

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination 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

(2019/C 273/07)

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⁾ dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«SNEEM BLACK PUDDING»

N° UE: PGI-IE-02353 — le 3.3.2017

AOP () IGP (X)

1. Dénomination(s):

«Sneem Black Pudding»

2. État membre ou pays tiers:

Irlande

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 «Sneem Black Pudding» est un boudin noir traditionnel non embossé, cuit sur des plateaux (environ 500 mm x 200 mm x 75-100 mm) et communément vendu sous la forme de cubes ou de blocs d'un poids variant de 500 g à 1 kg. Sous sa forme finie et tel qu'il est vendu au consommateur, le «Sneem Black Pudding» a une couleur brun rougeâtre profonde. Si désiré, il peut être consommé sans cuisson supplémentaire.

La texture du «Sneem Black Pudding» est onctueuse. À la différence de la plupart des boudins noirs irlandais, il a presque la consistance d'une mousse, ce qui procure une sensation exceptionnelle d'onctuosité en bouche.

Les ingrédients suivants sont utilisés pour la fabrication du «Sneem Black Pudding», le pourcentage des ingrédients utilisés devant se situer dans les fourchettes suivantes:

- graisse de bœuf et/ou d'agneau — de 8 % à 15 %
- flocons d'avoine — de 20 % à 25 %
- oignons — de 15 % à 25 %
- sang d'ovin, de bœuf ou de porc — de 15 % à 25 %
- eau — de 15 % à 25 %
- assaisonnements et épices — de 0,5 % à 2,5 %

Le «Sneem Black Pudding» doit être exempt de colorants ou arômes artificiels, d'agents de charges et d'agents conservateurs. Il présente un taux moyen d'humidité compris entre 75 % et 80 %. Une portion de 100 grammes contient en moyenne:

- Énergie: 130-150 kcal

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

— Protéine: 10-15 g

— Glucide: 10-15 g

— Graisse: 4-7 g

— Fer 20 mg

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

—

3.4. *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 «Sneem Black Pudding» doivent avoir lieu en intérieur, dans l'aire géographique délimitée et selon des conditions contrôlées et surveillées afin d'assurer une qualité constante.

Le sang est directement collecté des animaux mis à mort dans un abattoir agréé de l'aire géographique et immédiatement réfrigéré sur place dans des récipients à usage alimentaire étiquetés, de sorte à en garantir une traçabilité interne totale. Le «Sneem Black Pudding» est élaboré à partir de sang ovin, de bœuf ou de porc.

La graisse est directement collectée des animaux mis à mort dans un abattoir agréé de l'aire géographique. La graisse d'agneau utilisée est complétée par de la graisse de bœuf pendant les périodes où la teneur en matières grasses de l'animal est inférieure à la moyenne (par exemple, lorsqu'on utilise l'agneau précoce de printemps).

Les ingrédients secs sont ensuite soigneusement pesés, préparés et mélangés avec la graisse afin d'assurer la consistance du produit et la répartition homogène des ingrédients. L'ajout des ingrédients liquides permet l'obtention d'un gruau épais.

Le mélange obtenu est ensuite transféré sur des plateaux rectangulaires, puisque le produit n'est pas embossé. Les dimensions des plateaux sont d'environ 500 mm de longueur x 200 mm de largeur x 75-100 mm d'épaisseur.

Le mélange peut être cuit au four selon deux méthodes:

— une cuisson courte à haute température (250 °C pendant 2 heures)

— une cuisson longue à basse température (100 °C pendant 6 heures).

Le produit fini est ensuite refroidi à température ambiante (environ 15 °C) avant d'être réfrigéré à une température variant entre 2 °C et 4 °C. Puisqu'il s'agit d'un produit sans conditionnement, totalement naturel et exempt d'additifs et de conservateurs chimiques, sa durée de conservation est relativement courte et se situe entre 14 et 21 jours. Le boudin noir fini est généralement découpé en cubes ou en blocs d'un poids variant entre 500 g et 1 kg.

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*

Le produit portant la dénomination «Sneem Black Pudding» ainsi que le conditionnement et le matériel promotionnel porteront le logo ci-dessous:



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

L'aire géographique où la production de «Sneem Black Pudding» a lieu est le village de Sneem dans la péninsule d'Iveragh, située dans le comté de Kerry. Ses coordonnées géographiques sont 51° 50' 00" Nord, 9° 54' 00" Ouest.

5. Lien avec l'aire géographique

La réputation du produit constitue le lien causal entre celui-ci et son aire de production, puisqu'il est originaire du village de Sneem et est né du savoir-faire des bouchers qui le produisent.

La production du «Sneem Black Pudding» sous sa forme actuelle date du début des années 1950, une période de difficultés économiques en Irlande. En raison de la précarité financière de l'époque, les fermiers ont dû veiller à ce que toutes les parties de l'animal soient utilisées, y compris le sang frais et la graisse. Regina Sexton souligne dans un article publié en février 2005 dans le *Irish Examiner* que «le boudin au sang frais était l'un des produits irlandais les plus immuables», dont le «Sneem Black Pudding» est l'un des rares encore fabriqués.

La graisse est traditionnellement utilisée dans presque tous les boudins noirs d'Irlande, elle permet d'augmenter la teneur en gras du «Sneem Black Pudding» et d'améliorer la texture et la sensation en bouche. Son point de fusion est bas, entre 45 et 50 °C, ce qui signifie qu'elle est facile à utiliser sous la forme solide lors de l'élaboration du boudin. Son haut pouvoir calorifique fait du «Sneem Black Pudding» un aliment idéal en hiver.

Tous les bouchers de Sneem produisent et vendent leurs produits depuis 1950, époque à partir de laquelle le «Sneem Black Pudding» est vendu sous cette dénomination. Les bouchers ont utilisé la désignation «Sneem 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 du sud du comté de Kerry. Le savoir-faire et l'expérience des bouchers de Sneem sont la preuve s'il en est que le village jouit d'une longue tradition de production de «Sneem Black Pudding» d'excellence. Ainsi, le «Sneem Black Pudding» s'est forgé une réputation grâce à son goût et à sa qualité, qui l'ont érigé au rang des meilleurs boudins gastronomiques d'Irlande.

Le village de Sneem se distingue également d'une façon moins évidente. Du fait de la rationalisation des petits abattoirs locaux au cours des dernières décennies, il est tout à fait exceptionnel qu'un village de cette taille dispose de deux abattoirs agréés situés à une telle proximité l'un de l'autre, et ce grâce à la pérennité de la production du «Sneem Black Pudding».

Il est clair que le boudin noir est un incontournable du petit-déjeuner traditionnel irlandais; or, le style du «Sneem Black Pudding» détone au sein de l'industrie du boudin noir, comme le rappelle Carla Blake dans son article paru en juillet 1995 dans le *Irish Examiner*. Elle y affirme que «le «Sneem Black Pudding» est le meilleur boudin noir qu'elle ait jamais goûté, bien qu'il s'agisse d'un boudin tout à fait spécial, car il se distingue des traditionnelles rondelles de boudin». Ce postulat se reflète également dans cette déclaration publiée sur le site du *Black Pudding Club*: «Le boudin noir de Kerry était traditionnellement cuit sur des plateaux et découpés en cubes. Il y a une dizaine d'années encore, les seuls boudins noirs découpés en blocs carrés que nous connaissions étaient le [...] ainsi que le «Sneem Black Pudding». Bien que la forme carrée ait gagné en popularité ces dernières années, le boudin noir cylindrique demeure la forme la plus répandue.»

Le produit sous sa forme finie, tel qu'il est vendu au consommateur, a une couleur brun rougeâtre et, à la différence de la plupart des boudins noirs irlandais, une texture onctueuse semblable à une mousse, ce qui procure une sensation exceptionnelle d'onctuosité en bouche. Dans d'autres boudins noirs irlandais, les ingrédients tels que les oignons et les flocons d'avoine sont visibles lorsque le produit est découpé, ou ressentis en bouche lorsqu'il est dégusté. Lucinda O'Sullivan, l'une des critiques gastronomiques les plus lues d'Irlande, écrit dans une revue au sujet de l'Hôtel Kenmare Park, parue en octobre 2001 dans le *Sunday Independent*, que «le «Sneem Black Pudding» [qu'elle avait dégusté en entrée] était doux et onctueux...et n'avait rien à voir avec les boudins vendus en supermarché.»

Elle souligne également dans un article sur les producteurs locaux, paru en octobre 2010 dans le *Sunday Independent*, que le «Sneem Black Pudding» est «une recette de boudin noir qui se distingue nettement des autres.» Cette déclaration est d'une grande importance, car elle reconnaît la méthode et le style de production du «Sneem Black Pudding» et défend les principes de la recette traditionnelle, suivie à la lettre par les producteurs.

Comme l'affirmait en août 1975 Jean Sheridan à l'*Irish Press*, la saison touristique était importante pour les commerces locaux, y compris pour les bouchers de Sneem qui produisaient du «Sneem Black Pudding». Ils fabriquaient des «plaques de boudin noir pour les visiteurs étrangers» curieux de déguster ce boudin hors du commun, que ce soit en souvenir ou pour goûter à une spécialité de l'Anneau du Kerry et de Sneem.

Le «Sneem Black Pudding» est un élément phare du marché alimentaire local. Il est réputé dans tout le pays et est nationalement reconnu comme originaire du village de Sneem. C'est ce que prouvent les témoignages figurant sur le site *Our Mountain Home* (<http://sneemireland.com/wheretostay.html>): «Vous pouvez également déguster un petit-déjeuner irlandais traditionnel et fait maison, y compris le célèbre “Sneem Black Pudding” [...]» et sur le site *Irish Tourism* (<http://blog.irishtourism.com/2019/01/10/best-food-in-ireland/>): «Les saveurs de boudins noirs et blancs les plus connues viennent de Clonakilty ou à Kerry, où vous trouverez le boudin noir de Sneem qui est extrêmement réputé. L'Irlande n'a pas le monopole du boudin mais la recette de cette région est vraiment particulière.»

Référence à la publication du cahier des charges

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

<http://www.agriculture.gov.ie/gi/pdopgitsg-protectedfoodnames/products/>
