

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2014/C 260/13)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽²⁾****„Potjesvlees uit de Westhoek“****EG-Nr.: BE-PGI-0005-01130 — 10.07.2013****g. g. A. (X) g. U. ()****1. Name**

„Potjesvlees uit de Westhoek“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Belgien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**3.1. Erzeugnisart**

Klasse 1.2. Fleischerzeugnisse

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Allgemeines:

„Potjesvlees uit de Westhoek“ ist eine säuerliche Fleischzubereitung in Gelee. Dieses Gelee umschließt drei weiße Fleischsorten: Huhn, Kalb und Kaninchen. Das Verhältnis Fleisch/Gelee beträgt mindestens 60 % Fleisch zu 40 % Gelee.

Visuell:

Das Gelee ist hell, transparent und enthält gekochtes weißes Fleisch in kleinen und großen Stücken, eventuell mit Knochen. Das Fleisch variiert in der Farbe zwischen sehr weiß und grauweiß. Als Garnitur können Zitronenscheiben verwendet werden, das Gelee kann zudem kleine Stücke Zwiebel, Möhren, Lauch und Sellerie enthalten.

Organoleptisch:

Der Geschmack von „Potjesvlees uit de Westhoek“ wird von dem gekochten weißen Fleisch samt seiner Brühe geprägt. Das Gelee schmeckt leicht säuerlich.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

„Potjesvlees uit de Westhoek“ wird aus folgenden Rohstoffen zubereitet:

Fleisch:

- Huhn (höchstens 70 %)
- Kaninchen (mindestens 15 %)
- Kalb (mindestens 15 %)

Gelee:

- Wasser
- Säure: Zitrone und/oder Weißwein und/oder Essig
- Gelatine: max. 100 g pro Liter Garflüssigkeit
- Gewürze:
 - Gemüse: Folgendes Gemüse wird zugegeben: Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie
 - Kräuter: Folgende Kräuter können zugegeben werden: Thymian, Lorbeer, Petersilie, Gewürznelke, Kardamom, Koriander, Curry
 - Pfeffer und/oder Cayennepfeffer
 - Salz

Die Zubereitung enthält weder Farbstoffe noch Konservierungsmittel.

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

—

3.5. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Alle Erzeugungsschritte von „Potjesvlees uit de Westhoek“ erfolgen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet:

- die Herstellung der Brühe,
- das Kochen des Fleisches,
- die Zubereitung des Gelees,
- die Fertigstellung.

3.6. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.

—

3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Das Etikett muss die folgenden Angaben enthalten: „Potjesvlees uit de Westhoek“ und das EU-Logo.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet erstreckt sich auf „De Westhoek“ und die angrenzenden Küstengemeinden in der belgischen Provinz Westflandern. Das Gebiet umfasst die Gemeinden Koksijde, Nieuwpoort, De Panne, Veurne, Alveringem, Diksmuide, Koekelare, Poperinge, Vleteren, Lo-Reninge, Houthulst, Kortemark, Heuvelland, Mesen, Ypern, Lange-mark-Poelkapelle, Staden, Hooglede, Zonnebeke, Wervik.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

„Potjesvlees uit de Westhoek“ ist untrennbar mit dem Gebiet verbunden. Ihm liegt ein lokales Hausrezept zugrunde, das sich auf sehr alte Zubereitungsweisen von Gelee gerichten stützt. Seit Jahrhunderten wird das Fachwissen von den Hausfrauen in der Westhoek bewahrt und entwickelte sich „Potjesvlees uit de Westhoek“ zu einem wahren Jahrmarktsgericht. Die Verwendung von Hühner-, Kaninchen- und Kalbfleisch deutet auf eine festliche Zubereitung hin, die sich der Normalbürger im 19. Jahrhundert bis nach dem Zweiten Weltkrieg nur ein oder zwei Mal im Jahr leisten konnte. Als sommerliches Jahrmarktsgericht hatte es den Vorzug, dass es in großen Mengen im Voraus hergestellt werden konnte, und die Zugabe von „Säure“ verlieh ihm Frische und verlängerte die Haltbarkeit.

Die lokalen Fleischer übernahmen dieses Rezept nach dem Zweiten Weltkrieg und boten „Potjesvlees uit de Westhoek“ in ihren Geschäften an. Dadurch konnte sich das Gericht von einem Jahrmarktsgericht zu einer feinen Fleischware entwickeln, die als Brotbelag oder Mahlzeit sowohl von Fleischern als auch von Fleischwarenherstellern ganzjährig angeboten wird.

Die in der Nähe der belgischen Küste gelegene Westhoek gilt als bedeutende Fremdenverkehrsregion mit einigen reichen gastronomischen Traditionen, darunter „Potjesvlees uit de Westhoek“.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Im Ergebnis dieser jahrhundertelangen örtlichen Tradition entstand ein ganz besonderes Erzeugnis, bei dem eine helle Farbe und ein frischer Geschmack angestrebt werden. Dazu werden verwendet:

- nur weißes Fleisch vom Huhn, Kaninchen und Kalb,
- eine klare und leicht gefärbte Brühe als Grundlage für das Gelee,
- Essig oder Zitrone für die weiße Farbe und den Geschmack.

Diese Kombination aus weißem Fleisch, hellem Gelee und einer säuerlichen Note ist für das in dem abgegrenzten geografischen Gebiet hergestellte „Potjesvlees uit de Westhoek“ charakteristisch.

5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g. U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g. g. A.)

Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet beruht auf den aus dem lokalen Wissensschatz resultierenden besonderen Merkmalen von „Potjesvlees uit de Westhoek“. „Potjesvlees uit de Westhoek“ und sein Ansehen sind untrennbar mit dem Gebiet und dem dortigen Fremdenverkehr verknüpft.

Dirk De Prins und Nest Mertens stellen in ihrem Buch „De Belgische keuken“ (1995) einen Zusammenhang zwischen dem Hausrezept von „Potjesvlees uit de Westhoek“ und der spanischen Besetzung Belgiens im 16. Jahrhundert her. Die wallonische „Escavèche“, eine kalte, saure Speise auf der Grundlage von Flussfisch, und „Potjesvlees uit de Westhoek“ sind eng mit der spanischen „Escabeche“ verwandt.

Fachleute verhalfen dem Hausrezept zu einem höheren Bekanntheitsgrad. „Potjesvlees uit de Westhoek“ hielt auf Fachwettbewerben Einzug und wurde auf der Slavakto in Utrecht (1994) und der belgischen Meat & Fresh Expo (2009) mit Preisen ausgezeichnet.

Um die Außenwirkung ihres traditionellen regionalen Erzeugnisses zu verstärken, beschlossen die lokalen Fleischer, sich in dem „Orde van het Potjesvlees uit de Westhoek“ zusammenzuschließen und gemeinsam einen Antrag auf Anerkennung von „Potjesvlees uit de Westhoek“ als traditionelles flämisches Regionalerzeugnis zu stellen. Diese Anerkennung erfolgte im September 2008.

Obgleich das Erzeugnis handwerklich produziert und insbesondere lokal vertrieben wird, nimmt „Potjesvlees uit de Westhoek“ dank seiner besonderen Merkmale und seines Ansehens in der westflämischen Tourismusregion Westhoek einen wichtigen Platz in der Gastronomie ein. Sowohl „Toerisme Vlaanderen“, die offizielle flämische Tourismusbehörde, als auch „Westtoer“, das westflämische Provinzialunternehmen für Tourismus, tragen der Bedeutung von „Potjesvlees uit de Westhoek“ Rechnung:

- „Toerisme Vlaanderen“ nahm über „Tafelen in Vlaanderen“ das „Potjesvlees uit de Westhoek“ in den Aktionsplan zur Förderung der flämischen Ess-, Trink- und Tischkultur der Jahre 2011, 2012, 2013 auf.
- In der Tourismusbroschüre „West-Vlaanderen voor Dummies“ wird „Potjesvlees uit de Westhoek“ als repräsentatives Erzeugnis für die Westhoek erwähnt.
- Auf der Webseite der Provinz www.streekproductwestvlaanderen.be werden sämtliche Hersteller von „Potjesvlees uit de Westhoek“ aufgeführt; „Potjesvlees“ wird auch in Geschenkkörben angeboten.

Von dem Ansehen und der touristischen Bedeutung zeugen auch Erwähnungen in nationalen und internationalen Tourismusführern. „Potjesvlees uit de Westhoek“ findet sich beispielweise auf einer Karte mit regionalen Gerichten und Erzeugnissen im Guide Michelin „België, Belgique, Luxembourg“ (1999), im „Ippa's streekgerechten Gids voor België“ (1995) und im „Streekproductengids“ von De Rouck (2008).

Ab den 1970er Jahren wurde das traditionelle Regionalerzeugnis in flämische Fachbücher, darunter „Vlaamse gerechten“ (1975), „De kleine Culinaire encyclopedie van Vlaanderen“ (2009) und jüngst „De oude Belgen in de keuken“ (2010), aufgenommen.

Über das regionale Erzeugnis wurde bereits in diversen Sendungen des nationalen Fernsehsenders berichtet: Jeroen Meus, ein bekannter flämischer Fernsehkoch, präsentierte es in dem beliebten Abendprogramm „De laatste show“. Überdies findet es in touristischen Reportagen über die Westhoek Erwähnung.

Auch im Internet, darunter auf Nachrichten- und Messeseiten, in Rezepten, auf Speisekarten, wird auf „Potjesvlees uit de Westhoek“ Bezug genommen.

Die Westhoek teilt diese Tradition mit dem benachbarten Französisch-Flandern, der Region, die zu Frankreich gehört und dort Nord-Pas-de-Calais heißt. Das französische „Pot'je vleesch“ unterscheidet sich jedoch deutlich von dem Rezept in der Westhoek. In Französisch-Flandern wird der Zubereitung stets Schweinefleisch zugegeben und u. a. durch Verwendung von Karamell eine Bräune angestrebt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ^(?))

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

^(?) Siehe Fußnote 2.