C/2025/4080

22.7.2025

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2025/4080)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Boudin blanc de Liège”

EU-nr: PGI-BE-03345 – 11.9.2024

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn**

”Boudin blanc de Liège”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Belgien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *KN-nummer*

16 – BEREDNINGAR AV KÖTT, FISK, KRÄFTDJUR, BLÖTDJUR, ANDRA RYGGRADSLÖSA VATTENDJUR ELLER INSEKTER

1601 – Korv och liknande produkter av kött, slaktbiprodukter, blod eller insekter; livsmedelsberedningar av dessa produkter

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Boudin blanc de Liège” är en vit korv som görs genom bearbetning av magert kött och grisfett. Under beredningen måste blandningen smaksättas med hela blad av torkad mejram. Blandningen stoppas i naturtarm (nachända och fettända från gris).

Den cylindriskt formade ”Boudin blanc de Liège” är om den säljs som hel till konsumenten (sluten i båda ändarna) 15–40 cm lång och har en diameter på högst 60 mm. Om korven säljs i skivor eller för förpackning i portioner får dess längd överstiga 40 cm. Den får förpackas i plastöverdraget papper eller luftgenomsläpplig plastfilm, vakuumförpackas eller förpackas i modifierad atmosfär.

Fysikaliska och kemiska egenskaper

— Fetthalt mellan 10 % och 25 %.

— Proteinhalt ≥ 10 %.

— Kollagenhalt ≤ 1,5 %.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Förhållande mellan kollagen och protein ≤ 0,15.

— Stärkelsehalt ≤ 3 %.

— Salthalt ≤ 1,8 %.

Organoleptiska egenskaper

— Färgen varierar från vit till ljusgrå (RAL-färgerna 1013, 7035, 9001, 9002, 9003 och 9010). När produkten skärs upp syns små bitar av mejram.

— Köttfibrerna är synliga i texturen.

— Produkten har en tydligt märkbar arom av mejram som inte döljs av aromen från de övriga ingredienserna

— Den säregna mejramsmaken är dominerande.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

”Boudin blanc de Liège” tillverkas av magert kött och grisfett (kind och/eller bog och/eller rygg).

Utöver magert kött, fett och tarmar är inga andra ätbara delar av gris tillåtna. Endast naturtarm (nachända och fettända från gris) är tillåtet vid stoppning.

Torkade mejramblad är en obligatorisk ingrediens i ”Boudin blanc de Liège”. Bladen blandas i hela samtidigt med övriga ingredienser, med en lägsta halt på 1,5 g per kg blandning. För att ge produkten de specifika organoleptiska egenskaper som gör den unik ska följande krav vara uppfyllda:

— Endast arten *Origanum majorana L.* får användas.

— Mejramen ska odlas på friland.

— Mejramen ska skördas före blomningen.

— Torkningen av mejramen ska inledas inom 24 timmar efter skörden och ska ske på en sluten, ouppvärmd plats där temperaturen inte överstiger 40 °C. Under torkningen ska mejramen placeras på ställningar och skyddas mot direkt solljus.

— Vattenhalten i mejramen vid slutet av torkningen och halten av eteriska oljor i de torkade mejramkvistarna måste uppfylla de specifikationer som fastställs i standard NF ISO 10620 för buntar av mejram.

— Den torkade mejramen ska förvaras som kvistar i högst 40 °C och vid 40 % relativ luftfuktighet, skyddad från direkt solljus. Vattenhalten måste vara under 12 viktprocent.

— Mejramen får inte behandlas med joniserande strålning.

— När bladen avlägsnas från stjälkarna får endast hela blad tas tillvara. Storleken på de stjälkar och andra rester som kan finnas kvar efter avlägsnandet får inte överstiga 7 mm.

— De avlägsnade mejrambladen ska förvaras i mörker vid högst 40 % relativ fuktighet (mejramens vattenhalt ska vara mindre än 12 viktprocent). Den slutliga förpackningen måste vara lufttät.

Övriga godkända ingredienser anges i en positivlista.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Produktionsprocessen omfattar följande steg:

— Beredning av korvsmeten.

— Avsaltning av tarmar.

— Stoppning.

— Tillagning.

— Kylning.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6 *Särskilda regler för märkning av produkten med det registrerade namnet*

När produkten saluförs oförpackad ska det registrerade namnet, en hänvisning till den skyddade geografiska beteckningen och EU-logotypen finnas på prisetiketten bredvid produkten. Informationen ska vara synlig för konsumenten, läslig och tydligt presenterad.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska området omfattar provinsen Liège.

5. **Samband med det geografiska området**

Sambandet mellan ”Boudin blanc de Liège” och dess ursprungsplats bygger på den mejramsmak som gör produkten unik.

Mejram (*Origanum majorana* L.) är en del av matkulturen i Liège. Örten används för att smaksätta olika rätter, såsom kräftor av Liège-typ, kalvhuvud och köttfärslimpa. Mejramens smakförhöjande egenskaper är anledningen till att den ingår i ”Boudin blanc de Liège”.

Slaktare har i mer än ett århundrade bildat flera försörjningskedjor för att säkerställa ständig tillgång till torkade mejramblad. Mejram har odlats i provinsen Liège åtminstone sedan 1800-talet. Slaktarna odlade själva örten i sina trädgårdar och torkade kvistarna på sina vindar eller någon annan ventilerad plats. Grönsaksodlare producerade också örten och sålde den på lokala marknader. Från och med 1950- och 1960-talet sålde grönsaksodlarna sina produkter till företag som specialiserade sig på bearbetning av örter och kryddor, som sedan sålde den torkade mejramen till slaktarna. Den lokala produktionen av mejram har gradvis och delvis ersatts av import. Slaktarna har hela tiden fäst stor vikt vid örtens kvalitet.

De särskilda egenskaperna hos ”Boudin blanc de Liège” är ett resultat av kvalitetskraven på de torkade mejrambladen. Mejram kräver särskild omsorg vid torkning, avlägsnande av bladen, förpackning och förvaring. Kvistar av mejram sprids ut för att torka på ställningar inom 24 timmar efter skörd i en temperatur på högst 40 °C. Bearbetning med joniserande strålning är förbjuden, eftersom detta avsevärt skulle minska örtens arom och smak. De torkade mejramkvistarna förvaras sedan på en torr plats skyddad mot direkt solljus. När bladen avlägsnas från stjälkarna tas endast hela blad tillvara. De förvaras i en lufttät slutförpackning och lagras i mörker. Genom att följa dessa steg kan torkade mejramblad av hög organoleptisk kvalitet framställas. År 2015 utförde man vid Liége universitets fakultet Gembloux Agro-Bio Tech en sensorisk analys där man drog slutsatsen att en vit korv med mejram framställd i enlighet med dessa krav smakade mycket annorlunda jämfört med en vit korv smaksatt med sedvanlig mejram.

Slaktarna i provinsen Liège har utvecklat särskild sakkunskap för att bevara denna smak av mejram och låta örten synas i ”Boudin blanc de Liège”. Det första och viktigaste steget i tillverkningsprocessen är att tillsätta bladen i korvsmeten. Endast hela blad blandas i. Små bitar av dessa blad är därför synliga när korven skivas. Om man använder metoder som till exempel infusion i mjölk som hettas upp till 90 °C syns bladen inte i slutprodukten. Det andra viktiga steget är tillagningen av korven, som ångas eller kokas i buljong. Korvarna ska ha en kärntemperatur på minst 68 °C. Efter tillagningen kyls korvarna omedelbart genom att de sänks ned i eller sprayas med kallt vatten. Denna metod gör en perfekt tillagning av köttet möjlig och säkerställer produkternas säkerhet ur mikrobiologiskt hänseende, samtidigt som mejramens arom och smak bevaras.

Smaken av mejram har erkänts som en särskild egenskap för ”Boudin blanc de Liège” sedan början av 1900-talet. I de olika tillverkningsprocesser som beskrivs i kokböcker och i pressen omnämns denna ört i ingrediensförteckningen, särskilt i *La cuisine et la pâtisserie bourgeoises à la portée de tous* av J. Paquot, circa 1903 (s. 74), och artiklarna *Le Courrier de l'Escaut* (*Petites recettes pratiques. Cuisine,* i *Le Courrier de l'Escaut,* 11 juni 1914, s. 3*),* och *Le Bien public (Les boudins,* i *Le Bien public,* 24 november 1916, s. 1–2*).* Detta överensstämmer med åsikterna hos flera författare, däribland J. Haust, som i *Dictionnaire liégeois*, 1933 (s. 392) skriver att mejram används i korvarna. R. de Warsage noterar att Liège har ”den vita korven [...] särskilt smaksatt med mejram” (*Le folklore de la table*, Liège, 1938, s. 15–16). Ch. Van Gelderen påpekar att ”den unika smaken hos de vita korvarna [från Liège] kommer från mejram” (*Trésors gourmands de Wallonie*, Tournai, 1999, s. 115–118). J. Delairesse konstaterar att i de ”många specialiteter” som erbjöds hos Cocus-Bia-slaktaren (Liège) ingick vit korv [...] smaksatt med mejram (*Quand le pays de Liège se met à table,* vol. 2, Grivegnée, 2003, s. 57). Slutligen hävdar E. Greenberg att den vita korven från Liège är berömd för sin mejramarom, vilket är det som skiljer den från alla andra (*J'aime la saucisse!,* Paris, 2019, s. 131).

Den expertis som behövs vid produktionen av ”Boudin blanc de Liège” uppstod redan före 1900-talet och förs vidare bland slaktarna i Liège, från generation till generation eller under en lärlingsperiod eller anställning. Regionala, nationella och internationella tävlingar främjar också producenternas arbete. Sedan 2013 finns det till exempel en helt egen kategori i tävlingen Boudinwall i Vallonien för denna produkt. Dessutom har slaktare i Liège slagit världsrekord för den längsta vita korven (1983, 1989, 2005 och 2013), och därmed bidragit till erkännandet av deras sakkunskap och produktens anseende.

”Boudin blanc de Liège” äts traditionellt kall, skuren i skivor. Den ingår ibland i ”drèssêye”, en typisk rätt med kallskuret i Liège-stil. Det finns också andra recept där korven är en viktig ingrediens, till exempel receptet på bröd med vit korv från Liège och karamelliserade päron som publicerades av Carrefour (*Simply you. La vie est belge! Savourez-la*, s. l, november 2014, s. 40) och receptet på ”Perron-sallad” av E. Pecqueux och N. Noël (*Liège à table*, Liège, 2022, s. 30).

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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