C/2025/4080

22.7.2025.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2025/4080)

Nakon ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u roku od tri mjeseca od datuma ove objave u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Boudin blanc de Liège”

EU br.: PGI-BE-03345 – 11.9.2024.

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv**

„Boudin blanc de Liège”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Belgija

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

16 – PROIZVODI OD MESA, RIBA, RAKOVA, MEKUŠACA ILI DRUGIH VODENIH BESKRALJEŽNJAKA, ILI OD KUKACA

1601 – Kobasice i slični proizvodi, od mesa, mesnih klaoničkih proizvoda, krvi ili kukaca; prehrambeni proizvodi na osnovi tih proizvoda

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Boudin blanc de Liège” bijela je krvavica, dobivena preradom krtog mesa i svinjske masti. Tijekom pripreme smjesa se mora aromatizirati cijelim listovima osušenog mažurana. Smjesa se puni u prirodna svinjska debela crijeva.

„Boudin blanc de Liège” cilindričnog je oblika (vezan na oba kraja), a pri prodaji krajnjem potrošaču ima duljinu od 15 do 40 cm i promjer ne veći od 60 mm. Ako se prodaje narezana ili u komadima za pakiranje, duljina kobasice može biti veća od 40 cm. Može biti pakirana u plastificirani papir ili zrakopropusnu foliju, u zaštićenoj atmosferi ili vakumirana.

Fizikalno-kemijska svojstva

— udio masti između 10 % i 25 %

— udio bjelančevina najmanje 10 %

— udio kolagena najviše 1,5 %

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— omjer kolagena i bjelančevina ≤0,15:

— udio amidona najviše 3 %

— udio soli najviše 1,8 %.

Organoleptička svojstva

— boja je u rasponu od bijele do svijetlosive boje (referentne oznake RAL 1013, 7035, 9001, 9002, 9003, 9010). Pri rezu su vidljivi komadići mažurana

— u teksturi su vidljivi komadići mesa

— miris mažurana jasno je uočljiv, a miris drugih sastojaka ne prikriva njegovu prisutnost

— prevladava specifična aroma mažurana.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

„Boudin blanc de Liège" priprema se od svinjskog krtog mesa i masnog tkiva (obrazina i/ili lopatica i/ili leđna slanina).

Osim krtog mesa, masti i crijeva, nisu dopušteni drugi jestivi dijelovi svinje. Pri punjenju su dopuštena samo prirodna debela crijeva.

Suhi listovi mažurana obvezni su sastojak proizvoda „Boudin blanc de Liège". Cijeli listovi se umeću istodobno s drugim sastojcima smjese. Najmanja količina iznosi 1,5 g po kg smjese. Kako bi se proizvodu dala njegova posebna organoleptička svojstva, moraju biti ispunjeni sljedeći zahtjevi:

— koristi se isključivo vrsta *Origanum majorana* L.

— mažuran se uzgaja na tlu

— bere se prije cvatnje

— sušenje mažurana mora početi u roku od 24 sata od berbe i provodi u zatvorenoj, negrijanoj prostoriji u kojoj temperatura ne prelazi 40 °C. Mažuran se mora sušiti na policama zaštićenima od izravnog sunčevog zračenja

— sadržaj vlage u mažuranu na kraju sušenja i sadržaj eteričnog ulja mažurana sušenog u granama odgovaraju specifikacijama utvrđenima u normi NF ISO 10620 za mažuran „u stručcima"

— grane suhog mažurana skladište se na temperaturi od najviše 40 °C i relativnoj vlažnosti od 40 %, zaštićene od izravnog sunčevog zračenja. Sadržaj vlage mora biti manji od 12 % masenog udjela

— mažuran se ne smije podvrgavati ionizirajućem zračenju

— nakon skidanja sa stapki zadržavaju se samo cijeli listovi. Veličina stapki i drugih malih ostataka, ako postoje nakon skidanja listova ne smije premašivati 7 mm

— skinuti listovi mažurana skladište se u uvjetima maksimalne relativne vlažnosti od 40 % (udio vlage u mažuranu mora biti niži od 12 %) i u mraku. Završno pakiranje mora biti nepropusno za zrak.

Ostali odabrani sastojci navedeni su na pozitivnom popisu.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Koraci su sljedeći:

— priprema smjese

— čišćenje crijeva u slanoj otopini

— punjenje

— kuhanje

— hlađenje.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Ako se proizvod stavlja na tržište nepakiran, registrirani naziv, oznaka ZOZP-a i europski logotip moraju se navesti na oznaci cijene pričvršćenoj uz proizvod. Informacije moraju biti vidljive i čitljive potrošaču te moraju biti predstavljene na nedvosmislen način.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje odgovara pokrajini Liège.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Veza između proizvoda „Boudin blanc de Liège” i njegova podrijetla temelji se na aromi mažurana, koja ga čini posebnim.

Mažuran (*Origanum majorana* L.) dio je kulinarskog identiteta pokrajine Liège. Dodaje se raznim jelima kao što su rakovi, teleća glava i mesni kruh pripremljeni na način iz Liègea. Ta privlačnost opravdava njegovo umetanje u proizvod „Boudin blanc de Liège”.

Mesari brojnim opskrbnim mrežama već više od sto godina osiguravaju stalnu opskrbu suhim listovima mažurana. Mažuran se u pokrajini Liège uzgaja barem od 19. stoljeća. Mesari su ga sami uzgajali u vrtu i sušili grane u vrtovima ili u prozračenoj prostoriji. Istodobno su ga proizvodili i na lokalnim tržnicama prodavali uzgajivači povrća. Od 1950-ih i 1960-ih uzgajivači povrća svoje su proizvode prepustili poduzećima specijaliziranim za preradu začinskog bilja i začina, koja su zatim osušeni mažuran prodavali mesarima. Lokalnu proizvodnju mažurana postupno i djelomično zamijenio je uvoz. Tijekom tog razdoblja mesari su i dalje vodili računa o kvaliteti tog začina.

Posebnost proizvoda „Boudin blanc de Liège” proizlazi iz uvjeta u pogledu kvalitete osušenih listova mažurana. Mažuran zahtijeva posebnu pažnju tijekom sušenja, obrezivanja, pakiranja i skladištenja. Grane mažurana stavljaju se sušiti u roku od 24 sata od berbe na najviše 40 °C na policama. Tretiranje ionizirajućim zračenjem zabranjeno je jer bi se tim postupkom znatno umanjio njegov miris i aroma. Nakon toga se grane osušenog mažurana skladište u suhom prostoru, zaštićene od izravnog sunčevog zračenja. Nakon skidanja sa stapki zadržavaju se samo cijeli listovi. Čuvaju se u završnoj ambalaži koja je nepropusna za zrak i skladište se u mraku. Poštovanje tih faza omogućuje postizanje visoke organoleptičke kvalitete osušenih listova mažurana. Sveučilište u Liègeu – Gembloux Agro-Bio Tech provelo je 2015. osjetilnu analizu na temelju koje je zaključeno da se bijela krvavica aromatizirana mažuranom proizvedenim u skladu s tim zahtjevima znatno razlikuje od bijele krvavice aromatizirane bilo kojim drugim mažuranom.

Mesari u pokrajini Liège razvili su posebna znanja i vještine kako bi očuvali aromu tog mažurana i učinili ga vidljivim u proizvodu „Boudin blanc de Liège”. Prvi korak u najvažnijem proizvodnom postupku jest umetanje listova u smjesu krvavice. Umeću se samo cijeli listovi. Stoga su dijelovi tih listova vidljivi u odrezanoj ploški krvavice. Ako se primijeni tehnika infuzije u mlijeku ugrijanom na 90 °C oni se u gotovom proizvodu neće vidjeti. Drugi je važan korak kuhanje krvavice koje se provodi parom ili u posudi s vodom. Temperatura u središtu krvavice mora iznositi najmanje 68 °C. Nakon kuhanja, krvavice se odmah stavljaju na hlađenje hladnom vodom, uranjanjem ili raspršivanjem. Ta metoda omogućuje savršeno kuhano meso kako bi se osigurala mikrobiološka sigurnost proizvoda uz istodobno očuvanje mirisa i arome mažurana.

Aroma mažurana prepoznata je kao posebnost proizvoda „Boudin blanc de Liège” još početkom 20. stoljeća. U različitim proizvodnim postupcima opisanima u kulinarskim knjigama i tisku taj se začin spominje u popisu sastojaka, osobito u knjizi *La cuisine et la pâtisserie bourgeoise à la portée de tous* autora J. Paquota [oko 1903.] (str. 74.) i u novinama *Le Courrier de l'Escaut*(*Petites recettes pratiques. Cuisine*, u *Le Courrier de l'Escaut*, 11. lipnja 1914., str. 3) i *Le Bien public* (*Les boudins*, 24. studenog 1916., str. 1.-2.). To je u skladu s izjavama više autora, među kojima je J. Haust, koji u knjizi *Dictionnaire liégeois* [1933.] (str. 392.) navodi da se mažuran stavlja u krvavice. R. de Warsage isto tako ističe da u Liègeu postoji „bijela krvavica [...] s posebnim mirisom mažurana” (*Le folklore de la table*, Liège, 1938., str. 15.-16.). A. van Gelderen ističe da je za „poseban okus bijele krvavice [iz Liègea] zaslužan mažuran” (*Trésors gourmands de Wallonie*, Tournai, 1999., str. 115. – 118.). Nadalje, Y. Delairesse navodi da među „mnogim specijalitetima” koji se poslužuju u mesnici Cocus-Bia (Liège) postoji „bijela krvavica s mirisom mažurana” (*Quand le pays de Liège se met à table*, vol. 2, Grivegnée, 2003., str. 57.). Konačno, E. Greenberg navodi da je „bijela krvavica iz Liègea poznata po mirisu mažurana i upravo je to razlikuje od svih ostalih” (*J'aime la saucisse!* Pariz, 2019., str. 131.).

Znanje i iskustvo povezano s proizvodnjom „Boudin blanc de Liège” seže u vrijeme prije 20. stoljeća i prenosi se na mesare iz Liégea ili s koljena na koljeno ili tijekom naukovanja ili zaposlenja. Rad proizvođača nagrađuje se na regionalnim, nacionalnim i međunarodnim natjecanjima. Na primjer, od 2013. tom je proizvodu u potpunosti posvećena kategorija natjecanja wallon Boudinwall. Osim toga, mesari iz Liégea postavili su rekorde kad je riječ o najdužoj bijeloj krvavici na svijetu (1983., 1989., 2005. i 2013.) i tako pridonijeli priznavanju svojeg znanja i umijeća i ugleda proizvoda.

Proizvod „Boudin blanc de Liège” tradicionalno se konzumira hladan i narezan. Ponekad se stavlja u „drèssêye”, platu tipičnih suhomenatih proizvoda iz Liègea. Postoje i drugi recepti koji ističu njezinu vrijednost, kao što je „Pistolet au boudin blanc de Liège et poires caramélisées” iz trgovine Carrefour (*Simply you. La vie est belge! Savourez-la*, s.l., studeni 2014., str. 40.) i „Salade du Perron” koje su predložili E. Pecqueux i N. Noël (*Liège à table*, Liège, 2022., str. 30.).

Upućivanje na objavu specifikacije

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