C/2025/4080

22.7.2025

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2025/4080)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Boudin blanc de Liège“

EÚ č.: PGI-BE-03345 – 11.9.2024

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov:**

„Boudin blanc de Liège“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Belgicko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

16 – PRÍPRAVKY Z MÄSA, RÝB, KÔROVCOV, MÄKKÝŠOV ALEBO OSTATNÝCH VODNÝCH BEZSTAVOVCOV ALEBO HMYZU

1601 – Párky, salámy a podobné výrobky, z mäsa, mäsových drobov, krvi alebo hmyzu; potravinové prípravky na základe týchto výrobkov

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Boudin blanc de Liège“ je jaternica vyrobená spracovaním chudého mäsa a bravčového sadla. Počas prípravy sa zmes musí ochutiť celými listami sušeného majoránu. Zmes sa plní do prírodných čriev (bravčových hrubých čriev a konečníkov).

Jaternica „Boudin blanc de Liège“ má valcovitý tvar a pri predaji spotrebiteľovi v celku (uzavretá na oboch koncoch) má dĺžku 15 cm až 40 cm a priemer najviac 60 mm. Ak sa predáva nakrájaná na plátky alebo naporciovaná, dĺžka môže presahovať 40 cm. Môže sa baliť do papiera potiahnutého plastom alebo do priedušnej fólie, vákuových obalov alebo obalov s ochranou atmosférou.

Fyzikálne a chemické vlastnosti

— Obsah tuku od 10 % do 25 %.

— Obsah bielkovín ≥ 10 %.

— Obsah kolagénu ≤ 1,5 %.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Pomer kolagénu a bielkovín ≤ 0,15.

— Obsah škrobu ≤ 3 %.

— Obsah soli ≤ 1,8 %.

Organoleptické vlastnosti

— Farba sa pohybuje od bielej po svetlosivú (odtiene RAL 1013, 7035, 9001, 9002, 9003 a 9010). Pri krájaní výrobku sú viditeľné kúsky majoránu.

— V textúre vidno zrnitosť mäsa.

— Jasne cítiť vôňu majoránu, ktorú neprekrývajú vône ostatných prísad.

— Dominuje špecifická chuť majoránu.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Jaternice „Boudin blanc de Liège“ sa vyrábajú z chudého mäsa a bravčového tuku (z líca a/alebo pliecka a/alebo chrbta).

Nie sú povolené žiadne iné jedlé časti ošípanej okrem chudého mäsa, tuku a čriev. Na plnenie sú povolené len prírodné črevá (bravčové hrubé črevá a konečníky).

Povinnou prísadou v jaterniciach „Boudin blanc de Liège“ sú sušené listy majoránu. Celé listy sa primiešajú súčasne s ostatnými prísadami, pričom ich minimálny obsah je 1,5 g na 1 kg zmesi. Aby výrobok získal špecifické organoleptické vlastnosti, ktoré ho robia jedinečným, musia byť splnené tieto požiadavky:

— smie sa používať len druh *Origanum majorana* L.,

— majorán sa musí pestovať na otvorenom priestranstve,

— majorán sa musí zbierať pred kvitnutím,

— sušenie majoránu sa musí začať do 24 hodín po zbere a musí prebiehať v uzavretom, nevykurovanom priestore, v ktorom teplota nepresahuje 40 °C. Počas sušenia musí byť majorán uložený na stojanoch mimo dosahu priameho slnečného svetla,

— obsah vlhkosti v majoráne na konci sušenia a obsah éterického oleja v sušených vetvičkách majoránu musia spĺňať špecifikácie stanovené v norme NF ISO 10620 pre zväzky majoránu,

— sušený majorán sa musí skladovať vo forme vetvičiek pri teplote najviac 40 °C a relatívnej vlhkosti 40 %, mimo dosahu priameho slnečného svetla. Obsah vlhkosti musí zostať pod úrovňou 12 hm. %,

— majorán sa nesmie ošetrovať ionizujúcim žiarením,

— pri odstopkovaní sa musia ponechať len celé listy. Veľkosť stopiek a iných zvyškov, ktoré môžu zostať po odstopkovaní, nesmie presiahnuť 7 mm,

— odstopkované listy majoránu sa musia skladovať v tme pri relatívnej vlhkosti najviac 40 % (obsah vlhkosti v majoráne musí byť nižší ako 12 hm. %). Konečný obal musí byť vzduchotesný.

Ostatné povolené prísady sú rozpísané v pozitívnom zozname.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Ide o tieto kroky:

— príprava zmesi,

— odsoľovanie čriev,

— plnenie,

— varenie,

— chladenie.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Ak sa výrobok uvádza na trh bez obalu, registrovaný názov, odkaz na CHZO a európske logo musia byť uvedené na cenovke umiestnenej v blízkosti výrobku. Tieto informácie musia byť pre spotrebiteľa viditeľné, čitateľné a jasne uvedené.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisná oblasť zahŕňa provinciu Liège.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Súvislosť medzi jaternicami „Boudin blanc de Liège“ a miestom ich pôvodu sa zakladá na chuti majoránu, ktorá ich robí jedinečnými.

Majorán (*Origanum majorana* L.) je súčasťou kultúrnej identity obyvateľov Liègeu. Používa sa na ochucovanie rôznych jedál, napríklad rakov na liežsky spôsob, teľacej hlavy a sekanej. Jeho príťažlivosť je dôvodom, prečo patrí medzi prísady na prípravu jaterníc „Boudin blanc de Liège“.

Už pred vyše storočím si údenári-nasoľovači vytvorili viaceré dodávateľské siete na zaistenie stálych dodávok sušených listov majoránu. Historicky sa majorán pestuje v provincii Liège minimálne od 19. storočia. Údenári-nasoľovači si ho pestovali sami vo vlastných záhradách a sušili vetvičky v podkroví alebo na vetranom mieste. Pestovali ho aj zeleninári, ktorí ho predávali na miestnych trhoch. V 50. a 60. rokoch 20. storočia začali zeleninári svoje produkty odovzdávať spoločnostiam špecializujúcim sa na spracúvanie byliniek a korenín, ktoré potom sušený majorán predávali údenárom–nasoľovačom. Miestnu produkciu majoránu postupne sčasti nahradil dovoz. Údenári-nasoľovači venovali kvalite tejto bylinky vždy veľkú pozornosť.

Osobitné vlastnosti jaterníc „Boudin blanc de Liège“ vyplývajú z požiadaviek na kvalitu sušených listov majoránu. Majorán si vyžaduje osobitnú starostlivosť pri sušení, odstopkovaní listov, balení a skladovaní. Vetvičky majoránu sa sušia na stojanoch do 24 hodín po zbere pri teplote najviac 40 °C. Spracovanie pomocou ionizujúceho žiarenia je zakázané, pretože by výrazne znížilo jeho vôňu a chuť. Vetvičky sušeného majoránu sa potom skladujú na suchom mieste mimo dosahu priameho slnečného svetla. Pri odstopkovaní sa ponechajú len celé listy. Uchovávajú sa vo vzduchotesných konečných obaloch a skladujú sa v tme. Dodržiavanie týchto krokov umožňuje výrobu sušených listov majoránu vynikajúcich organoleptických vlastností. V roku 2015 vykonala univerzita Liège-Gembloux Agro-Bio Tech senzorickú analýzu, v ktorej sa dospelo k záveru, že jaternice ochutené majoránom vyprodukovaným v súlade s týmito požiadavkami sa chuťovo výrazne líšia od jaterníc ochutených bežným majoránom.

Údenári-nasoľovači v provincii Liège získali špecifické odborné znalosti o tom, ako zachovať chuť tohto majoránu a ako dosiahnuť, aby ho bolo v jaterniciach „Boudin blanc de Liège“ vidno. Prvým a najdôležitejším krokom vo výrobnom procese je zapracovanie listov do jaternicovej zmesi. Primiešavajú sa len celé listy. Pri krájaní jaternice preto vidno kúsky týchto listov. Techniky, ako napríklad vylúhovanie v mlieku zohriatom na 90 °C, neumožňujú, aby boli listy v konečnom výrobku viditeľné. Druhým dôležitým krokom je varenie jaterníc, a to na pare alebo vo vývare. Teplota vnútri jaternice musí byť najmenej 68 °C. Po uvarení sa jaternice okamžite ochladia ponorením do studenej vody alebo postriekaním studenou vodou. Vďaka tejto metóde možno dosiahnuť dokonalé tepelné spracovanie mäsa a zaistiť mikrobiologickú bezpečnosť výrobku pri zachovaní vône a chuti majoránu.

Chuť majoránu sa už od počiatku 20. storočia považuje za špecifickú vlastnosť jaterníc „Boudin blanc de Liège“. Táto bylinka sa spomína v zozname prísad v rozličných postupoch prípravy, ktoré sa podrobne opisujú v kulinárskych publikáciách a tlači, konkrétne v diele *La cuisine et la pâtisserie bourgeoises à la portée de tous* (Meštianska kuchyňa a cukrovinky pre všetkých) od J. Paquota približne z roku 1903 (s. 74) a v novinách *Le Courrier de l'Escaut* [*Petites recettes pratiques. Cuisine* (Jednoduché praktické recepty. Kuchyňa), in *Le Courrier de l'Escaut*, 11. júna 1914, s. 3] a *Le Bien public* [*Les boudins* (Jaternice), in *Le Bien public*, 24. novembra 1916, s. 1 – 2]. Zhoduje sa to s názorom viacerých autorov vrátane J. Hausta, ktorý v diele *Dictionnaire liègeois* (Liežsky slovník) z roku 1933 (s. 392) uvádza, že majorán sa používa v jaterniciach. R. de Warsage uvádza, že v Liège sa robia „jaternice […] špeciálne ochutené majoránom“ [*Le folklore de la table* (Folklór stolovania), Liège, 1938, s. 15 – 16]. Ch. Van Gelderen zdôrazňuje, že „majorán dodáva [liežskym] jaterniciam jedinečnú chuť“ [*Trésors gourmands de Wallonie* (Gurmánske poklady Valónska), Tournai, 1999, s. 115 – 118]. Y. Delairesseová uvádza, že medzi „početné špeciality“ podávané v lahôdkarstve Cocus-Bia (v Liège) patria „jaternice […] ochutené majoránom“ [*Quand le pays de Liège se met à table* (Keď sa v Liège začne stolovanie), zv. 2, Grivegnée, 2003, s. 57]. Napokon E. Greenbergová uvádza, že „liežske jaternice sú známe vôňou majoránu, ktorá ich odlišuje od všetkých ostatných“ [*J'aime la saucisse!* (Milujem klobásky), Paríž, 2019, s. 131].

Odborné znalosti spojené s výrobou jaterníc „Boudin blanc de Liège“ siahajú do obdobia pred 20. storočím a liežski údenári-nasoľovači si ich odovzdávajú z generácie na generáciu alebo počas učňovskej praxe či v zamestnaní. Prácu výrobcov vyzdvihujú aj regionálne, národné a medzinárodné súťaže. Napríklad vo valónskej súťaži Boudinwall je tomuto výrobku od roku 2013 venovaná samostatná kategória. Okrem toho údenári-nasoľovači z Liège niekoľkokrát vytvorili svetový rekord v príprave najdlhšej jaternice (v rokoch 1983, 1989, 2005 a 2013), čím prispeli k uznaniu svojich odborných znalostí a povesti výrobku.

Jaternice „Boudin blanc de Liège“ sa tradične konzumujú studené, nakrájané na plátky. Niekedy sa podávajú ako súčasť „*drèssêye*“, čo je typická liežska studená mäsová misa. Vynikajú aj v ďalších receptoch, napríklad v recepte na chlebovú žemľu s liežskou jaternicou a karamelizovanými hruškami, ktorý uverejnil obchodný reťazec Carrefour [*Simply you. La vie est belge! Savourez-la* (Jednoducho vy. Vychutnajte si život po belgicky), s. l, november 2014, s. 40] a v recepte na „šalát Perron“, ktorý vymysleli E. Pecqueux a N. Noëlová [*Liège à table* (Liège pri stole), Liège, 2022, s. 30].

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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