C/2025/4080

22.7.2025

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2025/4080)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Boudin blanc de Liège»

N. UE: PGI-BE-03345 — 11.9.2024

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome**

«Boudin blanc de Liège»

2. **Stato membro o paese terzo**

Belgio

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

16 — PREPARAZIONI DI CARNE, DI PESCI O DI CROSTACEI, DI MOLLUSCHI O DI ALTRI INVERTEBRATI ACQUATICI, O DI INSETTI

1601 — Salsicce, salami e prodotti simili, di carne, di frattaglie, di sangue o di insetti; preparazioni alimentari a base di tali prodotti

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

Il «Boudin blanc de Liège» è un boudin bianco ottenuto dalla trasformazione di carne magra e grasso di suino. Durante la preparazione l'impasto deve essere aromatizzato con foglie intere di maggiorana essiccata. L'impasto è insaccato in budelli naturali (gentili o code di gentili di suino).

Di forma cilindrica, l'intero «Boudin blanc de Liège» (chiuso alle due estremità) venduto al consumatore ha una lunghezza compresa tra 15 e 40 cm e un diametro non superiore a 60 mm. Nel caso della vendita a pezzi o per il confezionamento in porzioni, la lunghezza del boudin può superare i 40 cm. Può essere confezionato in carta plastificata o film permeabile all'aria, sottovuoto o in atmosfera protettiva.

Caratteristiche fisico-chimiche:

— tenore di grassi compreso tra il 10 % e il 25 %;

— tenore di proteine ≥ 10 %;

— tenore di collagene ≤ 1,5 %;

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— rapporto collagene/proteine ≤ 0,15;

— tenore di amido ≤ 3 %;

— tenore di sale ≤ 1,8 %.

Caratteristiche organolettiche:

— il colore corrisponde a una tinta che va dal bianco al grigio chiaro (riferimenti RAL 1013, 7035, 9001, 9002, 9003, 9010). Al taglio sono visibili frammenti di maggiorana;

— la grana della carne è visibile nell'impasto;

— l'odore di maggiorana è chiaramente percepibile, l'odore degli altri ingredienti non ne maschera la presenza;

— l'aroma specifico della maggiorana è dominante.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Il «Boudin blanc de Liège» è preparato a partire da carne magra e grasso di suino (guancia e/o spalla e/o dorso).

All'infuori della carne magra, del grasso e dei budelli, non sono ammesse altre parti commestibili del maiale. L'insaccatura è consentita solo in budelli naturali (gentili o code di gentili di suino).

Le foglie di maggiorana essiccate sono un ingrediente obbligatorio del «Boudin blanc de Liège». Le foglie intere sono incorporate contemporaneamente agli altri ingredienti dell'impasto. La quantità minima è di 1,5 g per kg di impasto. Al fine di conferire al prodotto le sue caratteristiche organolettiche specifiche, sono soddisfatti i seguenti requisiti:

— è utilizzata solo la specie *Origanum majorana* L.;

— la maggiorana è coltivata in pieno campo;

— la maggiorana è raccolta prima della fioritura;

— l'essiccazione della maggiorana avviene entro 24 ore dalla raccolta ed è effettuata in un locale chiuso e non riscaldato, a una temperatura non superiore a 40 °C. Durante l'essiccazione, la maggiorana è posta su graticci, al riparo dalla luce solare diretta;

— il tenore di umidità della maggiorana al termine dell'essiccazione e il tenore di olio essenziale della maggiorana essiccata in rami corrispondono alle specifiche stabilite nella norma NF ISO 10620 per la maggiorana in mazzetti;

— la maggiorana essiccata è conservata in rami a una temperatura massima di 40 °C con il 40 % di umidità relativa e protetta dalla luce solare diretta. Il suo tenore di umidità rimane inferiore al 12 % in peso;

— la maggiorana non è trattata con radiazioni ionizzanti;

— durante la decorticazione, vengono mantenute solo le foglie intere. Le dimensioni dei brindilli e degli eventuali altri piccoli residui dopo la decorticazione non devono superare i 7 mm;

— la maggiorana decorticata è conservata con un'umidità relativa massima del 40 % (il tenore di umidità della maggiorana è mantenuto al di sotto del 12 % in peso) e al buio. Il confezionamento finale deve essere impermeabile all'aria.

Gli altri ingredienti ammessi sono indicati in un elenco positivo.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Le fasi sono illustrate di seguito:

— preparazione dell'impasto;

— dissalazione dei budelli;

— insaccamento;

— cottura;

— raffreddamento.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Quando il prodotto è commercializzato non confezionato, il nome registrato, la menzione corrispondente all'IGP e il logo europeo devono essere indicati sul cartellino del prezzo esposto accanto ai prodotti. Le informazioni devono essere visibili e leggibili per il consumatore e devono essere presentate in modo non ambiguo.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica corrisponde alla provincia di Liegi.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame tra il «Boudin blanc de Liège» e la sua zona di origine si basa sull'aroma di maggiorana, che è la sua specificità.

La maggiorana (*Origanum majorana* L.) fa parte dell'identità culinaria degli abitanti di Liegi. Aromatizza varie preparazioni come i gamberi *à la liégeoise*, la testa di vitello e il polpettone. Questa predilezione ne giustifica l'incorporazione nel «Boudin blanc de Liège».

Da oltre un secolo i macellai-salumieri si sono organizzati per garantire un approvvigionamento costante di foglie di maggiorana essiccata attraverso la creazione di molteplici reti di approvvigionamento. Storicamente, la maggiorana è coltivata nella provincia di Liegi almeno dal XIX secolo. I macellai-salumieri la coltivavano direttamente nel proprio giardino ed essiccavano i rami in solaio o in un locale ventilato. Allo stesso tempo, anche gli orticoltori la producevano e la commercializzavano sui mercati locali. A partire dagli anni '50-'60, gli orticoltori hanno affidato i loro raccolti ad imprese specializzate nella trasformazione degli aromi, che poi vendevano la maggiorana essiccata ai macellai-salumieri. La produzione locale di maggiorana è stata gradualmente e in parte sostituita dalle importazioni. Durante tutto questo periodo i macellai-salumieri sono rimasti attenti alla qualità di questo aroma.

La particolarità del «Boudin blanc de Liège» deriva infatti dai requisiti di qualità delle foglie di maggiorana essiccata. La maggiorana richiede particolare attenzione durante l'essiccazione, la decorticazione, il confezionamento e lo stoccaggio. I rami della maggiorana vengono essiccati sui graticci entro 24 ore dalla raccolta a una temperatura massima di 40 °C. Il trattamento con radiazioni ionizzanti è vietato in quanto tale processo ne ridurrebbe notevolmente l'odore e l'aroma. La maggiorana essiccata è quindi conservata in rami in un luogo asciutto e protetto dalla luce solare diretta. Durante la decorticazione, vengono mantenute solo le foglie intere, che sono conservate in un imballaggio finale ermetico e riposte al buio. Il rispetto di queste fasi consente di ottenere un'elevata qualità organolettica delle foglie di maggiorana essiccata. Nel 2015 l'Università di Liegi, dipartimento «Gembloux Agro-bio Tech», ha effettuato un'analisi sensoriale che ha portato alla conclusione che il gusto di un boudin bianco aromatizzato con una maggiorana prodotta conformemente a tali requisiti differisce notevolmente da quello di un boudin bianco aromatizzato con una maggiorana qualsiasi.

I macellai-salumieri della provincia di Liegi hanno sviluppato competenze specifiche per preservare l'aroma di questa maggiorana e renderla anche visibile nel «Boudin blanc de Liège». La prima fase del processo di fabbricazione, e anche la più importante, è l'incorporazione delle foglie nell'impasto del boudin. Sono integrate solo foglie intere. I frammenti di queste foglie sono quindi visibili quando il boudin si taglia. L'uso di una tecnica come l'infusione nel latte portato a 90 °C non consente di renderla visibile nel prodotto finito. La seconda fase importante è la cottura del boudin, effettuata a vapore o in un brodo. La temperatura interna dei boudin è di almeno 68 °C. Dopo la cottura, i boudin sono immediatamente raffreddati in acqua fredda, per immersione o aspersione. Questo metodo consente di cucinare perfettamente la carne, al fine di garantire la sicurezza microbiologica del prodotto, preservando nel contempo l'odore e l'aroma della maggiorana.

L'aroma di maggiorana è riconosciuto come specificità del «Boudin blanc de Liège» sin dall'inizio del XX secolo. I vari processi di fabbricazione descritti nelle opere culinarie e nella stampa menzionano tale aroma nell'elenco degli ingredienti, in particolare nel libro *La cuisine et la pâtisserie bourgeoises à la portée de tous* di J. Paquot [circa 1903] (pag. 74) e nei giornali *Le Courrier de l'Escaut* (*Petites recettes pratiques. Cuisine*, in *Le Courrier de l'Escaut*, 11 giugno 1914, pag. 3) e *Le Bien public* (*Les boudins*, in *Le Bien public*, 24 novembre 1916, pag. 1-2). Ciò è coerente con le affermazioni di diversi autori, tra cui J. Haust, il quale afferma nel *Dictionnaire liégeois* [1933] (pag. 392) che nel boudin si deve aggiungere la maggiorana. R. de Warsage sottolinea poi che a Liegi si può trovare «il boudin bianco [...] che profuma specificamente di maggiorana» (*Le folklore de la table*, Liegi, 1938, pagg. 15-16). Ch. van Gelderen sottolinea che «il sapore caratteristico del boudin bianco [di Liegi] è dovuto alla maggiorana» (*Trésors gourmands de Wallonie*, Tournai, 1999, pagg. 115-118). Y. Delairesse afferma invece che, tra le «numerose specialità» servite nella macelleria-salumeria Cocus-Bia (Liegi), figura il «boudin bianco [...] profumato con maggiorana» (*Quand le pays de Liège se met à table*, vol. 2, Grivegnée, 2003, pag. 57). Infine É. Greenberg afferma che «Il "Boudin blanc de Liège" è celebre per il suo profumo di maggiorana, ed è anche ciò che lo distingue da tutti gli altri» (*J'aime la saucisse!*, Parigi, 2019, pag. 131).

Il know-how associato alla produzione del «Boudin blanc de Liège» è anteriore al XX secolo e viene trasferito ai macellai-salumieri di Liegi di generazione in generazione o durante un periodo di apprendistato o di impiego. Anche i concorsi regionali, nazionali e internazionali promuovono il lavoro dei produttori. Ad esempio, dal 2013 una categoria del concorso vallone Boudinwall è interamente dedicata a questo prodotto. Inoltre, i macellai-salumieri di Liegi hanno stabilito diversi record mondiali nella categoria del boudin più lungo (1983, 1989, 2005 e 2013), contribuendo così al riconoscimento del loro know-how e alla notorietà del prodotto.

Tradizionalmente il «Boudin blanc de Liège» viene consumato freddo e affettato. Talvolta è incorporato nel «drèssêye», un piatto misto di salumi tipici di Liegi. Esistono altresì altre ricette che lo valorizzano, come quella del «Pistolet au boudin blanc de Liège et poires caramélisées» dei negozi Carrefour (*Simply you. La vie est belge! Savourez-la*, s. l., novembre 2014, pag. 40) e quella della «Salade du Perron» proposta da E. Pecqueux e N. Noël (*Liège à table*, Liegi, 2022, pag. 30).

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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