

Potjesvlees uit de Westhoek
BGA

Aanvragende vereniging:

Orde van potjesvlees uit de Westhoek

Voorzitter:

Joris Missiaen
Kaatspelstraat 5
8690 Alveringem
joris.missiaen@deveurnambachtse.be

Categorie : 1.2 Vleesproducten

1. Naam: Potjesvlees uit de Westhoek

2. Beschrijving

2.1 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. De gelei heeft een zeer lichte kleur en bevat gekookte stukjes wit vlees. Ze wordt gepresenteerd in glazen bokalen, terrines of als snijvaste blokken.

2.2 Grondstoffen:

Afhankelijk van de traditie kunnen de gebruikte recepten lichtjes verschillen. De verhoudingen tussen de verschillende vleessoorten kunnen variëren, het zuurgehalte en de kruiding. Dat leidt al naargelang het recept tot lichte variaties in uiterlijk, textuur en smaak tussen de verschillende producenten.

Potjesvlees uit de Westhoek wordt bereid met volgende grondstoffen:

Vlees:

- mager vlees van kip (maximum 70%)
- konijn (minimum 15%)
- kalf (minimum 15%)

Gelei:

- water
- zuur: citroen en/of witte wijn en/of azijn
- gelatine: max. 100g 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

2.3 Visueel:

Potjesvlees wordt aangeboden in glazen bokalen, grotere schalen en terrines of als snijvaste blokken. De gelei is kleurloos en doorzichtig en bevat grote en kleine stukken 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.

2.4 Organoleptisch:

De smaak van het potjesvlees wordt gedomineerd door het gekookte witte vlees. Al naargelang welk plaatselijk recept gebruikt wordt kan de smaak, voornamelijk het zuurgehalte, en de kruiding lichtjes verschillen.

3. Geografisch gebied

Het traditioneel 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. Zie kaart in bijlage I.

4. Bewijs van oorsprong

De producenten van Potjesvlees uit de Westhoek registreren zich jaarlijks bij "De orde van ons potjesvlees uit de Westhoek". De Orde stelt dit register ter beschikking van het bevoegde controleorgaan. De producenten houden een productfiche "potjesvlees uit de Westhoek" met de samenstelling en het fabricageprocédé bij. In kader van de wettelijke regelingen met betrekking tot "Interne traceerbaarheid" kan bij de producent steeds nagegaan worden welke grondstoffen verwerkt werden in het eindproduct. Bij levering aan andere verkooppunten houdt de producent een "uitgaand register" bij. Deze controlesystemen garanderen de consument een product geproduceerd volgens het productdossier van het potjesvlees uit de Westhoek.

5. Werkwijze

De bereidingswijze is zeer eenvoudig en nauw gelinkt met de traditionele huiselijke werkwijze. Een reportage over de werkwijze bij een middelgrote producent vinden we in Food Industry 2009, zie bijlage II

- Bereiden van bouillon

Water wordt aan kook gebracht met groenten en kruiden.

- Koken van vlees

De producent kan er voor kiezen om de verschillende vleessoorten apart of samen te koken in de bouillon. Het vlees moet na garing vooral sappig zijn. Indien het potjesvlees nog gesteriliseerd dient te worden, mag het nog lichtjes rosé zijn.

Het vlees wordt versneden in grote en kleinere stukken.

- Afwerking en verpakking

Na het koken wordt de bouillon gezeefd.

Bouillon verder afwerken met kruiden, zuur elementen en binden met gelatine. De gelatine wordt toegevoegd als de bouillon een warmte heeft van 50 à 60°C.

Het afvullen gebeurt:

- In potjes: potjes tot de boord vullen met vlees, gelei erbij gieten, zo zit er zeker voldoende vlees in. Dekfels sluiten en steriliseren.
- In schalen of terrines: schalen of terrines vullen met het juiste gewicht van vlees en met gelei overgieten. Laten afkoelen, eventueel afwerken met groentjes en citroen als garnituur. Overgieten met een laatste laagje vloeibare gelatine.

Het potjesvlees uit deze terrines wordt vers verkocht of vacuüm verpakt.

6. Verband

Het potjesvlees uit de Westhoek is onlosmakelijk verbonden met de streek. Nergens anders in België wordt dit product door lokale slagers bereid.

De Westhoek deelt deze traditie wel met het aangrenzende Frans-Vlaanderen, de regio die in Frankrijk de naam Nord Pas-de-Calais draagt. Er zijn echter duidelijk verschillen die wijzen op een zeer eigen recept en traditie in de Westhoek.

6.1 Oude roots

Voor de oudste geschiedenis van potjesvlees kijkt men naar de oudste kookboeken (15^{de} eeuw) en wordt de link gelegd met “geley”-gerechten waarbij een gelei werd gemaakt van lams-, kalfs- en/of varkenspoten; het gerecht werd afgewerkt met kip en konijn. Het mengen van verschillende vleessoorten komt in deze periode wel vaker voor.

Zowel in het Frans als in het Nederlands vinden we deze vroege recepten terug, bijvoorbeeld voor het Frans in een eind 15de eeuwse gedrukte versie van “Le Viandier de Taillevent” bewaard in het Vaticaan; in het Nederlands vinden we gelijkaardige recepten terug in “Een notabel boecxken van cokeryen” uit 1514 gerukt te Brussel .

Dirk De Prins en Nest Mertens leggen in hun boek “De Belgische keuken” (1995) ook een link met 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”. Dit Spaanse gerecht waarbij vis of vlees gemarineerd wordt in azijn en citroensap vind je overal terug waar de Spanjaarden langskwamen, t.e.m. Zuid-Amerika waar het bekend staat als “ceviche”.

Naast deze vroegste recepten werden geen recepten meer gevonden hoewel potjesvlees in familiale kring in de Westhoek uitgroeide tot een heus kermisgerecht. Het gebruik van kip, konijn en kalfsvlees wijst op een feestelijke bereiding die de gewone man zich in de 19de en tot na WOII maar een of twee maal per jaar kon veroorloven. Als zomers kermisgerecht heeft het zijn voordelen: het kon in grote hoeveelheden op voorhand gemaakt worden en de toevoeging van “zuur” maakte het fris en verhoogde de bewaarbaarheid. Vroeger was het potjesvlees dan ook zuurder.

6.3 Een beperkt productiegebied met lokale knowhow

De know-how werd sinds eeuwen opgebouwd door de huisvrouwen uit de Westhoek.

Pas na WOII namen de lokale beenhouwers de bereiding over van de huisvrouwen en werd het potjesvlees het jaar rond geproduceerd. Enkelen gingen ook van start met een productie op een wat grotere schaal zodat ook toeristen potjesvlees uit de Westhoek leerden kennen. Deze lokale beenhouwers behielden het traditionele recept en de ambachtelijke werkwijze. Ze legden de nadruk op de witte kleur, de heldere kleurloze bouillon en de licht zure smaak. Daarnaast behield elke beenhouwer zijn eigenheid en zijn er kleine verschillen bij de ingrediënten en het eindresultaat.

Dankzij de vakmensen vindt het streekproduct sinds kort zijn weg naar vakwedstrijden en werden prijzen gehaald op Slavakto in Utrecht en de Belgische Meat&Fresh Expo.

Om hun traditioneel product 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.

7. Faam

Hoewel het product kleinschalig bereid wordt en enkel zeer lokaal te koop is heeft het binnen de West-Vlaamse toeristisch regio “de Westhoek” een belangrijke gastronomische rol. 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. Bijlage III In een meerjarenverslag van Westtoer, 2001-2006, wordt het potjesvlees vermeld als het representatieve product voor de Westhoek samen met het lokale trappistenbier. Bijlage IV Geen wonder dat het potjesvlees uit de Westhoek werd opgenomen in de tekst "West-Vlaanderen voor Dummies", bijlage V 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 " Kleine Culinaire Encyclopedie van Vlaanderen" uit 2009 of de streekproductengids van De Rouck uit 2008. Bijlage VI, VII & VIII

Enkele gespecialiseerde Vlaamse boeken namen vanaf de jaren' 70 het traditionele streekproduct op: bijvoorbeeld in "Vlaamse gerechten" uit 1975 en recent in "De oude Belgen in de keuken" uit 2010. Bijlage IX&X

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.

Een greep uit de online vermeldingen, zie bijlage XII

Het toeristisch belang en de interesse van de Vlaamse consument hebben er voor gezorgd dat de verkoop in de streek in de laatste jaren gestaag gestegen is.

8. Specifieke voorschriften betreffende etikettering

Elk etiket vermeldt de beschermde benaming en het Europese BGA-label.