C/2025/4080

22.7.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2025/4080)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

“Boudin blanc de Liège”

EU-nr.: PGI-BE-03345-11.9.2024

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/Namen van het product**

“Boudin blanc de Liège”

2. **Lidstaat of derde land**

België

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

16 — BEREIDINGEN VAN VLEES, VAN VIS, VAN SCHAALDIEREN, VAN WEEKDIEREN, VAN ANDERE ONGEWERVELDE WATERDIEREN OF VAN INSECTEN

1601 —worst van alle soorten, van vlees, van slachtafvallen, van bloed of van insecten; bereidingen van deze producten, voor menselijke consumptie

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

“Boudin blanc de Liège” is een witte worst verkregen door de verwerking van mager vlees en varkensvet. Tijdens de bereiding moet de worstmassa worden gearomatiseerd met hele gedroogde marjoleinblaadjes. De worstmassa wordt in natuurlijke darmen gestopt (naeinde of endeldarm).

Een volledige “Boudin blanc de Liège” (gesloten aan beide uiteinden) die aan de consument wordt verkocht, is cilindervormig en heeft een lengte van 15 tot 40 cm en een diameter van maximaal 60 mm. Voor de verkoop in stukken of verpakking in porties mag de worst langer zijn dan 40 cm. Hij mag worden verpakt in geplastificeerd papier of luchtdoorlatende folie, onder vacuüm of onder beschermende atmosfeer.

Fysisch-chemische kenmerken

— vetgehalte tussen 10 % en 25 %;

— eiwitgehalte ≥ 10 %;

— collageengehalte ≤ 1,5 %;

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— maximale verhouding collageen/eiwitten ≤ 0,15;

— zetmeelgehalte ≤ 3 %;

— zoutgehalte ≤ 1,8 %.

Organoleptische kenmerken

— De kleur komt overeen met een tint variërend van wit tot lichtgrijs (referenties RAL 1013, 7035, 9001, 9002, 9003, 9010). Wanneer de worst wordt gesneden, zijn stukjes marjolein zichtbaar;

— de textuur heeft zichtbare vleesdeeltjes;

— de geur van marjolein is duidelijk waarneembaar, de geur van de andere ingrediënten verhult de aanwezigheid ervan niet;

— het specifieke aroma van marjolein overheerst.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

"Boudin blanc de Liège" wordt bereid uit mager vlees en varkensvet (wang en/of schouder en/of rug).

Behalve mager vlees, vet en darmen zijn andere eetbare delen van het varken niet toegestaan. Bij het vullen van de worsten zijn alleen natuurlijke darmen (naeinde of endeldarm) toegestaan.

Gedroogde marjoleinblaadjes zijn een verplicht ingrediënt van "Boudin blanc de Liège". De hele blaadjes worden gelijktijdig met de andere bestanddelen van de vulling verwerkt. De minimumhoeveelheid bedraagt 1,5 g per kg van de vulling. Om het product zijn specifieke organoleptische kenmerken te geven moet aan de volgende eisen worden voldaan:

— alleen de botanische soort *Origanum majorana* L. wordt gebruikt;

— de marjolein wordt in volle grond geteeld;

— de marjolein wordt vóór de bloei geoogst;

— de marjolein wordt binnen 24 uur na de oogst gedroogd in een gesloten, onverwarmde ruimte met een temperatuur van ten hoogste 40 °C; de marjolein wordt op roosterwerk geplaatst, uit de buurt van rechtstreeks zonlicht;

— het vochtgehalte van de marjolein aan het einde van het drogen en het gehalte aan etherische olie van de in takjes gedroogde marjolein voldoen aan de specificaties van de norm NF ISO 10620 voor marjolein "in bosjes";

— de gedroogde marjolein wordt bewaard in takjes bij een maximale temperatuur van 40 °C en een relatieve vochtigheid van 40 % en uit de buurt van rechtstreeks zonlicht. Het vochtgehalte blijft lager dan 12 % van het gewicht;

— de marjolein wordt niet behandeld met ioniserende straling;

— bij het scheiden worden alleen de hele blaadjes geselecteerd. Twijgjes en eventuele andere kleine resten bij het scheiden mogen niet groter zijn dan 7 mm;

— de gescheiden marjolein wordt bewaard bij een maximale relatieve vochtigheid van 40 % (het vochtgehalte van de marjolein wordt onder 12 % van het gewicht gehouden) en in het donker. De uiteindelijke verpakking is luchtdicht.

De andere toegestane ingrediënten zijn opgenomen in een positieve lijst.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Het gaat om de volgende stappen:

— het bereiden van de worstmassa;

— het ontzilten van de darmen;

— het vullen;

— het koken;

— het koelen.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Als het product onverpakt in de handel wordt gebracht, moeten de geregistreerde benaming, de afkorting "BGA" en het Europese logo op het prijskaartje worden vermeld dat bij het product wordt geplaatst. De informatie moet goed zichtbaar en leesbaar zijn voor de consument en duidelijk worden gepresenteerd.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied komt overeen met de provincie Luik.

5. Verband met het geografische gebied

Het verband tussen "Boudin blanc de Liège" en de oorsprong ervan is gebaseerd op het aroma van marjolein, dat kenmerkend is voor deze worst.

Marjolein (*Origanum majorana* L.) is een vast onderdeel van de culinaire identiteit van de Luikenaars. Het kruid aromatiseert talloze bereidingen, zoals rivierkreeften op Luikse wijze, kalfskop en vleesbrood. Het spreekt dan ook vanzelf dat het ook een ingrediënt is van "Boudin blanc de Liège".

Al meer dan een eeuw werken slagers-vleeswarenmakers samen om de continue bevoorrading van gedroogde marjoleinblaadjes te waarborgen door zich via meerdere kanalen te bevoorraden. In de provincie Luik wordt in ieder geval sinds de negentiende eeuw marjolein geteeld. Slagers-vleeswarenmakers teelden marjolein zelf in hun eigen tuin en droogden de takken op hun zolder of in een geventileerde ruimte. Tegelijkertijd produceerden telers het kruid en verkochten zij het op lokale markten. Vanaf de jaren 1950-1960 vertrouwden de telers hun oogsten toe aan bedrijven die gespecialiseerd waren in de verwerking van aromatische stoffen. Die verkochten vervolgens de gedroogde marjolein aan slagers-vleeswarenmakers. De lokale productie van marjolein is geleidelijk en gedeeltelijk vervangen door invoer ervan. In de tussentijd zijn de slagers-vleeswarenmakers blijven letten op de kwaliteit van deze aromatische stof.

De eisen die worden gesteld aan de kwaliteit van de gedroogde marjoleinblaadjes, zijn kenmerkend voor "Boudin blanc de Liège". Marjolein moet bijzonder zorgvuldig worden gedroogd, gescheiden, verpakt en bewaard. De marjoleintakjes worden binnen 24 uur na de oogst bij maximaal 40 °C op roosterwerk gedroogd. Behandeling met ioniserende straling is verboden, omdat door dit proces de geur en het aroma van marjolein sterk achteruit zouden gaan. De gedroogde marjolein wordt vervolgens in takjes bewaard op een droge plaats en uit de buurt van rechtstreeks zonlicht. Bij het scheiden worden alleen de hele blaadjes geselecteerd. Ze worden in een luchtdichte verpakking bewaard en in het donker opgeslagen. Als deze fasen in acht worden genomen, kunnen gedroogde marjoleinblaadjes met een hoge organoleptische kwaliteit worden verkregen. In 2015 heeft de universiteit van Luik — Gembloux Agro-Bio Tech een smaakproef uitgevoerd die tot de conclusie leidde dat een witte worst die volgens de bovenstaande vereisten is gearomatiseerd met marjolein, aanzienlijk in smaak verschilt van een witte worst die is gearomatiseerd met doorsnee marjolein.

Slagers-vleeswarenmakers in de provincie Luik hebben vakkundigheid ontwikkeld om het aroma van deze marjolein te behouden en de marjolein zichtbaar te maken in "Boudin blanc de Liège". De eerste stap in het belangrijkste productieproces is de toevoeging van de blaadjes aan de worstmassa. Er worden alleen hele blaadjes toegevoegd. Wanneer de worst is gesneden, zijn de stukjes van deze blaadjes dus zichtbaar. Bij het gebruik van een techniek als infusie in tot 90 °C verhitte melk zijn de bladeren niet zichtbaar in het eindproduct. De tweede belangrijke stap is het verhitten van de worst door hem te stomen of door hem te koken in een bouillon. De temperatuur in het hart van de worst moet ten minste 68 °C bereiken. Na verhitting wordt de worst onmiddellijk afgekoeld door hem onder te dompelen in of te besproeien met koud water. Deze methode maakt het mogelijk het vlees perfect te verhitten om de microbiologische veiligheid van het product te waarborgen en tegelijkertijd de geur en het aroma van de marjolein te behouden.

Het aroma van de marjolein wordt al vanaf het begin van de twintigste eeuw erkend als een specifiek kenmerk van "Boudin blanc de Liège". In de verschillende productieprocedés die in kookboeken en in de pers worden beschreven, wordt dit aroma vermeld in de ingrediëntenlijst, met name in het boek *La cuisine et la pâtisserie bourgeoises à la portée de tous* van J. Paquot [circa 1903] (blz. 74) en in de kranten *Le Courrier de l'Escaut (Petites recettes pratiques. Cuisine*, in *Le Courrier de l'Escaut*, 11 juni 1914, blz. 3) en *Le Bien public* (*Les boudins*, in *Le Bien public*, 24 november 1916, blz. 1-2). Dit strookt met de uitspraken van verschillende auteurs, waaronder J. Haust, die in *Dictionnaire liégeois* [1933] (blz. 392) vermeldt dat de worsten marjolein bevatten. R. de Warsage benadrukt dat men in Luik "speciaal met marjolein gearomatiseerde witte worst" vindt (*Le folklore de la table*, Luik, 1938, blz. 15-16). Ch. Van Gelderen wijst erop dat "de kenmerkende smaak van de Boudin blanc [de Liège] aan de marjolein te danken is" (*Trésors gourmands de Wallonie*, Doornik, 1999, blz. 115-118). Ook merkt Y. Delairesse op dat "witte worst [...] gearomatiseerd met marjolein een van de vele specialiteiten is" in het assortiment van de slager-vleeswarenmaker Cocus-Bia (Luik) (*Quand le pays de Liège se met à table*, deel 2, Grivegnée, 2003, blz. 57). É. Greenberg stelt tot slot dat "Boudin blanc de Liège beroemd is om zijn marjoleinaroma; dat is zelfs wat hem van alle andere worsten onderscheidt" (*J'aime la saucisse!* Parijs, 2019, blz. 131).

De vakkundigheid rond de productie van "Boudin blanc de Liège" dateert van vóór de twintigste eeuw en wordt in het Luikse slagerswezen van generatie op generatie overgedragen of in het kader van een leertijd of een arbeidsbetrekking. Het werk van de producenten wordt ook in de kijker gezet tijdens regionale, nationale en internationale wedstrijden. Zo is er in de Waalse wedstrijd Boudinwall sinds 2013 een speciale categorie voor dit product. Bovendien hebben Luikse slagers-vleeswarenmakers records behaald in de categorie langste witte worst (1983, 1989, 2005 en 2013), waarmee ze hebben bijgedragen aan de erkenning van hun vakkundigheid en de faam van het product.

Traditioneel wordt "Boudin blanc de Liège" koud en gesneden gegeten. Hij wordt soms verwerkt in "drèssêye", een typisch Luiks vleeswarenassortiment. Ook in andere recepten vervult de witte worst uit Luik een glansrol, zoals in het recept "Pistolet met Luikse witte pens en gekarameliseerde peren" van de Carrefour-keten (*Simply you. La vie est belge! Savourez-la*, s.l., november 2014, blz. 40) en de door E. Pecqueux en N. Noël voorgestelde "Salade du Perron" (*Liège à table*, Luik, 2022, blz. 30).

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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