Publicação de um pedido de registo de uma denominação em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2025/4080)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

«Boudin blanc de Liège»

Nº UE: PGI-BE-03345 — 11.9.2024

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s)**

«Boudin blanc de Liège»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Bélgica

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

16 — PREPARAÇÕES DE CARNE, PEIXES, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, OUTROS INVERTEBRADOS AQUÁTICOS OU DE INSETOS

1601 — Enchidos e produtos semelhantes, de carne, miudezas, sangue ou de insetos; preparações alimentícias à base destes produtos

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O «Boudin blanc de Liège» é uma morcela branca obtida por transformação de carne magra e de gordura de porco. Durante a preparação, a mistura deve ser aromatizada com folhas inteiras de manjerona seca. A mistura é utilizada para encher tripas naturais (as partes do cólon e reto do intestino de porco).

De aspeto cilíndrico, o «Boudin blanc de Liège» que se vende ao consumidor, inteiro, fechado em ambas as extremidades, apresenta um comprimento de 15 a 40 cm e um diâmetro não superior a 60 mm. Quando vendida às fatias ou embalada em porções, o comprimento da morcela pode exceder 40 cm. Pode embalar-se em papel plastificado ou em película permeável ao ar, em vácuo ou em atmosfera protetora.

Características físico-químicas

— Teor de matéria gorda entre 10 % e 25 %;

— Teor de proteínas ≥ 10 %;

— Teor de colagénio ≤ 1,5 %;

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Relação colagénio/proteínas ≤ 0,15;

— Teor de amido ≤ 3 %;

— Teor de sal ≤ 1,8 %.

Características organoléticas

— A cor varia entre o branco e o cinzento-claro (referências do sistema de cores RAL 1013, 7035, 9001, 9002, 9003, 9010). Os fragmentos de manjerona são visíveis quando o produto é cortado;

— A textura apresenta pedaços visíveis de carne;

— O aroma a manjerona é claramente percetível, não sendo ocultado pelos aromas dos outros ingredientes;

— O aroma específico da manjerona é dominante.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

O «Boudin blanc de Liège» é preparado a partir de carne magra e gordura de porco (bochecha e/ou pá e/ou lombo).

Para além da carne magra, da gordura e das tripas, não são permitidas outras partes comestíveis do suíno. Só são permitidas tripas naturais (as partes do cólon e reto do intestino de porco) para o enchimento.

As folhas de manjerona secas são um ingrediente obrigatório do «Boudin blanc de Liège». As folhas inteiras são incorporadas em simultâneo com os outros ingredientes da mistura. A quantidade mínima é de 1,5 g por quilograma de mistura. De forma a conferir ao produto as suas características organoléticas específicas, devem cumprir-se os seguintes requisitos:

— apenas se utiliza a espécie *Origanum majorana* L.;

— a manjerona é cultivada ao ar livre;

— a manjerona é colhida antes da floração;

— a secagem da manjerona deve iniciar-se até 24 horas após a colheita, em local fechado e não aquecido e a uma temperatura não superior a 40 °C. Durante o processo de secagem, a manjerona é colocada em tabuleiros, ao abrigo da luz solar direta;

— o teor de humidade da manjerona no final da secagem e o teor de óleo essencial da manjerona seca em ramos correspondem às especificações estabelecidas na norma NF ISO 10620 para a manjerona seca em ramos;

— a manjerona seca é armazenada em ramos a uma temperatura máxima de 40 °C e humidade relativa de 40 %, ao abrigo da luz solar direta. O seu teor de humidade deve manter-se abaixo de 12 %, em peso;

— a manjerona não é tratada com radiação ionizante;

— ao remover as folhas dos caules, apenas são retidas as folhas inteiras. O tamanho de pequenos galhos e outros pequenos resíduos que resultem, eventualmente, do processo de remoção das folhas não pode ser superior a 7 mm;

— as folhas de manjerona são armazenadas ao abrigo da luz a uma humidade relativa máxima de 40 % (mantém o teor de humidade do manjerona abaixo de 12 %, em peso). A embalagem final deve ser hermética.

Os outros ingredientes autorizados são enumerados numa lista positiva.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

As etapas são as seguintes:

— preparação da mistura;

— dessalga das tripas;

— enchimento;

— cozedura;

— arrefecimento.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc. do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Quando o produto é comercializado sem embalagem, a denominação registada, a indicação correspondente à IGP e o logótipo europeu devem figurar na etiqueta de preço aposta na proximidade dos produtos. As informações devem ser visíveis e legíveis pelo consumidor e apresentadas de forma inequívoca.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica corresponde à província de Liège.

5. **Relação com a área geográfica**

A relação entre o «Boudin blanc de Liège» e a sua origem baseia-se no seu aroma a manjerona, que lhe confere a sua especificidade.

A manjerona (*Origanum majorana* L.) faz parte da identidade culinária da população de Liège. É utilizada para aromatizar diversos pratos, tais como os lagostins-do-rio à moda de Liège, a cabeça de vitela e o rolo de carne. O seu atrativo justifica a sua incorporação no «Boudin blanc de Liège».

Durante mais de um século, os produtores de enchidos organizaram-se para assegurar um abastecimento constante de folhas secas de manjerona através da criação de múltiplas redes de abastecimento. Historicamente, a manjerona é cultivada na província de Liège pelo menos desde o século XIX. Os produtores de enchidos cultivavam eles próprios a manjerona no seu jardim e secavam os ramos nos seus celeiros ou em locais ventilados. Ao mesmo tempo, os horticultores também a produziam e comercializavam nos mercados locais. A partir das décadas de 50 e 60 do século passado, os horticultores entregaram a sua produção a empresas especializadas na transformação de ervas aromáticas, que vendiam em seguida a manjerona seca aos produtores de enchidos. A produção local de manjerona tem sido gradual e parcialmente substituída por importações. Ao longo deste período, os produtores de enchidos mantiveram-se vigilantes em relação à qualidade desta erva aromática.

De facto, a especificidade do «Boudin blanc de Liège» decorre das exigências impostas à qualidade das folhas de manjerona secas. A manjerona necessita de cuidados especiais durante a secagem, a ripagem, o acondicionamento e o armazenamento. Os ramos da manjerona são secos em tabuleiros no prazo de 24 horas após a colheita, a uma temperatura máxima de 40 °C. O tratamento com radiação ionizante é proibido, uma vez que este procedimento reduziria significativamente o seu cheiro e o seu aroma. Em seguida, os ramos de manjerona seca são armazenados em local seco e ao abrigo da luz solar direta. Ao remover as folhas dos caules, apenas são retidas as folhas inteiras, que são conservadas numa embalagem hermética e armazenadas em local escuro. O cumprimento destas etapas permite obter folhas de manjerona secas de elevada qualidade organolética. Em 2015, Gembloux Agro-bio Tech, da Universidade de Liège, realizou uma análise sensorial que concluiu que o sabor de uma morcela branca aromatizada com manjerona produzida em conformidade com essas exigências, difere significativamente de uma morcela branca aromatizada com qualquer outra manjerona.

Os produtores de enchidos da província de Liège desenvolveram um saber-fazer específico para preservar o aroma desta manjerona e torná-la visualmente percetível no «Boudin blanc de Liège». A primeira etapa das etapas mais significativas do processo de fabrico consiste na incorporação das folhas na mistura da morcela. Apenas as folhas inteiras são incorporadas, sendo assim visíveis os fragmentos destas folhas quando a morcela é fatiada. A utilização de uma técnica como a infusão em leite aquecido a 90 °C não permite que sejam visíveis no produto acabado. A segunda etapa significativa é a cozedura da morcela, efetuada a vapor ou em caldo. A temperatura na parte central das morcelas deve atingir, pelo menos, 68 °C. Após a cozedura, as morcelas são arrefecidas imediatamente, por imersão ou aspersão com água fria. Este método permite cozinhar perfeitamente a carne e garantir a segurança microbiológica do produto, ao mesmo tempo que preserva o cheiro e o aroma da manjerona.

O aroma da manjerona é reconhecido como uma especificidade do «Boudin blanc de Liège» desde o início do século XX. Os diferentes processos de fabrico detalhados nas obras culinárias e na imprensa mencionam esta erva aromática na lista de ingredientes, nomeadamente no livro *La cuisine et la pâtisserie bourgeoises à la portée de tous* por J. Paquot, (*circa* 1903, pp. 74), e nos jornais *Le Courrier de l'Escaut* («Petites recettes pratiques. Cuisine», em *Le Courrier de l'Escaut*, 11 de junho de 1914, pp. 3) e *Le Bien public (*«Les boudins», em *Le Bien public*, 24 de novembro de 1916, pp. 1-2). Tal é coerente com as declarações de vários autores, entre os quais J. Haust, que afirma no *Dictionnaire liégeois*, (1933, pp. 392), que a manjerona é utilizada nas morcelas. Em seguida, R. de Warsage salienta que existe em Liège «a morcela branca [...] especialmente aromatizada com manjerona» (*Le folklore de la table*, Liège, 1938, pp. 15-16). C. Van Gelderen salienta que «o sabor distintivo da morcela branca (de Liège) se deve à manjerona», (*Trésors gourmands de Wallonie*, Tournai, 1999, pp. 115-118). Mais tarde, Y. Delairesse precisa que, entre as «numerosas especialidades» servidas no talho-charcutaria Cocus-Bia (Liège), existe a «morcela branca [...] perfumada com manjerona» (*Quand le pays de Liège se met à table*, vol. 2, Grivegnée, 2003, p. 57). Por fim, É. Greenberg afirma que «O "Boudin blanc de Liège" é famoso pelo seu aroma a manjerona, sendo mesmo o que o distingue de todos os outros» (*J'aime la saucisse!* Paris, 2019, p. 131).

O saber-fazer associado à produção do «Boudin blanc de Liège» é anterior ao século XX, sendo transmitido no seio dos produtores de enchidos de Liège, de geração em geração ou durante um período de aprendizagem ou de trabalho. Os concursos regionais, nacionais e internacionais valorizam também o trabalho dos produtores. Por exemplo, desde 2013, uma categoria do concurso Boudinwall na Valónia tem sido inteiramente dedicada a este produto. Além disso, os produtores de enchidos de Liège estabeleceram recordes mundiais na categoria de morcela branca mais longa (1983, 1989, 2005 e 2013), contribuindo assim para o reconhecimento do seu saber-fazer e para a notoriedade do produto.

Tradicionalmente, o «Boudin blanc de Liège» é consumido frio, cortado em fatias. É por vezes incorporado no «drèssêye», um sortido de charcutaria típico de Liège. Existem também outras receitas que o destacam, como o «Pãozinho branco com boudin blanc de Liège e peras caramelizadas», da loja Carrefour. (*Simply you. La vie est belge! Savourez-la*, s.l., novembro de 2014, p. 40) e a «Salade du Perron» proposta por E. Pecqueux e N. Noël (*Liège à table*, Liège, 2022, p. 30).

Referência à publicação do caderno de especificações

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