

Potjesvlees uit Westhoek draagt voortaan Europees label

nieuws

Europa heeft een Vlaams streekproduct toegevoegd aan de lijst van beschermde geografische aanduidingen (BGA). Het 'potjesvlees uit de Westhoek', een West-Vlaams charcuterierecht, geniet voortaan een Europese erkenning. Voor vleeswaren is dat een primeur. Volgens de VLAM-website Streekproduct.be bestaat potjesvlees voor maximum 70 procent uit kip, voor minimum 15 procent uit konijn en voor minimum 15 procent uit kalf. Het witte vlees zit in een gelei die door middel van citroen, witte wijn en/of azijn een zure toets meekrijgt.

🕒 12 JANUARI 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:29

Lees meer over:

culinair



Europa heeft een Vlaams streekproduct toegevoegd aan de lijst van beschermde geografische aanduidingen (BGA). Het 'potjesvlees uit de Westhoek', een West-Vlaams charcuterierecht, geniet voortaan een Europese erkenning. Voor vleeswaren is dat een primeur. Volgens de VLAM-website Streekproduct.be bestaat potjesvlees voor maximum 70 procent uit kip, voor minimum 15 procent uit konijn en voor minimum 15 procent uit kalf. Het witte vlees zit in een gelei die door middel van citroen, witte wijn en/of azijn een zure toets meekrijgt.

Het Europese label biedt bescherming aan de producenten en garandeert de consument dat het om een authentiek product gaat. Minstens één fase in de productie, verwerking en bereiding van het product vindt plaats in de genoemde streek - in dit geval dus de Westhoek. Dat het potjesvlees uit de Westhoek in het Europese register wordt ingeschreven, werd officieel gemeld in het Europees Publicatieblad. In 2013 kregen het Liers vlaaike en de Poperingse hopscheuten bescherming als geografische aanduidingen. Ook de Geraardsbergse mattentaart, het Brussels grondwitloof en de Gentse azalea kregen al een BGA-label.

Potjesvlees wordt artisaan bereid. De kunde 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 19de eeuw en tot na WOII maar een- of tweemaal 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.

Lokale slaggers namen dit recept over na de Tweede Wereldoorlog en boden het Potjesvlees uit de Westhoek aan in hun winkels. Hierdoor kon het gerecht evolueren van een kermisgerecht naar een verfijnd charcuterieproduct dat als broodbeleg of maaltijd het hele jaar aangeboden wordt. In de Westhoek streeft men naar een zo wit mogelijk product door enkel het witte vlees van kip, konijn en kalf te gebruiken. Een heldere en licht gekleurde bouillon dient als basis voor de gelei. Het gebruik van azijn of citroen heeft ook invloed op de witte kleur van de bereiding. Authentiek potjesvlees kan je kopen bij een tiental beenhouwers uit de

Westhoek die een 'Orde van het Potjesvlees' hebben opgericht. Na de Vlaamse erkenning hebben zij nu ook de gegeerde Europese erkenning beet. Het Steunpunt Streekproducten van VLAM begeleidde de Orde bij de aanvraag.

Bron: Belga / Streekproduct.be

Beeld: VLAM

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

 screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

 screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

 screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

 screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

 screenreader.visit us on our bluesky page: <https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra