



PERSBERICHT

EUROPESE VOEDINGSPRODUCTEN VAN TOPKWALITEIT BINNENKORT AANGEVULD MET BELGISCHE PRODUCTEN.

Drie lokale producten vragen erkenning als BGA (Beschermd Geografische Aanduiding)

Brussel, 31 januari 2022 – De succesvolle Europese « EuroFoodArt » campagne, die van start ging in 2021, begint aan zijn tweede promotiejaar voor lokale producten met een BOB- of BGA-label. Deze campagne, die aanwezig is in drie landen en in België geleid wordt door ApaQ-W, zet Europese landbouwproducten van topkwaliteit in de kijker, voedingsproducten waarvan de kwaliteit en de knowhow aan strikte kwaliteitshandvesten moeten voldoen. Onze regio's bezitten tal van andere topkwaliteitsproducten die naar een erkenning streven van een van deze Europese kwaliteitslabels. Bij de kandidaten voor het BGA-label (Beschermd Geografische Aanduiding) vinden we Boulette de Wallonie, Miel wallon en Saucisson gaumais.

BOB en BGA : garantie voor kwaliteit!

De campagne EuroFoodArt zet 11 Belgische producten met een Europees BOB- of BGA-label in de kijker. Parallel daarmee zijn er momenteel in België meerdere aanvragen om een van beide labels te bekomen. Voor een officiële erkenning moet de traditionele knowhow van een product nauwkeurig onderzocht en bestendigd worden. Deze labels zijn tegelijk een garantie voor de consument die er zeker van kan zijn dat hij of zij een lokaal geproduceerd kwaliteitsproduct koopt.

Drie kandidaten voor Beschermd Geografische Aanduiding

Boulette de Wallonie : deze unieke koemelkkaas is onmiddellijk gelinkt aan het maken van boter. Hij kent verschillende benamingen (« Bèchéyé », « Crau Stofé ») of al naargelang waar hij vandaan komt (« Boulette de Huy », « Boulette de Namur » ...). De naam « Boulette de Wallonie » omvat alle benamingen en geografische gebieden waar hij geproduceerd wordt. De term « boulette » refereert naar zijn afgeronde vorm, die manueel door de kaasmakers verkregen wordt. Het is een verse en magere koemelkkaas op basis van rauwe en afgeroomde melk, met een uitgesproken geur en smaak.

Meer weten ...

Sinds 1992 beschikt Europa over kwaliteitssystemen om de herkomstbenamingen van producten te beschermen waarvan de karakteristieken gelinkt zijn aan een bepaald geografisch gebied. We hebben het vooral over de Beschermd Oorsprongsbenaming (BOB) en Beschermd Geografische Aanduiding (BGA). De gemeenschappelijke eisen voor alle kwaliteitshandvesten zijn:

Conformiteit

Alle producten moeten voldoen aan de strenge eisen die vastgelegd zijn in een kwaliteitshandvest. Een onafhankelijk controleorganisme gaat de conformiteit na van alle producten die op de markt verkrijgbaar zijn.

Collectiviteit

De herkomstbenaming is een collectief kenmerk. Enkel producenten die het kwaliteitshandvest strikt naleven en zich binnen de afgebakende productieregio bevinden kunnen aanspraak maken op het BOB- of BGA-label.

Bescherming

Beide labels zijn beschermd. Enkel producenten die door een onafhankelijk controleorganisme gecertificeerd zijn, kunnen hun producten onder deze kwaliteitslabels verkopen.

De samensteller van deze promotiecampagne is als enige verantwoordelijk voor de inhoud ervan. De Europese Commissie en het Europees Uitvoerend Agentschap onderzoek (REA) aanvaarden geen aansprakelijkheid voor het gebruik dat kan worden gemaakt van de informatie die het campagnemateriaal bevat.



CAMPAGNE GEFINANCIERD
MET STEUN VAN DE
EUROPESE UNIE

DE EUROPESE UNIE STEUNT CAMPAGNES
VOOR DE PROMOTIE VAN HOOGWAARDIGE
LANDBOUWPRODUCTEN.





Miel wallon (Waalse honing) is een volledig natuurlijk product, het resultaat van constante aanpassingen en verbeteringen van een uniek product dat uitsluitend geproduceerd wordt in een strikt afgebakend geografisch gebied. Via lokale bijenteelttechnieken zijn Waalse imkers erin geslaagd om een fijn gekristalliseerde honing te produceren met een zeer smeerbare textuur en uiterst kwaliteitsvolle geur en smaak. Door het toekennen van de Beschermd Geografische Aanduiding (BGA) wordt de typische knowhow van de Waalse bijenteelt in de kijker geplaatst, voor een honing die uniek is in zijn genre.

Saucisson gaumais is een gedroogde en gerookte worst op basis van bereid varkensvlees, een specialiteit die enkel in de streek van de Gaume gemaakt wordt. De worst is cilindervormig, maar kan ook vier andere vormen aannemen, die eveneens naar het BGA-label streven : Pipe gaumaise, Collier gaumais, Saucisson gaumais en Baudruche gaumaise. Sedert de 19^e eeuw werd het recept al naargelang de knowhow van diverse generaties slagers en worstenmakers aangepast, weliswaar steeds met behoud van de eeuwenoude traditie en de kwaliteit van dit uniek kwaliteitsproduct.



Boulette de Wallonie



Miel wallon



Saucisson gaumais

De Europese kwaliteitseisen voor het verkrijgen van een BOB- of BGA-label zijn zeer streng, alsook de stappen die voor beide erkenningen moeten ondernomen worden. Niettemin zijn er tal van lokale producenten die door hun gedrevenheid en unieke knowhow zich volledig inzetten om deze Europese kwaliteitslabels te behalen. Opdat hun producten en knowhow zouden erkend worden, zijn deze stappen essentieel. Tegelijk zijn deze Europese labels een garantie voor heldere en nuttige informatie richting de consument. Het Europees patrimonium van voedingsproducten van topkwaliteit breidt constant uit en is meer dan het ontdekken waard.

Volg de campagne op :



Perscontact :

Agentschap Sopexa / Sara Mennielli
sara.mennielli@sopexa.com
02 546 11 74

De samensteller van deze promotiecampagne is als enige verantwoordelijk voor de inhoud ervan. De Europese Commissie en het Europees Uitvoerend Agentschap onderzoek (REA) aanvaarden geen aansprakelijkheid voor het gebruik dat kan worden gemaakt van de informatie die het campagnemateriaal bevat.



CAMPAGNE GEFINANCIERD
MET STEUN VAN DE
EUROPESE UNIE

DE EUROPESE UNIE STEUNT CAMPAGNES
VOOR DE PROMOTIE VAN HOOGWAARDIGE
LANDBOUWPRODUCTEN.

