

Registratieaanvraag 'Limburgse vlaai' BGA

Aanvragende verenigingen:

-Aanvragende Vereniging Nederland: Nederlandse Brood- en banketbakkers Ondernemersvereniging (NBOV)

Contactgegevens:

Gerbrandyweg 8
Postbus 332
2800 AH Gouda
Tel.: +31 182 69 30 30
e-mail: info@nbov.nl

-Aanvragende Vereniging België: Koninklijk Provinciaal Verbond der Brood- en Banketbakkers, Suikerbakkers en Ijsbereiders van Limburg vzw (Hierna genoemd: Bakkers Vlaanderen – Limburg).

Contactgegevens:

Kuringersteenweg 161
3500 Hasselt
Tel.: +32 475 64 89 49
e-mail.: limburgsebakkers@skynet.be

Lidstaten: België en Nederland

Productcategorie

Categorie 2.4 Brood, gebak, biscuits en andere bakkerswaren

Productdossier

1. Naam: Limburgse vlaai
2. Beschrijving van het product
 - 2.1. Algemeen

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.

Types van Limburgse vlaai (zie bijlage 1 met afbeeldingen van verschillende types en vullingen):

- 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 het type, hebben de gebakken Limburgse vlaaien een minimum gewicht van 140 g tot 1400 g ongeacht de vulling.

Gedetailleerd overzicht van de minimale gewichten van de Limburgse vlaai:

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

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

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

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 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.

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

a) Fruitvulling:

- vers 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 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 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;

d) 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;

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 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.

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. 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”:
 - i. 100 g vetstof (boter / margarine)
 - ii. 100 g suiker 2 g bakpoeder (zoals natriumbicarbonaat – E450 of ammoniumzuurbicarbonaat-E500)
 - iii. een snufje zout

Als smaakmaker kan vanille/vanilline of citroenrasp toegevoegd worden.

- c) Andere mogelijke toplagen: eiwitschuim, makarons, kokos 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 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, zie 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.

De bakkers werken met een baklijst waarbij dagelijks genoteerd wordt hoeveel deeg er geproduceerd wordt en welke Limburgse vlaaien gebakken zijn, zie 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 te registreren bij de Belgische aanvragende vereniging Bakkers Vlaanderen - Limburg. Deze vereniging beheert het gemeenschappelijke label “Limburgse vlaai” (zoals afgebeeld in punt 8) en de bijhorende labeladministratie. De registratielijsten en labeladministratie staan steeds ter beschikking van de controle organen.

De bevoegde controle organen, zie punt 7., controleren of de geregistreerde Limburgse bakkers zich houden aan het productdossier.

De eindverkoper zal via aan- of inkoopfacturen steeds kunnen bewijzen dat de Limburgse vlaaien gebakken werden in het geografisch gebied door een geregistreerde bakker.

5. Beschrijving van de werkwijze

De volgende processtappen vormen de bereiding van de vlaai:

- a) Afwegen van de ingrediënten;
- b) Menging ingrediënten;
- c) Kneden tot een soepel deeg. Het deeg is soepel als het tot een dun vlies getrokken kan worden;
- d) Rijzen 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. Ze kan verpakt worden voor de onmiddellijke verkoop conform de Belgische of Nederlandse wetgeving. De Limburgse vlaai mag niet diepgevroren worden na het bakken.

6. Het verband met het geografisch 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.

6.1 De lokale know-how

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 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 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 vlaaien 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 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, zie 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 vlaaien, zie 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”, zie 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 Nederlanden, zie lijst in 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, zie bijlage 9. Of in lokale persartikels, zie 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. Zie bijlage 11.1 & 11.2

7. Bevoegd controleorgaan

België

Vlaamse overheid
DEPARTEMENT LANDBOUW EN VISSERIJ
Koning Albert II-laan 35 bus 40
BE-1030 Brussel
e-mail: Kwaliteitssystemen@lv.vlaanderen.be
www.vlaanderen.be/landbouw

FOD Economie, KMO, Middenstand en Energie
Algemene Directie Economische Inspectie
North Gate
Koning Albert II-laan 16
1000 Brussel
e-mail: eco.inspec.cdc@economie.fgov.be
<http://economie.fgov.be>

Nederland

Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit
Directie Handhaven
Catharijnesingel 59 | 3511 GG | Utrecht
Postbus 43006 | 3540 AA | Utrecht
e-mail: eus@nvwa.nl
<https://www.nvwa.nl>

8. Etikettering en verpakking

Het etiket vermeldt de geregistreerde 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 ook 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, zie punt 4 Bewijs van oorsprong.

9. Lijst van de bijlagen; deze bijlagen kunnen worden opgevraagd: info.agos@rvo.nl

- 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 vlaai” 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