



juni 2002/2009

## Wat zijn streekproducten?

Jacques Collen<sup>1</sup>  
(© ASG)

### Echte streekproducten (h)erkennen.

Waarom koopt u liever droge worstjes bij die ene slager? Hoe komt het dat een Oost-Vlaming onder “*vlaaien*” iets anders verstaat dan een Limburger? Waarom willen toeristen zo graag onze pralines en bier meenemen als souvenir? Er schijnt niet zo meteen één antwoord te bestaan op deze vragen, tenzij deze gemeenschappelijke noemer: al deze producten zijn streekspecialiteiten en worden zo door de bewoners en door mensen van andere streken of landen erkend en geprezen.

U hebt beslist al meer dan één streekproduct geproefd. Vlaanderen heeft zelfs nood aan structuur en coördinatie van zijn streekproducten en –specialiteiten.<sup>2</sup>

Het ontbreekt ons dikwijls aan *gestructureerd chauvinisme* om eigen specialiteiten van gebak en koekjes, bier en kaas, vleeswaren en worsten, fruitsap, mosterd, honing en vele andere specialiteiten in de kijker te zetten.

Ongetwijfeld proeft u ook regelmatig een streekproduct zonder het als dusdanig te herkennen.

### Een nauwkeurige bepaling is nodig

De definitie van “*streekproduct*” (of het product dat als dusdanig bestempeld wordt) zoals ze op dit ogenblik gehanteerd wordt is het resultaat van een lang groeiproces steunt op de Europese benadering en meer bepaald op de definitie zoals ze in 1993 werd opgesteld voor het project *Euroterroirs* door de toenmalige CNAC (Conseil National des Arts Culinaires) uit Frankrijk in samenwerking met tal van nationale studieorganisaties uit de verschillende Europese lidstaten, zoals voor België (in opdracht van de toenmalige Nationale Dienst voor Afzet van Landbouw- en Tuinbouwproducten-NDALTP) het Benelux-studiegenootschap “v.z.w. Academie voor de Streekgebonden Gastronomie<sup>3</sup>” Het is immers de bedoeling dat de consument tenminste in heel Europa een streekproduct als streekproduct herkent en dat alle Europese lidstaten eenzelfde basisbenadering hanteren, een stelling dat eveneens gedragen wordt door de later opgerichte “v.z.w. Vlaamse Streekproducten”..

Op initiatief van de toenmalige dir. gen. ir. A. Van der Voorde van de VLAM (Vlaams Promotiecentrum voor Agro- en Visserijmarketing), die de noodzaak inzag van een overkoepeling van de diverse initiatieven terzake en met steun van de VLAM-Voorzitter Prof.

---

<sup>1</sup> Deze tekst werd geschreven door Jacques Collen als:

- voorzitter v.z.w. Academie voor de Streekgebonden Gastronomie
- voorzitter v.z.w. Vlaamse Streekproducten
- voorzitter VLAM – sub-sectorgroep Streekproducten

<sup>2</sup> Collen Jacques: “Wat is streekgastronomie? Wat is Gastronomie met Streekproducten”, in het A.S.G.-Mededelingsblad en Verzamelde Opstellen”, jg. 1, nr. 1, 1982, p. 4-7.

<sup>3</sup> Collen Jacques: “Euroterroirs en de A.S.G.”, in het A.S.G. Mededelingsblad en Verzamelde Opstellen”, jg. 13, nr. 1, 1995, p. 9-27



W. Vandepitte, werd op 1 juli 1998 overgegaan tot de oprichting van de “v.z.w. *Vlaamse Streekproducten*”. De stichtende verenigingen waren: de v.z.w. *Academie voor Streekgebonden Gastronomie*, die zich voornamelijk wijdt aan de studie van streekproducten, de v.z.w. *Vlaams Broederschap voor Keukenmeesters*, die streekgerechten praktisch toepast in de restaurants van de leden en de v.z.w. *Vlaamse Confrérie van de Gastronomie*, die met gepaste luister promotie voert voor Vlaamse streekproducten.

Deze vereniging stelt zichzelf tot doel de streekproducten en –specialiteiten zowel van telers en kwekers als van producenten in kaart te brengen, ondernemers te adviseren en het brede publiek erover te informeren. De v.z.w. *Vlaamse Streekproducten* wil promotie voeren voor de Vlaamse streekproducten in binnen- en buitenland. De vereniging wil tevens een central aanknooppunt vormen voor activiteiten rond streekproducten en –specialiteiten, maar zal zich steeds aanvullend opstellen ten opzichte van regionale initiatieven. Tevens beoogt de v.z.w. ten volle een rol te spelen in de diverse erkenningprocedures van de Vlaamse streekproducten en dat op verschillende niveaus. De eerste taak van de v.z.w. was het verder structureren en uitschrijven van de door de A.S.G. opgestelde bepalingen om te komen tot een door eenieder onderschreven definitie van “streekproduct”. Bijsturing kwam er eveneens onder invloed van het werk die de Groep Ideologie van de Objectieve Bierproevers verrichtte, evenals door de adviezen die dr. Marc Jacobs als directeur-coördinator van het Vlaams Centrum voor Volkscultuur formuleerde.

De definitie werd eveneens onderschreven door de in 1999 opgerichte sub-sectorgroep *Streekproducten van de VLAM*, evenals in 2001 door de *Inventarisbegeleidingscommissie Streekproducten van de ALT (Administratie van Land- en Tuinbouw)*.

### **De omschrijving van “streek”**

De term “*Streekproduct*” geeft duidelijk aan dat het hier gaat om een product dat met de streek verbonden is; net zoals “streekgerecht” of “streekbereiding” dat een in ’n bepaalde streek veel bereid gerecht is.

Hierbij kan men stellen dat de term “streekproduct” aanzien wordt als het equivalent voor het Franse “*produit de terroir*”; zo ook “streekschotel” voor “*plat de terroir*” en “streekrestaurant” voor “*maison de terroir*”.

Maar een “streek” als omschrijving heeft niet altijd dezelfde grenzen. Al naar gelang de benadering kan de omschrijving van de (land-) streek nogal eens verschillen vanuit de invalshoek waarmee men de streek bekijkt: de geografie, de bodemkunde, de geologie, de regionale economie, de sociologie, de volkscultuur, het toerisme, de politiek-geografische entiteit, het verspreidingsgebied van planten en dieren, ... Vandaar dan ook dat “Van Daele” zegt dat een streek een gebied is tussen veelal vage grenzen en dat de streekaanduiding steeds duidelijk dient omschreven te worden. Wij vertrekken vanuit het standpunt dat bij “Brepols” werd geformuleerd voor een streek: een geografisch begrensde eenheid die een zekere homogeniteit in cultuur, geschiedenis, bevolking, enz.... vertoont.

In verband met de nadere omschrijving van het areaal waarin een (traditioneel) streekproduct voorkomt, hoort men naast “streek” ook aanduidingen als, regionaal, plaatselijk, e.a.

Regio verwijst eerder naar een gebiedsindeling in eenheden die gekenmerkt worden door een bepaald karakter, alsook als deel van een hiërarchische indeling als district, invloedssfeer, e.a. Veelal is het een groot gebied, groter dan een streek; synoniem: gewestelijk.



Plaats is een deel van de ruimte met betrekking tot bewoning waar men vertoeft, b.v. stad, dorp, wijk, ...

## De bepaling

*In verband met de nadere bepaling van een “streekproduct” (evenzo voor de omschrijvingen als streekspecialiteit, streekbereiding, streekspecialiteit, e.a. – alsook voor de meer specifieke benamingen als streekbier, streekgebak, streekdrink, e.a.) evenals het recht om andere bijvoeglijke plaatsnaamwoorden op basis van plaatselijke, lokale, regionale, stads- of gemeentelijke entiteiten als dusdanig (cfr. plaatselijke specialiteit, regionale specialiteit, stadsbier, regiogebak, ...) of bij naam (cfr. Oostendse scheepsbescuit, Hasseltse jenever, Antwerpse handjes, ...) te vernoemen in verband met de verwijzing “eigen zijn aan ...” op het vlak van “eten en drinken”, dient men aan alle 4 volgende basisvoorwaarden te voldoen, met een 5<sup>de</sup> bijkomende eis voor een “traditioneel streekproduct”.*

1. Gemaakt met eigen grondstoffen en/of grondstoffen die als streekeigen worden beschouwd.
2. Algemeen aanvaard als een traditioneel streekeigen product.
3. Naar ambachtelijke wijze vervaardigd volgens de streektradities.
4. Streekproduct en bereidingsstreek moeten overeenkomen, zowel in de be- en verwerking van het eindproduct als in de omschrijving van de streek.
5. Langdurige of historische bekendheid als streekspecialiteit (voor “traditioneel streekproduct”).

Dat betekent:

1. Met streekeigen grondstoffen gemaakt en/of grondstoffen die als streekeigen worden beschouwd.

Over producten en bereidingen die traditioneel in de streek gewonnen of geproduceerd worden en vooral bestaan uit streekeigen grondstoffen, bestaat er geen twijfel, maar:

- Bepaalde grondstoffen zijn in de strikte zin van het woord niet streekeigen zoals amandelen, koffie, cacao, bepaalde kruiden en specerijen, diverse uitheemse groenten- en fruitsoorten zoals citrusvruchten, enz.... maar zijn om historische redenen onmiskenbaar bij welbepaalde traditionele bereidingen gaan horen. Denk maar aan rijstpap, amandelkoekjes, chocolade pralines. Dit kan ondermeer komen omdat in de loop der tijden bestanddelen en ingrediënten in traditionele bereidingen door andere vervangen werden. Voorbeelden: gagel werd vervangen door laurier, heidetakjes door tijm, gruit door hop, melisse door citroen, gierst door rijst (enkel in pappen, taarten of vlaaien), gebrande eikels door koffie, het oude smeltsnoepje door pralines, labbonen door aardappelen, enz.... Kortom, het basisproduct wordt op zich nog als uitheems bestempeld, maar is wel onder bepaalde voorwaarden of omstandigheden aanvaard. Amandelen in koekjes en speculaas is zo'n voorbeeld maar het zo maar strooien van bv. geroosterde amandelen over 'n jampuree bevordert dit dessert nog niet tot een streekproduct. Zo ook de sinaasappel die uitheems is en blijft maar bv. bij Sint-Niklaas een must is in het traditioneel denken en doen.



- Bepaalde uitheemse planten- en dierenvarianten werden na verloop van tijd bij ons geproduceerd en aanvaard als streekeigen. Denk maar aan de vleestomaat, de grotchampignon, bepaalde aardappelrassen, de gedomesticeerde kalkoen. Deze bepaling sluit aan bij de bepaling “algemeen aanvaard als een traditioneel streekeigen product”.
- Ook kan het gebeuren dat authentieke ingrediënten voor sommige streekgerechten en streekproducten tegenwoordig van elders moeten aangevoerd worden omdat ze nu niet meer of onvoldoende voorkomen in de eigen streek. De paling voor *paling in 't groen* of de zalm voor *zalm op Voerense wijze* wordt al lang niet meer in krekens en beken van de Lage Landen gevangen. Voorwaarde is wel dat de gebruikte basisgrondstoffen in dat geval identiek dienen te zijn (in smaak, samenstelling, grootte, e.a.) als de authentieke gebruikte zoals bij de rauwe melk, rivier zalm, vette paling, ....
- Vanzelfsprekend is het streefdoel dat alle ingrediënten streekeigen zijn, omwille van de authenticiteit, de economische betekenis, de kwaliteit en de meerwaarde van het product. Producten die aan die vereiste voldoen verdienen een extra vermelding: een Vlaamse wijn met druiven uit de regio en een streek(eigen) bier met hop en/of graan uit een Vlaamse regio, neerhofdieren die gevoederd worden met streekeigen voedingsproducten (in plaats van maïs) enz....

## 2. Algemeen aanvaard als een traditioneel streekeigen product

Een streekproduct of –bereiding is eigen aan de streek als het door de meerderheid van de bewoners wordt aanvaard als een traditioneel product. Het eigen zijn aan de streek slaat ook op de traditionele vormen, naamgeving, samenstelling en bereiding, (waarvan de algemene basisbereiding geen zgn. productie- of fabrieksgeheim mag zijn), gebruiken en gewoonten die er aan verbonden zijn, soort of ras, teelt- of kweekresultaat, versnijdingwijze (van vlees b.v.), presentatie, enz....

Voorbeelden: het Brabantse grondwitloof met z'n bodemgebonden typische smaakvarianties is alleen uiterlijk te vergelijken met het witloof dat gewonnen wordt met hydrocultuur; de Oost-Vlaamse vlaai wordt opgediend in de aarden ovenschaal waarin de bereiding gebakken werd, de Limburgse vlaai wordt als een taart gepresenteerd; terwijl het Lierse vlaaike zowat het midden houdt tussen beide voornoemde vlaaisoorten; de Vlaamse varkenshesp wordt op een typische wijze bereid en versneden, die verschillend is van de gedroogde ham in andere streken.

Hierbij moet men ook rekening houden met het feit dat eenzelfde benaming niet altijd eenzelfde lading dekt. Denk maar aan stoofkarbonaden als een typische Vlaamse bereiding en niet te verwarren is met de Nederlandse karbonaden, Vlaamse speculaas dat een ander koekje is dan het Nederlandse, de aanduiding “hamburger” in Belgisch Limburg voor een curryworst, e.a.

## 3. Naar ambachtelijke wijze vervaardigd volgens de streektraditie



In feite sluit men met deze bepaling aan met de school van de “conventie-economie”. Niet de productieschaal is doorslaggevend, maar wel het aspect “hetzelfde blijven van de bereidingswijze”. Het gaat in deze context immers om een manier om een bepaalde vorm van kwaliteit en continuïteit te construeren en te garanderen, om een blijvend vertrouwen te wekken, ... Hierbij primeert een theoretisch invalshoek die erop gericht is de coördinatie in (strategische) interacties (overtuigen van een consument bijvoorbeeld) te begrijpen en daarbij cognitieve aspecten in rekening te brengen. Verklaren we ons nader.

Zowel kleinschalig als op meer industriële basis kan men ambachtelijk bereiden naar de traditie van de regio of de streek (cfr. het verschil tussen “op” en “naar” ambachtelijke wijze). Voorbeelden genoeg: brood, koeken (boterlukken, oubliés o. a.), vleeswaren, pasteien of hammen, streekkazen, ... Mogelijk worden ze nu op een grotere schaal en met behulp van de techniek in plaats van handenarbeid vervaardigd, maar op zich is de bereidingswijze en het resultaat dezelfde gebleven. Moderne ondernemingen die traditionele producten voortbrengen volgen ook de vooruitgang in de techniek en dienen de altijd veranderende wetgeving na te leven. Maar toch is er een verschil tussen de ambachtelijke gebrande koffie op traditionele wijze of het koudgemalen graan van de molen. Soortgelijke producten kunnen door hun bereidingswijze, behandeling of additieven nooit als een streekproduct kunnen bestempeld worden. Hier sluit dan de “vervaardiging volgens de streektraditie” aan met de basisvoorwaarden “algemeen aanvaard als een traditioneel streekeigen product”.

#### 4. Streekproduct en bereidingsstreek moeten overeenkomen

Productnaam of de streek waarmee het streekproduct vereenzelvigd wordt (zie de gehanteerde omschrijving van de streek) moet conform zijn aan de streek (stad, plaats, regio, ...) waar het streekproduct zijn eigenheid (samenstelling, be- en verwerking van de grondstoffen, vorm, smaak, verpakking e.a.) verkrijgt. Een streekproduct dat als dusdanig verkocht wordt maar in een andere streek geproduceerd wordt, kan dus niet. Zo kan b.v. 'n Brugse kaas of 'n Bokrijks bier dat geen enkele productieaffiniteit heeft met deze plaatsen niet als 'n streekspecialiteit bestempeld worden, evenmin 'n Maredsous-kaas dat in Frankrijk vervaardigd wordt: het zijn etiketspecialiteiten.

Wordt een streekproduct of streekbereiding buiten het herkomstgebied vervaardigd dan mag men dus niet meer spreken van een streekproduct. Zo mag een in Gent gemaakte “Nolens” bestempeld worden als een “jenever op Hasseltse wijze” maar nooit als “Hasseltse jenever”. Deze laatste benaming is eigen aan het streekproduct.

Zo ook kan het etiketteren of stockeren (of zelfs het affineren van b.v. 'n kaas) van een eindproduct dat van buiten de regio afkomstig is niet aanzien worden als een streekproduct.

#### 5. Langdurige of historische bekendheid als streekspecialiteit (= voorwaarde voor aanduiding van “traditioneel streekproduct”)

Op Europees vlak liggen de meningen nogal uiteen over het aantal jaren dat een streekproduct of specialiteit moet bestaan. De meest aanvaarde bestaansperiode is minstens één generatie (ca. 30 jaar) onafgebroken verkrijgbaar geweest, ongeacht of deze periode in het heden of het verleden ligt en op dit ogenblik (weer) verkrijgbaar is. Voorbeelden van herinvoering zijn de diverse heidebitters, bepaalde elixirs, de Tiense kaas, bepaalde artisanale biersoorten, enz.



### Aan de definitie gekoppelde beschouwingen

- Producten of bereidingen, zelfs creaties op basis van streekproducten die niet vallen onder bovengenoemde bepalingen van streekproducten of –specialiteit zijn zeker (nog) geen streekspecialiteit of streekproduct! Zo worden er wel eens plaatselijk, plots of naar aanleiding van een viering, producten gelanceerd door ondernemers, restaurants, bakkers, slagers, toeristische bureaus, gemeenten, organisaties....

Deze producten kunnen dan met de maker, de initiatiefnemer, een (afgebeelde) (historische) figuur of een symbool via vorm- of naamgeving verbonden worden, maar niet met de streek (stad, gemeente, regio...) als identiteitsgegeven. Deze producten mogen wel *Zwanekoekjes*, *millenniumbier*, *schilder X-kaas*, *boerjan-koekjes*, *kardinaal y-worstje*,... uit ... genoemd worden. Bij voorbeeld: het Keizer Karelkoekje 1999 van de Gentse Brood- en banketbakkersgilde. Bestempel het zeker niet als het *Gentse Keizer Karelkoekje*<sup>4</sup>.

Alzo kan men dergelijke creaties als specialiteit van de maker of de promotor (eerder is het dan een huisspecialiteit of 'n promotiespecialiteit) op de markt brengen. Men kan ze zelf lanceren als een (streek)souvenir, herdenkingspecialiteit, feestspecialiteit, gelegenheidsspecialiteit, ... evenals de meer specifieke aanduidingen als herdenkingsbiertje, feestdrank, gelegenheidsgebak, huisbier, stadsbier, enz..... Maar direct als een streekproduct of een streekbereiding? Neen, dat (nog) niet! Een streekproduct of –specialiteit dient idd. o.a. duurzaamheid en streekintegratie in zich te dragen.

- Aansluitend met hoger dient men erop te wijzen dat een loutere aanpassing van b.v. een etikettering of verpakking geen aanleiding is tot de creatie van een nieuw streekproduct. Steunend op de omschrijvingen in verband met het fenomeen “etiketbier” kan men volgend veralgemenen voor de streekproducten omdat men soortgelijke toestanden ervaart in verband met b.v. jenevers, likeuren, koekjes, honingkoeken, frisdranken, e.a....
  - een etiketproduct is een product met dezelfde aanneembare eigenschappen (o.m. kleur, smaak, geur, samenstelling, vormgeving, ...) als een voorgaand (streek) product van dezelfde producent of verkoper dat dan als moederproduct wordt bestempeld.
  - wordt bij een speciale gelegenheid een streekproduct (moederproduct) op 'n aparte wijze naar voren gebracht door de producent of opdrachtgever (b.v. Hasseltse speculaas die bij gelegenheid van de herinrichting van de “kleine ring” te Hasselt door een service-club onder “boulevard-koekje” werd verkocht), dan spreekt men van een tweelingsproduct.
- Men dient ook een duidelijk onderscheid te maken tussen de streekgastronomische aanduiding als soortnaam (b.v. De West-Vlaamse beenhesp) enerzijds en een merkbenaming of label-aanduiding anderzijds.

<sup>4</sup> Collen Jacques: “Toerisme en Streekgebonden Gastronomie”, in het A.S.G. “Mededelingsblad en Verzamelde Opstellen”;

Deel 1 in jg. 3, nr. 1, 1984, p. 13-16

Deel 2 in jg. 3, nr. 2, 1985, p. 7-11

Deel 3 in jg. 4, nr. 1, 1985, p. 28-29.



- Nieuwe bereidingen met streekgrondstoffen gemaakt, naar de tradities van de streek, maar nog niet algemeen aanvaard, behoren tot de “gastronomie met streekproducten”. Ze worden aangegeven met hun (streekeigen) hoofdingrediënten zoals b.v. “*konijn geflambeerd met Balegemse Jenever*” en niet als *Balegems konijn*”, want dan zou het kunnen verward worden met een streekproduct. Streekproducten en streekgastronomie enerzijds en de gastronomie met streekproducten anderzijds vat men samen onder de term “*streekgebonden*”.
- Het grootste gevaar voor het behoud van de streekproducten en de streekkeuken komt zeker niet van de uitheemse producten en –keukens. De dreiging zit veelal in de regio zelf. Omwille van de concurrentie zoekt men steeds naar “nieuw” (producten, teelt-, kweek- en bereidingsmethoden, ...). Men creëert in feite “kitsch” zich schuilend achter jong, sportief, dynamisch, goedkoper, sneller gaar, enz.... Maar veelal missen dergelijke noviteiten een basis, een link met het traditionele en de eigen smaak- en voedingsgewoonten. Succesvol was b.v. Coca-Cola (algemeen verspreid maar niet aanvaard als streekproduct ondanks de regionale smaakverschillen), bij ons als plaatsvervanger van het donkere kalisse- of zoethout sap, dat eertijds eveneens als dorstlessend, fris, maagactiverend, e.a. ervaren werd of Solo-margarine voor boter. Desondanks worden deze producten niet ervaren als streekgebonden.
- Dikwijls is de grens tussen product en bereiding niet duidelijk te trekken. Veelal gebruikt men het feit of het als dusdanig in de handel verkrijgbaar is of niet. Zo is ’n gewone wafel een streekproduct, maar een warme wafel met slagroom hoort eerder bij de bereidingen ... Het gezond verstand trekt hier de scheiding.
- De gehanteerde definitie voor de bepaling van een streekproduct is alzo identiek voor de omschrijving van de streekbereidingen of streekgastronomie. Men kan ze zelfs gebruiken als basis voor de omschrijving van non-food producten of artisanale producten die ook als streekspecialiteit worden gepromoot.
- Streekproducten staan bedrijfsmatig niet altijd op zichzelf of bestrijken niet altijd het volledige productiegamma van een bedrijf of onderneming. Zo merken we bijvoorbeeld een sterke integratie van de streekproducten binnen de land- en tuinbouw met ondermeer hoeveproducten, natuurproducten, biologisch geteelde producten, en andere. Ook hier geldt de stelregel dat streekproducten wel binnen het gamma van de hoeveproducten thuishoren, maar dat niet alle hoeveproducten ook streekproducten zijn.

### **Naar de gebruiker**

Bovenstaande definitie werd vanuit een wetenschappelijke en maatschappelijke benadering samengesteld en werd niet gericht naar de commerciële of publicitaire wensen van een initiatiefnemend persoon, bedrijf, organisatie of groep. Kortom, men merkt dat men inderdaad voorzichtig moet omgaan met de suggestie of terminologie “*streekproduct*” of aanverwante aanduidingen omdat die aanduiding voor de consument dikwijls een associatie oproept van authenticiteits- en kwaliteitsgarantie (zoals versheid, natuurproduct,



hoevegebonden,...). Dit werd zeer duidelijk aangetoond in een A.S.G.-bijdrage<sup>5</sup>, vandaar dat voor een waar- of keurmerk” (traditioneel) streekproduct”, het aantonen van de hoger vermelde criteria, evenals het hanteren van een duurzame productiewijze met de aanvaarding van een onafhankelijke controle op het naleven van de gestelde eisen, een must is. Inzonder met die verwachte kwaliteitsnormen dient men rekening te houden als het streekproduct ook buiten z’n oorspronkelijk productiegebied te verkrijgen is. Vooral omdat de consument veelal voor een streekproduct bereid is een hoger bedrag te betalen dan voor een gewoon massaproduct.

---

<sup>5</sup> Collen Jacques: “Streekgebondenheid – een kwaliteitsgarantie?”, in het A.S.G.- “Mededelingsblad en Verzamelde Opstellen”, jg. 15, nr. , 1997, p. 29-49.