C/2025/4080

22.7.2025

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2025/4080)

Μετά την παρούσα δημοσίευση, οι αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας ή φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]), μπορούν/-εί να υποβάλουν/-ει ένσταση στην Επιτροπή εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Boudin blanc de Liège»

Αριθ. ΕΕ: PGI-BE-03345 — 11.9.2024

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες**

«Boudin blanc de Liège»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Βέλγιο

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

16 – ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΚΡΕΑΤΩΝ, ΨΑΡΙΩΝ Ή ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΩΝ, ΜΑΛΑΚΙΩΝ Ή ΑΛΛΩΝ ΑΣΠΟΝΔΥΛΩΝ ΥΔΡΟΒΙΩΝ Ή ΕΝΤΟΜΩΝ

1601 – Λουκάνικα, σαλάμια και παρόμοια προϊόντα, από κρέας, παραπροϊόντα σφαγίων, αίμα ή έντομα. Παρασκευάσματα διατροφής με βάση τα προϊόντα αυτά

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το προϊόν «Boudin blanc de Liège» είναι μια λευκή αιματιά που παρασκευάζεται με τη μεταποίηση άπαχου κρέατος και χοιρινού λίπους. Κατά τη διάρκεια της παρασκευής, το μείγμα πρέπει να αρωματίζεται με ολόκληρα φύλλα αποξηραμένης μαντζουράνας. Το μείγμα γεμίζεται σε έντερα αλλαντοποιίας (οπίσθια τμήματα του ορθού και εντόσθια χοίρου).

Κυλινδρικά διαμορφωμένο, ένα ακέραιο «Boudin blanc de Liège» (κλειστό και στα δύο άκρα), όπως πωλείται στον καταναλωτή, έχει μήκος 15 cm έως 40 cm, με μέγιστη διάμετρο 60 mm. Εάν πωλείται σε φέτες ή για συσκευασία σε μερίδες, το μήκος της αιματιάς μπορεί να υπερβαίνει τα 40 cm. Μπορεί να συσκευάζεται σε πλαστικοποιημένο χαρτί ή σε διαπερατή από τον αέρα μεμβράνη, εν κενώ ή σε συσκευασία τροποποιημένης ατμόσφαιρας.

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά

— Περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες μεταξύ 10 % και 25 %.

— Περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες ≥10 %.

— Περιεκτικότητα σε κολλαγόνο ≤ 1,5 %.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Αναλογία κολλαγόνου/πρωτεϊνών ≤0,15.

— Περιεκτικότητα σε άμυλο ≤ 3 %.

— Περιεκτικότητα άλατος ≤1,8 %.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

— Το χρώμα κυμαίνεται από λευκό έως ανοιχτό γκρι (αποχρώσεις RAL 1013, 7035, 9001, 9002, 9003 και 9010). Τα θραύσματα μαντζουράνας είναι ορατά κατά την κοπή του προϊόντος.

— Ο κόκκος κρέατος είναι ορατός στην υφή.

— Το άρωμα μαντζουράνας είναι σαφώς αντιληπτό· το άρωμα των άλλων συστατικών δεν κρύβει την παρουσία του.

— Κυριαρχεί η ιδιαίτερη γεύση της μαντζουράνας.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Το προϊόν «Boudin blanc de Liège» παρασκευάζεται από άπαχο κρέας και χοιρινό λίπος (μάγουλα και/ή ωμοπλάτη και/ή ράχη).

Εκτός από το άπαχο κρέας, το λίπος και τα έντερα αλλαντοποιίας, δεν επιτρέπεται η χρήση άλλων βρώσιμων μερών του χοίρου. Το γέμισμα επιτρέπεται μόνο σε φυσικά περιβλήματα (οπίσθια τμήματα του ορθού και εντόσθια χοίρου).

Τα αποξηραμένα φύλλα μαντζουράνας αποτελούν υποχρεωτικό συστατικό του προϊόντος «Boudin blanc de Liège». Τα ολόκληρα φύλλα αναμειγνύονται ταυτόχρονα με τα άλλα συστατικά, με ελάχιστη περιεκτικότητα 1,5 g ανά kg μείγματος. Για να αποκτήσει το προϊόν τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που το καθιστούν μοναδικό, πρέπει να πληρούνται οι ακόλουθες απαιτήσεις:

— μόνο το είδος *Origanum majorana* L. μπορεί να χρησιμοποιείται·

— η μαντζουράνα πρέπει να καλλιεργείται σε υπαίθριο χώρο·

— η μαντζουράνα πρέπει να συγκομίζεται πριν από την ανθοφορία·

— η ξήρανση της μαντζουράνας πρέπει να αρχίζει εντός 24 ωρών από τη συγκομιδή και να εκτελείται σε κλειστό και μη θερμαινόμενο χώρο στον οποίο η θερμοκρασία δεν υπερβαίνει τους 40 °C. Κατά τη διάρκεια της ξήρανσης, η μαντζουράνα πρέπει να τοποθετείται σε σχάρες, μακριά από το άμεσο ηλιακό φως·

— η περιεκτικότητα της μαντζουράνας σε υγρασία στο τέλος της ξήρανσης και η περιεκτικότητα σε αιθέριο έλαιο της αποξηραμένης μαντζουράνας σε κλωνάρια πρέπει να ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές που καθορίζονται στο πρότυπο NF ISO 10620 για τη μαντζουράνα σε ματσάκια·

— η αποξηραμένη μαντζουράνα σε κλωνάρια πρέπει να αποθηκεύεται σε θερμοκρασία και σχετική υγρασία που δεν υπερβαίνουν τους 40 °C και το 40 %, αντίστοιχα, μακριά από το άμεσο ηλιακό φως. Η περιεκτικότητά της σε υγρασία πρέπει να παραμένει μικρότερη από 12 % κατά βάρος·

— η μαντζουράνα δεν πρέπει να υποβάλλεται σε επεξεργασία με ιοντίζουσα ακτινοβολία·

— κατά την αφαίρεση των μίσχων, πρέπει να διατηρούνται μόνο ολόκληρα φύλλα. Το μέγεθος των μίσχων και των άλλων υπολειμμάτων που μπορούν να παραμείνουν μετά την αφαίρεση δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 7 mm·

— τα φύλλα μαντζουράνας που αφαιρούνται πρέπει να αποθηκεύονται σε σκιερό μέρος με σχετική υγρασία που δεν υπερβαίνει το 40 % (η περιεκτικότητα σε υγρασία της μαντζουράνας πρέπει να είναι μικρότερη από 12 % κατά βάρος). Η τελική συσκευασία πρέπει να είναι αεροστεγής.

Τα άλλα εγκεκριμένα συστατικά περιλαμβάνονται σε θετικό κατάλογο.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Τα στάδια είναι τα εξής:

— παρασκευή του μείγματος·

— αφαλάτωση των εντέρων αλλαντοποιίας·

— τοποθέτηση στο έντερο αλλαντοποιίας·

— ψήσιμο σε χαμηλή θερμοκρασία·

— ψύξη.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Όταν το προϊόν διατίθεται στην αγορά χωρίς συσκευασία, η καταχωρισμένη ονομασία, μια παραπομπή στην ΠΓΕ και το ευρωπαϊκό λογότυπο πρέπει να αναγράφονται στην ετικέτα της τιμής που τοποθετείται δίπλα στο προϊόν. Οι πληροφορίες πρέπει να είναι ορατές και ευανάγνωστες για τον καταναλωτή και να παρουσιάζονται με σαφήνεια.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει την επαρχία της Λιέγης.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ο δεσμός μεταξύ του προϊόντος «Boudin blanc de Liège» και του τόπου προέλευσής του βασίζεται στη γεύση μαντζουράνας που το καθιστά μοναδικό.

Η μαντζουράνα (*Origanum majorana* L.) αποτελεί μέρος της πολιτισμικής ταυτότητας όσων κατάγονται από τη Λιέγη. Χρησιμοποιείται για τον αρωματισμό διαφόρων εδεσμάτων, όπως οι καραβίδες, η κεφαλή μόσχου και το πατέ όπως μαγειρεύονται στη Λιέγη. Η γοητεία του αρώματός της δικαιολογεί το γεγονός ότι χρησιμοποιείται στην παρασκευή του προϊόντος «Boudin blanc de Liège».

Εδώ και πάνω από έναν αιώνα, οι κρεοπώλες έχουν δημιουργήσει πολλαπλά δίκτυα εφοδιασμού για τη διασφάλιση της συνεχούς προμήθειας αποξηραμένων φύλλων μαντζουράνας. Ιστορικά, η μαντζουράνα καλλιεργείται στην επαρχία της Λιέγης τουλάχιστον από τον 19ο αιώνα. Οι κρεοπώλες την καλλιεργούσαν οι ίδιοι στους κήπους τους, αποξηραίνοντας τα κλωνάρια της στις σοφίτες τους ή σε αεριζόμενο χώρο. Οι καλλιεργητές λαχανικών την παρήγαγαν επίσης και την πωλούσαν στις τοπικές αγορές. Από τις δεκαετίες του 1950 και του 1960, οι καλλιεργητές λαχανικών μεταβίβασαν την παραγωγή τους σε εταιρείες που ειδικεύονταν στη μεταποίηση βοτάνων και μπαχαρικών, οι οποίες στη συνέχεια πωλούσαν την αποξηραμένη μαντζουράνα σε κρεοπωλεία. Η τοπική παραγωγή μαντζουράνας αντικαταστάθηκε σταδιακά και εν μέρει από εισαγωγές. Οι κρεοπώλες δίνουν ιδιαίτερη προσοχή στην ποιότητα του βοτάνου καθ' όλη τη διάρκεια της ζωής του.

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος «Boudin blanc de Liège» οφείλονται στις απαιτήσεις ποιότητας που ισχύουν για τα αποξηραμένα φύλλα μαντζουράνας. Η μαντζουράνα απαιτεί ιδιαίτερη φροντίδα κατά την ξήρανση, την αφαίρεση των φύλλων, τη συσκευασία και την αποθήκευση. Τα κλωνάρια μαντζουράνας απλώνονται σε σχάρες για να ξηρανθούν εντός 24 ωρών από τη συγκομιδή, σε μέγιστη θερμοκρασία 40 °C. Απαγορεύεται η επεξεργασία με τη χρήση ιοντίζουσας ακτινοβολίας, καθώς αυτό θα μείωνε σημαντικά το άρωμα και τη γεύση της. Στη συνέχεια, τα κλωνάρια αποξηραμένης μαντζουράνας αποθηκεύονται σε ξηρό μέρος μακριά από το άμεσο ηλιακό φως. Μετά την αφαίρεση των μίσχων, διατηρούνται μόνο ολόκληρα φύλλα. Διατηρούνται σε αεροστεγή τελική συσκευασία και αποθηκεύονται σε σκιερό μέρος. Η τήρηση αυτών των σταδίων καθιστά δυνατή την παραγωγή αποξηραμένων φύλλων μαντζουράνας υψηλής οργανοληπτικής ποιότητας. Το 2015 το Πανεπιστήμιο Liège-Gembloux Agrobio Tech διενέργησε οργανοληπτική ανάλυση, η οποία κατέληξε στο συμπέρασμα ότι μια λευκή αιματιά αρωματισμένη με μαντζουράνα που έχει παραχθεί σύμφωνα με τις εν λόγω απαιτήσεις είχε σημαντικά διαφορετική γεύση από μια λευκή αιματιά αρωματισμένη με μια κοινή μαντζουράνα.

Οι κρεοπώλες της επαρχίας της Λιέγης έχουν αναπτύξει ειδική εμπειρογνωσία όσον αφορά τη διατήρηση της γεύσης αυτής της μαντζουράνας και τη χρήση της έτσι ώστε να είναι ορατή στο προϊόν «Boudin blanc de Liège». Το πρώτο και σημαντικότερο στάδιο της διαδικασίας παρασκευής είναι η ενσωμάτωση των φύλλων στο μείγμα της αιματιάς. Αναμειγνύονται μόνο ολόκληρα φύλλα. Ως εκ τούτου, τα θραύσματα των φύλλων αυτών είναι ορατά κατά τον τεμαχισμό της αιματιάς σε φέτες. Η χρήση τεχνικών όπως η εκχύλιση σε γάλα του οποίου η θερμοκρασία φθάνει στους 90 °C δεν παρέχει τη δυνατότητα να είναι ορατά στο τελικό προϊόν. Το δεύτερο σημαντικό βήμα είναι το μαγείρεμα της αιματιάς, σε ατμό ή σε ζωμό. Η εσωτερική θερμοκρασία των αιματιών πρέπει να είναι τουλάχιστον 68 °C. Μετά το μαγείρεμα, οι αιματιές ψύχονται αμέσως με εμβάπτιση ή ψεκασμό με κρύο νερό. Η μέθοδος αυτή επιτρέπει το τέλειο μαγείρεμα του κρέατος και διασφαλίζει τη μικροβιολογική ασφάλεια του προϊόντος, διατηρώντας παράλληλα το άρωμα και τη γεύση της μαντζουράνας.

Η γεύση της μαντζουράνας αναγνωρίζεται ως ειδικό χαρακτηριστικό του προϊόντος «Boudin blanc de Liège» από τις αρχές του 20ού αιώνα. Οι διάφορες διαδικασίες παρασκευής που περιγράφονται λεπτομερώς σε βιβλία μαγειρικής και στον Τύπο αναφέρουν το βότανο αυτό στον κατάλογο των συστατικών, ιδίως στο βιβλίο *La cuisine et la pâtisserie bourgeoises à la portée de tous* [Η αστική μαγειρική και ζαχαροπλαστική για όλους] του J. Paquot, γύρω στα 1903 (σ. 74), και στα έντυπα *Le Courrier de l'Escaut* [*Petites recettes pratiques. Cuisine* (Σύντομες πρακτικές συνταγές. Μαγειρική), στο *Le Courrier de l'Escaut*, 11 Ιουνίου 1914, σ. 3 και *Le Bien public* [*Les boudins* (Οι αιματιές), στο *Le Bien public*, 24 Νοεμβρίου 1916, σελίδες 1-2]. Αυτό συνάδει με την άποψη πολλών συγγραφέων, μεταξύ των οποίων και ο J. Haust, ο οποίος αναφέρει στο *Dictionnaire liégeois* [Λεξικό της Λιέγης], 1933 (σ. 392), ότι η μαντζουράνα χρησιμοποιείται στις αιματιές. Ο R. de Warsage επισημαίνει ότι η Λιέγη έχει «τη λευκή αιματιά [...] ειδικά αρωματισμένη με μαντζουράνα» [*Le folklore de la table* (Παραδοσιακά εδέσματα) Liège, 1938, σελίδες 15-16]. Ο Ch. Van Gelderen επισημαίνει ότι «η μοναδική γεύση της λευκής αιματιάς [της Λιέγης] οφείλεται στη μαντζουράνα» [*Trésors gourmands de Wallonie* (Γαστρονομικοί θησαυροί της Βαλονίας), Tournai, 1999, σελίδες 115-118]. Ο Y. Delairesse παρατηρεί ότι μεταξύ των «πολυάριθμων ιδιότυπων προϊόντων» που σερβίρονται στο κρεοπωλείο Cocus-Bia (Λιέγη) περιλαμβάνονται η «λευκή αιματιά [...] με γεύση μαντζουράνας» [*Quand le pays de Liège se met à table* (Όταν η πόλη της Λιέγης κάθεται στο τραπέζι), τ. 2, Grivegnée, 2003, σ. 57]. Τέλος, ο E. Greenberg αναφέρει ότι η λευκή αιματιά της Λιέγης είναι γνωστή για το άρωμα μαντζουράνας της, το οποίο τη διακρίνει από όλες τις άλλες αιματιές [*J'aime la saucisse!* (Μου αρέσουν τα λουκάνικα!), Παρίσι, 2019, σ. 131].

Η εμπειρογνωσία που σχετίζεται με την παραγωγή του προϊόντος «Boudin blanc de Liège» ανάγεται πριν από τον 20ό αιώνα και μεταφέρεται στους κρεοπώλες της Λιέγης, από γενιά σε γενιά ή κατά τη διάρκεια περιόδου μαθητείας ή απασχόλησης. Οι περιφερειακοί, εθνικοί και διεθνείς διαγωνισμοί προωθούν επίσης το έργο των παραγωγών. Για παράδειγμα, από το 2013 μια κατηγορία στον διαγωνισμό Walloon Boudinwall είναι αποκλειστικά αφιερωμένη στο προϊόν αυτό. Επιπλέον, οι κρεοπώλες της Λιέγης έχουν ορίσει παγκόσμια ρεκόρ για την λευκή αιματιά με το μεγαλύτερο μήκος (το 1983, το 1989, το 2005 και το 2013), συμβάλλοντας κατ' αυτόν τον τρόπο στην αναγνώριση της εμπειρογνωσίας τους και της φήμης του προϊόντος.

Το προϊόν «Boudin blanc de Liège» καταναλώνεται παραδοσιακά παγωμένο, κομμένο σε φέτες. Ενίοτε περιλαμβάνεται στο «drèssêye», μια τυπική ποικιλία αλλαντικών που σερβίρεται στη Λιέγη. Υπάρχουν επίσης και άλλες συνταγές που το αναδεικνύουν, όπως το ρολό ψωμιού με λευκή αιματιά Λιέγης και η συνταγή με καραμελωμένα αχλάδια που έχει δημοσιεύσει το Carrefour [*Simply you. La vie est belge! Savourez-la* (Simply you. Η ζωή στο Βέλγιο! Γευτείτε την!), χωρίς τόπο έκδοσης, Νοέμβριος 2014, σ. 40] και η συνταγή «σαλάτα Perron» που προτείνουν οι E. Pecqueux και N. Noël [*Liège à table* (Η κουζίνα της Λιέγης), Liège, 2022, σ. 30].

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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