C/2025/4080

22.7.2025

**Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer**

(C/2025/4080)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i overensstemmelse med artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1])indgive en indsigelse til Kommissionen inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse.

ENHEDSDOKUMENT

**»Boudin blanc de Liège«**

**EU-nr.: PGI-BE-03345 — 11.9.2024**

**BOB ( ) BGB (X)**

1. **Betegnelse(r)**

»Boudin blanc de Liège«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Belgien

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

16 – TILBEREDTE VARER AF KØD, FISK, KREBSDYR, BLØDDYR ELLER ANDRE HVIRVELLØSE VANDDYR ELLER INSEKTER

1601 – Pølser og lignende varer af kød, slagtebiprodukter, blod eller insekter tilberedte fødevarer på basis heraf

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Boudin blanc de Liège« er en hvid pølse, der fremkommer ved forarbejdning af magert kød og svinefedt. Under tilberedningen skal blandingen aromatiseres med hele, tørrede merianblade. Blandingen stoppes i naturtarme (svinetyktarme).

Den hele »Boudin blanc de Liège« (lukket i begge ender), der sælges til forbrugeren, er cylinderformet og har en længde på 15-40 cm og en maks. diameter på 60 mm. Ved salg af kød til opskæring eller kød, der er pakket i portioner, kan pølsens længde overstige 40 cm. Den kan være indpakket i plastbelagt papir eller luftgennemtrængelig film, i vakuum eller i beskyttende atmosfære.

***Fysisk-kemiske kendetegn***

— fedtindhold på mellem 81 % og 25 %

— proteinindhold ≥ 10 %

— kollagenindhold ≤ 1,5 %

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) nr. 2019/787 og (EU) nr. 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— forhold kollagen/proteiner ≤ 0,15

— stivelsesindhold ≤ 3 %

— saltindhold ≤ 1,8 %.

***Organoleptiske egenskaber***

— Farven svarer til en nuance, der varierer fra hvid til lysegrå (RAL-farver 1013, 7035, 9001, 9002, 9003 og 9010). Små stykker merian kan ses, når pølsen skæres over.

— Teksturen har en synlig kødstruktur.

— Duften af merian er tydelig, og den bliver ikke overdøvet af de øvrige ingredienser.

— Den specifikke merianaroma er dominerende.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

»Boudin blanc de Liège« fremstilles af magert kød og svinefedt (kæber og/eller bov og/eller kam).

Bortset fra magert kød, fedt og tarme er ingen andre spiselige dele af svinet tilladt. Det er kun tilladt at bruge naturtarme (svinetyktarme) til stopningen.

Tørrede merianblade er en obligatorisk ingrediens i »Boudin blanc de Liège«. De hele blade blandes i samtidig med de øvrige ingredienser i blandingen. Minimumsmængden er 1,5 g pr. kg blanding. For at give produktet sine særlige organoleptiske egenskaber skal følgende krav være opfyldt:

— Kun arten *Origanum majorana* L. anvendes.

— Merianen dyrkes på friland.

— Merianen høstes før blomstring.

— Tørringen af merianen begynder inden for 24 timer efter høsten og foregår i et lukket, uopvarmet rum ved en temperatur på højst 40 °C. Under tørringen anbringes merianen på tremmeværk, der er beskyttet mod direkte sollys.

— Fugtindholdet i merianen efter endt tørring og indholdet af æterisk olie i grene af tørret merian svarer til specifikationerne i standarden NF ISO 10620 for merian i »buketter«.

— Den tørrede merian opbevares i grene ved højst 40 °C og 40 % relativ luftfugtighed og beskyttes mod direkte sollys. Fugtindholdet holdes under 12 vægtprocent.

— Merianen behandles ikke med ioniserende stråling.

— Kun hele blade opbevares under beskæringsprocessen. Størrelsen på kviste og andre mindre restprodukter, der kan opstå i forbindelse med beskæringsprocessen, må ikke overstige 7 mm.

— Beskåret merian opbevares ved maks. relativ luftfugtighed på 40 % (fugtindholdet i merianen holdes under 12 vægtprocent) og mørkt. Den endelige emballage er lufttæt.

De andre tilladte ingredienser er opført på en positivliste.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Der er tale om følgende etaper:

— tilberedning af blandingen

— afsaltning af tarmene

— stopning

— tilberedning

— afkøling.

3.5. *3.5. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning, emballering osv. af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Når produktet markedsføres uden emballage, skal den registrerede betegnelse, betegnelsen svarende til den beskyttede geografiske betegnelse og det europæiske logo fremgå af det prisskilt, der er anbragt i nærheden af produkterne. Oplysningerne skal være synlige og læselige for forbrugeren og skal fremgå på en utvetydig måde.

## 4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Det geografiske område er provinsen Liège.

## 5. Tilknytning til det geografiske område

Tilknytningen mellem »Boudin blanc de Liège« og dens oprindelse er baseret på dens karakteristiske merianaroma.

Merian (*Origanum majorana L.*) er en del af den kulinariske identitet i Liège. Den giver smag til forskellige tilberedninger såsom krebs à la Liège, kalvehoved og farsbrød. Dette forklarer, hvorfor den indgår i »Boudin blanc de Liège«.

I mere end hundrede år har slagtere og kødvareproducenter arbejdet sammen for at sikre en konstant forsyning af tørrede merianblade gennem forskellige forsyningsnet. Historisk set har merian været dyrket i Liège-provinsen mindst siden det 19. århundrede. Mange slagtere og kødvareproducenter dyrkede selv merian i deres haver og tørrede grenene på loftet eller i et ventileret rum. Sideløbende dyrkede grøntsagsavlerne også merian, som de solgte på lokale markeder. Fra 1950'erne og 1960'erne overdrog grøntsagsavlerne deres høst til virksomheder specialiseret i forarbejdning af krydderurter, som derefter solgte den tørrede merian til slagtere og kødvareproducenter. Efterhånden er en del af den lokale merianproduktion blevet erstattet af import. Gennem alle årene har slagtere og kødvareproducenter nøje fulgt med i kvaliteten af denne krydderurt.

Det særlige ved »Boudin blanc de Liège« er de krav, der stilles til kvaliteten af de tørrede merianblade. Merian kræver særlig omhu under tørring, beskæring, emballering og opbevaring. Meriangrenene skal sættes til tørring på tremmeværk senest 24 timer efter høsten ved højst 40 °C. Behandling med ioniserende stråling er ikke tilladt, da denne metode i høj grad forringer både dens duft og dens aroma. Den tørrede merian opbevares derefter som grene på et tørt sted væk fra direkte sollys. Kun de hele blade bevares under beskæringsprocessen. De opbevares mørkt i en lufttæt emballage. Hvis disse etaper overholdes, opnår man tørrede merianblade af højeste organoleptiske kvalitet. I 2015 gennemførte universitetet i Liège – Gembloux Agro-Bio Tech en sensorisk analyse, som konkluderede, at en hvid pølse aromatiseret med merian, der er fremstillet i overensstemmelse med disse krav, havde en markant anderledes smag end en hvid pølse, der er aromatiseret med enhver anden merian.

Slagterne og kødvareproducenterne i Liège-provinsen har udviklet en særlig ekspertise i at bevare merianens aroma og sikre, at den også er synlig i »Boudin blanc de Liège«. Den første og vigtigste etape i fremstillingsprocessen er indarbejdningen af merianbladene i pølsen. Der anvendes kun hele blade. Små stykker af disse merianblade er således synlige, når pølsen skæres over. Ved anvendelse af metoder som f.eks. infusion i mælk, der varmes op til 90 °C, bliver de ikke synlige i det færdige produkt. Den anden vigtige etape er at tilberede pølsen enten ved dampning eller i en bouillon. Efter opvarmning til en kernetemperatur på mindst 68 °C nedkøles pølserne straks i koldt vand, enten ved nedsænkning eller ved oversprøjtning. Denne metode sikrer, at kødet bliver perfekt tilberedt, og at produktets mikrobiologiske sikkerhed opretholdes, samtidig med at merianens duft og aroma bevares.

Siden starten af det 20. århundrede har merianaromaen været anerkendt som et særligt kendetegn ved »Boudin blanc de Liège«. De forskellige produktionsprocesser, der er dokumenteret i kulinariske værker og i pressen, nævner merianens aroma som en ingrediens, navnlig i bogen *La cuisine et la pâtisserie bourgeoises à la portée de tous* de J. Paquot [*circa* 1903] (s. 74), samt i aviserne *Le Courrier de l'Escaut* (*Petites recettes pratiques. Cuisine*, dans *Le Courrier de l'Escaut*, 11. juni 1914, s. 3) og *Le Bien public* (*Les boudins*, dans *Le Bien public*, 24. november 1916, s. 1-2). Dette stemmer overens med flere forfatteres udsagn, blandt andre J. Haust, der i *Dictionnaire liégeois* [1933] (s. 392) nævner brugen af merian i pølserne. R. de Warsage påpeger, at i Liège er »hvid pølse [...] specielt aromatiseret med merian« (*Le folklore de la table*, Liège, 1938, s. 15-16). Ifølge Ch. Van Gelderen skyldes »den unikke smag af hvid pølse [fra Liège] merian« (*Trésors gourmands de Wallonie*, Tournai, 1999, s. 115-118). Y. Delairesse beretter, at en af de »mange specialiteter«, der serveres i slagterbutikken Cocus-Bia (Liège), er »hvid pølse [...] aromatiseret med merian« (*Quand le pays de Liège se met à table*, vol. 2, Grivegné, 2003, s. 57). Endelig bemærker É. Greenberg, at »Boudin blanc de Liège er berømt for sin smag af merian, som netop er det, der adskiller den fra alle andre« (*J'aime la saucisse!* Paris, 2019, s. 131).

Ekspertisen til at fremstille »Boudin blanc de Liège« går tilbage til før det 20. århundrede og videregives til slagter- og delikatessebutikker i Liège fra generation til generation eller i løbet af en lærlinge- eller ansættelsesperiode. Desuden bidrager regionale, nationale og internationale konkurrencer til at anerkende og fremhæve producenternes arbejde. Siden 2013 har der for eksempel eksisteret en særlig kategori i den vallonske Boudinwall-konkurrence, som udelukkende er dedikeret til dette produkt. Derudover har slagterne i Liège sat verdensrekorder i kategorien den længste hvide pølse i årene 1983, 1989, 2005 og 2013, hvilket har bidraget til at styrke deres faglige ekspertise og produktets renommé.

Traditionelt indtages »Boudin blanc de Liège« kold, skåret i skiver. Den indgår nogle gange i »drèssêye«, et klassisk udvalg af pålæg fra Liège. Der findes desuden opskrifter, der sætter produktet i centrum, som for eksempel Carrefours »Sandwich med hvid pølse fra Liège og karamelliserede pærer« (*Simply you. La vie est belge! Savourez-la*, s. l., november 2014, s. 40) og opskriften på »Salade du Perron« fra E. Pecqueux og N. Noël (*Liège à table*, Liège, 2022, s. 30).

**Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen**

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