



Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BGA Limburgse vlaai

Gelet op artikel 17 lid 2 van de Landbouwkwaliteitsregeling 2007 maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende nationale aanvraag tot registratie van een beschermde geografische aanduiding bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met de voorgenomen registratie van bijgaand productdossier, kan tot uiterlijk 7 maart 2022 bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring per e-mail aan: Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat Adviescommissie AGOS info.agos@rvo.nl.

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 2.4 Brood, gebak, biscuits en andere bakkerswaren

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

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 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 max. 1 cm. na het bakken. De Limburgse vlaai wordt steeds gebakken met vulling en toplaag.

3.2.1. Vorm en formaten

De Limburgse vlaai bestaat steeds uit een bodem en een vulling, sommige vlaaien krijgen bovendien een toplaag. Al deze lagen worden samen gebakken. Limburgse vlaai kent geen nabewerking of extra versiering.

Types van Limburgse vlaai:

- Open vlaai;
- Kruimels-, strooisel vlaai;
- Reep-, raster- of deksel vlaai.

De Limburgse vlaai is een goed gevulde taart en dit vertaalt zich in het gewicht. Afhankelijk van de diameter en type, hebben de gebakken Limburgse vlaaien een minimum gewicht van 140g tot 1400g ongeacht de vulling. Een meer gedetailleerde overzicht is terug te vinden in de tabel onderaan:



Diameter in cm	Type Limburgse vlaai	Minimaal gewicht
10	Open vlaai	140 g
10	Kruimels & rijst ¹ vlaai	170 g
10	Reep vlaai ²	170 g
22	Open vlaai	800 g
22	Kruimels & rijst ¹ vlaai	900 g
22	Reep vlaai ²	1125 g
24	Open vlaai	900 g
24	Kruimels & rijst ¹ vlaai	1050 g
24	Reep vlaai ²	1250 g
26	Open vlaai	1100 g
26	Kruimels & rijst ¹ vlaai	1175 g
26	Reep vlaai ²	1300 g
28/30	Open vlaai	1200 g
28/30	Kruimels & rijst ¹ vlaai	1300 g
28/30	Reep vlaai ²	1400 g

¹ Rijstvlaai is een open vlaai, het gewicht is echter te vergelijken met een kruimel- of strooisel vlaai.

² Reep vlaai staat voor "Reep-, raster- of dekselvlaai".

De Limburgse vlaai is een dagvers product. Ze kan verpakt worden voor de onmiddellijke verkoop. De Limburgse vlaai mag niet diepgevroren worden na het bakken.

3.2.2. Deeg

Het deeg bevat per 1 kg bloem minimaal:

- 300 g vetstof (boter en/of margarine)
- 350 g vloeistof (melk en/of water)
- 50 g suiker
- 30 g gist of het equivalent vloeibare/ droge gist
- maximum 20 g zout
- ei mag optioneel toegevoegd worden.

Er worden geen kunstmatige smaakstoffen toegevoegd.

3.2.3.1. Ingrediënten van de vulling van een "open vlaai":

- Fruitevulling:**
 - alle vers fruit komt in aanmerking, meest voorkomend zijn: pruimen, kersen, appels, peren, abrikozen, kruisbessen, bosvruchten, blauwe bessen, rabarber, rozijnen;
 - 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 kaneel en/of citroenrasp. Er worden geen fruitsmaken en/of andere aroma's toegevoegd;
 - toevoegen van bindmiddel (bijvoorbeeld aardappelzetmeel of maïszetmeel) en suiker zijn toegestaan;
- Rijst- of griesmeel vulling:** rijst- of griesmeelpap al dan niet verrijkt met eidooiers of luchtig gemaakt met opgeklopt eiwit. De pap kan op smaak gebracht worden met kaneel en of vanille/vanilline;
- Crème of puddingvulling:** crème op basis van ofwel puddingpoeder, melk en water, eventueel verrijkt met eidooiers; ofwel pudding op basis van melk, eidooiers, suiker en maïszetmeel. De crème kan op smaak gebracht worden met kaneel en of vanille/vanilline;
- Kaasvlaai:** halfvette of magere plattekaas/kwark, al dan niet verrijkt met eidooiers of luchtig gemaakt met opgeklopt eiwit. De kaasvulling kan op smaak gebracht worden met kaneel en of vanille/vanilline;
- Suikervlaai:** vulling met eieren, (bloem)suiker, melk, boter, kaneel.



3.2.3.2. 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 kaneel en/of citroenrasp. Er worden geen 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 of luchtig gemaakt met opgeklopt eiwit. De pap kan op smaak gebracht worden met kaneel en of vanille/vanilline;
- c) Crème of pudding vulling: crème op basis van ofwel puddingpoeder, melk en water, eventueel verrijkt met eidooiers; ofwel pudding op basis van melk, eidooiers, suiker en maïszetmeel. De crème kan op smaak gebracht worden met kaneel en of vanille/vanilline;
- d) Suikervlaai: vulling met eieren, (bloem)suiker, melk, boter, kaneel.

3.2.3.3. 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 een plantaardige vervanger, melk, water, om een goudgele kleur te bekomen na het bakken. Reepen 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.
- b) Kruimels, “knibbelkens”, strooisel, “koekskes”:
- 100 gram vetstof (boter/ margarine)
 - 100 gram suiker
 - 150 gram bloem
 - 2 gram bakpoeder (zoals natriumbicarbonaat – E450 of ammoniumzuurbicarbonaat-E500)
 - een snufje zout
- Als smaakmaker kan vanille/vanilline of citroenrasp toegevoegd worden.
- c) Andere mogelijke toplagen: eiwitschuim, makarons, geschaafde amandelen of kokos met suiker en eiwit.

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 geregistreeerde naam verwijst

De Limburgse vlaai is een dagvers product. Ze kan verpakt worden voor de onmiddellijke verkoop conform de Belgische of Nederlandse wetgeving. De Limburgse vlaai mag niet diepgevroren worden na het bakken.

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

Het etiket vermeldt de geregistreeerde naam “Limburgse vlaai” met in de onmiddellijke nabijheid het EU-logo Beschermd Geografische Aanduiding (BGA). Bij onverpakte vlaaien staat het EU logo in de directe omgeving.

Op de verpakking of in alle andere communicatie wordt het gemeenschappelijke label “Limburgse vlaai” afgebeeld:



Afbeelding van label

Alle producenten van Limburgse vlaaien die voldoen aan de eisen uit het “Limburgse vlaai” BGA productdossier gebruiken het gemeenschappelijke label dat ter beschikking gesteld wordt door Bakkers-Vlaanderen Limburg.

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” draagt de naam van haar streek van origine en faam. Er is een geografische band met de streek door het recept dat zijn oorsprong vindt in de lokale know-how. De faam van de naam groeide in de laatste twee eeuwen.

5.1 De lokale knowhow

5.1.1 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 burens 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 tarwedeege (koek) belegd met vruchten(moes). Er wordt de link gelegd naar feesten op de hoeves met als ultiem feestgebak een Limburgse eigenaardigheid “vlaai” genoemd.

De Limburgse vlaai werd op de hoeve gebakken door de huisvrouw met fruit uit de eigen boomgaard. Van oudsher zijn de beide Limburgen 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 know-how 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 bokalen. Deze know-how vond vanaf het einde van 19de eeuw zijn weg naar een lokale conserverenindustrie. 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 vlaaien bakken. Dit was ook nodig want voor elk feest, processie en kermis kwam de vlaai op tafel.

5.1.2. Limburgse vlaaien 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. Ondertussen zijn de Limburgse vlaaien 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.

5.2 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 stationsrestaurantie 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 vlaaien. 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.”

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 Nederlanden, 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.

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

Productdossier-BGA-Limburgse-vlaai.pdf (rvo.nl)