Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2025/4080)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

„Boudin blanc de Liège“

EU št.: PGI-BE-03345 – 11.9.2024

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime**

„Boudin blanc de Liège“

2. **Država članica ali tretja država**

Belgija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

16 – IZDELKI IZ MESA, RIB, RAKOV, MEHKUŽCEV ALI DRUGIH VODNIH NEVRETENČARJEV ALI INSEKTOV

1601 – Klobase in podobni proizvodi iz mesa, klavničnih proizvodov, krvi ali insektov; prehrambni proizvodi na osnovi teh proizvodov

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Bela klobasa „Boudin blanc de Liège“ se izdela s predelavo pustega mesa in svinjske masti. Med pripravo je treba mešanico aromatizirati s celimi listi posušenega majarona. Mešanica se napolni v naravni ovitek (zanke debelega črevesa ali ritniki).

Celoten, valjasto oblikovan proizvod „Boudin blanc de Liège“ (zašiljen na obeh koncih), kot se prodaja potrošniku, je dolg od 15 do 40 cm, z največjim premerom 60 mm. Če se klobasa prodaja narezana na rezine ali pakirana v kosih, je lahko daljša od 40 cm. Lahko je pakirana v plastificiran papir ali zrakoprepustno folijo, vakuumsko pakirana ali pakirana v modificirani atmosferi.

Fizikalne in kemične lastnosti

— Vsebnost maščobe med 10 % in 25 %.

— Vsebnost beljakovin ≥ 10 %.

— Vsebnost kolagena ≤ 1,5 %.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Razmerje med kolagenom in beljakovinami ≤ 0,15.

— Vsebnost škroba ≤ 3 %.

— Vsebnost soli ≤ 1,8 %.

Organoleptične lastnosti

— Je bele do svetlosive barve (odtenki RAL 1013, 7035, 9001, 9002, 9003 in 9010). Ko je proizvod razrezan, so vidni koščki majarona.

— Vlakna mesa so vidna v teksturi.

— Aroma majarona je jasno zaznavna, aroma drugih sestavin pa ne prikrije njegove prisotnosti.

— Prevladuje specifičen okus po majaronu.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Klobasa „Boudin blanc de Liège“ je izdelana iz pustega mesa in svinjske masti (ličnic in/ali pleč in/ali hrbta).

Razen pustega mesa, maščobe in ovitkov, ni dovoljeno uporabiti drugih užitnih delov prašiča. Za polnjenje se lahko uporabijo samo naravni ovitki (ritniki in rosette).

Posušeni listi majarona so obvezna sestavina proizvoda „Boudin blanc de Liège“. Celi listi se primešajo hkrati z drugimi sestavinami, pri čemer najmanjša vsebnost znaša 1,5 g na kg mešanice. Da bi proizvod imel posebne organoleptične lastnosti, zaradi katerih je enkraten, morajo biti izpolnjene naslednje zahteve:

— uporabi se lahko samo vrsta majarona *Origanum majorana* L.,

— majaron mora biti gojen na prostem,

— majaron je treba pobrati, preden začne cveteti,

— majaron je treba začeti sušiti v 24 urah po tem, ko je bil pobran, v zaprtem, neogrevanem prostoru, kjer temperatura ne preseže 40 °C. Med sušenjem mora biti majaron razporejen na stojalih, stran od neposredne sončne svetlobe,

— vsebnost vlage v majaronu ob koncu sušenja in vsebnost eteričnega olja v posušenih vejicah majarona morata ustrezati specifikacijam, določenim v standardu NF ISO 10620 za šopke majarona,

— posušeni majaron je treba hraniti v vejicah pri temperaturi največ 40 °C in 40-odstotni relativni vlažnosti, stran od neposredne sončne svetlobe. Vsebnost vlage v majaronu mora ostati pod 12 mas. %,

— majarona ni dovoljeno obsevati z ionizirajočim sevanjem,

— ko so stebla odstranjena, se morajo ohraniti samo celi listi. Velikost stebel in drugih ostankov, ki lahko ostanejo po smukanju, ne sme biti večja kot 7 mm,

— osmukane liste majarona je treba hraniti v temi pri največ 40-odstotni relativni vlažnosti (vsebnost vlage v majaronu mora biti manjša od 12 mas. %). Na koncu mora biti pakiran v nepredušno embalažo.

Druge dovoljene sestavine so navedene na pozitivnem seznamu.

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Te faze so:

— priprava mešanice,

— razsoljevanje ovitkov,

— polnjenje nadeva v ovitek,

— kuhanje,

— hlajenje.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Pri trženju nepakiranega proizvoda so registrirano ime, sklicevanje na ZGO, in evropski logotip navedeni na oznaki cene, ki je nameščena v bližini proizvodov. Informacije morajo biti za potrošnika vidne in čitljive ter predstavljene nedvoumno.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje obsega provinco Liège.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Povezava med klobaso „Boudin blanc de Liège“ in njenim poreklom temelji na okusu majarona, zaradi katerega je enkratna.

Majaron (*Origanum majorana* L.) je del kulturne identitete prebivalcev province Liège. Uporablja se za aromatiziranje različnih jedi, kot so potočni raki, telečja glava in mesna štruca, pripravljeni na način, značilen za provinco Liège. Zaradi svoje privlačnosti je njegova vključitev v klobaso „Boudin blanc de Liège“ upravičena.

Mesarji imajo že več kot stoletje vzpostavljenih več oskrbovalnih mrež, da bi zagotovili stalno oskrbo s posušenimi listi majarona. Majaron se v provinci Liège goji vsaj od 19. stoletja. Mesarji so ga sami gojili v svojih vrtovih, vejice pa so sušili na podstrešjih ali v prezračevanem prostoru. Pridelovali so ga tudi pridelovalci zelenjave in ga prodajali na lokalnih tržnicah. V petdesetih in šestdesetih letih prejšnjega stoletja so pridelovalci zelenjave svoje pridelke predali podjetjem, specializiranim za predelavo zelišč in začimb, ki so nato posušeni majaron prodajali mesarjem. Lokalno proizvodnjo majarona je postopoma in delno nadomestil uvoz. Mesarji so ves čas posvečali posebno pozornost kakovosti zelišča.

Proizvod „Boudin blanc de Liège“ ima posebne značilnosti zaradi zahtev glede kakovosti posušenih listov majarona. Majaron zahteva posebno nego med sušenjem, smukanjem listov, pakiranjem in skladiščenjem. V 24 urah po obiranju se vejice majarona razprostrejo na stojalih, da se posušijo pri temperaturi, ki ne sme presegati 40 °C. Predelava z uporabo ionizirajočega sevanja ni dovoljena, saj bi to znatno oslabilo vonj in okus majarona. Vejice posušenega majarona se nato shranijo na suhem mestu stran od neposredne sončne svetlobe. Ko so stebla odstranjena, se ohranijo samo celi listi. Zapakirani so v nepredušni končni embalaži in se hranijo v temnem prostoru. Skladnost s temi koraki omogoča proizvodnjo posušenih listov majarona visoke organoleptične kakovosti. Univerza Liège-Gembloux Agro-Bio Tech je leta 2015 opravila senzorično analizo, pri kateri je bilo ugotovljeno, da ima bela klobasa z aromo majarona, proizvedena v skladu s temi zahtevami, bistveno drugačen okus od bele klobase, aromatizirane z običajnim majaronom.

Mesarji v provinci Liège so za ohranjanje okusa tega majarona in za to, da pride do izraza v proizvodu „Boudin blanc de Liège“, razvili posebno strokovno znanje. Prva in najpomembnejša faza v proizvodnem procesu je dodajanje listov v mešanico za nadev. Primešajo se samo celi listi. Koščki teh listov so zato vidni ob rezanju klobase. Če se uporabi tehnika, kot je infuzija v mleko, segreto na 90 °C, v končnem proizvodu ne bodo vidni. Druga pomembna faza je kuhanje klobase, ki poteka z obdelavo v pari ali pa se klobasa kuha v jušni osnovi. Temperatura sredice klobas mora biti najmanj 68 °C. Po kuhanju se klobase takoj ohladijo tako, da se potopijo v hladno vodo ali poškropijo z njo. Ta metoda omogoča popolno kuhanje mesa in zagotavlja mikrobiološko varnost proizvoda, hkrati pa se z njo ohranita vonj in okus majarona.

Okus majarona je kot posebna značilnost proizvoda „Boudin blanc de Liège“ priznan od začetka 20. stoletja. To zelišče je na seznamu sestavin omenjeno v različnih proizvodnih procesih, ki so podrobno opisani v kulinaričnih delih in v tisku, zlasti v *La cuisine et la pâtisserie bourgeoises à la portée de tous* J. Paquot, *približno* 1903 (str. 74), in v časopisih *Le Courrier de l'Escaut* (*Petites recettes pratiques. Cuisine*, v *Le Courrier de l'Escaut*, 11. junij 1914, str. 3) in *Le Bien public* (*Les boudins*, v *Le Bien public*, 24. november 1916, str. 1–2). To je v skladu s stališči več avtorjev, vključno z J. Haustom, ki v *Dictionnaire liégeois*, 1933 (str. 392), navaja, da se v klobasah uporablja majaron. R. de Warsage navaja, da se provinca Liège lahko pohvali z „belo klobaso [...], ki je posebej aromatizirana z majaronom“ (*Le folklore de la table*, Liège, 1938, str. 15–16). Ch. Van Gelderen poudarja, da „edinstveni okus beli klobasi [Liège] daje majaron“ (*Trésors gourmands de Wallonie*, Tournai, 1999, str. 115–118). Y. Delairesse ugotavlja, da „številne specialitete“, ki se strežejo v mesnici Cocus-Bia (Liège), vključujejo „belo klobaso [...], ki je aromatizirana z majaronom“ (*Quand le pays de Liège se met à table*, zvezek 2, Grivegnée, 2003, str. 57). Nazadnje, E. Greenberg navaja, da bela klobasa iz province Liège slovi po svoji aromi majarona, po kateri se razlikuje od vseh drugih“ (*J'aime la saucisse!*, Pariz, 2019, str. 131).

Strokovno znanje, povezano s proizvodnjo proizvoda „Boudin blanc de Liège“, je nastalo pred 20. stoletjem in se med mesarji iz province Liège prenaša iz roda v rod ali v obdobju vajeništva ali zaposlitve. Delo proizvajalcev spodbujajo tudi regionalna, nacionalna in mednarodna tekmovanja. Na primer, od leta 2013 je kategorija v tekmovanju Walloon Boudinwall v celoti posvečena temu proizvodu. Poleg tega so mesarji iz province Liège postavili svetovne rekorde za najdaljšo belo klobaso (v letih 1983, 1989, 2005 in 2013), s čimer so prispevali k priznanju njihovega strokovnega znanja in ugledu proizvoda.

Klobasa „Boudin blanc de Liège“ se tradicionalno uživa hladna, narezana na rezine. Včasih je vključena v „drèssêye“, tipičen izbor hladnega mesa v slogu, značilnem za provinco Liège. Obstajajo tudi drugi recepti, v katerih je zastopana, kot je recept za kruhov zvitek z belo klobaso Liège in karameliziranimi hruškami, ki ga je objavil Carrefour (*Simply you. La vie est belge! Savourez-la*, s. l., november 2014, str. 40), in recept „perronska solata“, ki sta ga predlagala E. Pecqueux in N. Noël (*Liège à table*, Liège, 2022, str. 30).

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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