

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2014/C 260/13)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾****«Potjesvlees uit de Westhoek»****Numero CE: BE-PGI-0005-01130 — 10.07.2013****IGP (X) DOP ()****1. Nome**

«Potjesvlees uit de Westhoek»

2. Stato membro o Paese Terzo

Belgio

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Categoria di prodotto**

Categoria: 1.2 Prodotti a base di carne

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Nota generale

La «Potjesvlees uit de Westhoek» è una gelatina di carne dal gusto acidulo. La pietanza contiene tre tipi di carni bianche: pollo, vitello e coniglio. La proporzione carne/gelatina è almeno 60 %-40 %.

Aspetto

La gelatina è di colore chiaro, trasparente e contiene pezzi grandi e piccoli di carni bianche cotte, in alcuni casi con l'osso. Il colore della carne può variare da molto bianco a bianco-grigiastro. La gelatina può essere decorata con fettine di limone e può contenere pezzetti di cipolla, carota, porro o sedano.

Caratteristiche organolettiche

Il gusto della «Potjesvlees uit de Westhoek» è dominato dalle carni bianche cotte e dal brodo. La gelatina ha un leggero gusto acidulo.

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

La «Potjesvlees uit de Westhoek» è preparata con i seguenti ingredienti:

carne:

- pollo (max. 70 %)
- coniglio (min. 15 %)
- vitello (min. 15 %)

gelatina:

- acqua
- acidificante: limone e/o vino bianco e/o aceto
- gelatina: max. 100 g per litro di liquido di cottura
- aromi:
 - verdure: può contenere cipolla, carota, porro, sedano
 - erbe: può contenere timo, alloro, prezzemolo, chiodi di garofano, cardamomo, coriandolo, curry
 - pepe e/o pepe di Cayenna
 - sale

La preparazione non contiene coloranti né conservanti.

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)*

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi della preparazione della «Potjesvlees uit de Westhoek» avvengono nella zona geografica delimitata:

- la preparazione del brodo
- la cottura della carne
- la preparazione della gelatina
- la trasformazione

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.*

—

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

L'etichetta reca la dicitura «Potjesvlees uit de Westhoek» e il logo UE.

4. **Descrizione concisa della zona geografica delimitata**

La zona di produzione è il cosiddetto «Westhoek» e i comuni costieri limitrofi della provincia belga delle Fiandre occidentali. La zona geografica comprende i comuni di: Koksijde, Nieuwpoort, De Panne, Veurne, Alveringem, Diksmuide, Koekelare, Poperinge, Vleteren, Lo-Reninge, Houthulst, Kortemark, Heuvelland, Mesen, Ieper, Langemark-Poelkapelle, Staden, Hooglede, Zonnebeke, Wervik.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

La «Potjesvlees uit de Westhoek» è indissolubilmente legata alla zona. Alla base vi è una ricetta casalinga locale che affonda le radici in piatti di gelatina di antica tradizione. Le casalinghe del Westhoek ne hanno custodito la ricetta attraverso i secoli per farne un classico delle sagre popolari. L'uso di carne di pollo, coniglio e vitello indica un piatto festivo che nel XIX secolo, e fino alla fine della Seconda guerra mondiale, il popolo poteva concedersi appena una o due volte l'anno. La pietanza era particolarmente indicata per le sagre estive: poteva essere preparata in anticipo in grandi quantità, mentre l'ingrediente acidula lo rendeva rinfrescante e ne favoriva la conservazione.

I macellai della zona hanno ripreso la ricetta dopo la Seconda guerra mondiale proponendola come piatto pronto. Da piatto popolare, la «Potjesvlees uit de Westhoek» si è così trasformata in prelibatezza da banco, da consumare tutto l'anno come companatico o come piatto pronto, in vendita nelle macellerie o nelle salumerie.

Il Westhoek, zona a ridosso della costa belga, è un'importante regione turistica che vanta consolidate tradizioni gastronomiche, tra cui la «Potjesvlees uit de Westhoek».

5.2. Specificità del prodotto

Il risultato di questa secolare tradizione locale è un prodotto molto specifico, che si contraddistingue per il colore chiaro e il gusto fresco ottenuto da:

- unicamente carni bianche di pollo, coniglio e vitello
- un brodo chiaro e leggero usato come base per la gelatina
- l'aceto o il limone per il colore bianco e il gusto.

Questo abbinamento di carni bianche e gelatina leggera, con una nota acidula, è caratteristico della «Potjesvlees uit de Westhoek» prodotta nella zona geografica delimitata.

5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP), o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Il legame con la zona geografica è fondato sulle caratteristiche precipue del prodotto, ottenute grazie a un sapere locale. La «Potjesvlees uit de Westhoek» e la sua notorietà sono intrinsecamente legate alla regione e al turismo locale.

Nel libro *De Belgische keuken* (1995) Dirk De Prins e Nest Mertens evidenziano il legame fra la ricetta casalinga della «Potjesvlees uit de Westhoek» e l'occupazione spagnola del Belgio nel XVI secolo. Il termine vallone «escavèche», pietanza fredda a base di pesce di fiume e di aceto, e la «Potjesvlees uit de Westhoek» intrattengono uno stretto legame di parentela con l'«escabeche» spagnolo.

I professionisti del settore hanno contribuito a dare notorietà alla ricetta casalinga della «Potjesvlees uit de Westhoek», che è stata presentata ai concorsi, vincendo il premio Slavakto a Utrecht (1994) e il premio Meat&Fresh Expo in Belgio (2009).

Per dare maggior risalto a questo prodotto tradizionale, i macellai locali si sono riuniti nell'ordine della «Potjesvlees uit de Westhoek» e hanno chiesto, e ottenuto a settembre 2008, il riconoscimento della specialità come prodotto tradizionale fiammingo.

Sebbene il prodotto sia preparato su piccola scala e venduto essenzialmente sul posto, le sue caratteristiche specifiche e la sua notorietà gli conferiscono un ruolo gastronomico di prim'ordine nella regione turistica delle Fiandre Occidentali denominata «Westhoek». La «Potjesvlees uit de Westhoek» è promossa sia da *Toerisme Vlaanderen*, l'ente del turismo fiammingo, sia da *Westtoer*, l'associazione provinciale turistica delle Fiandre occidentali:

- *Tafelen in Vlaanderen*, associazione non-profit sostenuta da *Toerisme Vlaanderen*, l'ha inserita nel piano d'azione per la promozione della cultura enogastronomica e culinaria delle Fiandre nel 2011, nel 2012 e nel 2013;
- l'opuscolo turistico *West-Vlaanderen voor Dummies* riporta la «Potjesvlees uit de Westhoek» tra i prodotti tipici del Westhoek;
- il sito provinciale www.streekproductwestvlaanderen.be ne indica tutti i produttori e ne presenta i vasetti in cesti regalo.

La fama e l'importanza turistica della «Potjesvlees uit de Westhoek» sono attestate peraltro dalle segnalazioni in guide turistiche nazionali e internazionali, come la mappa dei piatti e dei prodotti tipici regionali della guida *Michelin Belgio e Granducato di Lussemburgo* del 1999, la guida *Ippàs streekgerechten Gids voor België* del 1995 o la guida *De Rouck* sui prodotti locali del 2008.

Questo prodotto locale tradizionale è inoltre segnalato in una serie di libri di cucina fiamminghi fin dagli anni '70: *Vlaamse gerechten* del 1975, *De kleine Culinaire encyclopedie van Vlaanderen* del 2009 e, più di recente, *De oude Belgen in de keuken* del 2010.

La «Potjesvlees uit de Westhoek» è stata portata inoltre alla ribalta da diversi programmi televisivi nazionali, come il noto programma serale *De laatste show* di Jeroen Meus, star culinaria della televisione fiamminga, ed è citata in diversi servizi turistici sul Westhoek.

La «Potjesvlees uit de Westhoek» è presente anche in rete nei siti di notizie, ricette, menù, fiere...

Il Westhoek condivide questa tradizione con le limitrofe Fiandre francesi, la regione nota come Pas-de-Calais, anche se la «pot'je vleesch» francese è decisamente diversa dalla ricetta del Westhoek: la preparazione delle Fiandre francesi prevede anche la carne di maiale e presenta un colore bruno, dovuto all'uso di caramello.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽³⁾]

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

⁽³⁾ Cfr. nota 2.