nieuws

Vlaams-Brabantse tafeldruif sleept BOB in de wacht

nieuws

Vlaanderen heeft zijn eerste BOB of Beschermde Oorsprongsbenaming beet. De Europese Commissie heeft immers het dossier van de Vlaams-Brabantse tafeldruif goedgekeurd. Een BOB wordt enkel toegekend aan producten die een sterke band hebben met hun regio. Een groepering van acht druiventelers diende met de steun van VLAM en de burgemeesters uit de Druivenstreek de aanvraag in. De glazen dorpen van weleer zijn verdwenen, maar een 30-tal telers houden vol en bieden van juli tot oktober Vlaams-Brabantse tafeldruiven aan.

11 JULI 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:43

Vlaanderen heeft zijn eerste BOB of Beschermde Oorsprongsbenaming beet. De Europese Commissie heeft immers het dossier van de Vlaams-Brabantse tafeldruif goedgekeurd. Een BOB wordt enkel toegekend aan producten die een sterke band hebben met hun regio. Een groepering van acht druiventelers diende met de steun van VLAM en de burgemeesters uit de Druivenstreek de aanvraag in.
Vijf jaar geleden namen drie druiventelers - Filip Luppens, Hans Meyhi en Ronald Vanderkelen - het initiatief om bij Europa een aanvraag in te dienen voor een BOB-bescherming. De eisen hiervoor zijn niet min: de criteria voor de toekenning van een oorsprongsbenaming zijn veel strenger dan diegene die gelden voor het verkrijgen van een geografische aanduiding.
Een BOB kan enkel toegekend worden aan producten die heel sterk verbonden zijn met het gebied wiens naam zij dragen. Voor een oorsprongsbenaming geldt dat de kwaliteit of de kenmerken van het streekproduct in kwestie hoofdzakelijk of exclusief te danken zijn aan de bijzondere geografische omgeving van de plaats van oorsprong. Met geografische omgeving worden zowel menselijke als natuurlijke factoren bedoeld, zoals klimaat, bodemgesteldheid, topografie, lokale knowhow, enzovoort.
Bovendien wordt een BOB enkel verleend aan producten waarvan zowel de productie, verwerking als bereiding plaatsvinden binnen een bepaald gebied waarvan het de

naam draagt. "We zagen de kansen voor de Vlaams-Brabantse tafeldruif hoopvol in omdat er een duidelijke link is tussen de kwaliteit van de druiven en de bodem, het klimaat en het plaatselijke vakmanschap", klinkt het bij VLAM.
De Vlaams-Brabantse tafeldruiven uit Overijse, Hoeilaart, Huldenberg en Tervuren zijn qua smaak en vorm onbetwistbare topproducten. Daarvoor zorgen niet alleen de geteelde variëteiten, maar ook de vakkennis die generaties lang opgebouwd werd door de lokale druiventelers. De smaak van de blauwe Royal-, Ribier- of Leopold III-druif wordt gekenmerkt door een ideale zoet-zuurverhouding, aldus VLAM. De witte druiven hebben dan weer een uitgesproken muskaatsmaak.
Door het uitkorrelen of krenten worden de trossen gedund zodat de bessen groter kunnen worden en de trossen hun prachtige vorm ontwikkelen. Dat levert mooie, zware trossen op met blauwe of witte bessen die voorzien zijn van een donslaagje, dat garant staat voor een gezond product. Na de bloei worden immers geen bestrijdingsmiddelen ingezet. De glazen dorpen van weleer zijn weliswaar verdwenen, maar een dertigtal telers houden vol en bieden van juli tot oktober Vlaams-Brabantse tafeldruiven aan. (KS)

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |