

**Publication d'une demande d'enregistrement 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**

(2022/C 286/14)

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 <sup>(1)</sup> dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Lumblija»

N° UE: PGI-HR-02809 – 28.10.2020

AOP ( ) IGP (X)

**1. Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]**

«Lumblija»

**2. État membre ou pays tiers**

Croatie

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

**3.1. Type de produit**

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

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

La «Lumblija» est un gâteau de forme ronde obtenu par la cuisson de la pâte levée. Il est de couleur brun foncé à l'extérieur, recouvert d'une couche de «varenik» (jus de raisin réduit) ou de «rakija» (eau-de-vie) et saupoudré de sucre. Son arôme provient des épices ajoutées - cannelle, clou de girofle, muscade, coriandre et anis. La «Lumblija» a un goût caractéristique et plein de fruits à coque et de fruits, notamment d'amande, de noix commune, de raisin, de «varenik» et d'agrumes, qui provient des matières premières utilisées dans sa préparation. Celui-ci est épicé et harmonieux.

Sa texture intérieure est compacte mais moelleuse, avec des morceaux de raisins secs, d'amandes et de noix visibles en coupe, tandis que la texture extérieure a une consistance ferme.

Le poids du gâteau «Lumblija» est de 350 à 600 grammes.

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

Les matières premières pour l'élaboration de la «Lumblija» sont les suivantes: farine de blé lisse, sucre, huile d'olive, saindoux ou beurre, «varenik», amandes, noix, raisins secs, clous de girofle moulus, cannelle, noix de muscade, coriandre, anis, zeste de citron et d'orange, sucre vanillé, «rakija» (eau-de-vie) aux pétales de roses ou aux herbes aromatiques, levure de boulanger (frais ou sec), lait, eau et sel pour la pâte. Lors de la préparation de la pâte, on peut ajouter de la caroube moulue.

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

La préparation et la cuisson de la «Lumblija» sont des étapes de production qui doivent être réalisées dans l'aire géographique délimitée visée au point 4.

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

La «Lumblija» est mise sur le marché en un seul morceau, et non pas coupée.

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

Son conditionnement doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée visée au point 4 pour permettre la préservation des propriétés organoleptiques spécifiques et la qualité des produits qui pourraient être altérés pendant le transport. Afin de préserver la fraîcheur des gâteaux «Lumblija» et de les préparer pour le transport ultérieur, on utilise des emballages en papier ou en plastique (cellophane). Pour les protéger contre les dommages mécaniques, on peut utiliser des boîtes appropriées.

### 3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Lors de sa mise sur le marché, le nom du produit «Lumblija» doit être affiché de manière plus visible en termes de taille et de type de lettres par rapport à toutes les autres inscriptions.

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

L'aire de production de la «Lumblija», de la préparation de la pâte à la cuisson, comprend toute l'île de Korčula, à laquelle appartiennent les municipalités cadastrales suivantes: Vela Luka, Blato, Smokvica, Čara, Račišće, Pupnat, Žrnovo, Korčula et Lumbarda.

## 5. Lien avec l'aire géographique

Le lien de causalité entre la «Lumblija» et l'aire géographique délimitée réside dans la renommée dont jouit ce produit et dans son mode de préparation qui repose sur une recette traditionnelle préservée jusqu'à nos jours.

Grâce à sa vaste étendue de terres fertiles, inhabituelles en Dalmatie, l'agriculture est devenue au Moyen Âge le fondement de l'économie de la commune de Korčula et la principale source de sa richesse. Outre la culture de la vigne et celle de l'olivier qui permettaient respectivement la production du raisin et du «varenik» et celle de l'huile d'olive, les habitants cultivaient également des arbres fruitiers (figuiers, amandiers, noyers et agrumes) et du blé pour faire de la farine, tous ces produits étant des ingrédients de base de la «Lumblija» – gâteau qu'ils préparaient sur l'île de Korčula. Parmi les ingrédients utilisés dans la production de la «Lumblija», une place à part est réservée au «varenik» (jus de raisin réduit, qui était un édulcorant important avant l'avènement du sucre blanc industriel) issu de la tradition millénaire de la viticulture. De même, pour sa préparation, avant le passage à la production industrielle de raisins secs, on utilisait les raisins secs produits dans les ménages agricoles qui avaient dans leurs vignobles plusieurs ceps de vigne sans pépins réservés à l'usage susmentionnée.

Le gâteau traditionnel «Lumblija» est préparé à la veille de la Toussaint, sur l'île de Korčula uniquement, et ceci principalement dans le secteur de Vela Luka, Blato et Smokvica, et plus récemment dans d'autres localités de l'île. Les débuts de la célébration de la fête de la Toussaint remontent au IV<sup>e</sup> siècle à l'époque de l'Empire romain. L'une des manières de célébrer cette fête est préservée sur l'île de Korčula comme coutume d'offrandes pour la Toussaint, qui s'appelle «kol(e)inde». Les ménagères préparent à cette occasion un cadeau spécial composé du gâteau «Lumblija» et de fruits d'automne tels que: figues séchées, amandes, agrumes et raisins, que les enfants portent à leurs parrains et marraines et aux membres de leur famille élargie. Étant donné que le village de Blato sur l'île de Korčula abrite depuis le XIV<sup>e</sup> siècle l'église paroissiale de la Toussaint, la tradition et la coutume pluricentennaires de préparation des gâteaux «Lumblija» à l'occasion de la fête de la Toussaint y sont préservées jusqu'à nos jours, de même que le mode de préparation et la recette traditionnels de la «Lumblija».

La «Lumblija» est, depuis des temps immémoriaux, préparée par les ménagères de l'île de Korčula selon une recette traditionnelle. Cependant, cette recette n'était pas suffisante sans le savoir-faire ni l'expérience de sa préparation, permettant de déterminer et d'atteindre la proportion idéale de chacun des ingrédients nécessaires. De même, à l'époque où l'on cuisait le gâteau dans un four à bois, il était essentiel de savoir comment atteindre la bonne température de cuisson. Savoir-faire et expérience étaient également indispensables pour pétrir la pâte à la main et pour estimer le temps nécessaire à la levée de la pâte et le temps de cuisson. L'élaboration de la «Lumblija» à la fois bien cuite et moelleuse, et non pas sèche, relève d'un véritable savoir-faire. La recette traditionnelle utilisée par les femmes de l'île de Korčula pour préparer la «Lumblija» s'est transmise de génération en génération jusqu'à aujourd'hui, avec deux modes de préparation bien établis et dépendant des localités de l'île.

La «Lumblija» est produite de manière traditionnelle, selon une recette traditionnelle transmise oralement de génération en génération sur l'île de Korčula.

Il existe deux méthodes traditionnelles et bien établies de préparation et de cuisson de la «Lumblija». Dans le premier cas, la pâte contenant les ingrédients est préparée avec 1 kg de farine et, dans le second, la pâte est préparée avec 3 kg de farine. De même, lors du malaxage et du façonnage de la pâte selon la méthode traditionnelle 1 (avec 1 kg de farine), la quantité totale de levure est ajoutée immédiatement comme ingrédient à la pâte et celle-ci est mise au repos pour doubler de volume, tandis que, dans la méthode traditionnelle 2 (avec 3 kg de farine), une partie de la levure est ajoutée à un stade ultérieur, c'est-à-dire lorsque la pâte a levé une première fois avec une partie de la levure. En outre, la

méthode traditionnelle 1 n'utilise pas de caroube moulue comme ingrédient, tandis que la méthode traditionnelle 2 prévoit l'ajout de caroube parmi les ingrédients incorporés. Enfin, dans la méthode traditionnelle 1, les grains d'anis sont ajoutés directement comme ingrédients à la pâte, tandis que, dans la méthode traditionnelle 2, ils sont dissous dans de l'eau tiède.

Ce qui différencie indéniablement la préparation de la «Lumblija», au regard des étapes habituelles de la préparation d'autres produits similaires, réside principalement dans le fait que la «Lumblija» est un produit unique non seulement en raison du grand nombre d'ingrédients nécessaires à sa préparation, mais également en raison des importants préparatifs préalables dont font l'objet de nombreux ingrédients incorporés à la pâte, ainsi que de la préparation de la pâte elle-même. La variété, la richesse et l'abondance des ingrédients, ainsi que le poids que tous ces ingrédients possèdent et conservent dans la pâte au cours de la préparation (par exemple, les raisins trempés dans le «varenik», la quantité déterminée de matière grasse, notamment d'huile d'olive, la quantité déterminée de fruits à coque, la quantité déterminée de sucre, le «varenik» lui-même, qui présente une structure et une densité propres), font que la pâte ne lève pas rapidement et facilement. En raison du poids des ingrédients ajoutés, la pâte lève en plusieurs fois et le processus dure beaucoup plus longtemps que pour des produits similaires (il est même recommandé de la mettre au repos depuis le soir jusqu'au matin). La préparation de la «Lumblija» constitue, dès lors, un processus particulièrement long, aboutissant en fin de compte à conférer ses caractéristiques distinctives au produit fini, à savoir une texture compacte mais souple, révélant à la découpe une présence abondante de fruits à coque et de raisins, ainsi qu'un goût caractéristique de fruits à coque et de fruits et un arôme riche et plein, obtenu en combinant soigneusement et en proportions adéquates les épices utilisées et ajoutées. La «Lumblija» est le produit de la richesse économique et de la variété de matières premières de qualité sur l'île de Korčula, et se distingue par sa recette et le grand nombre d'ingrédients nécessaires à sa préparation. C'est à ces ingrédients que la «Lumblija» doit son goût et son arôme caractéristiques des noix et des fruits, et c'est au savoir-faire nécessaire à sa préparation qu'elle doit sa texture compacte interne spécifique.

De nombreux habitants de l'île ont publié différentes variantes de la recette et du mode de préparation traditionnels de la «Lumblija» dans des ouvrages culinaires (F. Mandić, «Luškajica i pića», 2009, p. 244-245; Kaštopil-Culić, 1995, «Blatska trpeza», p. 134), et le lien indissociable entre la préparation de la «Lumblija» et les traditions de l'île de Korčula est également attesté dans la publication «Zapisi Danijela Kneževića», de 2012, et dans le livre de Frank Mirošević «Povjerenje ili zaborav», de 2016, dans lequel l'auteur décrit les difficultés que pose la préparation de la «Lumblija» (F. Mirošević Dubaj, 2016, «Povjerenje ili zaborav», p. 11).

La première preuve écrite de l'utilisation du nom «Lumblija» figure dans le journal Slovinac publié en 1881, où dans l'article «Nekoliko riječi u čakavštini» l'auteur S. Castrapelli décrit la «Lumblija» comme «la pogača fabriquée à partir de labeur, de varenik, de safran, de cannelle, qui est pétrie à l'occasion de la fête de la Toussaint» (S. Castrapelli, 9 Slovinac numéro 20, 1881, «Nekoliko riječi u čakavštini», pp. 418-419).

Le cours de l'histoire a donné une raison supplémentaire à la préservation de la tradition de la préparation de la «Lumblija». De nombreux émigrants qui ont été contraints de quitter l'île ont pu la goûter lors de longs voyages en bateau, de sorte que la «Lumblija» n'était pas seulement leur bouchée quotidienne, mais aussi leur lien avec la patrie, conservant la fraîcheur du goût et de l'arôme longtemps après sa sortie des fours des ménagères de l'île de Korčula. En lien avec la vague d'émigration au début du XXe siècle, il faut mentionner le projet «4 îles/4 localités/4 recettes» qui a été conçu pour présenter quatre plats traditionnels provenant de quatre localités et les relier avec une forte émigration de la population dans la même période. L'île de Korčula a participé à ce projet avec la «Lumblija», comme l'a rapporté la radio-télévision croate dans le magazine «Priče iz Hrvatske» en octobre 2018.

Plusieurs manifestations et événements qui se déroulent sur l'île de Korčula témoignent clairement de la renommée dont jouit la «Lumblija» et perpétuent la tradition et la coutume de la préparation de ce gâteau traditionnel, à commencer par l'organisation des premières fêtes locales de la Société des chevaliers Kumpanjija Blato. Les statuts de cette société, fondée en 1927, mentionnent «la tâche de préservation et de production de la Lumblija». Cette société organise régulièrement des fêtes locales, c'est-à-dire des soirées mettant à l'honneur les plats («spiza») et les desserts de Blato, lors desquelles les invités eux-mêmes contribuent en apportant des plats et des desserts typiques de Blato. Les fêtes à domicile ont traditionnellement lieu le premier vendredi du mois de février, et les rapports relatifs à ces fêtes mentionnent régulièrement la «Lumblija» comme gâteau apporté à la fête (Archives de l'Association chevaleresque Kumpanjija - 1956, 1972, 1974, 1985). Non seulement la tradition d'élaboration de la «Lumblija» est préservée jusqu'à nos jours dans les foyers insulaires, mais aussi sur l'île de Korčula, principalement dans sa partie occidentale, des concours de préparation de la «Lumblija» sont organisés, de même que des dégustations en vue de la découverte de l'offre gastronomique traditionnelle de cette région ainsi que des ateliers de fabrication de la «Lumblija» dans les jardins d'enfants, les écoles primaires et secondaires, les maisons de retraite et d'adultes et les différentes associations locales. L'événement appelé Bénédiction et dégustation des gâteaux «Lumblija» se déroule depuis vingt-cinq ans le dernier dimanche d'octobre à Plokata de Blato lors de la bénédiction et de la dégustation des «Lumblije» traditionnelles préparées par les élèves du lycée Blato sous la direction de leurs professeurs et de leurs parents.

Divers événements organisés en dehors de l'île de Korčula témoignent de la renommée dont jouit la «Lumblija». A titre d'exemple, lors du Goodfood Festival organisé par l'Office de Tourisme de la Ville de Dubrovnik, qui s'est tenu en 2016 à Dubrovnik, la «Lumblija» a été présentée à de nombreux visiteurs nationaux et étrangers.

En outre, en 2016, lors de l'événement Noćnjak - rencontre internationale des oléiculteurs et producteurs d'huile d'olive, organisée à Bol sur l'île Brač, la «Lumblija» a remporté le prix du meilleur produit alimentaire.

À travers divers événements, présentations spéciales, foires gastronomiques et conférences de presse, l'élaboration de la «Lumblija» est souvent présentée aux représentants des médias nationaux et étrangers.

La «Lumblija» et son mode de préparation spécifique sont souvent évoqués sur différents sites web consacrés à la gastronomie, soulignant le lien indissociable avec l'île de Korčula (Vilicom kroz Hrvatsku, «Lumblija: Imamo recept za mirisan kolač s otoka Korčule koji se sprema za blagdan Svih Svetih», 29.10.2021; Dobra hrana, «Korčulanska lumblija recept star 200 godina: Kolač vezan uz ljubavnu priču Korčulanke i francuskog vojnika!», 20.10.2018).

Ce délice culinaire insulaire est proposé aux visiteurs lors de divers événements publics tout au long de l'année et peut être offert comme cadeau en tant que spécialité gastronomique typique de l'île de Korčula.

#### **Référence à la publication du cahier des charges**

[https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi\\_u\\_postupku\\_zastite-zoi-zozp-zts/Lumblija\\_specifikacija\\_proizvoda10032022.pdf](https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/Lumblija_specifikacija_proizvoda10032022.pdf)

---