

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2014/C 260/13)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO**sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽²⁾****«Potjesvlees uit de Westhoek»****N° CE: BE-PGI-0005-01130 — 10.07.2013****IGP (X) DOP ()****1. Denominación**

«Potjesvlees uit de Westhoek»

2. Estado miembro o Tercer País

Bélgica

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio**3.1. Tipo de producto**

Clase: 1.2: Productos cárnicos

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

Aspectos generales:

«Potjesvlees uit de Westhoek» es una preparación cárnica ligeramente agria con gelatina que contiene tres tipos de carne blanca: pollo, ternera y conejo. La proporción entre carne y gelatina es de al menos un 60 % de carne por un 40 % de gelatina.

Aspecto visual:

La gelatina es de color claro, transparente y contiene trozos grandes y pequeños de carne blanca cocinada, a veces con hueso. El color de la carne puede variar desde el totalmente blanco al blanco grisáceo. Pueden utilizarse rodajas de limón como guarnición. La gelatina puede contener también trocitos de cebolla, zanahoria, puerro o apio.

Cualidades organolépticas:

El sabor dominante de «Potjesvlees uit de Westhoek» es el de la carne blanca cocinada y el de su caldo de cocción. La gelatina tiene un sabor ligeramente agrio.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

Las materias primas utilizadas en la preparación de «Potjesvlees uit de Westhoek» son las siguientes:

Carne:

- pollo (máximo 70 %),
- conejo (mínimo 15 %),
- ternera (mínimo 15 %);

Gelatina:

- agua,
- ingredientes agrios: limón/vino blanco/vinagre,
- gelatina: máx. 100 g por litro de líquido de cocción,
- aromas:
 - verduras: se añaden las verduras siguientes: cebolla, zanahoria, puerro, apio,
 - hierbas y especias: pueden añadirse las siguientes: tomillo, laurel, perejil, clavo, cardamomo, cilantro, curry,
 - pimienta y/o pimienta de cayena,
 - sal.

La preparación no contiene colorantes ni conservantes.

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

—

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Todas las fases de preparación de «Potjesvlees uit de Westhoek» se desarrollan en el área geográfica definida:

- preparación del caldo,
- cocción de la carne,
- preparación de la gelatina,
- acabado.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

—

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

La etiqueta debe consignar las denominaciones siguientes: «Potjesvlees uit de Westhoek» y el logotipo de la Unión Europea.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción es la denominada «Westhoek» y las comunas limítrofes de la provincia de Flandes Occidental. La zona comprende las comunas de Koksijde, Nieuwpoort, De Panne, Veurne, Alveringem, Diksmuide, Koeke-lare, Poperinge, Vleteren, Lo-Reninge, Houthulst, Kortemark, Heuvelland, Mesen, Ieper, Langemark-Poelkapelle, Staden, Hooglede, Zonnebeke y Wervik.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

«Potjesvlees uit de Westhoek» está indisolublemente ligado a su zona. Su origen puede encontrarse en una receta casera local derivada de platos muy antiguos a base de gelatina. Esta sabiduría culinaria se transmitió a lo largo de los siglos entre las amas de casa de Westhoek, y con el tiempo se convirtió en un plato típicamente degustado en las ferias populares. La utilización, entre sus ingredientes, de pollo, conejo y ternera, hacía que, entre el siglo XIX y hasta después de la segunda guerra mundial, se tratase de una preparación para festejos a la que la mayoría de la gente solo podía acceder una o dos veces al año. El plato era particularmente indicado para ser consumido en fiestas veraniegas: podía prepararse anticipadamente en grandes cantidades y la adición de ingredientes agrios añadía frescura y permitía mejorar la conservación del producto.

Los charcuteros locales retomaron la receta después de la segunda guerra mundial y empezaron a venderla en sus comercios; de este modo, el plato pasó de ser un alimento de ferias a convertirse en un producto de charcutería selecta accesible todo el año y que puede utilizarse tanto para hacer un bocadillo como para comerlo como plato, y que puede elaborarlo los carniceros y los charcuteros.

La región de Westhoek, situada cerca de la costa belga, es una importante región turística con diversas tradiciones culinarias importantes, entre las que se encuentra el «Potjesvlees uit de Westhoek».

5.2. *Carácter específico del producto*

El resultado de esta tradición local secular es un producto muy específico de color muy claro y sabor fresco que se obtienen gracias a la utilización de:

- carne blanca de pollo, conejo y ternera únicamente,
- un caldo ligero de color claro que constituye la base de la gelatina,
- vinagre o limón para darle la tonalidad blanca y el sabor característico.

Esta combinación de carne blanca, gelatina clara y un regusto agrio es la característica del «Potjesvlees uit de Westhoek» elaborado en la zona geográfica definida.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

El vínculo con la zona geográfica se fundamenta en las características específicas, derivadas del buen hacer local, del «Potjesvlees uit de Westhoek». Este producto, y el renombre que lo acompaña, están intrínsecamente ligados a la región y al turismo que llega a ella.

En el libro «De Belgische keuken» (La cocina belga) (1995), Dirk De Prins y Nest Mertens establecen un vínculo entre la receta casera del «Potjesvlees uit de Westhoek» y la ocupación de Bélgica por los españoles en el siglo XVI. Tanto la receta fría y agria del «escavèche», a base de pescado de río, típica de la zona valona del país, como el «Potjesvlees uit de Westhoek» denotan un parentesco estrecho con el escabeche español.

Los profesionales han contribuido a la difusión de esta receta casera. De este modo, «Potjesvlees uit de Westhoek» ha sido presentado en competiciones especializadas, donde ha ganado diversos premios, como son los casos de Slavakto, en Utrecht (1994) y Meat&Fresh Expo, Bélgica (2009).

Para dar aún más celebridad a este producto tradicional, los carniceros de la región constituyeron una asociación denominada «Orde van het Potjesvlees uit de Westhoek» a través de la cual presentaron una solicitud conjunta de reconocimiento del plato como producto tradicional de la región de Flandes. Este reconocimiento se obtuvo en septiembre de 2008.

A pesar de su producción a pequeña escala y a su comercialización fundamentalmente local, «Potjesvlees uit de Westhoek» desempeña, gracias a sus características específicas y a su renombre, un papel gastronómico importante en la región turística de Westhoek, situada en Flandes occidental. Tanto «Toerisme Vlaanderen», el organismo oficial encargado del turismo en Flandes, como «Westtoer», la oficina de turismo de la provincia de Flandes Occidental, reconocen la importancia del «Potjesvlees uit de Westhoek»:

- a través de la asociación «Tafelen in Vlaanderen», Toerisme Vlaanderen ha incrito esta especialidad en su plan de acción 2011-2012-2013 de promoción de la gastronomía, la bebida y la restauración de Flandes,
- el folleto turístico «West-Vlaanderen voor Dummies» cita a «Potjesvlees uit de Westhoek» como producto representativo de la región de Westhoek,
- en las páginas web de la provincia www.streekproductwestvlaanderen.be se mencionan todos los productores de «Potjesvlees uit de Westhoek» y el producto figura también en cestas de productos típicos.

El renombre y la significancia turística del producto ha sido puesto de relieve por numerosas guías turísticas nacionales e internacionales. Figura, por ejemplo, en el mapa de platos y productos regionales de la guía Michelin «Belgique-Grand Duché de Luxembourg», edición de 1999, así como en la guía «Ippa's streekgerechten Gids voor België» de 1995 y en la guía de productos regionales de De Rouck, publicada en 2008.

Diversas publicaciones flamencas especializadas han recogido este producto regional en sus páginas, como es el caso de «Vlaamse gerechten» (Platos flamencos), publicado en 1975, «De kleine Culinaire encyclopedie van Vlaanderen» (Enciclopedia culinaria concisa de Flandes), de 2009 y, más recientemente, «De oude Belgen in de keuken» (La vieja cocina belga), de 2010.

Ha aparecido también en numerosas ocasiones en programas de la cadena nacional de televisión; Jeroen Meus, célebre «chef» televisivo flamenco, lo presentó en el conocido programa de noche «De laatste show», y también ha sido recogido en reportajes turísticos relativos a la región de Westhoek.

En internet pueden también encontrarse referencias a «Potjesvlees uit de Westhoek», tanto en páginas de actualidad, como de recetas de cocina, en menús, ferias, etc.

La región de Westhoek comparte esta tradición con la región vecina de Flandes francés (conocida en Francia como «Nord Pas-de-Calais»). El plato francés «pot'je vleesch» difiere, sin embargo, de la receta de Westhoek: en este caso, se añade siempre carne de cerdo en la mezcla, y el color es más oscuro, a menudo mediante la adición, entre otras cosas, de caramelo.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006 ⁽³⁾]

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

⁽³⁾ Véase la nota 2 a pie de página.