

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku 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**

(2013/C 177/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>**

**„LIERS VLAAIKE”**

**NR WE: BE-PGI-0005-0967-22.02.2012**

**ChNP ( X ) ChOG ( )**

**1. Nazwa**

„Liers vlaaike”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Belgia

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 2.4. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1**

„Liers vlaaike” to niewielkie ciastka o wysokości ok. 3 cm, średnicy 5–6 cm i wadze ok. 45 g.

Ciastko składa się z podstawy i nadzienia.

Podstawa jest cienka, ma grubość 3–4 milimetrów, dość wysoką krawędź i wypiekana jest z białawego, krótko pieczonego ciasta bez dodatku cukru.

Do podstawy wlewa się słodką, ciemną masę z przyprawami. Podstawa wypełniona jest dokładnie do krawędzi, a w trakcie pieczenia nadzienie nieznacznie się wybrzusza, zachowując kremową konsystencję i nabierając barwy bardzo ciemnego brązu.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

W smaku dominują przyprawy i syrop cukrowy.

Konsystencja: podstawa: chrupiąca

nadzienie: kremowe

Kolor: podstawa: białawy

nadzienie: ciemnobrązowy

Smak: podstawa: wytrawna, bez dodatku cukru

nadzienie: słodki smak syropu cukrowego i przypraw (cynamonu, goździków, gałki muszkatołowej i kolendry)

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Podstawa wypiekana jest ze zwykłej mąki pszennej (typ 11,5/680), wody i masła.

Nadzienie składa się z gruboziarnistej bułki tartej, jasnego syropu cukrowego, pełnotłustego mleka i zwykłej mąki pszennej (typ 11,5/680).

Nadzienie przyprawia się mieszanką czterech przypraw, zawierającą 25 % cynamonu, 25 % goździków, 25 % gałki muszkatołowej i 25 % kolendry.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

—

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

Przygotowanie ciasta, formowanie i pieczenie ciastek „Liers vlaaike” musi odbywać się na wyznaczonym obszarze.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Na etykiecie musi widnieć nazwa „Liers vlaaike”, logo chronionego oznaczenia geograficznego UE oraz następujące logo „Liers vlaaike”:



4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje miasto Lier, wraz z miejscowością Koningshooikt w prowincji Antwerpia.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Różne formy *vlaaien* (ciastek) to słodczyce stanowiące część kulinarnej spuścizny Flandrii. Obejmują one przede wszystkim proste wypieki przygotowywane zarówno przez panie domu, jak i zawodowych piekarzy. Uwiecznione zostały m.in. przez flamandzkich mistrzów takich jak Breugel. Wiele przepisów pomyślnie przeszło próbę czasu i dziś zaliczają się do miejscowych specjałów.

Tradycję wypieku „Liers vlaaike” podtrzymali piekarze z Lier. Przepis i umiejętności wytwórców są tak ściśle powiązane z miastem, że ciastek tych nigdy nie wypiekano poza Lier, choć tamtejsi piekarze sprzedawali je poza miastem, np. na targach w Antwerpii.

Korzeni „Liers vlaaike” nie przypadkiem należy szukać w ścisłym sąsiedztwie antwerpskiego portu. Charakterystyczny smak nadaje wypiekowi przede wszystkim mieszanka czterech przypraw i syropu cukrowego. Antwerpia była jednym z najważniejszych europejskich portów, do których trafiały orientalne przyprawy i trzcina cukrowa. Na miejscu wytwarzano z niej syrop cukrowy i brązowy cukier.

W Lier zachowały się liczne drewniane foremki do wypieku ciastek. Przed II wojną światową używano ich do nadawania kształtu podstawie ciastek. W tym celu do ciasta dodawano ciepłej wody, następnie nakładano je do foremek i pozostawiano na kilka dni do wyschnięcia. Dopiero wtedy wyciągano je i pieczono wraz z nadzieniem.

## 5.2. Specyfika produktu

Ciastka „Liers vlaaike” przygotowywane są według wyjątkowego, tradycyjnego przepisu, którego sekretu strzegli miejscowi piekarze.

Od innych flamandzkich wypieków odróżniają je następujące cechy:

- kształt: małe, pojedyncze ciastka,
- podstawa: wypiekana z wytrawnego ciasta bez dodatku cukru,
- nadzienie: przygotowywane z bułki tartej, syropu cukrowego i przypraw.

Ciastka „Liers vlaaike” nie zawierają jajek, soli, konserwantów ani substancji wzmacniających smak i zapach. Większość piekarzy przygotowuje własną bułkę tartą z resztek wysuszonych i startych bułek, kajerek, rogalii i bagietek.

Połączenie niewielkiego ciastka z niesłodzoną podstawą i bardzo słodkim i aromatycznym nadzieniem stanowi o wyjątkowości miejscowego specjału wypiekanego jedynie przez piekarzy z Lier. Renoma „Liers vlaaike” odnosi się wyłącznie do opisywanych ciastek. Nie występują inne warianty wypieku.

## 5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Chronione oznaczenie geograficzne „Liers vlaaike” opiera się na renomie produktu, który wytwarzany jest w Lier od ponad 300 lat.

Według tradycji historia „Liers vlaaike” sięga 1722 r. Lodewijk Jozef van Kessel, kanonik Katedry Św. Bawona w Gandawie, przytacza przepis na nie w swoim *memorieboekje* (dzienniku): „Weź szklankę świeżego mleka, trzy sucharki i trzy pokruszone goździki. Zagotuj je i dosłódź syropem. Nałóż masę na podstawę ciastka i upiecz.” Przepis na nadzienie pozostał niemal niezmienny: suchary zastąpiono bułką tartą, obecnie używa się też mieszanki przypraw, nie zaś samych goździków.

W 1890 r. podczas wystawy handlowo-przemysłowej w Lier w ramach obchodów dnia świętego Gumara, Jego Królewska Mość Leopold II i Jej Królewska Mość Maria Henrietta niespodziewanie zostali poczęstowani „Liers vlaaikes” ze srebrnej tacy przez piekarza Van den Eynde. Jej Królewska Mość spróbowała jednego z ciastek i zjadła je ze smakiem. Odwróciła się do pana Van den Eynde, mówiąc, że ciastka są bardzo smaczne i zapytała o sposób ich wypieku. Piekarz nie chciał, aby przechodnie usłyszeli przepis na jego specjalność, odpowiedział zatem podobno w następujący sposób: „Wasza Królewska Mość, proszę o wybaczenie, ale to tajemnica handlowa!”. Królowa odpowiedziała z uśmiechem: „Tak, oczywiście, nie zamierzam z panem konkurować ...”. Kilka tygodni później nad piekarnią Van den Eynda przy Antwerpsestraat zawisło królewskie godło z napisem „Dostawca Dworu Królewskiego”.

Słynny flamandzki pisarz, Felix Timmermans, wspomina „Liers vlaaike” w swojej eulogii na cześć miasta zatytułowanej „Schoon Lier” (1925).

Wzmianki o „Liers vlaaike” znaleźć można także w licznych publikacjach dotyczących miejscowych produktów, zarówno starszych jak i współczesnych. Oto kilka przykładów: w książce „De Zoete Provincie; Ambachtelijke specialiteiten uit Antwerpen” (1998 i 2007) „Liers vlaaike” zaliczone zostały do najstarszych miejscowych wyrobów cukierniczych, podobnie jak w „Wat folklore in betrekking met de Pasteibakkerij” autorstwa A. Vanaise (1932): „»Liersche Vlaaikens« to okrągłe ciastka wypiekane w foremkach z masą z bułki tartej, syropu i mleka”.

Przewodniki turystyczne takie jak „Zwerven door Vlaanderen” Jana Lambina (1961), „Streekgerechtigds voor België” Ippy (1995), Lekker „Antwerpen” (1993) czy „Kleine culinaire encyclopedie” (2009) także zawierają wzmianki o „Liers vlaaike”. Ciastka „Liers vlaaike” zyskały międzynarodowy rozgłos m.in. za pośrednictwem internetu.

72 % respondentów ilościowego badania rynku przeprowadzonego wśród mieszkańców prowincji Antwerpia przez VLAM (Vlaams Centrum voor Agro- en Visserij Marketing vzw, flamandzką organizację zajmującą się promowaniem produktów rolniczych i produktów rybołówstwa) określiło „Liers vlaaike” mianem tradycyjnego produktu regionalnego (2003).

W 1995 r. „Liers vlaaike” zostały uwzględnione na flamandzkiej liście Euroterroir, a w 2007 r. zostały uznane za tradycyjny flamandzki produkt.

„Liers vlaaike” wypiekane są przez cały rok, a miejscowi chętnie dają je w upominku przyjeźdnym. Produkt ten jest ważnym elementem wszystkich uroczystości, które odbywają się w mieście i w ratuszu. W 2000 r. belgijska para królewska, książę Filip i księżna Matylda odwiedzili Lier i spróbowali „Liers vlaaike”. Podczas miejscowych imprez, np. na cześć wszystkich mieszkańców miasta, którzy ukończyli 75 lat, odbywa się poczęstunek na koszt miasta, podczas którego serwowana jest kawa i „Liers vlaaike”. Miejscowe kawiarnie niezmiennie podają „Liers vlaaike” do kawy jako niewielki deser.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 <sup>(3)</sup>)

[http://lv.vlaanderen.be/nlapps/data/docattachments/20120117\\_dossier%20met%20bijlage.pdf](http://lv.vlaanderen.be/nlapps/data/docattachments/20120117_dossier%20met%20bijlage.pdf)

lub

[http://www.vlaanderen.be/landbouw – beleid \(polityka\) – kwaliteitssystemen \(systemy jakości\) – Europese kwaliteitssystemen \(europejskie systemy jakości\) – vlaamse dossiers \(flamandzkie dokumenty\)](http://www.vlaanderen.be/landbouw – beleid (polityka) – kwaliteitssystemen (systemy jakości) – Europese kwaliteitssystemen (europejskie systemy jakości) – vlaamse dossiers (flamandzkie dokumenty))

---

<sup>(3)</sup> Porównaj: przypis 2.