

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2014/C 260/13)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ⁽²⁾

«Potjesvlees uit de Westhoek»

Αριθ. ΕΚ: BE-PGI-0005-01130 — 10.07.2013

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Ονομασία

«Potjesvlees uit de Westhoek»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Βέλγιο

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος:

Κατηγορία: 1.2 Προϊόντα κρέατος

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Γενική περιγραφή:

Το «Potjesvlees uit de Westhoek» είναι ένα ελαφρώς ξινό παρασκεύασμα σε μορφή πηκτής. Περιέχει τρεις τύπους λευκού κρέατος: κοτόπουλο, μοσχάρι και κουνέλι· τουλάχιστον το 60 % του προϊόντος αποτελείται από κρέας και το 40 % από πηκτή.

Οπτική περιγραφή:

Η ανοιχτόχρωμη πηκτή είναι διαφανής και περιέχει μεγάλα και μικρά τεμάχια μαγειρεμένου λευκού κρέατος, πιθανώς με κόκαλο. Το χρώμα του κρέατος μπορεί να ποικίλλει από πολύ φωτεινό λευκό έως φαιόλευκο. Για γαρνίρισμα μπορούν να χρησιμοποιηθούν φέτες λεμονιού. Η πηκτή μπορεί να περιέχει τεμάχια κρεμμυδιού, καρότου, πράσου ή σέλινου.

Οργανοληπτική περιγραφή:

Η επικρατούσα γεύση του «Potjesvlees uit de Westhoek» είναι αυτή του μαγειρεμένου λευκού κρέατος και του ζωμού του. Η πηκτή έχει ελαφρώς ξινή γεύση.

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα)

Το «Potjesvlees uit de Westhoek» παρασκευάζεται χρησιμοποιώντας τα ακόλουθα συστατικά:

Κρέας:

- κοτόπουλο (μέγιστο 70 %)
- κουνέλι (ελάχιστο 15 %)
- μοσχάρι (ελάχιστο 15 %)

Πηκτή:

- νερό
- μέσα οξίνισης: λεμόνι και/ή λευκό κρασί και/ή ξίδι
- ζελατίνη: μέγιστο 100 g ανά λίτρο υγρού ζωμού
- αρωματικά συστατικά:
 - κηπευτικά: προστίθενται κρεμμύδι, καρότο, πράσο και σέλινο
 - αρωματικά φυτά: προαιρετικά προστίθενται θυμάρι, δάφνη, μαϊντανός, γαρίφαλο, κάρδαμο, κοριάνδρος και κάρι
 - μαύρο πιπέρι και/ή πιπέρι Καγέν
 - αλάτι

Το παρασκεύασμα δεν περιέχει χρωστικές ή συντηρητικά.

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

—

3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Όλα τα στάδια παρασκευής του «Potjesvlees uit de Westhoek» εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής:

- η παρασκευή του ζωμού
- το ψήσιμο του κρέατος
- η παρασκευή της πηκτής
- το φινίρισμα

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

—

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Η ετικέτα πρέπει να περιλαμβάνει την ονομασία «Potjesvlees uit de Westhoek» και το λογότυπο της ΕΕ.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής είναι το «Westhoek» και οι γειτονικές παράκτιες κοινότητες της βελγικής επαρχίας West-Vlaanderen (Δυτική Φλάνδρα). Η περιοχή περιλαμβάνει τις ακόλουθες κοινότητες: Koksijde, Nieuwpoort, De Panne, Veurne, Alveringem, Diksmuide, Koekelare, Poperinge, Vleteren, Lo-Reninge, Houthulst, Kortemark, Heuveland, Mesen, Ieper, Langemark-Poelkapelle, Staden, Hooglede, Zonnebeke, Wervik.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Το προϊόν «Potjesvlees uit de Westhoek» είναι άρρηκτα συνδεδεμένο με την περιοχή. Βασίζεται σε τοπική σπιτική συνταγή που έχει προκύψει από την παρασκευή πατροπαράδοτων έδεσμάτων με πηκτή. Χάρη στην τεχνογνωσία παρασκευής του, η οποία μεταβιβάστηκε από νοικοκυρά σε νοικοκυρά του Westhoek με την πάροδο των αιώνων, το «Potjesvlees uit de Westhoek» μετατράπηκε σε τυπικό σπιτικό έδεσμα που προσφέρεται στις πανηγύρεις. Η χρήση του κρέατος κοτόπουλου, κουνελιού και μοσχαριού παραπέμπει σε παρασκεύασμα το οποίο, από τον 19ο αιώνα έως και μετά τον Β΄ Παγκόσμιο Πόλεμο, οι απλοί άνθρωποι είχαν την οικονομική δυνατότητα να αγοράσουν μόνο μία ή δύο φορές το χρόνο. Ήταν ιδιαίτερος κατάλληλος ως έδεσμα για καλοκαιρινές πανηγύρεις καθώς ήταν δυνατή η παρασκευή του εκ των προτέρων σε μεγάλες ποσότητες, ενώ η προσθήκη όξινων συστατικών έδινε φρέσκια γεύση και βοηθούσε στη συντήρηση του προϊόντος.

Η υιοθέτηση της συνταγής μετά τον Β΄ Παγκόσμιο Πόλεμο από τους τοπικούς κρεοπώλες που πρόσφεραν το «Potjesvlees uit de Westhoek» στα καταστήματά τους επέτρεψε να εξελιχθεί το έδεσμα αυτό από τρόφιμο προσφερόμενο στις πανηγύρεις σε αλλαντικό υψηλής ποιότητας που προσφέρεται καθ' όλη τη διάρκεια του έτους από κρεοπώλες και παραγωγούς κρέατος, τόσο ως γέμιση για σάντουιτς όσο και ως γεύμα αυτό καθαυτό.

Το Westhoek, κοντά στις βελγικές ακτές, είναι ένας πρώτης γραμμής τουριστικός προορισμός, με πολυάριθμες ισχυρές μαγειρικές παραδόσεις, συμπεριλαμβανομένου του «Potjesvlees uit de Westhoek».

5.2. Ιδιοτυπία του προϊόντος

Απόρροια αυτής της μακραίωνης τοπικής παράδοσης είναι ένα εντελώς ιδιότυπο προϊόν, χαρακτηριζόμενο από ελαφρύ χρώμα και φρέσκια γεύση, που λαμβάνεται χάρη στη χρήση:

— μόνο λευκού κρέατος, κυρίως κοτόπουλου, κουνελιού και μοσχαριού

— διαυγούς και ανοιχτόχρωμου ζωμού ως βάσης για την πηκτή

— ξιδιού ή λεμονιού για το λευκό χρώμα και τη γεύση

Ο συνδυασμός αυτός λευκού κρέατος, ελαφριάς πηκτής και μιας νότας οξύτητας είναι ιδιαίτερος για το «Potjesvlees uit de Westhoek» που παράγεται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

5.3. Απώδυνη σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή βασίζεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «Potjesvlees uit de Westhoek», τα οποία προκύπτουν από την τοπική τεχνογνωσία. Το «Potjesvlees uit de Westhoek» και η φήμη του είναι άρρηκτα συνδεδεμένα με την περιοχή και τον τουρισμό της.

Στο βιβλίο τους του 1995 *De Belgische keuken* (Η βελγική κουζίνα), οι Dirk De Prins και Nest Mertens επισήμαναν τον δεσμό μεταξύ της σπιτικής συνταγής του «Potjesvlees uit de Westhoek» και της ισπανικής κατοχής του Βελγίου τον 16ο αιώνα. Τα κρύα, ξινά παρασκευάσματα ποτάμιων ψαριών γνωστά ως «escavèches» στη Βαλλονία και «Potjesvlees uit de Westhoek» συνδέονται και τα δύο στενά συνδεδεμένα με το ισπανικό έδεσμα «escabeche».

Οι επαγγελματίες του κλάδου κατέστησαν ευρύτερα γνωστή αυτή τη σπιτική συνταγή μέσα από τη συμμετοχή του «Potjesvlees uit de Westhoek» σε εμπορικούς διαγωνισμούς και τη βράβευσή του σε εκδηλώσεις όπως η Slavakto στην Ουτρέχτη (1994) και η Meat&Fresh Expo στο Βέλγιο (2009).

Για να βελτιώσουν περαιτέρω την εικόνα του παραδοσιακού προϊόντος τους, οι τοπικοί κρεοπώλες αποφάσισαν να ιδρύσουν την εμπορική ένωση «Orde van het Potjesvlees uit de Westhoek» (Τάγμα του Potjesvlees uit de Westhoek) και να υποβάλουν κοινή αίτηση για την αναγνώριση του «Potjesvlees uit de Westhoek» ως παραδοσιακού περιφερειακού φλαμανδικού προϊόντος. Η αναγνώριση αυτή απονεμήθηκε τον Σεπτέμβριο του 2008.

Παρόλο που το προϊόν παράγεται σε μικρή κλίμακα και πωλείται κυρίως τοπικά, τα ειδικά χαρακτηριστικά του και η φήμη του έδωσαν στο «Potjesvlees uit de Westhoek» σημαντικό ρόλο στη γαστρονομία της τουριστικής περιοχής Westhoek της Δυτικής Φλάνδρας. Τόσο η Toerisme Vlaanderen, ο επίσημος τουριστικός οργανισμός της Φλάνδρας, όσο και η Westtoer, ο φορέας για τον τουρισμό της επαρχίας Δυτικής Φλάνδρας, έχουν αναγνωρίσει τη σημασία του «Potjesvlees uit de Westhoek».

- Μέσω της ένωσης «Tafelen in Vlaanderen», η Toerisme Vlaanderen συμπεριέλαβε το «Potjesvlees uit de Westhoek» στο πρόγραμμα δράσης της των ετών 2011-2012-2013, που είχε ως στόχο την προώθηση του καλού φαγητού και ποτού και της κουλτούρας του εστιατορίου στην Φλάνδρα.
- Το τουριστικό φυλλάδιο «West Flanders for Dummies» αναφέρει το «Potjesvlees uit de Westhoek» ως αντιπροσωπευτικό προϊόν του Westhoek.
- Ο δικτυακός τόπος της επαρχίας www.streekproductwestvlaanderen.be αναφέρει όλους τους παραγωγούς του «Potjesvlees uit de Westhoek», και τα δοχεία με το προϊόν συνηθίζεται να συμπεριλαμβάνονται σε καλάθια που προσφέρονται ως δώρο.

Τη φήμη και τη σημασία του προϊόντος για τον τουρισμό μαρτυρούν επίσης οι αναφορές στους εθνικούς και τους διεθνείς τουριστικούς οδηγούς. Για παράδειγμα, περιλαμβάνεται σε χάρτη τοπικών εδεσμάτων και προϊόντων της έκδοσης του 1999 του τουριστικού οδηγού *Michelin Tourist Guide*, που είναι αφιερωμένος στο Βέλγιο και το Μεγάλο Δουκάτο του Λουξεμβούργου, στην έκδοση του 1995 του οδηγού Irrpa για τα βελγικά τοπικά εδέσματα και στον οδηγό για τα τοπικά προϊόντα που δημοσιεύθηκε το 2008 από τις εκδόσεις De Rouck.

Το προϊόν παρουσιάζεται σε σειρά ειδικευμένων φλαμανδικών εκδόσεων, όπως οι *Vlaamse gerechten* (Φλαμανδικά εδέσματα) του 1975, *De kleine Culinaire encyclopedie van Vlaanderen* (Επίτομη γαστρονομική εγκυκλοπαίδεια της Φλάνδρας) του 2009 και, πρόσφατα, στη δημοσίευση του 2010 *De oude Belgen in de keuken* (Οι παλιοί Βέλγοι μαγειρεύουν).

Προβλήθηκε σε διάφορα εθνικά τηλεοπτικά προγράμματα: Ο Jeroen Meus, διάσημος σεφ της φλαμανδικής τηλεόρασης, παρουσίασε το προϊόν στο δημοφιλές βραδινό πρόγραμμά του «De laatste show» και έχει εμφανιστεί σε περιηγητικά προγράμματα για το Westhoek.

Αναφορές στο «Potjesvlees uit de Westhoek» βρίσκονται και στο διαδίκτυο: σε ειδησεογραφικούς δικτυακούς τόπους, σε συνταγές, σε καταλόγους εστιατορίων, σε εμπορικές εκδόσεις κ.λπ.

Παρόλο που το Westhoek έχει την ίδια παράδοση με τη γειτονική περιοχή της γαλλικής Φλάνδρας, γνωστής στη Γαλλία ως Nord-Pas-de-Calais, το γαλλικό «pot'je vleesch» είναι πολύ διαφορετικό από τη συνταγή που χρησιμοποιείται στο Westhoek. Στη γαλλική Φλάνδρα προστίθεται πάντοτε χοιρινό κρέας στο παρασκεύασμα, το οποίο αποκτά καστανό χρώμα, ενίοτε με την προσθήκη καραμέλας.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

[άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ^(?)]

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

^(?) Βλέπε υποσημείωση 2.