C/2025/4080

22.7.2025

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2025/4080)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Boudin blanc de Liège”

EU-nro: PGI-BE-03345 – 11.9.2024

SAN ( ) SMM (X)

1. **Nimi/nimet**

”Boudin blanc de Liège”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Belgia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

16 – LIHASTA, KALASTA, ÄYRIÄISISTÄ, NILVIÄISISTÄ, MUISTA VEDESSÄ ELÄVISTÄ SELKÄRANGATTOMISTA TAI HYÖNTEISISTÄ VALMISTETUT TUOTTEET

1601 – Makkarat ja niiden kaltaiset tuotteet, jotka on valmistettu lihasta, muista eläimenosista, verestä tai hyönteisistä; näihin tuotteisiin perustuvat elintarvikevalmisteet

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Boudin blanc de Liège” on valkoinen makkara, joka valmistetaan vähärasvaisesta sianlihasta ja silavasta. Valmistuksen aikana makkaramassa on maustettava kokonaisilla kuivatuilla meiraminlehdillä. Makkaramassa täytetään luonnonsuoleen (sian paksu- tai peräsuoli).

Jos lieriönmuotoinen Boudin blanc de Liège -makkara myydään kuluttajille kokonaisena (molemmista päistä suljettuna), sen pituus on 15–40 cm ja halkaisija enintään 60 mm. Jos Boudin blanc de Liège -makkara myydään viipaloituna tai pakattavaksi annospaloiksi, sen pituus saa olla yli 40 cm. Makkara voidaan pakata muovitettuun paperiin tai ilmaa läpäisevään kelmuun taikka tyhjiö- tai suojakaasupakkaukseen.

Fysikaaliset ja kemialliset ominaisuudet

— Rasvapitoisuus: 10–25 %.

— Proteiinipitoisuus: ≥ 10 %.

— Kollageenipitoisuus: ≤ 1,5 %.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Kollageenin ja proteiinin suhde: ≤ 0,15.

— Tärkkelyspitoisuus: ≤ 3 %.

— Suolapitoisuus: ≤ 1,8 %.

Aistinvaraiset ominaisuudet

— Väri vaihtelee valkoisesta vaaleanharmaaseen (RAL-sävyt 1013, 7035, 9001, 9002, 9003 ja 9010). Leikkuupinnassa näkyy meiramihippusia.

— Koostumus on karkearakenteinen.

— Meiramin aromi on selvästi havaittavissa, eivätkä muiden ainesosien aromit peitä sitä.

— Tyypillinen meiramin maku hallitsee makumaailmaa.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Boudin blanc de Liège -makkara valmistetaan vähärasvaisesta sianlihasta ja silavasta (poski ja/tai lapa ja/tai selkä).

Tuotteen valmistukseen ei saa käyttää muita sian syötäviä osia kuin vähärasvaista lihaa, silavaa ja suolia. Täyttämiseen saa käyttää vain luonnonsuolia (sian paksu- ja peräsuolet).

Kuivatut meiraminlehdet ovat Boudin blanc de Liège -makkaran pakollinen ainesosa. Kokonaiset lehdet sekoitetaan makkaramassaan samanaikaisesti muiden ainesosien kanssa, ja niitä on oltava vähintään 1,5 g massakiloa kohden. Jotta tuotteella olisi sille ominaiset ainutlaatuiset aistinvaraiset ominaisuudet, on täytettävä seuraavat vaatimukset:

— valmistuksessa saa käyttää vain *Origanum majorana* L. -lajia

— meirami on kasvatettava avomaalla

— meirami on kerättävä ennen kukintaa

— meiramin kuivaaminen on aloitettava 24 tunnin kuluessa keräämisestä, ja sen on tapahduttava suljetussa, lämmittämättömässä tilassa, jonka lämpötila on enintään 40 °C; meiraminoksat on kuivattava kuivaustelineillä suoralta auringonvalolta suojattuina

— meiramin kosteuspitoisuuden kuivauksen lopussa sekä kuivattujen meiraminoksien sisältämien eteeristen öljyjen pitoisuuden on oltava standardissa NF ISO 10620 meiraminipuille asetettujen vaatimusten mukaisia

— kuivatut meiraminoksat on säilytettävä paikassa, jossa lämpötila on enintään 40 °C ja suhteellinen kosteus enintään 40 prosenttia, suoralta auringonvalolta suojattuina; meiramin kosteuspitoisuuden on oltava alle 12 painoprosenttia

— meiramia ei saa käsitellä ionisoivalla säteilyllä

— kun lehdet irrotetaan varsista, ainoastaan kokonaiset lehdet säilytetään; lehtien irrottamisen jälkeen niissä saa olla enintään 7 mm:n pituisia varrentynkiä tai muita kasvinosia

— irrotetut meiraminlehdet on säilytettävä pimeässä paikassa, jossa suhteellinen kosteus on enintään 40 prosenttia (meiramin kosteuspitoisuuden on oltava alle 12 painoprosenttia); lopullisen pakkauksen on oltava ilmatiivis.

Muut sallitut ainesosat luetellaan hyväksyttyjen aineiden luettelossa.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Seuraavat vaiheet:

— makkaramassan valmistus

— suolien liotus ylimääräisen suolan poistamiseksi

— täyttäminen

— kypsentäminen

— jäähdyttäminen.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt*

—

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Jos tuote saatetaan markkinoille pakkaamattomana, tuotteen yhteydessä esitettävään hintakylttiin on merkittävä rekisteröity nimi, viittaus suojattuun maantieteelliseen merkintään ja EU:n tunnus. Tietojen on oltava kuluttajien näkyvillä ja luettavissa, ja ne on esitettävä selkeästi.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Maantieteellinen alue käsittää Liègen läänin.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Boudin blanc de Liège -makkaran ja sen alkuperäpaikan yhteys perustuu tälle ainutlaatuiselle makkaralle ominaiseen meiramin makuun.

Meirami (*Origanum majorana* L.) on osa liegeläistä kulinaarista perintöä, ja sitä käytetään useissa paikallisissa ruokalajeissa, kuten liegeläisittäin valmistetuissa ravuissa, vasikanpäässä ja lihamurekkeessa. On siis luonnollista, että tätä suosittua yrttiä käytetään myös Boudin blanc de Liège -makkarassa.

Lihakauppiailla on jo yli sadan vuoden ajan ollut useita toimitusverkostoja, joilla taataan kuivattujen meiraminlehtien jatkuva saatavuus. Meiramin kasvatuksen historia Liègen maakunnassa ulottuu ainakin 1800-luvulle asti. Lihakauppiaat kasvattivat meiramia omissa puutarhoissaan ja kuivasivat meiraminoksat ullakoillaan tai tuulettuvissa paikoissa. Myös vihannesviljelijät kasvattivat meiramia ja myivät sitä paikallisilla markkinoilla. 1950- ja 1960-luvuilla vihannesviljelijät alkoivat toimittaa kasvattamansa meiramin yrttien ja mausteiden käsittelyyn erikoistuneille yrityksille, jotka sitten myivät kuivatun meiramin lihakauppiaille. Pikkuhiljaa tuontituotteet ovat osittain korvanneet paikallisesti tuotetun meiramin. Lihakauppiaat ovat kuitenkin aina kiinnittäneet erityistä huomiota meiramin laatuun.

Boudin blanc de Liège -makkaran erityisominaisuudet ovat seurausta kuivatuille meiraminlehdille asetetuista laatuvaatimuksista. Meiramin kuivauksessa, lehtien irrottamisessa, pakkaamisessa ja varastoinnissa on noudatettava erityistä huolellisuutta. Meiraminoksat levitetään kuivatustelineille 24 tunnin kuluessa keräämisestä, ja niiden annetaan kuivua enintään 40 °C:n lämpötilassa. Käsittely ionisoivalla säteilyllä on kielletty, koska se miedontaisi merkittävästi meiramin aromia ja makua. Kuivaamisen jälkeen meiraminoksat säilytetään kuivassa ja suoralta auringonvalolta suojatussa paikassa. Kun lehdet irrotetaan varsista, ainoastaan kokonaiset lehdet säilytetään. Ne pakataan ilmatiiviiseen lopulliseen pakkaukseen ja säilytetään pimeässä paikassa. Näitä vaiheita noudattamalla voidaan tuottaa aistinvaraisilta ominaisuuksiltaan erinomaisia kuivattuja meiraminlehtiä. Liègen yliopiston Gembloux Agro-Bio Tech -tiedekunta toteutti vuonna 2015 makkaroita koskevan aistinvaraisen analyysin, ja siinä todettiin, että valkoinen makkara, joka oli maustettu kyseisten vaatimusten mukaisesti tuotetulla meiramilla, poikkesi maultaan merkittävästi tavallisella meiramilla maustetusta valkoisesta makkarasta.

Liègen läänissä toimivat lihakauppiaat ovat erikoistuneet Boudin blanc de Liège -makkaran valmistamiseen sellaisella tavalla, että meiramin maku säilyy ja meiramihiput näkyvät lopputuotteessa. Valmistusprosessin ensimmäinen ja tärkein vaihe on lehtien lisääminen makkaramassaan. Massaan sekoitetaan vain kokonaisia meiraminlehtiä. Tästä syystä viipaloitaessa makkaran leikkuupinnassa näkyy näiden lehtien hippusia. Jos valmistukseen käytettäisiin eri menetelmää (esim. meiramin uuttaminen 90 °C:een lämmitetyssä maidossa), meiraminlehdet eivät olisi näkyvissä lopputuotteessa. Toinen merkittävä vaihe on makkaran kypsentäminen höyryttämällä tai liemessä keittämällä. Makkaroiden sisälämpötilan on oltava vähintään 68 °C. Kypsennyksen jälkeen makkarat jäähdytetään välittömästi upottamalla ne kylmään veteen tai ruiskuttamalla niiden päälle kylmää vettä. Tällä menetelmällä varmistetaan lihan täydellinen kypsyysaste ja tuotteen mikrobiologinen turvallisuus niin, että meiramin aromi ja maku säilyvät ennallaan.

Meiramin makua on pidetty Boudin blanc de Liège -makkaralle ominaisena piirteenä aina 1900-luvun alusta lähtien. Meirami mainitaan yhtenä makkaranvalmistuksen ainesosista eri keittokirjoissa ja lehtiartikkeleissa, erityisesti J. Paquot'n vuoden 1903 tienoilla julkaistussa teoksessa *La cuisine et la pâtisserie bourgeoises à la portée de tous* (s. 74) sekä *Le Courrier de l'Escaut* -lehden artikkelissa *Petites recettes pratiques. Cuisine* (11.6.1914, s. 3) ja *Le Bien public* -lehden artikkelissa *Les boudins* (24.11.1916, s. 1–2). Tämä näkemys toistuu useiden eri kirjoittajien teoksissa, kuten J. Haustin vuonna 1933 julkaistussa *Dictionnaire liégeois* -teoksessa, jossa mainitaan meiramin käyttäminen näissä makkaroissa (s. 392). R. de Warsage toteaa, että Liègessä on "erityisiä meiramilla maustettuja – – valkoisia makkaroita" (*Le folklore de la table*, Liège, 1938, s. 15–16). Ch. Van Gelderen panee merkille, että "[Liègen] valkoisten makkaroiden ainutlaatuinen maku on peräisin meiramista" (*Trésors gourmands de Wallonie*, Tournai, 1999, s. 115–118). Y. Delairesse kertoo, että liegeläisessä Cocus-Bian lihakaupassa on tarjolla "monia erikoisuuksia", muun muassa "meiramilla maustettuja – – valkoisia makkaroita" (*Quand le pays de Liège se met à table*, osa 2, Grivegnée, 2003, s. 57). E. Greenberg puolestaan toteaa, että Liègen valkoinen makkara tunnetaan meiramin aromista, joka erottaa sen kaikista muista makkaroista (*J'aime la saucisse!*, Pariisi, 2019, s. 131).

Boudin blanc de Liège -makkaran valmistukseen liittyvä asiantuntemus on peräisin jo 1900-lukua edeltävältä ajalta, ja Liègen lihakauppiaiden taidot ovat siirtyneet eteenpäin joko sukupolvelta toiselle tai lihakauppojen oppipojille tai työntekijöille. Valmistajien työtä tuodaan esille myös alueellisissa, kansallisissa ja kansainvälisissä kilpailuissa. Esimerkiksi vallonialaisessa BoudinWall-kilpailussa on vuodesta 2013 ollut tälle tuotteelle omistettu erillinen kategoriansa. Lisäksi liegeläiset lihakauppiaat ovat pitäneet hallussaan maailman pisimmän valkoisen makkaran ennätystä useaan otteeseen (vuosina 1983, 1989, 2005 ja 2013), mikä on osaltaan lisännyt heidän ammattitaitonsa arvostusta sekä tuotteen tunnettuutta.

Perinteisesti Boudin blanc de Liège -makkara syödään kylmänä ja viipaleiksi leikattuna. Toisinaan se sisältyy Liègen alueelle tyypilliseen *drèssêye*-lihalajitelmaan, joka koostuu kylmistä lihavalmisteista. Makkaraa käytetään myös muissa resepteissä, kuten Carrefourin asiakaslehden Boudin blanc de Liège -makkaralla ja karamellisoiduilla päärynöillä täytetyissä sämpylöissä (*Simply you. La vie est belge! Savourez-la*, ei julkaisupaikkaa, marraskuu 2014, s. 40) ja E. Pecqueux'n ja N. Noëlin kirjaan sisältyvässä Perron-salaatissa (*Liège à table*, Liège, 2022, s. 30).

Tuote-eritelmän julkaisuviite

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