Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2025/4080)

În urma acestei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică ori juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o opoziție, în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Boudin blanc de Liège”

Nr. UE: PGI-BE-03345 – 11.9.2024

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea (denumirile)**

„Boudin blanc de Liège”

2. **Statul membru sau țara terță**

Belgia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

16 – PREPARATE DIN CARNE, DIN PEȘTE, DIN CRUSTACEE, DIN MOLUȘTE, DIN ALTE NEVERTEBRATE ACVATICE SAU DIN INSECTE

1601 – Cârnați, cârnăciori, salamuri și produse similare, din carne, din organe, din sânge sau din insecte; preparate alimentare pe baza acestor produse

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Boudin blanc de Liège” este un preparat alimentar sub formă de cârnat, de culoare albă, obținut din prelucrarea cărnii macre și a grăsimii de porc. În timpul preparării, amestecul trebuie aromatizat cu frunze întregi de maghiran uscat. Se folosesc membrane naturale (bucăți din intestinul gros de porc, inclusiv ultima porțiune din intestinul gros), care se umplu cu amestecul.

Produsul „Boudin blanc de Liège” întreg (închis la ambele capete) care este vândut consumatorilor are un aspect cilindric, o lungime de 15-40 cm și un diametru de maximum 60 mm. În cazul vânzării prin tăiere sau porționare, lungimea produsului întreg poate depăși 40 cm. Poate fi ambalat în hârtie plastifiată sau în folie permeabilă pentru aer, în vid sau în atmosferă protectoare.

Caracteristici fizico-chimice

— conținut de grăsime cuprins între 10 % și 25 %;

— conținut de proteine ≥ 10 %;

— conținut de colagen ≤ 1,5 %;

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— raport colagen/proteine ≤ 0,15;

— conținut de amidon ≤ 3 %;

— conținut de sare ≤ 1,8 %.

Caracteristici organoleptice

— Culoarea variază de la alb la gri deschis (referințe RAL 1013, 7035, 9001, 9002, 9003, 9010). Fragmentele de maghiran sunt vizibile atunci când se taie produsul;

— textura cărnii este vizibilă;

— mirosul de maghiran este perceptibil în mod clar, mirosul celorlalte ingrediente nu-i maschează prezența;

— aroma specifică de maghiran este dominantă.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Produsul „Boudin blanc de Liège” se prepară din carne macră și grăsime de porc (falcă și/sau spată și/sau spate).

În afară de carnea macră, grăsime și membrane, nu sunt permise alte părți comestibile din carcasa de porc. Pentru umplere sunt permise numai membranele naturale (bucăți din intestinul gros de porc, inclusiv ultima porțiune din intestinul gros).

Frunzele de maghiran uscat sunt un ingredient obligatoriu al produsului „Boudin blanc de Liège”. Frunzele întregi sunt încorporate simultan cu ceilalți constituenți ai amestecului. Cantitatea minimă este de 1,5 g per kilogram de amestec. Pentru a conferi produsului caracteristicile sale organoleptice specifice, sunt îndeplinite următoarele cerințe:

— se utilizează numai specia *Origanum majorana* L.;

— maghiranul este cultivat în sol;

— maghiranul se recoltează înainte de înflorire;

— procedeul de uscare a maghiranului începe în termen de 24 de ore de la recoltare și se desfășoară într-o încăpere închisă, neîncălzită, la o temperatură de maximum 40 °C. În vederea uscării, maghiranul este așezat pe împletituri și este ferit de lumina directă a soarelui;

— conținutul de umiditate al maghiranului la sfârșitul perioadei de uscare și conținutul de ulei esențial al maghiranului sub formă de crenguțe uscate corespund specificațiilor stabilite în standardul NF ISO 10620 pentru „legături de maghiran”;

— maghiranul uscat este depozitat sub formă de crenguțe la o temperatură maximă de 40 °C și o umiditate relativă de 40 % și este ferit de lumina directă a soarelui. Gradul său de umiditate rămâne sub 12 % din greutate;

— maghiranul nu este tratat cu radiații ionizante;

— în etapa de separare a frunzelor de tulpini se păstrează numai frunzele întregi ale plantei. Dimensiunea crenguțelor și a altor reziduuri mici care ar putea rezulta din separarea frunzelor nu poate depăși 7 mm;

— depozitarea frunzelor de maghiran separate de tulpini se efectuează în condiții de umiditate relativă de maximum 40 % (gradul de umiditate al maghiranului este menținut sub 12 % din greutate) și la întuneric. Condiționarea finală nu permite pătrunderea aerului.

Celelalte ingrediente autorizate sunt incluse într-o listă pozitivă.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Etapele sunt următoarele:

— prepararea amestecului;

— desărarea membranelor;

— umplerea;

— fierberea;

— răcirea.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Atunci când produsul este comercializat fără ambalaj, denumirea înregistrată, mențiunea corespunzătoare IGP și logoul european apar pe eticheta care include prețul și care este amplasată în apropierea produsului. Informațiile sunt vizibile și lizibile pentru consumator și sunt prezentate în mod neechivoc.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică corespunde provinciei Liège.

5. **Legătura cu aria geografică**

Legătura dintre produsul „Boudin blanc de Liège” și originea acestuia se bazează pe aroma sa de maghiran, care reprezintă specificitatea acestuia.

Maghiranul (*Origanum majorana* L.) face parte din identitatea culinară a provinciei Liège. Această plantă conferă aromă mai multor preparate, cum ar fi racii *à la liégeoise*, capul de vițel (*tête de veau*) și rulada de carne (*pain de viande*). Calitățile maghiranului justifică includerea lui în produsul „Boudin blanc de Liège”.

De mai bine de un secol, măcelarii-mezelari s-au organizat pentru a asigura o aprovizionare constantă cu frunze de maghiran uscat, creând mai multe rețele de aprovizionare. Maghiranul este cultivat în provincia Liège cel puțin de la începutul secolului al XIX-lea. Măcelarii-mezelari cultivau ei înșiși această plantă în grădinile lor și uscau crenguțele în mansarde sau într-o încăpere ventilată. În același timp, legumicultorii produceau și ei maghiran și comercializau planta pe piețele locale. Începând din anii 1950-1960, legumicultorii și-au încredințat recoltele unor întreprinderi specializate în prelucrarea mirodeniilor, care apoi vindeau maghiranul uscat măcelarilor-mezelari. Producția locală de maghiran a fost înlocuită treptat și parțial cu importuri. Pe parcursul acestei perioade, măcelarii-mezelari au continuat să acorde atenție calității acestei plante.

Caracteristica specială a produsului „Boudin blanc de Liège” rezultă din cerințele impuse calității frunzelor de maghiran uscat. Maghiranul necesită o atenție specială în timpul uscării, al separării frunzelor de tulpini, al ambalării și depozitării. Crenguțele de maghiran sunt puse la uscat în termen de 24 de ore de la recoltare, la o temperatură maximă de 40 °C, pe împletituri. Tratamentul cu radiații ionizante este interzis, deoarece acest proces ar reduce în mod semnificativ mirosul și aroma plantei. Ulterior, maghiranul uscat este depozitat sub formă de crenguțe într-un loc uscat, ferit de lumina directă a soarelui. În etapa de separare a frunzelor de tulpini se păstrează numai frunzele întregi ale plantei. Acestea se păstrează într-un ambalaj final care nu permite pătrunderea aerului și se depozitează la întuneric. Respectarea acestor etape permite obținerea unei calități organoleptice ridicate a frunzelor de maghiran uscat. În 2015, facultatea Gembloux Agro-Bio Tech din cadrul Universității Liège a efectuat o analiză senzorială care a condus la concluzia că gustul unui produs *boudin blanc* aromatizat cu maghiran produs în conformitate cu aceste cerințe diferă în mod semnificativ de gustul aceluiași produs aromatizat cu maghiran obișnuit.

Măcelarii-mezelari din provincia Liège au dobândit cunoștințe specifice pentru a păstra aroma maghiranului și pentru a face această plantă vizibilă în compoziția produsului „Boudin blanc de Liège”. Cea mai importantă etapă a procesului de fabricație este încorporarea frunzelor în amestec. Sunt adăugate numai frunzele întregi. Astfel, fragmentele acestor frunze sunt vizibile în feliile de produs. Utilizarea unei tehnici precum infuzia în lapte adus la o temperatură de 90 °C nu permite apariția acestora în produsul finit. A doua etapă semnificativă constă în fierberea produsului, efectuată în abur sau într-o supă. Temperatura internă a produselor este de cel puțin 68 °C. După fierbere, acestea se răcesc imediat în apă rece, prin scufundare sau pulverizare. Această metodă permite fierberea perfectă a cărnii, conferă siguranță microbiologică produsului, păstrând în același timp mirosul și aroma de maghiran.

Aroma de maghiran a fost recunoscută ca fiind o specificitate a produsului „Boudin blanc de Liège" încă de la începutul secolului XX. Diferitele procese de fabricație detaliate în lucrările de gastronomie și în presă menționează această mirodenie în lista ingredientelor, în special cartea *La cuisine et la pâtisserie bourgeoises à la portée de tous* de J. Paquot [circa 1903] (p. 74) și ziarele *Le Courrier de l'Escaut* (articolul *Petites recettes pratiques. Cuisine* din *Le Courrier de l'Escaut*, 11 iunie 1914, p. 3) și *Le Bien public* (articolul *Les boudins* din *Le Bien public*, 24 noiembrie 1916, p. 1-2). Acest lucru este în concordanță cu afirmațiile mai multor autori, printre care J. Haust, care afirmă în *Dictionnaire liégeois* (1933, p. 392) că maghiranul se utilizează la prepararea produselor de tip *boudin*. Ulterior, R. de Warsage subliniază că în Liège există „produsul *boudin blanc*, cu miros specific de maghiran" (*Le folklore de la table*, Liège, 1938, p. 15-16). Ch. Van Gelderen subliniază că „gustul distinctiv al produsului *boudin blanc* [de Liège] se datorează maghiranului" (*Trésors gourmands de Wallonie*, Tournai, 1999, p. 115-118). În continuare, Y. Delairesse afirmă că, printre „numeroasele specialități" vândute în măcelăria-mezelărie Cocus-Bia (Liège), există „*boudin blanc* cu miros de maghiran" (*Quand le pays de Liège se met à table*, vol. 2, Grivegnée, 2003, p. 57). În cele din urmă, É. Greenberg afirmă că „produsul *Boudin blanc de Liège* este celebru pentru mirosul său de maghiran - acesta îl diferențiază de produsele similare" (*J'aime la saucisse!* Paris, 2019, p. 131).

Cunoștințele privind producția de „Boudin blanc de Liège" datează de dinainte de secolul XX; acestea se transmit din generație în generație în cadrul măcelăriilor-mezelării din Liège sau în timpul unei perioade de ucenicie sau de angajare. Concursurile regionale, naționale și internaționale promovează, de asemenea, activitatea producătorilor. De exemplu, începând din 2013, o categorie a concursului valon Boudinwall a fost dedicată în întregime acestui produs. În plus, măcelăriile-mezelării din Liège au stabilit recorduri mondiale în categoria celui mai lung *boudin blanc* (în anii 1983, 1989, 2005 și 2013), contribuind astfel la recunoașterea priceperii lor și a reputației produsului.

În mod tradițional, produsul „Boudin blanc de Liège" este consumat rece, tăiat în felii. Uneori este inclus în „drèssêye", un asortiment de mezeluri specific provinciei Liège. Există și alte rețete care pun în valoare produsul, cum ar fi „Pistolet au boudin blanc de Liège et poires caramélisées" din lanțul de magazine ale firmei Carrefour (*Simply you. La vie est belge! Savourez-la*, s. l., noiembrie 2014, p. 40) și rețeta de „Salade du Perron" propusă de E. Pecqueux și N. Noël (*Liège à table*, Liège, 2022, p. 30).

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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