

Productdossier

“Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale” BGA

Gecombineerde nomenclatuurcode

2203 - Bier van mout

Inhoud

1. Naam.....	3
2. Beschrijving.....	3
2.1. Grondstoffen.....	3
2.2. Organoleptische kenmerken.....	4
2.3. Kwaliteitsparameters.....	4
3. Productie proces	5
4. Geografisch gebied.....	6
5. Bewijs van oorsprong.....	6
5.1. Registers van wort productie	6
5.2. Jaarlijkse productanalyse	6
5.3. Grondstoffen.....	6
5.4. Gebruik van houten vaten	6
5.5. Blends.....	6
6. Verband met het geografisch gebied.....	7
6.1. Traditie.....	7
6.2. Lokale vakkennis	7
6.3. Nationale en internationale faam	8
7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering	8
8. Referentielijst.....	9
9. Bijlagen.....	9

1. Naam

“Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale”

2. Beschrijving

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.

Het brouwproces en de primaire vergisting gebeuren gelijk lopend aan dat van de hoge gistingsbieren. 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.

2.1. Grondstoffen

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 krieke, 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.

2.2. 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.

2.3. Kwaliteitsparameters

originele densiteit	> 7°PL
kleur	> 50EBC < 80 EBC
alcohol	≥3 Vol% Alc
bitterheid	< 15 EBU
CO ₂ gehalte	4,0 < x < 7,0 g/l
zuurtegraad	totale zuurtegraad: > 40 milli-equivalent NaOH/L vluchtige zuren: > 10 milli-equivalent NaOH/L
esters	> 50 ppm ethylacetaat
kleurmout	minimaal 70% van het gebruikte gerstmout 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 - basis formule: $\frac{m * X}{X + Y} \geq 4,5$ - indien gewerkt wordt met een blend van foeders, is de formule als volgt: $\frac{m1 * X1 + m2 * X2 + m3 * X3 + \dots + mz * Xz}{X1 + X2 + X3 + \dots + Xz + Y} \geq 4,5$ <u>opmerking:</u> 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
----------	--

3. Productie proces

De productie stappen van “Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale” zijn:

Brouwen

Het brouwen bestaat uit 3 fasen. Tijdens de eerste fase spreken we van maischen waarbij mout gemengd wordt met heet water. Dit resulteert in de afbraak van zetmeelketens tot suikers door enzymen die aanwezig zijn in het mout. De zoete vloeistof die men bekomt, noemt men wort. In de volgende fase wordt de vloeibare fase gescheiden van de vaste fase. De vaste fase komt in de nevenstroom terecht en kan als veevoeder ingezet worden, ook wel draf of bierbostel genoemd. Na de filtratie wordt de wort aan de kook gebracht. In deze laatste fase worden kruiden en hop toegevoegd om de typische aroma's en smaken in het bier te bekomen.

Gisten

Tijdens de gisting fase wordt gist aan de afgekoelde wort toegevoegd. De gistcellen transformeren de aanwezige suikers in alcohol en koolstofdioxide. Dit proces vindt plaats in gistingstanks.

Foeders

In deze fase rijpt het bier na in de rechtopstaande eikenhouten foeders, waarbij een spontane gisting optreedt van de hogere suikers nog aanwezig in het jong gefermenteerde bier en bijdraagt aan de unieke smaak van “Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale”. Elke foeder ontwikkelt zijn eigen kenmerkende smaak, waardoor blending of versnijden noodzakelijk is om de gewenste smaakprofielen te bereiken.

Optioneel kan een extra stap toegevoegd worden aan het productieproces van “Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale”, namelijk de maceratie van rode vruchten. Hierbij weken rode vruchten gedurende een bepaalde periode in het bier wat resulteert in additionele smaken, aroma's en kleuren.

Blenden en filteren / centrifugeren

Tijdens het filteren of centrifugeren worden ongewenste partikels zoals dode gistcellen en eiwitten verwijderd. Dit zal de helderheid van het bier en de stabiliteit beïnvloeden, maar ook de smaak en het mondgevoel.

Pasteurisatie

Pasteurisatie is een eventuele bijkomende stap om de ontwikkeling van bacteriën en eventuele hergisting tegen te gaan ten einde een stabiele kwaliteit in de markt te garanderen.

Het hele brouwproces, de rijping op foeders en het blenden vinden plaats binnen het afgebakende geografische gebied. Foto's met betrekking tot de verschillende productie stappen zijn opgenomen in Bijlage I.

4. GEOGRAFISCH 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.

Een kaart van het beschreven geografisch gebied wordt weergegeven in Bijlage II.

5. BEWIJS VAN OORSPRONG

HORARB vzw is opgericht met als doel het bewaken van de originele productiemethode en de benaming "Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale" teneinde de identiteit van dit uniek bier te bewaren. Brouwerijen die het "Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale" produceren melden zich bij HORARB aan. De oprichtingsakte van HORARB wordt weergegeven in Bijlage III.

5.1. Registers van wort productie

Alle wortproducties worden vooraf aangegeven door de brouwerijen bij de Douane & Accijnzen in hun wekelijkse brouwaangifte en zijn zodoende geregistreerd door de overheid. Deze registers blijven ter inzage voor de bevoegde controleorganen bij de brouwers.

5.2. Jaarlijkse productanalyse

De productanalyses van de kwaliteitsparameters vermeld in punt 2.3 worden jaarlijks uitgevoerd door de brouwerij zelf of door een ander officieel erkend laboratorium voor bieranalyses. Resultaten van deze analyses blijven ter inzage voor het bevoegde controleorgaan bij de brouwers.

5.3. Grondstoffen

Conform de autocontroleguides van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) zijn de grondstoffen opgenomen in een geschikte grondstoffenadministratie en blijven ter inzage voor het bevoegde controleorgaan bij de brouwers.

5.4. Gebruik van houten vaten

Controle op het effectief gebruik van de houten foeders gebeurt jaarlijks door de Douane & Accijnzen tijdens de Jaarlijkse Opneming. Alle registers van het gebruik van de houten vaten blijven ter inzage voor de bevoegde controleorgaan bij de brouwers.

5.5. Blends

De registers van de blends waaronder de capaciteit in hectoliters van foeder-park en het verkochte aantal hectoliters van het "Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale" blijven ter inzage voor het bevoegde controle orgaan bij de brouwers.

6. VERBAND MET HET GEOGRAFISCH 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.

6.1. 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, p. 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 mode- bieren 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. Gruit 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 (bijlage IV).

6.2. 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 2 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 zuurstof ingressie te compenseren en bij het “Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale” gebeurt dit door het gebruik van licht geroosterde, gekleurde gerstmouten. 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.

6.3. 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>, 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 (bijlage VIII).

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. (Bijlage IX).

7. SPECIFIEKE VOORSCHRIFTEN BETREFFENDE DE ETIKETTERING

Overeenkomstig artikel 37 van Verordening (EU) nr. 2024/1143 bevatten de etiketten het BGA-symbool van de Unie alsook de geregistreerde benaming “Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale”.

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

8. REFERENTIELIJST

Lacambre, E., *Traité complet de la fabrication des bières et de la distillation des grains, pommes de terre, vins, betteraves, mélasses, etc. ... suivi d'un abrégé de différentes législations sur ces deux industries ...*, 1851, Brussel

Verdonck E., De Raedemaeker L., *Het Belgisch Bierboek*, 2016, Lannoo, p. 342

9. BIJLAGEN

- I. Productiestappen
- II. Kaart van het geografisch gebied
- III. Oprichtingsakte HORARB
- IV. Foto's rechtopstaande eikenhouten foeders
- V. Voorbeelden menu's van cafés en restaurants
- VI. "Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale" erkend als streekproduct bij VLAM
- VII. "Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale" in kookchefs' recepten
- VIII. Voorbeelden van wedstrijden
- IX. "Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale" als export product

Bijlage I. Productie stappen

1) Brouwen



2) Gisten



3) Foeders

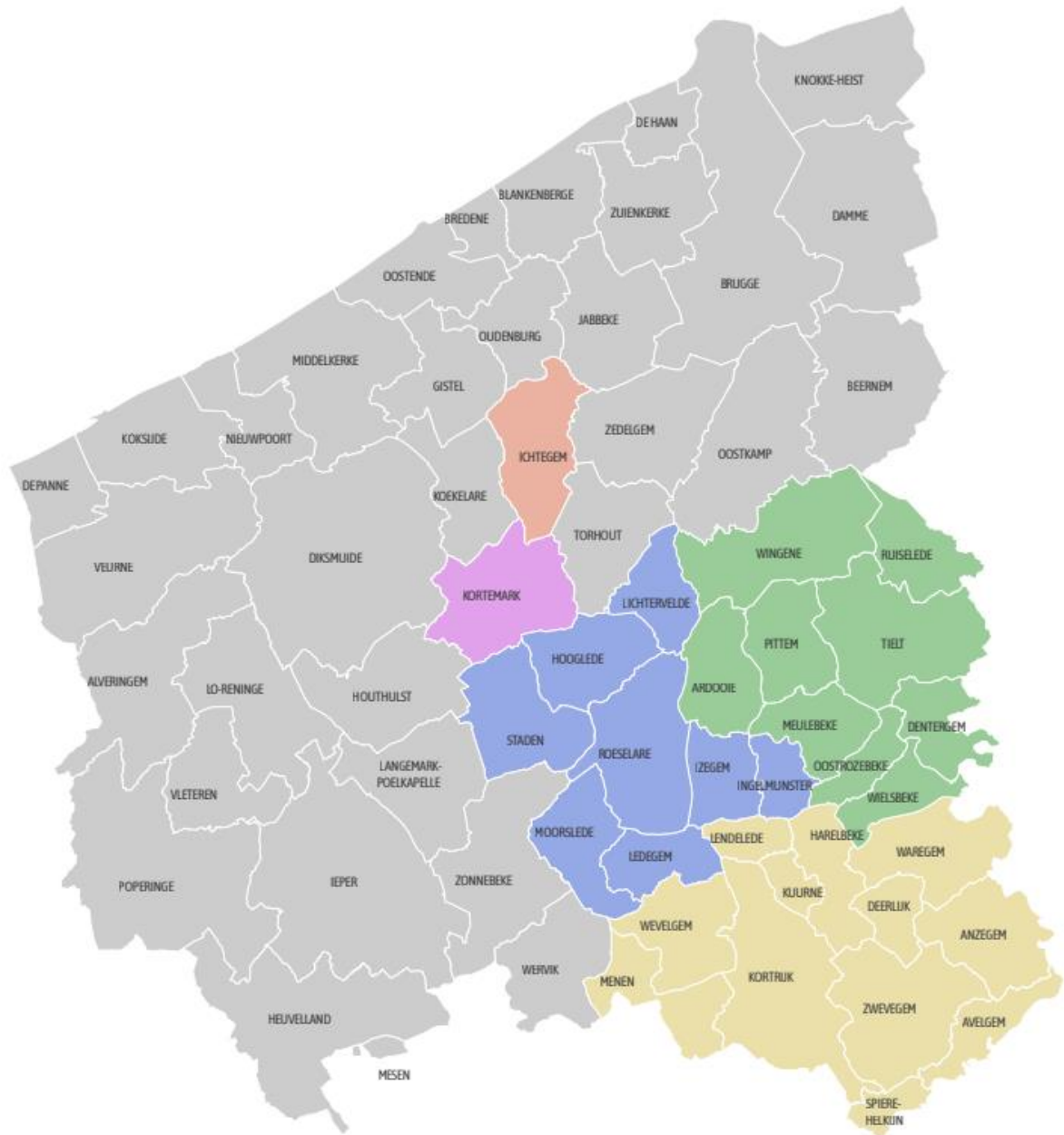


4) (desgevallend maceratie met rode vruchten)

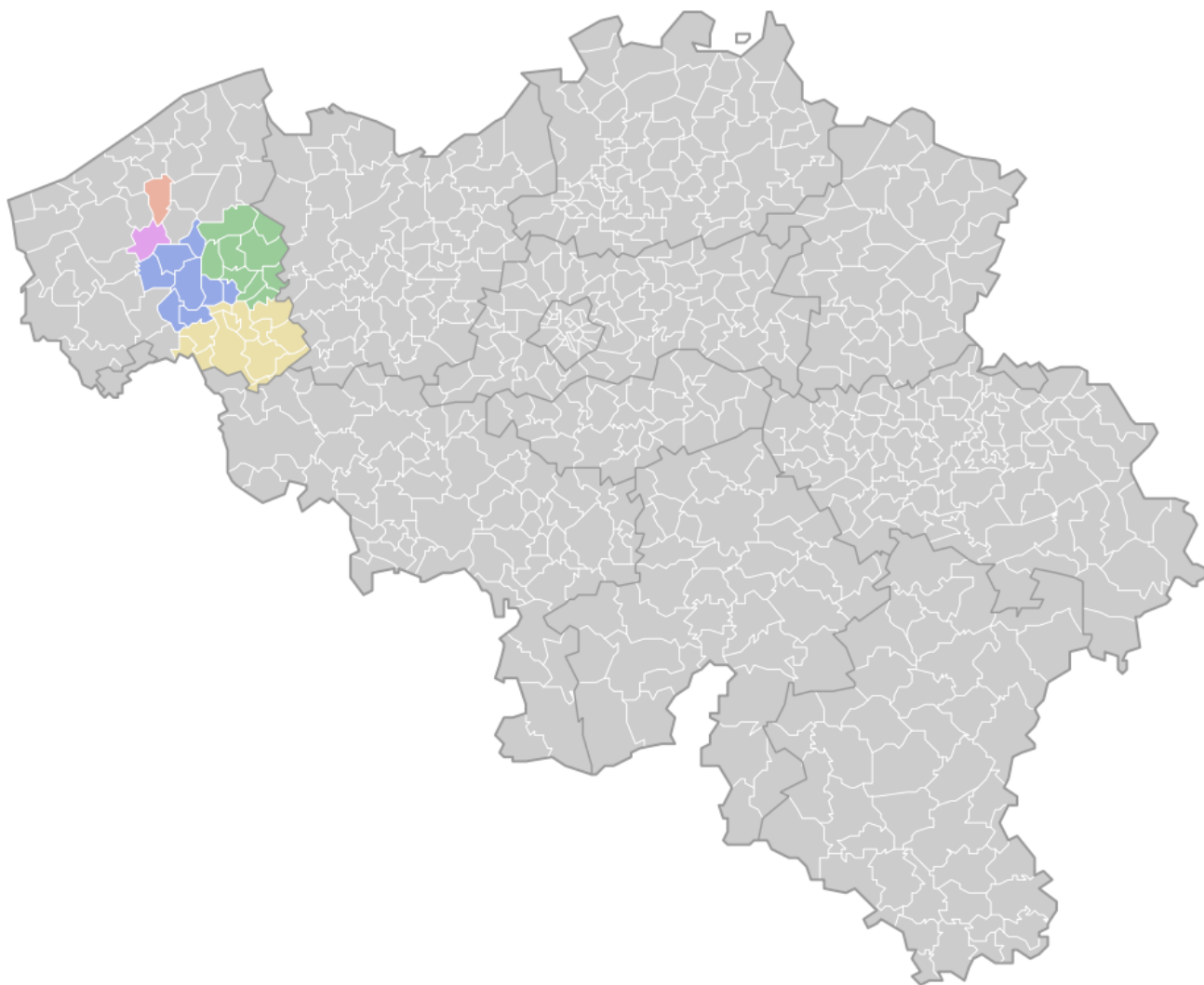
5) Filteren / Centrifugeren



Bijlage II Kaart van het geografisch gebied



Figuur 1: Kaart van West-Vlaanderen



Figuur 2: Kaart van België

HORARB

HOGE **R**AAD VOOR HET **A**UTHENTIEK

"VLAAMS ROODRUIN BIER / FLANDERS RED ALE"

Feitelijke Vereniging

OPRICHTINGSAKTE – STATUTEN

ART 1. IDENTIFICATIE VAN DE VERENIGING

- 1.1. De vereniging draagt de naam "Hoge Raad van het Authentiek Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale", afgekort HORARB;
- 1.2. De maatschappelijke zetel is: *Brouwerij Rodenbach Spanjestraat 135 te 8800 Roeselare*;
- 1.3. De oprichtingsdatum is op heden: 1 maart 2024;
- 1.4. De vereniging is opgericht voor onbepaalde duur.

ART 2. DOEL

- 2.1. Het verenigen van de brouwers-producenten van het **"Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale"**;
- 2.2. Het samenstellen, indienen en begeleiden van het aanvraagdossier voor registratie van het **"Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale"** als "Beschermd Geografische Aanduiding" (afgekort BGA);
- 2.3. Het bewaken van de toepassing van de product-, proces- en herkomstspecificaties opgenomen in het productdossier (bijlage 1);
- 2.4. Het gebruik van het BGA logo bevorderen en bewaken;
- 2.5. Het organiseren van generieke promotie het **"Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale"** BGA.

ART 3. LIDMAATSCHAP

- 3.1. Kwalitatieve voorwaarden voor lidmaatschap:
 - 3.1.1. De brouwer-producent moet het "Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale" produceren dat voldoet aan de product-, proces- en herkomstspecificaties zoals opgenomen in het productdossier;
 - 3.1.2. De brouwer-producent moet conform de Europese wetgeving het Europees BGA-logo gebruiken in de etikettering en het reclamemateriaal van het "Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale".
- 3.2. De stichtende leden: de ondertekenaars van deze akte;

3.3. Toe- en uittreding:

- 3.3.1. Elk lid kan ten allen tijde uit de vereniging treden. Hij moet dit per aangetekend schrijven meedelen aan het Bestuursorgaan op het adres van de maatschappelijke zetel van de vereniging;
- 3.3.2. Een lid is uittredend als hij niet meer beantwoordt aan de kwalitatieve voorwaarden van Art. 3.1 en/of zijn lidmaatschapsbijdrage niet betaalt;
- 3.3.3. Een brouwer-producent die beantwoordt aan de kwalitatieve voorwaarden van Art. 3.1 kan lid worden. Hij dient hiertoe een schriftelijke aanvraag te richten aan het Bestuursorgaan op het adres van de maatschappelijke zetel van de vereniging.

3.4. Door het aanvaarden van het lidmaatschap – wat blijkt uit de ondertekening van het aansluitingsformulier (bijlage 2) – aanvaarden de leden de statuten, zich te houden aan de kwalitatieve voorwaarden tot lidmaatschap van Art. 3.1, en hun lidmaatschapsbijdrage te betalen.

ART 4. BIJDRAGE LIDMAATSCHAP

- 4.1. Lidmaatschapsbijdragen kunnen door de leden verschuldigd zijn voor zover deze aangewend worden tot realisatie van het doel en ze voorafgaandelijk op een algemene ledenvergadering werden goedgekeurd;
- 4.2. Bijkomende lidmaatschapsbijdragen kunnen door de leden verschuldigd zijn voor zover deze aangewend worden tot realisatie van het doel en voorafgaandelijk op een algemene ledenvergadering werden goedgekeurd;
- 4.3. Andere uitgaven veroorzaakt door projecten die bijdragen tot de realisatie van het doel en die niet op een algemene ledenvergadering werden goedgekeurd zijn exclusief voor rekening van de leden die besluiten deel te nemen aan deze projecten;
- 4.4. De bijdrage per lid kan jaarlijks aangepast worden. De lidmaatschapsbijdrage van het komende jaar dient vóór 31 december van het lopende jaar gestort te zijn op de rekening van de vereniging.

ART 5. VERTEGENWOORDIGING EN BEVOEGDHEDEN VAN HET BESTUURSORGAAN –

- 5.1. Het Bestuursorgaan is samengesteld uit minstens vier leden van de vereniging, bij voorkeur de stichtende leden;
- 5.2. Het Bestuursorgaan kiest onder haar leden, lid van de vereniging, een voorzitter, een ondervoorzitter, een secretaris en penningmeester;
- 5.3. De beslissingen in het Bestuursorgaan worden genomen in consensus;
- 5.4. De vereniging wordt vertegenwoordigd door haar voorzitter of twee leden van het Bestuursorgaan gezamenlijk optredend;
- 5.5. Het Bestuursorgaan zal minstens eenmaal per jaar een algemene ledenvergadering bijeenroepen;
- 5.6. Het Bestuursorgaan zal alle initiatieven nemen ter verwezenlijking van het doel van de vereniging en zal daartoe alle nuttige voorstellen aan de algemene ledenvergadering voorleggen.

ART 6. ALGEMENE LEDENVERGADERING

6.1. De algemene ledenvergadering wordt eenmaal per jaar door de voorzitter bijeengeroepen. De bijeenroeping kan eveneens plaatsvinden telkens het belang van de vereniging het vereist of indien minstens één derde van de leden hierom verzoekt bij aangetekend schrijven aan de voorzitter.

Minstens 4 weken voor de vergadering wordt de oproepingsbrief verzonden met vermelding van dag, uur en plaats van vergadering, evenals van de agenda. Op schriftelijk verzoek van minstens één derde van de leden kunnen agendapunten worden toegevoegd. Dit verzoek wordt uiterlijk 2 weken voor de vergadering aan de voorzitter kenbaar gemaakt, dewelke hiervan aan de andere leden melding maakt.

6.2. De jaarlijkse algemene ledenvergadering heeft als minimum agenda:

- Goedkeuring van de jaarrekening van het voorbije jaar;
- Vastleggen van de lidmaatschapsbijdrage voor het komende jaar;
- Goedkeuring van de projecten en van het bijhorend budget voor het komende jaar;
- Kwijting aan de leden van het Bestuursorgaan.

6.3. De algemene ledenvergadering beslist bij eenvoudige meerderheid van stemmen. Voor de hiernavolgende handelingen zijn specifieke meerderheden vereist:

- de goedkeuring van het jaarplan en het budget: $\frac{3}{4}$ meerderheid van de leden;
- wijziging van de statuten, uitsluiting van een lid en ontbinding van de vereniging met bestemming van het vermogen: $\frac{2}{3}$ meerderheid van de leden;
- wijziging van het doel van de vereniging: éénparigheid van stemmen van alle leden.

Indien het vereiste aanwezigheidsquorum niet is bereikt, kan binnen de 14 dagen een nieuwe algemene ledenvergadering worden samengeroepen welke zal beslissen met dezelfde meerderheden, doch van de aanwezige leden.

Voor alle andere bepalingen met betrekking tot de algemene vergaderingen wordt toepassing gemaakt van de wet op de VZW's.

ART 7. VERMOGEN VAN DE VERENIGING

7.1. Het vermogen van de vereniging bestaat o.a. uit de gecreëerde intellectuele eigendomsrechten, de middelen in de kas, de promotie artikelen in voorraad;

7.2. De leden en hun rechtsopvolgers kunnen bij uittreding of uitsluiting, nooit teruggave of vergoeding vorderen voor de gestorte bijdragen of voor hun aandeel in het vermogen;

7.3. Bij de ontbinding van de vereniging, om welke reden ook, wordt het vermogen van de vereniging uitgekeerd aan de leden en dit pro rata van hun inbreng.

ART 8. Bewakingen formele controle

- 8.1. De secretaris stelt jaarlijks een lijst op van de brouwers-producenten, al dan niet lid, en van hun producten/merken waarvoor de benaming "Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale" wordt gebruikt. Deze lijst wordt jaarlijks aan het controle orgaan bezorgd;
- 8.2. De vereniging bewaakt de naleving van de in het Europees productdossier opgenomen voorwaarden en verzamelt de klachten daaromtrent;
- 8.3. Bij bewezen of vermoede inbreuk zal de vereniging een aangetekende aanmaningsbrief sturen naar de betrokkene en het controle orgaan op de hoogte brengen;
- 8.4. De formele controle van de producenten wordt uitgevoerd door de daarvoor bevoegde instantie, zijnde het Agentschap Landbouw en Zeevisserij, of door een door het Agentschap aangewezen controleorgaan.

ONDERTEKENAARS :

Brouwerij Rodenbach (Royale Swinkels)

Site Rodenbach,

voor haar bieren Rodenbach Classic, Rodenbach Grand Cru, Rodenbach Alexander, Rodenbach Fruitage.

Brouwerij Verhaeghe

Vichte

Voor haar bieren Duchesse de Bourgogne, Duchesse Cherry, Duchesse Cherry Chocolate, Duchesse Red, Duchesse Petite, Vichtenaar, Queue de Charrue brune, Barbe Ruby

Brouwerij De Brabandere

Bavikhove

Voor haar bieren Petrus Aged Pale Ale

Brouwerij Vander Ghinste

Bellegem

voor haar bieren Bellegems Bruin

Brouwerij Strubbe

Ichtegem

voor haar bieren Ichtegemse Grand Cru

Brouwerij Vanhonsebrouck

Izegem – Emelgem

voor haar bier Bachus

Brouwerij The Brew Society

Heule

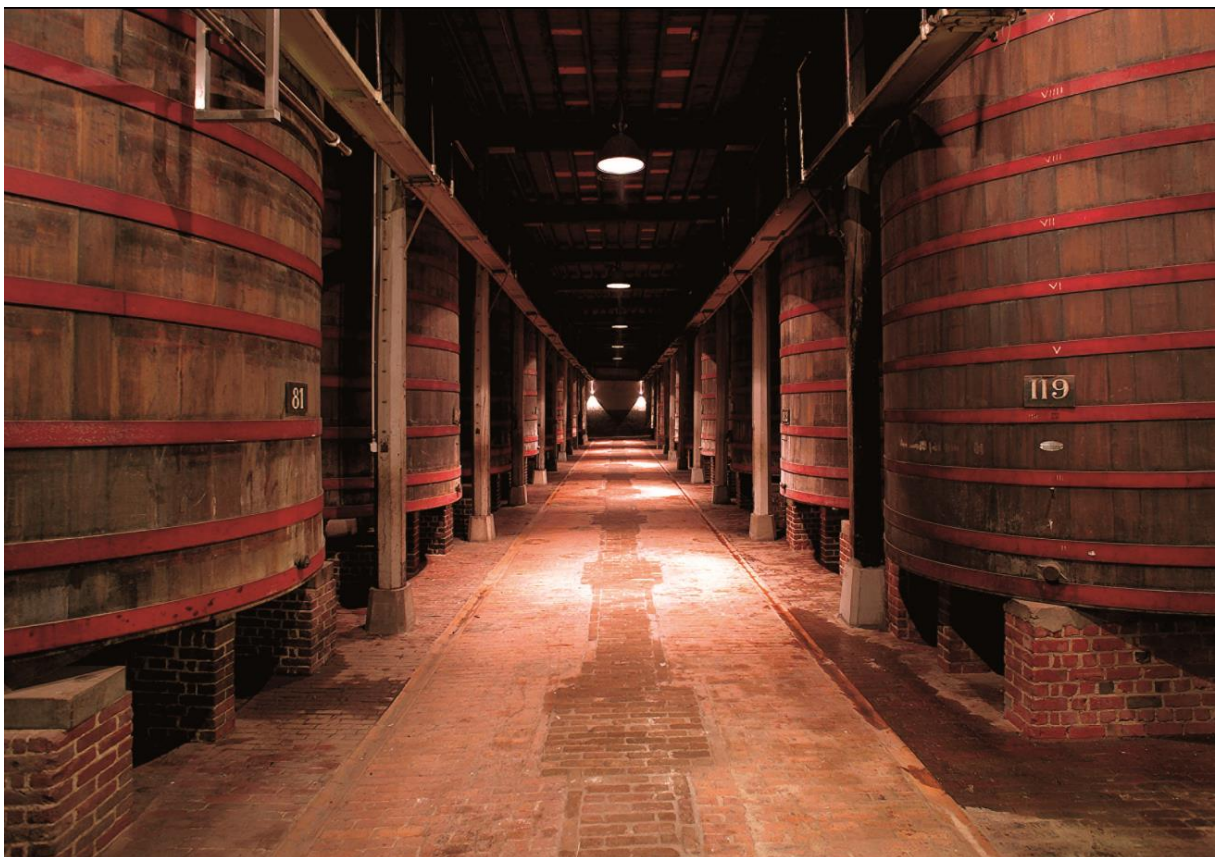
voor haar bier

Brouwerij 't Verzet

Anzegem

voor haar bier

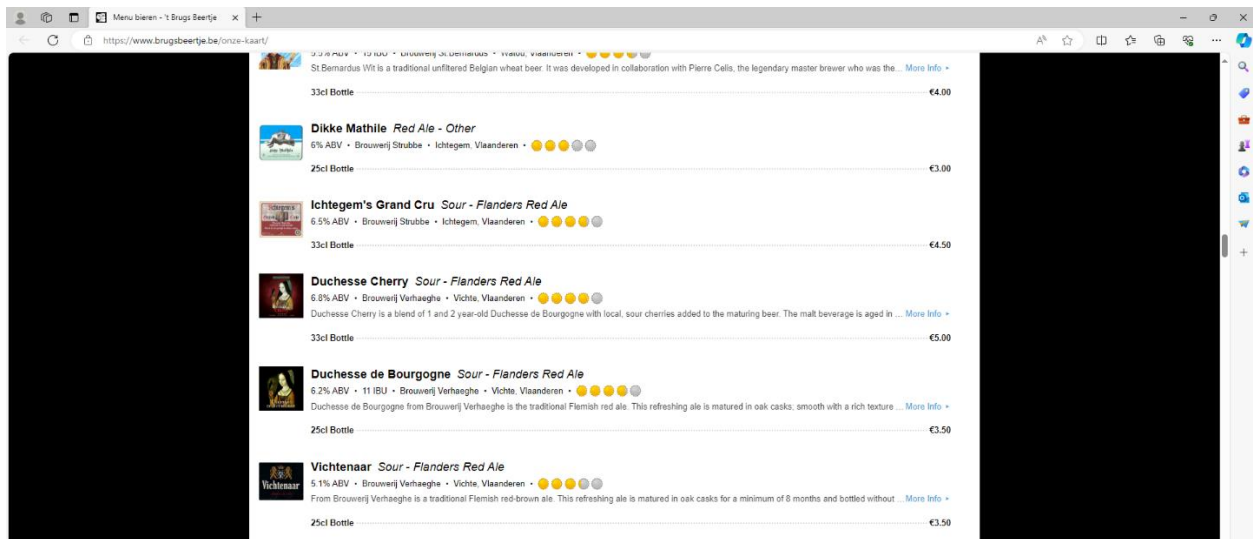
Bijlage IV Foto's van rechtopstaande eikenhouten foeders



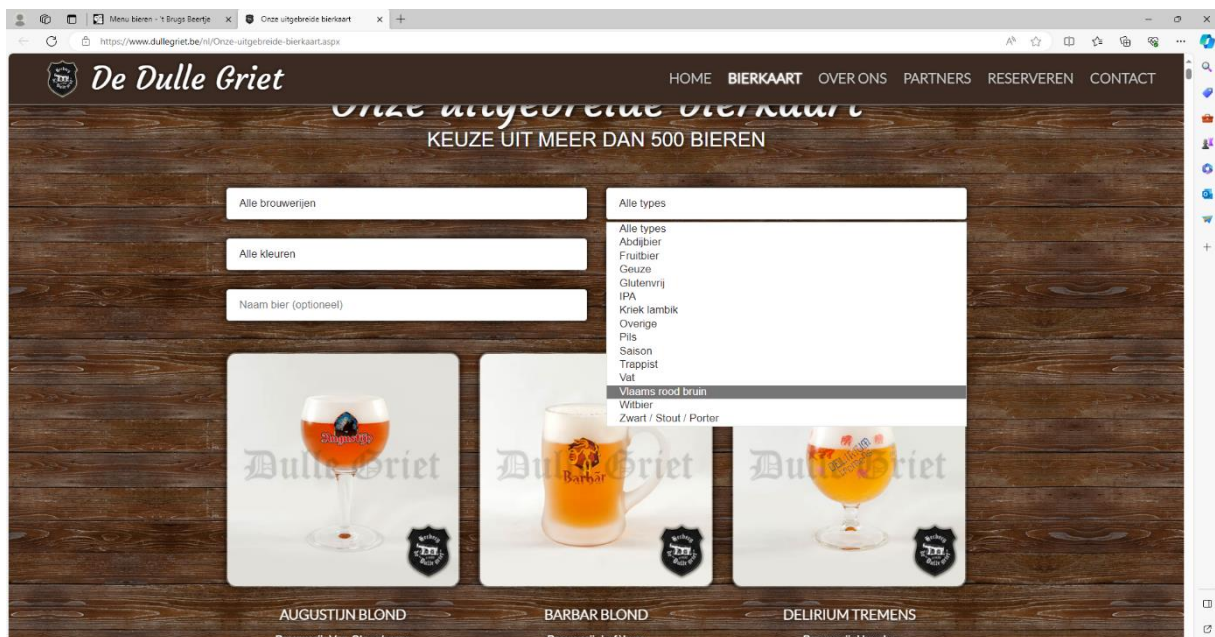




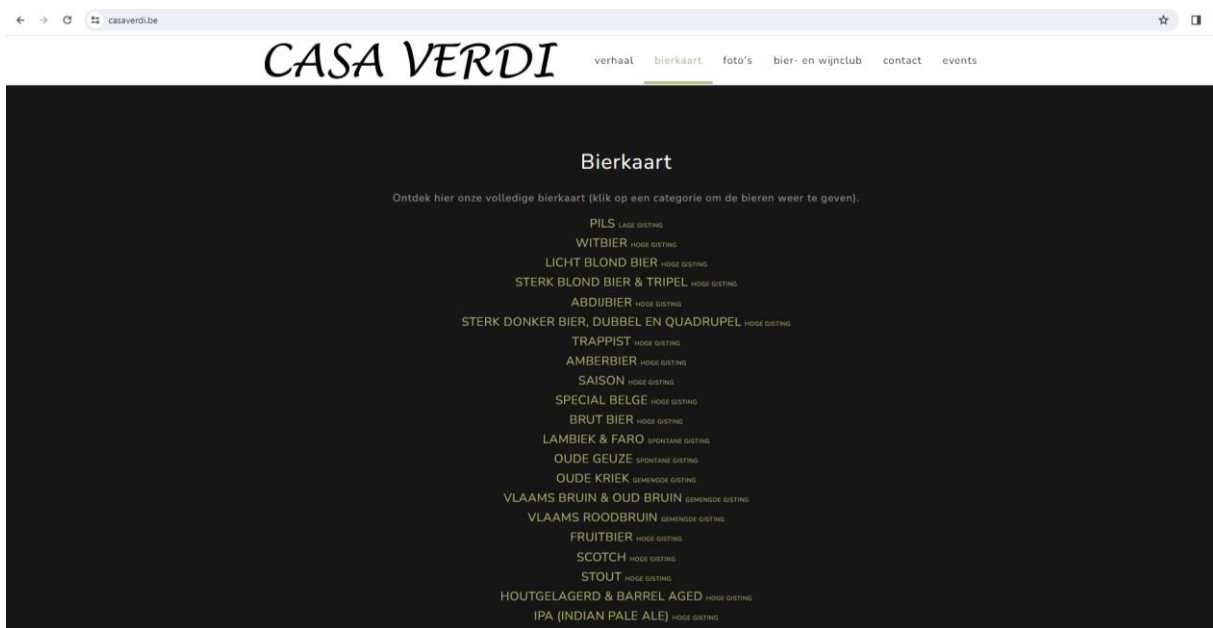
Bijlage V Voorbeelden menu's van cafés en restaurants



(www.brugsbeertje.be/onze-kaart/; geraadpleegd op 11 december 2023)



(<https://www.dullegriet.be/nl/Onze-uitgebreide-bierkaart.aspx>; geraadpleegd op 11 december 2023)



(<https://www.casaverdi.be/> ; geraadpleegd op 11 december 2023)

Bijlage VI : “Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale” erkend als streekproduct bij VLAM

The screenshot shows the website [streekproduct.be/producten/vlaams-roodbruin-bier](https://www.streekproduct.be/producten/vlaams-roodbruin-bier). The page has a red header with navigation links: HOME, PRODUCTEN, PRODUCENTEN, RECEPTEN, WEETJES, LABELS, and CONTACT. Below the header is a search bar and filters for province, label, and product type. The main content area features a large red banner with the title "Vlaams roodbruin bier" and a description: "Vlaams roodbruin bier bestaat al sinds de middeleeuwen. Het brouwproces is inmiddels gemoderniseerd, maar de typische roodbruine kleur en de lichtzure smaak zijn gebleven. Nog steeds de ideale dorstlesser!". Below the banner are four small images showing beer bottles and glasses. To the right of the banner is a sidebar with filters for PROVINCE (West-Vlaanderen), STREEK (West-Vlaanderen), and TYPE (bier, water). Below the sidebar is a section titled "PRODUCENTEN" with a photo of a brewery and the text "Brouwerij Kodenbach".

Vlaams roodbruin bier

Vlaams roodbruin bier bestaat al sinds de middeleeuwen. Het brouwproces is inmiddels gemoderniseerd, maar de typische roodbruine kleur en de lichtzure smaak zijn gebleven. Nog steeds de ideale dorstlesser!

Productfiche

- Herkomst: West-Vlaanderen
- Type product: bier
- Ingrediënten: water, hop, een eigen gistcultuur en kleurmout
- Smaak: fris zuur of zuurzoet bier

Vlaams roodbruin bier: de ideale dorstlesser

Roodbruin bier is een echte West-Vlaamse traditie. Het ontstond al in de middeleeuwen. Aanvankelijk was *gruyt* een basisingrediënt, deze kruidenmengeling bevatte ondermeer gail, salie, rozemarijn, koriander, duizendblad, jeneverbes, kaneel, anijs, saffraan, laurier, hars, serpentine, sinaasappel en citroenschil. Van hop - dat betere bewaar eigenschappen heeft - was pas veel later sprake. Gruythieren waren geweldig voor bederf en rijpen daarom op eikenhouten vaten. De licht verzuurde en fruitige aroma's die daarbij ontstonden, werden verzaacht door gerijpt bier met jong bier te mengen. Intussen komt er aan roodbruin bier wel hop te pas. Maar met mate, want de bittere hop mag de zure smaak niet verdrijven.

Het basisbier wordt gebrouwen met water, hop, een eigen gistcultuur en kleurmout. Die laatste geeft het mees een typische roodbruine kleur. Nadien rijpt het bier in eikenhouten foeders (vaten). De rijping zorgt voor de kenmerkende zure smaak. De brouwermeester blendt het gerijpte bier aansluitend met jong bier. En zo ontstaat het lichtzuur Vlaams roodbruin bier. De ideale dorstlesser met een beperkt alcoholgehalte en veel smaak!

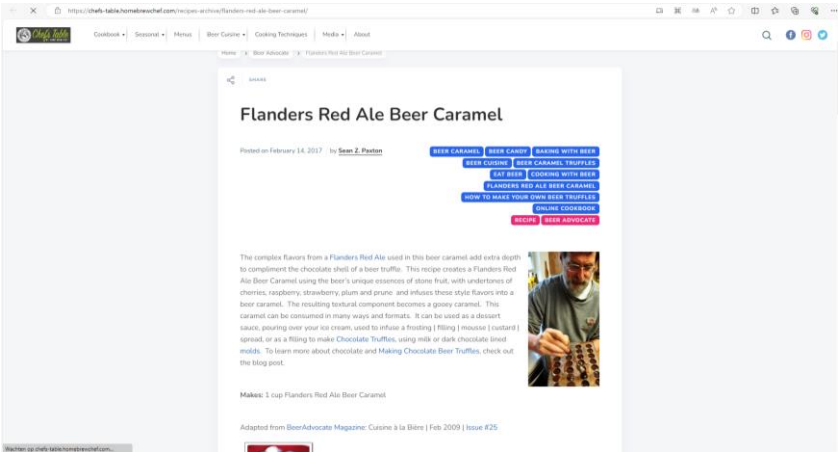
Bier met oemendele oetina?

PRODUCENTEN

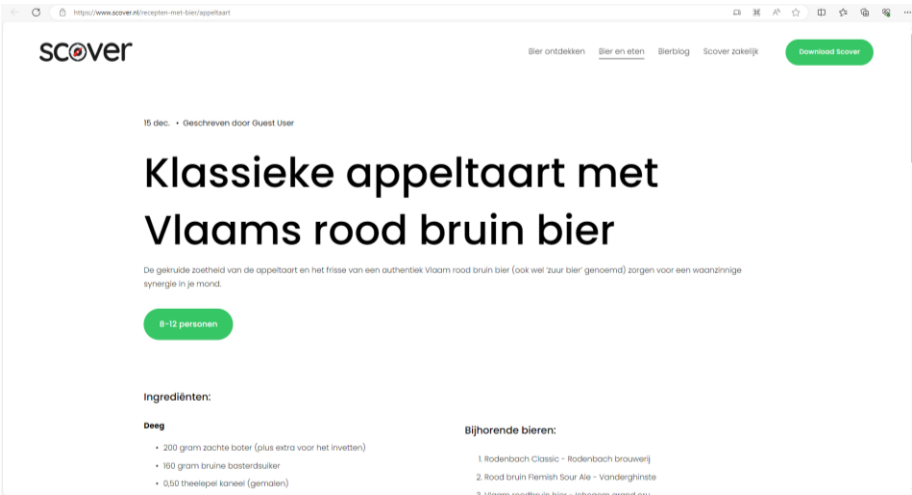
Brouwerij Kodenbach

(<https://www.streekproduct.be/producten/vlaams-roodbruin-bier>; geraadpleegd op 11 december 2023)

Bijlage VII: “Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale” in kookchefs’ recepten



(<https://chefs-table.homebrewchef.com/recipes-archive/landers-red-ale-beer-caramel/> ; geraadpleegd op 11 december 2023)



(<https://www.scover.nl/recepten-met-bier/appeltaart> ; geraadpleegd op 11 december 2023)

Gewijzigde veldcode

Bijlage VIII: voorbeelden van wedstrijden

https://www.hln.be/roeselare/brouwerij-rodenbach-pakt-brons-zilver-en-goud-op-brussels-beer-challenge--a330fd77/

HLN NIEUWS SPORT SHOWBIZZ NINA REGIO VIDEO PUZZEL PODCAST ABONNEREN LOGIN

Wijzig Roeselare Nieuws Eten en drinken Uit-tips Lezersbijdragen



NET BINNEN

- 13:11 Prijzen bedrijvencompetitie AVR-Run uitgereikt
- 12:56 Drie Roeselaarse kandidaten op kieslijsten Vooruit
- 09:03 Laat je onderdompelen in de kerstseer tijdens 'Winter in Kortrijk'
- 07:55 Winters concert ten voordele van Kloen
- 07:39 Vief klinkt op 2024 en viert kampioenen

ALLE BERICHTEN

Brouwerij Rodenbach pakte drie medailles. © Brouwerij Rodenbach

Brouwerij Rodenbach pakt brons, zilver én goud op Brussels Beer Challenge

[Brouwerij Rodenbach pakt brons, zilver én goud op Brussels Beer Challenge | 200 jaar Brouwerij Rodenbach | hln.be](https://www.hln.be/roeselare/brouwerij-rodenbach-pakt-brons-zilver-en-goud-op-brussels-beer-challenge--a330fd77/) ; geraadpleegd op 11 december 2023)



BIERPASSIE

N° 99 JUNI - JULI - AUGUSTUS 2023 € 9,95

HET MAGAZINE EN WEBSITE VOOR DE BIERLIEFHEBBER WWW.BIERPASSIE.NL

100 JAAR BROUWERIJ ALKEN

Bierpassie sprak met Marc Josephus Tilla, CEO Alken-Maes

DE MICHAEL JACKSON AWARD 2023 GAAT NAAR.... KARL VERHAEGHE

Als er iemand deze award verdient... is het wel Karl Verhaeghe. Zijn hele loopbaan vocht hij voor het voortbestaan van de brouwerij, in een moeilijk segment actief: het Vlaamse roodbruine bier, zo geroemd door Michael Jackson. Uiteindelijk slaagde hij hier toch in, samen met zijn broer Peter en zus Mercedes. Ondanks heel wat tegenslagen, zoals het auto-ongeluk jaren geleden dat hem vandaag nog altijd parten speelt, hij is moeilijk te been maar doet dapper door. Zijn echtgenote Isabelle Eeman staat altijd aan zijn zij.

Maar Duchesse de Bourgogne, het paradepaardje van de brouwerij, is toch zijn kindje. En dat kindje doet het goed, voor deze award ontwierpen we een speciale Magnum-fles van dit bier, ter ere van nu al een monument uit onze brouwersgeschiedenis.

HELDEN VAN HET BIER YANNICK BOES

TASTING 16 ALCOHOLVRIJE BIEREN

(Bierpassie (n°99))



Het is een mooie bekroning voor het hele team © The Brew Society

The Brew Society wint als enige Belgische brouwerij goud op World Beer Awards, met Flemish Red Ale XII

SOSAB Flemish Red Ale XII van brouwerij The Brew Society uit Heule heeft in de categorie World's Best Sour en Wild Beers de hoofdprijs weggekaapt, tijdens de World Beer Awards. Dat is de belangrijkste professionele bierwedstrijd ter wereld, waarbij internationaal de beste bieren erkend en gevierd worden.

Peter Lanssens 25-08-23, 08:17 Laatste update: 25-08-23, 11:16

- 16:22 27 zwartrijders op de bon geslingerd, 3 busreizigers hadden drugs o...
- 15:32 N-VA stuurt vijf Kortrijkzanen naar verkiezingen in juni: "Arbeidsrecht..."
- 15:32 Parazaar houdt Christmas Market vol leuke geschenken en lekkernijen zoals...
- 15:21 HLN Kunstenaar en linnenproducent gekozen voor Vlaamse...

ALLE BERICHTEN

(<https://www.hln.be/kortrijk/the-brew-society-wint-als-enige-belgische-brouwerij-goud-op-world-beer-awards-met-flemish-red-ale-xii~abe8f557/>; geraadpleegd op 11 december 2023)

worldbeerawards.com/winner-beer/beer/2022/worlds-best-flanders-red-ale-39857-world-beer-awards-2022

Selecteer een taal ▼

Register/Login Enter

Home Beers & Ciders Spirits Wines About us Contact us Sponsors

World Beer Awards 2022

Winners



World's Best Flanders Red Ale

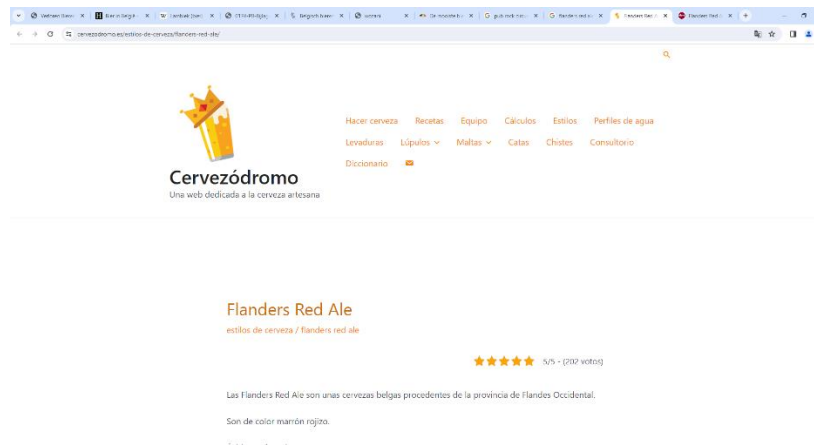
COUNTRY WINNER

Rodenbach
Grand Cru
BELGIUM

Select Year ▶

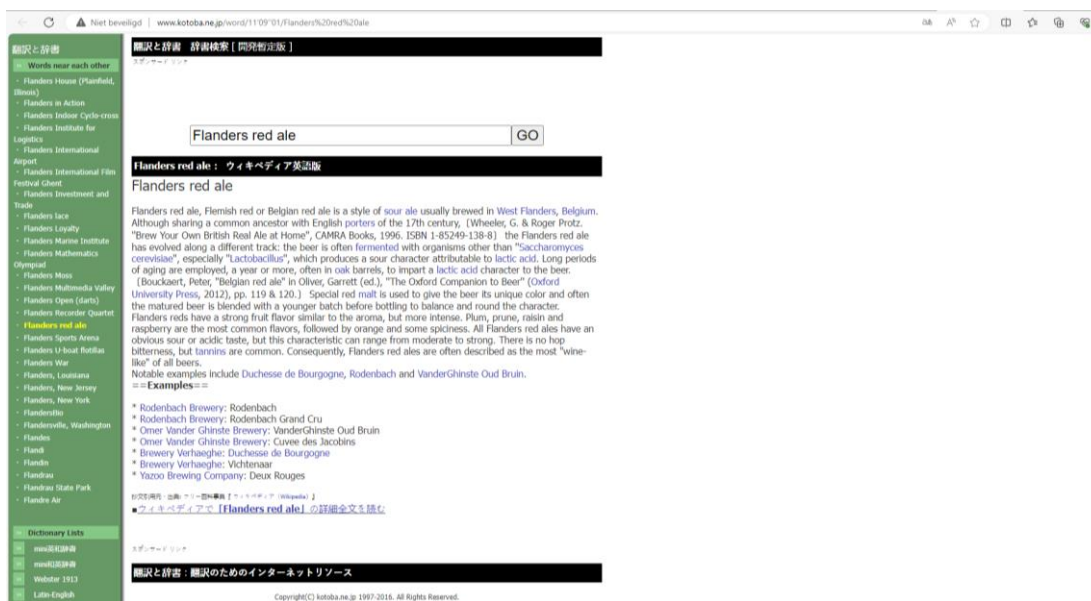
Bijlage IX: “Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale” als export product

- In Spanje



(<https://cervezodromo.es/estilos-de-cerveza/flanders-red-ale/>; geraadpleegd op 11 december 2023)

- In Japan:



([http://www.kotoba.ne.jp/word/11'09"01/Flanders%20red%20ale](http://www.kotoba.ne.jp/word/11'09), geraadpleegd op 11 december 2023)

- In Verenigde Staten

https://www.beercouncil.ca/2023/05/flanders-red-ale-complex-sour-belgian.html

BEER COUNCIL

Home About the Council The Tasting Map E-Store Items Contact Us OI Marketing - Digital Agency

Tuesday, May 9, 2023

Flanders Red Ale: Complex Sour Belgian

Flanders Red Ale: Complex Sour Belgian



Ah, Flanders Red Ale - the beguiling elixir that's captured the hearts and palates of beer enthusiasts across the globe. If you haven't been introduced to this complex sour Belgian beauty yet, buckle up - you're in for a wild ride!

For those who've already had a taste, we know why you're here; its enchanting allure always leaves us longing for more.

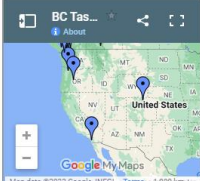
BC Beer Council Introduction

Introducing the first official Beer Council of BC.

We are a team of amateur craft beer drinkers with BIG personalities and we hope you will join us on our journey through tasting BC's finest (or worst) brewers.

Should you need any Digital Ads, SEO, Website or Branding, please contact us at [OI Marketing](#).

BC Tasting Map



Full Tasting Map Here

(<https://www.beercouncil.ca/2023/05/flanders-red-ale-complex-sour-belgian.html> ; geraadpleegd op 11 december 2023)

https://academic-accelerator.com/encyclopedia/flanders-red-ale

Academic Accelerator

Encyclopedia

Research Reviews

Science News

Media & Learn

Flanders Red Ale

Encyclopedia, Science News & Research Reviews

Introduction

Flanders Red Ale, or Flanders Red Brown, is a style of sour ale brewed in the West Flanders region of Belgium. Flanders Red Ale is fermented with microorganisms other than *Saccharomyces cerevisiae*, especially lactic acid bacteria, which produce the sourness attributed to lactic acid. To give the beer a lactic character, it is often aged for a year or more in oak barrels. Red malt is used to give the beer color, and aged beers are often blended with younger beers before bottling to balance and round out the character. Flanders Red Ale has a strong fruity flavor as well as strong, but more intense, floral, prune, raisin and raspberry are the most common flavors, followed by orange and slightly spicy. The sour or acidic taste ranges from moderate to strong. No hop bitterness, but tannins are often present. That's why Flemish Red Ale is often said to be the most wine-like of all beers. Prominent examples include the Unchaste of Burgundy, Rodenbach and Vanderghinste Roodbruin.




(<https://academic-accelerator.com/encyclopedia/flanders-red-ale> ; geraadpleegd op 11 december 2023)