

België en Nederland vragen om Limburgse vlaai te erkennen als beschermde geografische aanduiding

Vlaanderen en Nederland hebben samen een aanvraag ingediend bij de Europese Commissie om de Limburgse vlaai te erkennen als Beschermde Geografische Aanduiding (BGA). Als de aanvraag wordt goedgekeurd, dan moet de Limburgse vlaai voortaan aan strenge voorwaarden voldoen en mag ze enkel in Belgisch of Nederlands Limburg geproduceerd worden. “Het is heel uitzonderlijk dat zo’n aanvraag wordt ingediend door twee lidstaten”, zegt Vlaams landbouwminister Jo Brouns (cd&v).

17 NOVEMBER 2022 – LAATST BIJGEWERKT OM 17 NOVEMBER 2022 19:25

Lees meer over:
streekproduct



Slechts een beperkt aantal producten konden eerder al zo’n Beschermde Geografische Aanduiding in de wacht slepen. Het gaat om cider uit Bretagne, Serranoham, balsamico-azijn van Modena en de Geraardsbergse mattentaart. “Een erkenning kan zorgen voor een nog ruimere bekendheid van onze heerlijke Limburgse vlaaien”, stelt Brouns. “Het toont dat voeding veel meer is dan enkel een product, het is eveneens een cultuur en beleving. In het geval van de Limburgse vlaai gaat het om typische gezelligheid.”

Wat maakt van een taart een Limburgse vlaai?

De typische karakteristieken van de Limburgse vlaai zijn het resultaat van een lokale werkwijze. De productiewijze wordt reeds generaties lang gerespecteerd door de Limburgse bakkers in Nederland en in België. De traditionele werkwijze en ingrediënten garanderen dagelijks dagverse Limburgse vlaaien.

De Limburgse vlaai is een rijk gevulde taart, de volksmond spreekt over “dun van leer, dik van smeer”. Het is een verse goudbruin gebakken ronde taart met een diameter van minimum 10 cm en maximum 30 cm. De Limburgse vlaai bestaat uit een bodem, vulling en eventueel een toplaag. De bodem van de Limburgse vlaai is een gistdeeg, deze wordt gevuld met fruit, rijstpap, crème, griesmeelpap, verse kaas, suiker/ei vulling of een combinatie hiervan. De Limburgse vlaai kan voor het bakken afgewerkt worden met een deksel, latjes of kruimels en suiker. De bodem heeft een dikte van maximaal 1 centimeter na het bakken. De Limburgse vlaai wordt steeds gebakken met vulling en toplaag. Hoewel de Limburgse vlaai rijk gevuld is, is de bodem stevig genoeg om de taartpunt uit de hand te eten.

“**Zo’n erkenning toont dat voeding veel meer is dan enkel een product, het is eveneens een cultuur en beleving. In het geval van de Limburgse vlaai gaat het om typische gezelligheid**

Jo Brouns - Vlaams minister van Landbouw (cd&v)

Erkenningstraject van meer dan 6 jaar

De grensoverschrijdende aanvraag is een initiatief van de Koninklijk Provinciaal Verbond der Brood- en Banketbakkers, Suikerbakkers en IJsbereiders van Limburg vzw en de Nederlandse Brood- en banketbakkers Ondernemersvereniging. “Zes jaar geleden zijn we gestart met de voorbereiding van het dossier. Hopelijk kunnen we in 2023 eindelijk de daad bij het woord voegen en uitpakken met onze Limburgse trots”, zegt Peter Nulens van de Limburgse afdeling van Bakkers Vlaanderen.

Met een registratie op Europees niveau zullen voortaan strenge voorwaarden gelden om de benaming ‘Limburgse vlaai’ te mogen gebruiken. Deze werden in het productdossier gedetailleerd opgenomen. Het geografisch gebied waarbinnen de Limburgse vlaai bereid en gebakken mag worden, zal voortaan tot de aan elkaar grenzende Belgische provincie Limburg en de Nederlandse provincie Limburg beperkt zijn. Het Europese BGA-logo op het etiket zal voor de consument het bewijs zijn dat het gaat om de échte Limburgse vlaai.

“In een volgende fase onderzoekt de Europese Commissie het dossier en neemt een beslissing over de bekendmaking van de aanvraag in het Publicatieblad van de Europese Unie”, aldus de initiatiefnemers. “Er wordt daarbij een bezwaarprocedure doorlopen voor de belanghebbenden buiten België. Daarna volgt de beslissing over de erkenning.”

Van zodra de benaming ‘Limburgse vlaai’ geregistreerd is, moeten de bakkers die de benaming voor hun producten willen gebruiken, een aanvraag tot het Departement Landbouw en Visserij richten. De productie van de kandidaat-producent zal dan gecontroleerd worden om na te gaan of aan alle strenge voorwaarden die in het aanvraagdossier zijn opgenomen, voldaan is.

Uitgelicht

Tiental melkveehouders liggen aan basis van mattentaart

nieuws

Naar aanleiding van de 'dag van de mattentaart' op 4 augustus geeft VLAM inzicht in het productieproces van mattentaarten.

🕒 31 JULI 2013

[Lees meer](#)

Bron: Eigen berichtgeving

Beeld: Pure Pink Sugar

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35

1000 Brussel

Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39

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 twitter page: https://twitter.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>

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra