



Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2023/102)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Limburgse vlaai”

Nr UE: PGI-NL+BE-02877 – 9.12.2022

1. Nazwa lub nazwy CHOG

„Limburgse vlaai”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Niderlandy

Belgia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 2.3. Chleb, ciasta, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Limburgse vlaai” to obficie wypełniona nadzieniem słodka tarta, wypiekana w piecu, o okrągłym kształcie i złotobrązowym kolorze, o bardzo zróżnicowanej gamie nadzień i wykończeń (również pieczonych).

Średnica „Limburgse vlaai” wynosi co najmniej 10 cm, a maksymalnie 30 cm.

„Limburgse vlaai” składa się ze spodu tarty, nadzienia i ewentualnie warstwy wierzchniej.

Spód „Limburgse vlaai” jest słodkim ciastem drożdżowym o konsystencji podobnej do ciasta chlebowego. Po wypieku spód ciasta ma grubość nieprzekraczającą 1 cm. Ciasto nie zawiera sztucznych wzmacniaczy smaku.

Nadzieniem mogą być owoce, ryż na mleku, śmietana, pudding z kaszy manny, twaróg, mieszanka cukru i jajek lub kombinacja tych składników.

„Limburgse vlaai” można pozostawić odkryty („open vlaai”) albo przykryć przed pieczeniem wierzchnią warstwą ciasta („dekselvlaai”) lub paskami ciasta („reepvlaai”) lub posypać kruszonką („kruimelvlaai”). „Limburgse vlaai” z wierzchnią warstwą ciasta lub paskami ciasta ułożonymi na wierzchu można posypać cukrem przed pieczeniem.

„Limburgse vlaai” zawsze piecze się z nadzieniem i warstwą wierzchnią. Po jego upieczeniu nie ma dodatkowych etapów wykańczania lub dekorowania.

„Limburgse vlaai” jest tartą obficie wypełnioną nadzieniem, o czym świadczy jego masa. W zależności od średnicy i rodzaju, upieczony „Limburgse vlaai” waży co najmniej 140 g, a maksymalnie 1 400 g, niezależnie od nadzienia. Bardziej szczegółowy przegląd zawarto w poniższej tabeli:

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Średnica (cm)	Rodzaje „Limburgse vlaai”	Minimalna masa
10	bez warstwy wierzchniej	140 g
10	posypyany kruszonką lub pokryty warstwą ryżu na mleku (*)	170 g
10	z ułożonymi na wierzchu paskami ciasta (**)	170 g
22	bez warstwy wierzchniej	800 g
22	posypyany kruszonką lub pokryty warstwą ryżu na mleku (*)	900 g
22	z ułożonymi na wierzchu paskami ciasta (**)	1 125 g
24	bez warstwy wierzchniej	900 g
24	posypyany kruszonką lub pokryty warstwą ryżu na mleku (*)	1 050 g
24	z ułożonymi na wierzchu paskami ciasta (**)	1 250 g
26	bez warstwy wierzchniej	1 100 g
26	posypyany kruszonką lub pokryty warstwą ryżu na mleku (*)	1 175 g
26	z ułożonymi na wierzchu paskami ciasta (**)	1 300 g
28/30	bez warstwy wierzchniej	1 200 g
28/30	posypyany kruszonką lub pokryty warstwą ryżu na mleku (*)	1 300 g
28/30	z ułożonymi na wierzchu paskami ciasta (**)	1 400 g

(*) „Limburgse vlaai” z ryżem na mleku jest ciastem odkrytym, ale waży mniej więcej tyle samo, co ciasto posypane kruszonką.

(**) Ten rodzaj „Limburgse vlaai” obejmuje tarty z paskami ciasta ułożonymi na wierzchu lub całkowicie przykryte warstwą ciasta.

„Limburgse vlaai” jest produktem serwowanym w dniu jego wypieku. Może być pakowany do natychmiastowej sprzedaży i nie może być głęboko mrożony po upieczeniu.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

„Limburgse vlaai” jest przygotowywany i pieczony w graniczących ze sobą prowincjach – Limburgii belgijskiej i Limburgii holenderskiej.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Etykieta zawiera zarejestrowaną nazwę „Limburgse vlaai” oraz, w niewielkiej odległości od niej, unijne logo chronionego oznaczenia geograficznego (ChOG). W przypadku gdy ciasta nie są zapakowane, logo, o którym mowa, znajduje się w bezpośrednim sąsiedztwie produktu.

Wspólne logo „Limburgse vlaai” widnieje również na opakowaniach i we wszelkich innych komunikatach.



Wszyscy producenci „Limburgse vlaai” spełniający wymogi specyfikacji produktu objętego ChOG „Limburgse vlaai” posługują się wspólną etykietą dostarczoną przez zrzeszenie Bakkers-Vlaanderen (Piekarze Flandrii) z Limburgii.

4. Związek określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny obejmuje prowincję Limburgia w Belgii oraz prowincję Limburgia w Niderlandach.

5. Związek z obszarem geograficznym

Zarówno w Niderlandach, jak i w Belgii „Limburgse vlaai” cieszy się renomą wysokiej jakości „vlaai”, serwowanego w dniu wypieku i obficie wypełnionego nadzieniem. Istnieje geograficzny związek z prowincją, ponieważ przepis ma swoje korzenie w miejscowej tradycji. Renomę nazwy zbudowano w ciągu ostatnich dwóch stuleci.

5.1. Miejskowa tradycja

5.1.1. Narodziny w gospodarstwie

W publikacji z 1878 r. zatytułowanej „Wandelingen door Nederland met pen en potlood. Deel 3” [„Spacery po Holandii z ołówkiem i piórem. Część III”] Jacobus Craandijk następująco opisał święta rolnicze w Limburgii: „Prawdziwe dożynki odbywają się nieco później, w jedną z kolejnych niedziel. Rodzina mieszkająca w gospodarstwie, a także robotnicy i pracownicy dzienni gromadzą się wokół obficie zastawionego stołu; zaprasza się również przyjaciół i sąsiadów. Następnie na dużym stole podawane jest jasne pieczywo z nowej mąki i tarta z mąki pszennej z konfiturą owocową, specjalność Limburgii zwana »vlaai«”. [Craandijk J., 1878, *Wandelingen door Nederland met pen en potlood. Deel 3*, dostęp do utworu uzyskano za pośrednictwem strony internetowej DBNL (biblioteka cyfrowa literatury niderlandzkiej) (KB, niderlandzka biblioteka narodowa) 1 października 2022 r.].

Ta krótka wzmianka zawiera wiele informacji. Odnosi się do oryginalnego przepisu na „Limburgse vlaai”: ciasto wyrabiane z mąki pszennej (spód tarty) wypełnione owocami (konfitura). Potwierdzono jego powiązanie z limburgskimi świętami rolniczymi, gdzie ciastem odświętnym, w całym tego słowa znaczeniu, był tradycyjny wypiek o nazwie „vlaai”.

Gospodni wypiekała „Limburgse vlaai” w gospodarstwie, z owoców z własnego sadu. Limburgia belgijska i holenderska to prowincje, w których od niepamiętnych czasów uprawiano owoce. Za sprawą wielu gatunków i odmian owoców sezon zbiorów był bardzo długi i umożliwiał uzyskanie szerokiej gamy nadzień do „Limburgse vlaai”. Należy także wspomnieć o lokalnych specjalistycznych umiejętnościach związanych z konserwowaniem owoców. Najstarsza technika konserwacji – suszenie owoców – posłużyła m.in. do wypieku „bakkemoezenvlaai”, tarty z nadzieniem z suszonych gruszek. Później gospodynie domowe wyspecjalizowały się w konserwowaniu owoców w szklanych słoikach. Od końca XIX wieku te specjalistyczne umiejętności lokalne doprowadziły do produkcji przetworów. Dzięki temu „Limburgse vlaai” np. z czereśniami można przygotować również poza sezonem, używając czereśni z puszeki.

„Limburgse vlaai” przygotowywano na przemian z owocami i produktami mlecznymi, dzięki czemu specjał ten można było wypiekać przez cały rok. Taki zabieg był konieczny ze względu na to, że ciasto podawano z okazji każdego święta, procesji czy jarmarku.

5.1.2. „Limburgse vlaai” a tradycja piekarnicza

Wypiekany z początku w domowym zaciszu „Limburgse vlaai” w XX wieku trafił do miejscowych piekarni. Odtąd „Limburgse vlaai” spożywano już nie tylko podczas jarmarków, lecz stał się on popularnym niedzielnym ciastem o dużej rozmiarowości nadzienia. W praktyce „Limburgse vlaai” stał się nieodzowną pozycją w codziennym asortymencie niewielkich limburgskich piekarni. Piekarze przygotowują mniej więcej osiem, a w weekendy nawet do około 14 rodzajów ciasta dziennie.

Jako produkt, który na stałe zadomowił się w piekarniach regionu, „Limburgse vlaai” włączono – zarówno w Niderlandach, jak i Belgii – do europejskiego spisu dziedzictwa gastronomicznego „Euro Terroirs”, francuskiej inicjatywy zapoczątkowanej w latach 90. Spis ten opublikowano w Niderlandach w 1998 r. (van der Meulen H.S., „Traditionele Streekproducten – Gastronomisch erfgoed van Nederland” [„Tradycyjne produkty regionalne dziedzictwa gastronomicznego Holandii”], 1998, Elsevier, s. 62–63).

5.2. Renoma „Limburgse vlaai”

„Limburgse vlaai” nie tylko jest częścią dziedzictwa kulinarnego Limburgii, lecz jego renoma wykracza daleko poza granice prowincji.

Produkt jest bardzo popularny wśród miejscowej ludności, a jego renoma rośnie wraz z rozwojem turystyki w Limburgii. „Limburgse vlaai” szybko zaczęto wykorzystywać do przyciągnięcia turystów. Pochodząca z Weert w holenderskiej Limburgii Maria Hubertina Hendrix była pionierką. W 1911 r. przejęła bufet dworcowy i postanowiła sprzedawać małe „vlaaien” podróżującym koleją. Ugruntowała renomę „Limburgse vlaai” do tego stopnia, że wiadomość o jej śmierci w 1936 r. trafiła nawet na łamy gazet we Fryzji.

W 1947 r. jeden z głównych dostawców surowców dla przemysłu piekarniczego poświęcił „Limburgse vlaai” cały numer swojej publikacji. Pozycja ta nie zawiera żadnych przepisów, lecz szczegółowy opis limburgskiego „ciasta ludowego” oraz licznych zwyczajów i tradycji związanych z „Limburgse vlaai” [Van Der Ven D.J., „Bak meer Limburgse vlaai” („Przygotujcie więcej »Limburgse vlaai«”), „De bakkersboekjes van Zeelandia”, 1951, druga seria, nr 9, Zeelandia, Zierikzee].

W „Oude gebruiken en gerechten uit Limburg” („Dawne zwyczaje i potrawy Limburgii”) (1977) belgijscy autorzy J. Collen i J. Lambin opisują „Limburgse vlaai” w następujący sposób: „»Limburgse vlaai« jest typowym ciastem limburgskim, które według mieszkańców Limburgii zwykle jest okrągłe, składa się z ciasta drożdżowego i nadzienia z owoców, konfitury owocowej, ryżu na mleku itp.”. Autorzy dodają, że „prawdziwy »Limburgse vlaai« składa się »z cienkiego ciasta i obfitego nadzienia«”. Tu następuje wyliczenie wszystkich możliwych wariantów „Limburgse vlaai”: „nadzienie z musu jabłkowego, cienkich plasterków jabłka, konfitury z rabarbaru, agrestu, owoców leśnych, śliwek, czereśni, mieszanek owocowych i ryżu na mleku”. (Collen J., Lambin J., *Oude gebruiken en gerechten uit Limburg*, 1977, Uitgeverij Pelckmans, s. 127–135).

Wraz z rozkwitem turystyki w latach 60. XX wieku „Limburgse vlaai” pojawia się w pierwszych publikacjach podróżniczych w obu limburgskich prowincjach, a autorzy przewodników podkreślają również dużą różnorodność tych tart. Można tu przywołać następujące przykłady: „Zwerven door Vlaanderen” („Wędrówki po Flandrii”) (Jan Lambin, *Zwerven door Vlaanderen, w: Vlaamse Pockets*, 1961, Uitgeverij Heideveld, Hasselt, s. 104), „Plaatselijke en gewestelijke specialiteiten uit Nederland” („Lokalne i regionalne specjalja Holandii”) (van Oirschot A., *Plaatselijke en gewestelijke specialiteiten uit Nederland, s.d., Uitgeverij Helmond, Helmond, s. 128*), „Streekgerechten uit Nederland” („Potrawy regionalne Holandii”) (autor nieznany, *Streekgerechten uit Nederland, Libelle*, 1983, Uitgeverij Het Spectrum, Utrecht/Antwerpen, s. 66–70), „Ippa’s Streekgerechten Gids voor België” („Przewodnik Ippa po kuchni regionalnej Belgii”) (Van Remoortere J., *Ippa’s Streekgerechten Gids voor België*, 1994, Uitgeverij Lannoo, Tiel, s. 151), „Kleine Culinaire encyclopedie van Vlaanderen” („Mała encyklopedia kulinarna Flandrii”) (Declercq M., *Kleine Culinaire encyclopedie van Vlaanderen*, 2009, Standaard Uitgeverij, s. 191).

Obecnie obie prowincje prezentują „Limburgse vlaai” – najbardziej typowy produkt regionalny według strony internetowej belgijskiej Limburgii [„Limburg in ‘t kort” („Limburgia w pigułce”), limburg.be, dostęp: 1 października 2022 r.] oraz holenderskiej strony internetowej poświęconej turystyce w południowej części holenderskiej Limburgii [„Hier proef je de lekkerste vlaai van Zuid-Limburg” („Tutaj skosztujesz najpyszniejszych »vlaai” w Południowej Limburgii), www.visitzuidlimburg.nl, dostęp: 1 października 2022 r.].

Krótko mówiąc, „Limburgse vlaai” stał się w symbolem prowincji Limburgia w obu tych krajach. Został nawet włączony do projektów wspieranych przez Unię Europejską. Przeprowadzone w 2003 r. badanie na temat kultury żywieniowej młodych osób w Limburgii i Nadrenii wykazało, że „Limburgse vlaai” jest najbardziej znaną potrawą wśród limburgskiej młodzieży. W innym projekcie Unii Europejskiej „Limburgse vlaai” był nawet częścią logo.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/2023-07/Productdossier-BGA-Limburgse-vlaai.pdf>, <https://lv.vlaanderen.be/media/7848/download?attachment>
