C/2025/4080

22.7.2025 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2025/4080)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено в трета държава или пребивава в нея, могат да подадат възражение до Комисията в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Boudin blanc de Liège“

ЕС №: PGI-BE-03345 — 11.9.2024 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования**

„Boudin blanc de Liège“

2. **Държава членка или трета държава**

Белгия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

16 — ПРОДУКТИ ОТ МЕСО, РИБИ ИЛИ РАКООБРАЗНИ, МЕКОТЕЛИ ИЛИ ДРУГИ ВОДНИ БЕЗГРЪБНАЧНИ ИЛИ ОТ НАСЕКОМИ

1601 — Колбаси и подобни продукти от месо, карантии, кръв или насекоми; приготвени храни на базата на тези продукти

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Boudin blanc de Liège“ е бяла кървавица, получена от преработката на свинско постно месо и сланина. При приготвянето сместа трябва да бъде овкусена с цели сушени листа от майорана. Сместа се пълни в естествени обвивки (свинско дебело или право черво).

При предлагане на пазара за потребителя цялата кървавица „Boudin blanc de Liège“ (затворена в двата края) има цилиндрична форма и е с дължина 15 cm—40 cm и с максимален диаметър 60 mm. Ако се продава на резени или е предназначена за опаковане на порции, дължината на кървавицата може да надвишава 40 cm. Може да се предлага опакована в пластифицирана хартия или въздухопропускливо фолио, вакуумирана или в защитна атмосфера.

Физични и химични характеристики

— Съдържание на мазнини между 10 % и 25 %.

— Съдържание на белтъчини ≥ 10 %.

— Съдържание на колаген ≤ 1,5 %.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Съотношение колаген/белтъчини ≤ 0,15.

— Съдържание на нишесте ≤ 3 %.

— Съдържание на сол ≤ 1,8 %.

Органолептични характеристики

— Цветът варира от бял до светлосив (цветове по RAL 1013, 7035, 9001, 9002, 9003 и 9010). При срязване на продукта се виждат парчета майорана.

— В консистенцията са видими късчетата месо.

— Ароматът на майорана е ясно доловим; уханието на другите съставки не го прикрива.

— Специфичният мирис на майорана е преобладаващ.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

„Boudin blanc de Liège“ се получава от свинско постно месо и сланина (от бузите и/или плешката, и/или гърба).

Не се разрешава използването на други ядливи части от свинята освен постното месо, сланината и червата.. За пълнене се допуска използването само на естествени обвивки (свинско дебело или право черво).

Сушените листа от майорана са задължителна съставка на „Boudin blanc de Liège“. Целите листа се интегрират в сместа едновременно с другите съставки, като минималното съдържание е 1,5 g/kg смес. За да придобие продуктът специфичните органолептични характеристики, които придават уникалния му характер, трябва да бъдат изпълнени следните изисквания:

— може да се използва само видът *Origanum majorana* L.;

— майораната трябва да е отгледана на полето;

— реколтата от майорана трябва да е прибрана преди цъфтежа;

— сушенето на майораната трябва да започне в рамките на 24 часа след прибирането на реколтата и трябва да се извършва в затворени, неотопляеми помещения, в които температурата не надвишава 40 °C. По време на сушенето майораната трябва да е подредена върху стелажи, далеч от пряка слънчева светлина;

— в края на процеса на сушене съдържанието на влага на майораната и съдържанието на етерично масло на сушените стръкчета майорана трябва да отговарят на спецификациите, посочени в стандарт NF ISO 10620, по отношение на китки майорана;

— сушената майорана трябва да се съхранява на стръкчета при не повече от 40 °C температура и 40 % относителна влажност, далеч от пряка слънчева светлина. Съдържанието на влага трябва да е под 12 % тегловно;

— майораната не трябва да е обработена с йонизиращо лъчение;

— при отстраняването на листата от стеблата трябва да се запазят само целите листа. Размерът на клонките и другите остатъци, които може да останат след почистване, не трябва да превишава 7 mm;

— почистените от стеблата листа от майорана трябва да се съхраняват на тъмно при не повече от 40 % относителна влажност (съдържанието на влага на майораната трябва да бъде по-малко от 12 % тегловно). Крайната опаковка трябва да е херметично затворена.

Останалите разрешени съставки са изброени в позитивен списък.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Тези етапи са следните:

— подготовка на сместа;

— обезсоляване на обвивките от естествени черва;

— пълнене на обвивките;

— варене;

— охлаждане.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Когато продуктът се предлага на пазара без опаковка, регистрираното наименование, обозначението на ЗГУ, както и европейското лого трябва да фигурират върху етикета за цената, поставен до продукта. Информацията трябва да е видима и четлива за потребителя и да е представена по недвусмислен начин.

4. **Кратко определение на географския район**

Географският район обхваща провинция Лиеж.

5. **Връзка с географския район**

Връзката между „Boudin blanc de Liège“ и мястото на произход се основава на мириса на майорана, който прави кървавицата уникална.

Майораната (*Origanum majorana* L.) е част от кулинарната идентичност на хората в Лиеж. Използва се за овкусяване на различни ястия като раци по лиежки, телешка глава и месно руло. Нейната привлекателност обуславя включването ѝ в „Boudin blanc de Liège“.

В продължение на повече от век месарите колбасари са създали множество мрежи за доставка, за да осигурят постоянно наличие на сушени листа от майорана. В исторически план майораната се отглежда в провинция Лиеж поне от XIX век. Самите месари колбасари я отглеждали в градините си, като изсушавали стръковете в таванските си помещения или на проветриво място. Зеленчукопроизводителите също я произвеждали и продавали на местните пазари. От 50-те и 60-те години на XX век зеленчукопроизводителите прехвърлили производството на специализираните предприятия за преработка на билки и подправки, които от своя страна продавали сушената майорана на месарите колбасари. Местното производство на майорана постепенно и отчасти било заменено от внос. През цялото време месарите колбасари обръщали специално внимание на качеството на билката.

Специфичните характеристики на „Boudin blanc de Liège“ произтичат от изискванията относно качеството на сушените листа от майорана. Майораната се нуждае от специални грижи по време на сушенето, отстраняването на листата от стеблата, опаковането и съхранението. Стръковете майорана се изсушават, като се разстилат върху стелажи в рамките на 24 часа след прибирането на реколтата, при максимална температура 40 °C. Обработката с йонизиращо лъчение е забранена, тъй като ароматът и вкусът значително намаляват. След това стръковете сушена майорана се съхраняват на сухо място, далеч от пряка слънчева светлина. При отстраняването на листата от стеблата се запазват само целите листа. Те се съхраняват на тъмно, в херметично затворени крайни опаковки. Спазването на тези етапи дава възможност за производството на сушени листа от майорана с високо органолептично качество. През 2015 г. факултетът Gembloux Agro-Bio Tech на Лиежкия университет извършва сензорен анализ, заключенията от който са, че вкусът на бялата кървавица, подправена с произведена в съответствие с тези изисквания майорана, се различава значително от този на бяла кървавица, подправена с обикновена майорана.

Месарите колбасари в провинция Лиеж са развили специфични умения, за да запазят мириса на тази майорана и да я направят видима в „Boudin blanc de Liège“. Първият и най-важен етап от метода на производство е интегрирането на листата в сместа за кървавицата. Използват се само цели листа. По този начин парченца от тези листа са видими при нарязването на кървавицата на резени. Използването на техники като накисване в мляко с температура 90 °C не позволява те да се виждат в крайния продукт. Вторият важен етап е варенето на кървавицата — на пара или в бульон. Температурата в сърцевината на кървавицата трябва да бъде най-малко 68 °C. Непосредствено след варенето кървавицата се охлажда, като се потапя или напръсква със студена вода. Този метод дава възможност месото да се свари напълно и да се гарантира микробиологичната безопасност на продукта, като в същото време се запазват ароматът и вкусът на майораната.

От началото на XX век уханието на майорана е признато за специфична характеристика на „Boudin blanc de Liège“. Тази билка се посочва в списъка на съставките при подробното описание на различните методи на производство в кулинарните издания и в пресата, по-специално *La cuisine et la pâtisserie bourgeoises à la portée de tous* от J. Paquot, *около* 1903 г. (стр. 74), както и във вестниците *Le Courrier de l'Escaut* (*Petites recettes pratiques. Cuisine,* в *Le Courrier de l'Escaut,* 11 юни 1914 г., стр. 3) и *Le Bien public (Les boudins,* в *Le Bien public,* 24 ноември 1916 г., стр. 1—2). Това съвпада с мнението на редица автори, включително J. Haust, който в *Dictionnaire liégeois,* 1933 г. (стр. 392), посочва, че майораната се използва за приготвянето на кървавицата. R. de Warsage отбелязва, че в Лиеж има „бяла кървавица […], специално овкусена с майорана“ (*Le folklore de la table,* Лиеж, 1938 г., стр. 15—16). Ch. Van Gelderen подчертава, че „уникалният вкус на [лиежката] бяла кървавица идва от майораната“ (*Trésors gourmands de Wallonie,* Турне, 1999 г., стр. 115—118). Y. Delairesse отбелязва, че сред „многобройните специалитети“, които се сервират в месарницата Cocus-Bia (Лиеж), е включена „бяла кървавица […], овкусена с майорана“ (*Quand le pays de Liège se met à table,* том 2, Гривене, 2003 г., стр. 57). И накрая, E. Greenberg посочва, че бялата кървавица от Лиеж е известна с аромата си на майорана, който я отличава от всички останали“ (*J'aime la saucisse!,* Париж, 2019 г., стр. 131).

Уменията за производството на „Boudin blanc de Liège“ датират от преди XX век и се предават сред месарите колбасари в Лиеж от поколение на поколение или по време на чиракуване или работа. Регионални, национални и международни конкурси също насърчават дейността на производителите. Например от 2013 г. в конкурса Boudinwall във Валония има категория, която е изцяло посветена на този продукт. Освен това месарите колбасари в Лиеж поставят световни рекорди за най-дълга бяла кървавица (през 1983 г., 1989 г., 2005 г. и 2013 г.), като по този начин допринасят за признаването на уменията им и за репутацията на продукта.

„Boudin blanc de Liège“ традиционно се консумира студена, нарязана на резени. Понякога се включва в „drèssêye“ — типичен за Лиеж асортимент от студени меса. Кървавицата е представена също и в други рецепти, които я популяризират, като например рецептата за хлебче с лиежка бяла кървавица и карамелизирани круши, публикувана от Carrefour (*Simply you. La vie est belge! Savourez-la,* с. l., ноември 2014, стр. 40), и рецептата за „салата Перон“, предложена от E. Pecqueux и N. Noël (*Liège à table,* Лиеж, 2022 г., стр. 30).

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://agriculture.wallonie.be/aop-igp-stg