

Geniet Limburgse vlaai straks Europese bescherming?

nieuws

Vlaanderen en Nederland zijn gestart met de aanvraag tot de Europese erkenning van de Limburgse Vlaai. Het gaat om de erkenning als Beschermd Geografische Aanduiding (BGA). Zo'n aanduiding gaat naar een landbouwproduct, levensmiddel of wijn afkomstig uit een bepaalde regio en met een grote faam.

🕒 7 FEBRUARI 2022 – LAATST BIJGEWERKT OM 7 FEBRUARI 2022 15:59

Lees meer over:

[europa](#)

[Limburg](#)



De Limburgse vlaai is een begrip in zowel Vlaams als Nederlands Limburg. Het gaat om een traditie die zeker tot de 12de eeuw teruggaat. De vlaaien waren oorspronkelijk een luxeproduct voor op feestdagen. Nu worden ze soms dagelijks verorberd. De typische karakteristieken van de vlaai zijn het resultaat van een lokale werkwijze. Het gebak maakt als streekproduct niet alleen deel uit van het Limburgs gastronomisch erfgoed, zijn faam rijkt ver over de Limburgse grenzen en groeide uit tot een symbool van de Limburgse provincies in beide landen.

De Limburgse vlaai is een verse goudbruin gebakken ronde taart met een diameter van minimum 10 cm en maximum 30 cm. De taart bestaat uit een bodem, vulling en eventueel een toplaag. De bodem is een gistdeeg die gevuld wordt met onder meer fruit, rijstpap, crème, suiker/ei vulling of een combinatie hiervan. De vlaai kan voor het bakken afgewerkt worden met een deksel, latjes of kruimels en suiker. De bodem heeft een dikte van maximum 1 centimeter na het bakken. Ze wordt steeds gebakken met vulling en toplaag.

Vlaanderen en Nederland eren die traditie en dienen samen een aanvraag in tot erkenning als Beschermd Geografische Aanduiding bij Europa. Het is het Koninklijk Provinciaal Verbond der Brood- en Banketbakkers, Suikerbakkers en Ijsbereiders van Limburg dat de vraag heeft ingediend bij het Departement Landbouw en Visserij langs Vlaamse zijde. Om erkend te worden, moet een hele procedure doorlopen worden die ongeveer een jaar duurt. In eerste instantie wordt het voorgelegd aan Vlaams minister Hilde Crevits, de uiteindelijke beslissing ligt bij de Europese Commissie.

Voor een beschermde geografische aanduiding is het verband tussen het product en zijn geografische oorsprong kleiner dan bij een beschermde oorsprongsbenaming (BOB). Het volstaat dat een bijzondere kwaliteit of reputatie aan de geografische oorsprong kan worden toegeschreven. Om het BGA-kwaliteitslabel te krijgen, moet minimaal één van de productie-, verwerkings- of bereidingsstadia moet in het geografische gebied gebeuren (in tegenstelling tot de BOB, waarbij alle stappen in dat gebied moeten gebeuren).

Vlaanderen telt momenteel al zeven dergelijke BGA-erkenningen met het Brussels grondwitloof, het Liers Vlaaike, de Geraardbergse Mattentaarten, de Gentse Azalea, de Poperingse hopscheuten, Potjesvlees uit de Westhoek en de Vlaamse Laurier. "Aan dat lijstje willen we, samen met onze Nederlandse collega's, de vlaai heel graag toevoegen", aldus minister Crevits. "Daarom starten we de procedure voor de erkenning en rekenen op een goede afloop."

Bron: Eigen verslaggeving

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 |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra