C/2026/1256

27.2.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/1256)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Limburgse vlaai»

Numéro de référence UE: PGI-NL+BE-02877-AM01 — 7.1.2026

1. **Dénomination du produit**

«Limburgse vlaai»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IP

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays auquel appartient la zone géographique**

Pays-Bas

Belgium

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Rijksdienst voor Ondernemend Nederland (Office national pour les entreprises néerlandaises)

Nom

Vlaamse Overheid (Gouvernement de Flandre)

6. **Qualification en tant que modification standard**

L'État membre des Pays-Bas déclare, également au nom de l'État membre de la Belgique, que la demande d'approbation de la modification standard du cahier des charges de la dénomination enregistrée «Limburgse vlaai» (IGP) peut être considérée comme une modification standard au sens de l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143. En effet, les Pays-Bas ont constaté (1) qu'elle n'inclut aucun changement dans la dénomination ou dans l'utilisation de la dénomination, (2) que le lien avec l'aire géographique visée dans le document unique n'est pas rompu et (3) qu'il n'y a pas d'autres restrictions à la commercialisation du produit.

Les Pays-Bas ont établi, conjointement avec la Belgique, que cette modification standard remplissait les conditions énoncées à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 et approuvent donc la modification standard.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

Modification de l'article 1

Description

Première modification:

La modification concerne l'article 1 du cahier des charges et le point 4.1 du document unique.

Description de la modification: Le nom et les coordonnées des demandeurs ont été supprimés et transférés dans les «documents d'accompagnement»; le terme «catégorie» a été remplacé par les termes «Code de la nomenclature combinée».

Motif de la modification: Modification visant à satisfaire aux exigences de l'article 12, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Modification de l'article 2

Description

Deuxième modification

La modification concerne l'article 2.1 du cahier des charges et le point 4.2 du document unique.

Description de la modification: Les termes suivants ont été ajoutés:

— «ajouté» après «arôme artificiel».

— «ou pendant» avant «la cuisson».

— «éventuellement une» avant «couche supérieure».

Le poids minimal a été modifié et passe de 140 g à 130 g.

Le tableau présentant une vue d'ensemble des sortes et diamètres de vlaai est remplacé par un tableau plus détaillé donnant une vue d'ensemble continue des poids à partir d'un diamètre de 10 cm jusqu'à un diamètre de 30 cm.

Motif de la modification: Le boulanger ne peut pas ajouter d'arômes artificiels, c'est uniquement autorisé s'ils sont déjà présents dans les matières premières. Aucune étape de finition n'est autorisée après la cuisson. Les poids ont été corrigés et le tableau a été étendu.

Les mots «éventuellement une» ont été ajoutés à côté d'une couche supérieure pour décrire l'absence de couche supérieure dans une vlaai ouverte. Le poids minimal a été ajusté à 130 grammes en raison d'une erreur de calcul commise par les producteurs. Cet ajustement relève de la définition d'une modification standard car il n'augmente pas la zone de commercialisation ni l'éventail des producteurs.

Le tableau a été modifié en raison d'erreurs accidentelles et d'erreurs de calcul:

— L'utilisation de moules de 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 23, 25, 26, 27, 28, 29 et 30 centimètres de diamètre n'avait par erreur pas encore été explicitement incluse.

— Les poids minimaux de la «Limburgse vlaai» (IGP), fabriquée dans des moules de 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 23, 25, 26, 27, 28, 29 et 30 centimètres de diamètre n'avaient par erreur pas encore été inclus.

— Les poids minimaux de la «Limburgse vlaai» (IGP), fabriquée dans des moules de 10, 22, 24, 28 et 30 centimètres de diamètre ont été inclus par erreur en raison d'erreurs de calcul.

Malgré l'ajout des diamètres et des poids minimaux de la «Limburgse vlaai» (IGP), fabriquée dans des moules de 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 23, 25, 26, 27, 28, 29 et 30 centimètres de diamètre, ainsi que des poids minimaux modifiés de la «Limburgse vlaai» (IGP), fabriquée dans des moules de 10, 22, 24, 28 et 30 centimètres de diamètre, il s'agit d'une modification standard. Les diamètres et les poids minimaux étaient déjà utilisés (malgré les erreurs accidentelles et les erreurs de calcul) pour fabriquer les trois types de «Limburgse vlaai» (IGP), ce qui n'augmente pas la zone de commercialisation ni le nombre de producteurs de «Limburgse vlaai» (IGP).

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Modification de l'article 2

Description

Troisième modification

La modification concerne l'article 2.2.1 du cahier des charges et n'entraîne aucune modification du document unique.

Description de la modification: La liste est remplacée par une description qui inclut l'utilisation éventuelle d'un produit de préparation pour des pâtes de luxe souples.

Motif de la modification: Le boulanger doit disposer d'une flexibilité suffisante pour adapter la quantité d'ingrédients, en fonction des besoins.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Modification de l'article 2

Description

Quatrième modification

La modification concerne l'article 2.2.2 du cahier des charges et n'entraîne aucune modification du document unique.

Description de la modification: Les termes «arômes tels que» sont ajoutés à côté de «cannelle». Le mot «artificiels» est ajouté à côté des «arômes de fruits». La crème pâtissière, le beurre et la crème sont ajoutés en tant qu'ingrédients.

Motif de la modification: Ajout de précisions: le boulanger n'est pas autorisé à ajouter lui-même des arômes artificiels. L'arôme peut déjà être présent dans les matières premières.

Élargissement des possibilités pour le boulanger en fonction de la garantie du maintien de son individualité.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Modification de l'article 2

Description

Cinquième modification

La modification concerne l'article 2.2.3 du cahier des charges et n'entraîne aucune modification du document unique.

Description de la modification: Les termes «arômes tels que» sont ajoutés à côté de «cannelle». Le mot «artificiels» est ajouté à côté des «arômes de fruits». La crème pâtissière, le beurre et la crème sont ajoutés en tant qu'ingrédients.

Motif de la modification: Précisions: le boulanger n'est pas autorisé à ajouter lui-même des arômes artificiels. L'arôme peut déjà être présent dans les matières premières.

Élargissement des possibilités pour le boulanger en fonction de la garantie du maintien de son individualité.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Modification de l'article 2

Description

Sixième modification

La modification concerne l'article 2.2.4 du cahier des charges et n'entraîne aucune modification du document unique.

Description de la modification: La liste est remplacée par une description dans laquelle la possibilité d'utiliser un «produit composé (mélange)» comme matière première est ajoutée. les «épices (pour spéculoos)» sont ajoutées en tant qu'aromatisants possibles pour les garnitures de type crumble, «knibbelkens», «strooisel» et «koekskes». Les «amandes» sont ajoutées parmi les «autres garnitures possibles».

Une précision a été ajoutée en ce qui concerne la notion de «frais du jour» (la date de vente n'est pas postérieure au lendemain de la production).

Motif de la modification: Élargissement des possibilités pour le boulanger en fonction de la garantie du maintien de son individualité et précisions supplémentaires.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Modification de l'article 4

Description

Septième modification

La modification concerne l'article 4 du cahier des charges et le point 5 du document unique.

Description de la modification: Une précision a été ajoutée en ce qui concerne la notion de «frais du jour» (la date de vente n'est pas postérieure au lendemain de la production) et les documents nécessaires au boulanger pour les contrôles sont énumérés.

L'information selon laquelle la pâte peut être congelée avant la cuisson avec indication de la date de production est ajoutée.

Le nom du groupement de producteurs gérant le logo commun a été modifié, passant de l'association belge demanderesse Bakkers Vlaanderen – Limburg à «Limburgse Vlaaibakkers v.z.w.». D'autres modifications grammaticales ont été apportées au texte.

Motif de la modification: Apporter davantage de précisions.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Modification de l'article 5

Description

Huitième modification

La modification concerne l'article 5 du cahier des charges et n'entraîne aucune modification du document unique.

Description de la modification: L'indication que la «Limburgse vlaai» ne peut pas être surgelée après la cuisson a été ajoutée.

Des informations sur l'étiquette autocollante du label portant le logo commun ont été ajoutées.

Une précision a été ajoutée en ce qui concerne la notion de «frais du jour» (la date de vente n'est pas postérieure au lendemain de la production).

Motif de la modification: Précisions supplémentaires concernant l'utilisation de l'étiquette autocollante du label.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Modification de l'article 6

Description

Neuvième modification

La modification concerne l'article 6 du cahier des charges et le point 5 du document unique.

Description de la modification: Une précision a été ajoutée en ce qui concerne la notion de «frais du jour» (la date de vente n'est pas postérieure au lendemain de la production).

Motif de la modification: Apporter davantage de précisions.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Modification de l'article 6

Description

Dixième modification

La modification concerne l'article 6.2 du cahier des charges et le point 5 du document unique.

Description de la modification: Le mot «Pays-Bas» à côté de «les deux» a été remplacé par «pays».

Motif de la modification: Il y avait une erreur de logique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Modification de l'article 6

Description

Onzième modification

La modification concerne l'article 6.2 du cahier des charges et n'entraîne aucune modification du document unique.

Description de la modification: Le nom et les coordonnées des autorités compétentes en Belgique et aux Pays-Bas ont été mis à jour et déplacés dans les «documents d'accompagnement».

Motif de la modification: Adaptation aux exigences du règlement (UE) 2024/1143.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Modification de l'article 7

Description

Douzième modification

La modification concerne l'article 7 du cahier des charges et le point 4.6 du document unique.

Description de la modification: La numérotation est modifiée, passant de 8 à 7.

Le texte a été reformulé et il est clairement indiqué que le label commun est mis à disposition par le groupement de producteurs Limburgse Vlaaibakkers v.z.w.

Motif de la modification: Précision supplémentaire.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Limburgse vlaai»

Numéro de référence UE: PGI-NL+BE-02877-AM01 — 7.1.2026

1. **Dénomination(s)**

«Limburgse vlaai»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Pays-Bas

Belgium

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

1905 - Produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie, même additionnés de cacao; hosties, cachets vides des types utilisés pour médicaments, pains à cacheter, pâtes séchées de farine, d'amidon ou de fécule en feuilles et produits similaires

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

La «Limburgse vlaai» est une tarte sucrée généreusement garnie, cuite au four, de forme ronde et de couleur mordorée, dont les garnitures et les finitions, également cuites, peuvent être très variées.

La «Limburgse vlaai» a un diamètre de 10 cm au minimum et de 30 cm au maximum.

La «Limburgse vlaai» est constituée d'un fond de tarte, d'une garniture et éventuellement d'une couche supérieure.

Le fond de la «Limburgse vlaai» est une pâte levée sucrée, dont la texture est similaire à celle de la pâte à pain. La pâte atteint une épaisseur maximale de 1 cm après la cuisson. La pâte ne contient aucun arôme artificiel ajouté.

La garniture peut être constituée de fruits, de riz au lait, de crème, de pudding de semoule, de fromage frais, d'un mélange de sucre et d'œuf ou d'une combinaison de ces ingrédients.

La «Limburgse vlaai» peut rester ouverte («open vlaai») ou être couverte avant la cuisson d'une couche supérieure («dekselvlaai»), de bandelettes de pâte («reepvlaai») ou de pâte émiettée/crumble («kruimelvlaai»). La «Limburgse vlaai» qui présente une couche supérieure ou des bandelettes de pâtes peut être saupoudrée de sucre avant ou pendant la cuisson.

La «Limburgse vlaai» est toujours cuite avec la garniture et éventuellement une couche supérieure. Il n'y a pas d'étapes de finition ou de décoration supplémentaire après la cuisson.

La «Limburgse vlaai» est une tarte généreusement garnie, comme en témoigne son poids. En fonction du diamètre et de la sorte, la «Limburgse vlaai» cuite pèse de 130 grammes au minimum à 1 400 grammes, voire plus, quelle que soit la garniture. Un aperçu détaillé figure dans le tableau ci-dessous:

Diamètre (cm)	Poids (g) Bandelettes/couche supérieure	Poids (g) crumble/riz	Poids (g) ouverte
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

* La «Limburgse vlaai» au riz au lait est une tarte ouverte dont le poids est toutefois comparable à celui d'une tarte couverte de crumble.

** Ce type de «Limburgse vlaai» comprend les tartes couvertes de bandelettes ou entièrement recouvertes de pâte.

La «Limburgse vlaai» est un «produit frais du jour» (la date de vente n'est pas postérieure au lendemain de la production) et peut être conditionné pour une vente immédiate. Elle ne peut pas être surgelée après la cuisson.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

—

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La «Limburgse vlaai» est préparée et cuite dans les provinces limitrophes du Limbourg belge et du Limbourg néerlandais.

4.5. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

—

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

L'étiquette porte la dénomination enregistrée «Limburgse vlaai» et, à proximité immédiate, le logo «Indication géographique protégée (IGP)» de l'Union européenne.

L'étiquetage de chaque «Limburgse vlaai» conditionnée doit mentionner le label commun par l'apposition obligatoire de l'autocollant du label.

Le label commun est mis à disposition par le groupement de producteurs Limburgse Vlaaibakkers v.z.w. Il se présente comme suit:



Lorsque les tartes ne sont pas emballées, le logo de l'UE et le label commun se trouvent à proximité immédiate du produit.

4.7. *Description succincte de la délimitation de l'aire géographique*

L'aire géographique englobe la province du Limbourg belge et la province du Limbourg néerlandais.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur le ou les éléments suivants:

☑ Réputation

☐ Qualité donnée

☐ Autres caractéristiques du produit

Résumé du lien

Tant aux Pays-Bas qu'en Belgique, la «Limburgse vlaai» a la réputation d'être une tarte de qualité, fraîche du jour (la date de vente n'est pas postérieure au lendemain de la production) et généreusement garnie. Il existe un lien géographique avec la province, car la recette trouve son origine dans les traditions locales. La réputation de la dénomination s'est taillée au cours de ces deux derniers siècles.

Tradition locale

Naissance dans les fermes

Dans son œuvre de 1878 intitulée «Wandelingen door Nederland met pen en potlood. Deel 3» [«Promenades dans les Pays-Bas avec une plume et un crayon. Troisième partie.»], Jacobus Craandijk décrit les fêtes agricoles limbourgeoises comme suit: «*La véritable fête de la moisson a lieu un peu plus tard, l'un des dimanches suivants. La famille qui occupe la ferme ainsi que les ouvriers et les journaliers se réunissent alors autour d'une table généreusement garnie; les amis et les voisins sont également invités. Puis, sur la grande table, on sert le nouveau pain blanc et la tarte à base de farine de blé et de compote de fruits, une spécialité limbourgeoise appelée "vlaai"*.» [Craandijk J., 1878, Wandelingen door Nederland met pen en potlood. Deel 3, ouvrage consulté sur le site de la DBNL (bibliothèque numérique de littérature néerlandaise) (KB, bibliothèque nationale néerlandaise) le 1er octobre 2022].

Ce bref passage contient de nombreuses informations. Il renvoie à la recette traditionnelle de la «Limburgse vlaai»: une pâtisserie formée d'une pâte à base de farine de blé (fond de tarte) garnie de (compote de) fruits. Le lien est établi avec les fêtes agricoles limbourgeoises, le gâteau de fête par excellence étant une pâtisserie typique appelée «vlaai».

La ménagère préparait la «Limburgse vlaai» à la ferme avec les fruits de son propre verger. Depuis des temps immémoriaux, le Limbourg belge et le Limbourg néerlandais sont des provinces fruitières. Les espèces et les variétés de fruits permettaient une très longue saison fruitière et offraient un large éventail de garnitures pour la «Limburgse vlaai». Il convient également de mentionner le savoir-faire local relatif à la conservation des fruits. La technique de conservation la plus ancienne, le séchage des fruits, est notamment à l'origine de la «bakkemoezenvlaai», une tarte garnie de poires séchées. Par la suite, les ménagères se sont spécialisées dans la conservation des fruits en bocaux en verre. À la fin du 19e siècle, une conserverie est née de ce savoir-faire local. De cette manière, la «Limburgse vlaai» aux cerises pouvait par exemple également être préparée hors saison au moyen de cerises en conserve.

La «Limburgse vlaai» aux fruits était préparée en alternance avec celle aux produits laitiers, de sorte à pouvoir proposer cette spécialité toute l'année. Une telle démarche était nécessaire, car la tarte était servie à l'occasion de chaque fête, procession et foire.

«Limburgse vlaai» et tradition boulangère

Née dans la sphère domestique, la «Limburgse vlaai» a trouvé son chemin vers les boulangers locaux au cours du 20e siècle. La «Limburgse vlaai» n'est donc plus uniquement dégustée à l'occasion de fêtes foraines, mais est devenue une pâtisserie du dimanche appréciée, présentant un large choix de garnitures. Dans les faits, la «Limburgse vlaai» fait partie intégrante de la production quotidienne d'un petit boulanger limbourgeois. Il en prépare quotidiennement plus ou moins huit sortes et peut en faire jusqu'à environ quatorze sortes le week-end.

Devenue courante dans les boulangeries de la région, la «Limburgse vlaai» a donc été inscrite, tant aux Pays-Bas qu'en Belgique, dans l'inventaire européen du patrimoine gastronomique «Euro Terroirs», une initiative française lancée dans les années 1990. Cet inventaire a été publié aux Pays-Bas en 1998 [van der Meulen H.S., «Traditionele Streekproducten Gastronomisch Erfgoed van Nederland» («Produits régionaux traditionnels du patrimoine gastronomique des Pays-Bas»), 1998, Elsevier, p. 62-63].

La réputation de la «Limburgse vlaai»

La «Limburgse vlaai» fait non seulement partie du patrimoine gastronomique du Limbourg, mais sa réputation s'étend bien au-delà des frontières limbourgeoises.

Elle est très appréciée par la population locale et sa réputation s'accroît parallèlement à la croissance du tourisme dans le Limbourg. Elle a rapidement été utilisée pour séduire les visiteurs. Originaire de Weert dans le Limbourg néerlandais, Maria Hubertina Hendrix a été une pionnière. En 1911, elle a repris le buffet de la gare et a décidé de vendre de petites tartes aux voyageurs. Elle a forgé la réputation de la «Limburgse vlaai», à telle enseigne que son décès en 1936 a même fait les colonnes des journaux en Frise.

En 1947, un important fournisseur de matières premières pour la boulangerie a consacré un numéro complet de sa publication à la «Limburgse vlaai». Ce livret ne contient pas de recettes, mais présente en détail la «tarte populaire» du Limbourg ainsi que les nombreuses coutumes et traditions entourant la «Limburgse vlaai» [Van Der Ven D.J., «Bak meer Limburgse vla» («Préparez plus de Limburgse vlaai») dans «De bakkersboekjes van Zeelandia», 1951, deuxième série, no 9, Zeelandia, Zierikzee].

Dans «Oude gebruiken en gerechten uit Limburg» («Usages et plats anciens du Limbourg») (1977), les auteurs belges J. Collen et J. Lambin décrivent la «Limburgse vlaai» comme suit: «Une "Limburgse vlaai" est une pâtisserie limbourgeoise typique, selon les Limbourgeois, généralement ronde, constituée d'une pâte levée et garnie de fruits, compote de fruits, riz au lait, etc.» Ils ajoutent qu' «une véritable "Limburgse vlaai" est constituée "d'une fine pâte et d'une garniture généreuse"». S'ensuit une liste de toutes les variantes possibles des sortes de «Limburgse vlaai»: «garnies de compote de pommes, de fines tranches de pommes, de compote de rhubarbe, de groseilles à maquereau, de fruits des bois, de prunes, de cerises, de mélanges et de riz au lait.» (Collen J. en Lambin J., «Oude gebruiken en gerechten uit Limburg», 1977, Uitgeverij Pelckmans, p. 127-135).

Avec l'essor du tourisme dans les années 1960, la «Limburgse vlaai» est apparue dans la première littérature touristique des deux pays, les auteurs des guides touristiques soulignant aussi la très grande variété de ces tartes. On peut notamment citer les exemples suivants: «Zwerven door Vlaanderen» («Vagabondages à travers les Flandres») (Jan Lambin, Zwerven door Vlaanderen, dans Vlaamse Pockets, 1961, Uitgeverij Heideland, Hasselt,, p. 104), «Plaatselijke en gewestelijke specialiteiten uit Nederland» («Spécialités locales et régionales des Pays-Bas») (van Oirschot A., Plaatselijke en gewestelijke specialiteiten uit Nederland, s.d., Uitgeverij Helmond, Helmond, p. 128), «Streekgerechten uit Nederland» («Plats régionaux néerlandais») (Anonyme, Streekgerechten uit Nederland, Libelle, 1983, Uitgeverij Het Spectrum, Utrecht/Antwerpen, p. 66-70), «Ippa's Streekgerechten Gids voor België» («Le guide Ippa de la cuisine régionale en Belgique») (Van Remoortere J., Ippa's Streekgerechten Gids voor België, 1995, Uitgeverij Lannoo, Tielt, p. 151), «Kleine Culinaire encyclopedie van Vlaanderen» («Petite encyclopédie culinaire des Flandres») (Declercq M., Kleine Culinaire encyclopedie van Vlaanderen, 2009, Standaard Uitgeverij, p. 191).

Aujourd'hui, les deux provinces font étalage de la «Limburgse vlaai», leur produit régional le plus typique selon le site web de la province du Limbourg [«Limburg in 't kort» («Le Limbourg en bref»), limburg.be, consulté le 1er octobre 2022] et le site web consacré au tourisme dans le Limbourg méridional [«Hier proef je de lekkerste vlaai van Zuid-Limburg» («Goûtez ici la vlaai la plus délicieuse du Sud-Limbourg»), www.visitzuidlimburg.nl, consulté le 1er octobre 2022].

En résumé, la «Limburgse vlaai» est devenue un symbole des provinces limbourgeoises dans les deux pays. Elle a même été intégrée dans des projets soutenus par l'Union européenne. En 2003, une enquête sur la culture alimentaire des jeunes du Limbourg et de Rhénanie a révélé que la «Limburgse vlaai» était le mets le plus connu des jeunes du Limbourg. Dans le cadre d'un autre projet de l'Union européenne, la «Limburgse vlaai» faisait même partie du logo.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2023-07/Productdossier-BGA-Limburgse-vlaai.pdf

https://lv.vlaanderen.be/media/7848/download?attachment