



**Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady
(EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin**

(C/2023/102)

Zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Limburgse vlaai“

EU č.: PGI-NL+BE-02877 – 9.12.2022

1. Název (názvy) CHZO

„Limburgse vlaai“

2. Členský stát nebo třetí země

Nizozemsko a

Belgie

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1. Druh produktu

Třída 2.3 Chléb, pečivo, cukrářské výrobky, cukrovinky, sušenky a ostatní pekařské zboží

3.2. Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

„Limburgse vlaai“ je bohatě plněný sladký koláč, pečený v troubě, kulatého tvaru a zlatohnědé barvy, může mít rozmanité pečené i nepečené náplně a různou povrchovou úpravu.

Koláč „Limburgse vlaai“ má průměr nejméně 10 cm a nejvýše 30 cm.

„Limburgse vlaai“ se skládá z korpusu, náplně a případně z vrchní vrstvy.

Korpus koláče „Limburgse vlaai“ je ze sladkého kynutého těsta, jehož struktura se podobá chlebovému těstu. Po upečení má těsto nejvýše 1 cm. Těsto nesmí obsahovat žádné umělé zvýrazňovače chuti.

Náplň může sestávat z ovoce, mléčné rýže, smetany, krupičného pudinku, čerstvého sýra, směsi cukru a vajec nebo z kombinací uvedených přísad.

Koláč „Limburgse vlaai“ může zůstat bez vrchní vrstvy těsta (*open vlaai*) nebo se před pečením může doplnit o vrchní vrstvu těsta (*dekselvlaai*), mřížku (*reepvlaai*) nebo drobenku (*kruimelvlaai*). Pokud je na koláči i vrchní vrstva těsta nebo mřížka z těsta, může se před pečením pocukrovat.

„Limburgse vlaai“ se vždy peče s náplní a vrchní vrstvou. Po upečení se dále neupravuje ani nezdobí.

Koláč „Limburgse vlaai“ je bohatě plněný, jak dokládá jeho hmotnost. V závislosti na průměru a na druhu váží koláč „Limburgse vlaai“ nejméně 140 g a nejvýše 1 400 g bez ohledu na náplň. Přehled je uveden v následující tabulce:

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

Průměr (cm)	Druhy „Limburgse vlaai“	Minimální hmotnost
10	bez vrchní vrstvy	140 g
10	vrchní vrstvu tvoří drobenka nebo mléčná rýže (*)	170 g
10	s mřížkou z těsta (**)	170 g
22	bez vrchní vrstvy	800 g
22	vrchní vrstvu tvoří drobenka nebo mléčná rýže (*)	900 g
22	s mřížkou z těsta (**)	1 125 g
24	bez vrchní vrstvy	900 g
24	vrchní vrstvu tvoří drobenka nebo mléčná rýže (*)	1 050 g
24	s mřížkou z těsta (**)	1 250 g
26	bez vrchní vrstvy	1 100 g
26	vrchní vrstvu tvoří drobenka nebo mléčná rýže (*)	1 175 g
26	s mřížkou z těsta (**)	1 300 g
28/30	bez vrchní vrstvy	1 200 g
28/30	vrchní vrstvu tvoří drobenka nebo mléčná rýže (*)	1 300 g
28/30	s mřížkou z těsta (**)	1 400 g

(*) „Limburgse vlaai“ s mléčnou rýží nemá vrchní vrstvu těsta, jeho hmotnost je však srovnatelná s hmotností koláče s vrchní vrstvou těsta.

(**) Tento druh „Limburgse vlaai“ zahrnuje mřížkové koláče nebo koláče s vrchní vrstvou těsta.

„Limburgse vlaai“ je čerstvý produkt. Může být zabalen za účelem okamžitého prodeje; po upečení se nesmí zmrazit.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

„Limburgse vlaai“ se připravuje a peče v sousedících provinciích Limburg – jedna se nachází v Belgii a druhá v Nizozemsku.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Na etiketě se uvede zapsaný název „Limburgse vlaai“ a v jeho bezprostřední blízkosti logo Evropské unie pro chráněné zeměpisné označení (CHZO). Nejsou-li koláče zabalené, pak je logo umístěné v jejich bezprostřední blízkosti.

Společné logo „Limburgse vlaai“ je rovněž na obalu nebo na jakémkoliv informačním štítku.



Každý producent „Limburgse vlaai“, který splňuje požadavky specifikace CHZO „Limburgse vlaai“, používá společnou etiketu poskytnutou svazem Bakkers-Vlaanderen (flanderští pekaři) v Limburgu.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast zahrnuje belgickou i nizozemskou provincii Limburg.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Jak v Nizozemsku, tak v Belgii se koláč „Limburgse vlaai“ těší dobré pověsti – je kvalitní, čerstvý a bohatě plněný. Zeměpisnou souvislost s provincií dokládá skutečnost, že receptura vychází z místní tradice. Dobrá pověst produktu se v průběhu posledních dvou staletí upevnila.

5.1. Místní tradice

5.1.1. Původ na statcích

Jacobus Craandijk ve svém díle z roku 1878 nazvaném *Wandelingen door Nederland met pen en potlood. Deel 3* [Putování po Nizozemsku s perem a tužkou. Třetí díl.] popisuje limburské dožínky takto: „Slavnost sama o sobě se odehrává o něco později, o jedné z následujících nedělí. Rodina sedláka, zaměstnanci i nádeníci se sejdou u bohatě prostřené tabule. Pozvání jsou také přátelé a sousedé. Na velkém stole je přichystaný bílý chléb z nové mouky a koláč z pšeničné mouky s ovocnou náplní, limburská specialita vlaai.“ [Craandijk J., 1878, *Wandelingen door Nederland met pen en potlood. Deel 3*, citace z internetové knihovny nizozemské literatury (KB, nizozemská národní knihovna) dne 1. října 2022].

Tato krátká pasáž obsahuje řadu informací. Odkazuje na tradiční recepturu „Limburgse vlaai“: koláč se připravuje z těsta na bázi pšeničné mouky (korpus koláče) a z ovocné náplně (pyré). Odkazuje také na limburské dožínky, během nichž byl typický koláč vlaai slavnostním pokrmem.

Statkářka ho pekla z ovoce z vlastního sadu. Belgická i nizozemská provincie Limburk jsou od nepaměti ovocnými provinciemi. Různé druhy ovoce a různé odrůdy umožňovaly velmi dlouhou ovocnou sezónu, a díky tomu vznikla celá paleta možných náplní. Rovněž je třeba zmínit místní know-how, pokud jde o konzervaci plodů. Za vznikem koláče se sušenými hruškami *bakkemoezenvlaai* stojí nejstarší způsob konzervace plodů, tedy jejich sušení. Později se hospodyňky specializovaly na konzervaci ovoce ve sklenicích. Na konci 19. století vznikla díky místním znalostem a dovednostem konzervárna, a například „Limburgse vlaai“ s třešněmi se tak mohl péct i mimo sezónu, protože se používaly třešně konzervované.

Koláč „Limburgse vlaai“ se podával při každém svátku, procesí a jarmarku, a aby mohl být k dispozici po celý rok, připravoval se střídavě s ovocem a s mléčnými výrobky.

5.1.2. „Limburgse vlaai“ a pekařská tradice

Koláč „Limburgse vlaai“ byl původně domácím výrobkem, ale během 20. století si našel cestu k místním pekařům. Již se tedy nekonsumuje výlučně při slavnostních příležitostech, ale stal se oblíbeným nedělním pečivem s širokou škálou náplní. Koláč „Limburgse vlaai“ je nedílnou součástí každodenní produkce limburgských malých pekáren. Denně pečou okolo osmi druhů a o víkendu jich mohou připravit až 14.

Koláč „Limburgse vlaai“ se stal v pekárnách tohoto regionu běžným zbožím a v Nizozemsku i v Belgii byl zapsán na seznam evropského gastronomického dědictví „Euro Terroirs“, francouzské iniciativy zahájené v 90. letech 20. století. Tento soupis byl zveřejněn v Nizozemsku v roce 1998 [van der Meulen H.S., *Traditionele Streekproducten Gastronomisch Erfgoed van Nederland* (Tradiční regionální produkty nizozemské gastronomie, 1998, Elsevier, str. 62–63)].

5.2. Pověst produktu „Limburgse vlaai“

„Limburgse vlaai“ je nejen součástí gastronomického dědictví Limburku, jeho pověst přesahuje hranice oblasti.

Koláč je velmi oceňován místním obyvatelstvem a jeho pověst roste spolu s růstem cestovního ruchu v Limburku. Již dlouho se tento koláč používá k přilákání návštěvníků. Průkopnicí byla v tomto ohledu Maria Hubertina Hendrixová z obce Weert v nizozemském Limburku. V roce 1911 převzala nádražní bufet a rozhodla se malé koláče prodávat cestujícím. Natolik se zasloužila o pověst koláčů „Limburgse vlaai“, že zprávu o její smrti v roce 1936 otiskly noviny dokonce až ve Frísku.

V roce 1947 věnoval významný dodavatel pekárenských surovin celé jedno číslo svého katalogu právě koláči „Limburgse vlaai“. Knížečka neobsahuje recepty, ale podrobně popisuje „lidový koláč“ z Limburku a řadu zvyklostí a tradic, které se k němu váží (Van Der Ven D.J., *Bak meer Limburgse vlaai*, Upečte více limburgských koláčů, *De bakkersboekjes van Zeelandia*, 1951, druhá série, č. 9, Zeelandia, Zierikzee).

V publikaci *Oude gebruiken en gerechten uit Limburg* (Zvyky a pokrmy starého Limburku) (1977) popisují belgičtí autoři J. Collen a J. Lambin koláč „Limburgse vlaai“ takto: „Koláč ‚Limburgse vlaai‘ je typické limburgské pečivo, podle místních obyvatel bývá koláč kulatý, z kynutého těsta a s ovocem, s ovocným pyré, mléčnou rýží atd.“ Doplnují, že „opravdový koláč ‚Limburgse vlaai‘ se skládá z jemného těsta a bohaté náplně“. Následuje seznam veškerých možných variant tohoto koláče: „náplň může být z jablečného pyré, jemně krájených jablek, rebarborového kompotu, angreštu, lesního ovoce, švestek, třešní, ovocných směsí a mléčné rýže.“ (Collen J. en Lambin J., *Oude gebruiken en gerechten uit Limburg*, 1977, Uitgeverij Pelckmans, str. 127–135).

S rozvojem cestovního ruchu v 60. letech 20. století se koláč „Limburgse vlaai“ objevil v prvních turistických průvodcích obou limburgských provincií, přičemž jejich autoři rovněž zdůraznili velkou rozmanitost těchto koláčů. Citovat lze například tyto publikace: *Zwerven door Vlaanderen* (Toulky Flandry) (Jan Lambin, *Zwerven door Vlaanderen, dans Vlaamse Pockets*, 1961, Uitgeverij Heideveld, Hasselt, str. 104), *Plaatselijke en gewestelijke specialiteiten uit Nederland* (Místní a regionální speciality Nizozemska) (van Oirschot A., *Plaatselijke en gewestelijke specialiteiten uit Nederland, s.d.*, Uitgeverij Helmond, Helmond, str. 128), *Streekgerechten uit Nederland* (Holandská regionální kuchyně) (anonym, *Streekgerechten uit Nederland*, Libelle, 1983, Uitgeverij Het Spectrum, Utrecht/Antwerpen, str. 66–70), *Ippa's Streekgerechten Gids voor België* (Průvodce Ippa belgickou regionální kuchyní) (Van Remoortere J., *Ippa's Streekgerechten Gids voor België*, 1994, Uitgeverij Lannoo, Tielt, str. 151), *Kleine Culinaire encyclopedie van Vlaanderen* (Malá kulinářská encyklopedie Flander) (Declercq M., *Kleine Culinaire encyclopedie van Vlaanderen*, 2009, Standaard Uitgeverij, str. 191).

Koláč „Limburgse vlaai“ je dnes v obou provinciích tím nejtypičtějším regionálním produktem, jak to dokládají internetové stránky belgické provincie Limburk (*Limburg in't kort*, Krátce o Limburku, limburg.be, citace ze dne 1. října 2022) a nizozemské internetové stránky o cestovním ruchu v Jižním Limburku (*Hier Proef je de lekkerste vlaai van Zuid-Limburg*, Ochutnejte zde ten nejlahodnější koláč v celém jižním Limburku, www.visitzuidlimburg.nl, citace ze dne 1. října 2022).

Stručně řečeno – koláč „Limburgse vlaai“ se stal symbolem limburských provincií v obou zemích. Stal se dokonce součástí projektů podporovaných Evropskou unií. Průzkum o stravovacích zvyklostech mladých lidí v Limburku a Porýní z roku 2003 zjistil, že koláč „Limburgse vlaai“ je mezi mladými lidmi v Limburku nejznámějším pokrmem. V rámci jiného projektu Evropské unie byl koláč „Limburgse vlaai“ dokonce součástí loga.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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