

Vlaams Streekproduct – Lastenboek

Document uitsluitend voor intern gebruik



Naam Streekproduct:

Producent (*firmanaam en adres*):
.....
.....
.....

Provincie:

Streek:

Lokale begeleider:

Ingediend op:

Streekdossiernummer:
.....
Gereserveerd voor Secretariaat

Begeleidende tekst Vlaams Streekproduct – Lastenboek

Inleiding

Bij het invullen van het lastenboek moet men bewijzen dat het product voldoet aan de 5 hierna vermelde criteria om het label STREEKPRODUCT.BE te mogen dragen. De Erkenningscommissie beoordeelt het ingediende lastenboek. Bij weigering ontvangt de producent een argumentatie. Mogelijk kan de commissie verduidelijkingen vragen en wordt de erkenning uitgesteld naar een volgende zitting. Bij goedkeuring ontvangt de producent een te ondertekenen licentieovereenkomst waarvan het goedgekeurde lastenboek en de TCP-fiche, door de erkenningscommissie opgesteld op basis van het lastenboek, integraal deel uitmaken.

De 5 criteria zijn gebaseerd op de definitie van Streekproduct :

1. Gemaakt met streekeigen grondstoffen en/of grondstoffen die als streekeigen worden beschouwd

- traditionele bereidingen met uitheemse ingrediënten (amandelen, cacao, specerijen, ...) komen ook in aanmerking
- streekeigen grondstoffen, wanneer niet meer voldoende voorradig, kunnen ook ingevoerd worden

2. Algemeen aanvaard als een traditioneel streekeigen product

- door de bevolking als traditioneel product of streekproduct aanvaard
- ingeburgerd door traditionele naamgeving, vorm, gebruiken, ...

3. Naar ambachtelijke wijze vervaardigd volgens de streektraditie

- niet de productieschaal is doorslaggevend
- productie methodes kunnen aangepast worden met respect voor de traditionele handelingen eigen aan de streek

4. Streekproduct en bereidingsstreek moeten overeenkomen

- een streekproduct dat als dusdanig verkocht wordt kan niet in een andere streek geproduceerd worden
- wordt het in een andere streek geproduceerd dan wordt de benaming bijvoorbeeld "jenever op Hasseltse wijze" i.p.v. "Hasseltse jenever"

5. Langdurige of historische bekendheid als streekspecialiteit

- producten die reeds minimaal 25 jaar bestaan
- producten of bereidingswijzen die vroeger bestonden en terug opgenomen worden (vb. oude bierrecepten, heiddebitters, ...)

Het Lastenboek

1. Naam, geschiedenis en verhaal

1.1 Naam & Andere benamingen:

Geef de meest gebruikte naam maar ook lokale varianten, evenals de dialect vormen.

1.2 Geschiedenis van het product:

Breng het verhaal van het product, bewijs dat het minstens 25 jaar bestaat.

Hoe en wanneer is het ontstaan, of bestaat het al zolang dat men dat niet meer weet. Wanneer werd het streekproduct dan voor het eerst vermeld? Ken je een oud recept?

Documenteer je verhaal met tekstmateriaal, oude foto's, reclame materiaal, verpakkingsmateriaal, enz.

1.3 Verband met de streek:

Zijn of waren de ingrediënten eigen aan de streek? Hebben of hadden de grondstoffen typische eigenschappen eigen aan de streek? Speelt de bodem of ligging van de streek of gemeente een rol?

Is het product verbonden met lokale feesten?

Werd het door de huismoeders bereid of was er reeds een lokale ambachtelijke productie?

Zijn er nog getuigen van deze verbondenheid, bijvoorbeeld bepaalde gebouwen?

Zonder natuurlijk tekstmateriaal, oude foto's, ... te vergeten.

2. Product beschrijving

2.1 Ingrediënten (enkel in te vullen bij bereidingen)

VROEGER: Geef de belangrijkste ingrediënten van vroeger, preciseer, indien dit nog niet in punt 1.3 gebeurd is, welke eigen waren aan de streek. Preciseer ook de soorten of variëteiten en vermeld de eigenschappen van de ingrediënten die belangrijk waren voor het eindproduct.

Geef de hoeveelheden of verhoudingen.

NU: Geef de ingrediënten die nu verwerkt worden. Vermeld ook de soorten, variëteiten, ... van de producten en geef aan in welke mate ze nog streekeigen zijn. Geef de hoeveelheden en verhoudingen.

2.2 Werkwijze of productiewijze

VROEGER: Beschrijf de vroegere productiewijze, preciseer wat typisch of eigen is aan de streek in de productiewijze, indien dit nog niet in punt 1.3 gebeurd is. Omschrijf duidelijk de belangrijkste handelingen, manueel of machinaal, in de verschillende fases van de productie. Indien geen productiewijze bekend, geef dan het oude recept.

NU: Beschrijf waar de huidige productie methode overeenkomt met de oude. Duid ook de belangrijkste verschillen aan. Indien geen oude productiewijze bekend, beschrijf hoe het oude recept nu in productie wordt gebracht. Leg de nadruk op de typische manuele of machinale handelingen die behouden werden.

2.3 Beschrijving eindproduct

Beschrijf hoe het product er uit ziet :

1. diameter, hoogte, lengte, ...
2. gewicht
3. kleur
4. andere

Dit is belangrijk om de traditionele streekproducten te herkennen en te onderscheiden van de niet traditionele bereidingen.

2.4 Verpakking (indien essentieel deel uitmaakt van het streekproduct)

Beschrijf de verpakking die eigen is aan of typisch voor het product, vb soorten flessen, potjes,
Duid aan wat er specifiek is aan de verpakking. Zijn bepaalde eigenschappen belangrijk voor een goede bewaring of bescherming van het product?
Zijn er bepaalde dingen die op het etiket moeten vermeld worden?

2.5 Varianten van hierboven beschreven product die mogelijk ook in aanmerking komen voor STREEKPRODUCT.BE

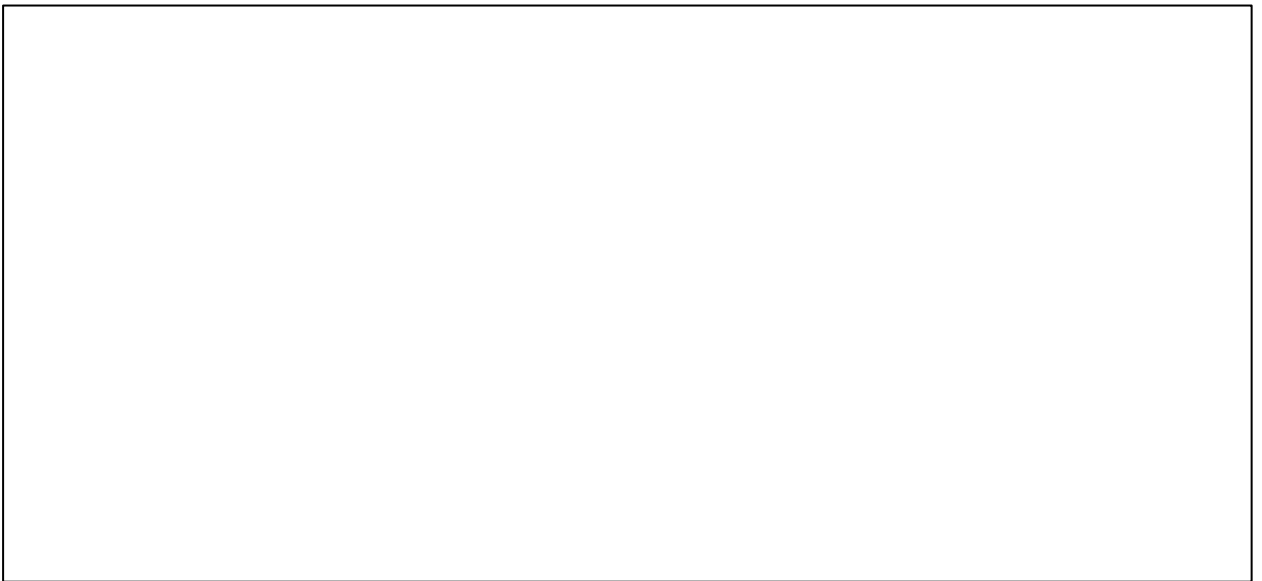
Geef de benaming van de varianten en beschrijf waarin de variant verschilt van het basisproduct: geef de extra of andere ingrediënten, duid op verschillen in productiewijze en beschrijf hoe het eindproduct verschilt.

1. Naam, geschiedenis en verbondenheid met streek

1.1 Naam:

Andere benamingen:

1.2 Geschiedenis van het product



1.3 Verband met de streek



2. Product beschrijving

2.1 Ingrediënten (enkel in te vullen bij bereidingen)

Vroeger	Nu

2.2 Werkwijze of productiewijze

Vroeger	Nu

2.3 Beschrijving eindproduct

<ol style="list-style-type: none">1. diameter, hoogte, ...2. gewicht3. kleur4. andere
--

2.4 Verpakking (indien essentieel deel uitmaakt van het streekproduct)

--

2.5 Varianten van hierboven beschreven product die mogelijk ook in aanmerking komen voor STREEKPRODUCT.BE

Variant 1:

Benaming:

Ingrediënten:

Productiewijze:

Beschrijving eindproduct

Variant 2:

Benaming:

Ingrediënten:

Productiewijze:

Beschrijving eindproduct

3. Administratieve gegevens

Producent:

Contactpersoon:

Telefoon:

Fax:

e-mail:

Productieadres (+verpakkingsadres indien niet op productieadres):

Correspondentieadres:

Facturatie adres:

BTW nummer

RSZ nummer

Aantal werknemers:

Productieomvang (bij benadering):

Verkooppunten:

Zijn er nog andere producenten van dit soortgelijk product? Ja – Neen

Aan welke kwaliteitscontroles is het product nu reeds onderworpen? Geef de adressen van de controlerende organismen:

Bij welke producenten vereniging(en) is de onderneming aangesloten:

Ondergetekende

.....,

verklaart dat het

product.....

voldoet aan de 5 criteria voor het STREEKPRODUCT.BE – label.

Voor echt en voor waar verklaard,

Datum en handtekening