

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2013/C 177/07)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾**

«LIERS VLAAIKE»

N° CE: BE-PGI-0005-0967-22.02.2012

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination

«Liers vlaaike»

2. État membre ou pays tiers

Belgique

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. Type de produit**

Classe 2.4. Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie ou biscuiterie

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

Les «Lierse vlaaikes» sont de petites tartelettes rondes d'environ 3 cm de haut, d'un diamètre de 5 à 6 cm et d'un poids d'environ 45 grammes.

La tartelette se compose d'un fond et d'une garniture.

Le fond est un fond de tarte mince, de 3 à 4 mm d'épaisseur, et assez haut, à base de pâte brisée non sucrée et cuite à blanc.

Il est garni d'une pâte épicée et sucrée de couleur foncée. Le fond est rempli à ras bord, la garniture prend une forme légèrement bombée à la cuisson, sa structure est onctueuse et sa couleur brun très foncé.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

Sa saveur est dominée par les épices et le sirop de candi.

Texture: fond: croquant

garniture: onctueuse

Couleur: fond: couleur pâle

garniture: brun foncé

Goût: fond: sec et non sucré

garniture: goût sucré du sirop de candi et saveur épicée (cannelle, clou de girofle, noix de muscade et coriandre)

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Le fond est préparé à l'aide de farine de froment neutre (qualité 11,5/680), d'eau et de beurre.

La garniture est composée de chapelure grossière, de sirop de candi clair, de lait entier et de farine de froment neutre (qualité 11,5/680).

Cette garniture est assaisonnée au moyen d'un mélange aux quatre épices constitué à parts égales de cannelle, de clou de girofle, de noix de muscade et de coriandre.

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

—

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La préparation de la pâte, la mise en forme de la tartelette et la cuisson de la «Liers vlaaike» doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

L'étiquette doit porter les mentions suivantes: «Liers vlaaike», le logo de l'UE pour les indications géographiques protégées et le logo présenté ci-dessous de la «Liers vlaaike».



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

L'aire géographique couvre la ville de Lierre (en néerlandais Lier), y compris l'entité communale de Koningshooikt dans la province d'Anvers.

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

Les «vlaaien» et leurs variantes font partie du patrimoine pâtissier flamand. Il s'agit généralement de tartes simples préparées tant par les amateurs que par les professionnels. Elles furent même immortalisées par les maîtres flamands comme Pieter Brueghel. Un certain nombre de préparations ont survécu à l'épreuve du temps et sont devenues d'authentiques spécialités régionales.

Les pâtisseries de Lierre ont maintenu la tradition de la «Liers vlaaike». La recette et le savoir-faire qu'elle nécessite sont tellement liés à Lierre que ce petit gâteau n'a jamais été préparé en dehors de cette ville. Les pâtisseries lierrois le vendaient toutefois en dehors des frontières municipales, sur les marchés anversoises, par exemple.

Le fait que la «Liers vlaaike» ait vu le jour dans un endroit si proche de la ville portuaire d'Anvers n'est pas un hasard. La saveur caractéristique de la «Liers vlaaike» est dominée par le mélange de quatre épices et par le sirop de candi. Anvers était l'un des principaux ports d'entrée en Europe pour les épices et la canne à sucre en provenance d'Orient. La canne à sucre était transformée sur place pour fabriquer le sucre candi et la cassonade de candi.

Plusieurs anciennes formes à tartelettes en bois sont aujourd'hui encore conservées à Lierre. Avant la Deuxième guerre mondiale, le fond de tarte était mis en forme dans ces petits moules en bois. Pour ce faire, une pâte était réalisée avec de l'eau chaude, les moules étaient recouverts de pâte et celle-ci reposait quelques jours pour sécher. Ensuite seulement, les fonds de tarte étaient extraits des moules et cuits avec leur garniture.

5.2. Spécificité du produit

La recette unique et traditionnelle de la «Liers vlaaike» a été conservée par les boulangers de Lierre.

Elle se distingue des autres tartes flamandes par:

- sa forme: il s'agit d'un petit gâteau individuel;
- son fond: réalisé à partir d'une pâte sèche et non sucrée;
- sa garniture: à base de chapelure, de sirop de candi et d'épices.

La «Liers vlaaike» ne contient pas d'œuf, de sel, de conservateur ni d'améliorant. La plupart des boulangers préparent leur propre chapelure à partir de restes de pistolets, petits pains, sandwiches ou baguettes secs et râpés.

L'association, dans cette petite tartelette, d'une croûte non sucrée et d'une garniture très sucrée et relevée permet de créer un produit régional unique que seuls les boulangers de Lierre proposent à la vente. C'est donc bien uniquement cette tartelette précise qui est connue sous le nom de «Liers vlaaike». Il n'existe pas d'autre variante.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

L'indication géographique protégée «Liers vlaaike» est fondée sur la renommée dont jouit ce produit, qui est fabriqué depuis plus de trois cents ans dans la ville de Lierre.

D'après la tradition, l'origine de la «Liers vlaaike» remonte à l'année 1722. Lodewijk Jozef van Kessel, chanoine de la cathédrale Saint-Bavon à Gand, mentionne la recette dans ses mémoires. «Prenez une demi-pinte de lait cru, trois biscuits, trois clous de girofle écrasés. Portez le tout à ébullition et nappez de sirop, pour sucrer. Versez le mélange dans une croûte à tarte. Faites cuire le tout.» La recette de la garniture n'a presque pas changé, les biscuits ont été remplacés par de la chapelure et un mélange d'épices est utilisé à la place du clou de girofle seul.

En 1890, lors d'une exposition du secteur commercial de Lierre, à l'occasion des fêtes de Saint-Gommaire, Sa Majesté le Roi Léopold II et Sa Majesté la Reine Marie Henriette se virent proposer quelques «Lierse vlaaikens» sur un plateau d'argent par le boulanger Van den Eynde, sans que personne n'en eût été averti auparavant. Sa Majesté la Reine prit une tartelette, qu'elle dégusta avec plaisir. Elle s'adressa ensuite à M. Van den Eynde, lui indiqua que c'était vraiment délicieux et lui demanda comment se préparait une telle pâtisserie. Le boulanger, qui ne tenait pas à ce que la recette de sa spécialité soit entendue par les personnes présentes, aurait répondu: «Votre Majesté, ne m'en veuillez point mais la maison tient à garder le secret!» La reine répondit alors en souriant: «Bien sûr, c'est vrai, il ne faudrait pas que je vous fasse concurrence ...». Quelques semaines plus tard, la devanture de la boulangerie Van den Eynde dans la Antwerpse Straat se voyait ornée des armoiries royales, suivies du titre de «Fournisseur de la Cour».

En 1925, Felix Timmermans, célèbre écrivain flamand, inclut la «Liers vlaaike» dans son hymne intitulé «Schoon Lier».

La «Liers vlaaike» figure dans bon nombre de publications anciennes et plus récentes qui traitent des produits régionaux. À titre d'exemple: dans le livre «De Zoete Provincie; Ambachtelijke specialiteiten uit Antwerpen» (1998 et 2007) la «Lierse vlaaike» est citée parmi les plus anciennes pâtisseries régionales. De même, il est indiqué dans «Wat folklore in betrekking met de Pasteibakkerij» de A. Vanaise (1932) que: «Les Liersche Vlaaikens sont un mets bien connu. Ces biscuits ronds sont cuits dans des moules et préparés à partir d'un mélange de pain moulu, de sirop et de lait».

Des guides touristiques tels que «Zwerven door Vlaanderen» de Jan Lambin (1961), «Ippa's Streekgerechtengids voor België» (1995), «Lekker Antwerpen» (1993) et la «Kleine culinaire encyclopedie» (2009) mentionnent la «Liers vlaaike». Cette pâtisserie jouit même d'une reconnaissance internationale sur l'internet.

Selon une étude de marché quantitative du VLAM (Vlaams Centrum voor Agro- en Visserij Marketing vzw) menée auprès des habitants de la province d'Anvers, la «Liers vlaaike» est considérée comme un produit régional traditionnel par 72 % des personnes interrogées (2003).

La «Liers vlaaike» a été ajoutée à la liste flamande Euroterroir (1995) et reconnue, en 2007, en tant que produit régional traditionnel flamand.

Cette pâtisserie est fabriquée pendant toute l'année et c'est un dessert que les Lierrois aiment offrir lorsqu'ils sont invités en dehors de leur ville. Elle est généralement au menu des petites et grandes festivités municipales, ainsi qu'à l'hôtel de ville. Lors d'une visite effectuée dans la ville de Lierre en l'an 2000, le couple princier Philippe et Mathilde de Belgique a pu savourer les délicieuses tartelettes de Lierre. Lors des festivités locales, comme la fête donnée en l'honneur de tous les habitants de Lierre âgés de 75 ans, la ville offre du café et une «Liers vlaaike» à tous les convives. Différents restaurants locaux ne manquent quant à eux jamais de servir une «Liers vlaaike» en guise de mignardise, pour accompagner le café.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽³⁾]

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

ou

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

⁽³⁾ Cf. note 2.