C/2025/4080

2025.7.22.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2025/4080)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkével ([1]) összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Boudin blanc de Liège”

EU-szám: PGI-BE-03345 – 2024.9.11.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés(ek)**

„Boudin blanc de Liège”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Belgium

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

16 – HÚSBÓL, HALBÓL, RÁKFÉLÉBŐL, PUHATESTŰBŐL VAGY MÁS GERINCTELEN VÍZIÁLLATBÓL, VAGY ROVARBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK

1601 – Kolbász és hasonló termékek húsból, vágási melléktermékből, belsőségből, vérből vagy rovarból; ezeken a termékeken alapuló élelmiszerek

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Boudin blanc de Liège” színhús és sertészsiradék feldolgozásával készített fehér hurka. Az elkészítés során a húskeveréket szárított egész majoránnalevelekkel kell ízesíteni. A keveréket természetes bélbe töltik (sertés vastag- és végbél).

A henger alakú, fogyasztók számára egészben (mindkét végén elkötve) árusított „Boudin blanc de Liège” 15–40 cm hosszúságú, legfeljebb 60 mm átmérőjű. Szeletelt vagy darabolt csomagolásban árusított termék esetén a hurka lehet 40 cm-nél hosszabb. Csomagolható lágyfóliába vagy légáteresztő fóliába, vákuum- vagy védőgázas csomagolásba.

Fizikai és kémiai jellemzők

— zsírtartalom: 10 % és 25 % között,

— fehérjetartalom: minimum 10 %,

— kollagéntartalom: maximum 1,5 %,

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— kollagén-fehérje arány: maximum 0,15,

— keményítőtartalom: maximum 3 %,

— sótartalom: maximum 1,8 %.

Érzékszervi jellemzők:

— A termék színe a fehértől a világosszürkéig terjed (1013, 7035, 9001, 9002, 9003 és 9010 RAL színárnyalatok). A termék feldarabolásakor látszanak a majoránnadarabkák.

— A textúrában kivehetők a hússzemcsék.

— Egyértelműen érezhető a majoránna aromája, amit a többi összetevő aromája nem fed el.

— A jellegzetes majoránna-íz uralkodó.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A „Boudin blanc de Liège” sovány sertéshúsból (pofahús, lapocka, illetve hát) és/vagy sertészsiradékból készül.

A színhús, a zsír és a bél kivételével a sertés egyéb ehető részei nem megengedettek. A töltelékanyag csak természetes bélbe (sertés vastag- és végbél) tölthető.

A „Boudin blanc de Liège” kötelező összetevője a szárított majoránnalevél. A keveréknek legalább 1,5 g/kg arányban kell tartalmaznia egész majoránnaleveleket, amelyeket a többi összetevővel egy időben adnak hozzá. A termék jellegzetes érzékszervi tulajdonságainak elérése érdekében a következő követelményeknek kell teljesülniük:

— kizárólag az *Origanum majorana* L. faj használható,

— a majoránnának szabadföldi termesztésből kell származnia,

— a majorannát virágzás előtt be kell takarítani,

— a majoránna szárítását a betakarítást követő 24 órán belül meg kell kezdeni, és zárt, nem fűtött helyiségben kell végezni, ahol a hőmérséklet nem haladhatja meg a 40 °C-t. A szárítás során a majorannát rácson, közvetlen napfénytől védve kell elhelyezni;

— a szárítás végén a majoránna nedvességtartalmának, valamint a szárított majoránnaágacskák illóolaj-tartalmának meg kell felelnie a majoránnakötegekre vonatkozó NF ISO 10620 szabvány előírásainak;

— a szárított majorannát ágacskák formájában kell tárolni, legfeljebb 40 °C hőmérsékleten és 40 %-os relatív páratartalom mellett, közvetlen napfénytől védve. A majoránna nedvességtartalmának 12 tömegszázalék alatt kell maradnia;

— a majorannát nem szabad ionizáló sugárzással kezelni;

— amikor a szárakról lefejtik a leveleket, csak az egész leveleket szabad megtartani. A levelek lefejtése után hátramaradó szár és esetleges egyéb maradékok mérete nem haladhatja meg a 7 mm-t;

— a lefejtett majoránnaleveleket sötétben kell tárolni, legfeljebb 40 %-os relatív páratartalom mellett (a majoránna nedvességtartalmának 12 tömegszázaléknál kisebbnek kell lennie). A végleges csomagolásnak légmentesnek kell lennie.

Az egyéb engedélyezett hozzávalók egy pozitív listában szerepelnek.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az érintett műveletek a következők:

— a keverék elkészítése,

— a bél sótalanítása,

— bélbe töltés,

— főzés,

— hűtés.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

—

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

Ha a termék csomagolás nélkül kerül forgalomba, a bejegyzett elnevezést, az OFJ-re való hivatkozást és az európai logót fel kell tüntetni a termék mellett elhelyezett árcímkén. Az információknak a fogyasztó számára láthatónak és olvashatónak kell lenniük, és azokat egyértelműen kell feltüntetni.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A földrajzi terület Liège tartomány teljes területét magában foglalja.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Boudin blanc de Liège” és a származási helye közötti kapcsolat a terméket egyedülállóvá tevő majoránna ízén alapszik.

A majoránna (*Origanum majorana* L.) része a liège-i emberek kulturális identitásának. Különféle ételek, például a liège-i módra elkészített folyami rák, borjúfej és vagdalt ízesítésére használják. Népszerűsége miatt használják a „Boudin blanc de Liège” hurkában is.

A hentesek több mint egy évszázad alatt több ellátási hálózatot is létrehoztak a szárított majoránnalevél folyamatos ellátásának biztosítása érdekében. Történelmi visszatekintésben Liège tartományban legalább a XIX. század óta termesztenek majoránnát. A hentesek maguk is termesztették a kertjükben, és a padláson vagy jól szellőző helyiségben szárították. A zöldségtermesztők szintén termesztették és a helyi piacokon értékesítették a terményt. Az 1950-es, 1960-as évektől kezdve a zöldségtermesztők a terményt átadták a fűszernövények és fűszerek feldolgozására szakosodott vállalatoknak, amelyek ezt követően a szárított majoránnát eladták a henteseknek. A helyi majoránnatermesztés egy részét fokozatosan az import váltotta fel. A hentesek azonban azóta is kiemelt figyelmet fordítanak a fűszernövények minőségére.

A „Boudin blanc de Liège” különleges jellemzői a szárított majoránnalevélre vonatkozó minőségi követelményekből erednek. A majoránna különleges körültekintést igényel a szárítás, a levelek eltávolítása, a csomagolás és a tárolás során. A majoránnaágacskákat a betakarítást követő 24 órán belül rácson szétterítik száradni, legfeljebb 40 °C-on. Az ionizáló sugárzással történő feldolgozás nem megengedett, mivel lényegesen csökkentené a fűszernövény aromáját és ízét. Ezt követően a szárított majoránnaágacskákat száraz helyen, közvetlen napfénytől távol tárolják. Amikor a szárakról lefejtik a leveleket, csak az egész leveleket tartják meg. Ezeket légmentesen záródó csomagolásban, sötétben tárolják. E lépések betartása lehetővé teszi a kiváló érzékszervi tulajdonságokkal rendelkező szárított majoránnalevél előállítását. 2015-ben a Liège-Gembloux Agrártudományi és Biotechnológiai Egyetem érzékszervi elemzést végzett, amely arra a következtetésre vezetett, hogy az e követelményeknek megfelelően előállított majoránnával ízesített fehér hurka íze jelentősen eltért a hétköznapi majoránnával ízesített fehér hurka ízétől.

Liège tartományban a hentesek különleges szakértelemre tettek szert e majoránna ízének megőrzésében és a fűszernövény láthatóvá tételében a „Boudin blanc de Liège”-ben. A gyártási folyamat első és legfontosabb lépése a levelek hozzáadása a hurkakeverékhez. A keverékbe csak egész levelek kerülnek. Ezért láthatók a hurkában levéldarabkák, amikor felszeletelik. Az olyan technikák alkalmazása mellett, mint például a 90 °C-ra melegített tejben történő főzés, a levelek nem láthatók a végtermékben. A második jelentős lépés a hurka főzése, amelynek során a hurkát húslében gőzölik vagy főzik. A hurka belső hőmérsékletének legalább 68 °C-ot el kell érnie. Főzés után a hurkát azonnal hűtik hideg vízbe mártással vagy hideg vizes permetezéssel. Ezzel a módszerrel elérhető, hogy a hús tökéletesen átfőjön és a termék mikrobiológiai biztonsága is garantált legyen, egyúttal megőrizhető a majoránna aromája és íze is.

A majoránna ízét a XX. század eleje óta a „Boudin blanc de Liège” sajátosságaként ismerik el. Ezt a fűszernövényt a gasztronómiai írásokban és a sajtóban részletezett különböző elkészítési folyamatok mind említik az összetevők felsorolásában, különösen J. Paquot *La cuisine et la pâtisserie bourgeoises à la portée de tous* című, 1903 körül kiadott műve (74. o.), valamint a *Le Courrier de l'Escaut (Petites recettes pratiques. Cuisine*, *Le Courrier de l'Escaut*, 1914. június 11., 3. o.) és a *Le Bien public (Les boudins, Le Bien public*, 1916. november 24., 1–2. o.) újságok. Ez összhangban van több szerző, köztük J. Haust véleményével, aki az 1933. évi *Dictionnaire liégeois*-ban (392. o.) kijelenti, hogy a hurkában majoránnát használnak. R. de Warsage megjegyzi, hogy Liège „a majoránnával különlegesen ízesített […] fehér hurkát mondhatja magáénak” (*Le folklore de la table*, Liège, 1938, 15–16. o.). Van Gelderen rámutat, hogy „a [liège-i] fehér hurka egyedi ízét a majoránna adja” (*Trésors gourmands de Wallonie*, Tournai, 1999, 115–118. o.). Y. Delairesse megjegyzi, hogy a Cocus-Bia hentesüzletben (Liège) kínált „számos specialitás” között szerepel a „majoránnával ízesített fehér hurka” (*Quand le pays de Liège se met à table*, 2. kötet, Grivegnée, 2003, 57. o.). Végül E. Greenberg azt állítja, hogy a liège-i fehér hurka a majoránna aromájáról híres, amely minden mástól megkülönbözteti (*J'aime la saucisse!* Párizs, 2019, 131. o.).

A „Boudin blanc de Liège” előállításához szükséges szakértelem már a 20. század előtt kialakult, és a liège-i hentesek nemzedékről nemzedékre, valamint gyakorlati képzés vagy foglalkoztatás keretében adják tovább a tudást az új generációknak. Regionális, országos és nemzetközi versenyek is népszerűsítik a termelők munkáját. A Walloon Boudinwall verseny egyik kategóriáját például 2013 óta kizárólag e terméknek szentelik. Továbbá a liège-i hentesek többször is (1983, 1989, 2005 és 2013) világrekordot állítottak fel a leghosszabb fehér hurkával, ezáltal hozzájárulva szakértelmük elismertetéséhez és a termék hírnevének népszerűsítéséhez.

A „Boudin blanc de Liège” hagyományosan hidegen, szeletekre vágva fogyasztható. Néha a „drèssêye”, a jellegzetes liège-i felvágott-válogatás részét is képezi. Más receptek is használják kiemelt összetevőként, ilyen például a liège-i fehér hurkával és karamellizált körtével készített zsömle, amelynek receptjét a Carrefour áruházlánc jelentette meg (*Simply you. La vie est belge! Savourez-la*, l. sorozat, 2014. november, 40. o.), valamint E. Pecqueux és N. Noël „Perron saláta” receptje (*Liège à table*, Liège, 2022, 30. o.).

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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