

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2014/C 260/13)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽²⁾****»Potjesvlees uit de Westhoek«****EF-nr.: BE-PGI-0005-01130 – 10.07.2013****BGB (X) BOB ()****1. Betegnelse**

»Potjesvlees uit de Westhoek«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Belgien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**3.1. Produkttype**

Kategori: 1.2 Kødprodukter

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

Generelt:

»Potjesvlees uit de Westhoek« er et tilberedt, let syrligt kødprodukt i gelé, som indeholder tre typer hvidt kød, nemlig kylling, kalv og kanin. Mindst 60 % af produktet består af kød og 40 % af gelé.

Visuelt:

Den lyse gelé er gennemsigtig og indeholder både store og små stykker kogt hvidt kød, eventuelt med ben. Kødets farve kan variere fra meget hvidt til grålighvidt. Citronskiver kan bruges som pynt. Geléen kan indeholde stykker af løg, gulerod, porre eller selleri.

Organoleptisk:

Den fremherskende smag ved »Potjesvlees uit de Westhoek« er smagen af det kogte hvide kød og kødfonden. Geléen har en let syrlig smag.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

»Potjesvlees uit de Westhoek« laves af følgende ingredienser:

Kød:

- kylling (højest 70 %)
- kanin (mindst 15 %)
- kalv (mindst 15 %)

Gelé:

- vand
- syreholdige ingredienser: citron og/eller hvidvin og/eller eddike
- gelatine: højst 100 g pr. liter kogevæske
- aromatiske ingredienser:
 - følgende grøntsager tilsættes: løg, gulerødder, porrer og selleri
 - følgende krydderier kan tilsættes: timian, laurbærblade, persille, kryddernelliker, kardemomme, koriander og karry
 - peber og/eller cayennepeber
 - salt.

Produktet indeholder ikke farvestoffer eller konserveringsmidler.

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)

—

3.5. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Alle trin i tilberedelsen af »Potjesvlees uit de Westhoek« gennemføres i det afgrænsede område:

- tilberedningen af fonden
- kogningen af kødet
- tilberedningen af geléen
- færdiggørelsen.

3.6. Særlige regler vedrørende udsækning, rivning eller emballering osv.

—

3.7. Specifikke mærkningsregler

Betegnelsen »Potjesvlees uit de Westhoek« og EU's logo skal være anført på etiketten.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Produktionsområdet er »Westhoek« og de omliggende kystkommuner i den belgiske provins Vestflandern. Området består af følgende kommuner: Koksijde, Nieuwpoort, De Panne, Veurne, Alveringem, Diksmuide, Koekelare, Poperinge, Vleteren, Lo-Reninge, Houthulst, Kortemark, Heuvelland, Mesen, Ieper, Langemark-Poelkapelle, Staden, Hooglede, Zonnebeke og Wervik.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

»Potjesvlees uit de Westhoek« er uløseligt forbundet med området. Produktet er lavet efter en lokal opskrift, der er baseret på meget gamle retter med gelé. Den viden, der skal til for at lave produktet, og som er overleveret fra husmødre fra Westhoek gennem flere århundreder, har gjort »Potjesvlees uit de Westhoek« til en typisk hjemmelavet ret, som serveres på markeder. Brugen af kylling, kanin og kalvekød tyder på, at der er tale om en festret, som almindelige mennesker i perioden fra det 19. århundrede til efter Anden Verdenskrig kun havde råd til en eller to gange om året. Retten var særlig velegnet til sommermarkeder, fordi den kunne tilberedes på forhånd og i store mængder, mens tilsætningen af syreholdige ingredienser gav den en frisk smag og bidrog til at konservere produktet.

Efter Anden Verdenskrig begyndte lokale slagtere at tilberede »Potjesvlees uit de Westhoek« efter opskriften og sælge retten i slagterforretningen. På den måde har den udviklet sig fra en ret, der blev serveret på markederne, til at være et charcuteriprodukt af høj kvalitet, som sælges året rundt af slagtere og kødproducenter, både som ingrediens i sandwicher og som et selvstændigt måltid.

Westhoek, der ligger tæt ved den belgiske kyst, er et turistområde med mange kulinariske traditioner, bl.a. »Potjesvlees uit de Westhoek«.

5.2. *Produktets egenart*

Resultatet af denne gamle lokale tradition er et særdeles specielt produkt kendetegnet ved den lyse farve og friske smag, der skyldes anvendelsen af:

- udelukkende hvidt kød, nemlig kylling, kanin og kalv
- en klar, lys fond, der danner grundlag for geléen
- eddike eller citron til den hvide farve og smagen.

Denne kombination af hvidt kød, lys gelé og en let syrlig smag er kendetegnende for »Potjesvlees uit de Westhoek« fremstillet i det afgrænsede geografiske område.

5.3. *Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)*

Forbindelsen til det geografiske område er baseret på de specifikke kendetegn ved »Potjesvlees uit de Westhoek«, der er et produkt af den lokale viden. »Potjesvlees uit de Westhoek« og produktets berømmelse er uløseligt knyttet til regionen og dens turisme.

I bogen »De Belgische keuken« (Det belgiske køkken) fra 1995 fastslog Dirk De Prins og Nest Mertens, at der er en forbindelse mellem den gamle opskrift på »Potjesvlees uit de Westhoek« og den spanske besættelse af Belgien i det 16. århundrede. Der er en tæt forbindelse mellem de kolde, syrlige retter med flodfisk kendt som »escavèches« i Vallonien og »Potjesvlees uit de Westhoek« og den spanske »escabeche«.

Specialister har øget kendskabet til denne gamle opskrift ved at deltage i konkurrencer med »Potjesvlees uit de Westhoek« og have vundet præmier ved arrangementer såsom Slavakto i Utrecht (1994) og Meat&Fresh Expo i Belgien (2009).

For at skærpe dette traditionelle produkts profil endnu mere besluttede de lokale slagtere at etablere en handelsforening, »Orde van het Potjesvlees uit de Westhoek« (foreningen for Potjesvlees uit de Westhoek), og indgive en fælles ansøgning om anerkendelse af »Potjesvlees uit de Westhoek« som et traditionelt flamsk regionalt produkt. Denne anerkendelse blev indrømmet i september 2008.

Skønt produktet fremstilles i begrænset omfang og hovedsagelig sælges i lokalområdet, spiller »Potjesvlees uit de Westhoek« nu, takket være sine særlige kendetegn og sin berømmelse, en vigtig kulinarisk rolle i turistregionen Westhoek i Vestflandern. Både Toerisme Vlaanderen, den officielle turismemyndighed i Flandern, og Westtoer, provinsen Vestflanderns turismeorgan, anerkender vigtigheden af »Potjesvlees uit de Westhoek«.

- Gennem foreningen Tafelen in Vlaanderen (Spise ude i Flandern) medtog Toerisme Vlaanderen »Potjesvlees uit de Westhoek« i sin handlingsplan for 2011, 2012 og 2013 til fremme af føde- og drikkevarer samt restaurationsbesøg i Flandern.
- I turistbrochuren »West Flanders for Dummies« betegnes »Potjesvlees uit de Westhoek« som et repræsentativt produkt for Westhoek.
- På provinsens websted www.streekproductwestvlaanderen.be findes en liste over alle producenter af »Potjesvlees uit de Westhoek«, og glas med produktet indgår i gavekurve.

Produktets berømmelse og betydning for turismen understøttes desuden af henvisninger hertil i nationale og internationale turistguider. Det er f.eks. med på et kort over regionale retter og produkter i Michelins turistguide for Belgien og Storhertugdømmet Luxembourg fra 1999, i Ippa-guiden om belgiske regionale retter fra 1995 og i guiden til regionale produkter, som blev udgivet af De Rouck i 2008.

Produktet er opført i en række flamske specialpublikationer såsom »Vlaamse gerechten« (Flamske retter) fra 1975, »De kleine Culinaire encyclopedie van Vlaanderen« (Den lille kulinariske encyklopædi for Flandern) fra 2009 og den nylige publikation fra 2010, »De oude Belgen in de keuken« (Gamle belgiere i køkkenet).

Retten har været med i flere programmer på nationalt tv: Jeroen Meus, en berømt flamsk TV-kok, præsenterede produktet i det populære aftenshov »De laatste show«, og det har været med i rejseprogrammer om Westhoek.

Henvisninger til »Potjesvlees uit de Westhoek« kan også findes online: på nye websteder, i opskrifter, på menukort, på markeder osv.

Skønt Westhoek deler denne tradition med Fransk Flandern, som kaldes Nord-Pas-de-Calais i Frankrig, er den franske »pot'je vlesch« meget forskellig fra den opskrift, der bruges i Westhoek. I Fransk Flandern bruger man altid svinekød til retten, som også tilsættes brunt farvestof, undertiden karamel.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 5, stk. 7, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽³⁾)

<http://lv.vlaanderen.be/nlapps/docs/default.asp?id=180&order>

⁽³⁾ Se fodnote 2.