Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2025/4080)

Tras esta publicación, y de conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Boudin blanc de Liège»

N.º UE: PGI-BE-03345 de 11.9.2024

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre(s)**

«Boudin blanc de Liège»

2. **Estado miembro o tercer país**

Bélgica

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

16 — PREPARACIONES DE CARNE, PESCADO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS O DEMÁS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS, O DE INSECTOS

1601 — Embutidos y productos similares de carne, despojos, sangre o de insectos; preparaciones alimenticias a base de estos productos

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El «Boudin blanc de Liège» es una salchicha blanca procedente de la transformación de carne magra y grasa de cerdo. Durante la preparación, la mezcla debe aromatizarse con hojas enteras de mejorana desecada. La mezcla se embute en tripas naturales (tripa semicular o cular de cerdo).

El «Boudin blanc de Liège», de aspecto cilíndrico y cerrado en ambos extremos, que se vende al consumidor tiene una longitud de 15 a 40 cm y un diámetro no superior a 60 mm. En caso de la venta al corte o en el envasado en porciones, la longitud de la salchicha puede superar los 40 cm. Puede envasarse en papel plastificado o en una película plástica permeable al aire, al vacío o en atmósfera protectora.

Características fisicoquímicas

— Contenido de materia grasa: entre el 10 % y el 25 %;

— contenido de proteínas: ≥ 10 %;

— contenido de colágeno: ≤ 1,5 %;

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— relación colágeno/proteína: ≤ 0,15;

— contenido de almidón: ≤ 3 %;

— contenido de sal: ≤ 1,8 %.

Propiedades organolépticas

— El color presenta unas tonalidades que van del blanco al gris claro (referencias RAL 1013, 7035, 9001, 9002, 9003 y 9010); los fragmentos de mejorana son visibles al corte;

— la textura presenta un picado visible;

— el olor de la mejorana se percibe claramente y el de los demás ingredientes no enmascara su presencia;

— el aroma específico de la mejorana es dominante.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

El «Boudin blanc de Liège» se elabora con carne magra y grasa de cerdo (carrillera, paleta o lomo).

Aparte de la carne magra, la grasa y las tripas, no se permite utilizar otras partes comestibles del cerdo. Únicamente se permiten las tripas naturales (semiculares o culares del cerdo) en el proceso de embutido.

Las hojas de mejorana desecada son un ingrediente obligatorio del «Boudin blanc de Liège». Las hojas enteras se incorporan al mismo tiempo que los demás componentes de la mezcla. La cantidad mínima debe ser de 1,5 g por kg de mezcla. Para conferir al producto las propiedades organolépticas que lo caracterizan, deben cumplirse los siguientes requisitos:

— únicamente se emplea la especie *Origanum majorana* L;

— la mejorana se cultiva en suelo al aire libre;

— la mejorana se recolecta antes de la floración;

— debe iniciarse la desecación de la mejorana en las veinticuatro horas siguientes a la recolección, en una sala cerrada, sin calefactar y a una temperatura no superior a 40 °C. Durante la desecación, se coloca la mejorana en bandejas, protegida de la luz solar directa;

— el grado de humedad de la mejorana al final de la desecación y el contenido de aceite esencial de la mejorana desecada en ramilletes corresponden a las especificaciones establecidas en la norma NF ISO 10620 para la mejorana dulce desecada como ramilletes;

— la mejorana desecada se almacena en ramilletes a una temperatura máxima de 40 °C y una humedad relativa del 40 %, protegida de la luz solar directa. Su grado de humedad debe mantenerse por debajo del 12 % en peso;

— la mejorana no se trata con radiación ionizante;

— cuando se limpian los manojos, solo se guardan las hojas enteras. El tamaño de los tallos y otros pequeños restos que puedan quedar tras la limpieza no puede superar los 7 mm;

— la mejorana ya limpia se almacena con una humedad relativa máxima del 40 % (el grado de humedad debe mantenerse por debajo del 12 % en peso) y en la oscuridad. El envasado final debe ser hermético.

Los demás ingredientes autorizados se enumeran en una lista positiva.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Las fases son los siguientes:

— preparación de la mezcla;

— desalación de las tripas;

— embutido;

— hervido;

— enfriamiento.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

En el momento de la comercialización del producto sin envasar, el nombre registrado, la mención correspondiente a la IGP y el logotipo europeo figurarán en la etiqueta de precio colocada junto al producto. La información será visible y legible para el consumidor y se presentará de manera inequívoca.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona geográfica corresponde a la provincia de Lieja.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo entre el «Boudin blanc de Liège» y su origen se basa en su aroma a mejorana, que es lo que lo caracteriza.

La mejorana (*Origanum majorana* L.) forma parte de la identidad culinaria de los liejenses. Aromatiza varios platos, como los cangrejos de río *à la liégeoise*, la cabeza de ternera y el pastel de carne. Esta predilección justifica su uso en el «Boudin blanc de Liège».

Desde hace más de un siglo, los carniceros y los charcuteros han establecido redes de suministro para garantizar un abastecimiento constante de hojas de mejorana desecada. Históricamente, la mejorana se ha cultivado en la provincia de Lieja al menos desde el siglo XIX. Los propios carniceros y charcuteros la cultivaban en su jardín y secaban las ramas en su buhardilla o en una sala ventilada. Al mismo tiempo, los horticultores también la producían y la comercializaban en los mercados locales; a partir de los años 50 y 60 del siglo XX, dejaron sus cosechas en manos de empresas especializadas en la transformación de hierbas aromáticas, quienes posteriormente vendían la mejorana desecada a los carniceros. La producción local de mejorana se ha ido sustituyendo paulatina y parcialmente por importaciones. Durante todo este tiempo, los carniceros y los charcuteros han seguido prestando especial atención a la calidad de esta hierba aromática.

La particularidad del «Boudin blanc de Liège» se deriva, a fin de cuentas, de los requisitos de calidad de las hojas mejorana desecada. La mejorana requiere un cuidado particular durante el desecado, la limpieza, el envasado y el almacenamiento. Las ramas se empiezan a desecar en bandejas en las veinticuatro horas siguientes a su recolección, a una temperatura máxima de 40 °C. El tratamiento con radiación ionizante está prohibido porque este proceso atenuaría de forma significativa su aroma. A continuación, la mejorana desecada se almacena en ramilletes, en un lugar seco y protegida de la luz solar directa. Cuando se limpian los tallos, únicamente se guardan las hojas enteras, que se almacenan en un envase final hermético y se conservan en la oscuridad. Siguiendo estas fases, es posible conseguir una alta calidad organoléptica de las hojas de mejorana desecada. En 2015, la facultad Gembloux Agro-Bio Tech, de la Universidad de Lieja, llevó a cabo un análisis sensorial que reveló que el sabor de una salchicha blanca aromatizada con una mejorana producida de conformidad con dichos requisitos era significativamente diferente al sabor de una salchicha blanca aromatizada con cualquier otra mejorana.

Los carniceros y charcuteros de la provincia de Lieja han desarrollado unos conocimientos especializados particulares para preservar el aroma de esta mejorana y hacerla visible en el «Boudin blanc de Liège». El primer paso (y el más importante) en el proceso de fabricación es la incorporación de las hojas a la mezcla. Solo se añaden hojas enteras, de forma que se vean los fragmentos al cortar la salchicha; si se emplean técnicas como la infusión en leche a 90 °C, la mejorana no se ve en el producto final. El segundo paso significativo es la cocción de la salchicha, que se lleva a cabo al vapor o en un caldo. La temperatura interna de las salchichas debe ser de al menos 68 °C. Tras cocinarlas, se enfrían inmediatamente con agua fría, sumergiéndolas o rociándolas. Este método permite cocinar perfectamente la carne para garantizar la seguridad microbiológica del producto y preservar al mismo tiempo el aroma de la mejorana.

El aroma de la mejorana sido reconocido como una particularidad del «Boudin blanc de Liège» desde principios del siglo XX. Los diferentes procesos de fabricación detallados en las obras gastronómicas y en la prensa incluyen esta hierba aromática en la lista de ingredientes, en particular en el libro *La cuisine et la pâtisserie bourgeoises à la portée de tous* (J. Paquot, alrededor de 1903, p. 74), así como en los periódicos *Le Courrier de l'Escaut* («Petites recettes pratiques. Cuisine», en *Le Courrier de l'Escaut*, 11 de junio de 1914, p. 3) y *Le Bien public* («Les boudins», en *Le Bien public*, 24 de noviembre de 1916, pp. 1-2). Esto coincide con las declaraciones de varios autores, entre ellos J. Haust, que afirmó en el *Dictionnaire liégeois* (1933, p. 392) que se usa mejorana en las salchichas. R. de Warsage señaló más tarde que en Lieja se encuentra «la salchicha blanca [...] con el aroma particular de mejorana» (*Le folklore de la table*, Lieja, 1938, pp. 15-16). C. van Gelderen declaró que «el sabor característico de la salchicha blanca [de Lieja] se debe a la mejorana» (*Trésors gourmands de Wallonie*, Tournai, 1999, pp. 115-118) y, más tarde, Y. Delairesse indicó que, entre las «numerosas especialidades» servidas en la carnicería y charcutería Cocus-Bia (Lieja), se encuentra la «salchicha blanca [...] con aroma a mejorana» (*Quand le pays de Liège se met à table*, vol. 2, Grivegnée, 2003, p. 57). Por último, É. Greenberg afirmó también que «la salchicha blanca de Lieja es famosa por su olor a mejorana, es incluso lo que lo distingue de todas las demás» (*J'aime la saucisse!*, Paris, 2019, p. 131).

Los conocimientos especializados asociados a la elaboración del «Boudin blanc de Liège» se remontan a un período anterior al siglo XX y se transmiten en las carnicerías y charcuterías de Lieja de generación en generación o durante una etapa de aprendizaje o empleo. Los concursos regionales, nacionales e internacionales también valoran el trabajo de los productores; por ejemplo, desde 2013, se dedica a este producto toda una categoría del concurso valón Boudinwall. Además, los carniceros y charcuteros liejenses han marcado varios récords mundiales en la categoría dedicada a la salchicha blanca más larga (en 1983, 1989, 2005 y 2013), contribuyendo así al reconocimiento de sus conocimientos especializados y a la reputación del producto.

Tradicionalmente, el «Boudin blanc de Liège» se consume frío y en lonchas. A veces se incorpora al *drèssêye*, un surtido de charcutería típico de Lieja. También protagoniza otras recetas, como la del *pistolet au boudin blanc de Liège et poires caramélisées*, («bocadillo de "Boudin blanc de Liège" y peras caramelizadas») de la empresa Carrefour (*Simply you. La vie est belge! Savourez-la*, s. l., noviembre de 2014, p. 40) y la de la *salade du Perron* («ensalada de Le Perron»), propuesta por E. Pecqueux y N. Noël (*Liège à table*, Lieja, 2022, p. 30).

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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