AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2012/C 169/09)

La présente publication confère un droit d'opposition en vertu de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil [1]. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«STORNOWAY BLACK PUDDING»

N° CE: UK-PGI-0005-0876-03.05.2011

IGP (X) AOP ( )

1. **Dénomination:**

«Stornoway Black Pudding»

2. **État membre ou pays tiers:**

Royaume-Uni

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:**

3.1. *Type de produit:*

classe 1.2.: produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1:*

Le «Stornoway Black Pudding» est un boudin noir typique de Stornoway, la ville principale de l'île de Lewis dans les Hébrides extérieures, en Écosse. Il a une couleur vive, allant d'un brun rougeâtre profond à un brun foncé profond à l'état cru, qui varie selon les recettes locales.

Les ingrédients suivants sont utilisés pour la fabrication du «Stornoway Black Pudding»:

— graisse de bœuf

— flocons d'avoine

— oignons

— sang d'ovin ou de vache ou de porc

— eau, lorsque l'on utilise du sang séché

— sel

— poivre

— boyaux de charcuterie synthétiques ou naturels

[1] JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Aucun autre assaisonnement n'est autorisé et le «Stornoway Black Pudding» doit être exempt de colorants ou arômes artificiels, d'agents de charge et d'agents conservateurs.

Dans sa forme originale, il s'agit d'un boudin cylindrique d'un diamètre de 52 à 72 mm, d'une longueur variant de 150 à 500 mm et d'un poids de 0,5 kg à 1,36 kg, embossé dans un boyau. Il peut toutefois prendre d'autres formes et d'autres tailles, afin de répondre aux différentes exigences des consommateurs, par exemple sous forme de boucle, ou en tranches.

Il présente une texture moelleuse et ferme, avec des particules de matières grasses discernables, mais petites. Les flocons d'avoine écossais utilisés dans le «Stornoway Black Pudding» lui confèrent sa texture ferme et grossière.

Le «Stornoway Black Pudding» conserve bien sa forme pendant tout le processus de cuisson. Une fois cuit, il est presque noir et se découpe très facilement lors de la découpe sans toutefois véritablement se décomposer. L'arôme de viande est humide, riche, plein, savoureux, bien assaisonné, mais pas épicé, avec une sensation non huileuse et plaisante en bouche, et un arrière-goût de fraîcheur.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés):*

Selon la tradition et la transmission, il existe des variantes dans les recettes utilisées. Certaines recettes nécessitent des ingrédients finement découpés, tandis que d'autres utilisent un hachis plus grossier, ce qui donne lieu à de légères variations de l'aspect visuel et de la texture, en fonction de la recette des fabricants. On trouve également dans les recettes de très légères variations du pourcentage de chaque ingrédient utilisé pour fabriquer les boudins.

Le pourcentage des ingrédients utilisés dans un «Stornoway Black Pudding» doit se situer dans les fourchettes suivantes:

— graisse de bœuf — au minimum 37 % et au maximum 50 %

— flocons d'avoine — au minimum 16 % et au maximum 20 %

— oignons — au minimum 15 % et au maximum 18 %

— sang d'ovin, de bœuf ou de porc — au minimum 12 % et au maximum 26 %

— eau — lorsque l'on utilise du sang séché

— sel — au minimum 0,6 % et au maximum 2 %

— poivre — au minimum 0,4 % et au maximum 2 %

— boyaux synthétiques ou naturels — diamètre de 52 mm à 72 mm, longueur de 150 mm à 500 mm

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):*

Sans objet

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:*

Toutes les étapes de la préparation et de la production du «Stornoway Black pudding» doivent avoir lieu dans l'aire géographique, et notamment:

— la préparation de la graisse

— le mélange des ingrédients

— le remplissage des boyaux synthétiques

— la cuisson et le refroidissement des boudins

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, au râpage, au conditionnement, etc.:*

Sans objet

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

Sans objet

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:**

La ville de Stornoway sur l'île de Lewis et les communes (*parishes*) reprises dans l'aire géographique du «Stornoway Trust».

5. **Lien avec l'aire géographique:**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique:*

Le système du «crofting», une forme de petite exploitation en location propre à l'Écosse, a été le principal moteur de la vie sur l'île de Lewis pendant des centaines d'années. Ce n'est qu'au cours des 40 dernières années que les petits exploitants agricoles (*crofters*) ont pris d'autres emplois en dehors des petites exploitations et sont devenus des petits exploitants à temps partiel. Le «crofting» est essentiellement une économie de subsistance; les petits exploitants de Stornoway ont conservé un petit nombre d'ovins et/ou de porcins et de vaches et ont dû faire en sorte que chaque partie de ces animaux soit pleinement utilisée. Pour la mise à mort des animaux, les petits exploitants partageaient le travail et, à une époque où il n'y avait pas de réfrigération, partageaient les viandes avec les voisins, qui faisaient à leur tour la même chose le moment venu, garantissant ainsi un approvisionnement en viande au cours de la longue période hivernale.

Pour fabriquer le «Marag Dubh», dénomination écossaise en gaélique d'un boudin noir, dubh signifiant «noir», l'animal est mis à mort et le sang collecté et conservé. Les intestins sont retirés et nettoyés dans de l'eau de mer salée. Ils sont ensuite rapportés au *croft*, retournés et placés dans de l'eau froide dans un évier, puis additionnés d'eau de mer et de sel avant d'être laissés à couvert pendant 24 heures. Les intestins sont ensuite rincés à l'eau froide, puis chaude. Ce long processus ramollit la paroi abdominale, ce qui permet aux petits exploitants de nettoyer les intestins en les grattant afin de les rendre bien blancs et propres. Un intestin complet permet de produire des boyaux pour au moins cinq Marag Dubhs: le *Deasainn* (de la panse), le Brog (ou *Boot*), le *Curachd an Righ* (King's Crown) et deux longs boudins coupés au niveau de l'iléon et attachés.

Les petits exploitants ne pouvaient pas se permettre de gaspiller de la viande, c'est pourquoi ils consommaient le même aliment chaque jour jusqu'à ce qu'il n'en reste plus. Le boudin constitue une source riche en fer et a été un élément très important du régime alimentaire des petits exploitants et le demeure pour la population de Stornoway. Les flocons d'avoine écossais utilisés dans le «Stornoway Black Pudding» lui confèrent sa texture ferme et grossière. Dans les climats froids tels que celui des Hébrides, le haut pouvoir calorifique de la graisse en fait un aliment idéal en hiver.

La fabrication de «Stornoway Black Pudding» fait appel à de nombreuses compétences manuelles:

— la préparation de la graisse de bœuf implique le nettoyage et la préparation de la graisse aux dimensions requises;

— le mélange des ingrédients secs nécessite un pesage précis des ingrédients afin de veiller à ce que la consistance globale du mélange ait la densité requise – un processus qui demande une qualification et qui est évalué par l'œil et l'expertise du boucher;

— le remplissage des boyaux est réalisé à la machine avec une assistance manuelle, certaines saucisses sont ensuite refermées à la main;

— la cuisson et le refroidissement du pudding; après la cuisson, chaque pudding est suspendu et mis à refroidir.

Les compétences nécessaires ont été développées au niveau local et transmises au fil des générations, ce qui a permis de maintenir les caractéristiques traditionnelles du «Stornoway Black Pudding».

5.2. *Spécificité du produit:*

Le «Stornoway Black Pudding» est unique en ce sens qu'il n'utilise que les ingrédients suivants par ordre de quantité: graisse de bœuf, flocons d'avoine, oignons, sang (avec ajout d'eau dans le cas où du sang séché est utilisé), sel et poivre. Le produit est exempt de colorants ou arômes artificiels, agents de charge et agents conservateurs. Il a, à l'état cru, une couleur vive allant du brun rougeâtre profond au brun foncé profond.

Contrairement à d'autres boudins noirs régionaux, la graisse de bœuf est l'un des principaux composants du «Stornoway Black Pudding». La graisse est celle qui se trouve autour des reins et des lombes des bovins. Son point de fusion est bas, entre 45 et 50 °C, ce qui signifie qu'elle est facile à utiliser sous forme solide lors de l'élaboration du boudin, mais elle fond en cas de cuisson à l'eau ou à la vapeur. Bien qu'étant quasiment inodore, la graisse accentue l'arôme des ingrédients ajoutés et allège également la texture du boudin. Dans les climats froids tels que celui des Hébrides, le haut pouvoir calorifique de la graisse en fait un aliment idéal en hiver. Le type de flocons d'avoine cultivé en Écosse confère une texture ferme et grossière au «Stornoway black pudding».

La recette de base du «Stornoway black Pudding» n'a pas changé au fil des ans: ce boudin contient toujours et uniquement de la graisse de bœuf, des flocons d'avoine, des oignons, du sang, du sel et du poivre, mais les méthodes de production ont dû évoluer, compte tenu de l'entrée en vigueur d'une réglementation accrue en matière d'hygiène et étant donné l'augmentation de la demande. Les étapes de fabrication du «Stornoway black Pudding» requièrent de nombreuses compétences. La préparation manuelle de la graisse de bœuf doit permettre de s'assurer que les morceaux découpés sont d'une taille adaptée. En outre, les ingrédients secs sont d'abord mélangés, soit à la main ou à la machine, avant d'être additionnés d'eau et mélangés de nouveau. Tous les ingrédients sont très soigneusement pesés pendant tout le processus, afin d'assurer la consistance du produit, qui ressemble à un porridge épais, qui peut encore être remué, mais plus difficilement. Le mélange est ensuite transféré dans une machine pour l'emboutissage des saucisses qui l'introduit dans les boyaux de charcuterie. Les boudins sont remplis une fois le boyau placé manuellement sur l'entonnoir de la machine. La vitesse d'emboutissage de la viande est également réglée manuellement. Les extrémités sont ensuite attachées manuellement avec un fil ou par une machine. Après la cuisson, chaque boudin est suspendu sur un rayonnage et mis à refroidir.

Le «Stornoway Black Pudding» peut être cuit dans ou hors du boyau; il conserve bien sa forme pendant tout le processus de cuisson. Une fois cuit, il est presque noir et se découpe très facilement sans toutefois se décomposer. L'arôme de viande est humide, riche, plein, savoureux, bien assaisonné, mais pas épicé, avec une sensation non huileuse et plaisante en bouche, et un arrière-goût de fraîcheur.

Les bouchers continuent à fabriquer ce produit local caractéristique en utilisant des recettes transmises au fil des générations, tout en conservant les éléments caractéristiques traditionnels spécifiques qui proviennent des ingrédients spécifiques et de la texture du produit.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou d'autres caractéristiques du produit (pour les IGP):*

Le système du «crofting», une forme de petite exploitation en location propre à l'Écosse, a été le principal moteur de la vie sur l'île de Lewis pendant des centaines d'années. Les petits exploitants ne pouvaient pas se permettre de gaspiller de la viande, c'est pourquoi ils consommaient le même aliment chaque jour jusqu'à ce qu'il n'en reste plus. Le boudin constitue une source riche en fer; il a constitué un élément très important du régime alimentaire des petits exploitants et le demeure pour la population de Stornoway.

Le «Stornoway Black Pudding» est unique en ce sens qu'il n'utilise que les ingrédients suivants par ordre de quantité: graisse de bœuf, flocons d'avoine, oignons, sang, sel et poivre, avec ajout d'eau. Il est exempt de colorants ou arômes artificiels, agents de charge et agents conservateurs.

Contrairement à d'autres boudins noirs régionaux, la graisse de bœuf est l'un des principaux composants du «Stornoway Black Pudding». La graisse est celle qui se trouve autour des reins et des lombes des bovins. Son point de fusion est bas, entre 45 et 50 °C, ce qui signifie qu'elle est facile à utiliser sous forme solide lors de l'élaboration du boudin, mais elle fond en cas de cuisson à l'eau ou à la vapeur. Bien que quasiment inodore, la graisse accentue l'arôme des ingrédients ajoutés et allège également la texture du boudin. La plupart des boudins noirs régionaux sont composés de sang de porc. Le «Stornoway Black Pudding», quant à lui, est fabriqué à partir de sang d'ovins, de bœuf ou de porc, le sang étant obtenu, dans la mesure du possible, à l'abattoir local situé sur l'île.

Certains bouchers de Stornoway qui font partie de l'association *Stornoway Black Pudding Producers' Association* produisent et vendent leur boudin depuis 1931. Le «Stornoway Black Pudding» est vendu sous cette dénomination depuis cette époque. Les bouchers ont utilisé la dénomination «Stornoway Black Pudding» sur une base coopérative et se sont efforcés de maintenir des normes de production

élevées et de conserver les liens avec le patrimoine des Hébrides. En conséquence, le boudin a acquis une réputation internationale de plus en plus grande pour son goût et sa qualité et est aujourd'hui reconnu comme l'un des meilleurs boudins gastronomiques au Royaume-Uni. Le produit a opéré la transition entre sa réputation traditionnelle de «mets des petits exploitants» à celle d'aujourd'hui,/à savoir celle d'un mets délicat de renommée mondiale.

Le «Stornoway Black Pudding» est intrinsèquement lié au secteur du tourisme; il est fréquemment acheté par les visiteurs comme souvenir ou «saveur des îles». La marque et le lien avec Stornoway en tant qu'aire géographique sont reconnus mondialement. La plupart des guides sur l'Écosse font le lien entre le Marag Dubh et Lewis. Plusieurs centaines de mentions sur Google font également référence au lien. Les Hébrides connaissent un nombre croissant de visiteurs, et l'industrie du tourisme dans l'aire géographique a été stimulée par le succès de programmes télévisés tels que Monty Hall's «Great Hebridean Escape». Le boudin figurait dans l'édition de janvier 2010 du National Geographic et constituait un thème essentiel de la campagne intitulée «Visit Scotland's 2010 "Homecoming Campaign"».

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

http://www.archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/stornoway-black-pudding-pgi.pdf