

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2018/C 97/07)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012**«BOUDIN BLANC DE RETHEL»****N° UE: PGI-FR-02295 — 24.2.2017****AOP () IGP (X)****1. Groupement demandeur et intérêt légitime**

Nom: Les Charcutiers du Pays d'Ardennes

Adresse: Au Pays rethélois

3 quai d'Orfeuil

08300 Rethel

FRANCE

Courriel: charcuteries.ardennes@gmail.com

Composition: Le groupement est constitué des fabricants de «Boudin blanc de Rethel». Il est à ce titre légitime à proposer la demande de modification.

2. État membre ou pays tiers

France

3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la (des) modification(s)— Dénomination du produit— Description du produit— Aire géographique— Preuve de l'origine— Méthode de production— Lien— Étiquetage— Autres: actualisation coordonnées, aire géographique, lien causal, structures de contrôle, exigences nationales**4. Type de modification(s)**— Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

5. Modification(S)

5.1. Rubrique «Description du produit»

Le paragraphe relatif à la localisation de la production du «Boudin blanc de Rethel» aux abords de Rethel et à l'existence du boudin blanc à l'oignon dans le nord du département est supprimé. De même, sont supprimés les éléments relatifs à la recette ancestrale qui relèvent de la méthode d'obtention et du lien à l'origine et non de la description du produit. Ces paragraphes ne se rapportent pas à la description du produit.

Les caractéristiques physiques du produit sont remplacées par:

«Le «Boudin blanc de Rethel» se présente en portions cylindriques de 60 à 130 grammes et d'un diamètre de 30 à 36 mm. Il est embossé dans des boyaux de porc.

Le «Boudin blanc de Rethel» peut également se présenter sous les formes cocktail et barbecue d'un diamètre compris entre 20 et 26 mm. Il est embossé dans des boyaux de mouton:

Cocktail ou mini: le grammage est compris entre 8 g et 15 g.

Barbecue: le grammage est compris entre 50 g et 80 g.

Sa robe est de couleur claire, proche du blanc, et homogène. La tension du boyau permet une bonne tenue avec une présentation globalement lisse. Le boyau naturel peut occasionnellement présenter de légères imperfections telles qu'un nervurage rougeâtre (coloration persistante après abattage) ou la présence de petits filaments, appelés «barbes», due à la crépine résiduelle.»

Ces dispositions diffèrent de celles du cahier des charges en vigueur sur les points suivants:

Le cahier des charges en vigueur mentionne le boudin blanc et les formes réduites. Pour le boudin blanc, le poids minimal des portions cylindriques fixé «de 100 à 130 grammes» est remplacé par un poids minimum de «60 à 130 grammes» et le diamètre fixé «de 32 à 34 mm» passe «de 30 à 36 mm».

Ces modifications de formats permettent de répondre à l'évolution du marché de ce produit. En effet, les restaurateurs, pour le servir en entrée, et les consommateurs sont demandeurs de portions plus petites. Le diamètre des boudins est par ailleurs ajusté afin de correspondre aux catégories de boyaux de porc disponibles auprès des fournisseurs.

La description des formes réduites mentionnées dans le cahier des charges en vigueur est ajoutée. Il s'agit soit d'un boudin blanc «cocktail ou mini», soit d'un boudin blanc «barbecue». Les deux formats diffèrent par le poids des portions: 8 à 15 grammes pour le «cocktail ou mini», 50 à 80 grammes pour le «barbecue». Le diamètre est inchangé. Il s'agit de précisions qui permettent de définir les différents formats du «Boudin blanc de Rethel» mis en vente.

La couleur mentionnée comme étant «claire et homogène» est remplacée par «proche du blanc». Cette expression est plus précise.

Le qualificatif «très satisfaisant» pour la tension du boyau est supprimé car il n'est pas objectif. La tension du boyau est décrite au travers du résultat attendu: bonne tenue, présentation lisse.

De plus il est ajouté que «Le boyau naturel peut occasionnellement présenter de légères imperfections telles qu'un nervurage rougeâtre (coloration persistante après abattage) ou la présence de petits filaments, appelés «barbes», due à la crépine résiduelle». Les légères imperfections occasionnelles sont en effet indissociables de l'utilisation de boyaux naturels.

Les caractéristiques organoleptiques sont remplacées par:

«Ce boudin possède une pâte moelleuse et juteuse, assez cohésive et présente une saveur typée de viande accompagnée d'une discrète touche poivrée et épicée. La granulosité de la pâte est perceptible en bouche.»

Les descripteurs subjectifs et qui ne sont pas spécifiques au «Boudin blanc de Rethel» («une élasticité et une fermeté correctes», «moyennement salé et peu sucré», «très appétissante...») sont supprimés. La taille des grains «fine à moyenne» est remplacée par une phrase indiquant que la granulosité de la pâte est perceptible en bouche. Sur le produit fini, la taille des grains peut en effet être difficile à distinguer. De plus, il s'agit d'un paramètre de la méthode d'obtention.

Les variantes autorisées présentes dans le cahier des charges en vigueur font l'objet de précisions:

- nature est inchangé,
- «aux champignons ou à une seule variété de champignon» au lieu de «aux champignons»,
- «forestier, cette variante se distingue de la précédente par la présence exclusive de champignons sylvestres» au lieu de uniquement forestier,
- «truffé (les seules variétés de truffes autorisées sont Tuber mélanosporum ou Tuber brumale. L'adjonction de jus de truffe est autorisée.» au lieu de «truffé ou au jus de truffe».

Ces précisions visent à définir les variantes dans le but d'offrir une meilleure information au consommateur et de faciliter les contrôles. Par ailleurs, la référence au respect de la réglementation en vigueur est supprimée car implicite.

- Les caractéristiques chimiques sont définies pour l'IGP «Boudin blanc de Rethel» nature. Il n'est pas nécessaire de préciser qu'elles concernent la mûlée de base des variantes du produit car la recette de la mûlée est la même pour la variante nature et les autres variantes. Les références aux critères du code des usages de la charcuterie sont supprimés car ils ne sont mentionnés que comme éléments de comparaison. Par ailleurs, le taux de protides en pourcentage fixé à «≤ 11» est remplacé par un taux de «≥ 11». Il s'agit de la rectification d'une erreur de rédaction. Les protides constituent une famille de macronutriments regroupant les acides aminés, les peptides et les protéines. Un produit de charcuterie est nécessairement composé de protéines, il comporte donc un taux protides égal ou supérieur à 11 %.
- Les caractéristiques microbiologiques sont supprimées car elles renvoient à la réglementation en vigueur.
- La présentation du produit est limitée aux présentations «en vrac» ou «pré-emballé en U.V.C. (Unité de Vente Consommateur)». Les créneaux commerciaux «en rayon traditionnel» ou «en rayon libre-service» sont supprimés car ils ne constituent pas un élément descriptif de la présentation du «Boudin blanc de Rethel».

5.2. Rubrique «*Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique*»

Un paragraphe relatif à l'identification des opérateurs intervenant dans les conditions de production du «Boudin blanc de Rethel» est ajouté. Il précise que cette identification doit avoir lieu avant le début de l'activité concernée.

Il est par ailleurs prévu des déclarations nécessaires à la connaissance, au suivi et au contrôle des produits destinés à être commercialisés sous l'indication géographique protégée. Un tableau récapitulatif est inséré dans le cahier des charges.

Ces dispositions visent à préciser la procédure permettant de garantir la traçabilité des produits.

5.3. Rubrique «*Description de la méthode d'obtention*»

Matières premières

Le cahier des charges en vigueur liste les ingrédients qui entrent dans la fabrication du «Boudin blanc de Rethel». La liste de ces ingrédients est inchangée.

Les proportions d'incorporation des différents ingrédients (en poids de la mûlée à la mise en œuvre) sont ajoutées: «55 à 68 %» pour la viande de porc, «10 à 20 %» pour les œufs entiers, «20 à 30 %» pour le lait et «moins de 5 %» pour l'assaisonnement. Ces proportions, bien que non décrites auparavant, sont celles communément pratiquées par les opérateurs et qui permettent d'obtenir une mûlée répondant aux critères organoleptiques de l'IGP «Boudin blanc de Rethel».

Pour chaque type d'ingrédient, la (les) forme(s) autorisée(s) sont précisée(s), à savoir:

Pour la viande de porc: la viande de cochon est exclue en raison de son goût trop marqué. Les mentions «convenablement parée» pour la viande et «poitrine dépourvue de mamelle» pour la poitrine sont transférées dans un paragraphe relatif au parage des viandes.

Pour les œufs entiers: la disposition «œufs entiers frais» est remplacée par une disposition renseignant davantage les propriétés des œufs employés à savoir «Les œufs sont des œufs de poule entiers (blanc et jaune). Ils sont présentés sous forme coquille ou ovoproduits pasteurisés. Les œufs en poudre, congelés ou enrichis sont interdits». Ainsi seuls les ovoproduits pasteurisés et les œufs coquilles sont autorisés. Les œufs sous d'autres formes ne présentent pas les qualités recherchées de liant. Le terme «frais» qui dans le cahier des charges en vigueur se rapporte aux œufs est supprimé car il n'apporte pas de complément d'information quant à la qualité du produit.

Pour le lait: il est précisé que le lait est exclusivement du lait de vache conformément aux usages et afin de ne pas donner de goût au produit fini.

Il peut être utilisé entier, demi-écrémé ou écrémé, cru, pasteurisé ou stérilisé. Dans le cas d'un lait cru, il doit être porté à ébullition. Pour l'assaisonnement, il est précisé qu'il «ne masque pas le goût de viande de porc caractéristique du «Boudin blanc de Rethel» et n'altère pas la couleur claire de la pâte».

L'emploi d'aromatizants dans le lait (lors de l'ébullition) ou dans l'eau de cuisson est autorisé.

La phrase «L'adjonction de produits amylacés, de colorants et de phosphates est formellement interdite.» est supprimée. En effet, le cahier des charges fixe une liste positive d'ingrédients.

Cette liste d'ingrédients pouvant être sujette à interprétation sur certaines familles d'ingrédients, une liste d'ingrédients et d'additifs interdits a été ajoutée pour maîtriser au mieux la qualité du produit et les caractéristiques du produit.

Ces modifications du cahier des charges sont représentatives des usages des fabricants du «Boudin blanc de Rethel» à partir desquels la recette peut être précisée. Elles ne remettent pas en cause la description du produit ni le lien avec son aire géographique. Au contraire, elles permettent de consolider la description de la recette et de faciliter les contrôles.

Un paragraphe qui liste les autres ingrédients (champignons, truffes, jus de truffe) est ajouté afin d'intégrer toutes les variantes de «Boudin blanc de Rethel» (champignons, forestier, truffé). La proportion maximale de ces autres ingrédients pour les variantes est fixée à 20 % du poids du mélange.

Un paragraphe est ajouté pour préciser que sont utilisés des «Boyaux naturels de porc pour le format 60-130 g» et des «Boyaux naturels de mouton pour les formats cocktail ou mini (8-15 g) et barbecue (50 g-80 g)». Cette distinction se justifie par les diamètres respectifs des différents formats du «Boudin blanc de Rethel».

Fabrication

Le cahier des charges en vigueur liste les grandes étapes de la fabrication (préparation de la viande, mélange, poussage de la mée, cuisson et refroidissement) sans autre précision et contient un schéma récapitulatif des différents stades de fabrication.

Le schéma récapitulatif est supprimé et les étapes sont explicitées. Il s'agit des étapes suivantes:

— Parage des viandes

L'opération de parage consiste à dénervier la viande et à la parer «de façon à éviter la présence de nerfs, de ganglions, de mamelles ou d'abcès avant d'être hachée».

— Dosage des ingrédients

La fiche recette établie par le charcutier fixe les proportions respectives des différents ingrédients afin de respecter les caractéristiques du produit fini. À chaque fabrication, l'opérateur pèse les ingrédients.

— Réemploi

Cette pratique courante dans le domaine de la charcuterie (produits cuits) consiste à réintroduire lors de la préparation de la mée des produits issus d'une autre fabrication et qui n'ont pas pu être admis en IGP exclusivement pour des raisons de présentation (éclatement, déchirure, calibrage ou grammage non conforme, etc.). Dans le cas de la fabrication de «Boudin blanc de Rethel», seuls des produits issus d'une fabrication destinée à l'IGP peuvent faire l'objet de ce réemploi. Afin que cette pratique n'ait pas d'impact sur les caractéristiques du produit fini, cohésion de la pâte notamment, le taux d'incorporation est limité à 10 % maximum du poids de la mée à la mise en œuvre. Cette incorporation n'a pas d'effet sur la composition de la mée compte tenu que les produits réincorporés respectent eux-mêmes la même composition.

Le cahier des charges fixe les conditions à respecter pour le réemploi: les produits faisant l'objet de cette pratique doivent être tracés, conservés entre 0 et 4 °C et utilisés dans un délai de 4 jours maximum à partir de la date de cuisson du lot dont ils sont issus. Cette pratique est ajoutée au cahier des charges, mais est le reflet des pratiques des opérateurs de la filière. Cet ajout consiste donc à codifier les pratiques.

— Hachage — Mélange

Un paragraphe précisant les conditions d'hachage-mélange rédigé comme suit est ajouté: «La viande fraîche de porc est préalablement hachée au cutter ou au hachoir. Dès que le grain de la mée est comparable à celui de chair à saucisse, les œufs, le lait et l'assaisonnement sont incorporés progressivement tout en continuant à malaxer. La préparation est travaillée avec un outil de type «mélangeur» pour obtenir une mée finale homogène, non émulsionnée, présentant un grain visible à l'œil nu.».

Le hachage est une étape indispensable pour la réalisation d'un produit de charcuterie. Le cahier des charges en vigueur n'en fait pas mention, il convient donc de l'ajouter en tenant compte des spécificités et des pratiques en vigueur. Le hachage est réalisé avec un hachoir ou un cutter, la méele n'est donc pas émulsionnée. S'agissant d'une pâte travaillée au cutter, les ingrédients sont hachés très finement. Contrairement à de la chair à saucisse, le grain est fin, il est visible à l'œil nu.

— Embossage

Ce paragraphe indique: «La méele est embossée dans des boyaux naturels. L'opérateur adapte le poussage pour obtenir un boyau bien tendu.».

Il décrit l'objectif de l'opération de poussage, qui vise à obtenir un boyau bien tendu et fait appel au savoir-faire de l'opérateur. Cette opération nécessite une parfaite maîtrise pour que le boyau soit bien tendu. Si le poussage est trop fort, le boyau naturel, qui est fragile, éclate. Si le poussage est insuffisamment fort, le boyau n'est pas tendu et la pâte n'aura pas la texture recherchée.

— Cuisson

La phrase «Cuisson par immersion dans l'eau bouillante» est remplacée par «Les boudins sont cuits soit par immersion, soit à la vapeur».

En effet, la référence à une eau bouillante qui est assimilée à une eau toujours à 100 °C est mal adaptée à la réalité du process dans la mesure où une eau de cuisson d'une température trop élevée fait éclater les boudins. Or, la cuisson consiste amener la pâte à la température souhaitée (72 °C au cœur du boudin), ce qui lui confère ses caractéristiques spécifiques et le respect de l'apparence de l'IGP «Boudin blanc de Rethel». Une cuisson par immersion dans une eau proche de l'ébullition ou à la vapeur permet ainsi d'obtenir un boudin répondant aux caractéristiques de l'IGP. La cuisson à la vapeur permet aussi une cuisson homogène et régulière.

— Refroidissement

Le «refroidissement en cellule de refroidissement ou à l'eau courante glacée potable» est remplacé par un refroidissement:

- «— soit en cellule de refroidissement rapide,
- soit par douchage ou immersion,
- soit au moyen de la combinaison de ces deux méthodes.

Le refroidissement doit permettre d'obtenir une température à cœur inférieure ou égale à 10 °C, en 2 heures au maximum.

Dans le cas d'un refroidissement uniquement par immersion, un ressuyage de 2 heures au minimum doit intervenir avant emballage du produit.».

L'ajout de ces précisions a pour objet de préserver les qualités organoleptiques et sanitaires du «Boudin blanc de Rethel», qui impliquent un refroidissement rapide, d'où la fixation du délai de refroidissement à deux heures au maximum.

Compte tenu du contact prolongé avec l'eau, les produits refroidis par immersion doivent subir un ressuyage de 2 heures au minimum avant conditionnement.

Ces modifications codifient les pratiques habituelles des fabricants de «Boudin blanc de Rethel» et assurent la préservation des caractéristiques physiques et organoleptiques du produit.

5.4. Rubrique «Étiquetage»

Les obligations prévues dans le cahier des charges en vigueur en matière d'étiquetage sont supprimées. Seules les modalités d'étiquetage des différentes variantes de «Boudin blanc de Rethel» sont présentes.

Certaines avaient pour objet, lors de l'enregistrement, de faciliter les contrôles (apposition du nom et des coordonnées de l'organisme certificateur, mention de la possibilité pour les consommateurs d'écrire à l'organisme certificateur en cas de non-satisfaction, validation préalable des étiquettes). Elles portent également sur la description du produit («à base de viande de porc», «sans ajout de fécule, d'amidon ou de mie de pain») ou l'aire géographique.

Ces dispositions ne sont pas justifiées car relèvent de la réglementation générale.

5.5. Rubrique «Autres»

- Service compétent de l'État membre: les coordonnées de l'Institut national de la qualité et de l'origine (INAO) sont ajoutées en tant que service compétent de l'État membre, conformément au règlement (UE) n° 1151/2012.

- Le groupement désormais en charge de l'IGP et porteur de la demande de modification est l'association «Les Charcuteries du Pays d'Ardennes». Les informations relatives au groupement «Ardennes de France» à l'origine de la demande d'enregistrement ont donc été supprimées et remplacées par le nom et les coordonnées du groupement «Les Charcuteries du Pays d'Ardennes».
- Aire géographique: l'aire géographique est inchangée. La liste des cantons est remplacée par la liste des communes correspondantes. La liste des opérations réalisées obligatoirement dans l'aire géographique est introduite: réception des matières premières et transformation. Il s'agit de modifications de forme.
- Lien causal: ce chapitre a été organisé en trois parties afin de mieux définir les spécificités de l'aire géographique, les spécificités du produit et le lien causal. Il s'agit de modifications textuelles n'amenant pas de modification de fond.
- Structures de contrôle: les coordonnées de l'organisme de contrôle ont été remplacées par celles de l'autorité compétente en matière de contrôle. Cette modification a pour objectif d'éviter la modification du cahier des charges en cas de changement d'organisme de contrôle.
- Exigences nationales: les principaux points à contrôler et leur méthode d'évaluation sont ajoutés au cahier des charges, dans les exigences nationales

DOCUMENT UNIQUE

«BOUDIN BLANC DE RETHEL»

N° UE: PGI-FR-02295 — 24.2.2017

AOP () IGP (X)

1. Dénomination(s)

«Boudin blanc de Rethel»

2. État membre ou pays tiers

France

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 «Boudin blanc de Rethel» se présente en portions cylindriques de 60 à 130 grammes et d'un diamètre de 30 à 36 mm. Pour ces dimensions, il est embossé dans des boyaux de porc.

Le «Boudin blanc de Rethel» peut également se présenter sous les formes cocktail et barbecue d'un diamètre compris entre 20 et 26 mm. Il est alors embossé dans des boyaux de mouton pour les formats cocktail ou mini (grammage compris entre 8 et 15 g) et barbecue (grammage compris entre 50 g et 80 g).

Sa robe est de couleur claire, proche du blanc, et homogène. La tension du boyau permet une bonne tenue avec une présentation globalement lisse. Le boyau naturel peut occasionnellement présenter de légères imperfections telles qu'un nervurage rougeâtre (coloration persistante après abattage) ou la présence de petits filaments, appelés «barbes», due à la crépine résiduelle.

Le «Boudin blanc de Rethel» possède une pâte moelleuse et juteuse, assez cohésive et présente une saveur typée de viande accompagnée d'une discrète touche poivrée et épicée. La granulosité de la pâte est perceptible en bouche.

Les variantes de «Boudin blanc de Rethel» sont nature, aux champignons ou à une seule variété de champignon, forestier (cette mention implique la présence exclusive de champignons sylvestres), truffé (les seules variétés de truffes autorisées sont Tuber mélanosporum ou Tuber brumale). L'adjonction de jus de truffe est autorisée.

Les critères chimiques à respecter sur produit nature sont:

- Lipides: < 30 %
- Humidité du produit dégraissé et désamidonné H.P.D.A.: ≤ 81 %
- Amidon: ≤ 0,4 %
- Collagène: ≤ 2 %
- Protides: ≥ 11 %

Le «Boudin blanc de Rethel» est vendu en vrac ou pré-emballé en U.V.C. (Unité de Vente Consommateur).

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Le «Boudin blanc de Rethel» est élaboré à partir de viande fraîche de porc, de gras dur de porc, d'œufs entiers et de lait de vache.

La viande de porc provient des pièces anatomiques suivantes: jambon sans jarret, épaule sans jarret, poitrine et gras dur. La viande de cochon est exclue. L'utilisation de parures de découpe est interdite. La viande est dénervée et parée de façon à éviter la présence de nerfs, de ganglions, de mamelles et d'abcès avant d'être hachée. La viande représente de 55 à 68 % du poids de la méléée mise en œuvre.

Les œufs sont des œufs de poule entiers (blanc et jaune) en coquille ou sous forme ovoproduits pasteurisés. Les œufs en poudre, congelés ou enrichis sont interdits. Les œufs représentent de 10 à 20 % du poids de la méléée mise en œuvre.

Le lait de vache peut être entier, partiellement ou totalement écrémé afin de maîtriser la teneur en lipides du produit fini. Il est pasteurisé, stérilisé ou cru (à condition qu'il soit porté à ébullition avant emploi dans la méléée). Le lait reconstitué est interdit. Le lait représente de 20 à 30 % du poids de la méléée mise en œuvre.

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

Les étapes réalisées dans l'aire vont de la réception des matières premières au refroidissement du boudin.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Lorsque le «Boudin blanc de Rethel» porte le qualificatif correspondant «truffé» ou «à la truffe», «aux champignons» ou une mention précisant la variété de champignon utilisée quand une seule variété est employée, «forestier», celui-ci figure dans le même champ visuel et est écrit en caractères dont les dimensions sont supérieures ou égales à la moitié de celles de la dénomination «Boudin blanc de Rethel» et sont inférieures à celles de la dénomination «Boudin blanc de Rethel».

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

L'aire géographique est composée des cantons suivants:

Château-Porcien, Chaumont-Porcien, Novion-Porcien, Juniville, Asfeld et Rethel.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique est constituée de l'arrondissement de Rethel, commune où la recette et le savoir-faire associé ont été développés et qui donne son nom au «Boudin blanc de Rethel». La toponymie témoigne d'une forte activité de production et de transformation porcine par le passé. En effet, l'aire géographique compte trois communes importantes portant le qualificatif «Porcien» (Château-Porcien, Novion-Porcien, Chaumont-Porcien), ancien pagus porcienis gallo romain signifiant «pays de porc».

L'origine du «Boudin blanc de Rethel» remonte au XVII^e siècle. À cette époque, un officier de l'armée du Roi vint chercher refuge à Rethel pour s'être battu en duel, contrairement aux ordres du Cardinal RICHELIEU. Cet officier, dénommé Chamarande installa alors une charcuterie dans une petite boutique du bourg de Liesse, un quartier rethélois de l'époque.

Un de ses petits-fils (mort en 1848) mit réellement au point la recette du «boudin blanc» au milieu du XIX^e siècle. Parmi ses enfants, cinq fils devinrent à leur tour charcutiers et se fixèrent dans différents quartiers de la ville de Rethel, perpétuant le savoir-faire familial. L'annuaire Rethélois et de son arrondissement dénombrait en 1901, huit charcutiers dont quatre portaient le nom Chamarande.

Aujourd'hui, le «Boudin blanc de Rethel» est toujours élaboré dans le respect de la recette ancienne. En effet, les charcutiers détiennent un savoir-faire transmis de leurs parents ou lors de leur apprentissage par d'autres charcutiers.

Depuis le XVII^e siècle, grâce au progrès technique, les conditions de fabrication ont beaucoup évolué et les fabricants utilisent maintenant des appareils modernes de type «hacheur-mélangeur» pour élaborer leur produit.

Spécificité du produit

Depuis sa création, le «Boudin blanc de Rethel» a acquis une solide réputation basée principalement sur ses propriétés sensorielles.

Le respect de la recette ancestrale confère au «Boudin blanc de Rethel» des propriétés organoleptiques typiques et délicates.

Il présente une robe claire, proche du blanc, et homogène. Il se démarque des autres produits de sa catégorie par sa saveur bien typée de viande de porc, accompagnée d'une discrète touche poivrée et épicée. En bouche, sa pâte est moelleuse, assez cohésive et juteuse et il libère une quantité moyenne de graisse.

Le «Boudin blanc de Rethel» est également présenté dans ses variantes aux champignons ou truffée. La mûlée est la même, on y incorpore les ingrédients supplémentaires pour ces variantes en fin de préparation.

Lien causal

Le lien avec l'aire géographique du «Boudin blanc de Rethel» est fondé sur sa qualité déterminée et sa réputation.

Implanté dans une région d'élevage porcin, comme en témoigne la toponymie des communes, le «Boudin blanc de Rethel» doit ses caractéristiques au respect de la recette originelle, en particulier, l'utilisation exclusive de viande de porc fraîche, d'œufs entiers et de lait, et à l'absence de produits amylacés, de colorants et de phosphates. La fabrication met en œuvre le savoir-faire des charcutiers de l'aire à obtenir un produit à la texture et au goût appréciés et reconnus.

Finalisée au milieu du XVIII^e siècle, la recette du «Boudin blanc de Rethel» a été largement et rapidement utilisée par les charcutiers du Rethélois.

Les charcutiers locaux ont su conserver ce savoir-faire particulier, l'adapter aux techniques qui ont évolué tout en maîtrisant le procédé de fabrication. C'est la maîtrise du procédé de hachage et de l'embossage en boyau naturel qui donne au «Boudin blanc de Rethel» sa texture caractéristique.

Afin d'obtenir un «Boudin blanc de Rethel» proche de celui d'origine, les charcutiers veillent à employer des matières premières possédant des caractéristiques significatives de qualité, en particulier pour la viande de porc (emploi de poitrine, d'épaule ou de jambon, la viande ne doit pas avoir été congelée), le lait (non reconstitué) et les œufs entiers (œufs en poudre et congelés interdits).

Les seuls liants protéiques (œufs et viande fraîche) suffisent à obtenir une texture cohésive et moelleuse, il n'y a pas d'ajout de féculé, d'amidon ou de mie de pain dans la fabrication du «Boudin blanc de Rethel». Les protéines du blanc d'œuf sont des albumines qui coagulent à basse température (entre + 60 et + 65 °C) et forment un gel qui emprisonne dans ses mailles les composants du produit dans lequel il est incorporé. C'est d'ailleurs à cette propriété que le «Boudin blanc de Rethel» doit sa couleur claire. Cette coagulation permet également d'obtenir une farce consistante.

Le produit a acquis au fil des années une véritable réputation comme en attestent la participation aux salons et expositions (salon international de l'agriculture à Paris, «Les Ardennes à Paris», «Lille, couleur Ardennes» en 2009...) ainsi que l'édition en 2006 d'un livre qui lui est consacré, *Le Boudin blanc, une spécialité de Rethel* (Sandra Rota, Les Éditions du Coq à l'âne).

La réputation et l'image du «Boudin blanc de Rethel» se sont développées par l'accès à des réseaux de distribution de plus en plus élargis, d'abord en région dans les années 1990, puis sur l'ensemble du territoire français.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPBBRModif2016-Propre-QCOMUE-20171011.pdf>
