C/2025/4080

22.7.2025

Foilsiú iarratais ar chlárú ainm de bhun Airteagal 50(2), pointe (a), de Rialachán (AE) Uimh. 1151/2012 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle maidir le scéimeanna cáilíochta do tháirgí talmhaíochta agus do bhia-earraí

(C/2025/4080)

Tar éis an fhoilsithe seo, féadfaidh údaráis Bhallstáit nó údaráis tríú tír nó duine nádúrtha nó dlítheanach ag a bhfuil leas dlisteanach agus atá bunaithe nó a bhfuil cónaí air i dtríú tír, freasúra a thaisceadh leis an gCoimisiún laistigh de 3 mhí ó dháta an fhoilsithe seo, i gcomhréir le hAirteagal 17 de Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle ([1]).

DOICIMÉAD AONAIR

‘Boudin blanc de Liège’

Uimh. AE: PGI-BE-03345 — 11.9.2024

ATFC ( ) TGFC (X)

1. **Ainm (nó ainmneacha)**

‘Boudin blanc de Liège’

2. **Ballstát nó tríú tír**

An Bheilg

3. **Tuairisc ar an táirge talmhaíochta nó táirge bia**

3.1. *Cód Ainmníochta Comhcheangailte*

16 – ULLMHÓIDÍ Ó FHEOIL, Ó ÉISC, Ó CHRÚSTAIGH, Ó MHOILISC NÓ Ó INVEIRTEABRAIGH UISCE EILE, NÓ Ó FHEITHIDÍ

1601 – Ispíní agus táirgí comhchosúla, ó fheoil, scairteach feola, fuil nó feithidí; ullmhóidí bia atá bunaithe ar na táirgí sin

3.2. *Tuairisc ar an táirge lena mbaineann an t-ainm in (1)*

Is putóg bhán é ‘Boudin blanc de Liège’ a dhéantar trí fheoil thrua agus saill muice a phróiseáil. Le linn an ullmhúcháin, ní mór an meascán a bhlaistiú le duilleoga iomlána an oragáin chumhra thriomaithe. Déantar cásálacha nádúrtha (deireadh saille agus dalláin mhuiceola) a líonadh leis an meascán.

Bíonn cruth sorcóireach air, bíonn ‘Boudin blanc de Liège’ iomlán (atá dúnta ag an dá cheann) mar a dhíoltar leis an tomhaltóir é 15 cm go 40 cm ar fad, agus bíonn a thrastomhas uasta 60 mm. Má dhíoltar i slisní é nó le haghaidh pacáistiú i sciartha, féadfaidh fad na putóige a bheith níos mó ná 40 cm. Féadfar é a phacáistiú i bpáipéar plaistithe nó i scannán aer-thréscaoilteach, féadfar é a fholúsphacáil nó é phacáistiú i dtimpeallacht mhodhnaithe.

Saintréithe fisiceacha agus ceimiceacha

— Cion saille idir 10 % agus 25 %.

— Cion próitéine ≥ 10 %.

— Cion collaigine ≤ 1,5 %.

([1]) Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle an 11 Aibreán 2024 maidir le tásca geografacha le haghaidh fíona, deochanna biotáilleacha agus táirgí talmhaíochta, chomh maith le sainearraí traidisiúnta faoi ráthaíocht agus téarmaí roghnacha cáilíochta le haghaidh táirgí talmhaíochta, lena leasaítear Rialacháin (AE) Uimh. 1308/2013, (AE) 2019/787 agus (AE) 2019/1753 agus lena n-aisghairtear Rialachán (AE) Uimh. 1151/2012 (IO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Cóimheas collaigine le próitéin ≤ 0,15.

— Cion stáirse ≤ 3 %.

— Ábhar salainn ≤ 1,8 %.

Tréithe orgánaileipteacha

— Bíonn an dath idir bán agus liath éadrom (imireacha RAL 1013, 7035, 9001, 9002, 9003, agus 9010). Bíonn píosaí d'oragán cumhra le feiceáil nuair a ghearrtar an táirge.

— Bíonn an snáithe feola le feiceáil san uigeacht.

— Bíonn an dea-bholadh ón oragán cumhra le brath go soiléir; ní dhéanann an dea-bholadh ó na comhábhair eile é a cheilt.

— Bíonn an blas sonrach ón oragán cumhra ceannasach.

3.3. *Beatha (i gcás táirgí de thionscnamh ainmhíoch amháin) agus amhábhair (i gcás táirgí próiseáilte amháin)*

Déantar 'Boudin blanc de Liège' as feoil thrua agus saill muice (leiceann agus/nó gualainn agus/nó droim).

Seachas feoil thrua, saill agus cásálacha, ní cheadaítear codanna inite eile den mhuc. Ní cheadaítear ach cásálacha nádúrtha (deireadh saille agus dalláin mhuiceola) don líonadh.

Is comhábhar sainordaitheach iad duilleoga triomaithe an oragáin chumhra in 'Boudin blanc de Liège'. Cuirtear na duilleoga iomlán leis an tráth céanna a chuirtear na comhábhair eile leis, is é íoschion na nduilleog 1,5 g in aghaidh kg den mheascán. Chun go mbeidh na saintréithe orgánaileipteacha sonracha a fhágann go bhfuil sé uathúil sa táirge, ní mór na ceanglais seo a leanas a chomhlíonadh:

— ní fhéadfar ach an speiceas *Origanum majorana* L. a úsáid;

— ní mór an t-oragán cumhra a fhás ar thalamh oscailte;

— ní mór an t-oragán cumhra a bhuaint sula mbláthaíonn sé;

— ní mór tús a chur le triomú an oragáin chumhra laistigh de 24 uair an chloig tar éis na buainte, agus ní mór é a dhéanamh i limistéar dúnta neamhthéite nach mó an teocht ann ná 40 °C. Le linn an triomaithe, ní mór an t-oragán cumhra a shocrú ar racaí, in áit nach mbeidh an ghrian ag soilsiú go díreach air;

— ní mór do chion taise an oragáin chumhra ag deireadh na tréimhse triomaithe agus do chion bláthola chraobhóga triomaithe an oragáin chumhra na sonraíochtaí a leagtar síos in NF ISO 10620 caighdeánach maidir le triopaill oragáin chumhra a chomhlíonadh;

— ní mór an t-oragán cumhra triomaithe a stóráil ar chraobhóga ag teocht nach mó ná 40 °C agus 40 % de bhogthaise choibhneasta, in áit nach mbeidh an ghrian ag soilsiú go díreach air. Ní mór a chion taise a bheith faoi bhun 12 % de réir meáchain;

— níor cheart an t-oragán cumhra a chóireáil le radaíocht ianúcháin;

— nuair a bhaintear na gais, ní mór na duilleoga iomlána amháin a choinneáil. Níor cheart méid na ngas agus fuílleach eile a d'fhéadfadh a bheith fágtha tar éis scafa a bheith níos mó ná 7 mm;

— ní mór duilleoga scafa an oragáin chumhra a stóráil sa dorchadas ag bogthaise choibhneasta 40 % ar a mhéad (ní mór cion taise an oragáin chumhra a bheith níos lú ná 12 % de réir meáchain). Ní mór an phacáistíocht deiridh a bheith aer-obach.

Déantar na comhábhair údaraithe eile a mhionsonrú i liosta dearfach.

3.4. *Céimeanna sonracha táirgthe nach mór a dhéanamh sa limistéar geografach sainithe*

Is iad seo a leanas na céimeanna:

— an meascán a ullmhú;

— díshailleadh cásálacha;

— líonadh;

— cócaireacht;

— fuarú;

3.5. *Rialacha sonracha maidir le sliseadh, grátáil, pacáistiú, etc. an táirge dá dtagraíonn an t-ainm cláraithe*

—

3.6. *Rialacha sonracha maidir le lipéadú an táirge dá dtagraíonn an t-ainm cláraithe*

Nuair a chuirtear an táirge ar an margadh gan phacáistiú, ní mór an t-ainm cláraithe, tagairt don TGFC agus don lógó Eorpach a bheith ar an lipéad praghais a chuirtear in aice leis an táirge. Ní mór an fhaisnéis a bheith infheicthe agus inléite ag an tomhaltóir, agus ní mór í a chur i láthair go soiléir.

4. **Sainmhíniú achomair ar an limistéar geografach**

Cuimsíonn an limistéar geografach cúige Liège.

5. **Nasc leis an limistéar geografach**

Tá an nasc idir 'Boudin blanc de Liège' agus a áit tionscnaimh bunaithe ar bhlas an oragáin chumhra a fhágann go bhfuil sé uathúil.

Tá oragán cumhra (*Origanum majorana* L.) mar chuid d'fhéiniúlacht chultúrtha mhuintir Liège. Úsáidtear é chun miasa éagsúla a bhlaistiú amhail cráifisc, ceann lao agus builín feola ullmhaithe de réir mhodh Liège. Tugann an tóir atá air údar lena áireamh sa 'Boudin blanc de Liège'.

Le níos mó ná céad bliain, tá búistéirí ag bunú líonraí soláthair iomadúla chun soláthar leanúnach duilleog triomaithe oragáin chumhra a áirithiú. Go stairiúil, fásadh oragán cumhra i gcúige Liège ó bhí an 19ú haois ar a laghad ann. D'fhás na búistéirí féin é ina ngairdíní, thriomaigh siad craobhóga ina n-áiléir nó i limistéar aeráilte. Tháirg saothróirí glasraí é freisin agus dhíol siad é ag margaí áitiúla. Ó bhí na 1950í agus na 1960í ann, chuir saothróirí glasraí a dtáirgí ar aghaidh chuig cuideachtaí a raibh speisialtóireacht acu i luibheanna agus spíosraí a phróiseáil, cuideachtaí a dhíol an t-oragán cumhra triomaithe ansin le búistéirí. Tháinig allmhairí in ionad táirgeadh áitiúil oragáin chumhra de réir a chéile agus go pointe áirithe. Coinnigh búistéirí súil ar leith ar cháilíocht na luibheanna ar fud an domhain.

Eascraíonn saintréithe speisialta 'Boudin blanc de Liège' as na ceanglais maidir le cáilíocht dhuilleoga triomaithe an oragáin chumhra. Teastaíonn cúram ar leith ó oragán cumhra le linn thriomú na nduilleog, scamhadh na nduilleog, pacáistiú agus stóráil. Scaiptear craobhóga oragáin chumhra amach ar racaí chun iad a thriomú laistigh de 24 uair an chloig tar éis na buainte, ag uasteocht 40 °C. Toirmisctear próiseáil ina n-úsáidtear radaíocht ianúcháin, toisc go laghdódh sé sin a dhea-bholadh agus a bhlas go mór. Stóráiltear craobhóga oragáin chumhra ansin in áit thirim nach mbíonn an ghrian ag soilsiú go díreach air. nuair a scamhtar na gais, ní mór na duilleoga iomlána amháin a choinneáil. Coinnítear iad i bpacáistíocht deiridh aer-obach agus stóráiltear sa dorchadas iad. Le comhlíonadh na gcéimeanna sin, is féidir duilleoga triomaithe an oragáin chumhra d'ardcháilíocht orgánaileipteach a tháirgeadh. In 2015, rinne Ollscoil Liège-Gembloux Agrobio Tech anailís chéadfach inar thángthas ar an gconclúid go bhfuil putóg bhán atá blaistithe le horagán cumhra a tháirgtear i gcomhréir leis na ceanglais sin an-difriúil ó phutóg bhán atá blaistithe le horagán cumhra neamhshuaithinseach.

Tá saineolas sonrach forbartha ag búistéirí i gcúige Liège maidir le blas an oragáin chumhra sin a chaomhnú agus é a dhéanamh infheicthe in 'Boudin blanc de Liège'. Is é an chéad chéim agus an chéim is suntasaí sa phróiseas monaraíochta na duilleoga a ionchorprú sa mheascán putóige. Ní dhéantar ach duilleoga iomlána a mheascadh leis. Dá bhrí sin, bíonn píosaí de na duilleoga sin le feiceáil nuair a bhíonn an phutóg slisnithe. Fágann úsáid teicnící amhail insileadh i mbainne a théitear go 90 °C nach féidir iad a fheiceáil sa táirge deiridh. Is é an dara céim shuntasach an phutóg a chócaráil, a dhéantar a ghalú nó a chócaráil i stoc. Ní mór croí-theocht na putóige a bheith 68 °C ar a laghad. Tar éis cócaireachta, fuaraítear na putóga láithreach trína dtumadh in uisce fuar nó trína spraeáil le huisce fuar. Leis an modh sin, is féidir an fheoil a chócaráil go foirfe agus sábháilteacht mhicribhitheolaíoch an táirge a áirithiú fad a chaomhnaítear dea-bholadh agus blas an oragáin chumhra.

Aithníodh an blas oragáin chumhra mar ghné shonrach de 'Boudin blanc de Liège' ó bhí tús an 20ú haois ann. Luaitear an luibh sin i liosta na gcomhábhar sna próisis mhonaraíochta éagsúla a shonraítear i saothair chócaireachta agus sna meáin, go háirithe *La cuisine et la pâtisserie bourgeoises à la portée de tous* le J. Paquot, *circa* 1903 (lch. 74), agus na páipéir *Le Courrier de l'Escaut* (*Petites recettes pratiques. Cuisine*, in *Le Courrier de l'Escaut*, 11 Meitheamh 1914, lch. 3), agus *Le Bien public* (*Les boudins*, in *Le Bien public*, 24 Samhain 1916, lgh. 1-2). Tá sé sin comhsheasmhach le tuairimí roinnt údar lena n-áirítear J. Haust, a deir in *Dictionnaire liégeois*, 1933 (lch. 392) go n-úsáidtear oragán cumhra sna putóga. Tugann R. de Warsage dá aire go bhfuil 'an phutóg bhán [...] atá blaistithe go speisialta le horagán cumhra' ag Liège (*Le folklore de la table*, Liège, 1938, lch. 15-16). Cuireann Ch. Van Gelderen in iúl 'go dtagann blas uathúil na putóige báine [Liège] ón oragán cumhra' (*Trésors gourmands de Wallonie*, Tournai, 1999, lgh. 115-118). Tugann Y. Delairesse faoi deara go n-áirítear ar na 'sainearraí iomadúla' a cuireadh ar fáil i mbúistéir Cocus-Bia (Liège) 'putóg bhán [...] atá blaistithe horagán cumhra' (*Quand le pays de Liège se met à table*, iml. 2, *Grivegnée*, 2003, lch. 57). Ar deireadh, deir E. Greenberg go bhfuil clú agus cáil ar phutóg bhán Liège as a dea-bholadh oragáin chumhra, is é an dea-bholadh sin a dhéanann idirdhealú idir é agus na putóga bána eile go léir' (*J'aime la saucisse!*, Páras, 2019, lch. 131).

Bhí an saineolas a bhain le táirgeadh 'Boudin blanc de Liège' ann roimh an 20ú haois, saineolas a chuirtear ar aghaidh i measc bhúistéirí Liège, ó ghlúin go glúin nó le linn tréimhse phrintíseachta nó fostaíochta. Cuirtear obair na dtáirgeoirí chun cinn freisin le linn comórtais réigiúnacha, náisiúnta agus idirnáisiúnta. Mar shampla, ó bhí 2013 ann, bhí catagóir i gcomórtas Boudinwall na Vallúine tiomnaithe go hiomlán don táirge sin. Ina theannta sin, d'éirigh le búistéirí Liège curiarrachtaí domhanda a bhaint amach i gcomhair na putóige báine is faide (in 1983, 1989, 2005 agus 2013), agus ar an gcaoi sin chuir siad leis an aitheantas atá ar a saineolas féin agus ar chlú an táirge.

Go traidisiúnta, itear 'Boudin blanc de Liège' fuar, gearrtha ina shlisní. Cuirtear san áireamh é uaireanta sa 'drèssêye', gnáthmheascán d'fheoil fhuar ar stíl Liège. Tá oidis eile ann freisin a thugann ardán dó, amhail an rolla aráin le putóg bhán Liège agus oideas piorraí caramalaithe a d'fhoilsigh Carrefour (*Simply you. La vie est belge! Savourez-la*, s. l., Samhain 2014, lch. 40) agus an t-oideas 'Perron salad' arna mholadh ag E. Pecqueux agus N. Noël (*Liège à table*, Liège, 2022, lch. 30).

Tagairt d'fhoilsiú na sonraíochta táirge

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