



C/2026/2612

7.5.2026

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een geografische aanduiding op grond van artikel 15, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2026/2612)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

“Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale”

EU nr.: PGI-BE-03417 – 14.4.2025

1. Naam/namen

“Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale”

2. Type geografische aanduiding

BOB ☐ BGA ☒

3. Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort

België

4. Beschrijving van het landbouwproduct

4.1. Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143

22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2203 — Bier van mout

4.2. Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is

Het “Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale” is een bier van gemengde gisting dat geheel of gedeeltelijk rijpt in rechtopstaande eikenhouten vaten, foeders genoemd. Het “Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale” heeft een alcoholpercentage van minimum 3 % Alc. Vol.

Het “Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale” wordt gebrouwen met gerstemout, gist, ruwe en andere vermoute granen of vergistbare suikers, lokaal brouwwater, hop, kruiden, rode vruchten en natuurlijke suikers. Het gebruik van kruiden en rode vruchten is optioneel en wordt overgelaten aan de keuze van de brouwer, afhankelijk van het gewenste smaakprofiel en de accenten die hij wenst te leggen.

⁽¹⁾ Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Het brouwproces en de primaire vergisting gebeuren gelijk lopend aan dat van de hoge gistingbieren. Het “Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale” onderscheidt zich door een gemengde gisting die zich voltrekt door een partiële of volledige rijping, van het basisbier na de primaire gisting op de foeders. Tijdens het productieproces van gemengde gisting zullen verschillende micro-organismen waaronder *Saccharomyces cerevisiae*, *Lactobacillus spec.* en *Brettanomyces spec.* in symbiose de vergisting – en of de rijping – van het bier realiseren en de smaak mee bepalen.

Deze rijpingsmethode is uniek in de Belgische brouwerijcultuur en zorgt voor de typische zachtzure smaak van het bier.

Het “Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale” profiteert van partiële of volledige houtrijping, waardoor het beter en langer kan worden bewaard. Het fruitig gerijpte en licht verzuurde bier ondergaat al dan niet versnijding (of blending) aan het einde van het rijpingsproces met jong-gegist bier of jong-gerijpt bier. Het versneden bier moet gemiddeld 4.5 maanden op foeders hebben gerijpt. Het doel van het versnijden (of blending) van oud-gerijpt bier met jong-gegist bier, of soms alleen met jong-gerijpt bier, is om ervoor te zorgen dat het resulterende bier een pH-waarde bereikt die vergelijkbaar is met die van wijn. Bij versnijding met jong-gegist bier of jong-gerijpt bier wordt het jonge bier op smaak gebracht door het fruitige oud-gerijpte bier. Omdat lichtzure bieren weinig hopbitterheid verdragen, wordt er slechts in beperkte mate hop gebruikt.

Het “Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale” heeft een roodbruine kleur door het gebruik van geëeste of licht geroosterde gerstmouten terwijl de gemengde gisting zorgt voor een unieke smaak. Het bier is vaak zoet en zuur tegelijk, met een complex aroma.

Organoleptische kenmerken

Aroma:

complexe appelzurige fruitigheid; rood fruit; vineus; karameltoetsen tot licht gebrand; toetsen van eik.

Smaak:

zacht tot scherp zure smaak; gecompenseerd door de nodige zoetheid om het bier in smaakbalans te brengen; vineus; weinig tot geen hopbitterheid; zachte droogheid ten behoeve van de doordrinkbaarheid.

Mondgevoel:

weinig astringent tot licht drogend; zacht- tot scherpzuur; beperkte CO₂ prikkeling.

Nasmaak: verfrissend; uitgesproken dorstlessend; middellange tot lange afdronk.

Kwaliteitsparameters

originele densiteit	> 7°P
Kleur	> 50 EBC < 80 EBC
Alcohol	≥ 3 Vol % Alc
Bitterheid	< 15 EBU
CO ₂ -gehalte	> 4,0 g/l < 7,0 g/l
Zuurgraad	totale zuurgraad: > 40 milli-equivalent NaOH/l vluchtige zuren: > 10 milli-equivalent NaOH/l
esters:	> 50 ppm ethylacetaat
kleurmout	minimaal 70 % van het gebruikte mout heeft een kleurgraad van minimaal 7-8 EBC tot maximum 160 EBC
rijping van bier	geheel of gedeeltelijk in rechtopstaande eiken houten vaten (foeders) met een netto inhoudscapaciteit tussen de 50 hL en 700 hL, waarbij de meest gebruikelijke foeder-inhoud tussen 100 hL en 700 hL ligt

Blending	bij blending, dit is de versnijding van gerijpt bier met jong bier, mag maximaal 75 % van het eindproduct jong gelagerd bier zijn;
	— de blend moet aan volgende formules voldoen:
	X = volume bier gerijpt op houten foeder; $X \geq 25$ % van de blend
	Y = volume aan jong gelagerd bier in de blend; $Y \leq 75$ % van de blend
	m = aantal maanden dat het bier rijpt op een houten foeder
	<i>basis formule:</i> $(m * X)/(X+Y) \geq 4,5$ indien gewerkt wordt met een blend van foeders, is de formule als volgt: $(m1 * X1 + m2 * X2 + m3 * X3 + \dots + mz * Xz)/(X1 + X2 + X3 + \dots + Xz + Y) \geq 4,5$ <i>Opmerking:</i> bij gebruik van foeders met een inhoud van minder dan 100hl wordt de gemiddelde rijpingstijd van het bier op hout voor die foeders gereduceerd tot gemiddeld minimaal 4 maand;

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

De volgende grondstoffen zijn toegelaten:

- Mineraalrijk brouwwater uit eigen bron of put, of geconditioneerd leidingwater;
- Gerstmout maakt ten minste 60 % uit van de totale zetmeel- en suikerhoudende grondstof in de brouwzaal;
- Ruwe granen (zoals tarwe, spelt, rogge, maïs of andere), andere vermoute granen en vergistbare suikers tot maximaal 40 % van de totale grondstof in de brouwzaal;
- Hopbellen, eventueel in verwerkte vorm (zoals hopextracten, hoppellets of hopderivaten);
- Kruiden zoals: zoethout, gagel, salie, rozemarijn, koriander, duizendblad, jeneverbes, kaneel, anijs, saffraan, laurier, sinaasappel, citroenschil en andere bij wet toegelaten kruiden;
- Rode vruchten: volle vruchten, sappen of vruchtenconcentraten van krieken, frambozen, braambessen, blauwe bessen, rode bessen, aardbeien, veenbessen, cassis of andere;
- Gistcultuur bestaande uit hoge gisten al dan niet in combinatie met melkzuurbacteriën;
- Zoetstoffen: natuurlijke suikers

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

Het hele brouwproces, de rijping op foeders en het blenden vinden plaats binnen het afgebakende geografische gebied.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het is toegestaan om naast de geregistreerde benaming ook een eigen naam van de specifieke blend op de etiketten te vermelden.

5. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het productiegebied van het “Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale” bevindt zich in de Belgische provincie West-Vlaanderen, meer bepaald in de bestuurlijke arrondissementen Roeselare, Tielt en Kortrijk aangevuld met de gemeenten Kortemark en Ichtegem.

6. Verband met het geografische gebied

Het verband het “Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale” met het afgebakende geografische gebied berust hoofdzakelijk op een lange brouwtraditie en de knowhow van de plaatselijke brouwers. Zijn faam is onlosmakelijk verbonden met de specifieke kwaliteiten van het product.

Traditie

De oudste bekende beschrijving van roodbruin bier uit het geografisch gebied is te vinden in het boek van Georges Lacambre uit 1851 (Lacambre G., *Traité complet de la fabrication de bières et de la distillation des grains, pommes de terre, vins, betteraves, mélasses, etc.*, Brussel, 1851). De traditie van dit bier gaat echter veel verder terug in de tijd, zelfs tot middeleeuwen (Verdonck E., De Raedemaeker L., Het Belgisch Bierboek, 2016, Lannoo, blz. 342).

Tot het einde van de negentiende eeuw werden in België vooral bieren gebrouwen van spontane gisting (in Brussel en het Pajottenland), van gemengde gisting (in Oost- en West-Vlaanderen – ten westen van de Schelde) en vooral van hoge gisting. In enkele regio's hield men vast aan zijn oude tradities. Lokale brouwers bleven naast de nieuwe modebieren ook hun streekbier brouwen.

In tegenstelling tot de gebieden onder de invloedssfeer van het Heilig Roomse Rijk werd in het Graafschap Vlaanderen gruit gebruikt om het bier op smaak te brengen. Gruut is een kruidenmengsel bestaande uit verschillende kruiden en specerijen, eerst zonder hop later met een beperkte hoeveelheid hop en behoefte van de stabiliteit en de kleefkracht van het schuim. Dit is ook de oorsprong van het “Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale” ten westen van de Schelde rivier die tot op heden is gekend.

Samen met de lambiekbrouwers zijn de bierbrouwers van het “Vlaams roodbruinbier / Flanders Red Ale” de enige die vastgehouden hebben aan het rijpen van bier in houten vaten. In de provincie West-Vlaanderen heeft dit unieke roodbruine bier van gemengde gisting, gerijpt in rechtopstaande eiken houten foeders, overleefd.

Lokale vakkennis

Dat het bier stand kon houden in een zeer beperkt gebied is te danken aan de vakkennis van de lokale brouwers. Het brouwproces en de vergisting gebeuren gelijk lopend aan dat van de hoge gistingsbieren. Nadien volgt echter een rijping of vinificatieproces, gekenmerkt door een bewust gewilde verzuring met een volledige of partiële langdurige houtrijping van minimum 4,5 maanden tot meer dan twee jaar. Deze rijping en verzuring vindt plaats in rechtopstaande eiken houten vaten, traditioneel “foeders” genoemd, onder het waakzame oog van de keldermeester. De foeders zijn dan ook de trots van de bierbrouwers van het “Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale”.

De duur van het rijpingsproces wordt mede bepaald door de inhoud en de vorm van de foeders: de verhouding binnenwand oppervlak versus inhoud van het vat speelt hierin een zeer belangrijke rol. Het rijpen kan tot meer dan twee jaar duren in functie van de inhoud van het vat en de keldertemperatuur waarop de rijping gebeurt. De foeders worden regelmatig gecontroleerd door de keldermeester. Iedere foeder rijpt op zijn eigen tempo en ontwikkelt zijn eigen smaak. De keldermeester volgt de rijping op en zoekt de meest rijpe foeders uit.

Het geheim van de rijping zit in het eikenhout, dat net voldoende lucht doorlaat zodat facultatief anaerobe micro-organismen aanwezig op de binnenwand van de foeder net voldoende zuurstof krijgen om de organische zuren om te zetten tot fruitige esters. Bij wijnvinificatie op houten vaten zorgt de tannine voor een reducerend vermogen om de zuurstofingressie te compenseren. Bij het “Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale” gebeurt dit door het gebruik van licht geroosterde, gekleurde gerstemouten. Dit proces is essentieel voor het maken van het authentiek “Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale”.

Na rijping wordt het bier uit verschillende eikenhouten foeders onderling versneden en eventueel geblend met jong gelagerd bier. De brouwmeester beheerst de kunst van het versnijden en zorgt voor een uniform en kwalitatief hoogstaand eindproduct.

Nationale en internationale faam

Het dorstlessend karakter, de hoge doordrinkbaarheid en de langere houdbaarheid maakten dit bier in een beginfase populair bij de lokale agrarische bevolking en liet ook export van het bier toe naar de nabijgelegen opkomende industriegebieden in Frans-Vlaanderen (een gedeelte van het historische graafschap Vlaanderen) en Henegouwen.

Ondanks het feit dat het productiegebied beperkt bleef, wist het “Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale” toch de Belgische biermarkt te veroveren. Hoewel exacte historische distributiegegevens beperkt zijn, geven verschillende bronnen aan dat “Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale” sinds de jaren 1950 ruim beschikbaar is in cafés en bierhandels, met name in West-Vlaanderen. Tegenwoordig is het bier breed verkrijgbaar in Vlaanderen en daarbuiten, wat de blijvende populariteit en reputatie als traditioneel streekproduct onderstreept.

In 2005 verwierf het “Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale” erkenning van het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM) als een authentiek traditioneel streekproduct. De rijke en complexe smaakprofielen van dit bier blijven tot op vandaag een bron van inspiratie voor gerenommeerde kookchefs. Tijdens de KOOKSLAG-jamsessie, georganiseerd door VLAM, kreeg het “Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale” een prominente plaats in de bereiding van Vlaamse klassiekers, wat de veelzijdigheid en het hedendaagse gebruik van dit bier in de keuken benadrukt ([https://streekproduct.be/zoeken?tekst=Vlaams %20roodbruin %20bier](https://streekproduct.be/zoeken?tekst=Vlaams%20roodbruin%20bier), geraadpleegd op 20 februari 2024). Dit verfrissende brouwsel, dat al geruime tijd wordt omarmd als de ideale dorstlesser voor nieuwsgierige toeristen, geniet volop aandacht dankzij de bevlogen inspanningen van '100 % West-Vlaams' van de Dienst Economie en Europese & Internationale Samenwerking, Economie & Onderwijs van de Provincie West-Vlaanderen (Vlaams roodbruin bier, www.100procentwest-vlaams.be/proeven/vlaams-roodbruin-bier, geraadpleegd op 20 februari 2024).

De faam van het “Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale” reikt intussen ver buiten de landsgrenzen. Al jarenlang geniet dit traditionele Belgische bier internationale erkenning. Een van de meest recente bekroningen vond plaats in 2023 en 2024, op de World Beer Awards — een prestigieuze competitie met inzendingen uit meer dan 50 landen. Daarnaast neemt “Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale” geregeld deel aan toonaangevende wedstrijden zoals de World Beer Cup en de Brussels Beer Challenge binnen de categorieën voor zure of houtgerijpte bieren.

De internationale bierpers blijft interesse tonen: Vlaamse brouwers worden regelmatig geïnterviewd of uitgenodigd op internationale congressen, waaronder Belgium Beer Week USA (2023–2024) evenals vakbeurzen binnen Europa (zoals de Rolling Pin Convention in Berlijn of de Heimbrau Convention in Romrod, Duitsland).

Als exportproduct heeft het “Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale” zijn weg gevonden naar zowel Noord- als Zuid-Europa en overzeese gebieden. Deze internationale waardering onderstreept het uitzonderlijke karakter van het “Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale” als erfgoedproduct die ook wereldwijd gewaardeerd is.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier van de geografische aanduiding

<https://lv.vlaanderen.be/media/9279/download>