C/2025/4080

22.7.2025

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2025/4080)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast käesoleva avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

„Boudin blanc de Liège“

ELi nr: PGI-BE-03345 – 11.9.2024

KPN ( ) KGT (X)

1. **Nimetus(ed)**

„Boudin blanc de Liège“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Belgia

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

16 – TOOTED LIHAST, KALAST, VÄHKIDEST, MOLLUSKITEST VÕI MUUDEST VEESELGROOTUTEST VÕI PUTUKATEST

1601 – vorstid jms tooted lihast, rupsist, verest või putukatest, nende baasil valmistatud toiduained

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

„Boudin blanc de Liège“ on valge vorst, mille valmistamisel on kasutatud tailiha ja seapekki. Valmistamise ajal tuleb segu kindlasti maitsestada tervete kuivatatud aedmajoraani lehtedega. Segu topitakse naturaalsetesse sooltesse (sea väiksemad väheväärtuslikud sooleosad ja seapõied).

Tarbijatele müüdava silindrilise kujuga terve (mõlemast otsast suletud) toote „Boudin blanc de Liège“ pikkus on 15–40 cm ja läbimõõt kuni 60 mm. Jaotustükkidena müügi või portsjonitena pakendamise korral võib vorsti pikkus ületada 40 cm. Toode võib olla pakendatud plastpaberisse või õhku läbilaskvasse kilesse, vaakumipakendisse või gaasikeskkonda.

Füüsikalis-keemilised omadused

— rasvasisaldus 10–25 %

— proteiinisisaldus ≥ 10 %

— kollageenisisaldus ≤ 1,5 %

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— kollageeni ja valkude suhe ≤ 0,15

— tärklisesisaldus ≤ 3 %

— soolasisaldus ≤ 1,8 %

Organoleptilised omadused

— Värvus varieerub valgest helehallini (viited RAL 1013, 7035, 9001, 9002, 9003, 9010). Lõikamisel on näha aedmajoraani osakesi.

— Tekstuuris on nähtavad lihatükid.

— Aedmajoraani lõhn on selgelt tunda, teiste koostisainete lõhn ei varja seda.

— Domineerib aedmajoraani eriline lõhn.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Toodet „Boudin blanc de Liège“ valmistatakse tailihast ja seapekist (seapõsk ja/või abaosa ja/või seljapekk).

Sea muud söödavad osad peale tailiha, peki ja soolte ei ole lubatud. Täitmiseks on lubatud kasutada ainult naturaalseid sooli (sea väiksemad väheväärtuslikud sooleosad ja seapõied).

Kuivatatud aedmajoraani lehed on toote „Boudin blanc de Liège“ kohustuslik koostisaine. Terved lehed lisatakse samaaegselt segu muude koostisosadega. Miinimumkogus on 1,5 g ühe kilogrammi segu kohta. Et tagada tootele selle eripärased organoleptilised omadused, järgitakse järgmisi nõudeid.

— Kasutatakse üksnes liiki *Origanum majorana* L.

— Aedmajoraani kasvatatakse avamaal.

— Aedmajoraani korjatakse enne õitsemist.

— Aedmajoraani hakatakse kuivatama 24 tunni jooksul pärast korjamist ja seda tehakse suletud, kütteta ruumis, mille temperatuur ei ületa 40 °C. Kuivatamise ajaks pannakse aedmajoraan restidele nii, et päike sellele otse peale ei paista.

— Aedmajoraani niiskusesisaldus kuivatamise lõpus ja oksadena kuivatatud aedmajoraani eeterliku õli sisaldus vastavad standardis NF ISO 10620 sätestatud aedmajoraani spetsifikatsioonidele.

— Kuivatatud aedmajoraani hoitakse oksadena kuni 40 °C ja 40-protsendilise suhtelise õhuniiskuse juures ning kaitstakse otsese päikesevalguse eest. Selle niiskusesisaldus jääb alla 12 massiprotsendi.

— Aedmajoraani ei töödelda ioniseeriva kiirgusega.

— Puhastamisel jäetakse alles ainult terved lehed. Puhastamisel tekkinud oksakeste ja väikeste jäänuste (kui neid on) suurus ei tohi ületada 7 mm.

— Puhastatud aedmajoraani ladustatakse maksimaalse suhtelise õhuniiskuse 40 % juures (aedmajoraani niiskusesisaldus on alla 12 massiprotsendi) ja pimedas. Lõplik pakend peab olema õhukindel.

Lubatud muud koostisosad on loetletud positiivses nimekirjas.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Need etapid on järgmised:

— vorstisegu valmistamine;

— soolte magestamine;

— vorstide toppimine;

— keetmine;

— jahutamine.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

—

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Kui toodet turustatakse ilma pakendamata, peavad toote lähedusse paigutatud hinnasildil olema märgitud registreeritud nimetus, märge kaitstud geograafilise tähise kohta ja Euroopa Liidu logo. Teave peab olema tarbijale nähtav ja loetav ning see tuleb esitada ühemõtteliselt.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Geograafiline piirkond vastab Liège'i provintsile.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Seos toote „Boudin blanc de Liège“ ja selle päritolu vahel põhineb aedmajoraani aroomil, mis annab tootele selle eripära.

Aedmajoraan (*Origanum majorana* L.) on osa Liège'i kulinaarsest identiteedist. Sellega maitsestatakse mitmesuguseid toite, näiteks vähke Liège'i moodi, vasikapead ja lihaleiba. Selle atraktiivsus selgitab, miks seda lisatakse vorsti „Boudin blanc de Liège“.

Enam kui sajandi jooksul on lihunikud-vorstitootjad organiseerunud, et kuivatatud aedmajoraani lehti oleks võimalik varuda pidevalt tänu paljude varustusvõrkude loomisele. Ajalooliselt on aedmajoraani Liège'i provintsis kasvatatud vähemalt 19. sajandist peale. Lihunikud-vorstitootjad kasvatasid seda ise oma aias ja kuivatasid oksi oma pööningul või ventileeritud ruumis. Samal ajal tootsid ja turustasid seda ka aedviljakasvatajad kohalikel turgudel. Alates 1950.-1960. aastatest müüsid aedviljakasvatajad oma saagi maitsetaimedele spetsialiseerunud ettevõtjatele, kes turustasid seejärel kuivatatud aedmajoraani lihunikele-vorstitootjatele. Kohalik aedmajoraani tootmine on järk-järgult ja osaliselt asendatud impordiga. Kogu selle aja on lihunikud-vorstitootjad pööranud endiselt tähelepanu selle maitsetaime kvaliteedile.

Toote „Boudin blanc de Liège“ eripära tuleneb kuivatatud aedmajoraani lehtede kvaliteedi suhtes kehtestatud nõuetele. Aedmajoraan vajab kuivatamisel, lõikamisel, puhastamisel, pakendamisel ja ladustamisel erilist tähelepanu. Aedmajoraani oksad pannakse kuivama 24 tunni jooksul pärast korjamist, kuivatamine toimub restidel kuni 40 °C juures. Töötlemine ioniseeriva kiirgusega on keelatud, sest see vähendaks märkimisväärselt taime lõhna ja maitset. Seejärel ladustatakse kuivatatud aedmajoraani oksad kuivas kohas, kaitstuna otsese päikesevalguse eest. Puhastamisel jäetakse alles ainult terved lehed. Neid säilitatakse õhukindlas lõpp-pakendis ja ladustatakse pimedas. Nende etappide järgimine võimaldab saavutada kuivatatud aedmajoraani lehtede kõrge organoleptilise kvaliteedi. 2015. aastal viis Liège'i ülikooli Gembloux Agro-Bio Tech läbi organoleptilise analüüsi, mille tulemusel jõuti järeldusele, et nende nõuete kohaselt toodetud aedmajoraaniga maitsestatud valge vorst erineb oluliselt lihtsalt aedmajoraaniga maitsestatud valgest vorstist.

Liège'i provintsi lihunikud-vorstitootjad on arendanud välja erilise oskusteabe, et säilitada selle aedmajoraani aroom ja tagada, et see oleks vorstis „Boudin blanc de Liège“ visuaalselt nähtav. Tootmisprotsessi esimene, tähtsaim etapp on lehtede lisamine vorstisegusse. Lisatakse ainult terveid lehti. Nii on nende lehtede osad vorstiviilus nähtavad. Niisuguse meetodi kasutamine nagu kastmine temperatuurini 90 °C kuumutatud piima sisse ei võimalda saavutada seda, et neid on lõpptootes näha. Teine oluline etapp on vorsti keetmine aurus või puljongis. Vorstide sisetemperatuur on vähemalt 68 °C. Pärast keetmist jahutatakse vorstid otsekohe külmas vees maha, kas vee sisse kastes või veega piserdades. See meetod võimaldab liha hästi ära küpsetada ja tagada toote mikrobioloogilise ohutuse, säilitades samas aedmajoraani lõhna ja maitse.

Aedmajoraani aroomi on toote „Boudin blanc de Liège“ eripärana tunnustatud alates 20. sajandi algusest. Mitmesuguste tootmismeetodite puhul, mida on üksikasjalikult kirjeldatud kulinaariaalastes teostes ja ajakirjanduses, on seda maitsetaime koostisosade loetelus nimetatud, eelkõige J. Paquot' raamatus „La cuisine et la pâtisserie bourgeoises à la portée de tous“ („Kõigile jõukohased kodanlikud toidud ja küpsetised“), umbes 1903, lk 74, samuti ajalehtedes Le Courrier de l'Escaut [„Petites recettes pratiques. Cuisine“ („Väikesed praktilised retseptid. Köök“)], Le Courrier de l'Escaut, 11. juuni 1914, lk 3, ja Le Bien public [„Les boudins“ („Vorstid“), 24. november 1916, lk 1 ja 2]. See langeb kokku mitme autori, sealhulgas J. Hausti sõnadega, sest nad märgivad teoses „Dictionnaire liégeois“ („Liège'i teatmik“) [1933] (lk 392), et vorstidesse pannakse aedmajoraani. R. de Warsage rõhutab seejärel, et Liège'is on „valge vorst […], mida on maitsestatud konkreetselt aedmajoraaniga“ [„Le folklore de la table“ („Rahvalik köök“), Liège, 1938, lk 15–16]. Ch. Van Gelderen meenutab, et „[Liège'i] valge vorst võlgneb oma täiesti erilise maitse aedmajoraanile“ [„Trésors gourmands de Wallonie“ („Valloonia aarded gurmaanidele“), Tournai, 1999, lk 115–118]. Seejärel täpsustab Y. Delairesse, et paljude toodete hulgas, mida Cocus-Bia (Liège) liha- ja vorstiäris pakutakse, on „valge vorst […], mida on maitsestatud aedmajoraaniga“ [„Quand le pays de Liège se met à table“ („Kui Liège lauda istub“), 2. köide, Grivegnée, 2003, lk 57]. Lõpuks kinnitab É. Greenberg, et „Liège'i valge vorst on kuulus oma aedmajoraani lõhna poolest, see suisa eristab seda kõikidest teistest vorstidest [„J'aime la saucisse!“ („Ma armastan vorsti!“), Pariis, 2019, lk 131].

Toote „Boudin blanc de Liège“ valmistamisega seotud oskusteave pärineb varasemast ajast kui 20. sajand ja seda antakse edasi Liège'is lihunike-vorstitootjate ringis põlvest põlve või praktika või töötamise käigus. Ka piirkondlikel, riiklikel ja rahvusvahelistel võistlustel on nende tootjate tööd väärtustatud. Näiteks alates 2013. aastast on Valloonia Boudinwalli konkursi üks kategooria täielikult pühendatud sellele tootele. Lisaks on Liège'i lihunikud-vorstitootjad püstitanud maailmarekordeid pikima valge vorsti kategoorias (aastatel 1983, 1989, 2005 ja 2013), aidates nii kaasa nende oskusteabe tunnustamisele ja toote tuntusele.

Traditsiooniliselt süüakse vorsti „Boudin blanc de Liège“ külmalt ja viilutatult. Mõnikord on see lisatud *drèssêye*'sse, mis on tüüpiline Liège'i vorstitoodete valik. On ka teisi retsepte, mis seda esile tõstavad, näiteks Carrefouri kaubaketi kukkel Liège'i valge vorsti ja karamelliseeritud pirnidega [„Simply you. La vie est belge! Savourez-la“ („Lihtsalt sina. Elu on Belgia elu! Maitske!“), november 2014, lk 40] ja Le Perroni salat, mille pakuvad välja E. Pecqueux ja N. Noël [„Liège à table“ („Liège'i köök“), Liège, 2022, lk 30].

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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