C/2025/4080

22.7.2025.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2025/4080)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas datuma var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Boudin blanc de Liège”

ES Nr.: PGI-BE-03345 – 11.9.2024.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums(-i)**

“Boudin blanc de Liège”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Beļģija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

16 – GAĻAS, ZIVJU UN VĒŽVEIDĪGO, MĪKSTMIEŠU VAI CITU ŪDENS BEZMUGURKAULNIEKU, VAI KUKAIŅU IZSTRĀDĀJUMI

1601 – Desas un tamlīdzīgi izstrādājumi no gaļas, gaļas subproduktiem, asinīm vai kukaiņiem; pārtikas izstrādājumi uz šo produktu bāzes

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

“Boudin blanc de Liège” ir baltā desa, ko iegūst, pārstrādājot liesumu un cūku taukus. Pagatavošanas laikā maisījumam garšas uzlabošanai ir jāpievieno veselas kaltēta majorāna lapas. Maisījumu iepilda dabīgos apvalkos (cūku tievajās un resnajās zarnās).

Vesela “Boudin blanc de Liège”, kam ir cilindriska forma (slēgta abos galos) un ko pārdod patērētājam, ir 15–40 cm gara, ar maksimālo diametru 60 mm. Ja desu sagriež šķēlēs vai iesaiņošanai porcijās, desas garums var pārsniegt 40 cm. Tā var būt iesaiņota plastificētā papīrā vai gaisu caurlaidīgā plēvē, vakuumiepakojumā vai aizsargatmosfēras iepakojumā.

Fizikālās un ķīmiskās īpašības

— Tauku saturs no 10 % līdz 25 %.

— Olbaltumvielu saturs ≥ 10 %.

— Kolagēna saturs ≤ 1,5 %.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Kolagēna un olbaltumvielu attiecība ≤ 0,15.

— Cietes saturs ≤ 3 %.

— Sāls saturs ≤ 1,8 %.

Organoleptiskās īpašības

— Krāsa ir no baltas līdz gaiši pelēkai (*RAL* toņi 1013, 7035, 9001, 9002, 9003 un 9010). Sagriežot produktu, ir redzamas majorāna daļiņas.

— Konsistencē ir redzams gaļas graudainums.

— Skaidri jūtams majorāna aromāts; citu sastāvdaļu aromāts nenomāc tā klātbūtni.

— Specifiskais majorāna aromāts ir dominējošs.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

"Boudin blanc de Liège" gatavo no liesuma un cūku taukiem (vaigi un/vai plecs, un/vai mugura).

Citas cūku ēdamās daļas, izņemot liesumu, taukus un apvalkus, nav atļautas. Pildīšanai atļauts izmantot tikai dabīgus apvalkus (cūku tievās un resnās zarnas).

Obligāta "Boudin blanc de Liège" sastāvdaļa ir kaltētas majorāna lapas. Veselas lapas iejauc vienlaikus ar citām sastāvdaļām, ar minimālo saturu 1,5 g uz kg maisījuma. Lai produktam piešķirtu specifiskās organoleptiskās īpašības, kas padara to unikālu, ir jāievēro šādas prasības:

— drīkst izmantot tikai *Origanum majorana* L. sugu;

— majorānam ir jābūt audzētam atklātā zemē;

— majorānam ir jābūt ievāktam pirms ziedēšanas;

— majorāna kaltēšana ir jāsāk 24 stundās pēc ražas ievākšanas, un tai ir jānotiek slēgtā, neapsildītā vietā, kur temperatūra nepārsniedz 40 °C. Kaltēšanas laikā majorānam ir jābūt izvietotam uz plauktiem tā, lai tam nepiekļūtu tieša saules gaisma;

— majorāna mitruma saturam žāvēšanas beigās un ēterisko eļļu saturam kaltētos majorāna stublājos ir jāatbilst specifikācijām, kas noteiktas standartā NF ISO 10620 attiecībā uz majorāna saišķiem;

— kaltēts majorāns ir jāuzglabā stublājos vietā, kur temperatūra nepārsniedz 40 °C, relatīvais mitrums nepārsniedz 40 % un nav tiešas saules gaismas. Mitruma saturam ir jābūt mazākam par 12 % no svara;

— majorānu nedrīkst apstrādāt ar jonizējošo starojumu;

— nogriežot stublājus, ir jāpatur tikai veselas lapas. To stublāju un citu atlieku izmērs, kurus var atstāt pēc atdalīšanas, nedrīkst pārsniegt 7 mm;

— atdalītās majorāna lapas ir jāuzglabā tumsā, kur relatīvais mitrums nepārsniedz 40 % (mitruma saturam majorānā ir jābūt mazākam par 12 % no svara). Galīgajam iesaiņojumam ir jābūt hermētiskam.

Citas pieļaujamās sastāvdaļas ir uzskaitītas atļauto piedevu (pozitīvajā) sarakstā.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Šie posmi ir:

— maisījuma pagatavošana;

— apvalku atsāļošana;

— iepildīšana;

— termiskā apstrāde;

— dzesēšana.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Kad produktu laiž tirgū bez iepakojuma, uz cenas etiķetes, kas izvietota blakus produktam, ir jābūt norādītam reģistrētajam nosaukumam, norādei uz AĢIN un Eiropas logotipam. Informācijai ir jābūt patērētājam redzamai un salasāmai, kā arī skaidri norādītai.

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Ģeogrāfiskais apgabals aptver Ljēžas provinci.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Saikne starp "Boudin blanc de Liège" un tā izcelsmes vietu ir balstīta uz majorāna garšu, kas padara to unikālu.

Majorāns (*Origanum majorana* L.) ir daļa no Ljēžas iedzīvotāju kultūras identitātes. To izmanto, lai aromatizētu dažādus ēdienus, piemēram, vēžus Ljēžas gaumē, teļa galvu un "viltoto zaķi". Ņemot vērā tā pievilcību, ir pamatoti to iekļaut "Boudin blanc de Liège".

Vairāk nekā gadsimtu tiek izmantoti vairāki miesnieku izveidotie piegādes tīkli nolūkā nodrošināt pastāvīgu žāvētu majorāna lapu piegādi. Vēsturiski majorāns Ljēžas provincē ir audzēts vismaz kopš 19. gadsimta. Miesnieki to audzēja paši savos dārzos, žāvējot stublājus bēniņos vai vēdināmās vietās. Arī dārzeņu audzētāji to audzēja un pārdeva vietējos tirgos. Pagājušā gadsimta 50. un 60. gados dārzeņu audzētāji nodeva savu produkciju uzņēmumiem, kas specializējās garšaugu un garšvielu pārstrādē un pēc tam žāvēto majorānu pārdeva miesniekiem. Vietējā majorāna ražošana ir pakāpeniski un daļēji aizstāta ar importu. Miesnieki vienmēr ir pievērsuši lielu uzmanību šā garšauga kvalitātei.

"Boudin blanc de Liège" specifiskās īpašības izriet no prasībām attiecībā uz žāvēto majorāna lapu kvalitāti. Attiecībā uz majorānu ir vajadzīga īpaša piesardzība tā žāvēšanas, lapu atdalīšanas, iepakošanas un uzglabāšanas laikā. Majorāna stublājus izklāj uz plauktiem 24 stundās no ievākšanas un žāvē temperatūrā, kas nepārsniedz 40 °C. Jonizējošā starojuma izmantošana apstrādē ir aizliegta, jo tā ievērojami samazinātu šā garšauga aromātu un garšu. Žāvēta majorāna stublājus pēc tam uzglabā sausā vietā, kur nav tiešas saules gaismas. Nogriežot stublājus, patur tikai veselas lapas. Tās glabā hermētiskā galīgajā iepakojumā un uzglabā tumsā. Šo posmu ievērošana ļauj iegūt augstas organoleptiskās kvalitātes kaltētas majorāna lapas. 2015. gadā Ljēžas-Žamblū Agrobiotehnoloģiju universitāte veica sensorisku analīzi, kurā secināja, ka baltā desa, kas aromatizēta ar majorānu, kurš ražots atbilstoši šīm prasībām, būtiski atšķiras no baltās desas, kas aromatizēta ar neklasificētu majorānu.

Ljēžas provinces miesnieki ir attīstījuši īpašas zināšanas par to, kā saglabāt šā majorāna garšu un padarīt to pamanāmu "Boudin blanc de Liège" desā. Pirmais un nozīmīgākais ražošanas procesa posms ir lapu iestrādāšana desas maisījumā. Iemaisa tikai veselas lapas. Tāpēc, kad desu sagriež šķēlēs, ir redzami šo lapu fragmenti. Tādu paņēmienu izmantošana kā infūzija pienā līdz 90 °C nenodrošina to pamanāmību galaproduktā. Otrais nozīmīgais solis ir desas termiskā apstrāde, to tvaicējot vai vārot savā sulā. Desu pamattemperatūrai ir jābūt vismaz 68 °C. Pēc termiskās apstrādes desas nekavējoties atdzesē, tās iegremdējot aukstā ūdenī vai apslakot ar aukstu ūdeni. Šī metode ļauj pilnīgi pagatavot gaļu un nodrošināt produkta mikrobioloģisko drošumu, vienlaikus saglabājot majorāna aromātu un garšu.

Kopš 20. gadsimta sākuma majorāna aromāts ir atzīts par īpašu "Boudin blanc de Liège" iezīmi. Dažādos ražošanas procesos, kas sīki aprakstīti kulinārijas darbos un presē, šis garšaugs ir minēts sastāvdaļu sarakstā, jo īpaši "*La cuisine et la pâtisserie bourgeoises à la portée de tous*", autors *J. Paquot*, ap 1903. gadu (74. lpp.), un rakstos "*Le Courrier de l'Escaut*" ("*Petites recettes pratiques. Cuisine*", no "*Le Courrier de l'Escaut*", 1914. gada 11. jūnijs, 3. lpp.), un "*Le Bien public*" ("*Les boudins*" no "*Le Bien public*", 1916. gada 24. novembris, 1. un 2. lpp). Tas atbilst vairāku autoru viedoklim, arī *J. Haust*, kurš "*Dictionnaire liégeois*" 1933. gadā (392. lpp.) apgalvo, ka desās tiek izmantots majorāns. *R. de Warsage* norāda, ka Ljēžā ir "ar majorānu īpaši aromatizēta baltā desa" ("*Le folklore de la table*", Ljēža, 1938, 15. un 16. lpp.). *Ch. Van Gelderen* norāda, ka "[Ljēžas] balto desu unikālo garšu iegūst no majorāna" ("*Trésors gourmands de Wallonie*", Turnē, 1999, 115.–118. lpp.). *Y. Delairesse* norāda, ka *Cocus-Bia* miesnieku (Ljēžas) "dažādie produkti" ietver "ar majorānu aromatizētu balto desu" ("*Quand le pays de Liège se met à table*", 2. sēj., *Grivegnée*, 2003, 57. lpp.). Visbeidzot, *E. Greenberg* norāda, ka Ljēžas baltā desa ir slavena "ar majorāna aromātu, kas to atšķir no visām citām desām" ("*J'aime la saucisse!*", Parīze, 2019, 131. lpp.).

"Boudin blanc de Liège" ražošanā izmantotās speciālās zināšanas ir iegūtas pirms 20. gadsimta, un tās tiek nodotas starp Ljēžas miesniekiem no paaudzes paaudzē, kā arī māceklības vai nodarbinātības laikā. Ražotāju darbu veicina arī reģionāli, valsts un starptautiski konkursi. Piemēram, kopš 2013. gada atsevišķa Valonijas *Boudinwall* konkursa kategorija ir pilnībā veltīta šim produktam. Turklāt Ljēžas miesnieki ir sasnieguši pasaules rekordus ar garāko balto desu (1983., 1989., 2005. un 2013. gadā), tādējādi veicinot viņu zinātības un produkta reputācijas atzīšanu.

"Boudin blanc de Liège" tradicionāli ēd aukstu, sagrieztu šķēlēs. Dažkārt to iekļauj "*drèssêye*" – tipiskā Ljēžas veida aukstās gaļas sortimentā. Ir arī citas receptes, kas to apliecina, piemēram, maizītes ar Ljēžas balto desu un karamelizētiem bumbieriem (publicēta *Carrefour*) (*Simply you. La vie est belge! Savourez-la*, s. l., 2014. gada novembris, 40. lpp.) un "Perona salātu" recepte, ko ieteikuši *E. Pecqueux* un *N. Noël* (*Liège à table*, Ljēža, 2022, 30. lpp.).

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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