

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2014/C 260/13)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ⁽²⁾****„Potjesvlees uit de Westhoek“****Št. ES: BE-PGI-0005-01130 – 10.07.2013****ZGO (X) ZOP ()****1. Ime**

„Potjesvlees uit de Westhoek“

2. Država članica ali tretja država

Belgija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila**3.1 Vrsta proizvoda**

Skupina 1.2 Mesni proizvodi

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz 1. točke

Splošni del:

„Potjesvlees uit de Westhoek“ je mesni pripravek rahlo kislega okusa v želeju, ki vsebuje tri vrste belega mesa, tj. piščančje, telečje in zajčje. Proizvod je sestavljen iz najmanj 60 % mesa in največ 40 % želeja.

Videz:

Žele, ki je svetle barve, je prosojen ter vsebuje velike in majhne kose kuhanega belega mesa, eventualno s kostjo. Meso je lahko zelo svetle bele barve do sivkasto bele barve. Kot okras se lahko uporabijo rezine limone. Žele lahko vsebuje koščke čebule, korenja, pora ali zelene.

Organoleptične značilnosti:

Prevladujoč okus proizvoda „Potjesvlees uit de Westhoek“ je okus po kuhanem belem mesu in jušni osnovi. Žele je rahlo kislega okusa.

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

⁽²⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12. Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode)

Proizvod „Potjesvlees uit de Westhoek“ se pripravi z naslednjimi sestavinami:

Meso:

- piščančje (največ 70 %),
- zajčje (najmanj 15 %),
- telečje (najmanj 15 %).

Žele:

- voda,
- kisle sestavine: limona in/ali belo vino in/ali kis,
- želatina: največ 100 g na liter tekočine za kuhanje,
- arome:
 - doda se zelenjava: čebula, korenje, por in zelena,
 - dodajo se lahko zelišča: timijan, lovor, peteršilj, klinčki, kardamom, koriander in kari,
 - poper in/ali kajenski poper, kari,
 - sol.

Pripravek ne vsebuje barvil ali konzervansov.

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

—

3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Vse stopnje priprave proizvoda „Potjesvlees uit de Westhoek“ se izvedejo na opredeljenem območju:

- priprava jušne osnove,
- kuhanje mesa,
- priprava želeja,
- končni postopek.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.

—

3.7 Posebna pravila za označevanje

Na oznaki mora biti navedeno ime „Potjesvlees uit de Westhoek“ in logotip EU.

4. Kratka opredelitev geografskega območja

Geografsko območje proizvodnje so regija Westhoek in sosednje obalne občine v belgijski pokrajini Zahodna Flandrija. Občine na tem območju so: Koksijde, Nieuwpoort, De Panne, Veurne, Alveringem, Diksmuide, Koekelare, Poperinge, Vleteren, Lo-Reninge, Houthulst, Kortemark, Heuvelland, Mesen, Ieper, Langemark-Poelkapelle, Staden, Hooglede, Zonnebeke in Wervik.

5. Povezava z geografskim območjem

5.1 Posebnosti geografskega območja

Proizvod „Potjesvlees uit de Westhoek“ je z območjem neločljivo povezan. Temelji na lokalnem domačem receptu, ki izhaja iz zelo starih jedi iz želeja. Znanje o pripravi proizvoda „Potjesvlees uit de Westhoek“ so skozi stoletja prenašale gospodinje iz regije Westhoek in tako je ta proizvod postal značilna domača jed, ki se je stregla na sejmih. Uporaba piščančjega, zajčjega in telečjega mesa, ki so si ga navadni ljudje lahko privoščili le enkrat ali dvakrat letno, kaže na to, da se je jed od 19. stoletja do obdobja po koncu druge svetovne vojne pripravljala ob praznovanjih. Proizvod je bil primeren zlasti kot jed za poletne sejme, saj ga je bilo mogoče pripraviti v velikih količinah že vnaprej, pri čemer so sestavine kislega okusa, ki dodajo svežino, pomagale, da se je proizvod ohranil.

Lokalni mesarji so po drugi svetovni vojni prevzeli recept in proizvod „Potjesvlees uit de Westhoek“ ponudili v svojih mesnicah, s čimer so prispevali k temu, da se je jed, ki je bila sprva na voljo na sejmih, razvila v visokokakovostno mesno delikateso, ki jo mesarji in proizvajalci mesnih izdelkov vse leto dobavljajo kot nadev za sendviče ali kot samostojno jed.

Regija Westhoek v bližini belgijske obale je pomembna turistična regija, znana po številnih uveljavljenih kulinaricnih tradicijah, vključno s proizvodom „Potjesvlees uit de Westhoek“.

5.2 Posebnosti proizvoda

Iz te stoletja dolge lokalne tradicije se je razvil zelo poseben proizvod, za katerega sta značilna svetla barva in svež okus, ki ju je mogoče dobiti z uporabo:

— le belega mesa, in sicer piščančjega, zajčjega in telečjega,

— čiste jušne osnove svetle barve kot osnove za žele,

— kisa ali limone za belo barvo in okus.

Kombinacija belega mesa, svetlega želeja in odtenka kislosti je značilna za proizvod „Potjesvlees uit de Westhoek“ na opredeljenem geografskem območju.

5.3 Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali značilnostjo proizvoda (pri ZGO)

Povezanost z geografskim območjem temelji na posebnih lastnostih proizvoda „Potjesvlees uit de Westhoek“, ki se je razvil iz lokalnega znanja in izkušenj. Proizvod „Potjesvlees uit de Westhoek“ in njegov sloves sta neločljivo povezana z regijo in turizmom v njej.

Avtorja Dirk De Prins in Nest Mertens sta v svoji knjigi „De Belgische keuken“ (Belgijska kuhinja) iz leta 1995 vzpostavila povezavo med domačim receptom za „Potjesvlees uit de Westhoek“ in špansko zasedbo Belgije v 16. stoletju. Hladni in kisli pripravek iz rečne ribe, znan kot „escavèches“ v Valoniji, in „Potjesvlees uit de Westhoek“, sta tesno povezana s špansko jedjo „escabeche“.

Strokovnjaki so okrepili ozaveščenost o tem domačem receptu, proizvod „Potjesvlees uit de Westhoek“ pa se je pojavil na strokovnih tekmovanjih in z njim zmagovali na prireditvah, kot sta sejem mesnin in mesnih proizvodov Slavakto v Utrechtu (1994) ter sejem mesnih in ribjih proizvodov v Belgiji (2009).

Da bi lokalni mesarji pomen svojih tradicionalnih proizvodov še povečali, so ustanovili trgovsko združenje „Orde van het Potjesvlees uit de Westhoek“ (Red „Potjesvlees uit de Westhoek“) in vložili skupno vlogo za priznanje proizvoda „Potjesvlees uit de Westhoek“ kot tradicionalnega flamskega regionalnega proizvoda. To priznanje je bilo dodeljeno septembra 2008.

Čeprav se proizvod proizvaja v manjšem obsegu in večinoma le lokalno, so mu njegove posebne značilnosti in sloves dodelile pomembno kulinarčno vlogo v turistični regiji Westhoek v Zahodni Flandriji. Uradni flamski turistični organ „Toerisme Vlaanderen“ in turistični organ „Westtoer“ za pokrajino Zahodna Flandrija sta priznala pomen proizvoda „Potjesvlees uit de Westhoek“.

- Uradni flamski turistični organ je prek združenja „Tafelen in Vlaanderen“ (Restavracije v Flandriji) vključil proizvod „Potjesvlees uit de Westhoek“ v svoj akcijski načrt za obdobje 2011–2012–2013 za namene promoviranja hrane, pijače in restavracij v Flandriji.
- Turistična brošura „Zahodna Flandrija za telebane“ omenja proizvod „Potjesvlees uit de Westhoek“ kot značilen proizvod regije Westhoek.
- Na spletnem mestu regije www.streekproductwestvlaanderen.be so navedeni vsi proizvajalci proizvoda „Potjesvlees uit de Westhoek“, kozarci tega proizvoda pa so vključeni tudi v darilno košaro.

Poleg tega sloves in pomen proizvoda za turizem dokazujejo omembe v nacionalnih in mednarodnih turističnih vodičih. Vključen je na primer na zemljevid regionalnih jedi in proizvodov v turističnem vodiču „Belgija/Veliko vojvodstvo Luksemburg“, ki ga je leta 1999 izdala družba Michelin, vodiču po belgijskih regionalnih jedeh Ippa iz leta 1995 in vodiču po regionalnih proizvodih založbe De Rouck iz leta 2008.

O proizvodu se je pisalo v številnih specializiranih flamskih publikacijah, kot so „Vlaamse gerechten“ (Flamske jedi) iz leta 1975, „De kleine Culinaire encyclopedie van Vlaanderen“ (Mala kulinarčna enciklopedija Flandrije) iz leta 2009 in „De oude Belgen in de keuken“ (Antični Belgijci v kuhinji) iz leta 2010.

Prav tako je bil predstavljen v različnih oddajah na nacionalni televiziji: slavni flamski televizijski kuhar Jeroen Meus je proizvod predstavil v priljubljeni večerni oddaji „De laatste show“, omenjen pa je bil tudi v popotniških oddajah o regiji Westhoek.

Omembe proizvoda „Potjesvlees uit de Westhoek“ je mogoče najti tudi na spletu, in sicer na novičarskih portalih, v receptih, na jedilnikih, sejmih ipd.

Čeprav ima regija Westhoek skupno tradicijo s sosednjim francoskim delom regije Flandrija (oziroma Nord-Pas-de-Calais po francosko), je francoska jed „pot’je vleesch“ precej drugačna od recepta, ki se uporablja v regiji Westhoek. V francoskem delu regije se pripravku vedno doda svinjsko meso, ki se popraži, za porjavitve pa se včasih uporablja tudi karamela.

Sklic na objavo specifikacije

(člen 5(7) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽³⁾)

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

⁽³⁾ Glej opombo 2.