



## Publicatie productdossier AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 260 van 9 augustus van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie van bijgaand productdossier, kan tot uiterlijk 9 oktober 2014 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

2014/C 260/13

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad<sup>1</sup> bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen<sup>2</sup>

### „Potjesvlees uit de Westhoek”

EG-nr.: BE-PGI-0005-01130 – 10.07.2013

BGA (X) BOB ()

1. Naam

„Potjesvlees uit de Westhoek”

2. Lidstaat of derde land

België

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie: 1.2 Vleesproducten

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

Algemeen:

- Potjesvlees uit de Westhoek is een licht zure vleesbereiding in een gelei. Deze gelei bevat 3 witte vleessoorten: kip, kalf en konijn; de verhouding vlees/gelei is minstens 60% vlees en 40% gelei.

Visueel:

- De gelei heeft een lichte kleur, is doorzichtig en bevat grote en kleine stukken gekookt wit vlees, eventueel met been. De kleur van het vlees kan variëren tussen zeer wit en grijs-wit. Als garnituur kan er gebruik gemaakt worden van schijfjes citroen, de gelei kan nog stukjes ui, wortel, prei of selder bevatten.

Organoleptisch:

- De smaak van Potjesvlees uit de Westhoek wordt gedomineerd door het gekookte witte vlees en zijn bouillon. De gelei smaakt licht zuur.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Potjesvlees uit de Westhoek wordt bereid met volgende grondstoffen:

Vlees:

- kip (maximum 70%)

<sup>1</sup> PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

<sup>2</sup> PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.



- konijn (minimum 15%)
- kalf (minimum 15%)

Gelei:

- water
- zuur: citroen en/of witte wijn en/of azijn
- gelatine: max. 100 g per liter kookvocht
- Smaakmakers:
  - groenten: volgende groenten worden toegevoegd: ajuin, wortel, prei, selder
  - kruiden: volgende kruiden kunnen worden toegevoegd: tijm, laurier, peterselie, kruidnagel, kardemom, koriander, curry
  - peper en/of cayennepeper
  - zout

De bereiding bevat geen kleurstoffen of bewaarmiddelen.

3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)

3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle fasen van de bereiding van het Potjesvlees uit de Westhoek vinden plaats binnen het afgebakende gebied:

- het bereiden van de bouillon
- het koken van het vlees
- de bereiding van de gelei
- de afwerking

3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.

3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering

Het etiket moet de volgende aanduidingen bevatten: „Potjesvlees uit de Westhoek” en het EU-logo.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het productiegebied is „De Westhoek” en de aangrenzende kustgemeenten in de Belgische provincie West-Vlaanderen. Het gebied omvat de gemeenten: Koksijde, Nieuwpoort, De Panne, Veurne, Alveringem, Diksmuide, Koekelare, Poperinge, Vleteren, Lo-Reninge, Houthulst, Kortemark, Heuvelland, Mesen, Ieper, Langemark-Poelkapelle, Staden, Hooglede, Zonnebeke, Wervik.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. Specificiteit van het geografische gebied

Het Potjesvlees uit de Westhoek is onlosmakelijk verbonden met de streek. Aan de basis ligt een lokaal huishoudelijk recept gebaseerd op zeer oude gelei-gerechten. De knowhow werd sinds eeuwen bewaard door huisvrouwen uit de Westhoek en groeide uit tot een heus kermisgerecht. Het gebruik van kip, konijn en kalfsvlees wijst op een feestelijke bereiding die de gewone man zich in de 19e eeuw en tot na WOII maar een of twee maal per jaar kon veroorloven. Als zomers kermisgerecht had het zijn voordelen: het kon in grote hoeveelheden op voorhand gemaakt worden en de toevoeging van „zuur” maakte het fris en verhoogde de bewaarbaarheid.

De lokale slaggers namen dit recept over na WOII en boden het Potjesvlees uit de Westhoek aan in hun winkels. Hierdoor kon het gerecht evolueren van een kermisgerecht naar een verfijnd charcuterieproduct dat zowel als broodbeleg als als maaltijd het hele jaar aangeboden wordt. Dit zowel door slaggers als door vleeswarenproducenten.

De Westhoek, vlak bij de Belgische kust, is een belangrijke toeristische regio met enkele sterke gastronomische tradities waaronder het Potjesvlees uit de Westhoek.

5.2. Specificiteit van het product

Het resultaat van deze eeuwenlange plaatselijk traditie is een zeer specifiek product waarbij gestreefd wordt naar een lichte kleur en frisse smaak door gebruik te maken van:

- enkel wit vlees van kip, konijn en kalf
- een heldere en licht gekleurde bouillon als basis voor de gelei
- van azijn of citroen voor de witte kleur en de smaak

Deze combinatie van wit vlees, lichte gelei en een zure toets is eigen aan het Potjesvlees uit de Westhoek geproduceerd in het afgebakende geografisch gebied.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

Het verband met het geografische gebied is gebaseerd op de specifieke kenmerken van Potjesvlees uit de Westhoek voortvloeiend uit de lokale knowhow. Potjesvlees uit de Westhoek en zijn faam zijn intrinsiek met de regio en het toerisme in de regio verweven.

Dirk De Prins en Nest Mertens leggen in hun boek „De Belgische keuken” (1995) een link tussen het huishoudelijke recept van Potjesvlees uit de Westhoek en de Spaanse bezetting van België in de 16de eeuw. De Waalse „escavèches”, een koude, zure bereiding op basis van riviervis en het Potjesvlees uit de Westhoek tonen een nauw verwantschap met de Spaanse „escabeche”.



Het huishoudelijke recept werd door de vakmensen ruimer bekendgemaakt. Zo vindt het potjesvlees uit de Westhoek zijn weg naar vakwedstrijden en werden prijzen gehaald op Slavakto in Utrecht (1994) en de Belgische Meat&Fresh Expo (2009).

Om hun traditioneel streekproduct nog meer onder de aandacht te brengen besloten de lokale slagers zich te verenigen in de Orde van het Potjesvlees uit de Westhoek en een gezamenlijke aanvraag in te dienen voor de erkenning van Potjesvlees uit de Westhoek als traditioneel Vlaams streekproduct. Deze erkenning kwam er in september 2008.

Hoewel het product kleinschalig bereid wordt en vooral lokaal te koop is, hebben zijn specifieke kenmerken en de faam er voor gezorgd dat het Potjesvlees uit de Westhoek binnen de West-Vlaamse toeristisch regio „de Westhoek” een belangrijke gastronomische rol vervult. Zowel Toerisme Vlaanderen, de officiële Vlaamse toeristische instantie, als Westtoer, de West-Vlaamse provinciale toeristische werking, hebben het over het belang van potjesvlees uit de Westhoek:

- Toerisme Vlaanderen nam, via Tafelen in Vlaanderen, het potjesvlees uit de Westhoek op in zijn actieplan voor de promotie van de Vlaamse eet-, drink- en tafelcultuur 2011-2012-2013.
- De toeristische brochure „West-Vlaanderen voor Dummies” vermeldt het Potjesvlees uit de Westhoek als representatief product voor de Westhoek.
- Op de provinciale site [www.streekproductwestvlaanderen.be](http://www.streekproductwestvlaanderen.be) worden alle producenten van het Potjesvlees uit de Westhoek vermeld en de potjes ook meegenomen in geschenkmanden.

De faam en het toeristisch belang wordt ook bewezen door vermeldingen in nationale en internationale toeristische gidsen. We vinden het bijvoorbeeld terug op een kaartje met streekgerechten en streekproducten in de Tourist Guide Michelin Belgium Grand Duchy of Luxembourg van 1999. In de „Ippa's streekgerechten Gids voor België” uit 1995 of de streekproductengids van De Rouck uit 2008.

Enkele gespecialiseerde Vlaamse boeken namen vanaf de jaren '70 het traditionele streekproduct op: bijvoorbeeld in „Vlaamse gerechten” uit 1975, „De kleine Culinaire encyclopedie van Vlaanderen” uit 2009 en recent in „De oude Belgen in de keuken” uit 2010.

Het streekproduct verscheen reeds in verscheidene televisieprogramma's op de nationale tv-zender: Jeroen Meus, bekende Vlaamse tv-kok, bracht het mee naar de populaire avondshow „De laatste show”, daarnaast komt het voor in toeristische reportages over de Westhoek. Ook online vinden we verwijzingen naar het Potjesvlees uit de Westhoek: op nieuwssites, in recepten, op menukaarten, beurzen, ...

De Westhoek deelt deze traditie met het aangrenzende Frans-Vlaanderen, de regio die in Frankrijk de naam Nord Pas-de-Calais draagt. Het Franse „pot'je vlesch” onderscheidt zich echter duidelijk van het recept in de Westhoek. In Frans-Vlaanderen wordt steeds varkenvlees toegevoegd aan de bereiding en wordt gestreefd naar een bruine kleur door o.a. het gebruik van karamel.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006<sup>3</sup>)

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

<sup>3</sup> Zie voetnoot 2.