label.

Het karkas moet minimum 24 uur rijpen vóór het versneden wordt. Vervolgens moeten voor rijping, ook vacuüm, minstens de volgende termijnen worden aangehouden:

	Stier	**Koe**
Voorkwartier	2 dagen	2 dagen
Achterkwartier	5 dagen	7 dagen

In deze termijnen is een bewaring van 24 uur in de koelkamers van het slachthuis inbegrepen.

Een half karkas of een kwartier van Belgisch Witblauw vlees mag de koelkamer van het slachthuis niet verlaten of niet worden uitgebeend zonder de stempel of het label met de aanduiding “BGA” (of het Franstalige equivalent “IGP”) en zonder dat het als dusdanig door het slachthuis is geregistreerd.

Met het oog op identificatiecontroles moet het oor met het officiële oormerk gedurende minstens 7 weken na slachtdatum in de diepvries van het slachthuis worden bewaard.

De karkassen die als zodanig of in kwartieren worden verkocht, krijgen een individueel identificatienummer. Wanneer karkassen van Belgisch Witblauw vlees in groep worden uitgebeend, mogen ze enkel per lot van dieren uit de BGA-keten worden verwerkt. Elk lot krijgt een aparte identificatie, samengesteld op basis van een specifieke code. Deze kenmerken per lot zijn ook van toepassing op vlees dat klaar is voor versnijding (PAT). Voor stukken Belgisch Witblauw vlees die rechtstreeks bestemd zijn voor de consument en voor gehakt van Belgisch Witblauw vlees mogen de loten tot 30 dieren uit de BGA-keten tellen, afkomstig van verschillende producenten (art. 10).

2.5.7. Anatomische versnijding

De uitsnijderij bevindt zich binnen het geografische gebied dat wordt afgebakend in punt 2.3. Zij voldoet aan de gewestelijke, nationale en Europese wettelijke vereisten. Een lijst van de uitsnijderijen die erkend zijn voor het versnijden van Belgisch Witblauw vlees wordt opgesteld door de OCI’s, op dezelfde wijze als voor de slachthuizen (art. 12).

De Belgische manier van versnijden draagt sterk bij tot het succes van het Belgisch Witblauw ras omdat ze de bespiering tot haar recht laat komen. De versnijding is anatomisch, hetgeen betekent dat de volledigheid van de spiergroepen behouden blijft.

De anatomische versnijding volgt zorgvuldig de draad van de spier en respecteert de uniciteit ervan. Zo wordt vermeden dat spieren met verschillende eigenschappen worden samengevoegd waardoor de homogeniteit van het vlees zou kunnen beïnvloed worden. Nadat de spier integraal werd uitgesneden, wordt ze opgekuist of getrimd. Ze wordt met andere woorden ontdaan van alles wat de zuiverheid kan aantasten: vet, zenuwen, vel en zenuwpunten.

De anatomische versnijding in combinatie met het trimmen zorgt voor een Belgische kwaliteitsstandaard: vlees dat tegelijk mager en mals is. De snijmethode is er dus vooral op gericht om de afzonderlijke stukken zoveel mogelijk in hun anatomische volledigheid te

behouden[4]. Als voorbeeld vindt u in bijlage 4 een beschrijving van de versnijding van de schouder zoals die wordt aangeleerd in de slagerijschool ITCA (Institut des Techniques et des Commerces Agro-Alimentaires).

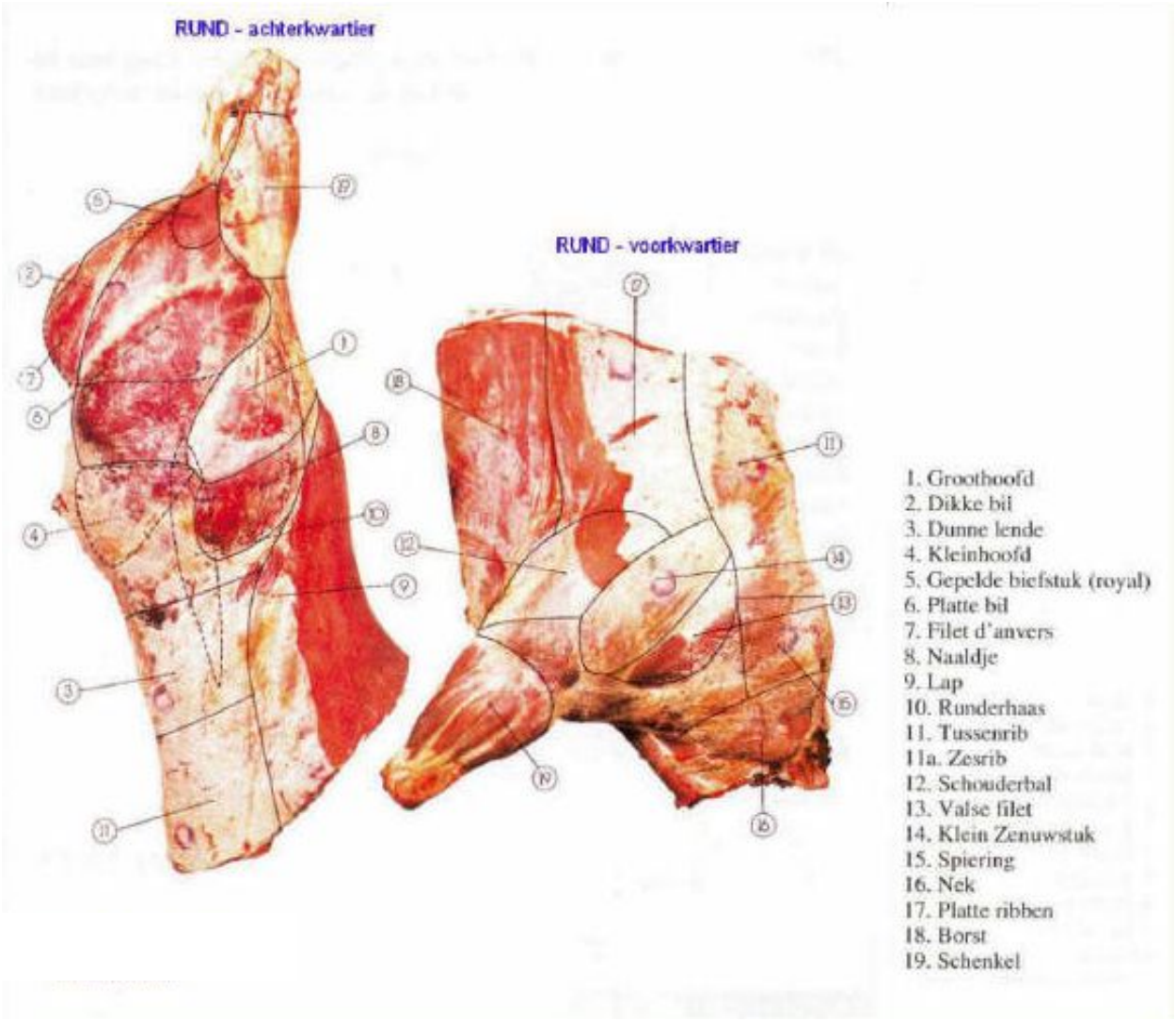
Het moet worden opgemerkt dat veel spieren die bij gewoon rundvee tot de tweede categorie behoren door een anatomische versnijding kunnen worden ingedeeld in eerste categorie. Dit heeft tot gevolg dat er meer stukken braadvlees eerste keuze zijn (+ 35 %), die vooral geschikt zijn voor een korte bereidingstijd. De grotere hoeveelheid stukken van eerste categorie in vergelijking met andere rassen is vooral merkbaar in het voorkwartier. Het betreft stukken zoals de schouderbal, het kogelbiefstuk, de gepelde biefstuk (borst), de gepelde biefstuk van de nekspiering, de lendenbal (tussenrib, zesrib). De rug en bil leveren merendeels malse, snelgarende stukken op:

- Filetstuk
- Entrecôte
- Dunne lende
- Dikbil
- Schouderbal of groothoofd
- Spier van de platte bil of Filet d'Anvers
- Een deel van de platte bil
- Een deel van de noot (zenuwstuk)
- Hart van het kleinhoofd

De belangrijkste onderdelen van het voor- en achterkwartier worden hieronder weergegeven (Figuur 1).

De verschillende stukken die door anatomische versnijding worden verkregen staan vermeld in bijlage 5.

[4] STASSART P., *Construction d'un marché alternatif de viande bovine fermière*, in *Economie rurale*, maart-juni 2005, p. 28-43



Figuur 1: Belangrijkste onderdelen van het voor- en achterkwartier

(Bron: VAN DER AA W. (o.l.v.), *Handleiding voor beenhouwer en vleeswarenbereider,* Brussel, 1991, p. 119)

2.6. Verband met de geografische oorsprong

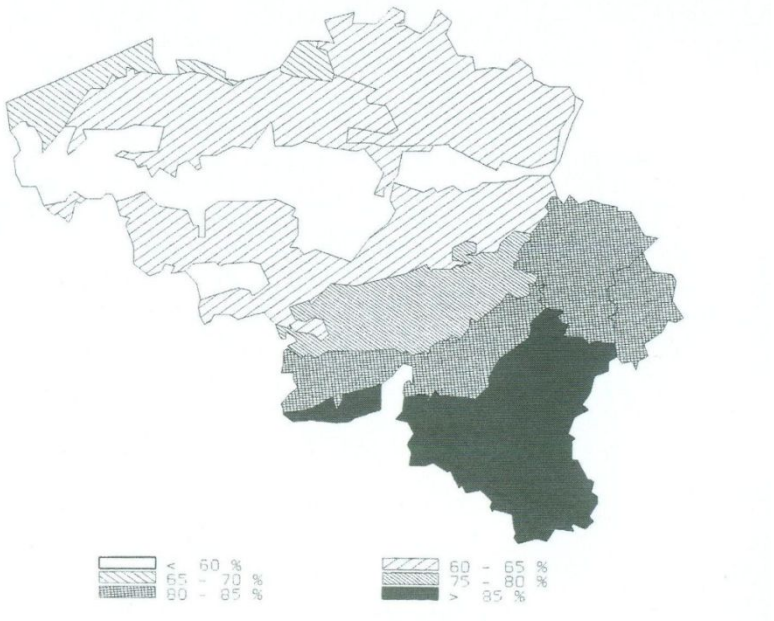
2.6.1. Kenmerken van het geografische gebied

2.6.1.1 Geografische afbakening

Het geografische gebied verbonden aan de benaming "Belgisch Witblauw vlees" stemt overeen met België in zijn geheel.

Belgisch Witblauw vlees is vers versneden en getrimd rundvlees, met uitzondering van slachtafvallen en afkomstig van dieren van het Belgisch Witblauw ras.

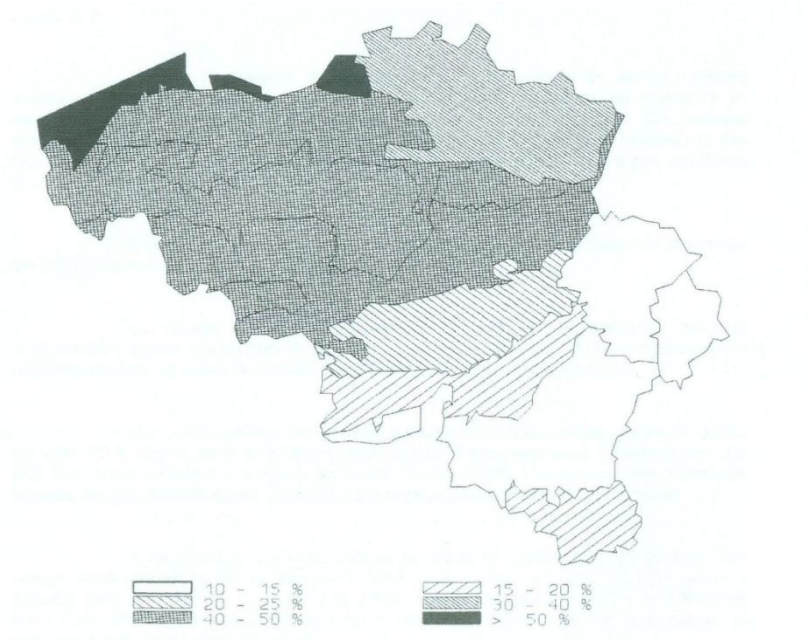
Het Belgisch Witblauw is van oorsprong een inheems en lokaal ras dat voorkomt op het volledige Belgische grondgebied. Er bestaat een complementariteit tussen het zuiden en het noorden van het land, waarbij het zuiden zich vooral toelegt op de fokkerij en selectie en het noorden op het afmesten. De kaarten in Figuur 2 en Figuur 3 geven goed weer dat de zuidelijke regio voornamelijk magere dieren verhandelt terwijl de noordelijke regio afmesten[5].



Figuur 2: Verhouding van landbouwbedrijven met runderen t.o.v. alle landbouwbedrijven per landbouwregio (1994)

(**Bron**: BOUQUIAUX J.-M., HELLEMANS R., *Problématique de la production de viande bovine en Belgique* (Publicaties van het LEI, nr. 583, 1996)).

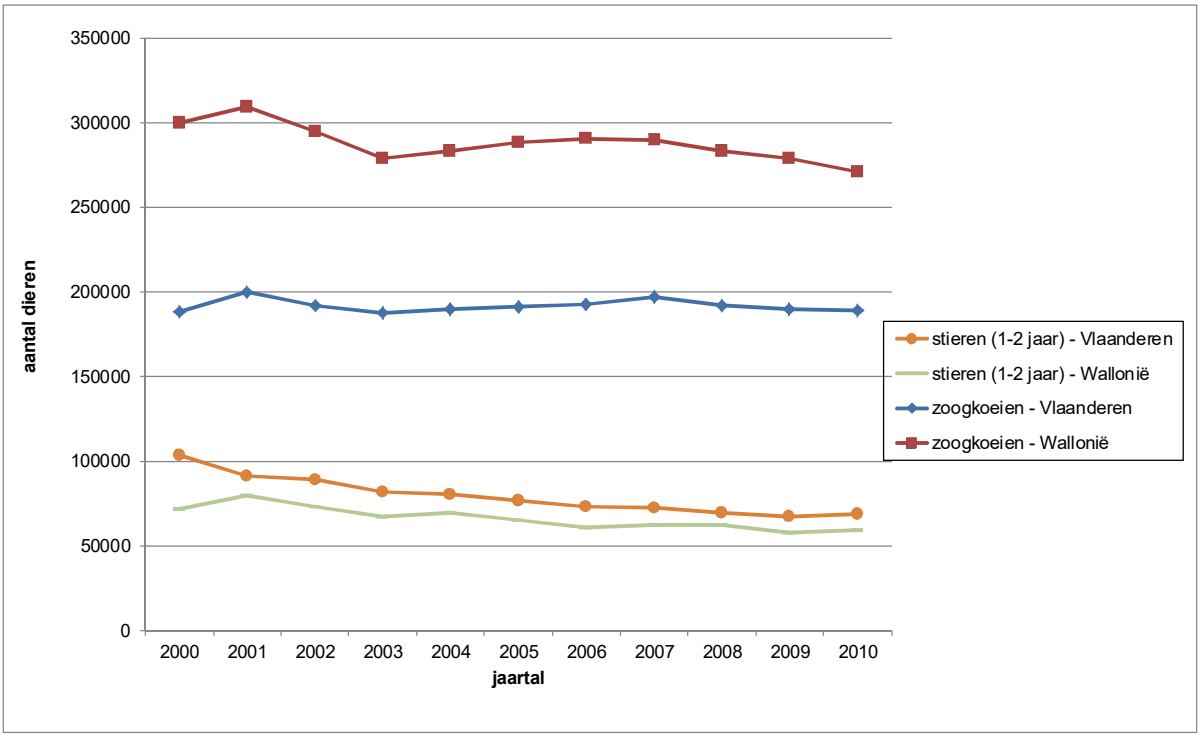
[5] BOUQUIAUX J.-M., HELLEMANS R., *Problématique de la production de viande bovine en Belgique* (Publicaties van het LEI, nr. 583, 1996).



Figuur 3: Verhouding van bedrijven die runderen afmesten t.o.v. alle rundveebedrijven per landbouwregio (1994)

(Bron: BOUQUIAUX J.-M., HELLEMANS R., *Problématique de la production de viande bovine en Belgique* (Publicaties van het LEI, nr. 583, 1996)).

De onderstaande grafiek (Figuur 4) illustreert de complementariteit tussen de twee grote Belgische regio's: Wallonië heeft een groter aantal zoogkoeien terwijl in Vlaanderen het aantal stieren hoger is. Een groot deel van de kalveren die in Wallonië worden geboren, worden vervolgens afgemest in Vlaanderen.



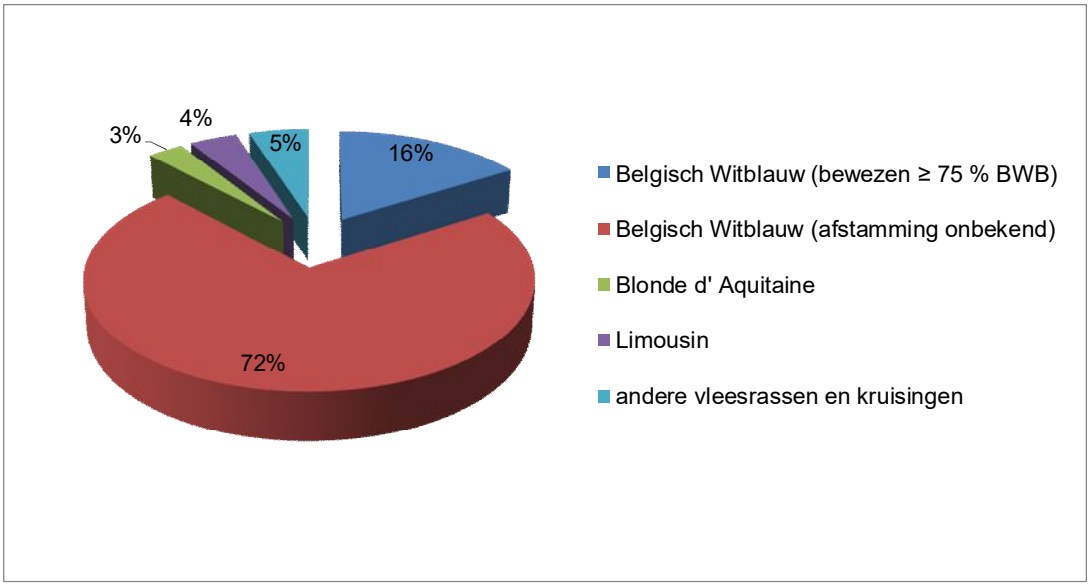
Figuur 4: Evolutie van het aantal stieren (zonder onderscheid van ras) en zoogkoeien (enkel Belgisch Witblauw) in Vlaanderen en Wallonië.

(Gegevens**: ALGEMENE DIRECTIE STATISTIEK EN ECONOMISCHE INFORMATIE, *Statistics Belgium,* http://statbel.fgov.be (geraadpleegd op 17/10/2012))** [6]

Daarnaast domineert het Belgisch Witblauw ras duidelijk de andere vleesrassen in België. Zoals blijkt uit Figuur 5 kan 88 % van de onderzochte vrouwelijke dieren van het vleestype worden gerelateerd aan het Belgisch Witblauw. Deze quasi-exclusiviteit is zeer representatief voor de nauwe band tussen het ras en zijn herkomstgebied. Ze verklaart eveneens hoe de smaken en het verbruiksgedrag van de Belgische bevolking, evenals de productietechnieken (van veehouder tot slager) zijn afgestemd op het Belgisch Witblauw ras.

Bijna een vijfde (16 %) van deze Belgisch Witblauwe vrouwelijke runderen is al in overeenstemming met de eisen van de BGA wat de afstamming betreft (minimaal 75 % raszuiverheid).

[6] http://statbel.fgov.be/nl/statistieken/cijfers/economie/landbouw/bedrijven: Definitieve resultaten van de landbouwtelling van mei 2010 en Landbouw: landbouwtelling mei 2000 - 2009.



Figuur 5: Verdeling van de verschillende vleesrassen in België (vrouwelijke dieren) (Gegevens: ALGEMENE DIRECTIE STATISTIEK EN ECONOMISCHE INFORMATIE, *Statistics Belgium,* http://statbel.fgov.be (geraadpleegd op 17/10/2012); interne statistieken AWE/VRV)).

Verschillende bedrijven en organisaties verspreid over het geografische gebied van het Belgisch Witblauw vlees hebben een synergetisch effect op de ontwikkeling van het "Belgisch Witblauw vlees":

- Industrieën zoals suikerfabrieken, maalderijen, brouwerijen, verwerkingsbedrijven van aardappelen of cichorei en bio-ethanolproducenten zorgen voor de plaatselijke toelevering van waardevolle bijproducten voor de voeding van het Belgisch Witblauw.;

- Dankzij het onderzoek van het Centre wallon de Recherches agronomiques (CRA_W) het Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO) en de universiteiten van Gent, Luik en Leuven (Faculteiten Landbouw en Diergeneeskunde) wordt er, via onderzoek, vooruitgang geboekt op het gebied van genetica, voeding, diergeneeskunde en welzijn van het Belgisch Witblauw rund;

- De KI-stations staan ter beschikking van de veehouders voor de selectie van het ras;

- De slagerijscholen (zowel Vlaamse als Waalse) zorgen ervoor dat de knowhow over de anatomische versnijding kan worden overgedragen aan toekomstige slagers. Deze vakscholen worden vanaf de jaren 20 intensief gepromoot in de gespecialiseerde pers: in 1923 duidt het tijdschrift "La Boucherie Belge" op het belang van de opleiding[7]. Na de Tweede Wereldoorlog hameren ook andere tijdschriften zoals "Le Journal de la viande" erop dat de opleiding een garantie is op een betere toekomst voor de leerlingen[8].

[7] VÉESS, *L'école professionnelle pour les Bouchers et Charcutiers,* in *La Boucherie Belge. Organe de la Fédération Nationale des Bouchers et Charcutiers de Belgique,* 30e jaargang, nr. 17, 16 september 1923, s. n.
[8] DE SCHUTTER L., *Bouchers-Charcutiers, placez vos fils à l'Ecole professionnelle,* in *Le Journal de la Viande: Organe Professionnel Indépendant pour le Boucher-Charcutiers,* nr. 21, 5 juni 1949, p. 1-2.

2.6.1.2 Know how

Bij het kweken van het Belgisch Witblauw ras komen verschillende vaardigheden kijken, maar ook bij de verwerking van het vlees ervan. Tot de knowhow behoren de rasselectie, de optimalisatie van de voeding, de diversificatie in afmesting van reforme koeien en de anatomische versnijding. Het kweken van het Belgisch Witblauw heeft eveneens een beperktere ecologische voetafdruk.

Selectie van het dikbilgen

Het mh-gen, dat verantwoordelijk is voor de dubbele bespiering, werd vastgelegd door de fokkers in de bakermat van het ras (Luik/Namen/Luxemburg/Limburg/Brabant/Henegouwen) door de integratie van de wensen van de consument in hun eigen fokprogramma. Vanaf de jaren vijftig nam de vraag naar vlees in onze regio's aanzienlijk toe[9]. De veehouders reageerden hierop door de vleesproductie op het bedrijf te verhogen via selectie. Door de beperkte beschikbare ruwvoederoppervlakte en de productiekosten kon de productie enkel worden verhoogd door de prestaties van de veestapel te verbeteren. Deze selectie werd vanaf het begin begeleid door het Belgisch Witblauw Stamboek en werd vanaf de late jaren zeventig ondersteund door de Universiteit van Luik. Het was in deze universiteit dat professor Roger Hanset het vermoeden formuleerde van het bestaan van het mh-gen. Dit bestaan werd in 1997 uiteindelijk bewezen door professor Michel Georges. Merk echter op dat de belangstelling voor de genetische verbetering van het Belgische runderras dateert uit de vroege 20e eeuw[10].

Voeding

Om het groeipotentieel en de spiermassa van de Belgische Witblauwe runderen maximaal te benutten zijn eiwitrijke en hoogenergetische rantsoenen vereist[11]. Er is veel onderzoek gedaan naar dit onderwerp in de Belgische universiteiten en onderzoekscentra, waardoor de nodige kennis werd verworven om optimale rantsoenen te ontwikkelen voor de Belgische Witblauwe runderen.

Reforme koeien in de fokkerij van het Belgisch Witblauw

In de fokkerij van het Belgisch Witblauw worden de meeste vaarzen gebruikt voor reproductie. Ze kunnen op jonge leeftijd worden bevrucht, meer bepaald rond de leeftijd van 18 maanden. Onder deze voorwaarden zijn de koeien na 2 of 3 kalvingen nog jong en worden ze meestal afgemest, zodat ze een hogere slachtwaarde kunnen hebben dan jonge stieren. België bevindt zich op dat vlak in een unieke positie binnen Europa. 33,6 % van de geslachte reforme koeien behoorde in 1993 tot klasse E van het SEUROP-classificatiesysteem, tegenover 1,3 % in Frankrijk en nog minder in de andere Europese lidstaten[12]. Het afmesten van koeien is een specifieke piste van diversificatie binnen de fokkerij van het Belgisch Witblauw. Deze cijfers weerspiegelen het belang van het Belgisch Witblauw ras binnen de Belgische rundveestapel.

---

[9] DUQUESNE B., *Analyse des changements structurels de la consommation alimentaire en Belgique: l'évolution de la demande en produits animaux d'origine bovine*, in *Rencontres, Recherches, Ruminants*, 3-4 december 2008 (online op http://www.oivo-crioc.org/files/fr/4490.pdf, geraadpleegd op 19 oktober 2012).

[10] *Amélioration des Races bovines en Belgique,* Brussel, 1920 (Publicatie nr. 1 van het Ministerie van Landbouw. Dienst Veeteelt, mei 1920); FRATEUR J.-L., *Les Nouvelles Méthodes de l'Amélioration du Bétail,* Leuven, 1921 (Instituut voor Huisdierkunde van Leuven, Bulletin nr. 18).

[11] FROIDMONT E., RONDIA. P., THÉWIS A., BECKERS Y., *Rumen escape of methionine and lysine administered intraruminally to growing double-muscled Belgian Blue bulls*, in *Reproduction Nutrition Development* deel 42, 2003, p. 537-544.

[12] FIEMS L.O., DE CAMPENEERE S., VAN CAELENBERGH W., DE BOEVER J. L., VANACKER J. M *Carcass and meat quality*…, p. 345-352.

Anatomische versnijding

Naast de ontwikkeling van de sterke bevleesdheid van het Belgisch Witblauw ras ontwikkelden de Belgische slagers de zogenaamde anatomische versnijding. Er wordt zelfs beweerd dat dit mee het succes van het Belgische ras bepaald : "« redevable aux bouchers qui ont réussi à maîtriser la dissection et la mise en valeur de divers muscles issus d'une découpe anatomique soigneusement étudiée… "[13].

De anatomische versnijding volgt de draad van de spier, waarbij de afzonderlijke stukken zoveel mogelijk worden behouden als anatomische geheel[14]. « Là où le boucher belge extrait la masse musculaire en respectant son intégrité, autrefois comme ailleurs, c'est au travers de la masse musculaire que passe le couteau » (Figuur 1).

Ecologische voetafdruk

Het rapport "Toepassen van de Carbon Footprint methodologie op Vlaamse veehouderijproducten"[15] toont aan dat de ecologische voetafdruk van rundvlees varieert tussen 11,6 en 14,6 kg CO_2 eq/kg levend gewicht; tussen 16,3 en 20,5 kg CO_2 eq/kg karkas en tussen 22,2 en 25,4kg CO_2 eq/kg uitgebeend vlees, afhankelijk van de kudde- en voederkarakteristieken, mestopslag en -afzet. De pensfermentatie is verantwoordelijk voor ongeveer de helft van de carbon footprint (48 %). Ze wordt sterk bepaald door de voederopname en de verteerbaarheid. De voederproductie is zelf verantwoordelijk voor een kwart van de emissies (69 % van de emissies is afkomstig van de voederproductie op de landbouwbedrijven en 31 % van het aangekochte voeder (krachtvoeder enz.)). De mestopslag en -afzet zijn goed voor 15 % van de totale uitstoot. De landconversie is verantwoordelijk voor 4% van de emissies.

Uit de studie "Milieueffecten van Nederlandse consumptie van eiwitrijke producten – gevolgen van vervanging van dierlijke eiwitten anno 2008" [16] blijkt dat de productie van rundvlees in Brazilië en Ierland meer kg CO_2eq/kg veroorzaakt dan in Nederland. De hogere emissies van de Braziliaanse en Ierse vleesproductie zijn te wijten aan de pensfermentatie in combinatie met de ongunstige voederconversie. De dieren eten in deze landen veel gras en groeien relatief langzaam met een constante methaanuitstoot (CH_4). In deze studie behaalt Nederland de beste score op het gebied van CO_2 (eq)-uitstoot. Dit is te wijten aan de gunstigere voederconversie en de kortere levensduur van de dieren.

Bij de productie van het Belgisch Witblauwe runderen wordt in België gebruik gemaakt van verschillende soorten voedermiddelen. Het rantsoen van vrouwelijk jongvee, zoogkoeien en stieren tijdens de groeifase bestaat hoofdzakelijk uit gras (weiland) en ruwvoeders (granen, kuilvoeder enz.). Tijdens de afmestfase worden de dieren gevoederd met energierijke voedermiddelen (evenwichtig samengestelde voeders, bijproducten uit de voedings- en biobrandstoffenindustrie) om op jonge leeftijd het gewenste slachtgewicht te bereiken.

Op basis van deze vaststelling en van de gegevens uit de twee bovenvermelde rapporten kunnen we verwachten dat de ecologische voetafdruk van het kweken van het Belgisch Witblauw ras

[13] STASSART P., *Construction d'un marché alternatif …,* p. 36.
[14] VAN DER AA W. (o.l.v.), *Handleiding voor beenhouwer …,* p. 118-119.
[15] ERM en Universiteit Gent (2011) Toepassen van de Carbon Footprint methodologie op Vlaamse veehouderijproducten, online beschikbaar op: http://lv.vlaanderen.be/nlapps/data/docattachments/R006%20-%200126%20946%20-%20Finaal%20rapport%20v2%200.pdf
[16] Blonk Milieu Advies, (2008) Milieueffecten van Nederlandse consumptie van eiwitrijke producten – gevolgen van vervanging van dierlijke eiwitten anno 2008. Online beschikbaar op: http://www.urgenda.nl/documents/Blonke.a.Milieu-effectenEiwitrijkevoeding.pdf

relatief laag is. De lage en gunstige voederconversie in België (krachtvoeder), de jonge slachtleeftijd en de grote hoeveelheid spiermassa die eigen zijn aan het Belgisch Witblauw ras leiden tot een methaanproductie in de pens die per eenheid geproduceerde hoeveelheid vlees kleiner is dan bij andere rassen. Bovendien hebben jonge stieren een kleinere pensinhoud in vergelijking met stieren van andere rassen waardoor ze met een rijker rantsoen met een lager ruwvoeraandeel, de pensfermentatie en dus ook de methaanproductie beperken. Aangezien de pensfermentatie het meeste bijdraagt aan de carbon footprint van rundvlees, laten al deze elementen toe de totale ecologische voetafdruk duidelijk te verminderen.

Naast de hierboven vermelde carbon footprint zorgen ook andere elementen ervoor dat de teelt van het Belgisch Witblauw een kleinere totale voetafdruk heeft dan die van de traditionele vleesrassen. Deze kleinere ecologische voetafdruk is te wijten aan:

- een besparing op voerenergie: nood aan een kleinere hoeveelheid voer per kilogram gewichtstoename;
- een besparing op de productie van gier en mest: per kilogram geproduceerd vlees.

2.6.2. Kenmerken van het product

De specifieke kenmerken van het Belgisch Witblauw vlees vloeien voort uit de eigenschappen van het Belgisch Witblauw ras, de selectie ervan, de specifieke knowhow omtrent het fokken van het Belgisch Witblauw en de hoogwaardige valorisatie van de karkassen van de Belgisch Witblauwe runderen. De geschiedenis van het ras zorgt voor een uitgesproken faam en naambekendheid.

2.6.2.1. Kenmerken van het Belgisch Witblauw vlees

Ter herinnering en zoals vermeld in punt 2.2.2 is Belgisch Witblauw vlees :

- mager;
- mals;
- een beetje lichter dan ander rundvlees (maar niet roze).

2.6.2.2. Kenmerken van het ras

Het Belgisch Witblauw ras is een vleesras van het dikbiltype met een hypertrofe bespiering[17] .

De dieren hebben een witte, zwarte en/of blauwe kleur.

Voederconversie

Runderen van het Belgisch Witblauwe ras kennen een hoge eiwitaanzet en een lage vetaanzet. Dit verschijnsel is verantwoordelijk voor de gunstige voederconversie.

Slachtrendement

Het Belgisch Witblauwe ras heeft een hoog slachtrendement van ongeveer 65 %[18] dat mogelijk kan oplopen tot 70 %[19] voor jonge stieren. Voor koeien bedraagt het rendement 63,9 %[20] tot 68

[17] Hypertrofie: een abnormale toename in omvang en gewicht van een weefsel en een orgaan
[18] BULTOT D., DUFRASNE I., CLINQUART A., HOCQUETTE J.-F., ISTASSE L., *Performances zootechniques …,* p. 271.

%[21]. Uit de resultaten van het proefstation van de AWE (Association Wallonne de l'élevage) die in 2010 werden gepubliceerd blijkt een warm gewogen slachtrendement van gemiddeld 71,3 % bij jonge Belgische Witblauwe stieren met een gemiddelde leeftijd van 19 maanden[22].

Uit een vergelijkende studie van drie rassen - Belgisch Witblauw, Limousin en Angus - is gebleken dat het Belgische Witblauw ras het beste slachtrendement heeft voor stieren[23]. Uit een gelijkaardige studie voor koeien bleek eveneens dat het Belgisch Witblauw een beter slachtrendement heeft dan de rassen Charolais en Limousin[24] (zie Tabel 8).

Tabel 8: Slachtrendement bij stieren en koeien van de rassen Belgisch Witblauw (BWB), Limousin (L), Aberdeen Angus (AA) en Charolais (C)

Slachtrendement (%)	**BWB**	**L**	**AA**	**C**
Stier (Bultot et al., 2002)	64	59	54	/
Koe (Cabaraux et al., 2005)	63,9	59,9	/	55,2

Karkassamenstelling

De gemiddelde hoeveelheid mager vlees (eetbaar spierweefsel) in het karkas van een Belgisch Witblauw rund bedraagt 75 %, berekend op basis van de resultaten van acht verschillende studies[25]. Volgens vakmensen uit de sector kan dit percentage echter oplopen tot 82 % bij stieren en 78 % bij koeien (cijfers meegedeeld door FEBEV).

De studie van Bultot et al. (2002) die reeds werd aangehaald en de zoötechnische prestaties vergelijkt van drie rassen – Belgisch Witblauw, Limousin en Angus – toont aan dat het Belgisch Witblauw het grootste rendement aan verkoopbaar vlees haalt (Tabel 9).

Volgens de studie van Cabaraux et al. (2005) is het karkas van de koe voor bijna 70 % samengesteld uit spiermassa, wat eveneens meer is dan bij de rassen Charolais en Limousin (Tabel 9).

Tabel 9: Versnijdingsrendement bij stieren en koeien van de rassen Belgisch Witblauw (BWB), Limousin (L), Aberdeen Angus (AA) en Charolais (C)

Spiermassa (%)	**BWB**	**L**	**AA**	**C**
Stier (Bultot et al., 2002)	77	67	62	/

[19] STAMBOEK BELGISCH WITBLAUW, *Stamboek Belgisch Witblauw*, http://www.hbbbb.org/caractéristiques.htm (geraadpleegd op 22 juni 2012).
[20] CABARAUX J-F., HORNICK J.-L., DUFRASNE I., CLINQUART A., ISTASSE L., , *Engraissement de la femelle de réforme Blanc Bleu Belge culardе: performances zootechniques, caractéristiques de la carcasse et qualité de la viande*, in *Annales de Médecine Vétérinaire* deel 147, 2003, p. 423-431.
[21] STAMBOEK BELGISCH WITBLAUW, *Stamboek Belgisch Witblauw*, http://www.hbbbb.org/caractéristiques.htm (geraadpleegd op 22 juni 2012).
[22] *Station de progeny-test engraissement BBB de Ath – Etat des lieux*, in *Wallonie Elevages*, nr.6, 2010, p. 11-12.
[23] BULTOT D., DUFRASNE I., CLINQUART A., HOCQUETTE J.-F., ISTASSE L., *Performances zootechniques*…, p. 271.
[24] CABARAUX J-F., DUFRASNE. I., ROUX M., ISTASSE L., HORNICK J-L *La production de viande bovine à partir de femelles de réforme*, in *INRA Productions Animales,* deel 18, p. 37-48.

[25] COOPMAN F., VAN ZEVEREN A., DE SMET S*., Meat Quality in the double-muscled belgian blue beef breed*…, p. 256-263.

Koe (Cabaraux et al., 2005)	69,4	67,6	/	64,5

Valorisatie van snelgarende stukken

In de slagerij zorgt de sterke bespiering van de Belgisch Witblauwe runderen voor een grotere opbrengst van het karkas, bijvoorbeeld door het groter aantal snelgarende stukken (52,9 %) (bijv. tournedos, biefstuk, tussenrib, filet enz.). Deze eigenschap is zelfs nog duidelijker in het voorkwartier (40,1 %)[26].

2.6.2.3. Geschiedenis

De Belgische traditie van rundveehouderij en veeteeltverbetering [27]

Vanaf de 18e eeuw breidden de mogelijkheden voor de afzet van melk, boter en vlees van runderen uit door de groei van de industrie en de steden, de toenemende bevolking en verbeterde landbouwtechnieken. Een eeuw later was de landbouwcrisis in de jaren 1880, die de Belgen dwong om meer aandacht te besteden aan de veeteelt.

In 1840 besliste de Belgische staat om de runderrassen "Shorthorn" en "Durham" te importeren om deze te kruisen met inheemse rassen, wat op onsystematische wijze gebeurde. Aan het einde van de 19e eeuw stopte de staat met de invoering van buitenlands vee en worden de individuele initiatieven en selectie aangemoedigd. Tegelijkertijd ontstonden er fokverenigingen waarvan de leden ernaar streefden om het vee in te schrijven in de stamboeken. Naar aanleiding van de vermelde kruisingen «vers 1880, on rencontrait en Haute-Belgique, un type de bétail trapu, déjà viandeux, relativement laitier, sous robe pie-rouge et pie-noire »[28], ontstond een eerste versie van het Belgisch Witblauw ras dat we vandaag kennen.

Omdat er door deze invoer en kruisingen een zeer heterogene nationale rundveestapel ontstond, was de Belgische staat genoodzaakt maatregelen te nemen ter verbetering en bescherming van de nationale veestapel. Aan het eind van de 19e eeuw werd dan ook de **Nationale Maatschappij tot verbetering van de Belgische runderrassen** opgericht. Aanvankelijk was het doel om het

[26] CLINQUART A., HORNICK J. L., VAN EENAEME C., ISTASSE L., *Influence du caractère culard…,* p. 285-297.
[27] DE LA VELEYE É., *Congrès agricole international de Paris, 1878. De Belgische landbouw. Rapport présenté au nom des Sociétés agricoles de Belgique et sous les auspices du Gouvernement,* Brussel, 1878, p. CCXXXVI, CXXXII ; MINISTERIE VAN LANDBOUW. SERVICE DES AGRONOMES DE L'ÉTAT, *Monographie agricole de la région du Condroz,* Brussel, 1900; *Amélioration des Races bovines en Belgique,* Brussel, 1920 (Publicatie nr. 1 van het Ministerie van Landbouw. Dienst Veeteelt, mei 1920); FRATEUR J.-L., *Les Nouvelles Méthodes de l'Amélioration du Bétail,* Leuven, 1921 (Instituut voor Huisdierkunde van Leuven, Bulletin nr. 18); VLIEBERGH E., *Eléments d'économie rurale non-technique, surtout en ce qui regarde la Belgique et les pays environnants,* Leuven, 1922, p. 323-326, 540-548; VINCK V., *Manuel technique pour bouchers et charcutiers,* Antwerpen, 1948, p. 16-29; DESCHAMPS Ch., *A la lumière du passé… préparons l'avenir,* in *Les Élevages belge,* 3e jaargang, 28 oktober 1949, nr. 15, p. 15; *Historique et évolution des races bovines belges,* in *Les Élevages belge,* 13e jaargang, 21 februari 1959, nr. 4, p. 5-6; VAN SNICK G., KINT G., *L'élevage bovin en Belgique,* in *Revue d'agriculture,* 12e jaargang, nr. 4-5, april-mei 1959, p. 3-16; STASSE J., STASSE A., *La race de la Moyenne et Haute Belgique,* in *Revue d'agriculture,* 12e jaargang, nr. 4-5, april-mei 1959, p. 17-34; LE BOHEC D.-J., *La race bleue de Moyenne et Haute Belgique,* Ecole nationale vétérinaire de Lyon, 1969, p. 25-26 [Proefschrift veterinaire geneeskunde en farmacie]; *Les races bovines Belges*, in *Les Élevages Belges,* 28e jaargang, nr. 1, januari 1974, p. 19-30; COMPÈRE G., BUREN R., HANSET R., FOUSS D., *Blanc-Bleu belge: l'aventure d'une race bovine à la conquête du monde,* Doornik, 1996, p. 15-21; NIESTEN E., RAYMAEKERS J., SEGERS Y., *Lekker dier. Dierlijke productie en consumptie in de 19de en 20ste eeuw*, Leuven, 2003; PANIER C., *Les bovins en Belgique: Un siècle et demi d'élevage,* s. d. s. l.
[28] STASSE J., STASSE A., *La race de la Moyenne et Haute Belgique…,* p. 20.

exterieur van de dieren te wijzigen door middel van massaselectie[29]. Na de Eerste Wereldoorlog lagen de doelstellingen anders: men wilde de economische mogelijkheden versterken (genenoverdracht van erfelijke eigenschappen) en een goede dubbeldoelkoe fokken. Dit werd mogelijk door een meer gecentraliseerde en uniforme reorganisatie die voornamelijk het gevolg was van de oprichting van een Dienst Veeteelt en Veeteeltconsulenten binnen het Ministerie van Landbouw, die ijverde voor een rationele selectie[30].

In de 19e eeuw tierde de literatuur over het onderwerp welig, omdat men de kennis over de verbetering van het runderras in België wilde verhogen. Tal van Belgische en buitenlandse publicaties (individuele uitgaven of in vaktijdschriften) behandelden het onderwerp en gaven advies aan de veetelers[31].

Ondanks dit enthousiasme voor de verbetering van de nationale rundveestapel, bleef deze vrij heterogeen. In 1891 werden er tijdens de wedstrijd voor inheemse runderen zes groepen gedefinieerd: het inheems ras (komt voor in heel het Belgisch grondgebied ter linkerzijde van de Maas, met uitzondering van de Kempen, de zuidelijke arrondissementen van West-Vlaanderen en een deel van het gebied tussen Samber en Maas), het Vlaams ras, het Condroz ras, het rund dat graast op de weilanden van het arrondissement Verviers, het ras van de Ardennen en Jura en het Kempisch ras[32]. In 1910 werden deze zes rassen (met een enigszins gewijzigde benaming en geografisch gebied) voorgesteld op het Internationaal Congres voor Veeteelt en Voeding in Brussel: het Belgisch ras, ook wel inheems ras genoemd (merendeels te vinden in de stallen van Henegouwen, Brabant, Oost-Vlaanderen, het grootste deel van de provincies Namen en Luik en zelfs in sommige stallen in West-Vlaanderen, Antwerpen en Limburg. Deze dieren waren afkomstig van kruisingen en hadden verschillende kleuren), het rund uit de Condroz en het gebied tussen Samber en Maas, het ras uit het Land van Herve, het Ardens ras, het Kempisch ras en het Vlaams rund[33]. Op het "10e Concours National d'animaux reproducteurs" in 1949 was het ras van Midden-België een van de deelnemers. Tot deze rasbenaming behoorden dieren uit de leemstreek en de Condroz enerzijds en de Ardennen anderzijds[34]. Tot slot verscheen het ras "**Belgisch Witblauw**" in de Land- en tuinbouwtelling van **1979** (Figuur 6) expliciet voor elke

[29] STASSE A., DETAL G., *La race bovine Blanc-Bleu-Belge*…, p. 18.

[30] DE THIER-NEUVILLE P. A., *Amélioration des principales races bovines de Belgique,* Brussel, s. d. [1851], p. 11; FRATEUR J.-L., *Les Nouvelles Méthodes de l'Amélioration du Bétail…,* p. 8; VLIEBERGH E., *Eléments d'économie rurale*…, p. 324; VAN SNICK G., KINT G., *L'élevage bovin en Belgique…,* p. 5-7; STASSE J., STASSE A., *La race de la Moyenne et Haute Belgique…,* p. 22.

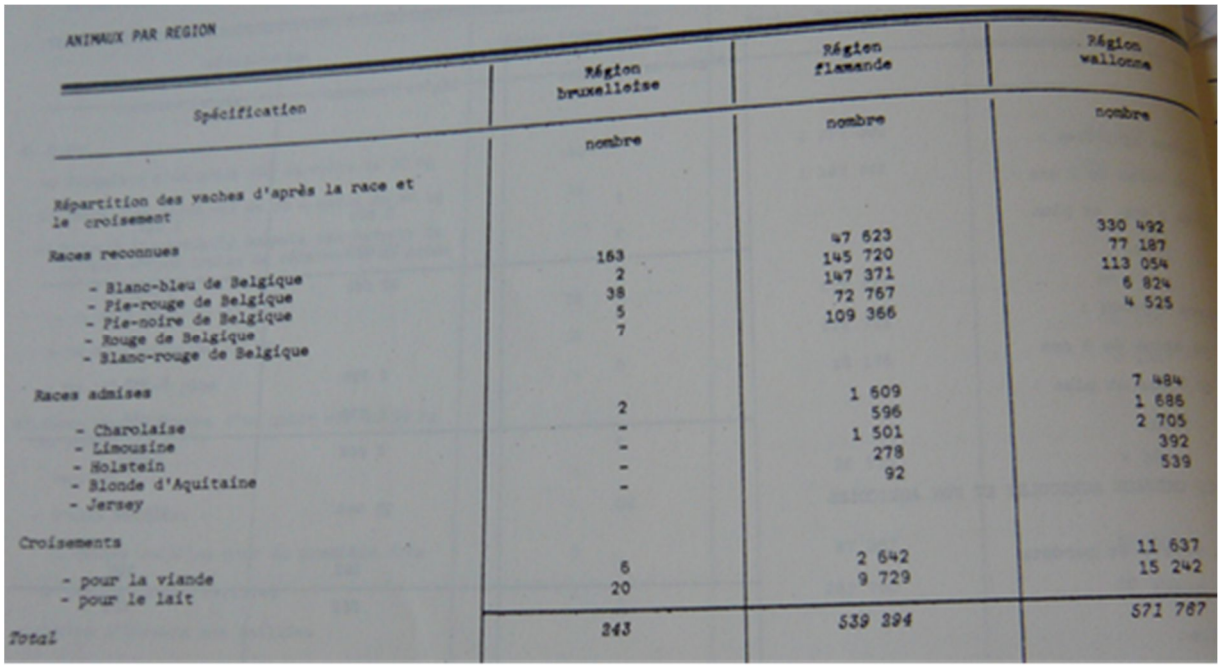
[31] Par exemple : *Amélioration de la race bovine: liste des taureaux présentés à l'expertise en 1857*, Gand, 1857 ; CORBLIN H., GOUIN R., *Les races bovines. Races françaises – anglaises – belges – hollandaises – danoises – suisses et italiennes,* Paris, 1894 ; DE THIER M., *Amélioration des principales races bovines de Belgique,* dans *Journal de l'agriculture pratique, d'économie forestière, d'économie rurale, et d'éducation des animaux domestiques du Royaume de Belgique*, t. 8, 1855, p. 291-306 ; DE THIER-NEUVILLE P. A., *Amélioration des principales races bovines de Belgique,* Bruxelles, s. d. [1851] ; GOEBBELS L., *Amélioration de la race bovine dans le Luxembourg,* Arlon, 1889 ; GRATIA Ed., *Manuel de l'élevage de l'espèce bovine et de l'espèce chevaline,* 2e éd., Iseghem, 1904 ; PEERS Ch., *Amélioration de la race bovine,* dans *Le moiteur des campagnes, revue des progrès agricoles,* t. 1, 1850 p. 8-11, 33-34 ; PETRY, *Sur l'amélioration des races animales et plus spécialement de la race bovine,* dans *Journal de l'agriculture pratique, d'économie forestière, d'économie rurale, et d'éducation des animaux domestiques du Royaume de Belgique*, t.1, 1848, p. 41-47 ; VAN DE PUTTE P., *Amélioration des bêtes bovines de la Belgique,* Bruxelles, 1891.

[32] GRATIA Ed., *Manuel de l'élevage de l'espèce bovine et de l'espèce chevaline,* 2e ed., Izegem, 1904, p. 219 e.v.

[33] *Les races bovines belges,* in *Premier congrès international de l'élevage et de l'alimentation organisé sous le haut patronage du gouvernement belge et le patronage de la Société belge de zootechnie, 22 au 26 septembre 1910, Compte rendu des travaux du congrès,* Leuven, 1910, p. 77-79.

[34] *Xe Concours National d'animaux reproducteurs des races bovines belges, Bruxelles, 18 et 19 juin 1949,* Brussel, s. d.; *Xe concours national de bêtes bovines à Bruxelles en 1949 ,* in *Les Élevages Belges,* 3e jaargang, 15 juli 1949, nr. 8, p. 2-13.

provincie en regio, waarbij er in de Brusselse regio 153 runderen werden geteld, in het Vlaamse Gewest 47 623 en in het Waalse 330 492[35]:



ANIMAUX PAR REGION

Spécification	Région bruxelloise	Région flamande	Région wallonne
	nombre	nombre	nombre
Répartition des vaches d'après la race et le croisement			
Races reconnues	153	47 623	330 492
- Blanc-bleu de Belgique	2	145 720	77 187
- Pie-rouge de Belgique	38	147 371	113 054
- Pie-noire de Belgique	5	72 767	6 824
- Rouge de Belgique	7	109 366	4 525
- Blanc-rouge de Belgique			
Races admises	2	1 609	7 484
- Charolaise	-	596	1 686
- Limousine	-	1 501	2 705
- Holstein	-	278	392
- Blonde d'Aquitaine	-	92	539
- Jersey			
Croisements	6	2 642	11 637
- pour la viande	20	9 729	15 242
- pour le lait			
Total	243	539 394	571 787

Figuur 6: Verdeling van de koeien volgens ras en kruising (per Belgische regio, 1979).

(**Bron**: KONINKRIJK BELGIË. MINISTERIE VAN ECONOMISCHE ZAKEN. NATIONAAL INSTITUUT VOOR DE STATISTIEK, Land- en tuinbouwtelling van 15 mei 1979, p. 106 (Uittreksel uit "Landbouwstatistiek", nrs. 9 – 10 september-oktober 1980).

Er ontstond een **wetenschappelijke omkadering** rond de veeteelt, die zich ontwikkelde in de loop van de 19e eeuw en werd gereorganiseerd in 1919, met als doel de fokkers te helpen.[36]. Verschillende verenigingen zoals een Dienst Veeteelt, een Instituut voor Zoötechniek, provinciale veeteeltverenigingen, veehoudersyndicaten, landbouworganisaties, landbouwcommissies enz. zagen het levenslicht om de werkomstandigheden te verbeteren en de raszuiverheid te garanderen. Het Ministerie van Landbouw en de Dienst Veeteelt schreven de algemene richtlijnen uit met betrekking tot de verbetering van de rassen. Iedereen had (en heeft) dus

[35] KONINKRIJK BELGIË. MINISTERIE VAN ECONOMISCHE ZAKEN. NATIONAAL INSTITUUT VOOR DE STATISTIEK, *Land- en tuinbouwtelling van 15 mei 1979* (Uittreksel uit "Landbouwstatistiek", nrs. 9 – 10 september-oktober 1980).

[36] STASSE A., *Schéma du plan d'organisation de l'Élevage Bovin en Belgique,* 2e jaargang, april 1948, nr. 6, p. 14-15; VAN SNICK G., KINT G., *L'élevage bovin en Belgique…*, p. 3-16; REGECE, *Sociétés d'élevage bovin,* in *Les Élevages Belges,* 24e jaargang, nr. 18, 12 september 1970, p. 1-2; HANSET R., UNIVERSITÉ DE LIÈGE, FACULTÉ DE MÉDECINE VÉTÉRINAIRE, *Cours de génétique animale,* deel 2, Brussel, 1970, hfst. 13, p. 24; STASSE A., DETAL G., *La race bovine Blanc-Bleu-Belge…,* p. 18-32; *Les grandes étapes de l'élevage bovin en Belgique et son avenir,* in *L'Alliance agricole-Hebdo,* 51e jaargang, nr. 6, 8 februari 1980, p. 9 en 30; DETAL G., *Les missions du Herd-Book Blanc-Bleu Belge, Journée d'étude organisée par le Herd-Book Blanc-Bleu Belge et le Ministère des Classes Moyennes et de l'Agriculture – DG6 Service Développement Production Animale, Le Blanc-Bleu Belge et ses Défis, Lundi 26 mars 2001, Ciney*, p. 2 e.v.

welbepaalde taken en het aantal leden nam aanzienlijk toe, zoals blijkt uit de gegevens in de tabel hieronder (tabel 7).

	Syndicats		Membres		Bovins	
	1899	1910	1899	1910	1899	1910
Anvers	21	19	555	705	1.581	3.294
Brabant	16	146	795	6.218	2.946	13.775
Fl. Occidentale	11	122	372	6.670	1.137	13.365
Fl. Orientale	151	156	3.205	3.056	7.744	7.578
Hainaut	7	19	226	740	981	2.748
Liège	9	13	811	1.340	4.402	13.251
Limbourg	12	17	804	920	2.352	4.717
Luxembourg	23	24	2.250	1.116	6.717	2.181
Namur	13	21	484	1.207	3.155	10.973
ROYAUME	263	537	9.492	21.972	31.015	71.882

Figuur 7: Aantal syndicaten, leden en runderen in de Belgische provincies in 1899 en 1910.

(**Bron**: PANIER C., *Les bovins en Belgique: Un siècle et demi d'élevage,* s. d. s. l., p. 23).

Sinds hun oprichting in de 19e eeuw subsidieerd het Ministerie van Landbouw via de provinciale veeteeltverenigingen de keuringen en prijskampen (wat invloed had op de verbetering van het ras) en vaardigden ze reglementen uit hieromtrent[37]. De agrarische pers uit de 19e en 20e eeuw publiceerde de data, reglementen en prijskampresultaten in alle Belgische regio's. Bijvoorbeeld: Veeprijskampen voor dieren van het ras Midden- en Hoog-België in Ath, 15 december 1970; in Marche-en-Famenne, 17 december 1970; in Hannut, 5 januari 1971; in Ciney, 14 januari 1971 en in Binche, 28 januari 1971[38]; ook in Overijse op 12 janvier 1971; provinciale prijskamp in Leuven, 7 september 1970; Prijskamp voor slachtvee in Battice, 12 september 1970[39]; 22e Concours provincial officiel de bétail tracé et inscrit de la race Blanc-Bleu Belge in Libramont, 27 juli 1975[40].

Deze gunstige en steeds belangrijker wordende context is voornamelijk is het gevolg van de invoering van de "*Stamboeken*". Dit zijn « *véritable(s) état(s) civil(s) des animaux, rapportant leur lignée et visant à dégager des différentes souches un type pur de bovidé ; le premier de ces livres généalogiques, établi en [1896] , fut le herd-book verviétois* »[41.] Pas na het einde van de Eerste Wereldoorlog (1919) werden de dieren systematisch geïdentificeerd en werd er een methodische en rationele regelgeving ingevoerd voor de verbetering van het runderras in België: een strenge selectie/isolatie van de beste dieren van elke generatie om ze vervolgens te laten paren met een dier dat dezelfde genetische eigenschappen heeft. De massaselectie die tot dan werd toegepast maakt plaats voor een wetenschappelijke selectie op basis van het genetische potentieel van de dieren[42]. Aan het einde van de Eerste Wereldoorlog was België het eerste land dat de drie regels van de experimentele wetenschap toepaste om de nationale veestapel te verbeteren:

[37] Bijv.: "*Geen enkele eigenaar of houder van stieren mag de dieren (laten) aanwenden voor een openbare dekking tenzij ze werden beoordeeld door een keuringscommissie en officieel werden erkend als geschikt om tot de rassenverbetering bij te dragen*" (Henegouwen, 11/3/1887). Bijv.: er werd een provinciaal reglement voor de verbetering van het runderras in Oost-Vlaanderen gepubliceerd in het Belgisch Staatsblad van 23 augustus 1846.
[38] *Communiqués,* in *Les Élevages Belges,* 24e jaargang, nr. 23, 21 november 1970, p. 10.
[39] *Résultats,* in *Les Élevages Belges,* 24e jaargang, nr. 19, 26 september 1970, p. 12-15.
[40] *22e Concours provincial officiel de bétail tracé et inscrit de la race blanc-bleu Belge. Libramont, 27 juli 1975 animaux hors concours,* in *Les Élevages Belges,* 28e jaargang, nr. 8, augustus 1975, p. 43.
[41] VLIEBERGH E., *Eléments d'économie rurale*…, p. 545.
[42] *Amélioration des Races bovines en Belgique*…, p. 3-10; FRATEUR J.-L., *Les Nouvelles Méthodes de l'Amélioration du Bétail…,* p. 8-9; STASSE A., DETAL G., *La race bovine Blanc-Bleu-Belge…,* p. 18-19.

« 1° Er moeten binnen het ras nieuwe geslachten worden gecreëerd die in zuivere toestand over de factoren beschikken die overeenstemmen met de beoogde kenmerken;

2° Die nieuwe geslachten moeten worden vermenigvuldigd en zij moeten de plaats van de oude innemen;

3° Zij moeten in een omgeving worden geplaatst die zo gunstig mogelijk is voor hun exploitatie, om een maximaal rendement te verkrijgen»[43].

Meer recent (in 1971) werd een nieuw koninklijk besluit afgekondigd betreffende de verbetering van runderrassen in België. Het verschaft informatie over de organisatie van prijskampen en kunstmatige inseminatie en erkent vijf Belgische rassen:

- het West-Vlaamse rood ras;

- het Oost-Vlaamse witrood;

- het Kempisch roodbont;

- het zwartbont van Herve;

- het witblauw van Midden- en Hoog-België

Na de Tweede Wereldoorlog werden studies over **kunstmatige inseminatie** en **rundergenetica**[44] uitgevoerd, in het bijzonder bij het ras van Midden- en Hoog-België. Dit gebeurde vooral door professor **Roger Hanset**, de « père génétique du Blanc-Bleu Belge »[45], van de Universiteit van Luik. De meest efficiënte , maar ook traagste manier om het ras te verbeteren is degene die een wijziging van de genetische capaciteit van een populatie veroorzaakt[46]. Dankzij de talrijke gegevens uit de verschillende testen en de strenge selectie-eisen kon het Belgische witblauw ras worden verbeterd[47]. In het rundveeselectiecentrum te Ciney worden nog steeds stieren geselecteerd die kandidaat zijn voor kunstmatige inseminatie. Elke regio had toen een eigen rundveeselectiecentrum dat onvolkomenheden probeert te corrigeren nadat de testen werden uitgevoerd[48]. Dat van Ciney was bestemd voor de selectie van het Belgisch Witblauw ras en werkte op basis van het Stamboek Belgisch Witblauw. Dat van Scheldewindeke was gewijd aan het zwartbonte ras. Deze praktijk boomde en werd « un élément technique principal pour la sélection »[49]: in 1970 was 50 % van de nationale veestapel afkomstig van kunstmatige inseminatie.[50]

Vanaf de jaren 50 kwamen steeds vaker "dikbillen" voor[51], hetgeen bijdraagt aan de verbetering van het ras. Dankzij selectie en kunstmatige inseminatie nam de bevleesdheid toe[52].

---

[43] FRATEUR J.-L., *Les Nouvelles Méthodes de l'Amélioration du Bétail…*, p. 12 et suiv.
[44] *Progény-test,* in *Les Élevages belges,* 12e jaargang, 6 september 1985, nr. 17, p. 8 ; *Progény-test,* in *Les Elevages belges,* 12e jaargang, 20 september 1985, nr. 18, p. 12.
[45] *Libramont 90 : un très grand cru,* dans *Bétail et Culture : Organe de la Chambre Provinciale d'Agriculture et des associations d'encadrement technique et sanitaire de l'agriculture de Famenne, Ardenne et Gaume,* n° 225, 30 août 1990, p. 1.
[46] *Les races bovines Belges*, in *Les Élevages Belges…*,p. 22.
[47] HANSET R., *Le fabrication du taureau d'I. A. de race B. B. B.,* in *Les Élevages Belges,* nr. 11, november 1988, p. 22-25.
[48] *L'organisation de l'Insémination Artificielle,* in *Les Élevages belges,* 3e jaargang, 30 september 1949, nr. 13, p. 8.
[49] *Echos et … L'I. A. comme élément technique principal pour la sélection,* in *Les Élevages Belges,* 26e jaargang, nr. 16, 19 augustus 1972, p. 8.
[50] REGECE, *Sociétés d'élevage bovin…*, p. 1-2.
[51] *Culards et césarienne,* in *Les Élevages Belges,* 26e jaargang, nr. 11, 27 mei 1972, p. 1-2.

Het Belgisch Witblauw ras[53]

Na de Tweede Wereldoorlog ontstond de vraag naar de specialisatie van gemengde rassen[54]. Vanaf de jaren 60 was er meer nood aan meer bevleesde dieren door de groeiende vraag naar vlees, de stagnatie van de melkprijs en de relatief hoge arbeidskosten[55]. De jaren 70 betekenden een keerpunt voor de veeteelt[56]: de specialisatie werd mogelijk gemaakt dankzij kunstmatige inseminatie en selectie[57]. In de vakpers van die tijd brachten de veeteeltverenigingen hun vragen ter sprake: vooral de stamboekvereniging van het ras van Midden- en Hoog-België gaf in Les Élevages Belges/De Belgische Veefokkerij uitdrukking aan het verlangen om zich te positioneren[58].

De volgende zin illustreert duidelijk de keuze richting vlees bij het Belgisch Witblauw ras: « S'il y a une race remarquable dans les années '60 c'est bien la race bleue de Moyenne et Haute Belgique. Au croisement des nations, cette race a, dans le passé, eu du sang Durham aussi bien que des gènes hollandais et français. Le résultat est un bovin qui, outre une moyenne de lait de 3 à 4 000 litres, donne une bonne viande à jeune âge. Le Blanc-Bleu-Belge va se spécialiser et acquérir une renommée mondiale la décennie suivante comme bête à viande »[59].

Het Belgisch Witblauw ras en zijn stamboek werden officieel gecreëerd in 1973, toen werd besloten om het ras, dat toen dubbeldoel was, te splitsen in een vleesrichting en een dubbeldoelrichting.[60]. Het Belgisch Witblauw Stamboek (dat de provincies Brabant, Henegouwen, Luik, Limburg, Luxemburg en Namen omvat)[61] volgde op deze manier het Stamboek van het ras van Midden- en Hoog-België op. De standaard voor het vleestype en het dubbeldoeltype werden dus vastgelegd door het stamboek. Er werden specifieke kenmerken bepaald voor het vleestype: « Animal impressionnant par son volume, ses formes rebondies et l'harmonie de ses lignes »[62]. De selectie werd beschouwd als een manier om een vleesrund te verkrijgen en werd zo georganiseerd dat de conformatie en kwaliteiten van het dier behouden bleven terwijl de onvolkomenheden werden gecorrigeerd [63] . Dankzij de vooruitgang op genetisch en diergeneeskundig vlak werd de **dubbele bespiering (dikbil)** een specifiek kenmerk van het ras. Het gebruik van kunstmatige inseminatie, de verschillende tests en de strenge selectie van

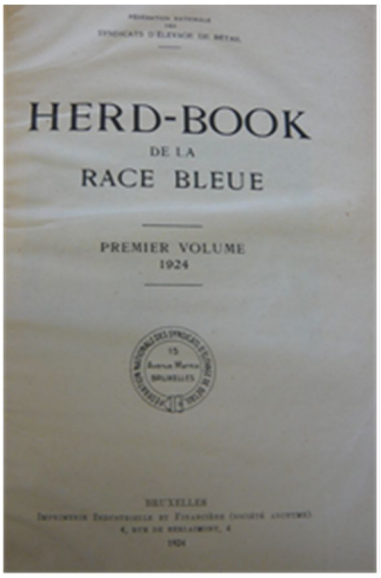
---

[52] COMPÈRE G., BUREN R., HANSET R., FOUSS D., *Blanc-Bleu belge…,* p. 135-136.
[53] COMPÈRE G., BUREN R., HANSET R., FOUSS D., *Blanc-Bleu belge…*
[54] Tijdens het interbellum werd omwille van economische redenen gekozen voor een toespitsing op dubbeldoelvee: het overgrote deel van het grondgebied werd ingenomen door kleine en middelgrote bedrijven en er was een groeiende vraag naar kwaliteitsvlees.
[55] STASSE A., DETAL G., *La race bovine Blanc-Bleu-Belge…,* p. 22.
[56] Deze overgangsperiode en de keuze voor specialisatie werden bestudeerd door THOMAS V. in *Les aspects technico-économiques de la production de viande bovine à partir de vaches nourrices*, Kanselarij van de Eerste Minister, Overheidsdiensten, Algemene Directie Selectie en Vorming, 1972 (Stageverslag).
[57] NIESTEN E., RAYMAEKERS J., SEGERS Y.*, Lekker dier. Dierlijke productie…,* p. 141-145.
[58] *La Fédération du Herd Book de la race bovine de la race de Moyenne et Haute Belgique,* in *Les Élevages Belges,* 24e jaargang, nr. 1, 3 januari 1970, p. 4; NIJS W., CRAHAY J., *Herd-Book de la Race de le Moyenne et Haute Belgique. Assemblée générale,* in *Les Élevages Belges,* 24e jaargang, nr. 23, 21 november 1970, p. 6.
[59] NIESTEN E., RAYMAEKERS J., SEGERS Y., *Lekker dier. Dierlijke productie*…, p. 142-143.
[60] CRAHAY J., *Le Herd-Book de la race de Moyenne et haute Belgique fait peau neuve,* in *Les Élevages Belges,* 27e jaargang, nr. 10, oktober 1973, p. 2.
[61] *De rasverenigingen vormen het stamboek van het Belgisch Witblauw ras. M. A. Plenneveaux est élu président,* in *Les Élevages Belges,* 28e jaargang, nr. 1, januari 1974, p. 16-17.
[62] COMPÈRE G., BUREN R., HANSET R., FOUSS D., *Blanc-Bleu belge…,* p. 25.
[63] CRAHAY J., *Sélectionner, c'est choisir. L'opinion du président Crahay. L'Efficacité de la sélection est inversement proportionnelle au nombre de caractères que l'on cherche à sélectionner: sélection et avenir du Blanc-Bleu-Belge,* in *Les Élevages Belges,* 27e jaargang, nr. 10, oktober 1973, p. 3 et 6.

fokdieren droegen eveneens bij tot de verbetering van het ras[64]: « Le bétail viandeux [Blanc-Bleu Belge] ainsi sélectionné a acquis une qualité exceptionnelle : […] conformation très harmonieuse, lignes arrondies et bien soudées de l'avant à l'arrière, une épaule non sortante mais chargée de muscles, de même que sur la côte qui est plus ou moins cintrée, une poitrine puissante et peu profonde, un dos bien large et bien musclé, un bassin incliné, sans hanches apparentes, une queue bien dégagée et une fesse au muscle arrondi et descendue jusqu'au jarret – robe sous poils blanc ou pie bleu, parfois tacheté de poils noirs »[65]. Daarnaast is het slachtrendement zeer hoog en leveren enkel de dieren met het dikbilgen winst op[66] : « La carcasse d'un sujet BBB culard contient au moins 60 kg de muscles en plus et 30 kg de graisse en moins que celle d'un sujet mixte abattu au même poids vif »[67].

Voordien werd het ras « Race (bleue) de Moyenne et Haute Belgique » genoemd, waarvan de bakermat de Condroz was, veeteeltstreek bij uitstek[68]. Het eerste stamboek van dit ras werd gepubliceerd in 1924 en omvatte de runderrassen uit de leemstreek, de Condroz en de Ardennen (Figuur 8):

[64] STASSE A., DETAL G., *La race bovine Blanc-Bleu-Belge…,* p. 23.
[65] STASSE A., DETAL G., *La race bovine Blanc-Bleu-Belge…,* p. 23.
[66] LE BOHEC D.-J., *La race bleue de Moyenne et Haute Belgique…,* p. 57-58 ; STASSE A., DETAL G., *La race bovine Blanc-Bleu-Belge…*, p. 22, 29.
[67] CLINQUART A., HORNICK J. L., VAN EENAEME C., ISTASSE L., *Influence du caractère culard sur la production…,* p. 285.
[68] MINISTERIE VAN LANDBOUW. SERVICE DES AGRONOMES DE L'ÉTAT, *Monographie agricole de la région du Condroz…,* p. 73; BUBLOT G., VILLERS A., CRISPIELS C., *L'Orientation en Condroz de la race bovine de la moyenne et haute Belgique. Les substitutions lait-viande dans l'espèce bovine*, Louvain-Paris, 1963, p. 3.



Figuur 8: : Voorblad van het Stamboek van het blauwe ras, deel 1, 1924.

In 1958 beschreven de "Actualités" in het tijdschrift Les Élevages Belges/De Belgische Veefokkerij de oprichting van een Stamboek van het ras van Midden- en Hoog-België dat de veeteeltactiviteiten van verschillende provincies coördineerde[69]. In 1959 breidt het ras verder uit : « la race de Moyenne et Haute Belgique qui comprend 45 à 48% de l'effectif bovin national s'étend sur toute la moitié sud de la Belgique et couvre la totalité du territoire des provinces de Hainaut, Namur et Luxembourg, les 2/3 sur sud de la province de Brabant, l'extrême sud de la province de Limbourg, la partie hesbignonne et condruzienne de la province de Liège »[70]. Aangezien het ras van Midden- en Hoog-België [nu Belgisch Witblauw] zich op zeer verschillende landbouwgebieden ontwikkelde, beschikte het over een goed aanpassingsvermogen en kon het zijn voordeel halen uit de overvloedige en kwaliteitsvolle voedergewassen. Het rund was ook vroeger rijp[71]. Het ras voldeed aan de wensen van de meeste nationale veetelers omdat het opmerkelijk goed kon worden afgemest enerzijds en omwille van het kwaliteitsvolle vlees anderzijds (talrijke stukken van eerste keuze en weinig vet). Daarom was het vlees zeer gewild bij de slagers[72].

De keuze om het Belgisch Witblauw ras in twee typen op te splitsen, waaronder een vleestype, werd ook ingegeven door de toenemende vraag naar vlees vanaf de jaren 50. De jaren van ontbering die de oorlog had teweeggebracht waren namelijk een stimulans voor de

[69] *Actualités,* in *Les Élevages belge,* 12e jaargang, 3 mei 1958, nr. 9, p. 4; COMPÈRE G., BUREN R., HANSET R., FOUSS D., *Blanc-Bleu belge…,* p. 13.
[70] VAN SNICK G., KINT G., *L'élevage bovin en Belgique…,* p. 8, 12.
[71] STASSE J., STASSE A., *La race de la Moyenne et Haute Belgique…,* p. 24.
[72] STASSE J., STASSE A., *La race de la Moyenne et Haute Belgique…,* p. 27-34; STASSE A., DETAL G., *La race bovine Blanc-Bleu-Belge…*, p. 22-30; CLÉMENT G., *Le Conseiller culinaire,* Brussel, 1970, p. 19-20.

(over)consumptie van vlees[73]. Bovendien wilde de consument snelgarende stukken, type steak, zoals blijkt uit de volgende referenties:

- « Le beefsteak à la poêle est encore la manière la plus simple, la plus économique et la plus appréciée de servir ce délicieux morceau de bœuf »[74].
- « À notre siècle de la vitesse, les viandes à cuire en quelques minutes à la poêle sont plus demandées chez le boucher que le rôti au four »[75].
- Après la Seconde Guerre mondiale, « la population tout entière paraissait unie dans son faible pour le bifteck-frites »[76].
- « Dans le courant des années soixante, la mode du steak belge atteignit son apogée. D'Ostende à Bouillon, la Belgique compte alors plusieurs milliers de restaurants dont l'unique spécialité est le steak »[77], au moins épais de 2 cm et servi avec des frites et une salade mixte assaisonnée de mayonnaise.

In volle emancipatiestrijd bevonden de vrouwen zich steeds vaker buitenshuis, waardoor ze dus minder tijd in de keuken doorbrachten en snelgarend vlees zeer in trek was[78].

Tegelijkertijd wilden de consumenten vlees dat minder vet was en van goede kwaliteit (mals)[79]. Na de oorlog werden de kalveren bestemd voor de slacht systematisch afgemest, wat door de controles en wetenschappelijke kennis, vlees van betere kwaliteit opleverde. Het voedingsadvies dat onder andere door de damesbladen werd gepropageerd droeg bij tot de voorkeur voor magere producten[80].

« C'est ainsi que naquit la race Blanc-bleu belge, une variété élevée pour sa faible teneur en graisse et la qualité de sa viande »[81]. Tegenwoordig kopen de consumenten vleesproducten (rundvlees) op basis van de kwaliteit, prijs en versheid[82]. Ze beschouwen rundvlees eveneens als een malse vleessoort, kwaliteitsvol, lekker, gezond, gemakkelijk en snel te bereiden. De huidige labels zijn een bijkomende garantie op kwaliteit omwille van de opgezette controleplannen[83].

---

[73] DELCOURT M., *Méthode de cuisine à l'usage des personnes intelligentes,* Luik, 1985 [1947], p. 41-43; FISCHLER Cl., *L'homnivore: Le goût, la cuisine et le corps,* nieuwe en verbeterde uitgave, Paris, 1993, p. 205; DELOOZ R., *Alimentation en Belgique, hier et aujourd'hui: un progrès?,* Lonzée, 1993, p. 46; FLANDRIN J.-L., MONTANARI M. (o.l.v.), *Histoire de l'alimentation,* Paris, 1996, p. 820; DUQUESNE B., *Analyse des changements structurels de la consommation alimentaire en Belgique …* (online op http://www.oivo-crioc.org/files/fr/4490.pdf, geraadpleegd op 19 oktober 2012).

[74] CLÉMENT G., *Le Conseiller culinaire…,* p. 550.

[75] *Les propos de tante Léa,* t. 2, *Recettes et conseils divers,* Bruxelles, 1949, p. 85.

[76] FLANDRIN J.-L., MONTANARI M. (s. dir.), *Histoire de l'alimentation…,* p. 854.

[77] DE PRINS D., MERTENS N., *La cuisine des Belges,* Paris, 1995, p. 106, 120.

[78] MOULIN L., *L'Europe à table: Introduction à une psychosociologie des pratiques alimentaires,* Brussel, Paris, 1975, p. 169 (Elsevier Savoir); BONVOISIN S.-M., *La presse féminine,* Paris, 1985, p. 25-29 (Que sais-je, nr. 2305); FLANDRIN J.-L., MONTANARI M. (o.l.v.), *Histoire de l'alimentation…,* p. 864-865; VERROUST M.-L., *Cuisines et cuisiniers,* Paris, 1999, p. 93, 98; NIESTEN E., RAYMAEKERS J., SEGERS Y., *Lekker dier. Dierlijke productie…,* p. 185.

[79] DELOOZ R., *Alimentation en Belgique…*, 1993, p. 96-98; NIESTEN E., RAYMAEKERS J., SEGERS Y., *Lekker dier. Dierlijke productie…,* p. 142, 153-154, 180.

[80] FISCHLER Cl., *L'homnivore…,* p. 199 e.v., 309 e.v.

[81] DE PRINS D., MERTENS N., *La cuisine des Belges…,* p. 106.

[82] VEILLARD P., VANDERCAMMEN M., *La consommation de viande,* augustus 2011 (online op http://www.oivo-crioc.org/files/fr/6157fr.pdf, geraadpleegd op 19 oktober 2012).

[83] AUPAIX H., VANDERCAMMEN M., *Consommateurs et viande bovine,* november 2007 (online op http://www.oivo-crioc.org/files/fr/3111fr.pdf, geraadpleegd op 19 oktober 2012).

De studie van Le Bohec, dierenarts in Lyon, toont aan dat het Belgisch Witblauw ras op het volledige Belgische grondgebied voorkomt: De leemstreek, Condroz, Famenne, Kempen, Henegouwen, Jura en Ardennen.

2.6.2.4. Reputatie

Alle geraadpleegde bronnen beschrijven het Belgisch Witblauw vlees als hoog kwaliteitsvlees[84] en een superieur ras vanuit genetisch oogpunt[85]. Deze reputatie werd bevestigd door tal van prijzen die de runderen van het ras wegkaapte op verschillende nationale en regionale prijskampen. Een voorbeeld is Maieur de Maurenne, die nationaal kampioen werd in 1930 (Figuur 9). Hij is een voorouder van het Belgisch Witblauw ras. De forse bouw van het dier (en dus de slachtkwaliteit) is duidelijk zichtbaar op de foto hieronder. De dubbele bespiering van deze dieren werd nog meer uitgesproken door de genetische onderzoeken die daarna werden uitgevoerd.



Figuur 9: Foto van Maieur de Maurenne, kampioen in 1930.

[84] *Le Concours National de la Race de la Moyenne Belgique. Ath: 16 september 1958,* in *Les Élevages Belges,* 12e jaargang, 4 oktober 1958, nr. 19, p. 15; LE BOHEC D.-J., *La race bleue de Moyenne et Haute Belgique…,* p. 23; BAYARD, *Le concours annuel de boeuf gras,* in *Les Élevages Belges,* 24e jaargang, nr. 7, 28 maart 1970, p. 14; REGECE, *Exportation de reproducteurs,* in *Les Élevages Belges,* 24e jaargang, nr. 10, 9 mei 1970, p. 1-2; HARDY P., *Le Blanc-Bleu-Belge en Allemagne*, in *Les Élevages Belges,* 27e jaargang, nr. 12, december 1973, p. 14-15; STASSE A., DETAL G., *La race bovine Blanc-Bleu-Belge…,* p. 18-32; DERWA M., *L'évolution du culard B. B. B. sur le marché de la viande,* in *Les Élevages Belges,* nr. 1, januari 1987, p. 11-12; COSSE V., *La production de viande bovine en Belgique,* Brussel, december 1991 (Publicaties van het LEI, nr. 533 , p. 2 (Studies van het LEI, nr. 42); DE PRINS D., MERTENS N., *La cuisine des Belges…,* p. 106; CLINQUART A., HORNICK J. L., VAN EENAEME C., ISTASSE L., *Influence du caractère culard…*, p. 285-297; *Dossier: Le Blanc-Bleu-Belge et ses défis,* in *Les Élevages Belges,* nr. 4, april 2001, p. 23-30; NIESTEN E., RAYMAEKERS J., SEGERS Y., *Lekker dier. Dierlijke productie…,* p. 141…

[85] HANSET R., UNIVERSITÉ DE LIÈGE, FACULTÉ DE MÉDECINE VÉTÉRINAIRE, *Cours de génétique animale…;* DETAL G., *Catalogue des taureaux d'I. A. de la race B. B. B.,* in *Les Élevages Belges,* nr. 1, januari 1987, p. 17 e.v.; HANSET R., *Le fabrication du taureau d'I. A. de race B. B. B.,* in *Les Élevages Belges,* nr. 11, november 1988, p. 22-25; *Le «Blanc-Bleu Belge»: une viande bovine unique au monde,* in *Food & meat contacts,* mei-juni 1989, p. 4-6; VAN DER AA W. (o.l.v.), *Handleiding voor beenhouwer …,* p. 17-20; COMPÈRE G., BUREN R., HANSET R., FOUSS D., *Blanc-Bleu belge…,* p. 14.

(**Bron**: HERD-BOOK BLANC-BLEU BELGE, *Cent ans d'histoire du Blanc-Bleu Belge par l'image, 1893-1993,* Libramont, s. d. [1993]).

Op het "10e Concours National d'animaux reproducteurs" in 1949 was het ras van Midden-België een regelrecht succes[86]. Tijdens de Internationale Week van de Landbouw in 1970 werd het ras van Midden- en Hoog-België alom geprezen en de prijskamp van deze runderen trok heel wat bezoekers[87]. Van het ras werd gezegd dat « qu'elle suscite toujours l'admiration par ses formes musculaires particulièrement généreuses »[88]. Vier jaar later werden de runderen tijdens de Internationale Week van de Landbouw als volgt beschreven : « a dominé par la beauté de la conformation, l'uniformité dans le type et la puissance du format des vaches exposées »[89]. De dieren, die afkomstig waren uit heel België – met uitzondering van West-Vlaanderen – waren de "sterren van de show" op de Landbouwbeurs te Libramont in 1990. Volgens Roger Hanset, waren er voor het Belgisch Witblauw geen artificiële of andere hulpmiddelen nodig om zich te verbeteren : « n'a nul besoin d'artifices et d'adjuvants pour se valoriser »[90]. Hij stelde ook dat « le progrès de la génétique B.B.B., conjugués au savoir-faire des éleveurs ont abouti à la production d'animaux aptes à fournir une viande « haute gamme » et « propre » susceptible de satisfaire les consommateurs les plus exigeants »[91].

Het Belgisch Witblauw ras genoot een internationale reputatie. Reeds in 1958 keken de buitenlandse delegaties op het "Concours National de la Race de la Moyenne Belgique" te Ath (op 16 september) met bewonderende blikken en veel belangstelling naar de tentoongestelde dieren[92]. In de jaren 1970 importeerden Frankrijk en andere Europese landen (waaronder Duitsland)[93] sperma van het ras, in hun zoektocht naar kwaliteitsvlees[94].

Gezien deze erkenning "is het Belgisch Witblauw de belangrijkste troef van de Belgische veeteelt geworden" door zijn dubbele bespiering en conformatie aangepast aan het klimaat en de bodem[95]. Daarnaast werden alle stamboeken van het Witblauw ras vanaf 1986 verenigd in de Association Internationale des Eleveurs de Blanc Bleu (International Association of Belgian Blue Cattle Breeders) met zetel in Ciney bij het Belgisch Witblauw stamboek. De stichters zijn, naast België, Frankrijk, Groot-Brittanië, Ierland, Denemarken, de VS. Achteraf zijn Canada, Nederland, Australië en Nieuw-Zeeland aangesloten [96] en nog later met Hongarije, de Tsjechische Republiek, Spanje, Brazilië enz. In datzelfde jaar werd het eerste Internationale Congres van het Belgisch Witblauw georganiseerd, met vertegenwoordigers uit België, Frankrijk,

---

[86] *Xe Concours National d'animaux reproducteurs des races bovines belges, Bruxelles…*; *Xe concours national de bêtes bovines à Bruxelles en 1949 ,* in *Les Élevages Belges…,* p. 2-13.
[87] *Après la semaine internationale de l'Agriculture,* in *Les Élevages Belges,* 24e jaargang, nr. 6, 14 maart 1970, p. 4.
[88] *À la semaine International de l'Agriculture… L'élevage sera présent,* dans *Les Élevages Belges,* 24e année, n° 3, 31 janvier 1970, p. 3-4.
[89] DETAL G., *La race bovine Blanc Bleu Belge à la semaine de l'agriculture de Bruxelles,* dans *Les Élevages Belges,* 28e année, n° 7, juillet 1974, p. 9-10.
[90] *Libramont 90…*, p. 1.
[91] TASIAUX A., *Libramont : place forte du Blanc-Bleu-Belge. Le 3e « spécial » du samedi 28 juillet,* dans *Bétail et Culture…,* n° 225, 30 août 1990, p. 4.
[92] *Le Concours National de la Race de la Moyenne Belgique. Ath: 16 septembre 1958*, in *Les Élevages Belges…*, p. 15.
[93] *L'Allemagne s'intéresse à notre race de Moyenne et Haute Belgique,* in *Les Élevages Belges,* 26e jaargang, nr. 21, 28 oktober 1972, p. 3; HARDY P., *Le Blanc-Bleu-Belge en Allemagne*…, p. 14-15.
[94] REGECE, *Exportation de reproducteurs…*, p. 1-2.
[95] STASSE J., STASSE A., *La race de la Moyenne et Haute Belgique…*, p. 24; STASSE A., DETAL G., *La race bovine Blanc-Bleu-Belge…,* p. 26; *Le «Blanc-Bleu Belge» : une viande bovine unique au monde…,* p. 4.
[96] COMPÈRE G., BUREN R., HANSET R., FOUSS D., *Blanc-Bleu belge…,* p. 14.

Groot-Brittannië, Ierland en Denemarken[97]. Daarnaast liet België zich dankzij zijn Belgisch Witblauwe runderen ook opmerken op het Salon de l'Agriculture in Parijs van 6 tot 12 maart 1989: « La race B. B. B. représentée à Paris par cinq taureaux d'élevage nous a semblé, plus que par le passé, être davantage encore l'attraction du Salon. Le couloir bordant le stand belge fut comblé en permanence ! »[98].

In België is het een traditie om de sublieme vleeskwaliteit van het slachtvee in de kijker te zetten tijdens de "Jaarlijkse prijskamp van de vette os". Voor het ras van Midden- en Hoog-België Belgisch Witblauw werd genoemd, was het op deze prijskampen sterk vertegenwoordigd. In 1970 was de internationale kampioene een blauwbonte vaars uit Astene en Kallo (Oost-Vlaanderen) en de kampioen een blauwbont rund uit Huy (provincie Luik) en Baillonville (provincie Namen)[99]. In de loop van de 19e eeuw werden vooral vette runderen beloond, maar vanaf 1919 vielen ook dikbillen en rassen die eerder mager vlees opleverden in de prijzen tijdens de prijskamp "Bilstuk"[100].

Het Belgisch Witblauw vlees heeft zijn wortels in deze slachttradities en de waarde ervan wordt nog vergroot door de anatomische versnijding en de knowhow van de Belgische slagers die worden opgeleid in speciale scholen[101]. Dankzij het dikbilgen « la proportion des morceaux nobles est exaltée »[102]. Het bevleesde en magere karkas is zeer gewild. Het wordt ten zeerste gewaardeerd door de Belgische slagers, die het op een zeer specifieke manier versnijden[103]. Men moet namelijk « garder autant que possible les morceaux séparés, anatomiquement entiers, et de savoir quelle en est la qualité, l'utilisation en cuisine et surtout les exigences de la clientèle »[104]. Om het met de woorden van M. Derwa te zeggen: « Ce sont nos bouchers qui furent les précurseurs de cette viande de 1er choix et qui inconsciemment en créèrent très rapidement le besoin chez le consommateur »[105]. In 1976 werd voor het eerst in België een snijdemonstratie van Belgisch Witblauw vlees georganiseerd, met de hulp van leraren aan de slagerijschool van Namen[106]. Sinds 1894 bestaat er in België een Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs (Fédération Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs) die in 1991 een Handleiding voor beenhouwer en vleeswarenbereider publiceerde. Er staan versnijdingstabellen in waaruit blijkt dat de meeste stukken Belgisch Witblauw vlees tot categorie 1 behoren[107].

Deze stukken Belgisch Witblauw vlees van eerste keuze werden als "subliem" bestempeld door heel wat Belgische sterrenchefs. In 2009 lanceerden het Vlaams Centrum voor Agro-en

---

[97] COMPÈRE G., BUREN R., HANSET R., FOUSS D., *Blanc-Bleu belge…,* p. 171.
[98] MEERS M., *A Paris la meilleure race à viande et le plus beau lot de laitières furent Belges,* dans *Les Élevages Belges,* n° 4, avril 1989, p. 9.
[99] BAYARD, *Le concours annuel de boeuf gras…*, p. 14.
[100] VINCK V., *Manuel technique pour bouchers…*, p. 28-29.
[101] Vanaf het begin van de 20e eeuw worden de vakopleidingen voor beenhouwers en spekslagers in België gepromoot (zie Kenmerken van het geografische gebied).
[102] COMPÈRE G., BUREN R., HANSET R., FOUSS D., *Blanc-Bleu belge…*, p. 43.
[103] STASSE A., DETAL G., *La race bovine Blanc-Bleu-Belge…*, p. 23.
[104] VAN DER AA W. (s. dir.), *Manuel du boucher…*, p. 118-119.
[105] DERWA M., *L'évolution du culard B. B. B.…*, p. 11-12.
[106] COMPÈRE G., BUREN R., HANSET R., FOUSS D., *Blanc-Bleu Belge…*, p. 171. Ook het vermelden waard: Naast technische handleidingen voor beenhouwers verzamelde Jean-Marie Paquot, leraar aan de slagerijschool van Namen, ook de kenmerken en technieken van de versnijding in zijn "guide de la viande" (PAQUOT J.-M., *Le guide de la viande*, Nivelles, 1985).
[107] VAN HOUWE L., *Aperçu historique et situation morale de la Fédération Nationale*, in FEDERATION NATIONALE DES BOUCHERS ET CHARCUTIERS DE BELGIQUE, 1894-1949, *30e Congrès National, 55e anniversaire,* Brussel, 29 mei 1949, p. 17; VAN DER AA W. (o.l.v.), *Manuel du boucher…,* p. 279-280.

Visserijmarketing (VLAM) en het "Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité" (APAQ-W) een promotiecampagne voor Belgisch Witblauw vlees. Grote Belgische chefs namen daaraan deel, onder wie de Vlaamse chef Peter de Clercq (Elckerlijc in Maldegem) die in 2010 de titel "Ambassadeur van het Belgisch Witblauw rundvlees" in de wacht sleepte en de Vlaamse sterrenchef Peter Goossens (Hof van Cleve in Kruishoutem), die in 2009 optrad als peter van deze campagne[108]. In februari 2010 strooide deze laatste kwistig met culinaire tips, onder andere voor het bereiden van "Ravioli op basis van Belgisch Witblauw vlees" in Culinaire Ambiance, het belangrijkste kooktijdschrift van België[109]. Deze chef stelde het als volgt: "Witblauw levert uniek vlees, zacht maar toch pittig van smaak. Het vlees komt uitstekend tot zijn recht in bereidingen die passen in onze traditionele Belgische keuken." In de nummers van juni en september 2010 van het hierboven vermelde tijdschrift stond een reportage over Belgisch Witblauw vlees en het gebruik ervan. De Brusselse chef Jean-Pierre Bruneau (Bruneau in Ganshoren) zette tijdens de Landbouwbeurs van Libramont in 2011 "Tartaar van Belgisch Witblauw vlees met kaviaar, carpaccio van Witblauw Cipriani en runder mignottevan Witblauw vlees met foie gras en truffels" op het menu[110]. Restaurants in Vlaanderen (o.a. Dock's Café in Antwerpen en de Snoeck in Berlare), Wallonië (o.a. Moulin du Bloquia in Chaumont-Gistoux, Maison Leblanc in Luik en Le grand Chemin in Templeuve) en Brussel (o.a. Restaurant le Marmiton) zetten met veel plezier diverse gerechten met Belgisch Witblauw vlees op hun kaart.

Er zijn ook enkele populair-wetenschappelijke werken die uitsluitend over de geschiedenis van het ras en de consumptie van Belgisch Witblauw vlees handelen: "l'aventure d'une race bovine à la conquête du monde" [1996] van Gaston Compère, Raymond Buren, Roger Hanset en Daniel Fouss[111], evenals "Blanc-Bleu Belge" [2011] van Jérôme Chabanne en Mary-Gérard Vaude[112], Andere boeken of artikels over de culinaire gewoonten van de Belgen besteden er ook enkele pagina's aan, zoals het boek "Trésors gourmands de Wallonie [1999] van Chantal van Gelderen[113] of het artikel "Le « Blanc-Bleu Belge »: une viande unique au monde!", dat in 1989 verscheen in het vakblad Food & Meat contacts[114].

Tal van websites en blogs loven eveneens de kwaliteiten van het Belgisch Witblauw vlees: culinaire en gastronomische blogs, commerciële websites van handelaars of kleinhandelaars in vlees, enz. (zie bijlage 6b)
Uit een jaarlijks onderzoek van de VLAM blijkt dat meer dan 70 % van de Belgische consumenten het Belgisch Witblauw ras kent (waardoor het het meest bekende rundvlees bij het grote publiek is). Om abstractie te kunnen maken van de reputatie van het rundvlees verzocht de VLAM in 2007 om een semi-kwalitatief onderzoek uit te voeren. Uit deze studie blijkt dat het Belgisch Witblauw vlees een zeer positief imago heeft bij de verschillende belanghebbenden (producenten, groothandelaren, distributeurs, detailhandelaren, consumenten, restaurateurs enz.) Het vlees wordt namelijk omschreven als mals, mager, weinig fibreus (pezig), smakelijk. De

---

[108] VLAAMS INFOCENTRUM LAND-EN TUINBOUW, *Barbecuekampioen wordt ambassadeur Belgisch witblauw,* 6 april 2010 (online via http://www.vilt.be/Barbecuekampioen_wordt_ambassadeur_Belgisch, geraadpleegd op 23 september 2015), VANDERVOORDE H., *Belgisch Witblauw in de kijker*, 25 november 2009 (online via http://weekend.knack.be/lifestyle/culinair/belgisch-witblauw-in-de-kijker/article-normal-486007.html, geraadpleegd op 23 september 2015).
[109] *Peter Goossens en de runderravioli,* in *Culinaire Ambiance,* februari 2010.
[110] LAMBOTTE S., *Sublimer le Blanc-Bleu Belge* (online via http://www.lalibre.be/economie/actualite/article/675073/sublimer-le-blanc-bleu-belge.html, geraadpleegd op 19 oktober 2012).
[111] COMPÈRE G., BUREN R., HANSET R., FOUSS D., *Blanc-Bleu Belge…*
[112] CHABANNE J. et VAUDE M.-G., *Blanc-Bleu Belge*, s. l., 2011.
[113] VAN GELDEREN Ch., *Trésors gourmands de Wallonie. A la découverte des produits d'exception du terroir wallon*, s. l., 1999, p. 96-99.
[114] *Le « Blanc-Bleu Belge » : une viande unique au monde!*, in *Food & Meat contacts*, mei-juni 1989, p. 4-6.

bevraagde professionals onderstrepen eveneens het grote rendement en wijzen op de aanzienlijke (bijna exclusieve) vraag van de consumenten naar deze vleessoort. Volgens diezelfde professionals dankt het vlees zijn kwaliteiten in de eerste plaats aan zijn ras van herkomst.

De consumenten schenken dus al hun vertrouwen aan dit vlees van Belgische oorsprong. Ook de grootwarenhuizen (Delhaize, Cora, Carrefour enz.) maken gebruik van de goede reputatie van het Belgisch Witblauw en zijn vlees. Ze aarzelen niet om het ras van herkomst te vermelden van het vlees dat ze aanbieden en de herkomstbenaming Belgisch Witblauw te gebruiken als verkoopargument.

De reputatie van het Belgisch Witblauw vlees is zo groot dat het zelfs is doorgedrongen in straatnamen. Zo heeft de stad Moeskroen bijvoorbeeld een van haar straten, waarin zich het slachthuis bevindt, de Rue du Blanc-Bleu Belge genoemd[115].

In het land van de biefstuk-friet is het Belgisch Witblauw vlees dus uitgegroeid tot de referentie bij uitstek, zowel op professioneel als privégebied.

2.6.3. Oorzakelijk verband

Het oorzakelijk verband tussen het Belgisch Witblauw vlees en de geografische oorsprong ervan is drieledig:

- Ten eerste leidde de specifieke knowhow over de volledige productieketen (selectie en bepalen van het dikbilgen, veterinaire praktijken, anatomische versnijding van het karkas, optimalisatie van de voeding, beheer van de veestapel) op het Belgisch grondgebied tot de ontwikkeling en verbetering van het Belgisch Witblauw ras, dat op zijn beurt in verband staat met de specifieke kenmerken van het Belgisch Witblauw vlees. Vanaf de 19e eeuw creëerde België binnen zijn instellingen een wetenschappelijke background die als taak had de nationale rundveestapel, die werd beschouwd als te heterogeen, te verbeteren. De activiteiten van de veeteeltverenigingen, landbouworganisaties, Dienst Veeteelt enz. speelden een overtuigende rol in deze opdracht. België sloeg al snel het pad in van de rationele selectie met de invoering van een strenge controle. Het genetische onderzoek waarmee in de vroege 20e eeuw werd begonnen, leidde aan het einde van diezelfde eeuw tot de bepaling van het mh-gen, verantwoordelijk voor de dubbele bespiering bij het Belgisch Witblauw ras. Deze technische doorbraak was het resultaat van vele jaren onderzoek door de heren Hanset en Georges, twee professoren in de genetica aan de Faculteit Diergeneeskunde van Luik. Deze twee Belgische persoonlijkheden bouwden daarna een internationale reputatie op. Het Belgisch Witblauw ras in zijn huidige vorm is een ras dat het voorwerp heeft uitgemaakt van zeer talrijke onderzoeken op het gebied van selectie en dat alzo een typisch Belgisch ras is. Wat de slagerijpraktijk betreft, werd de beroepsopleiding voor toekomstige slagers in België aangemoedigd vanaf het begin van de 20e eeuw. De slagers zorgen ervoor dat de leerlingen op de hoogte zijn van de modernste technieken. De Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België biedt eveneens ondersteuning voor professionelen. De "*anatomische versnijding*" wordt trouwens niet voor niets de "*Belgische versnijding*" genoemd. Ook hier bekleedt België een leiderspositie.

- Verder wordt het Belgisch Witblauw vlees via zijn reputatie verbonden met zijn grondgebied. In de loop van de geschiedenis verwierf het Belgisch Witblauw ras een internationale reputatie, zowel door de eigenschappen van het ras als de kenmerken van het vlees. Bij het kruisen is het

[115] PAGES D'OR, *Coordonnées de l'abattoir Goemaere* (en ligne sur http://www.pagesdor.be/goemaere-mouscron-7700/1/?WT.mc_id=rl_bn_1, consulté le 23 septembre 2015).

Belgisch Witblauw ras zeer gewild door buitenlandse veetelers die kwaliteitsvlees willen produceren.

De woordenschat die de pers gebruikt wanneer het over het Belgisch Witblauw gaat, is ronduit lovend: kwaliteit, superioriteit, bewondering enz. De kwaliteit van het vlees (veel stukken van eerste keuze en weinig vet) en de genetische superioriteit van het ras werden veelvuldig geprezen (Concours National in 1930, Week van de Landbouw in 1970, Landbouwbeurs van Libramont in 1990 enz.) door de nationale en internationale veetelers. De winnende dieren kwamen uit alle hoeken van België. Op de "Jaarlijkse prijskamp van de Vette os " van 1970 was de internationale kampioene bijvoorbeeld afkomstig uit de provincie Oost-Vlaanderen en de kampioen uit de provincie Luik. Deze robuuste en bevleesde dieren passen zich aan elk type bodem en klimaat aan. Zoals blijkt uit de tellingen, komt het Belgisch Witblauw ras voor op heel het Belgische grondgebied.

- Ten slotte consumeerde de mensen na de Tweede Wereldoorlog meer en meer vlees (dat mals was, minder vet, snelbakkend (steaks) en kwaliteitsvol). Het Belgisch Witblauw ras specialiseerde zich om zo te kunnen beantwoorden aan de veranderde eetgewoonten. Kunstmatige inseminatie en selectie (op grote schaal toegepast in België) stonden garant voor de productie van gecontroleerd en getraceerd kwaliteitsvlees, criteria die in toenemende mate door de consument werden vereist.

Ter conclusie, sinds de 19e eeuw, heeft de Belgische Staat alle individuele en collectieve initiatieven ondersteund ter bevordering van de nationale runderproductie en ter verbetering van de rundveestapel op basis vaneen rendementsverhoging dankzij genetische verbeteringen. De beperkte oppervlakte, de geleidelijke toename van de bevolking, de aanpassing van het Witblauw ras aan het Belgisch klimaat en de bodem, de erkende knowhow van veehouders en slagers, de toenemende vraag naar vlees sinds de jaren 1950, de wensen van de Belgische consumenten en de verlaging van de productiekosten zijn de motieven die hebben geleid tot de bevleesheid van het van het Belgisch Witblauw ras, waarvan de vleeskwaliteit een wereldwijde reputatie heeft.

Al deze argumenten rechtvaardigen de geografisch connotatie van de naam van het ras en de verwijzing naar een naam van het land, in dit geval, België.

Het resultaat is dus een erkenning en naambekendheid van het Belgisch Witblauw vlees binnen het volledige Belgische grondgebied.

2.7. Controlestructuur

Het toezicht op de naleving van het lastenboek "BGA Belgisch Witblauw vlees" wordt gewaarborgd door verschillende controle-instanties, overeenkomstig artikel 37, § 1 van Verordening (EG) nr. 1151/2012:

1. **VLAAMSE OVERHEID**

   Departement Landbouw en Visserij
   Koning Albert II laan, 35 bus 40
   B - 1030 BRUSSEL
   Tel.: +32 (0)2 552 79 48
   Fax : +32 (0)2 552 77 01
   Mail : marian.debonne@lv.vlaanderen.be

2. RÉGION BRUXELLES CAPITALE

Service public régional de Bruxelles
Bruxelles Economie et Emploi
Avenue du Jardin botanique, 20
B - 1035 BRUXELLES
Tel. : +32 (0)2 800 32 63
Mail : wnijs@gob.brussels

3. SERVICE PUBLIC DE WALLONIE

Direction générale opérationnelle de l'Agriculture, des Ressources naturelles et de l'Environnement (DGO3)
Département du Développement
Direction de la Qualité
Chaussée de Louvain, 14
B - 5000 NAMUR
Tel. : +32 (0)81 649 599
Fax : +32 (0)81 649 544
Mail : jeanmarc.cheval@spw.wallonie.be

4. CERTALENT

W. de Croylaan, 48
B - 3001 HEVERLEE
Tel.: +32 (0)16 78 15 40
Fax : +32 (0)16 78 05 53
Mail : certalent@bdb.be

5. CKCERT

Ieperseweg, 87
8800 BEITEM
Tel. : +32 (0)51 273 280
Fax : +32 (0)51 273 289

6. PROMAG

Parc d'activités écon. d'Aye
B - 6900 MARCHE-EN-FAMENNE
Tel. : +32 (0)84 46 03 46
Fax : +32 (0)84 46 03 47
Mail : info@promag.be

7. QUALITY PARTNER

Rue Hayeneux, 62
B - 4040 HERSTAL
Tel. : + 32 (0) 4 240 75 00
Fax : + 32 (0) 4 240 75 10

8. SGS

SGS House - Noorderlaan 87
B - 2030 ANTWERPEN
Tel. : +32 (0)3 545 44 00
Fax : +32 (0)3 545 44 99

9. TÜV-NORD INTEGRA

Statiestraat 164
B - 2600 BERCHEM
Tel. : +32 (0)3 287 37 60

10. VINÇOTTE AGRIFOOD

Rue de l'Economie, 4
B - 4431 LONCIN
Tel. : +32 (0)4 / 263 56 29
Fax : +32 (0)4 / 247 03 59
www.vincotte-agrifood.com

2.8. Specifieke etiketteringsvoorschriften

Geen enkel product dat volgens de voorwaarden van dit lastenboek aanspraak maakt op de benaming "Belgisch Witblauw vlees" en dat onder die benaming wordt aangeboden, mag na slachting geïdentificeerd of vervoerd, te koop aangeboden of verkocht of aan het publiek aangeboden worden zonder dat de benaming "Belgisch Witblauw vlees" in combinatie met de afkorting "BGA" (of de officiële vertaling ervan) wordt aangebracht:

1° op de elementen van de traceerbaarheid (bijvoorbeeld: labels of stempels aangebracht in het slachthuis, in de uitsnijderij);

2° in de registratiedocumenten;

3° in de handelsdocumenten (bijvoorbeeld: facturen, leveringsbonnen);

4° in documenten voor promotie of reclame (bijvoorbeeld: advertenties, folders, posters);

5° op etiketten en prijsaanduidingen (bijvoorbeeld: prijsprikkers, borden, platen) bestemd voor verkoop aan de eindverbruiker.

In afwijking op de bepaling in alinea 1 kan de aanduiding "Belgisch Witblauw vlees BGA" worden beperkt tot "BWB BGA" of "BGA BWB" (of het equivalent in het Frans of het Duits) op de elementen en in de documenten bedoeld onder 1° en 2° van deze alinea.

De benaming "Belgisch Witblauw vlees" wordt in haar geheel weergegeven, zoals geregistreerd in toepassing van de Europese regelgeving inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen.

In het Nederlands, Frans of Duits of wanneer de benaming wordt gecombineerd met de vermelding "BGA" of met het Europese BGA-logo, mogen enkel de geregistreerde versies van de benaming in de betekenis van alinea 1 worden gebruikt. Die versies worden in hun geheel weergegeven, zoals ze zijn geregistreerd.

De benaming mag worden vertaald in andere talen dan degene die overeenstemmen met de geregistreerde versies in de betekenis van alinea 1; in dat geval mag het gebruik van de vertaalde benaming niet in strijd zijn met de bepaling van paragraaf 3, alinea 2, 5°.

Wanneer het product voorverpakt is en bestemd is voor de eindverbruiker, moet het etiket op elke individuele verpakking het volgende vermelden:

1° de benaming "Belgisch Witblauw vlees" eventueel met daarnaast een of de twee andere geregistreerde versies van benaming (Fr, Dui);

2° de afkorting "BGA";

3° het Europese BGA-logo;

4° afhankelijk van het geval de vermelding "Vlees van vrouwelijk rund" of "Vlees van mannelijk rund".

Deze elementen komen zowel zichtbaar als duidelijk leesbaar voor op de belangrijkste zijde (hoofdetiket op de voorkant), los van de lijst met bestanddelen. Deze elementen komen in een blok voor en mogen op geen enkele manier worden verborgen, aan het oog onttrokken of gescheiden door andere vermeldingen of beelden. Bovendien:

1° moet de typografie die wordt gebruikt voor de benaming “Belgisch Witblauw vlees” voldoen aan de volgende bepalingen:

a) de verdeling tussen hoofd- en kleine letters van de geregistreerde benaming wordt gerespecteerd of de benaming wordt volledig in hoofdletters geschreven, eventueel met uitzondering van het deel “Vlees”;

b) het deel “Belgisch Witblauw” van de benaming mag verschillen van de rest van de benaming, maar moet voldoen aan de volgende afmetingen en verhoudingen:

i) het deel “Belgisch Witblauw” van de benaming staat geschreven in letters die minstens even hoog, breed en dik zijn als de grootste letters die op de verpakking voorkomen, afgezien van de gegevens met betrekking tot de prijs, het gewicht en het handelsmerk;

ii) de hoogte van de letter die wordt gebruikt voor het deel “Belgisch Witblauw” van de benaming is minstens 1/5 van de diameter van het logo vermeld in deze alinea, 3°;

iii) de afmetingen van de letters die worden gebruikt voor het deel “vlees” van de benaming mogen niet kleiner zijn dan de helft van de afmetingen van de letters die worden gebruikt voor de rest van de benaming, waarbij het lettertype en de kleur van de letters identiek moeten zijn voor de twee delen van de benaming.

2° de afkorting “BGA” (of de officiële vertaling ervan) staat vermeld in het onmiddellijke verlengde van de benaming “Belgisch Witblauw vlees” (op dezelfde regel) of net eronder, in hoofdletters, zonder punt, in letters van hetzelfde type en dezelfde kleur als de letters van de benaming en in dezelfde afmetingen als de grootste letters die gebruikt worden in de benaming;

3° de diameter van het Europese BGA logo is groter dan 15 mm en is niet kleiner dan de grootste afmeting van elk ander logo dat op het etiket voorkomt. Het “BGA”-logo wordt visueel nauw verbonden met de benaming “Belgisch Witblauw vlees” (in het onmiddellijke verlengde van de benaming of net eronder). Dit moet op ondubbelzinnige wijze gebeuren (de indruk mag niet ontstaan dat het logo verwijst naar enig ander element op het etiket dan naar de benaming “Belgisch Witblauw vlees”);

4° de vermelding “Vlees van vrouwelijk rund” of “Vlees van mannelijk rund” staat onder de drie elementen die vermeld staan in alinea 1. De hoogte van de hoofdletter die wordt gebruikt voor deze vermelding is minimum de helft van de hoogte van de grootste letter die wordt gebruikt in de benaming “Belgisch Witblauw vlees”, het lettertype en de kleuren van de letters van deze vermelding en van de benaming zijn identiek;

5° wanneer bepaalde elementen zoals een handelsmerk, een verkoopsbenaming (bijvoorbeeld: rumsteak, steak au poivre), een vermelding van een bepaalde eigenschap van het product (bijvoorbeeld: de herkomst, de productiewijze, de voeding) op het etiket voorkomen, moeten zij duidelijk worden afgescheiden van de benaming “Belgisch Witblauw vlees”; zij mogen niet op dezelfde regel voorkomen als deze benaming en worden hiervan verticaal afgescheiden door een afstand die overeenstemt met minstens één keer de hoogte van de hoofdletter van de grootste letter die gebruikt is in de benaming “Belgisch Witblauw vlees”;

In afwijking op de bepalingen van paragraaf 3, alinea 1 en 2, kan een specifiek grafisch charter worden bepaald en gevalideerd door de certificerende instantie. De elementen die vermeld staan in alinea 1 kunnen dan eventueel op een afzonderlijk etiket staan dat voorkomt in het

onmiddellijke blikveld van het belangrijkste etiket. De vermelding “Vlees van vrouwelijk rund” of “Vlees van mannelijk rund” afhankelijk van het geval, mag dan ofwel in het grafisch charter staan of onder de verkoopsbenaming, met respect voor de regel vermeld in alinea 2, 5°.

In afwijking op de bepalingen van paragraaf 3, alinea 2, wanneer het voorverpakt vlees bestemd is:

1° voor de eindverbruiker, maar in de handel wordt gebracht in een stadium voorafgaand aan de verkoop aan de eindverbruiker en wanneer dat stadium geen verkoop aan een groothandel is, of;

2° om te worden geleverd aan groothandels om er te worden bereid, verwerkt, in stukken verdeeld of gehakt,

mogen de elementen vermeld in paragraaf 3, alinea 1, enkel voorkomen op de buitenste verpakking waarin het vlees in de handel wordt gebracht.

Wanneer het product onverpakt in de handel wordt gebracht, moeten de inlichtingen vermeld in paragraaf 3 op ondubbelzinnige wijze vermeld staan in de prijsaanduiding die zich in de buurt van de producten bevindt. Zij moeten goed leesbaar en zichtbaar zijn voor de consument. De regels vermeld in paragraaf 3 zijn van toepassing.
De regels vermeld in paragraaf 3 zijn mutatis mutandis van toepassing op documenten voor promotie of reclame (advertenties, folders, posters, enz.).
Geen enkele kaart of grafisch symbool dat verwijst naar de BGA mag tot verwarring leiden over het door de BGA gedekte gebied (art. 13).

2.9. Communautaire, regionale of nationale eisen

Geen enkele bijzondere, te respecteren eisen krachtens federale of regionale communautaire bepalingen zijn te vermelden in het geval van “Belgisch Witblauw vlees” BGA.

De meest specifieke regelgeving die van toepassing is, is deze met betrekking tot de geografische aanduidingen. Ze wordt hieronder herhaald.

2.9.1. Communautaire eisen

Verordening (EG) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen.

2.9.2. Regionale eisen

Decreet betreffende de aanduiding van lokale oorsprong en de aanduiding van Waalse oorsprong alsmede het toepasselijk maken in het Waalse Gewest van de verordeningen (E.E.G.) nrs. 2081/92 en 2082/92;

Besluit van de Waalse regering van 25 september 2003 houdende toepassing van het decreet van 7 september 1989 betreffende de aanduiding van lokale oorsprong en de aanduiding van Waalse oorsprong alsmede het toepasselijk maken in het Waalse Gewest van de verordeningen (E.E.G.) nr. 2081/92 en nr. 2082/92

Besluit van de Vlaamse regering van 19 oktober 2007 betreffende de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen en de gegarandeerde traditionele specialiteiten voor landbouwproducten en levensmiddelen

Besluit van de Brusselse Hoofdstedelijke Regering van 22 oktober 2009 betreffende de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen en betreffende de gegarandeerde traditionele specialiteiten voor landbouwproducten en levensmiddelen