

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2014/C 260/13)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku na podstawie art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾****„Potjesvlees uit de Westhoek”****Nr WE: BE-PGI-0005-01130 – 10.07.2013****ChOG (X) ChNP ()****1. Nazwa**

„Potjesvlees uit de Westhoek”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Belgia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Rodzaj produktu**

Klasa: 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Informacje ogólne:

„Potjesvlees uit de Westhoek” [mięso marynowane z de Westhoek] jest lekko kwaśnym wyrobem mięsnym w galarecie. W galarecie znajdują się trzy rodzaje białego mięsa: drób, cielęcina i mięso królicze; jeżeli chodzi o proporcje mięsa do galarety, mięso stanowi co najmniej 60 %, a galareta 40 %.

Wygląd:

Galareta ma jasny kolor, jest przezroczysta i zawiera duże i małe kawałki gotowanego białego mięsa, ewentualnie mięsa z kością. Mięso może mieć kolor od bardzo białego do szarobiałego. Galareta, którą można przybrać plasterkami cytryny, może też zawierać kawałki cebuli, marchwi, pora lub selera.

Właściwości organoleptyczne:

W wyrobie „Potjesvlees uit de Westhoek” dominuje smak gotowanego białego mięsa i jego bulionu. Galareta ma lekko kwaśny smak.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

„Potjesvlees uit de Westhoek” jest wytwarzany z następujących surowców:

Mięso:

- drób (nie więcej niż 70 %),
- mięso królicze (co najmniej 15 %),
- cielęcina (co najmniej 15 %).

Galareta:

- woda,
- marynata: cytryna, białe wino lub ocet,
- żelatyna: maksymalnie 100 g na 1 litr wywaru,
- dodatki smakowe:
 - warzywa: dodaje się następujące warzywa: cebula, marchew, por, seler,
 - przyprawy: dodać można następujące przyprawy: tymianek, liście laurowe, pietruszka, goździk, kardamon, kolendra, curry,
 - pieprz lub pieprz kajeński,
 - sól.

Wyrób nie zawiera żadnych barwników ani konserwantów.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

—

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym

Wszystkie etapy wytwarzania „Potjesvlees uit de Westhoek” mają miejsce na określonym obszarze geograficznym:

- przygotowanie bulionu,
- gotowanie mięsa,
- przygotowanie galarety,
- ostateczne przygotowanie wyrobu.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Etykieta musi zawierać oznaczenie „Potjesvlees uit de Westhoek” oraz logo UE.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji znajduje się w regionie „de Westhoek” oraz sąsiadujących nadmorskich gminach w belgijskiej prowincji Flandria Zachodnia. Obszar ten obejmuje gminy: Koksijde, Nieuwpoort, De Panne, Veurne, Alveringem, Diksmuide, Koekelare, Poperinge, Vleteren, Lo-Reninge, Houthulst, Kortemark, Heuvelland, Mesen, Ieper, Lange-mark-Poelkappelle, Staden, Hooglede, Zonnebeke, Wervik.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Wyrób „Potjesvlees uit de Westhoek” jest nierozzerwalnie związany ze wskazanym regionem. Wywodzi się on z lokalnego domowego przepisu bazującego na bardzo dawnych potrawach z galarety. Gospodynie z regionu de Westhoek od wieków przechowywały fachową wiedzę i potrawa stała się prawdziwym daniem okolicznościowym. Zastosowanie drobiu, mięsa króliczego i cielęciny wskazuje na świąteczny charakter potrawy, na którą zwykły człowiek z XIX wieku i aż do okresu po drugiej wojnie światowej mógł sobie pozwolić jedynie raz lub dwa razy do roku. Jako okolicznościowe danie letnie potrawa miała swoje zalety – można ją było uprzednio przygotować w dużych ilościach, a dodatek „kwaśności” nadawał jej orzeźwiający smak i powodował, że można było ją dłużej przechowywać.

Po drugiej wojnie światowej przepis ten przejęli miejscowi rzeźnicy i zaczęli oferować „Potjesvlees uit de Westhoek” w swoich sklepach. Tym sposobem ze świątecznego dania wyrób stał się wykwintną wędliną, którą można podawać do chleba lub serwować jako posiłek przez cały rok. Produkt jest oferowany zarówno przez rzeźników, jak i przez producentów wyrobów mięsnych.

Region de Westhoek, położony tuż przy belgijskim wybrzeżu, jest ważnym regionem turystycznym z utrwalonymi tradycjami gastronomicznymi, obejmującymi między innymi „Potjesvlees uit de Westhoek”.

5.2. Specyfika produktu

Rezultatem tej wielowiekowej miejscowej tradycji jest bardzo charakterystyczny produkt, który swoje wzięcie zawdzięcza jasnej barwie i orzeźwiającemu smakowi uzyskanym dzięki zastosowaniu:

- wyłącznie białego mięsa drobiowego, króliczego i cielęcego,
- klarownego i jasnego bulionu, z którego wytwarzana jest galareta,
- octu lub cytryny dla zachowania białego koloru i smaku.

Takie połączenie białego mięsa, jasnej galarety i kwaśnego posmaku jest charakterystyczne dla „Potjesvlees uit de Westhoek” wytwarzanego na określonym obszarze geograficznym.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Związek z obszarem geograficznym opiera się na charakterystycznych cechach „Potjesvlees uit de Westhoek” wynikających z miejscowej wiedzy fachowej. „Potjesvlees uit de Westhoek” i jego renoma są nierozzerwalnie powiązane z tym regionem i tutejszą turystyką.

Dirk De Prins i Nest Mertens, w swojej książce zatytułowanej „De Belgische keuken” [Kuchnia belgijska] (1995) wskazują na związek między domowym przepisem na „Potjesvlees uit de Westhoek” a hiszpańską okupacją Belgii w XVI wieku. Walońskie „escavèches”, zimny kwaśny wyrób z ryb słodkowodnych, oraz „Potjesvlees uit de Westhoek” wykazują szczególne podobieństwo do hiszpańskiej potrawy „escabeche”.

Domowy przepis został rozpowszechniony przez specjalistów. Tym sposobem mięso marynowane z regionu de Westhoek dotarło na konkursy branżowe i zdobywało nagrody w konkursie Slavakto w Utrechcie (w 1994 r.) oraz na belgijskich targach Meat&Fresh Expo (w 2009 r.).

Aby jeszcze bardziej zainteresować swoim tradycyjnym produktem regionalnym, producenci postanowili zrzęzić się w ramach stowarzyszenia Orde van het Potjesvlees uit de Westhoek oraz złożyć wspólny wniosek o uznanie „Potjesvlees uit de Westhoek” za tradycyjny flamandzki produkt regionalny. Uznanie takie nastąpiło we wrześniu 2008 r.

Choć produkt jest wytwarzany na małą skalę i jest oferowany przede wszystkim w sprzedaży lokalnej, jego charakterystyczne właściwości oraz renoma spowodowały, że „Potjesvlees uit de Westhoek” odgrywa ważną rolę w gastronomii w zachodnioflandryjskim regionie turystycznym „de Westhoek”. Zarówno oficjalna flandryjska izba turystyczna Toerisme Vlaanderen, jak i regionalna zachodnioflandryjska organizacja turystyczna Westtoer wskazują na istotne znaczenie mięsa marynowanego z regionu de Westhoek:

- Izba Toerisme Vlaanderen uwzględniła „Potjesvlees uit de Westhoek”, w ramach projektu „Tafelen in Vlaanderen” [Jadanie we Flandrii], w swoim planie działania na rzecz promocji flamandzkiej kultury spożywania posiłków i napojów oraz zachowania przy stole na lata 2011–2012–2013.
- W broszurze dla turystów „West-Vlaanderen voor Dummies” [Podstawowe informacje o Flandrii Zachodniej] wyrób „Potjesvlees uit de Westhoek” określa się jako produkt typowy dla regionu de Westhoek.
- Na regionalnej stronie www.streekproductwestvlaanderen.be wymienia się wszystkich producentów „Potjesvlees uit de Westhoek”, a słoiiki z mięsem są również umieszczone w koszach z prezentami.

O renomie i znaczeniu turystycznym produktu świadczą też wzmianki w krajowych i międzynarodowych przewodnikach. Wyrób odnajdujemy na przykład na mapce potraw i produktów regionalnych zamieszczonej w przewodniku turystycznym Michelin „Belgium/Grand Duchy of Luxemburg” [Belgia/Wielkie Księstwo Luksemburga] z 1999 r., w przewodniku „Ippa’s streekgerechten Gids voor België” [Przewodnik po potrawach regionalnych Ippa, Belgia] z 1995 r. bądź w przewodniku po produktach regionalnych wydawnictwa De Rouck z 2008 r.

Omawiany produkt regionalny opisano w specjalistycznych książkach flamandzkich; przykładami takich książek są „Vlaamse gerechten” [Flamandzkie potrawy] z 1975 r., „De kleine Culinaire encyclopedie van Vlaanderen” [Mała encyklopedia kulinarna Flandrii] z 2009 r. oraz niedawno wydana „De oude Belgen in de keuken” [Dawni Belgowie w kuchni] z 2010 r.

Omawiany produkt regionalny prezentowano już w różnych programach nadawanych w krajowej telewizji: Jeroen Meus, słynny flamandzki kucharz występujący w telewizji, przedstawił ten produkt w popularnym programie wieczornym „De laatste show”; ponadto wyrób pojawia się w reportażach turystycznych dotyczących regionu de Westhoek.

Również w internecie znajdują się wzmianki o „Potjesvlees uit de Westhoek”, na stronach zawierających aktualności, przepisy, karty dań, informacje rynkowe itp.

Region de Westhoek dzieli tę tradycję z przyległą francuską częścią Flandrii, regionem, który we Francji nosi nazwę Nord Pas-de-Calais. Francuski produkt „pot’je vleesch” różni się jednak wyraźnie od przepisu stosowanego w de Westhoek. We francuskiej części Flandrii do potrawy dodaje się zawsze mięsa wieprzowego i uzyskuje się brązową barwę produktu między innymi poprzez użycie karmelu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

[art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾]

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

⁽³⁾ Zob. przypis 2.