

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2013/C 177/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾**

«LIERS VLAAIKE»

N. CE: BE-PGI-0005-0967-22.02.2012**IGP (X) DOP ()****1. Denominazione**

«Liers vlaaike»

2. Stato membro o paese terzo

Belgio

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 2.4. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il «Liers vlaaike» è una crostatina rotonda di piccole dimensioni: 3 cm di altezza circa, tra i 5 e i 6 cm di diametro e intorno ai 45 g. di peso.

La crostatina è composta da una base e un ripieno.

La base è di pasta frolla non zuccherata, sottile (3 a 4 mm), alta sui bordi e di colore pallido.

La pasta frolla è farcita fino all'orlo con un impasto di colore marrone, zuccherato e speziato; una volta cotto, il ripieno si presenta leggermente bombato, cremoso e di colore marrone intenso.

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

Il sapore predominante è dato dalle spezie e dallo sciroppo di zucchero candito.

Consistenza della base: croccante

del ripieno: cremosa

Colore della base: pallido

del ripieno: marrone intenso

Sapore della base: asciutto e non zuccherato

del ripieno: gusto dolce (sciroppo di zucchero candito) e speziato (cannella, chiodi di garofano, noce moscata e coriandolo).

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

La base è un impasto di farina di frumento neutra (qualità 11,5/680), acqua e burro.

Il ripieno è composto di pangrattato grossolano, sciroppo di zucchero candito bruno leggero, latte intero e farina di frumento neutra (qualità 11,5/680).

Il composto è insaporito con una miscela di quattro spezie in parti uguali: 25 % cannella, 25 % chiodi di garofano, 25 % noce moscata, 25 % coriandolo.

3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)

—

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

La lavorazione della pasta frolla, la preparazione delle tortine e la cottura al forno del «Liers vlaaïke» devono avvenire nella zona geografica delimitata.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.

—

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

L'etichetta deve portare la dicitura «Liers vlaaïke», il logo dell'UE per le indicazioni geografiche protette e il logo specifico del «Liers vlaaïke» riprodotto di seguito:



4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica copre la città di Lier, compresa la frazione di Koningshooikt, in provincia di Anversa.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

Il vlaai (crostata), nelle sue diverse varianti, appartiene al patrimonio dolciario fiammingo. Dolci relativamente semplici, di preparazione casalinga o pasticceria, i vlaai sono immortalati anche nei capolavori di maestri fiamminghi come Breughel. Numerose ricette di vlaai hanno superato la prova del tempo per diventare vere e proprie specialità regionali.

I pasticci di Lier sono i custodi della tradizione del «Liers vlaaïke». La sua ricetta e la sua preparazione, strettamente legate alla città di Lier, non si sono diffuse altrove, sebbene il «Liers vlaaïke» venga commercializzato in altre città, come Anversa.

La provenienza del «Liers vlaaike» da un'area così vicina alla città portuale di Anversa non è casuale. Il dolce deve il suo inconfondibile sapore alle quattro spezie e allo sciroppo di zucchero candito e Anversa, com'è noto, è stata per secoli il principale porto di ingresso in Europa delle spezie orientali e della canna da zucchero. Questa veniva trasformata sul posto in zucchero candito e zucchero bruno.

A Lier sono tuttora custoditi antichi stampini di legno utilizzati tra le due guerre per preparare il «Liers vlaaike». All'epoca la base, impastata con acqua calda, veniva prima adagiata negli stampini e lasciata a essiccare per qualche giorno e solo dopo, una volta ritirata dagli stampi, veniva farcita e cotta al forno.

5.2. Specificità del prodotto

Il «Liers vlaaike» è preparato con una ricetta unica e tradizionale custodita dai pasticceri di Lier.

Il «Liers vlaaike» si contraddistingue dagli altri *vlaai* fiamminghi in virtù:

- della forma, consistente in tortine singole di piccole dimensioni,
- della sfoglia, consistente in una pasta asciutta e non zuccherata,
- del ripieno, a base di pangrattato, sciroppo di zucchero candito e spezie.

Il «Liers vlaaike» non contiene uova, sale, conservanti o esaltatori di sapidità. La maggior parte dei pasticceri utilizza un pangrattato di produzione propria ottenuto dalla grattugiatura di pane raffermo (panini, pane in cassetta o baguette).

La combinazione di una tortina di piccole dimensioni, composta da una base non zuccherata e un ripieno dolcissimo e speziato, fa del «Liers vlaaike» un prodotto regionale unico, preparato esclusivamente dai pasticceri di Lier. La reputazione del «Liers vlaaike» interessa unicamente questo dolce, che non conosce varianti.

5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

L'indicazione geografica protetta «Liers vlaaike» si basa sulla reputazione di questo dolce prodotto nella città di Lier da oltre tre secoli.

Secondo la tradizione le origini del «Liers vlaaike» risalgono al 1722. La ricetta è infatti documentata per la prima volta nel libro di memorie di Lodewijk Jozef van Kessel, canonico della cattedrale di San Bavone a Gent: «far cuocere mezzo litro di latte di mucca, 3 fette biscottate e 3 chiodi di garofano tritati. Unire lo sciroppo per addolcire. Versare il composto nello stampo e infornare». La ricetta del ripieno è rimasta praticamente uguale: il pangrattato ha sostituito le fette biscottate e ai chiodi di garofano si sono aggiunte le altre tre spezie.

Nel 1890, in occasione di una esposizione organizzata dalla comunità dei commercianti di Lier per le festività di San Gemmario, il pasticcere Van den Eynde presentò a sorpresa al re Leopoldo II e alla regina Maria Enrichetta un vassoio d'argento pieno di «Liers vlaaike». Dopo averli assaggiati e trovati deliziosi, la regina si rivolse al pasticcere per chiedergli come li preparava. Van den Eynde, che non voleva divulgare la ricetta della sua specialità al cospetto dei presenti, rispose: «Sua Maestà, non se ne abbia a male, ma è un segreto della casa!» La regina allora rispose sorridendo: «Già, certo, potrei farle concorrenza...». Qualche settimana dopo sulla pasticceria Van den Eynde nella Antwerpse Straat apparve la targa «Fornitore di Corte».

Nel 1925 il famoso scrittore fiammingo Felix Timmermans parla dei «Liers vlaaike» nella sua ode alla città *Schoon Lier*.

Il «Liers vlaaike» è citato in numerose pubblicazioni, vecchie e recenti, sulle specialità regionali: il «De Zoete Provincie; Ambachtelijke specialiteiten uit Antwerpen» (1998 e 2007) lo descrive per esempio come uno dei più antichi dolci regionali, mentre per il «Wat folklore in betrekking met de Pasterijkerij» di A. Vanaise (1932) i «Liers Vlaaike» si presentano come «crostatine rotonde a base di pane grattugiato, sciroppo e latte, cotte al forno in stampini».

Il «Liers vlaaike» è citato anche in numerose guide turistiche, come «Zwerven door Vlaanderen» di Jan Lambin (1961), «Ippa's Streekgerechtigids voor België» (1995), «Lekker Antwerpen» (1993) e «Kleine culinaire encyclopedie» (2009), e gode di riconoscimento internazionale su internet.

Nel 2003 il VLAM (*Vlaams Centrum voor Agro- en Visserij Marketing* vzw) ha condotto un'indagine di mercato quantitativa tra gli abitanti della provincia di Anversa da cui risulta che, per ben il 72 % dei rispondenti, il «Liers vlaaike» è un prodotto regionale tradizionale.

Dal 1995 il «Liers vlaaike» figura tra i prodotti tipici delle Fiandre (*Vlaamse Euroterroirlijst* 1995) e nel 2007 ha ottenuto il riconoscimento di prodotto regionale tradizionale fiammingo.

Il «Liers vlaaike» è prodotto tutto l'anno e gli abitanti della città sono soliti offrirlo quando invitati da ospiti fuori città. Non c'è festività cittadina o celebrazione municipale che non abbia il suo «Liers vlaaike». Anche il principe ereditario Filippo e la principessa Matilde hanno potuto gustare i deliziosi «Liers vlaaike» in occasione della visita alla città di Lier nel 2000. Per le feste locali, come quella in onore di tutti i cittadini settantaciquenni di Lier, la città è solita offrire agli invitati caffè e «Liers vlaaike» e in molti ristoranti cittadini il dolcetto accompagna tipicamente il caffè.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽³⁾]

http://lv.vlaanderen.be/nlapps/data/docattachments/20120117_dossier%20met%20bijlage.pdf

oppure

[http://www.vlaanderen.be/landbouw — beleid — kwaliteitssystemen — Europese kwaliteitssystemen — vlaamse dossiers](http://www.vlaanderen.be/landbouw---beleid---kwaliteitssystemen---Europese-kwaliteitssystemen---vlaamse-dossiers)

⁽³⁾ Cfr. nota 2.