ENIG DOCUMENT

"Limburgse vlaai"

BOB ( ) **BGA (X)**

1. NAAM/NAMEN [VAN DE BOB OF DE BGA]

"Limburgse vlaai"

2. LIDSTAAT OF DERDE LAND

België en Nederland

3. BESCHRIJVING VAN HET LANDBOUWPRODUCT OF LEVENSMIDDEL

3.1. Productcategorie

Categorie 2.3 Brood, gebak, biscuits en andere bakkerswaren

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

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 zoet gistdeeg, waarvan de textuur vergelijkbaar is met brooddeeg. 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.

De “Limburgse vlaai” is een goed gevulde taart en dit vertaalt zich in het gewicht. Afhankelijk van de diameter en type, heeft de gebakken “Limburgse vlaai” een minimum gewicht van 130 gram tot 1400 gram ongeacht de vulling. Een meer gedetailleerde overzicht is terug te vinden in de volgende tabel:

Diameter	*Gewicht (g).*	*Gewicht (g).*	*Gewicht (g).*
(cm).	*reep/deksel*	*kruimel/rijst*	*open*

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*

*rijstvlaai is een open vlaai, het gewicht is echter te vergelijken met een kruimelvlaai.

**reepvlaai staat voor “reep- of dekselvlaai”.

De “Limburgse vlaai” is een “dagvers product” (maximaal productie dag + één dag) en kan verpakt worden voor de onmiddellijke verkoop. De “Limburgse vlaai” mag niet diepgevroren worden na het bakken.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

…

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

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

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

…

3.6 Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst.

Het etiket vermeldt de geregistreerde naam "Limburgse vlaai" met in de onmiddellijke nabijheid het EU-logo Beschermde Geografische Aanduiding (BGA).

De etikettering van elke verpakte "Limburgse vlaai" moet het gemeenschappelijke label vermelden door het verplicht aanbrengen van de label-sticker.

Het gemeenschappelijke label wordt ter beschikking gesteld door ~~Bakkers-Vlaanderen Limburg~~ de producentengroepering Limburgse Vlaaibakkers vzw. Het is afgebeeld als volgt:



Bij onverpakte vlaaien staat het EU logo en het gemeenschappelijk label in de directe omgeving van het product.

4. BEKNOPTE BESCHRIJVING VAN HET AFGEBAKENDE GEOGRAFISCHE GEBIED

Het geografisch gebied omvat de Belgische provincie Limburg en de Nederlandse provincie Limburg.

5. VERBAND MET HET GEOGRAFISCHE GEBIED

De "Limburgse vlaai" heeft zowel in Nederland als in België faam als een kwaliteitsvolle, dagverse 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.

5.1 De lokale traditie

5.1.1 Ontstaan op de hoeves

In 1878 beschreef Jacobus Craandijk in zijn "Wandelingen door Nederland met pen en potlood. Deel 3" 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 buren 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.*" (Craandijk J., 1878, *Wandelingen*

door Nederland met pen en potlood. Deel 3, geraadpleegd via DBNL (KB, nationale bibliotheek) op 1 oktober 2022).

Deze korte vermelding bevat heel wat informatie. Ze verwijst naar het oerrecept van de "Limburgse vlaai": een gebak met als basis een tarwedeeg (koek) belegd met vruchten(moes). Er wordt de link gelegd naar feesten op de Limburgse hoeves met als ultiem feestgebak een typische 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 conserven van fruit in glazen bokalen. Deze knowhow vond vanaf het einde van 19de eeuw zijn weg naar een lokale conservenindustrie. Zo kon bijvoorbeeld de kersenvlaai dankzij opgelegde kersen ook buiten het seizoen gebakken worden.

De fruitvlaaien werden afgewisseld met zuivelvlaaien, zo kon men een jaarrond "Limburgse vlaai" bakken. Dit was ook nodig want voor elk feest, processie en kermis kwam de vlaai op tafel.

5.1.2. "Limburgse vlaai", een traditie bij de bakkers

Ontstaan in de huiselijke sfeer vindt de "Limburgse vlaai" in de loop van de 20ste 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. Inmiddels is de "Limburgse vlaai" een vast onderdeel van de dagelijkse productie van een Limburgse warme bakkers. Dagelijks bakt hij een achttal soorten vlaaien, in het weekend zijn het er ongeveer veertien.

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 negentig van de vorige eeuw. Deze inventaris werd in Nederland gepubliceerd in 1998 (van der Meulen H.S., "*Traditionele Streekproducten Gastronomisch Erfgoed van Nederland*", 1998, Elsevier, blz.62-63).

5.2 <u>De faam van de "Limburgse vlaai"</u>

De "Limburgse vlaai" maakt niet alleen deel uit van het Limburgs gastronomisch erfgoed, haar faam reikt tot 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 stationsrestauratie over en besloot om vlaaitjes te gaan verkopen aan de treinreizigers. Zij maakte de "Limburgse vlaai" in die mate bekend dat haar overlijden in 1936 zelfs de krantenkolommen in Friesland haalde.

In 1947 wijdde een belangrijke leverancier van bakkerijgrondstoffen, een volledig nummer van zijn publicatie aan de "Limburgse vlaai". Dit boekje bevat geen recepten maar gaat uitgebreid in op de Limburgse "volksaart" en de vele gebruiken en tradities rond de "Limburgse vlaai" (Van Der Ven D.J., *Bak meer Limburgse vla* in *De bakkersboekjes van Zeelandia*, 1951, tweede serie, nr. 9, Zeelandia, Zierikzee).

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.” (Collen J. en Lambin J., *Oude gebruiken en gerechten uit Limburg*, 1977, Uitgeverij Pelckmans , blz. 127-135).

Samen met de opgang van toerisme in de jaren zestig van de vorige eeuw verschijnt de “Limburgse vlaai” in de eerste toeristische literatuur in beide landen, de auteurs van deze gidsen wijzen eveneens op de enorme variatie. Voorbeelden zijn: “Zwerven door Vlaanderen” (Jan Lambin, *Zwerven door Vlaanderen*, in *Vlaamse Pockets*, 1961, Uitgeverij Heideland, Hasselt, , blz.104), “Plaatselijke en gewestelijke specialiteiten uit Nederland” (van Oirschot A., *Plaatselijke en gewestelijke specialiteiten uit Nederland*, s.d., Uitgeverij Helmond, Helmond, blz.128), “Streekgerechten uit Nederland”(Anoniem, *Streekgerechten uit Nederland* in *Libelle*, 1983, Uitgeverij Het Spectrum, Utrecht/Antwerpen, blz.66-70), “Ippa’s Streekgerechten Gids” (Van Remoortele J., *Ippa’s Streekgerechten Gids,* 1995, Uitgeverij Lannoo, Tielt, blz.151), “Kleine Culinaire encyclopedie van Vlaanderen” (Declercq M., *Kleine Culinaire encyclopedie van Vlaanderen*, 2009, Standaard Uitgeverij, blz.191).

Vandaag de dag pakken beide provincies uit met de “Limburgse vlaai” als het meest typische streekproduct volgens de website van de provincie Limburg (*Limburg in 't kort*, provincie Limburg.be, geraadpleegd op 1 oktober 2022) of op we website van toerisme Limburg en toerisme Holland – Limburg (*Hier proef je de lekkerste vlaai van Zuid-Limburg!*, visitzuidlimburg.nl, geraadpleegd op 1 oktober 2022).

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 een ander EU-project maakte de “Limburgse vlaai” zelfs deel uit van het logo.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2023-07/Productdossier-BGA-Limburgse-vlaai.pdf, https://lv.vlaanderen.be/media/7848/download?attachment