C/2025/4080

22.7.2025

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(C/2025/4080)

Wara din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u li tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta, f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]), oppożizzjoni lill-Kummissjoni fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

"Boudin blanc de Liège"

Nru tal-UE: PGI-BE-03345 — 11.9.2024

DOP ( ) IĠP (X)

1. **Isem/Ismijiet**

"Boudin blanc de Liège"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Il-Belġju

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

16 – PREPARATI TA' LAĦAM, TA' ĦUT JEW TA' KRUSTAĊJI, MOLLUSKI JEW INVERTEBRATI AKKWATIĊI OĦRAJN, JEW TA' INSETTI

1601 – Iz-zalzett u prodotti simili, tal-laħam, tal-ġewwieni tal-laħam, tad-demm jew tal-insetti; il-preparati tal-ikel ibbażati fuq dawn il-prodotti

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-punt 1*

Il-"Boudin blanc de Liège" huwa zalzett abjad prodott mill-ipproċessar tal-laħam dgħif u tax-xaħam tal-majjal. Matul il-preparazzjoni, it-taħlita trid tiġi aromatizzata permezz tal-weraq sħaħ tal-merdqux imnixxef. B'din it-taħlita jimtlew budellati naturali (il-musrana ż-żgħira jew il-kuljarini tal-majjal).

B'forma ċilindrika, "Boudin blanc de Liège" sħiħ (magħluq miż-żewġ naħat) li jinbiegħ lill-konsumatur ikun twil bejn 15 cm u 40 cm, b'dijametru ta' mhux aktar minn 60 mm. Jekk jinbiegħ imfettet jew għall-imballaġġ f'porzjonijiet, iz-zalzett jista' jkun itwal minn 40 cm. Jista' jiġi imballat f'karta laminata jew f'film permeabbli għall-arja, f'vakwu jew f'imballaġġ b'atmosfera modifikata.

Karatteristiċi fiżikokimiċi

— kontenut ta' xaħam ta' bejn 10 % u 25 %;

— kontenut ta' proteini ta' ≥ 10 %;

— kontenut ta' kollaġen ta' ≤ 1,5 %;

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— proporzjon ta' kollaġen/proteini ta' ≤ 0,15;

— kontenut ta' lamtu ta' ≤ 3 %;

— kontenut ta' melħ ta' ≤ 1,8 %.

Karatteristiċi organolettiċi

— Il-kulur ivarja bejn abjad u griż ċar (referenzi RAL 1013, 7035, 9001, 9002, 9003, 9010). Il-frammenti tal-merdqux jidhru meta l-prodott jinqata';

— fis-sawra tidher il-grana tal-laħam;

— ir-riħa tal-merdqux tingħaraf sew għax ma tintefiex mir-riħa tal-ingredjenti l-oħra;

— l-aroma speċifika tal-merdqux hija dominanti.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Il-"Boudin blanc de Liège" huwa magħmul mil-laħam dgħif u mix-xaħam tal-majjal (il-wardiet u/jew l-ispallejn u/jew id-dahar).

Minbarra l-laħam dgħif, ix-xaħam u l-budellati, il-partijiet l-oħra tal-majjal li jittieklu mhumiex awtorizzati. Il-budellati naturali biss (il-musrana ż-żgħira jew il-kuljarini tal-majjal) huma awtorizzati għall-mili.

Il-weraq tal-merdqux imnixxef huwa ingredjent obbligatorju fil-"Boudin blanc de Liège". Il-weraq sħaħ u l-kostitwenti l-oħra tat-taħlita jiġu inkorporati fl-istess ħin. Il-kwantità minima hija ta' 1,5 g għal kull kg ta' taħlita. Sabiex il-prodott jikseb il-karatteristiċi organolettiċi speċifiċi li jagħmluh uniku, iridu jiġu ssodisfati r-rekwiżiti li ġejjin:

— tista' tintuża biss l-ispeċi *Origanum majorana* L.;

— il-merdqux irid jitkabbar fil-miftuħ;

— il-merdqux irid jinħasad qabel joħroġ il-fjur;

— il-merdqux irid jibda jitnixxef fi żmien 24 siegħa mill-ħsad, u l-proċess irid isir f'kamra magħluqa u mhux imsaħħna fejn it-temperatura ma tkunx ogħla minn 40 °C. Waqt li jkun qed jitnixxef, il-merdqux irid jitqiegħed f'tilari li ma jitpoġġewx direttament fid-dawl tax-xemx;

— il-kontenut ta' ndewwa tal-merdqux fi tmiem il-proċess tat-tnixxif u l-kontenut ta' żejt essenzjali tal-friegħi mnixxfa tal-merdqux iridu jissodisfaw l-ispeċifikazzjonijiet stabbiliti fl-istandard NF ISO 10620 għall-qatet ta' merdqux;

— il-merdqux imnixxef irid jinħażen fergħa fergħa f'massimu ta' 40 °C u umdità relattiva ta' 40 %, u mhux direttament fid-dawl tax-xemx. Il-kontenut ta' ndewwa tiegħu jrid jibqa' inqas minn 12 % skont il-piż;

— il-merdqux ma jridx jiġi ttrattat bir-radjazzjoni jonizzanti;

— waqt il-proċess tat-tirqim jinżammu biss il-weraq sħaħ. Id-daqs tal-friegħi ż-żgħar u ta' fdalijiet żgħar oħra li jaf ikun għad baqa' wara t-tirqim ma jridx jaqbeż is-7 mm;

— il-merdqux mirqum irid jinħażen fejn ikun hemm umdità relattiva massima ta' 40 % (il-kontenut ta' ndewwa tal-merdqux irid jibqa' taħt it-12 % skont il-piż) u fid-dlam. Mill-imballaġġ finali ma għandhiex tgħaddi l-arja.

L-ingredjenti awtorizzati l-oħra huma elenkati f'lista pożittiva.

3.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

Il-passi huma:

— il-preparazzjoni tat-taħlita;

— id-desalinizzazzjoni tal-budellati;

— il-mili;

— it-tisjir;

— it-tkessiħ.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

—

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Meta l-prodott jiġi kkummerċjalizzat mingħajr imballaġġ, l-isem reġistrat, ir-referenza għall-IĠP u l-logo Ewropew iridu jkunu jidhru fuq it-tabella tal-prezz ħdejn il-prodotti. L-informazzjoni trid tkun viżibbli u tista' tinqara mill-konsumatur kif ukoll ippreżentata b'mod ċar.

4. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika tikkorrispondi għall-provinċja ta' Liège.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta bejn il-"Boudin blanc de Liège" u l-oriġini tiegħu hija bbażata fuq l-aroma tal-merdqux li tagħmlu uniku.

Il-merdqux (*Origanum majorana* L.) huwa parti mill-identità kulinarja tan-nies ta' Liège. Jintuża biex jagħti l-aroma lil diversi platti bħaċ-ċkal ippreparat bl-istil ta' Liège, ir-ras tal-għoġol u l-pulpettun. Din il-kwalità attraenti tiġġustifika l-inklużjoni tiegħu fil-"Boudin blanc de Liège".

Għal aktar minn seklu, il-bejjiegħa tal-laħam stabbilew diversi networks ta' provvista biex jiżguraw provvista kostanti ta' weraq tal-merdqux imnixxef. Il-merdqux ilu jitkabbar fil-provinċja ta' Liège mill-inqas mis-seklu dsatax. Il-bejjiegħa tal-laħam kienu jkabbruh fil-ġnien tagħhom stess u kienu jnixxfu l-friegħi fl-attiku tagħhom jew f'kamra ventilata. Fl-istess ħin, dawk li jkabbru l-ħaxix kienu jipproduċuh u jbigħuh fis-swieq lokali. Mill-1950-1960, dawk li jkabbru l-ħaxix bdew jgħaddu l-prodotti tagħhom lill-kumpaniji li jispeċjalizzaw fl-ipproċessar tal-ħxejjex aromatiċi u tal-ħwawar, li mbagħad kienu jbigħu l-merdqux imnixxef lill-bejjiegħa tal-laħam. Il-produzzjoni lokali tal-merdqux ġiet gradwalment u parzjalment sostitwita mill-importazzjonijiet. Matul dan il-perjodu, il-bejjiegħa tal-laħam baqgħu jimmonitorjaw mill-qrib il-kwalità ta' din il-ħaxixa aromatika.

Il-karatteristiċi speċjali tal-"Boudin blanc de Liège" jirriżultaw mir-rekwiżiti li jikkonċernaw il-kwalità tal-weraq imnixxef tal-merdqux. Il-merdqux jeħtieġ attenzjoni speċjali waqt it-tnixxif, it-tirqim, l-imballaġġ u l-ħżin. Il-friegħi tal-merdqux jibdew jitnixxfu fit-tilari fi żmien 24 siegħa mill-ħsad, f'temperatura massima ta' 40 °C. It-trattament bir-radjazzjoni jonizzanti huwa pprojbit peress li dan il-proċess inaqqas b'mod sinifikanti r-riħa u l-aroma tiegħu. Imbagħad, il-merdqux imnixxef jinħażen fergħa fergħa f'post niexef u mhux direttament fid-dawl tax-xemx. Waqt il-proċess tat-tirqim jinżammu biss il-weraq sħaħ. Dawn jinżammu fid-dlam f'imballaġġ finali li ma jgħaddix arja minnu. Il-konformità ma' dawn il-passi tippermetti l-produzzjoni ta' merdqux imnixxef ta' kwalità organolettika għolja. Fl-2015, l-Università ta' Liège, Gembloux Agro-Bio Tech, wettqet analiżi sensorja li wasslet għall-konklużjoni li zalzett abjad aromatizzat bil-merdqux prodott skont dawn ir-rekwiżiti jintiegħem ferm differenti minn zalzett abjad aromatizzat bil-merdqux komuni.

Il-bejjiegħa tal-laħam fil-provinċja ta' Liège żviluppaw għarfien speċifiku biex jippreservaw l-aroma ta' din il-merdqux u biex ikun jidher fil-"Boudin blanc de Liège". L-ewwel u l-aktar pass sinifikanti fil-proċess ta' manifattura huwa ż-żieda tal-weraq mat-taħlita taz-zalzett. Il-weraq sħaħ biss jiġu inkorporati. Għalhekk, il-frammenti ta' dawn il-weraq ikunu jidhru meta z-zalzett jitfettet. L-użu ta' tekniki bħall-infużjoni fil-ħalib b'temperatura ta' 90 °C ma jippermettix li dawn jidhru fil-prodott finali. It-tieni pass sinifikanti huwa t-tisjir taz-zalzett, jew fuq il-fwar jew fil-brodu. It-temperatura interna taz-zalzett trid tkun mill-inqas 68 °C. Wara li jsir, iz-zalzett jitkessaħ minnufih billi jitpoġġa fl-ilma kiesaħ jew billi jitraxxax bih. B'dan il-metodu l-laħam jissajjar perfettament, b'hekk tiġi żgurata s-sikurezza mikrobijoloġika tal-prodott, filwaqt li tiġi ppreservata r-riħa u l-aroma tal-merdqux.

L-aroma tal-merdqux ilha li ġiet rikonoxxuta bħala speċifiċità tal-"Boudin blanc de Liège" mill-bidu tas-seklu għoxrin. Id-diversi proċessi ta' manifattura ddettaljati fix-xogħlijiet kulinarji u fl-istampa jsemmu din il-ħaxixa aromatika fil-lista ta' ingredjenti, b'mod partikolari fil-ktieb *La cuisine et la pâtisserie bourgeoises à la portée de tous* ta' J. Paquot [*circa* 1903] (p. 74) u fil-gazzetti *Le Courrier de l'Escaut* (*Petites recettes pratiques. Cuisine*, f'*Le Courrier de l'Escaut*, il-11 ta' Ġunju 1914, p. 3) u *Le Bien public* (*Les boudins*, f'*Le Bien public*, l-24 ta' Novembru 1916, p. 1–2). Dan huwa konsistenti mad-dikjarazzjonijiet li għamlu diversi awturi, fosthom J. Haust li fid-*Dictionnaire liégeois* [1933] (p. 392) jiddikjara li l-merdqux jintuża fiz-zalzett. R. de Warsage jissottolinja l-fatt li f'Liège nsibu "z-zalzett l-abjad […] li l-aroma tiegħu hija speċifikament dovuta għall-merdqux" (*Le folklore de la table*, Liège, 1938, p. 15-16). Ch. Van Gelderen jirrimarka li "t-togħma distintiva taz-zalzett l-abjad [ta' Liège] hija dovuta għall-merdqux" (*Trésors gourmands de Wallonie*, Tournai, 1999, p. 115–118). Y. Delairesse jispeċifika li fost il-"ħafna speċjalitajiet" li joffri l-ħanut tal-laħam Cocus-Bia (Liège) hemm iz-"zalzett l-abjad […] li l-aroma tiegħu hija dovuta għall-merdqux" (*Quand le pays de Liège se met à table*, vol. 2, Grivegnée, 2003, p. 57). Fl-aħħar nett, E. Greenberg jgħid li "l-'Boudin blanc de Liège' huwa magħruf għall-aroma tal-merdqux tiegħu, dik il-ħaġa li tiddistingwih mill-bqija" (*J'aime la saucisse!* Pariġi, 2019, p. 131).

L-għarfien assoċjat mal-produzzjoni tal-"Boudin blanc de Liège" jmur lura għal qabel is-seklu għoxrin u jgħaddi għal għand il-bejjiegħa tal-laħam ta' Liège, minn ġenerazzjoni għall-oħra jew matul perjodu ta' apprendistat jew ta' impjieg. Il-kompetizzjonijiet reġjonali, nazzjonali u internazzjonali jippromwovu wkoll il-ħidma tal-produtturi. Pereżempju, kategorija fil-kompetizzjoni "Boudinwall" ta' Wallonia ilha mill-2013 kompletament iddedikata għal dan il-prodott. Barra minn hekk, ir-rekords tad-dinja fil-kategorija tal-itwal zalzetta bajda ġew stabbiliti mill-bejjiegħa tal-laħam ta' Liège (1983, 1989, 2005 u 2013), u b'hekk ikkontribwew għar-rikonoxximent tal-għarfien tagħhom u għar-reputazzjoni tal-prodott.

Tradizzjonalment, il-"Boudin blanc de Liège" jiġi kkunsmat kiesaħ u mfettet. Xi drabi jiġi inkorporat fid-"drèssêye", assortiment ta' charcuterie tipiku ta' Liège. Jintuża wkoll f'riċetti oħra li fihom jiġu enfasizzati l-kwalitajiet tiegħu, bħar-riċetta tal-panina bil-"Boudin blanc de Liège" u l-lanġas karamelizzat ta' Carrefour (*Simply you. La vie est belge! Savourez-la*, s. l., Novembru 2014, p. 40) u dik tas-"Salade du Perron" proposta minn E. Pecqueux u N. Noël (*Liège à table*, Liège, 2022, p. 30).

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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