



**Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin**

(C/2025/4080)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 <sup>(1)</sup>, a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**„Boudin blanc de Liège“**

**EU č.: PGI-BE-03345 – 11.9.2024**

**CHOP ( ) CHZO (X)**

**1. Název (názy)**

„Boudin blanc de Liège“

**2. Členský stát nebo třetí země**

Belgie

**3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

**3.1 Kód kombinované nomenklatury**

16 – PŘÍPRAVKY Z MASA, RYB NEBO KORÝŠŮ, MĚKKÝŠŮ NEBO JINÝCH VODNÍCH BEZOBRATLÝCH, NEBO HMYZU

1601 – Uzenky, salámy a podobné výrobky z masa, drobů, krve nebo hmyzu; potravinové přípravky na bázi těchto výrobků

**3.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1**

„Boudin blanc de Liège“ je bílá klobása, která se vyrábí zpracováním libového masa a vepřového sádla. Při přípravě je třeba směs ochutit celými listy sušené majoránky. Směs se plní do přírodních střev (vepřové tlusté a tenké střevo).

Celá klobása „Boudin blanc de Liège“ ve tvaru válce (uzavřeného na obou koncích) prodávaná spotřebiteli má délku 15 až 40 cm a maximální průměr 60 mm. Při prodeji v plátcích nebo při balení v porcích může délka klobásy přesáhnout 40 cm. Může být balena do poplastovaného papíru nebo do fólie propouštějící vzduch, balena vakuově nebo do obalů s modifikovanou atmosférou.

**Fyzikální a chemické vlastnosti**

— Obsah tuku 10 % až 25 %.

— Obsah bílkovin  $\geq$  10 %.

— Obsah kolagenu  $\leq$  1,5 %.

<sup>(1)</sup> Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/?uri=CELEX:32024R1143>).

- Poměr obsahu kolagenu a bílkovin v mase  $\leq 0,15$ .
- Obsah škrobu  $\leq 3 \%$ .
- Obsah soli  $\leq 1,8 \%$ .

#### **Organoleptické vlastnosti**

- Barevná škála sahá od bílé po světle šedou (odstíny RAL 1013, 7035, 9001, 9002, 9003 a 9010). Při krájení jsou viditelné kousky majoránky.
- Ve struktuře je patrné zrno masa.
- Majoránkové aroma je zřetelně cítit; aroma ostatních složek nezakrývá jeho přítomnost.
- Dominantní je specifická majoránková chuť.

#### 3.3 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Klobása „Boudin blanc de Liège“ se vyrábí z libového masa a vepřového sádla (líčka a/nebo plec a/nebo hřbet).

Kromě libového masa, sádla a střev nejsou povoleny jiné jedlé části prasete. K plnění jsou povolena pouze přírodní střeva (vepřové tlusté a tenké střevo).

Povinnou složkou klobásy „Boudin blanc de Liège“ jsou sušené listy majoránky. Celé listy se přimíchávají současně s ostatními přísadami, přičemž minimální obsah je 1,5 g listů na 1 kg směsi. Aby výrobek získal specifické organoleptické vlastnosti, které ho činí jedinečným, musí být splněny následující požadavky:

- lze použít pouze druh *Origanum majorana* L.,
- majoránka musí být pěstována venku,
- majoránka se musí sklízet před květem,
- sušení majoránky musí začít do 24 hodin po sklizni a musí probíhat v uzavřeném, nevytápěném prostoru, kde teplota nepřesahuje 40 °C. Během sušení musí být majoránka uložena na stojanech mimo dosah přímého slunečního světla,
- obsah vlhkosti majoránky na konci sušení a obsah silice v sušených snítkách majoránky musí odpovídat specifikacím stanoveným v normě NF ISO 10620 pro svazky majoránky,
- sušená majoránka se musí skladovat ve snítkách při teplotě nejvýše 40 °C a relativní vlhkosti 40 %, mimo dosah přímého slunečního světla. Obsah vlhkosti musí zůstat nižší než 12 % hmotnostních,
- majoránka nesmí být ošetřena ionizujícím zářením,
- při odstraňování stonků se musí ponechat pouze celé listy. Velikost stonků a jiných zbytků, které mohou zůstat po odstranění stonku, nesmí přesáhnout 7 mm,
- listy majoránky se musí skladovat ve tmě při relativní vlhkosti nejvýše 40 % (obsah vlhkosti majoránky musí být nižší než 12 % hmotnostních). Konečný obal musí být vzduchotěsný.

Ostatní povolené složky jsou uvedeny v pozitivním seznamu.

#### 3.4 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Kroky jsou následující:

- příprava směsi,
- odsolování střev,

- plnění,
- vaření,
- chlazení.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Pokud je výrobek uváděn na trh bez obalu, musí být na cenovce umístěné vedle výrobku uveden zapsaný název, odkaz na CHZO a evropské logo. Informace musí být viditelné a čitelné pro spotřebitele a musí být jasně prezentovány.

#### 4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast zahrnuje provincii Liège.

#### 5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Souvislost mezi klobásou „Boudin blanc de Liège“ a místem jejího původu spočívá v chuti majoránky, která jí dodává jedinečnost.

Majoránka (*Origanum majorana* L.) je součástí kulturní identity obyvatel Liège. Používá se k ochucení různých pokrmů, jako jsou raci na liéžský způsob, telecí hlava a sekaná. Její atraktivita ospravedlňuje její použití v klobáse „Boudin blanc de Liège“.

Řezníci již více než sto let vytvářejí četné sítě dodavatelů, aby si zajistili stálý přísun sušených listů majoránky. Historicky se majoránka pěstuje v provincii Liège nejméně od 19. století. Řezníci si ji pěstovali sami na svých zahradách a sušili snítky na půdě nebo na větraném místě. Pěstovali ji také zelináři a prodávali ji na místních trzích. Od padesátých a šedesátých let 20. století předávali pěstitelé zeleniny své produkty firmám specializujícím se na zpracování bylin a koření, které pak sušenou majoránku prodávaly řezníkům. Místní produkce majoránky byla postupně a částečně nahrazena dovozem. Řezníci po celou dobu věnovali velkou pozornost kvalitě bylin.

Zvláštní vlastnosti klobásy „Boudin blanc de Liège“ vyplývají z požadavků na kvalitu sušených listů majoránky. Majoránka vyžaduje zvláštní péči při sušení, odstraňování listů, balení a skladování. Snítky majoránky se suší na stojanech do 24 hodin po sklizni při maximální teplotě 40 °C. Je zakázáno zpracování ionizujícím zářením, protože by výrazně snížilo její aroma a chuť. Sušené snítky majoránky se pak skladují na suchém místě mimo dosah přímého slunečního světla. Při oddělování stonků se ponechávají pouze celé listy. Uchovávají se ve vzduchotěsných obalech a ve tmě. Dodržení těchto kroků umožňuje výrobu sušených listů majoránky vysoké organoleptické kvality. V roce 2015 provedla univerzita Liège-Gembloux Agro-Bio Tech senzorickou analýzu, která dospěla k závěru, že bílá klobása ochucená majoránkou vyrobená v souladu s těmito požadavky se chuťově výrazně liší od bílé klobásy ochucené běžnou majoránkou.

Řezníci v provincii Liège mají specifické zkušenosti s uchováváním chuti této majoránky a s jejím zviditelňováním v klobáse „Boudin blanc de Liège“. Prvním a nejdůležitějším krokem výrobního procesu je zpracování listů do klobásové směsi. Přimíchávají se pouze celé listy. Úlomky těchto listů jsou proto při krájení klobásy viditelné. Použití technik, jako je infuze v mléce zahřátém na 90 °C, neumožňuje, aby byly v konečném výrobku patrné. Druhým významným krokem je vaření klobásy, která se vaří v páře nebo ve vývaru. Teplota jádra klobásy musí být nejméně 68 °C. Po uvaření se klobásy ihned zchladí ponořením do studené vody nebo postříkáním studenou vodou. Tento způsob umožňuje dokonalé propečení masa a zajištění mikrobiologické bezpečnosti výrobku při zachování vůně a chuti majoránky.

Aroma majoránky je od počátku 20. století považováno za specifickou vlastnost klobásy „Boudin blanc de Liège“. Různé výrobní postupy podrobně popsány v kuchařských knihách a v tisku uvádějí tuto bylinu v seznamu přísad, zejména *La cuisine et la pâtisserie bourgeoises à la portée de tous* od J. Paqueta, asi 1903 (s. 74), a noviny *Le Courrier de l'Escaut (Petites recettes pratiques. Cuisine, in Le Courrier de l'Escaut, 11. června 1914, s. 3)* a *Le Bien public (Les boudins, in Le Bien public, 24. listopadu 1916, s. 1–2)*. To je v souladu s názory několika autorů včetně J. Hausta, který v *Dictionnaire liégeois* z roku 1933 (s. 392) uvádí, že se v klobásách používá majoránka. R. de Warsage poznamenává, že v Liège mají „bílé klobásy [...] speciálně ochucené majoránkou“ (*Le folklore de la table, Liège, 1938, s. 15–16*). Ch. Van Gelderen zdůrazňuje, že „jedinečná chuť bílé klobásy [z Liège] pochází z majoránky“ (*Trésors gourmands de Wallonie, Tournai, 1999, s. 115–118*). Y. Delairesse uvádí, že mezi „četné speciality“ podávané v řeznictví Cocus-Bia (Liège) patří „bílá klobása [...] ochucená majoránkou“ (*Quand le pays de Liège se met à table, sv. 2, Grivegnée, 2003, s. 57*). A konečně E. Greenberg uvádí, že „bílá klobása z Liège je proslulá svou majoránkovou vůní, která ji odlišuje od všech ostatních“ (*J'aime la saucisse!, Paris, 2019, s. 131*).

Zkušenosti s výrobou klobásy „Boudin blanc de Liège“ pocházejí z období před 20. stoletím a předávají se mezi řezníky v Liège z generace na generaci nebo během učňovského či pracovního poměru. Práci výrobců podporují také regionální, národní a mezinárodní soutěže. Například od roku 2013 je v soutěži Walloon Boudinwall jedna kategorie věnována výhradně tomuto produktu. Řezníci z Liège navíc vytvořili světové rekordy v délce bílé klobásy (v letech 1983, 1989, 2005 a 2013), čímž přispěli k uznání svých odborných znalostí a pověsti výrobku.

Klobása „Boudin blanc de Liège“ se tradičně konzumuje studená, nakrájená na plátky. Někdy je součástí „drèssêye“, typického sortimentu uzenin z Liège. Existují i další recepty, které ji prezentují, například recept na chlebiček s bílou klobásou z Liège a karamelizovanými hruškami, který vydal Carrefour (*Simply you. La vie est belge! Savourez-la, s. 1, listopad 2014, s. 40*) a recept na salát Perron, který navrhli E. Pecqueux a N. Noël (*Liège à table, Liège, 2022, s. 30*).

#### Odkaz na zveřejnění specifikace

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