Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2025/4080)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Boudin blanc de Liège“

EU-Nr.: PGI-BE-03345 — 11.9.2024

g.U.( ) g.g.A. (X)

1. **Name(n)**

„Boudin blanc de Liège“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Belgien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

16 — ZUBEREITUNGEN VON FLEISCH, FISCHEN, KREBSTIEREN, WEICHTIEREN UND ANDEREN WIRBELLOSEN WASSERTIEREN ODER VON INSEKTEN

1601 — Würste und ähnliche Erzeugnisse, aus Fleisch, Schlachtnebenerzeugnissen, Blut oder Insekten; Lebensmittelzubereitungen auf der Grundlage dieser Erzeugnisse

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Das Erzeugnis mit der g.g.A. „Boudin blanc de Liège“ ist eine Weißwurst, für deren Herstellung Muskelfleisch und Fett vom Schwein verarbeitet werden. Bei der Zubereitung wird das Wurstbrät zwingend mit ganzen Blättern von getrocknetem Majoran aromatisiert. Das Wurstbrät wird in Naturdarmhüllen (Nachenden oder Fettenden vom Schwein) gefüllt.

Die an die Verbraucher vermarktete ganze Wurst mit der g.g.A. „Boudin blanc de Liège“ ist an beiden Enden verschlossen, hat eine zylindrische Form und weist eine Länge von 15 bis 40 cm und einen Durchmesser von höchstens 60 mm auf. Für den Verkauf in aufgeschnittener Form oder für die portionsweise Verpackung kann die Weißwurst länger als 40 cm sein. Sie kann in kunststoffbeschichtetem Papier oder in luftdurchlässiger Folie, unter Vakuum oder Schutzatmosphäre verpackt werden.

Physikalisch-chemische Eigenschaften

— Fettgehalt zwischen 10 % und 25 %

— Eiweißgehalt ≥ 10 %

— Kollagengehalt ≤ 1,5 %

[1] Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Kollagen-Eiweiß-Verhältnis ≤ 0,15

— Stärkegehalt ≤ 3 %

— Salzgehalt ≤ 1,8 %

Organoleptische Eigenschaften

— Die Farbe reicht von Weiß bis Hellgrau (RAL 1013, 7035, 9001, 9002, 9003, 9010). Beim Aufschneiden sind Bruchstücke der Majoranblätter zu sehen.

— Die Textur weist eine sichtbare Fleischkörnung auf.

— Der Geruch nach Majoran ist deutlich wahrnehmbar und wird nicht durch den Geruch der anderen Zutaten überlagert.

— Das spezifische Majoranaroma ist dominierend.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

„Boudin blanc de Liège“ wird aus Muskelfleisch und Fett vom Schwein (Backe und/oder Schulter und/oder Rücken) hergestellt.

Außer Muskelfleisch, Fett und Darmhüllen dürfen keine anderen genießbaren Teile vom Schwein verwendet werden. Das Wurstbrät darf ausschließlich in Naturdarmhüllen (Nachenden oder Fettenden vom Schwein) abgefüllt werden.

Eine zwingende Zutat von „Boudin blanc de Liège“ sind getrocknete Majoranblätter. Die ganzen Blätter werden gleichzeitig mit den anderen Bestandteilen des Bräts untergemischt. Die Mindestmenge beträgt 1,5 g je kg Wurstbrät. Damit das Erzeugnis seine besonderen organoleptischen Eigenschaften erhält, müssen die folgenden Anforderungen erfüllt sein:

— Es wird nur die Art *Origanum majorana* L. verwendet.

— Der Majoran wird im Ackerbau angebaut.

— Der Majoran wird vor der Blüte geerntet.

— Innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte muss der Majoran in einem geschlossenen, unbeheizten Raum, dessen Temperatur höchstens 40 °C beträgt, auf Gitterrosten, die vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt sind, zum Trocknen ausgelegt werden.

— Der Feuchtigkeitsgehalt des Majorans am Ende der Trocknung und der Gehalt an ätherischem Öl der getrockneten Majoranzweige entsprechen den Vorgaben der Norm NF ISO 10620 für Majoran „in Sträußen“.

— Der getrocknete Majoran wird in Zweigen bei höchstens 40 °C und 40 % relativer Luftfeuchtigkeit gelagert und vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt. Sein Feuchtigkeitsgehalt entspricht einem Massenanteil von unter 12 %.

— Majoran wird nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

— Beim Zupfen von den Zweigen werden nur die ganzen Blätter verwendet. Zweigreste und andere kleine Rückstände, die ggf. beim Abzupfen zurückbleiben, dürfen nicht länger als 7 mm sein.

— Die Lagerung des gezupften Majorans erfolgt im Dunkeln bei höchstens 40 % relativer Luftfeuchtigkeit (um den Feuchtigkeitsgehalt des Majorans unter einem Massenanteil von 12 % zu halten). Die Endverpackung ist luftdicht.

Die sonstigen zulässigen Zutaten sind in einer Positivliste aufgeführt.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Es handelt sich dabei um die folgenden Schritte:

— Vorbereitung des Wurstbräts

— Entsalzung der Darmhüllen

— Befüllung der Darmhüllen

— Garen

— Kühlung

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Bei der Vermarktung des Erzeugnisses ohne Verpackung erscheinen der eingetragene Name, der entsprechende Verweis auf die g.g.A. sowie das EU-Bildzeichen auf der Preiskennzeichnung, die in der Nähe der Erzeugnisse anzubringen ist. Die Informationen müssen für den Verbraucher sichtbar und lesbar sowie unzweideutig dargestellt sein.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet entspricht dem Gebiet der Provinz Lüttich.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis mit der g.g.A. „Boudin blanc de Liège“ und seinem Ursprung beruht auf dem Majoranaroma, das die Besonderheit des Erzeugnisses ausmacht.

Majoran (*Origanum majorana* L.) ist Teil der kulinarischen Identität der Bewohner der Provinz Lüttich. Mit ihm werden verschiedene Zubereitungen, wie z. B. Flusskrebse nach Lütticher Art, Kalbskopf und Hackbraten, aromatisiert. Diese besondere Stellung rechtfertigt seine Verwendung in dem Erzeugnis mit der g.g.A. „Boudin blanc de Liège“.

Seit mehr als einem Jahrhundert haben sich die Fleischer und Metzger zusammengeschlossen, um durch den Aufbau zahlreicher Beschaffungskanäle ihre konstante Versorgung mit getrockneten Majoranblättern sicherzustellen. Historisch wird Majoran in der Provinz Lüttich mindestens seit dem 19. Jahrhundert angebaut. Fleischer und Metzger bauten ihn selbst in ihren Gärten an und trockneten die Zweige auf ihrem Dachboden oder in einem belüfteten Raum. Daneben wurde er auch von Gemüsebauern angebaut und auf den lokalen Märkten vermarktet. Ab den 1950-1960er-Jahren lieferten die Gemüsebauern ihre Ernten an auf die Verarbeitung von Gewürzen spezialisierte Unternehmen, die anschließend den getrockneten Majoran an die Fleischer und Metzger verkauften. Nach und nach wurde die einheimische Erzeugung von Majoran teilweise durch die Einfuhr von Majoran ersetzt. Die Fleischer und Metzger maßen der Qualität dieses Gewürzes die ganze Zeit über eine große Bedeutung bei.

Denn die Besonderheit von „Boudin blanc de Liège“ basiert auf den Anforderungen, die an die Qualität der getrockneten Majoranblätter gestellt werden. Bei der Trocknung, dem Abzupfen, der Verpackung und der Lagerung von Majoran ist besondere Sorgfalt erforderlich. Die Majoranzweige werden innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte bei höchstens 40 °C auf Gitterrosten zum Trocknen ausgelegt. Die Behandlung mit ionisierenden Strahlen ist untersagt, da diese Behandlung den Geruch und das Aroma erheblich verringern würde. Anschließend wird der getrocknete Majoran in Zweigen an einem trockenen Ort und vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt gelagert. Beim Zupfen von den Zweigen werden nur die ganzen Blätter verwendet. Ihre Aufbewahrung erfolgt in luftdichten Endverpackungen, die im Dunkeln gelagert werden. Durch Einhaltung dieser Schritte kann eine hohe organoleptische Qualität der getrockneten Majoranblätter sichergestellt werden. Im Jahr 2015 wurde an der Universität Lüttich – Gembloux Agro-Bio Tech – eine sensorische Analyse durchgeführt, die zu dem Schluss führte, dass sich eine Weißwurst, die mit Majoran gewürzt ist, der nach diesen Anforderungen erzeugt wurde, geschmacklich deutlich von einer Weißwurst, die mit beliebigem Majoran gewürzt ist, unterscheidet.

Die Fleischer und Metzger in der Provinz Lüttich entwickelten ein spezifisches Know-how, um das Aroma des Majorans zu erhalten und es in den Würsten mit der g.g.A. „Boudin blanc de Liège“ visuell wahrnehmbar zu machen. Der erste und wichtigste Schritt des Herstellungsverfahrens ist die Zugabe der Blätter in das Wurstbrät. Nur ganze Blätter werden verwendet. Somit sind Bruchstücke dieser Blätter in den aufgeschnittenen Wurstscheiben sichtbar. Wird dagegen eine Technik verwendet, bei der ein Majoranaufguss in auf 90 °C erhitzter Milch zubereitet und diese dann zugegeben wird, ist der Majoran im Enderzeugnis nicht sichtbar. Der zweite wichtige Schritt ist das Garen der Würste, das im Dampf oder in Brühe erfolgt. Die Kerntemperatur der Würste beträgt mindestens 68 °C. Nach dem Garen erfolgt ein sofortiges Abkühlen der Würste, die hierzu in kaltes Wasser getaucht oder mit kaltem Wasser besprüht werden. Diese Methode ermöglicht es, das Wurstbrät auf den Punkt genau zu garen, die mikrobiologische Sicherheit des Erzeugnisses sicherzustellen und gleichzeitig den Geruch und das Aroma des Majorans zu erhalten.

Das Majoranaroma ist seit Beginn des 20. Jahrhunderts als Besonderheit des Erzeugnisses mit der g.g.A. „Boudin blanc de Liège“ anerkannt. In den verschiedenen Herstellungsverfahren, die in Kochbüchern und in der Presse ausführlich beschrieben wurden, wird dieses Gewürz in der Liste der Zutaten erwähnt, insbesondere in dem Werk *La cuisine et la pâtisserie bourgeoises à la portée de tous* (Gutbürgerliches Kochen und Backen für alle) von J. Paquot (ca. 1903, S. 74) sowie in den Zeitungen *Le Courrier de l'Escaut* („*Petites recettes pratiques. Cuisine*“ (Kleine praktische Rezepte. Küche), in *Le Courrier de l'Escaut*, 11. Juni 1914, S. 3) und *Le Bien public* („*Les Boudins*“ (Die Würste), in *Le Bien public*, 24. November 1916, S. 1-2). Dies steht auch mit den Äußerungen mehrerer Autoren im Einklang. So führt z. B. J. Haust in dem Werk *Dictionnaire liégeois* (Lütticher Wörterbuch), 1933, S. 392, aus, dass Majoran in die Würste gegeben wird. R. de Warsage hebt hervor, dass es in Lüttich „speziell mit Majoran aromatisierte Weißwürste …“ gibt (*Le folklore de la table* (Kulinarische Folklore), Lüttich, 1938, S. 15-16). Ch. Van Gelderen weist darauf hin, dass „der besondere Geschmack der Weißwürste [aus Lüttich] auf den Majoran zurückzuführen ist“ (*Trésors gourmands de Wallonie* (Die kulinarischen Köstlichkeiten Walloniens), Tournai, 1999, S. 115-118). Des Weiteren schreibt Y. Delairesse, dass unter den „zahlreichen Spezialitäten“, die in der Fleischerei und Metzgerei Cocus-Bia (Lüttich) angeboten werden, „mit Majoran aromatisierte Weißwürste …“ zu finden sind (*Quand le pays de Liège se met à table* (Wenn sich die Lütticher zu Tisch begeben), Band 2, Grivegnée, 2003, S. 57). Und É. Greenberg stellt fest, dass „Boudin blanc de Liège für sein Majoranaroma bekannt ist, das diese Würste von allen anderen unterscheidet“ (*J'aime la saucisse!* (Ich liebe die Wurst!), Paris, 2019, S. 131).

Das Know-how in Zusammenhang mit der Herstellung der Würste mit der g.g.A. „Boudin blanc de Liège“ wurde bereits vor dem 20. Jahrhundert entwickelt und wird in den Lütticher Fleischereien und Metzgereien von Generation zu Generation bzw. im Rahmen der Ausbildung oder Beschäftigung weitergegeben. Zudem wird die Arbeit der Erzeuger durch die Veranstaltung von regionalen, nationalen und internationalen Wettbewerben gewürdigt. So ist beispielsweise eine Kategorie des wallonischen Wettbewerbs BoudinWall seit 2013 ausschließlich diesem Erzeugnis gewidmet. Außerdem wurden von den Lütticher Fleischereien und Metzgereien Weltrekorde in der Kategorie der längsten Weißwurst aufgestellt (1983, 1989, 2005 und 2013), was zu der Anerkennung ihres Know-hows und zu der Bekanntheit des Erzeugnisses beitrug.

„Boudin blanc de Liège“ wird traditionell kalt und in Scheiben aufgeschnitten verzehrt. Manchmal ist das Erzeugnis Bestandteil des als „drèssêye“ bezeichneten typischen Lütticher Wurstwarensortiments. Daneben gibt es weitere Rezepte, in denen das Erzeugnis eine zentrale Rolle spielt, wie z. B. „Pistolet au boudin blanc de Liège et poires caramélisées“ (Lütticher Weißwurstbrötchen mit karamellisierten Birnen) der Kette Carrefour (*Simply you. La vie est belge! Savourez-la* (Simply you. Belgische Lebensart! Genießen Sie sie), s. l., November 2014, S. 40) und das von E. Pecqueux und N. Noël gerühmte Rezept für „Salade du Perron“ (Perron-Salat) (*Liège à table* (Zu Tisch in Lüttich), Lüttich, 2022, S. 30).

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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