

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Boudin blanc de Rethel » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 5 octobre 2016.

Cahier des charges de la dénomination « Boudin blanc de Rethel »

Avertissement :

Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

- Les modifications apparaissent ci-dessous en caractères **gras**
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXXX~~

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

1.1 Nom

~~Le groupement demandeur est ARDENNES DE FRANCE, association régie par la loi du 1er juillet 1901.~~

1.2 Coordonnées

ARDENNES DE FRANCE
~~Hôtel du Département~~
~~Place de la Préfecture~~
~~08011 CHARLEVILLE MEZIERES CEDEX~~
~~Téléphone : 03.24.59.60.60. 03.24.32.21.48.~~
~~Télécopie : 03.24.37.76.76.~~

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

Composition : fabricants

1.3 Composition et but du groupement demandeur

~~ARDENNES DE FRANCE~~

~~Article 3 des statuts :~~

~~L'association a notamment pour objet :~~

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Boudin blanc de Rethel » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 5 octobre 2016.

~~d'assurer et de favoriser le développement de la qualité, du contrôle et de la certification de :~~

- ~~– produits agricoles non transformés ou alimentaires;~~
- ~~– produits agricoles non alimentaires;~~
- ~~– produits industriels;~~
- ~~– de prestations de services;~~

~~élaborés par les adhérents « membres actifs » de l'association,~~

~~– d'être responsable de la qualité des produits certifiés conformément aux cahier des charges et contrôlés par l'organisme certificateur chargé des contrôles;~~

~~– d'assurer la promotion des produits soumis à un cahier des charges;~~

~~– d'assurer en collaboration avec les professionnels concernés le contrôle interne des productions bénéficiant d'une certification au regard du plan de contrôle associé;~~

~~– d'être l'interlocuteur privilégié de l'organisme certificateur chargé de la certification des produits certifiés.~~

~~Article 6 des statuts :~~

~~Parmi ses membres de Droit fondateurs se trouve l'Académie de gastronomie ardennaise, association régie par la loi du 1er juillet 1901.~~

ACADEMIE DE GASTRONOMIE ARDENNAISE

~~Article 2 des statuts :~~

~~Cette association a pour but de réunir les gourmets, les gastronomes et les professionnels des métiers de bouche afin de défendre et de faire connaître la cuisine et les spécialités culinaires ardennaises et d'œuvrer pour leur développement et leur rayonnement.~~

~~Au sein de l'académie, les membres sont répartis en deux collèges :~~

- ~~– les amateurs;~~
- ~~– et les professionnels, parmi lesquels se trouvent les producteurs de boudin blanc de Rethel sous Label régional ARDENNES DE FRANCE.~~

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

3- TYPE DE LA DENREE ALIMENTAIRE

~~Le "boudin blanc de Rethel" est une préparation de charcuterie à classer comme produit agricole destiné à l'alimentation humaine, visé à l'annexe II du traité de Rome chapitre 16 ;~~

~~"Préparation de viandes, de poissons, de crustacés et de mollusques".~~

1) NOM DU PRODUIT

~~La dénomination à protéger dans le cadre de cette demande d'Indication Géographique Protégée est la suivante :~~

~~« Boudin blanc de Rethel »~~

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

~~Le « Boudin blanc de Rethel » est typiquement local et n'a pratiquement pas évolué depuis son apparition: la fabrication est restée concentrée géographiquement aux abords de Rethel. En effet, il existe un autre type de boudin blanc très typé, le boudin blanc à l'oignon, dont la production est localisée dans le nord du département~~

4.1 Caractéristiques du produit

2.1. Caractéristiques physiques

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Boudin blanc de Rethel » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 5 octobre 2016.

* Critères d'aspect

Le « Boudin blanc de Rethel » se présente sous forme de en portions cylindriques de 60 100 à 130 grammes ou de 70 grammes maximum pour les formes réduites et d'un diamètre de 32 30 à 34 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 ou d'un diamètre compris entre 20 et 26 mm. Il est alors embossé dans des boyaux de moutons pour les formes réduites :

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

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

Ce boudin possède une agréable présentation. Ses grains sont de taille fine à moyenne.

Sa robe est de couleur claire, proche du blanc, et homogène. La tension du boyau est très satisfaisante et permet au « Boudin blanc de Rethel » d'avoir une bonne tenue avec une élégante 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 crête résiduelle.

2.2. Caractéristiques organoleptiques

Le boudin possède une belle pâte moelleuse et juteuse, assez cohésive avec une élasticité et une fermeté correctes et présente une respect de la recette ancestrale, exempt de tout produit amylose, permet au « Boudin blanc de Rethel » de développer des propriétés organoleptiques typiques et délicates. Il se démarque des autres produits de sa catégorie par sa saveur bien typée en de viande de porc accompagnée d'une discrète touche poivrée et épicee. Il apparaît moyennement salé et peu sucré. En bouche, il libère une quantité moyenne de graisse. La granulosité de la pâte est perceptible en bouche.

La taille des grains est fine à moyenne. Il arbore une jolie couleur claire et homogène très appétissante.

2.3. Variantes du produit

Plusieurs Les seules variantes de « Boudin blanc de Rethel » peuvent être fabriquées sont :

- « nature »,
- « aux champignons » ou « à une espèce de champignon »,
- « forestier », cette mention implique la présence exclusive de champignons sylvestres,
- « truffé » ou « à la truffe ... » (Tuber melanosporum ou Tuber brumale uniquement).

L'adjonction de jus de truffe est autorisée.

Celles-ci doivent respecter la législation en vigueur.

Pour certaines, les recettes sont transmises depuis plusieurs générations. La variante la plus ancienne est la nature, elle date de la création du boudin blanc par un officier de l'armée du Roi (Chamarande) au XVII^e siècle. Les autres sont plus récentes : le « Boudin blanc de Rethel » truffé date des années 1970, le « Boudin blanc de Rethel » forestier et celui aux champignons des années 1980.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Boudin blanc de Rethel » présenté au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 5 octobre 2016.

2.4. Caractéristiques chimiques

Les critères chimiques à respecter pour le « Boudin blanc de Rethel » nature ~~et la mêlée de base des variantes du « Boudin blanc de Rethel »~~ sont :

	« Boudin blanc de Rethel » Nature	Boudin blanc (extrait du Code des usages de la charcuterie 1997)
Lipides (%)	< 30	lipides rapportés à l'H.P.D.A. de $83\% \leq 30$
Humidité du produit dégraissé et désamidoné H.P.D.A. (%)	≤ 81	≤ 83
Amidon (%)	$\leq 0,4$	≤ 5
Collagène (%)	≤ 2	—
Protides (%)	$\leq \geq 11$	—

Caractéristiques microbiologiques

~~Le « Boudin blanc de Rethel » doit être conforme à la législation en vigueur.~~

2.5. Présentation du produit

Le « Boudin blanc de Rethel » est vendu sous différentes présentations :

- ~~en rayon traditionnel~~, en vrac,
- ~~en rayon libre service~~, pré-emballé en U.V.C. (Unité de Vente Consommateur).

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Boudin blanc de Rethel » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 5 octobre 2016.

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 :**

Cet arrondissement comprend les cantons de :

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

L'aire géographique ainsi déterminée recouvre une surface de 122 262 hectares.

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 ; Fraillécourt ; 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-Rémy-le-Petit ; Saulces-Monclin ; Sault-lès-Rethel ; Sault-Saint-Rémy ; Seraincourt ; Sery ; Seuil ; Sévigny-Waleppe ; Son ; Sorbon ; Sorcy-Bauthémont ; Tagnon ; Taizy ; Thugny-Trugny ; Vaux-lès-Rubigny ; Vaux-Montreuil ; Viel-Saint-Rémy ; 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.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Boudin blanc de Rethel » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 5 octobre 2016.

4) ELEMENTS PROUVENT 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

~~Le « Boudin blanc de Rethel » est fabriqué dans les ateliers de charcuterie implantés dans l'arrondissement de Rethel uniquement.~~

~~L'habilitation des ateliers de fabrication, la vérification des comptabilités matières et des éléments de traçabilité garantissent que la production a bien lieu dans l'aire géographique autorisée.~~

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

- les ~~principales~~ 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, date limite de consommation (DLC), destination des lots, format, variante, quantité et lot de réemploi~~). Le fabricant utilise selon son choix la date de fabrication ou la DLC comme numéro de lot de fabrication.

~~Ce document est tenu à jour par les fabricants et doit être transmis mensuellement à la structure de contrôle.~~

~~Sur l'emballage de chaque lot commercialisé doivent figurer le numéro de lot de fabrication et le numéro de l'atelier de fabrication.~~

~~Le consommateur non satisfait de la qualité du « Boudin blanc de Rethel » peut adresser sa réclamation :~~

~~— au vendeur, si l'achat est effectué en rayon traditionnel, qui transmet l'adresse consommateur figurant sur l'étiquette du produit au consommateur ou qui transmet la réclamation à l'adresse consommateur,~~

~~— à l'adresse consommateur mentionnée sur l'étiquette, si l'achat est effectué en rayon libre service.~~

~~Le fabricant concerné prend connaissance de la réclamation et entreprend les recherches nécessaires pour connaître les causes de la non satisfaction à partir des informations transmises par le consommateur (date et lieu d'achat, numéro de lot de fabrication, et éventuellement une étiquette).~~

~~Le registre de fabrication précité est un des éléments utilisé pour les recherches.~~

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,

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Boudin blanc de Rethel » présenté au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 5 octobre 2016.
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. ~~Le groupement adresse chaque année à l'INAO les données statistiques et économiques relatives aux boudins blancs bénéficiant de l'Indication Géographique Protégée.~~

4.4. Tableau récapitulatif des éléments de tracabilité

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.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Boudin blanc de Rethel » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 5 octobre 2016.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

Le "Boudin blanc de Rethel" doit satisfaire aux conditions de fabrication suivantes :

5.1.Caractérisation de la matière première

* Matières premières ; Afin de respecter la recette originelle, seuls les ingrédients suivants peuvent être utilisés :

Le « Boudin blanc de Rethel » est élaboré à partir de viande fraîche de porc, de gras dur de porc, d'œufs entiers frais, de lait et d'assaisonnement. La mélée 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 mélée 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 convenablement parée provenant provient des pièces anatomiques suivantes :

- jambon sans jarret
- épaule sans jarret
- poitrine dépourvue de mamelle
- gras dur de porc

L'utilisation de parures de découpe est interdite.

5.1.2 Œufs entiers

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

Les œufs sont des œufs de poule entiers (blanc et jaune). Ils sont présentés sous forme coquille ou ovoproducts 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 mélée 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 maîtriser 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 mélée.

Le hors-lait reconstitué est interdit.

5.1.4 Assaisonnement

Le poids de l'assaisonnement représente moins de 5% du poids de la mélée 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.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Boudin blanc de Rethel » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 5 octobre 2016.

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.
- Exhauteurs 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 melanosporum* 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 naturels sont obligatoires utilisés sont :

- Boyaux naturels de porc pour le format correspondant aux portions de 400-60 à 130 grammes
- Boyaux naturels de mouton ou de porc pour la présentation sous forme réduite les formats cocktail ou mini (8-15g) et barbecue (50-80g)

~~L'adjonction de produits amylacés, de colorants et de phosphates est formellement interdite.~~

~~* Fabrication~~

~~Elle consiste en (cf. schéma de vie) :~~

5.2. Parage des viandes

~~• Préparation de la viande et du gras dur de porc,~~

~~Le parage des viandes doit permettre d' 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.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Boudin blanc de Rethel » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 5 octobre 2016.

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

~~• Mélange de la viande avec les autres ingrédients,~~

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

Poussage de L~~a~~ mêlée est embossée dans des boyaux naturels;. L'opérateur adapte le poussage pour obtenir un boyau bien tendu.

5.7. Cuisson

~~• Cuisson par immersion totale dans l'eau bouillante,~~

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 refroidissement en cellule de refroidissement rapide,
- soit ~~ou à l'eau courante glaceée potable 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.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Boudin blanc de Rethel » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 5 octobre 2016.
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

~~Le lien existant entre la production de boudin blanc et la région de Rethel remonte à près de deux siècles. Depuis cette époque, la production n'a cessé de croître doucement et le produit est véritablement apparu comme spécialité culinaire de la ville depuis le milieu du siècle dernier. Les publicités de la fin du XIXème siècle en attestent. Les actions récentes de promotion du « Boudin blanc de Rethel » témoignent quant à elles du dynamisme et de la réputation actuelle.~~

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 (~~annexe 1~~). A cette époque, un officier de l'armée du Roi (~~Chamarande~~) vint chercher refuge à Rethel pour s'être battu en duel, contrairement aux ordres du Cardinal RICHELIEU. Cet officier, dénommé Chamarande, ~~Il~~ installe alors une charcuterie dans une petite boutique du bourg de Liesse, **un quartier rethélois de l'époque et devient l'ancêtre du boudin blanc**.

Un de ses petits-fils (mort en 1848) ~~met mit~~ réellement au point la recette du « boudin blanc » au milieu du XIXème siècle ~~dernier~~. Parmi ses enfants, cinq fils ~~deviennent 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 ~~dénombre dénombrait~~ en 1901, huit charcutiers dont quatre portaient le nom Chamarande (~~document 1, annexe 2~~).

~~Finalisée au milieu du siècle dernier, la recette du « Boudin blanc de Rethel » a été largement et rapidement utilisée par les charcutiers du Rethélois (~~annexe 3~~).~~

~~Un annuaire administratif, commercial et historique, datant de 1935, note qu'« au début du siècle dernier, la vogue du « Boudin blanc de Rethel » s'est étendue et affirmée et qu'elle s'est perpétuée jusqu'à nos jours ».~~

~~Sur les publicités de la fin du XIXème siècle et les cartes postales du début du XXème siècle, est déjà mentionnée la « spécialité Rethéloise du boudin blanc » dont la réputation apparaît solidement assise (~~documents 2 à 5 ; annexes 4 et 5~~).~~

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. ~~Pour obtenir une mêlée finale homogène constituée de grains fins à moyens, la viande fraîche de porc est préalablement hachée. Dès que le grain de la mêlée est comparable à celui de la chair à saucisse, les œufs, le lait et l'assaisonnement sont incorporés progressivement tout en continuant à malaxer.~~

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Boudin blanc de Rethel » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 5 octobre 2016.

6.2.Spécificité du produit

Depuis sa création, le « Boudin blanc de Rethel » a acquis une solide réputation basée principalement sur ses propriétés sensorielles : ~~ce boudin possède une séduisante présentation (une couleur claire, des grains fins à moyens), une flagrante saveur en viande de porc agréablement assaisonnée.~~

Le respect de la recette ancestrale, ~~exempte de tout produit amyacé, de colorants et de phosphates, permet confère~~ au « Boudin blanc de Rethel » ~~de développer~~ 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 épicee. ~~Il apparaît moyennement salé et peu sucré.~~ 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.

~~Il~~-Le « Boudin blanc de Rethel » doit ses caractéristiques au respect de la recette originelle, ~~c'est à dire en particulier, l'utilisation exclusive de viande de porc fraîche, de gras dur de porc, d'œufs entiers frais et de lait, d'assaisonnement et de boyaux naturels et à l'absence de produits amyacés, 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 XVIII^e siècle ~~dernier~~, 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 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 congélée), le lait (non reconstitué) et les œufs entiers (œufs en poudre et congelés interdits). Conformément à la recette ancienne, le « Boudin blanc de Rethel » actuel ne comprend aucun produit amyacé. (annexe 2)~~

Les seuls liants protéiques (œufs et viande fraîche) suffisent à obtenir une texture cohésive et moelleuse, il n'y a pas d'ajout de fécale, 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

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Boudin blanc de Rethel » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 5 octobre 2016.

« 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.

~~Ce développement est resté localisé dans l'arrondissement de Rethel uniquement.~~

~~Dans le même temps, diverses initiatives ont été prises afin de créer un dynamisme autour du produit, de développer sa notoriété ou d'améliorer sa qualité.~~

~~Les fabricants ont souhaité vivement voir figurer ce produit dans le Code des usages de la charcuterie édité par le Centre Technique de la Salaison, de la Charcuterie et des Conserves de Viandes. En réponse à leur souhait, le « Boudin blanc de Rethel » figure dans cet ouvrage depuis 1986. Ses ingrédients y sont mentionnés.~~

LA CONFRERIE DU « BOUDIN BLANC DE RETHEL »

~~Les charcutiers ont su, depuis près d'un siècle, utiliser la publicité pour promouvoir leurs fabrications (annexe 5). Plus récemment, en 1982, est née la « Confrérie du boudin blanc de Rethel ». Cette confrérie, qui regroupe l'ensemble des charcutiers du Rethélois, a pour objectif de dynamiser et promouvoir la production du « Boudin blanc de Rethel ».~~

ANIMATIONS AROUND THE PRODUCT

— FOIRE ANNUELLE AU BOUDIN BLANC, A RETHEL

~~Sous l'égide du Bureau municipal du Tourisme, une foire annuelle au boudin blanc est organisée depuis 1984 (document 6). En plus des expositions, dégustation et vente de boudin blanc, est proposé un concours du plus gros mangeur de boudin. Cette manifestation draine une importante foule de gourmands et de curieux.~~

— ACTIONS DE PROMOTION

~~Depuis 1988, le « Boudin blanc de Rethel » a obtenu un signe officiel de qualité supérieure et d'origine : un label agricole. Aussi a-t-il bénéficié de nombreuses actions de promotion (détailées ci-après) permettant de faire reconnaître ce produit ardennais auprès des consommateurs.~~

CONNAISSANCE DU BOUDIN BLANC DE RETHEL

~~Le « Boudin blanc de Rethel » est commercialisé et s'est fait connaître :~~

~~• Localement :~~

- ~~○ Par les artisans producteurs, sur les lieux de production,~~
- ~~○ En Grandes et Moyennes Surfaces,~~

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Boudin blanc de Rethel » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 5 octobre 2016.

- Par le biais de revendeurs et de restaurateurs.
- A l'échelon national :
 - Par la participation des producteurs à divers concours de boudin blanc : à Essey et Alençon (Orne), Ransart (Belgique),...
 - Sur des foires, salons et expositions : Salon International de l'Agriculture, exposition « Les Ardennes à Paris » dans le hall de la gare de l'Est à Paris,...
 - Par de la vente par correspondance,
 - Par le biais de revendeurs et de restaurateurs,
 - Par télé achat,
 - En Grandes et Moyennes Surfaces.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Le "Boudin blanc de Rethel" bénéficiant de l'Indication Géographique Protégée sera contrôlé par

A.d.F. certification

Adresse : 8B, rue de l'abattoir
08000 CHARLEVILLE MEZIERES
Téléphone : 03.24.59.92.63.

A.d.F. certification est un organisme certificateur agréé sous le numéro LA 34 depuis mars 1998.

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 « à une espèce de champignon », « 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 ».

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Boudin blanc de Rethel » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 5 octobre 2016.

L'étiquetage porté sur le « Boudin blanc de Rethel » doit respecter outre la législation en vigueur, les règles suivantes :

~~Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du « Boudin blanc de Rethel » comporte au minimum :~~

- ~~Indiquer la dénomination de vente exacte du produit : "Boudin Blanc de Rethel"~~

~~prévoir dans la plage informative d'une étiquette les mentions suivantes :~~

~~* " Indication Géographique Protégée "~~

~~* les caractéristiques du produit~~

~~. fabriqué à Rethel ou dans son arrondissement,~~

~~. à base de viande de porc,~~

~~. sans ajout de féculle, d'amidon ou de mie de pain.~~

~~* certifié par A.d.F. certification~~

~~8B, rue de l'abattoir 08000 CHARLEVILLE MEZIERES~~

~~* la possibilité pour le consommateur de s'adresser à l'organisme certificateur si le produit ne lui apporte pas satisfaction.~~

~~prévoir en vrac, en rayon traditionnel les mentions suivantes :~~

~~* " Indication Géographique Protégée "~~

~~* certifié par A.d.F. certification,~~

~~8B, rue de l'abattoir 08000 CHARLEVILLE MEZIERES.~~

~~Avant toute utilisation, les étiquetages devront être validés par le comité de certification d'A.d.F. certification~~

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Boudin blanc de Rethel » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 5 octobre 2016.

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 $\leq 0,4$ - Protides ≥ 11	Contrôle Analytique