

Slow Food Presidium voor Het Brandrode Rund

Brandrode runderen met meerwaarde

Hoe het Slow Food Presidium meer marktkansen biedt



Dit product is gemaakt door het netwerk 'Brandrode Runderen' van het project Netwerken Multifunctioneel Ondernemerschap. Dit project is een communicatieproject in opdracht van het ministerie van Economische Zaken, Landbouw & Innovatie. De uitvoering is in handen van Arvalis, Projecten LTO Noord, ZLTO en Wageningen UR.
www.multifunctionelelandbouw.net

Brandrode runderen mét werkwijze Slow Food

Het netwerk Brandrode runderen heeft in 2013 het Slow Food Presidium binnengehaald. Dat betekent dat de houders van Brandrode runderen werken volgens de uitgangspunten van Slow Food: een extensieve, grondgebonden, duurzame wijze van rundveehouderij waarbij er voor de runderen voldoende ruimte is om zich natuurlijk te gedragen. In ruil voor het voldoen aan deze eisen mogen veehouders van het Brandrode rund melden dat zij werken volgens het protocol van het Slow Food Presidium Brandrode rund.

Onderscheidend = meer verhaal = meer afzet

Voor de melk- en vleesveehouders met Brandrode runderen betekent Slow Food een duidelijke meerwaarde, waarmee ze zich kunnen profileren bij de vermarkting. Het onderscheidende vlees en de zuivel kunnen ze aanbieden aan afnemers zoals slagers en horeca die zich ook willen onderscheiden met producten én een verhaal. Daarnaast leent het Brandrode rund zich ook voor huisverkoop om in te spelen op de trend dat consumenten steeds meer geïnteresseerd zijn in de herkomst van hun producten.

Het Brandrode Rund

Het Brandrode Rund is een zeldzaam oudhollands ras en hoort tot het MRIJ-veetype dat van oudsher in het rivierengebied en op de zandgronden in Oost en Zuid-Nederland werd gefokt. Brandrode runderen zijn sober en sterk en zijn een dubbeldoel ras, dus geschikt voor melk- en vleesproductie.
www.vereniginghetbrandroderund.nl

Het Slow Food Presidium

Slow Food is de tegenhanger van Fast Food. De organisatie heeft wereldwijd zo'n 100.000 leden (3000 in Nederland) en streeft naar lekkere, pure en eerlijke producten en wil vakmanschap en cultuur in stand houden. Onder andere de Goudse oplegkaas en de Oosterscheldekreft kregen een Presidium erkenning.
www.slowfood.nl

Slow Food Presidium voor Het Brandrode Rund

Om als veehouder met Brandrode runderen te voldoen aan het protocol van het Slow Food Presidium zijn er een aantal voorwaarden gesteld:

Voor de houderij:

- ❖ Brandrode runderen worden op een extensieve wijze gehouden
- ❖ Brandrode runderen die deel uitmaken van het presidium hebben een bloedvoering van minimaal 75 % BRR (brandrood) op grond van NRS/FHRS-registratie
- ❖ Uitgesloten van het presidium zijn dieren die door het stamboek als niet-rastypisch worden aangemerkt. Dit zijn onder meer runderen met een overmatige bespiering (meer bespiering dan passend voor een dubbeldoelkoe) of een melktypisch exterieur (bijvoorbeeld door Holsteinbloedvoering)
- ❖ Runderen zijn op natuurlijke wijze gefokt (niet via embryo-transplantatie (ET)) en geboren (niet via een keizersnede)
- ❖ Runderen zijn bij voorkeur niet onthoort
- ❖ Buiten het stalseizoen hebben de runderen dagelijks weidegang
- ❖ De runderen staan in het winterseizoen maximaal zes maanden op stal
- ❖ Voor ieder dier is een droge en zachte (= geen beton) ligplaats
- ❖ Gras, grassilage of hooi vormen het hoofdbestanddeel van het voederrantsoen
- ❖ Het voerrantsoen bevat maximaal 20 procent snijmais
- ❖ Voedermiddelen zijn bij voorkeur in de regio (< 100 km rond boerderij) geteeld
- ❖ Alle voedergrondstoffen zijn GMO- vrij
- ❖ Preventief gebruik van chemisch gesynthetiseerde diergeneesmiddelen en antibiotica is verboden, evenals gebruik van groei- of productiebevorderende stoffen en hormonen
- ❖ Per jaar zijn per dier maximaal twee behandelingen met antibiotica en chemisch gesynthetiseerde diergeneesmiddelen toegestaan. Bij vaker behandelen valt het betreffende rund buiten de orde van het presidium

- ❖ Deelnemers aan het presidium zijn lid van de Vereniging Het Brandrode Rund.

Voor de vleesproductie:

- ❖ Kalveren zogen bij hun moeder tot een leeftijd van minimaal vier maanden
- ❖ Opgroeïende runderen verblijven zo veel mogelijk buiten
- ❖ In de afmestfase (laatste honderd dagen voor het slachten) is het toegestaan om krachtvoer (met name granen) bij te voeren om te komen tot een optimale smaak, rijpheid en structuur van het vlees
- ❖ Het Slow Food Presidium Het Brandrode Rund richt zich op productie van vleesproducten van dieren met een minimale leeftijd van 18 maanden
- ❖ Gespecialiseerde afmestbedrijven die deelnemen aan het Slow Food Presidium Het Brandrode Rund, kunnen alleen slachtdieren onder de 'presidium-noemer' afleveren als deze Brandroden van geboorte tot slacht volgens de presidium-voorwaarden gehouden zijn, en afkomstig zijn van een andere presidium-deelnemer
- ❖ Slachten en verwerken van de 'presidiumrunderen'
 - Transport en slachten gebeurt volgens de wettelijk regels
 - Slachterij hanteert een rijpingsperiode van minimaal 10 dagen (droog rijpen in de been)
 - Slachterij/slagerij verwerkt het karkas tot vlees en afgeleide producten die passen bij herkomstgebied, traditie en kwaliteit van het Brandrode Rund.
- ❖ Uitsluitend producten die onder de voorwaarden van het presidium tot stand gekomen zijn mogen het logo van Slow Food dragen.

Voor de melkproductie:

- ❖ Dient nog nader uitgewerkt te worden (op het moment dat melkproducenten deel willen nemen in het presidium)
- ❖ Uitsluitend producten die onder de voorwaarden van het presidium tot stand gekomen zijn mogen het logo van Slow Food dragen.