

Productdossier ‘Limburgse vlaai’ BGA

1. Naam: “Limburgse vlaai”

Gecombineerde nomenclatuurcode

19 - BEREIDINGEN VAN GRAAN, VAN MEEL, VAN ZETMEEL OF VAN MELK; GEBAK
1905 - Brood, gebak, biscuits en andere bakkerswaren, ook indien deze producten cacao bevatten; ouwel in bladen, hosties, ouwels voor geneesmiddelen, plakouwels en dergelijke producten van meel of van zetmeel

2. Beschrijving van het product

2.1. Algemeen

De “Limburgse vlaai” is een goedgevulde, goudbruin gebakken ronde zoete taart met een rijke variatie aan vullingen en afwerkingen die steeds meegebakken worden.

De “Limburgse vlaai” heeft 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. Na het bakken heeft de bodem een dikte van max. 1 cm. Het deeg bevat geen toegevoegde kunstmatige smaakstoffen.

De vulling kan bestaan uit fruit, rijstpap, crème, griesmeelpap, verse kaas, suiker/ei vulling of een combinatie hiervan.

De “Limburgse vlaai” kan een open vlaai zijn of kan voor het bakken afgewerkt worden met een deksel (dekselvlaai) latjes (reepvlaai), of kruimels (kruimelvlaai). De deksel- en reepvlaai kan bestrooid worden met suiker voor of tijdens het bakken.

De “Limburgse vlaai” wordt steeds gebakken met vulling en eventueel een toplaag.

“Limburgse vlaai” kent geen nabewerking of extra versiering na het bakken.

Types van “Limburgse vlaai” (bijlage 1) :

- Open vlaai;
- Kruimelvlaai;
- Reep- of dekselvlaai.

De “Limburgse vlaai” is een goed gevulde taart en dit vertaalt zich in het gewicht. Afhankelijk van de diameter en het type, heeft de gebakken “Limburgse vlaai” een minimum gewicht van 130 gram tot 1400 gram ongeacht de vulling.

Gedetailleerd overzicht van de minimale gewichten van de “Limburgse vlaai” afhankelijk van de type en diameter :

<i>Diameter (cm).</i>	<i>Gewicht (g). reep/deksel</i>	<i>Gewicht (g). kruimel/rijst</i>	<i>Gewicht (g). open</i>
30	1 400	1 300	1 200
29	1 300	1 200	1 100
28	1 200	1 100	1 000
27	1 100	1 000	900
26	1 050	950	850
25	950	900	800
24	850	800	750
23	800	750	700
22	750	700	650
21	650	600	550
20	600	550	500
19	550	500	450
18	500	450	400
17	450	400	350
16	400	350	300
15	350	300	250
14	300	250	225
13	250	225	200
12	225	200	175
11	175	160	150
10	150	140	130

2.2. Grondstoffen

De “Limburgse vlaai” bestaat steeds uit een bodem en een vulling, sommige vlaaien krijgen bovendien een toplaag. Al deze lagen worden samen gebakken.

2.2.1. Ingrediënten voor de bodem:

Het deeg is een zoete gistdeeg met als ingrediënten: bloem, vloeistof (water en/of melk en/of ei), gist (of het equivalent aan vloeibare of gedroogde gist), suiker, zout en eventueel een bereidingsmiddel voor zachte luxe-degen.

Het deeg moet minimaal 300 gram vetstof (margarine en/of boter) per één kilogram bloem bevatten. Indien er gebruik gemaakt wordt van een bereidingsmiddel voor zachte luxe-degen, telt enkel het gedeelte vetstof in het bereidingsmiddel mee voor de berekening van de minimale 300 gram. vetstof per kilogram. bloem. Indien dit onvoldoende blijkt te zijn, moet de bakker extra vetstof toevoegen.

Er wordt een maximum van 20 gram zout per één kilogram bloem gebruikt.

Er worden geen extra kunstmatige smaak en/of kleurstoffen toegevoegd (er wordt geen rekening gehouden met eventuele aanwezige smaak -of kleurstoffen in de grondstoffen zelf).

Bij controle toont de bakker aan de hand van zijn receptuur en – indien gebruik van een bereidingsmiddel – de technische fiche de conformiteit van zijn deeg aan.

2.2.2. Ingrediënten van de vulling van een “open vlaai”:

- a) Fruitvulling:
 - verse fruitvulling: alle vers fruit komt in aanmerking, meest voorkomend zijn: pruimen, kersen, appels, peren, abrikozen, kruisbessen, bosvruchten, blauwe bessen, rabarber;
 - verse appel in combinatie met crème, zie c)
 - het fruit kan in verschillende vormen gebruikt worden: vers, diepgevroren, uit blik, gedroogd of compote;
 - blikfruit wordt niet aangelengd met water;
 - gedroogd fruitvulling: moes van geweekte gedroogde peren of gedroogde pruimen, gezoet en eventueel gekruid met kaneel;
 - het fruit kan op smaak gebracht worden met smaakstoffen zoals kaneel, citroenrasp er worden geen kunstmatige fruitsmaken en/of andere aroma's toegevoegd;
 - toevoegen van bindmiddel (bijvoorbeeld aardappelzetmeel of maïszetmeel) en suiker zijn toegestaan;
- b) Rijst- of griesmeel vulling: rijst- of griesmeelpap al dan niet verrijkt met eidooiers, banketbakkersroom,... of luchtig gemaakt met opgeklopt eiwit. De pap kan op smaak gebracht worden met smaakstoffen zoals kaneel, vanille/vanilline;
- c) Crème of puddingvulling: crème op basis van ofwel puddingpoeder, melk en/of water, eventueel verrijkt met eidooiers, boter, room ofwel pudding op basis van melk, eidooiers, suiker en maïszetmeel. De crème kan op smaak gebracht worden met smaakstoffen zoals kaneel, vanille/vanilline,
- d) Kaasvlaai: halfvette of magere plattekaas/kwark, al dan niet verrijkt met eidooiers, banketbakkersroom of luchtig gemaakt met opgeklopt eiwit. De kaasvulling kan op smaak gebracht worden met smaakstoffen zoals kaneel, vanille/vanilline;
- e) Suikervlaai: vulling met eieren, (bloem)suiker, melk, boter, kaneel.

2.2.3. Ingrediënten van de vulling van de “Kruimels-, strooisel vlaai” en de “Reep-, raster- of deksel vlaai”

- a) Fruitvulling:
 - alle vers fruit komt in aanmerking, meest voorkomend zijn: pruimen, kersen, appels, peren, abrikozen, kruisbessen, bosvruchten, blauwe bessen, rabarber, rozijnen;
 - het fruit kan in verschillende vormen gebruikt worden: vers, diepgevroren, uit blik, gedroogd of compote;
 - blikfruit wordt niet aangelengd met water;
 - het fruit kan op smaak gebracht worden met smaakstoffen zoals kaneel, citroenrasp; er worden geen kunstmatige fruitsmaken en/of andere aroma's toegevoegd;

- toevoegen van bindmiddel (bijvoorbeeld aardappelzetmeel of maïszetmeel) en suiker zijn toegestaan;
- b) Rijst- of griesmeel vulling: rijst- of griesmeelpap al dan niet verrijkt met eidooiers, banketbakkersroom,.... of luchtig gemaakt met opgeklopt eiwit. De pap kan op smaak gebracht worden met smaakstoffen zoals kaneel, vanille/vanilline;
- c) Crème of puddingvulling: crème op basis van ofwel puddingpoeder, melk en/of water, eventueel verrijkt met eidooiers, boter, room ofwel pudding op basis van melk, eidooiers, suiker en maïszetmeel. De crème kan op smaak gebracht worden met smaakstoffen zoals kaneel, vanille/vanilline;
- d) Kaasvlaai: halfvette of magere plattekaas/kwark, al dan niet verrijkt met eidooiers, banketbakkersroom of luchtig gemaakt met opgeklopt eiwit. De kaasvulling kan op smaak gebracht worden met smaakstoffen zoals kaneel, vanille/vanilline;
- e) Suikervlaai: vulling met eieren, (bloem)suiker, melk, boter, kaneel.

2.2.4. Ingrediënten van de toplaag

Heel wat Limburgse vlaaien worden afgewerkt met een toplaag, er bestaat een grote variatie.

- a) Reepjes of deksel: gemaakt van de gistdeeg zoals hierboven vermeld. De vlaai kan geheel of gedeeltelijk bedekt worden. De reepjes of het taartdeksels worden “gedoreerd”, d.i. het deeg bestrijken met ei of plantaardige vervanger, melk, water een om een goudgele kleur te bekomen na het bakken. Repen en deksels worden steeds met poedersuiker, kristalsuiker of parelsuiker bestrooid. Een gelei over de reepjes of het deksel voor of na het bakken is niet toegestaan.
 - i. Kruimels, “knibbelkens”, strooisel, “koekskes”: Het betreft een bereiding bestaande uit bloem, vetstof (boter en/of margarine), suiker, eventueel bakpoeder (zoals natriumbicarbonaat E450 of ammoniumzuurbicarbonaat E500) en eventueel een snuifje zout (basisreceptuur). Een eigen variant van deze bereiding, eventueel met een samengesteld product (mix) als grondstof, is mogelijk.

Smaakmakers zoals vanille/vanilline, citroenrasp, (speculaas)kruiden, ... kunnen toegevoegd worden.

- b) Andere mogelijke toplagen: eiwitschuim, makarons, kokos of amandel met suiker en eiwit.

De vullingen en toplagen worden steeds meegebakken met de taart. “Limburgse vlaai” kent geen nabewerking met bijvoorbeeld gelei of extra versiering met bijvoorbeeld slagroom.

De “Limburgse vlaai” is een dagvers (de verkoopdatum is uiterlijk 1 dag na de productie) product. Ze kan verpakt worden voor de onmiddellijke verkoop. De “Limburgse vlaai” mag niet diepgevroren worden na het bakken.

2.2.5. Organoleptische beschrijving

De “Limburgse vlaai” is een rijk gevulde taart, de volksmond spreekt over “dun van leer, dik van smeer”. Het deeg is goudkleurig, smaakvol en kort van beet. De “Limburgse vlaai” wordt

gekenmerkt door een enorme variatie aan vullingen. Deze vullingen zijn eenvoudig en worden slechts op smaak gebracht met kaneel, vanille/vanilline of citroenrasp.

De “Limburgse vlaai” smaakt “puur”, men proeft het verse verrijkte gistdeeg met een smaakvolle vulling en meegebakken toplaag. Extra versiering na het bakken is niet toegestaan, dit om de basis ingrediënten volop tot hun recht te laten komen.

Hoewel de “Limburgse vlaai” rijk gevuld is, is de bodem stevig genoeg om de taartpunt uit de hand te eten.

3. Geografisch gebied

De “Limburgse vlaai” wordt bereid en gebakken in de aan elkaar grenzende Belgische provincie Limburg en de Nederlandse provincie Limburg (bijlage 2).

4. Bewijs van oorsprong

In België kunnen via het bij wet vastgelegde autocontrolesysteem en de aankoopfacturen de controleorganen de ingrediënten en de productiewijze controleren. In Nederland gebeurt de controle op de ingrediënten en de productiewijze aan de hand van de inkoopfacturen en de receptuurcontrole. In beide landen wordt rekening gehouden met de etiketteringswetgeving, bijlage 3 bevat een overzicht van de etiketteringswetgeving en de controlepunten in Nederland en België.

Iedere bakker moet in staat zijn om de “dagversheid” (de verkoopdatum is uiterlijk 1 dag na de productie) van zijn “Limburgse vlaai” aan te tonen. Aan de hand van zijn eigen documenten (vb.: productie/deeglijst, baklijst, verzendnota, verkoopregistratie, etc.) moet er bij controle een verband tussen de geproduceerde vlaaien en de te koop gestelde/verkochte vlaaien gelegd kunnen worden. Een voorbeeld van een productielijst/baklijst (bijlage 4).

Het deeg kan voor het bakken ingevroren worden met vermelding van de productiedatum.

De Belgische en de Nederlandse bakkers van de “Limburgse vlaai” dienen zich jaarlijks aan te melden bij de producentengroepering ‘Limburgse Vlaaibakkers v.z.w’. Deze vereniging beheert het gemeenschappelijke label “Limburgse vlaai BGA” (zoals afgebeeld in punt 8) en de bijhorende labeladministratie. De lijst met producenten en de labeladministratie staan steeds ter beschikking van de controle organen.

De bevoegde controle organen, controleren of de geregistreerde Limburgse bakkers zich houden aan het productdossier.

De eindverkoper zal via aan- of inkoopfacturen steeds kunnen bewijzen dat elk “Limburgse vlaai” gebakken werd in het geografisch gebied door een geregistreerde bakker.

5. Beschrijving van de werkwijze

De volgende processtappen vormen de bereiding van de “Limburgse vlaai”:

- a) Afwegen van de ingrediënten;
- b) Mengen ingrediënten;
- c) Kneden tot een soepel deeg. Het deeg is soepel als het tot een dun vlies getrokken kan worden;
- d) Rizen van het deeg gedurende 20 tot 30 minuten. Dit is afhankelijk van de hoeveelheid deeg;

- e) Verdelen van het deeg op gewicht afhankelijk van het type vlaai;
- f) Rijzen van de deegstukken gedurende 15 tot 20 minuten;
- g) Eenmalig uitrollen van de deegstukken, uitrollen tot een ronde vorm;
- h) Optioneel rusten van het deeg;
- i) Vullen van de ingevette vlaaipan met deeg. Het deeg fonceren, aanduwen;
- j) Vullen van de deegbodem met de vulling. Optioneel aanbrengen van een toplaag zoals beschreven in punt 2.2.4.;
- k) Narijzen van de vlaai gedurende 15 tot 20 minuten;
- l) Doreren en/of bevochtigen van de rasters en de deksels en bestrooien met suiker;
- m) Bakken van de vlaai gedurende 20 tot 25 minuten op 230 °C;
- n) Ontvormen van de vlaaien direct na het bakken en afkoelen op roosters.

De “Limburgse vlaai” is een dagvers product (de verkoopdatum is uiterlijk 1 dag na de productie).

De “Limburgse vlaai” mag niet diepgevroren worden na het bakken.

Ze kan verpakt worden voor de onmiddellijke verkoop conform de Belgische of Nederlandse wetgeving. De “Limburgse vlaai” die verpakt wordt dient vergezeld met het labelsticker ‘Limburgse vlaai BGA’, te kleven op de verpakking (zoals verbeeld in punt 8).

6. Het verband met het geografisch gebied

De “Limburgse vlaai” heeft zowel in Nederland als in België faam als een kwaliteitsvolle, dagverse (de verkoopdatum is uiterlijk 1 dag na de productie) en rijkgevulde vlaai. Er is een geografische band met de streek door het recept dat zijn oorsprong vindt in de lokale tradities. De faam van de naam groeide in de laatste twee eeuwen.

6.1 De lokale traditie

6.1.1 Ontstaan op de hoeves

In 1878 beschreef Jacobus Craandijk in zijn “Wandelingen door Nederland met pen en potlood. Deel 3.” (Kruseman & Tjeenk Willink, Haarlem) de feesten op de Limburgse hoeves als volgt:

“Het eigenlijk oogstfeest heeft iets later plaats, op een' der volgende Zondagen. Dan is het gezin van de hoeve met de arbeiders en daglooners om den wèl voorzienen disch vereenigd; dan zijn ook de vrienden en bureu genood. Dan is op de groote tafel het nieuwe wittebrood aangerigt en de koek van tarwemeel met vruchtenmoes, die een Limburgsche eigenaardigheid is en ‘v l a a i’ wordt genoemd.”

Deze korte vermelding bevat heel wat informatie. Ze verwijst naar het oerrecept van de “Limburgse vlaai”: een gebak met als basis een tarwedee (koek) belegd met vruchten(moes). Er wordt de link gelegd naar feesten op de Limburgse hoeves met als ultiem feestgebak een typisch gebak “vlaai” genoemd.

De “Limburgse vlaai” werd op de hoeve gebakken door de huisvrouw met fruit uit de eigen boomgaard. Van oudsher zijn zowel Belgisch als Nederlands Limburg fruitstreken. Zowel de soorten fruit als de variëteiten zorgden voor een heel lang fruitseizoen en heel wat variatie in de “Limburgse vlaai” vulling. Daarnaast was er de lokale knowhow om fruit te bewaren. De oudste bewaartechniek, het drogen van fruit, ligt bijvoorbeeld aan de basis van de “bakkemoezenvlaai”, een vlaai gevulde met gedroogde peren. Later specialiseerden huisvrouwen zich in het conserveren van fruit in glazen bokaalen. Het conserveren vond vanaf

het einde van 19^{de} eeuw zijn weg naar een lokale conservenindustrie. En kon bijvoorbeeld de kersenvlaai, dankzij opgelegde kersen, ook buiten het kersenseizoen gebakken worden.

De fruitvlaaien werden bovendien afgewisseld met zuivelvlaaien, zo kon men een jaarrond Limburgse vlaaien bakken. Dit was ook nodig want van elk feest, processie en kermis was vlaai met koffie een vast onderdeel.

6.1.2 “Limburgse vlaai” een traditie bij de bakkers

Ontstaan in de huiselijke sfeer vindt de Limburgse vlaai in de loop van de 20^{ste} eeuw haar weg naar de lokale bakkers. Hierdoor wordt de “Limburgse vlaai” niet enkel meer met de kermissen gegeten maar wordt het een gesmaakt zondagsgebak met een rijke keuze aan vullingen. Ondertussen is de “Limburgse vlaai” een vast onderdeel van de dagelijkse productie van een Limburgse warme bakker. Dagelijks bakt hij een achttal soorten vlaaien, in het weekend zijn het er ongeveer 14.

Door deze inburgering werd de “Limburgse vlaai” zowel in Nederland als in België opgenomen in het Europese inventaris van het gastronomisch patrimonium “Euro Terroirs”, een Frans initiatief gelanceerd in de jaren 1990. Deze inventaris werd in Nederland gepubliceerd in 1998 (bijlage 5).

6.2 De faam van de “Limburgse vlaai”

De “Limburgse vlaai” maakt niet alleen deel uit van het Limburgs gastronomisch erfgoed, haar faam rijkt ver over de Limburgse grenzen.

Zeer geliefd bij de lokale bevolking, groeit de naambekendheid samen met de groei van het toerisme in Limburg. Al vroeg wordt “Limburgse vlaai” gebruikt om bezoekers te verleiden. Pionier was Maria Hubertina Hendrix uit Weert, Nederlands Limburg. In 1911 nam zij de stationsrestaurant over en besloot om vlaaitjes te gaan verkopen aan de treinreizigers. Zij maakte de Limburgse vlaaien in die mate bekend dat haar overlijden in 1936 zelfs de krantenkolommen in Friesland haalde.

In 1947 wijdde Zeelandia, een belangrijke leverancier van bakkerijgrondstoffen, een volledig nummer van haar reeks “De bakkersboekjes van Zeelandia”, aan de “Limburgse vlaai” (bijlage 6). Dit boekje bevat geen recepten maar gaat uitgebreid in op de Limburgse “volksaart” en de vele gebruiken en tradities rond de “Limburgse vlaai”.

De Belgische auteurs J.Collen en J.Lambin beschrijven in “Oude gebruiken en gerechten uit Limburg” (1977) de Limburgse vlaai als volgt: *“Een vlaai is een typisch Limburgs baksel – aldus de Limburgers – meestal rond, bestaande uit gistdeeg en gevuld met vruchten, vruchtenmoes, rijstebrij, en zo meer.”* En ook nog: *“Een echte vlaai is “dun van leer en dik van smeer”.* Er volgt een opsomming van alle mogelijke varianten van soorten vlaai: “vlaaien gevuld met appelmoes, appelschijfjes, rabarbermoes, kruisbessen, bosbessen, pruimen, kersen, pap en rijstpap” (bijlage 7).

Samen met de opgang van toerisme in de jaren '60 van de vorige eeuw verschijnen de Limburgse vlaaien in de eerste toeristische literatuur in beide landen (bijlage 8). De auteurs van deze gidsen wijzen eveneens op de enorme variatie.

Vandaag de dag pakken beide provincies uit met de “Limburgse vlaai” als het meest typische streekproduct, zie bijvoorbeeld de websites van de provincie Limburg, toerisme Limburg en toerisme Holland – Limburg (bijlage 9). Of in lokale persartikels (bijlage 10).

Kortom, de “Limburgse vlaai” groeide uit tot een symbool van de Limburgse provincies in beide landen. Ze vond zelfs haar weg in Europese ondersteunde projecten. Zo ging men in 2003 op zoek naar de eetcultuur van Limburgse en Rijnlandse jongeren. Uit de enquête bleek dat “Limburgse vlaai” bij de Limburgse jeugd het bekendste gerecht is. In het plattelandsontwikkelingsprogramma Platteland Plus maakt de “Limburgse vlaai” zelfs deel uit van het logo (bijlage 11.1 en 11.2).

7. Etikettering en verpakking-

De etikettering van elke verpakte “Limburgse vlaai” moet het gemeenschappelijke label “Limburgse vlaai BGA” vermelden door het verplicht aanbrengen van de label-sticker ‘Limburgse vlaai BGA’.

Bij niet verpakte vlaaien moet het gemeenschappelijk label ‘Limburgse vlaai BGA’ zichtbaar zijn in de directe verkoopomgeving.



Het gemeenschappelijke label ‘Limburgse Vlaai BGA’ wordt ter beschikking gesteld door de producentengroepering Limburgse Vlaaibakkers vzw.

9. Lijst van de bijlagen

Bijlage 1	Afbeeldingen met de verschillende types Limburgse vlaai
Bijlage 2	Kaart geografisch gebied Limburgse vlaai
Bijlage 3	Overzicht verkoopkanalen – etikettering en controlepunten
Bijlage 4	Dagelijkse baklijst Limburgse vlaai
Bijlage 5	Limburgse vlaai in “Traditionele Streekproducten Gastronomisch Erfgoed van Nederland” van Hielke van der Meulen, Elsevier Bedrijfsinformatie, Doetinchem, 1998, p.62-63
Bijlage 6	D.J. Van Der Ven, “Bak meer Limburgse vla” in “De bakkersboekjes van Zeelandia, Tweede serie, Nr. 9, Zeelandia, Zierikzee, 1951.
Bijlage 7	J.Collen/J.Lambin, Oude gebruiken en gerechten uit Limburg, 1977, p. 127-135
Bijlage 8	Lijst met toeristische gidsen
Bijlage 9	Limburgse vlaai op officiële en andere websites
Bijlage 10	Persartikels Limburgse vlaai
Bijlage 11.1	Kijken in de keuken van de buur, 2003
Bijlage 11.2	Platteland Plus
Bijlage 12	Statuten van Nederlandse Brood- en Banketbakkers 22/03/2012
Bijlage 13	Statuten van “Koninklijk Provinciaal Verbond der Brood-, Banket- en Suikerbakkers en Ijsbereiders van Limburg” uit het Belgisch Staatsblad 05/01/2006