nieuws

Gentse azalea eerste niet-eetbaar streekproduct?

nieuws

Als er geen onverwachte kink in de kabel komt dan zal in februari 2009 de Gentse azalea een door Europa erkend streekproduct zijn. Overheidsvoorlichter Adrien Saverwyns heeft het dossier voor de Europese erkenning samengesteld. "Of er geen kapers op de kust zijn? Dat denk ik niet. In Duitsland en Nederland loopt de azaleateelt terug. Ik heb kunnen aantonen dat de azalea al meer dan honderd jaar in het Gentse wordt gekweekt. Leuk is ook dat de Gentse azalea het eerste niet-eetbare erkende streekproduct zal zijn".

22 OKTOBER 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:05

Als er geen onverwachte kink in de kabel komt dan zal in februari 2009 de Gentse azalea een door Europa erkend streekproduct zijn. Zo'n erkenning is een kwaliteitsgarantie en dat opent heel wat promotiekansen.
Onder het motto dat het origineel altijd beter is dan de kopie hengelen heel wat regio's naar een Europese erkenning van hun streekproducten. De naam is dan officieel beschermd en dat geeft de consument vertrouwen zoals de 'echte' Parmaham voorkeur geniet op de 'gewone' gerijpte ham. De Gentse azaleatelers krijgen door de erkenning een troef in handen die hun Duitse en Nederlandse concurrenten niet hebben. Tegelijk biedt de erkenning heel wat promotiemogelijkheden.
Overheidsvoorlichter Adrien Saverwyns heeft het dossier voor de Europese erkenning samengesteld. "De erkenning is nog niet rond, maar we zitten nu in de laatste rechte lijn. In augustus 2004 hebben we voor eerst hierover vergaderd. Dan is een hele procedure gevolgd en in augustus dit jaar is de aanvraag verschenen in het publicatieblad van de Europese Unie. De andere lidstaten hebben dan zes maanden tijd om een bezwaar in te dienen, dus begin februari moet het officieel zijn", kondigt Saverwyns aan.
"Of er geen kapers op de kust zijn? Dat denk ik niet. In Duitsland en Nederland loopt de azaleateelt terug. Ik heb kunnen aantonen dat de azalea al meer dan honderd jaar in

het Gentse wordt gekweekt. Dat is belangrijk, want het gaat om een beschermde geografische aanduiding. Leuk is ook dat de Gentse azalea het eerste niet-eetbare erkende streekproduct zal zijn". Onderzoek leert dat 95 procent van de consumenten kiest voor een witte azalea terwijl er acht kleurvariaties zijn. Hoe noordelijker, hoe meer mensen voor wit kiezen. Hoe zuidelijker hoe meer mensen voor rood en zalmkleur kiezen. Een merkwaardigheid die teler Marc Puimège uit Doorslaar kan bevestigen. "In West-Vlaanderen verkopen we veel meer witte azalea's dan in Limburg".
Eerder al werden de Geraardsbergse mattentaart, de Vlaams-Brabantse tafeldruif, het Brussels grondwitloof en vijf groepen Belgische bieren, waaronder de oude geuze, oude kriek en andere lambiekbieren, erkend als Europese specialiteit.(KS)
Lees ook: geVILT: Hoelang bloeit azalea nog in Lochristi?

Bron: Gazet van Antwerpen

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
Crafted by Brigada