C/2025/4080

2025 7 22

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2025/4080)

Per tris mėnesius nuo šios paraiškos paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Boudin blanc de Liège“

ES Nr. PGI-BE-03345 – 2024 9 11

SKVN ( ) SGN (X)

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Boudin blanc de Liège“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Belgija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

16. GAMINIAI IŠ MĖSOS, ŽUVIES, VĖŽIAGYVIŲ, MOLIUSKŲ ARBA KITŲ VANDENS BESTUBURIŲ AR IŠ VABZDŽIŲ

1601. Dešros ir panašūs gaminiai iš mėsos, mėsos subproduktų, kraujo arba vabzdžių; maisto produktai, daugiausia pagaminti iš šių produktų

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Boudin blanc de Liège“ – baltoji dešra, gaminama perdirbant liesą kiaulieną ir kiaulienos riebalus. Ruošiamas įdaras būtinai aromatizuojamas nesmulkintais džiovinto kvapiojo mairūno lapais. Įdaras kemšamas į natūralias (gaubtines arba tiesiąsias) kiaulių žarnas.

Cilindro formos dešros „Boudin blanc de Liège“, parduodamos nepjaustytos (surištais abiem galais), ilgis būna nuo 15 iki 40 cm, o skersmuo – ne didesnis kaip 60 mm. Šviežios pjaustomos ar į atskiras pakuotes pakuojamos dešros ilgis gali viršyti 40 cm. Ji gali būti pakuojama į plastikinio popieriaus, orui pralaidžios plėvelės, vakuumines ar apsauginės atmosferos pakuotes.

Fizinės cheminės savybės

— Riebumas – nuo 10 % iki 25 %;

— baltymingumas – ≥ 10 %;

— kolageno kiekis – ≤ 1,5 %;

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— kolageno ir baltymų santykis – ≤ 0,15;

— krakmolingumas – ≤ 3 %;

— sūrumas – ≤ 1,8 %.

Juslinės savybės

— Spalva – nuo baltos iki šviesiai pilkos (RAL 1013, 7035, 9001, 9002, 9003, 9010). Prapjovus matyti kvapiojo mairūno gijos;

— matyti grūdėta mėsos tekstūra;

— aiškiai juntamo kvapiojo mairūno kvapo neužgožia kitų sudedamųjų dalių kvapas;

— specifinis kvapiojo mairūno aromatas juntamas labiausiai.

3.3. *Pašarai (tik gyvūninės kilmės produktams) ir žaliavos (tik perdirbtiems produktams)*

„Boudin blanc de Liège“ gaminama iš liesos kiaulienos (žandų ir (arba) mentės ir (arba) nugarinės) ir kiaulienos riebalų.

Išskyrus liesą mėsą, riebalus ir žarnas, kitų valgomųjų kiaulės dalių naudoti neleidžiama. Kimšti leidžiama tik į natūralias (gaubtines arba tiesiąsias) žarnas.

Privaloma „Boudin blanc de Liège“ sudedamoji dalis – džiovinti kvapiojo mairūno lapai. Nesmulkinti lapai maišomi kartu su kitomis sudedamosiomis įdaro dalimis. Minimalus jų kiekis 1 kg įdaro – bent 1,5 g. Kad produktas įgytų jam būdingas juslines savybes, turi būti laikomasi šių reikalavimų:

— turi būti naudojama tik veislė *Origanum majorana*;

— kvapusis mairūnas turi būti auginamas žemėje;

— kvapiojo mairūno derlius turi būti nuimamas prieš žydėjimą;

— kvapusis mairūnas turi būti pradedamas džiovinti per 24 valandas nuo derliaus nuėmimo ir džiovinamas uždaroje nešildomoje patalpoje, kurios temperatūra neviršija 40 °C. Kvapusis mairūnas turi būti džiovinamas ant rėčių, atokiau nuo tiesioginių saulės spindulių;

— išdžiūvusio kvapiojo mairūno drėgnumas ir jo šakelėse susikaupusio eterinio aliejaus kiekis turi atitikti standarte NF ISO 10620 kvapiojo mairūno ryšulėliams nustatytas specifikacijas;

— džiovintas kvapusis mairūnas su nenuskabytomis šakelėmis turi būti laikomas esant ne aukštesnei kaip 40 °C temperatūrai ir 40 % santykinei drėgmei, atokiau nuo tiesioginių saulės spindulių. Jo drėgmės kiekis turi išlikti mažesnis nei 12 % svorio;

— kvapusis mairūnas negali būti apdorojamas jonizuojančiąja spinduliuote;

— nuo šakelių turi būti nuskabomi tik nesmulkinti lapai. Nuskabytos šakelės ir kitos liekanos negali viršyti 7 mm dydžio;

— nuskabytas kvapusis mairūnas laikomas tamsoje, esant ne didesnei kaip 40 % santykinei drėgmei (drėgmės kiekis turi išlikti mažesnis nei 12 % svorio). Galutinė pakuotė negali būti pralaidi orui.

Kitos leidžiamos sudedamosios dalys išvardytos išsamiame sąraše.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Atliekami tokie veiksmai:

— įdaro ruošimas;

— žarnų nudruskinimas;

— kimšimas;

— virimas;

— atšaldymas.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

—

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Kai produktas parduodamas be pakuotės, šalia jo pritvirtintame kainos ženkle pateikiamas registruotas pavadinimas, nuoroda SGN ir ES logotipas. Informacija vartotojui turi būti įžiūrima, įskaitoma ir nedviprasmiška.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Geografinė vietovė sutampa su Lježo provincija.

5. Ryšys su geografine vietove

„Boudin blanc de Liège“ ryšys su kilmės vietove grindžiamas dešros ypatumu – jos skleidžiamu kvapiojo mairūno aromatu.

Kvapusis mairūnas (*Origanum majorana L.*) neatsiejamas nuo Lježo kulinarinio savitumo. Juo aromatizuojami įvairūs patiekalai, pvz., Lježo būdu ruošiami vėžiai, veršelių galvos ir mėsos duona. Jis į „Boudin blanc de Liège“ įmaišomas ne be pagrindo – dėl savo patrauklumo.

Jau daugiau kaip šimtmetį mėsos produktų gamintojus vienija įvairūs tiekimo tinklai. Į šiuos jie susibūrė siekdami užtikrinti nuolatinį džiovintų kvapiojo mairūno lapų tiekimą. Istorija byloja, kad Lježo provincijoje kvapusis mairūnas auginamas bent nuo XIX a. Mėsos produktų gamintojai patys jį augindavo savo daržuose, o jo šakeles džiovindavo palėpėse arba vėdinamose patalpose. Kvapųjį mairūną augindavo ir daržininkai. Šie jį pardavinėdavo vietos turguose. XX a. 6–7 dešimtmečiais daržininkai patikėjo savo derlių nuimti aromatų perdirbimo srityje besispecializuojančioms įmonėms. Šios džiovintą kvapųjį mairūną pardavinėdavo mėsos produktų gamintojams. Vietinės kvapiojo mairūno produkcijos dalį palaipsniui pakeitė importuojama produkcija. Visą šį laiką mėsos produktų gamintojai ir toliau ypatingą dėmesį skyrė šio aromato kokybei,

nes „Boudin blanc de Liège“ ypatumą lemia džiovinto kvapiojo mairūno lapų kokybės reikalavimai. Džiovinti, skabyti, pakuoti ir laikyti kvapųjį mairūną reikia ypatingai kruopščiai. Kvapiojo mairūno šakelės ant rėčių pradedamos džiovinti per 24 valandas nuo derliaus nuėmimo ne aukštesnėje kaip 40 °C temperatūroje. Draudžiama kvapųjį mairūną apdoroti jonizuojančiąja spinduliuote, nes dėl šio metodo labai susilpnėtų jo kvapas ir aromatas. Paskui džiovintas kvapusis mairūnas su nenuskabytomis šakelėmis laikomas sausoje vietoje, atokiau nuo tiesioginių saulės spindulių. Nuo šakelių nuskabomi tik nesmulkinti lapai. Jie laikomi tamsoje galutinėje orui nepralaidžioje pakuotėje. Šių etapų laikymasis padeda pasiekti aukštą juslinę džiovintų kvapiojo mairūno lapų kokybę. 2015 m. atlikęs juslinę analizę, Lježo universiteto Žanblu agrobiologinių technologijų fakultetas (pranc. *l'Université de Liège - Gembloux Agro-Bio Tech*) padarė išvadą, kad baltoji dešra, aromatizuota pagal šiuos reikalavimus pagamintu kvapiuoju mairūnu, gerokai skiriasi nuo baltosios dešros, aromatizuotos paprastu kvapiuoju mairūnu.

Lježo provincijos mėsos produktų gamintojai sukaupė praktinės patirties, kaip išsaugoti kvapiojo mairūno aromatą ir užtikrinti, kad dešroje „Boudin blanc de Liège“ jis matytųsi. Pirmasis ir svarbiausias gamybos proceso etapas – lapų įmaišymas į dešros įdarą. Įmaišomi tik nesmulkinti lapai. Todėl šių lapų dalys matyti atpjautuose dešros griežinėliuose. Gatavame gaminyje jų nesimatytų, jei būtų taikomi tokie metodai kaip infuzija iki 90 °C įkaitintame piene. Kitas svarbus etapas – dešros virimas garuose arba sultinyje. Dešros vidaus temperatūra turi būti ne mažesnė kaip 68 °C. Išvirusi dešra nedelsiant atšaldoma šaltame vandenyje: panardinama į jį arba juo apipurškiama. Šis metodas padeda išvirti mėsą tobulai, užtikrinti mikrobiologinę produkto saugą ir kartu išsaugoti kvapiojo mairūno kvapą ir aromatą.

Nuo XX a. pradžios kvapiojo mairūno aromatas pripažintas „Boudin blanc de Liège“ ypatumu. Šis aromatas, kaip viena iš sudedamųjų dalių, minimas įvairius gamybos metodus išsamiai aprašančiuose kulinarijos veikaluose ir spaudoje, pavyzdžiui, J. Paquot veikale „La cuisine et la pâtisserie bourgeoises à la portée de tous“ (apie 1903 m., p. 74) ir laikraščiuose „Le Courrier de l'Escaut (straipsnyje „Petites recettes pratiques. Cuisine“, 1914 m. birželio 11 d., p. 3) ir „Le Bien public“ (straipsnyje „Les boudins“, 1916 m. lapkričio 24 d., p. 1–2). Tam antrina ir kiti autoriai, tarp jų – J. Haustas. Šis veikale „Dictionnaire liégeois“ (1933 m., p. 392) teigė, kad dešros gardinamos kvapiuoju mairūnu. R. de Warsage pažymi, kad Lježe gaminama „baltoji dešra, aromatizuojama būtent kvapiuoju mairūnu“ („Le folklore de la table“, Lježas, 1938 m., p. 15–16). Ch. Van Gelderen primena, kad „išskirtinį (Lježo) baltosios dešros skonį lemia kvapusis mairūnas“ („Trésors gourmands de Wallonie“, Turnė, 1999 m., p. 115–118). Y. Delairesse'as nurodo, kad tarp daugybės Cocus-Bia priklausančioje mėsinėje (Lježas) siūlomų firminių patiekalų – „baltoji dešra [...], aromatizuota kvapiuoju mairūnu“ („Quand le pays de Liège se met à table“, 2 tomas, Grivegné, 2003 m., p. 57). É. Greenbergas teigia, kad „baltoji Lježo dešra garsėja kvapiojo mairūno kvapu, ir būtent tai ją skiria nuo visų kitų dešrų“ („J'aime la saucisse!“, Paryžius, 2019 m., p. 131).

Dar iki XX a. įgyta praktinė „Boudin blanc de Liège“ gamybos patirtis Lježo mėsinėse perduodama iš kartos į kartą arba per pameistrystę ar darbą. Be to, gamintojų darbo vaisiai įvertinami per regioninius, nacionalinius ir tarptautinius konkursus. Pavyzdžiui, nuo 2013 m. šis produktas priskiriamas atskirai Valonijos konkurso „Boudinwall“ kategorijai. Prie Lježo mėsos produktų gamintojų praktinės patirties pripažinimo ir produkto garsinimo prisideda ir ilgiausios baltosios dešros kategorijoje jų sumušti rekordai (1983 m., 1989 m., 2005 m. ir 2013 m.).

Tradiciškai „Boudin blanc de Liège“ vartojama šalta, supjaustyta griežinėliais. Kartais dešra įtraukiama į tipinį Lježo mėsos gaminių asortimentą „drèssêye“. Jos privalumus pabrėžia ir kiti receptai pavyzdžiui, parduotuvėse „Carrefour“ parduodamo „Pistolet au boudin blanc de Liège et poires caramélisées“ („Simply you. *La vie est belge!*“ *Savourez-la*“, s. l., 2014 m. lapkr., p. 40) ir E. Pecqueux ir N. Noël siūlomų paragauti „Salade du Perron“ („Liège à table“, Lježas, 2022 m., p. 30).

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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