C/2023/102

3.10.2023

Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2023/102)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil [1] dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Limburgse vlaai»

Nº UE: PGI-NL+BE-02877 – 9.12.2022

1. **Dénomination(s) de l'IGP**

«Limburgse vlaai»

2. **État membre ou pays tiers**

Pays-Bas

Belgique

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 2.3. Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie et biscuiterie

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

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 exhausteur de goût artificiel.

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 bandes de pâte («reepvlaai») ou de pâte émiettée («kruimelvlaai»). La «Limburgse vlaai» qui présente une couche supérieure ou des bandes de pâtes peut être saupoudrée de sucre avant la cuisson.

La «Limburgse vlaai» est toujours cuite avec la garniture et la 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 140 g au minimum et 1 400 g au maximum, quelle que soit la garniture. Un aperçu détaillé figure dans le tableau ci-dessous:

[1] JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

Diamètre en cm	Sortes de «Limburgse vlaai»	Poids minimal
10	ouverte	140 g
10	couverte de pâte émiettée ou au riz au lait (*)	170 g
10	couverte de bandes de pâte (**)	170 g
22	ouverte	800 g
22	couverte de pâte émiettée ou au riz au lait (*)	900 g
22	couverte de bandes de pâte (**)	1 125 g
24	ouverte	900 g
24	couverte de pâte émiettée ou au riz au lait (*)	1 050 g
24	couverte de bandes de pâte (**)	1 250 g
26	ouverte	1 100 g
26	couverte de pâte émiettée ou au riz au lait (*)	1 175 g
26	couverte de bandes de pâte (**)	1 300 g
28/30	ouverte	1 200 g
28/30	couverte de pâte émiettée ou au riz au lait (*)	1 300 g
28/30	couverte de bandes de pâte (**)	1 400 g

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

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

La «Limburgse vlaai» est un produit frais du jour. Elle peut être emballée en vue de la vente immédiate, Elle ne peut pas être surgelée après la cuisson.

3.3. *Aliment pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *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.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit 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. Lorsque les tartes ne sont pas emballées, le logo en question se trouve à proximité immédiate du produit.

Le logo commun «Limburgse vlaai» est aussi apposé sur l'emballage ou sur toute autre communication.



Tout producteur d'une «Limburgse vlaai» qui satisfait aux exigences du cahier des charges de l'IGP «Limburgse vlaai» utilise le label commun mis à disposition par la fédération Bakkers-Vlaanderen (Boulangers-Flandres) du Limbourg.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique englobe les provinces belge et néerlandaise du Limbourg.

5. Lien avec l'aire géographique

Tant aux Pays-Bas qu'en Belgique, la «Limburgse vlaai» a la réputation d'être une vlaai de qualité, fraîche du jour 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.

5.1. *Tradition locale*

5.1.1. 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.

5.1.2. «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 des petits boulangers limbourgeois. Ils en préparent quotidiennement plus ou moins huit sortes et peuvent en faire jusqu'à environ 14 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].

5.2. *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 un buffet de gare et a décidé de vendre de petites vlaaien aux voyageurs ferroviaires. 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»), «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 provinces limbourgeoises, 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, 1994, 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 belge du Limbourg [«Limburg in 't kort» («Le Limbourg en bref»), limburg.be, consulté le 1er octobre 2022] et le site web néerlandais consacré au tourisme dans le Limbourg méridional néerlandais [«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 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