C/2025/4080

22.7.2025

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2025/4080)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Boudin blanc de Liège"

Nr UE: PGI-BE-03345 – 11.9.2024

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Boudin blanc de Liège"

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Belgia

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

16 – PRZETWORY Z MIĘSA, RYB, SKORUPIAKÓW, MIĘCZAKÓW LUB POZOSTAŁYCH BEZKRĘGOWCÓW WODNYCH, LUB Z OWADÓW

1601 – Kiełbasy i podobne wyroby z mięsa, podrobów, krwi lub owadów; przetwory spożywcze na bazie tych wyrobów

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Boudin blanc de Liège" to biała kiełbasa pasztetowa produkowania z chudego mięsa i tłuszczu wieprzowego. Podczas przygotowywania mieszaninę aromatyzuje się całymi liśćmi suszonego majeranku. Mieszaninę wtłacza się w naturalne osłonki (z jelita grubego świni).

Produkt ma kształt cylindryczny – cała „Boudin blanc de Liège" (zamknięta na obu końcach), w formie oferowanej konsumentowi, ma długość od 15 cm do 40 cm i maksymalną średnicę 60 mm. W przypadku krojenia w plastry lub pakowania w porcjach długość kiełbasy może przekraczać 40 cm. Może być pakowana w papier powlekany tworzywem sztucznym lub folię przepuszczającą powietrze, w atmosferze próżniowej lub w atmosferze zmodyfikowanej.

Właściwości fizykochemiczne

— Zawartość tłuszczu od 10 % do 25 %.

— Zawartość białka ≥ 10 %.

— Zawartość kolagenu ≤ 1,5 %.

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Stosunek kolagenu do białka ≤ 0,15.

— Zawartość skrobi ≤ 3 %.

— Zawartość soli ≤ 1,8 %.

Właściwości organoleptyczne

— Barwa: od białej do jasnoszarej (odcienie RAL: 1013, 7035, 9001, 9002, 9003 i 9010). Po przekrojeniu produktu widoczne są kawałki majeranku.

— W strukturze widoczne są włókna mięsa.

— Aromat majeranku jest wyraźnie wyczuwalny; aromat pozostałych składników nie maskuje jego obecności.

— Dominuje charakterystyczny smak majeranku.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

„Boudin blanc de Liège" wytwarza się z chudego mięsa i tłuszczu wieprzowego (policzek, łopatka lub słonina).

Poza chudym mięsem, tłuszczem i osłonkami zabrania się dodawania innych jadalnych części świni. Do wtłaczania można wykorzystywać wyłącznie naturalne osłonki (z jelita grubego świni).

Obowiązkowym składnikiem „Boudin blanc de Liège" są suszone liście majeranku. Całe liście miesza się jednocześnie z pozostałymi składnikami, przy czym minimalna zawartość to 1,5 g/kg mieszaniny. Aby nadać produktowi szczególne właściwości organoleptyczne, które go wyróżniają, muszą być spełnione następujące warunki:

— można wykorzystywać wyłącznie rośliny z gatunku *Origanum majorana* L.;

— majeranek musi być uprawiany na otwartej przestrzeni;

— majeranek musi zostać zebrany przed kwitnieniem;

— suszenie majeranku musi rozpocząć się w ciągu 24 godzin od zbioru i odbywać się w zamkniętym, nieogrzewanym pomieszczeniu, w którym temperatura nie przekracza 40 °C. Podczas suszenia majeranek musi być umieszczony na stojakach z dala od bezpośredniego światła słonecznego;

— zawartość wilgoci w majeranku po suszeniu oraz zawartość olejku eterycznego w suszonych gałązkach majeranku muszą być zgodne ze specyfikacjami określonymi w normie NF ISO 10620 w odniesieniu do pęków majeranku;

— suszony majeranek musi być przechowywany w formie gałązek w temperaturze nie wyższej niż 40 °C i przy wilgotności względnej do 40 %, z dala od bezpośredniego światła słonecznego. Zawartość wilgoci w masie musi być niższa niż 12 %;

— majeranku nie można poddawać działaniu promieniowania jonizującego;

— po oddzieleniu łodyg należy zachować tylko całe liście. Rozmiar łodyg i innych pozostałości, które mogą pozostać po oddzieleniu, nie może przekraczać 7 mm;

— oddzielone liście majeranku muszą być przechowywane w ciemności przy wilgotności względnej nie większej niż 40 % (zawartość wilgoci w masie majeranku musi być mniejsza niż 12 %). Opakowanie końcowe musi być hermetycznie zamknięte.

Pozostałe dopuszczalne składniki są wymienione w wykazie pozytywnym.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Etapy te obejmują:

— przygotowanie mieszaniny;

— odsalanie osłonek;

— wtłaczanie;

— gotowanie;

— chłodzenie.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Jeżeli produkt zostaje wprowadzony do obrotu bez opakowania, wówczas na etykiecie cenowej umieszczonej obok produktu musi znajdować się zarejestrowana nazwa, odniesienie do ChOG i europejskie logo. Informacje muszą być widoczne i czytelne dla konsumenta oraz wyraźnie przedstawione.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny obejmuje prowincję Liège.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek między „Boudin blanc de Liège" a miejscem pochodzenia opiera się na smaku majeranku, który nadaje produktowi wyjątkowy charakter.

Majeranek (*Origanum majorana* L.) stanowi część tożsamości kulturowej mieszkańców Liège. Wykorzystuje się go przyprawiania różnych potraw, takich jak raki w stylu Liège, głowizna cielęca czy pieczeń rzymska. Jego walory smakowe uzasadniają wykorzystanie go w „Boudin blanc de Liège".

Przez ponad sto lat rzeźnicy utworzyli liczne sieci dostaw, aby zapewnić stałe zaopatrzenie w suszone liście majeranku. Uprawa majeranku w prowincji Liège sięga co najmniej XIX w. Rzeźnicy uprawiali go we własnych ogrodach i suszyli jego gałązki na strychach lub w dobrze wentylowanych pomieszczeniach. Jego uprawą zajmowali się również producenci warzyw, którzy sprzedawali go na lokalnych targach. Od lat 50. i 60. XX w. producenci warzyw dostarczali swoje plony przedsiębiorstwom specjalizującym się w przetwórstwie ziół i przypraw, które następnie sprzedawały suszony majeranek rzeźnikom. Lokalną produkcję majeranku stopniowo i częściowo zastępowano przywozem. Rzeźnicy przez cały czas przykładali dużą wagę do jakości tego zioła.

Szczególne właściwości „Boudin blanc de Liège" wynikają z wymogów dotyczących jakości suszonych liści majeranku. Suszenie, oddzielanie liści, pakowanie i przechowywanie majeranku wymaga szczególnej staranności. Gałązki majeranku rozkłada się do suszenia na stojakach w ciągu 24 godzin od zbioru, w temperaturze nieprzekraczającej 40 °C. Zabrania się poddawania majeranku działaniu promieniowania jonizującego, ponieważ znacząco obniża ono jego aromat i smak. Ususzone gałązki majeranku przechowuje się następnie w suchym miejscu, z dala od bezpośredniego światła słonecznego. Podczas oddzielania łodyg zachowuje się wyłącznie całe liście. Przechowuje się je w hermetycznych opakowaniach końcowych, w ciemności. Postępowanie zgodnie z powyższymi etapami pozwala uzyskać suszone liście majeranku o szczególnych właściwościach organoleptycznych. W 2015 r. Uniwersytet Liège-Gembloux Agro-Bio Tech przeprowadził analizę sensoryczną, z której wynika, że biała kiełbasa pasztetowa aromatyzowana majerankiem zgodnym z powyższymi wymogami znacząco różniła się od kiełbasy z majerankiem nieokreślonego pochodzenia.

Rzeźnicy z prowincji Liège wypracowali szczególną wiedzę fachową w zakresie zachowania aromatu tego majeranku i dbania o to, aby był widoczny w „Boudin blanc de Liège". Pierwszym i najważniejszym etapem procesu produkcji jest dodanie liści do mieszaniny kiełbasianej. Dodaje się wyłącznie całe liście. W rezultacie kawałki tych liści są widoczne po przekrojeniu kiełbasy. W przypadku stosowania takich technik jak parzenie w mleku podgrzanym do 90 °C nie byłoby ich nie widać w produkcie końcowym. Drugim kluczowym etapem jest gotowanie kiełbasy – na parze lub w wywarze. Temperatura wewnętrzna kiełbasy musi wynosić co najmniej 68 °C. Po ugotowaniu kiełbasy natychmiast schładza się ją przez zanurzenie w zimnej wodzie lub spryskanie zimną wodą. Taka metoda pozwala na optymalne ugotowanie mięsa i zapewnia bezpieczeństwo mikrobiologiczne produktu przy jednoczesnym zachowaniu aromatu i smaku majeranku.

Aromat majeranku uznaje się za cechę wyróżniającą „Boudin blanc de Liège" od początku XX w. Poszczególne procesy produkcji opisane w publikacjach kulinarnych i artykułach prasowych zawierają wzmianki o tym zielu jako jednym ze składników, w szczególności opisane w *La cuisine et la pâtisserie bourgeoises à la portée de tous* autorstwa J. Paquota, ok. 1903 r. (s. 74) oraz w czasopismach *Le Courrier de l'Escaut* (*Petites recettes pratiques. Cuisine*, w *Le Courrier de l'Escaut*, z 11 czerwca 1914 r., s. 3), oraz w *Le Bien public* (*Les boudins*, w *Le Bien public*, z 24 listopada 1916 r., s. 1–2). Jest to zgodne z wypowiedziami szeregu autorów – np. J. Haust stwierdza w *Dictionnaire liégeois*, z 1933 r. (s. 392), że w kiełbasach stosuje się majeranek. R. de Warsage zauważa, że w Liège wytwarza się „białą kiełbasę pasztetową […] aromatyzowaną majerankiem w specjalny sposób" (*Le folklore de la table*, Liège, 1938, s. 15-16). Ch. Van Gelderen podkreśla, że „wyjątkowy smak białej kiełbasy pasztetowej [z Liège] wynika z użycia majeranku" (*Trésors gourmands de Wallonie*, Tournai, 1999, s. 115–118). Y. Delairesse zauważa, że „jednym z licznych specjałów oferowanych w masarni Cocus-Bia (w Liège) jest biała kiełbasa pasztetowa […] aromatyzowana majerankiem" (*Quand le pays de Liège se met à table*, t. 2 Grivegnée, 2003, s. 57). Z kolei E. Greenberg pisze, że biała kiełbasa pasztetowa z Liège słynie z aromatu majeranku, który wyróżnia ją na tle innych kiełbas (*J'aime la saucisse!*, Paryż, 2019, s. 131).

Wiedza fachowa związana z produkcją „Boudin blanc de Liège" pochodzi sprzed XX w. i przekazuje się ją wśród rzeźników z Liège z pokolenia na pokolenie lub podczas przygotowywania zawodowego bądź w trakcie zatrudnienia. Pracę producentów wyróżnia się również w konkursach regionalnych, krajowych i międzynarodowych. Na przykład od 2013 r. w konkursie Wallon Boudinwall istnieje kategoria w całości poświęcona temu produktowi. Ponadto rzeźnicy z Liège ustanowili rekordy świata w długości białej kiełbasy pasztetowej (w 1983 r., 1989 r., 2005 r. i 2013 r.), co przyczyniło się do uznania ich wiedzy fachowej i renomy tego produktu.

„Boudin blanc de Liège" tradycyjnie spożywa się na zimno, pokrojoną w plastry. Czasami wchodzi w skład „dressêye", typowego w Liège zestawu zimnych wędlin. Jest też częścią innych przepisów, np. bułka z białą kiełbasą pasztetową z Liège i z gruszkami karmelizowanymi – przepis opublikowany przez Carrefour (*Simply you. La vie est belge! Savourez-la*, s. l., listopad 2014 r., s. 40) – oraz przepis na „sałatkę Perron" zaproponowany przez E. Pecqueux i N. Noël (*Liège à table*, Liège, 2022, s. 30).

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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