RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
et de l'alimentation

Avis relatif à l’approbation par la Commission européenne d’une modification non mineure du cahier des charges de l'indication géographique protégée « Boudin blanc de Rethel »

Le présent avis porte à la connaissance du public, la publication au *Journal officiel de l’Union européenne* en date du 27 août 2018, du règlement d’exécution (UE) 2018/1199 de la Commission du 22 août 2018 approuvant une modification non mineure du cahier des charges d’une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d’origine protégées et des indications géographiques protégées [« Boudin blanc de Rethel » (IGP)].

La version du cahier des charges sur laquelle la Commission européenne a fondé sa décision est jointe au présent avis.

Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Boudin blanc de Rethel »

associé à l'avis publié au **Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2018-36** suite à l'approbation d'une modification non mineure du cahier des charges de l'indication géographique protégée « Boudin blanc de Rethel » par publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 27 août 2018, du règlement d'exécution (UE) 2018/1199 de la Commission du 22 août 2018

Annule et remplace le cahier des charges de l'indication géographique protégée « Boudin blanc de Rethel » publié au bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 2017-7

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

LES CHARCUTERIES DU PAYS D'ARDENNES
Au Pays Rethélois – 3 Quai d'Orfeuil
08300 RETHEL
Courriel : charcuteries.ardennes@gmail.com

Composition : fabricants

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.2 : Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

1) NOM DU PRODUIT

« Boudin blanc de Rethel »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

2.1. Caractéristiques physiques

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 :

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.

2.2. Caractéristiques organoleptiques

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

2.3. Variantes du produit

Les seules variantes de « Boudin blanc de Rethel » sont :

- nature,

- aux champignons ou à une seule variété de champignon,

- forestier, cette variante se distingue de la précédente par 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.

2.4. Caractéristiques chimiques

Les critères chimiques à respecter pour le « Boudin blanc de Rethel » nature sont :

	« Boudin blanc de Rethel » Nature
Lipides (%)	< 30
Humidité du produit dégraissé et désamidonné H.P.D.A. (%)	≤ 81
Amidon (%)	≤ 0,4
Collagène (%)	≤ 2
Protides (%)	≥ 11

2.5. Présentation du produit

Le « Boudin blanc de Rethel » est vendu sous différentes présentations :
- en vrac,
- pré-emballé en U.V.C. (Unité de Vente Consommateur).

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Afin de bénéficier de l'Indication Géographique Protégée, le produit doit être fabriqué dans l'arrondissement de Rethel du département des Ardennes composé des communes suivantes :
Acy-Romance ; Aire ; Alincourt ; Amagne ; Ambly-Fleury ; Annelles ; Arnicourt ; Asfeld ; Auboncourt-Vauzelles ; Aussonce ; Avançon ; Avaux ; Balham ; Banogne-Recouvrance ; Barby ; Bergnicourt ; Bertoncourt ; Biermes ; Bignicourt ; Blanzy-la-Salonnaise ; Brienne-sur-Aisne ; Chappes ; Château-Porcien ; Chaumont-Porcien ; Chesnois-Auboncourt ; Condé-lès-Herpy ; Corny-Machéroménil ; Coucy ; Doumely-Bégny ; Doux ; Draize ; Écly ; Faissault ; Faux ; Fraillicourt ; Givron ; Gomont ; Grandchamp ; Hagnicourt ; Hannogne-Saint-Rémy ; Hauteville ; Herpy-l'Arlésienne ; Houdilcourt ; Inaumont ; Juniville ; Justine-Herbigny ; La Neuville-en-Tourne-à-Fuy ; La Neuville-lès-Wasigny ; La Romagne ; Le Châtelet-sur-Retourne ; Le Thour ; L'Écaille ; Lucquy ; Ménil-Annelles ; Ménil-Lépinois ; Mesmont ; Mont-Laurent ; Montmeillant ; Nanteuil-sur-Aisne ; Neuflize ; Neuvizy ; Novion-Porcien ; Novy-Chevrières ; Perthes ; Poilcourt-Sydney ; Puiseux ; Remaucourt ; Renneville ; Rethel ; Rocquigny ; Roizy ; Rubigny ; Saint-Fergeux ; Saint-Germainmont ; Saint-Jean-aux-Bois ; Saint-Loup-en-Champagne ; Saint-Quentin-le-Petit ; Saint-Remy-le-Petit ; Saulces-Monclin ; Sault-lès-Rethel ; Sault-Saint-Remy ; Seraincourt ; Sery ; Seuil ; Sévigny-Waleppe ; Son ; Sorbon ; Sorcy-Bauthémont ; Tagnon ; Taizy ; Thugny-Trugny ; Vaux-lès-Rubigny ; Vaux-Montreuil ; Viel-Saint-Remy ; Vieux-lès-Asfeld ; Villers-devant-le-Thour ; Villers-le-Tourneur ; Ville-sur-Retourne ; Wagnon ; Wasigny ; Wignicourt.

Les étapes réalisées dans l'aire géographique comprennent :
- La réception des matières premières,
- La transformation.

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

4.1. Identification des opérateurs

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'indication géographique protégée « Boudin blanc de Rethel » est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation qui doit intervenir avant le début de l'activité concernée.

4.2. Tenue des registres et documents relatifs à la traçabilité

Afin de s'assurer que tous les produits portant la dénomination « Boudin blanc de Rethel » ont pour origine un atelier de fabrication situé dans l'arrondissement de Rethel et sont produits conformément au présent cahier des charges, les fabricants doivent tenir à jour un registre de fabrication éventuellement sous forme informatique. Sur ce document est consignée la totalité des lots de fabrication. Le fabricant indique les renseignements concernant :

- les matières premières (nature, lot de matière première, provenance, quantité livrée, date de livraison).

- la fabrication des « Boudin blanc de Rethel » (date de fabrication, quantité et lot de matières premières utilisées, volume fabriqué, format, variante, quantité et lot de réemploi).

Sur l'ensemble de la fabrication, la traçabilité ascendante et descendante des produits est assurée par les opérateurs. Il est possible, à partir du numéro de lot, de retrouver la liste et l'origine des matières premières mises en œuvre. De la même manière, à partir d'un lot d'ingrédient, il est possible de retrouver l'ensemble des fabrications de boudins réalisées. L'opérateur doit être capable d'identifier la destination de chaque lot.

Au niveau de la production, chaque lot de fabrication a un numéro unique associé à la date de fabrication. Lorsqu'il existe, au sein de l'entreprise, une production de boudin blanc non-IGP, pour différencier le « Boudin blanc de Rethel » IGP du boudin blanc non-IGP, de façon claire, le charcutier utilise des bacs de stockage différents et identifiés.

4.3. Connaissance et suivi de la production

Chaque opérateur transmet ses données de tonnages annuels de production au groupement avant le 31 janvier de l'année suivante.

4.4. Tableau récapitulatif des éléments de traçabilité

ETAPE	ELEMENT DE TRACABILITE Information suivie	DOCUMENT DE REFERENCE
Réception / Stockage des Matières Premières	N° lot de matières premières : nature, provenance, quantité livrée, date de livraison	Supports d'enregistrement des contrôles à réception Factures fournisseurs, bons de livraison, et/ou étiquettes

Préparation / Mélange / Embossage	date de fabrication, N° lots de matières premières, quantités utilisées, quantité et N° lot de réemploi incorporé, quantité fabriquée, format(s), variante du produit	Transcription des données et attribution du numéro de lot des produits sur le registre de fabrication, éventuellement sous forme informatique.
Cuisson / refroidissement	N° lot de produit	Supports d'enregistrement des températures de cuisson et refroidissement
Conditionnement	N° lot de produit, Quantité de produit conditionnée	Registre de fabrication, éventuellement sous forme informatique. Etiquettes produits
Réemploi	N° lot et quantité de produits non-conformes destinés au réemploi	Les quantités de produits non-conformes (défauts d'aspect) et issus d'une fabrication IGP sont portées sur le registre de fabrication, éventuellement sous forme informatique.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1.Caractérisation de la matière première

Le « Boudin blanc de Rethel » est élaboré à partir de viande fraîche de porc, de gras dur de porc, d'œufs entiers, de lait et d'assaisonnement. La mêlée est embossée dans des boyaux naturels de porc ou de mouton.

5.1.1 Viande fraîche de porc

La viande de porc représente de 55 à 68% du poids de la mêlée à la mise en œuvre.
La viande entrant dans la fabrication du « Boudin blanc de Rethel » est uniquement de la viande fraîche de porc. La viande de coche est exclue.

Cette viande provient des pièces anatomiques suivantes :
- jambon sans jarret
- épaule sans jarret
- poitrine
- gras dur

L'utilisation de parures de découpe est interdite.

5.1.2 Œufs entiers

Les œufs représentent de 10 à 20% du poids de la mêlée à la mise en œuvre.
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.

5.1.3 Lait

Le lait représente de 20 à 30% du poids de la mêlée à la mise en œuvre.
On entend ici par « lait » le lait de vache.
Le lait peut être entier, partiellement ou totalement écrémé afin de maitriser la teneur en lipides du produit fini.
Il est pasteurisé ou stérilisé. L'emploi de lait cru est autorisé à condition qu'il soit porté à ébullition avant emploi dans la mêlée.
Le lait reconstitué est interdit.

5.1.4 Assaisonnement

Le poids de l'assaisonnement représente moins de 5% du poids de la mêlée à la mise en œuvre.

L'assaisonnement doit souligner le goût de viande de porc caractéristique du « Boudin blanc de Rethel »et n'altère pas la couleur claire de la pâte.

Les ingrédients autorisés dans la composition de l'assaisonnement sont :
- Sel
- Condiments
- Epices
- Aromates frais

Les ingrédients composant l'assaisonnement sont ajoutés soit directement dans la mêlée, soit dans le lait, soit dans l'eau de cuisson.

Les ingrédients ou additifs suivants sont interdits :
- Colorants
- Conservateurs (hors Sel)
- Antioxydants
- Emulsifiants, épaississants, stabilisants et régulateurs de pH.
- Exhausteurs de goût
- Liants (hors apport par les matières premières viande, lait, œufs)
- Arômes artificiels

5.1.5 Autres ingrédients pour les variantes

L'incorporation de champignons, de truffes (Tuber mélanosporum ou Tuber brumale uniquement) et/ou de jus de truffe est autorisée en fonction de la variante fabriquée, elle est cependant limitée à 20% du poids du mélange.

5.1.6 Boyaux naturels

Les boyaux utilisés sont :
- Boyaux naturels de porc pour le format correspondant aux portions de 60 à 130 grammes
- Boyaux naturels de mouton pour les formats cocktail ou mini (8-15g) et barbecue (50-80g)

5.2. Parage des viandes

La viande de porc est dénervée et parée de façon à éviter la présence de nerfs, de ganglions, de mamelles et d'abcès avant d'être hachée.

5.3. Dosage des ingrédients et additifs

Les ingrédients et additifs sont pesés. Afin de respecter les proportions d'incorporation fixées par le cahier des charges et les caractéristiques physico-chimiques du produit fini, le charcutier établit un document technique (fiche recette), qui précise les quantités de chaque ingrédient et de chaque additif.

5.4. Réemploi

Il est possible de réintroduire, lors de la préparation de la mêlée, des produits issus d'une mêlée conforme au présent cahier des charges mais non admis en IGP après cuisson, exclusivement en raison d'une présentation non conforme (éclatement, déchirure, calibre ou grammage non-conforme, etc.) dans la limite de 10% maximum du poids total des ingrédients et additifs mis en œuvre dans la mêlée. Ce seuil garantit l'homogénéité de la mêlée.

Conditions pour le réemploi :
- Les produits destinés au réemploi sont identifiés et tracés lorsqu'ils sont stockés.

- Les produits destinés au réemploi sont conservés au froid (entre 0 et 4°C), ils sont utilisés frais, aucune congélation n'est autorisée.
- Les produits destinés au réemploi ne peuvent être conservés plus de 4 jours à compter de la date de cuisson du lot dont ils sont issus.
- Le réemploi est renseigné dans la feuille de fabrication.
- Les produits faisant l'objet d'un réemploi n'ont pas quitté l'atelier de fabrication.

5.5. Hachage – Mélange

La viande fraîche de porc est préalablement hachée au cutter ou au hachoir Dès que le grain de la mêlée 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 mêlée finale homogène, non émulsionnée, présentant un grain-visible à l'œil nu.

5.6. Embossage

La mêlée est embossée dans des boyaux naturels. L'opérateur adapte le poussage pour obtenir un boyau bien tendu.

5.7. Cuisson

Les boudins sont cuits soit par immersion, soit à la vapeur.
En fin de cuisson, la température à cœur des boudins doit être supérieure ou égale à 72°C.

5.8. Refroidissement

Immédiatement après cuisson, le « Boudin blanc de Rethel » est refroidi :
- 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.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

6.1.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 porciensis gallo romain signifiant « pays de porc ».

L'origine du « Boudin blanc de Rethel » remonte au XVIIème siècle. A 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 XIXe 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^{ème} 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.

6.2.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 flaveur 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 mêlée est la même, on y incorpore les ingrédients supplémentaires pour ces variantes en fin de préparation.

6.3.Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

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

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.

La recette a été créée par Chamarande qui était venu s'installer au XVIIème siècle dans cette région d'élevage porcin, comme en témoigne la toponymie.

Finalisée au milieu du XVIIIe 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 maitrisant le procédé de fabrication. C'est la maîtrise du procédé de hachage et de l'embossage en boyau naturel qui donnent 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 fécule, 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.

Fabriqué par l'ensemble des charcutiers du Rethélois depuis sa diffusion, le « Boudin blanc de Rethel » a vu son volume de production se développer considérablement depuis une vingtaine d'années ; il a été multiplié par 4,5 environ sur cette période pour atteindre en 2015 une production estimée à 375 tonnes, soit 5% du marché national estimé à 7700 tonnes pour l'ensemble du segment boudin blanc (source : Statistiques FICT de production industrielle nationale 2015).

Le produit a acquis au fil des années une véritable réputation comme en atteste 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 Editions du Coq à l'Ane)

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.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).
Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Tél : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est une direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n° 1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Lorsqu'il s'agit d'une des variantes produites conformément aux dispositions prévues dans le présent cahier des charges, la dénomination « Boudin blanc de Rethel » est complétée par le qualitatif correspondant « truffé » ou « à la truffe », « aux champignons » ou une mention précisant la variété de champignon utilisée quand une seule est employée, « forestier ».
Ce qualitatif 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 ».

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

Point de maîtrise	N° PPC	Valeurs cibles	Méthode d'évaluation (documentaire, mesure, visuelle)
Implantation des ateliers dans l'aire géographique	**PPC1**	Liste des communes définie au chapitre 3	Contrôle documentaire et visuel
Viande	**PPC 2**	Viande fraîche de porc	Contrôle documentaire et visuel
Œufs	**PPC 3**	Œufs entiers Interdiction des œufs en poudre, congelés et enrichis	Contrôle documentaire et visuel
Lait	**PPC 4**	Non reconstitué Pasteurisé ou stérilisé ou porté à ébullition (cas du lait cru)	Contrôle documentaire et visuel
Boyaux	**PPC 5**	Boyaux naturels de porc ou de mouton, selon le format	Contrôle documentaire et visuel
Produit fini nature: Respect des caractéristiques chimiques	**PPC 6**	Caractéristiques chimiques : - Amidon ≤ 0,4 - Protides ≥ 11	Contrôle analytique