



Dagvers blijft écht dagvers: Limburgse vlaai beschermt traditie én consument

Gouda, 7 augustus 2025 – Den Haag, 6 augustus 2025 – De bescherming van de Limburgse vlaai als een dagvers kwaliteitsproduct is vandaag officieel bevestigd. Het ministerie van Landbouw, Visserij, Voedselzekerheid en Natuur heeft alle bezwaren van een industriële bakkerij tegen de dagversnorm ongegrond verklaard. Dit betekent dat de Limburgse vlaai alleen onder die naam verkocht mag worden als deze uiterlijk één dag na productie in de winkel ligt. Deze uitspraak is een belangrijke overwinning voor ambachtelijke bakkers in Nederland en Vlaanderen, en garandeert consumenten de versheid en kwaliteit die ze van dit streekproduct mogen verwachten.

Een heldere norm: eerlijke concurrentie en transparantie

Het besluit maakt duidelijk dat de term dagvers geen loze marketingclaim is, maar een echte kwaliteitsgarantie. Een Limburgse vlaai mag dus alleen onder deze naam worden verkocht als deze binnen 24 uur na productie in de winkel ligt. Deze heldere definitie voorkomt dat industriële bakkerijen onder het mom van dagvers producten met een langere houdbaarheid in de schappen leggen. Zij stelde voor de term dagvers op te rekken naar maar liefst 6 dagen.

“Dagvers betekent wat het zegt: vers van de dag. Niet van gisteren, niet van vorige week. Dat is precies wat we met deze verduidelijking willen beschermen,” aldus de NBOV en het Koninklijk Provinciaal Verbond der Brood- en banketbakkers, Suikerbakkers en Ijsbereiders van Limburg v.z.w., de initiatiefnemers van het wijzigingsverzoek.

Kwaliteit boven kwantiteit

De uitspraak is een duidelijke streep door de rekening van de grote industriële bakkerij, die bezwaar maakte tegen deze formulering. Zij stelden dat het vereiste niet uitvoerbaar is binnen hun distributieketens. De bezwaren zijn echter door de overheid ongegrond verklaard, juist omdat het oorspronkelijke dossier dagversheid al als kernwaarde benoemde.

Door de herbevestiging van het dagverse karakter wordt gewaarborgd dat de Limburgse vlaai haar reputatie als traditioneel kwaliteitsproduct behoudt. Consumenten weten nu precies wat ze mogen verwachten: een ambachtelijk bereide vlaai, zonder diepvries, zonder kunstgrepen, vers uit de oven.

Traditie in ere hersteld




In de afgelopen jaren is er flink wat inspanning geleverd om de Limburgse vlaai als beschermde geografische aanduiding (BGA) te vestigen in zowel Nederland als Vlaanderen. Deze uitspraak benadrukt nogmaals dat het bij een BGA niet gaat om massaproductie, maar om authentieke bereiding, herkenbare herkomst en respect voor traditie. Kortom ambacht zoals ambacht bedoeld is.

Contact voor persvragen:

NBOV – Nederlandse Brood- en banketbakkers Ondernemersvereniging


Arlette van der Vliet

 +31(0)6 51 59 61 65

 communicatie@nbov.nl

Het Koninklijk Provinciaal Verbond der Brood- en banketbakkers, Suikerbakkers en Ijsbereiders van Limburg v.z.w. (Limburgse Bakkers v.z.w.)

Peter Nulens

 +32 475 95 22 61

 info@limburgse-vlaai.eu

Over het Koninklijk Provinciaal Verbond der Brood- en banketbakkers, Suikerbakkers en Ijsbereiders van Limburg v.z.w.

Het Koninklijk Provinciaal Verbond der Brood- en banketbakkers, Suikerbakkers en Ijsbereiders van Limburg v.z.w. is een beroepsvereniging die zich inzet voor de erkenning en bescherming van de Limburgse vlaai als streekproduct. De Limburgse vlaai is afkomstig uit zowel Belgisch als Nederlands Limburg,

Over de NBOV

De NBOV is dé ondernemersorganisatie voor de ambachtelijke bakkerijsector. Een vereniging van ambachtelijke brood- en banketbakkers en chocolatiers die samen dé ambachtelijke bakkerijsector vertegenwoordigen. De NBOV zet zich in op alle onderwerpen die van belang zijn voor de leden in de ambachtelijke bakkerij. Zowel op het gebied van ondernemerschap, werkgeverschap als vakmanschap. De NBOV doet dit door voor de



ondernemers op te komen in Den Haag en Brussel, in de regio, binnen de branche en aan de cao-tafel.