

Association des Producteurs de Boudin blanc de Liège

Boudin blanc de Liège

Indication géographique protégée (IGP)

CAHIER TECHNIQUE DES CHARGES

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association des Producteurs de Boudin blanc de Liège	Version 6 - Septembre 2018	Page 2/8

Chapitre I^{er}. Dispositions générales

Article 1^{er}. Définitions

Aux fins du présent cahier technique des charges, on entend par :

- 1° **l'association** : l'Association des Producteurs de *Boudin blanc de Liège* ;
- 2° **le conditionnement** : l'opération de portionnement et/ou de regroupement et/ou d'emballage du produit fini avec éventuellement mise sous vide ou sous atmosphère protectrice ;
- 3° **le conditionneur** : l'opérateur réalisant les opérations de conditionnement ;
- 4° **la fabrication** : la suite des traitements opérés sur la matière première, comprenant les étapes suivantes dans l'ordre chronologique :
 - (a) **la préparation de la mêlée** : la séparation mécanique (hachoir, cutter, mélangeur) de la matière première suivie du mélange avec les ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs pour l'obtention d'une mêlée ;
 - (b) **le dessalage des boyaux** ;
 - (c) **l'embossage** : l'opération consistant à pousser la mêlée pour l'introduire dans les boyaux ;
 - (d) **la cuisson** : l'opération de cuisson en cellule humide ou en douche ;
 - (e) **le refroidissement** : l'action de plonger les boudins dans de l'eau froide immédiatement après la cuisson ;
- 5° **l'Indication géographique protégée (IGP)** : la dénomination qui répond à la définition de l'« indication géographique » mentionnée dans la réglementation européenne relative aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires et qui est protégée en vertu de cette réglementation ;
- 6° **l'organisme certificateur indépendant (OCI)** : le tiers indépendant chargé de la certification de la conformité des produits aux exigences du cahier technique des charges ;
- 7° **la préparation de la marjolaine** : la suite des traitements opérés sur la marjolaine récoltée, comprenant les étapes suivantes dans l'ordre chronologique :
 - (a) **le lavage** ;
 - (b) **l'essorage** ;
 - (c) **le séchage** ;
 - (d) **le stockage** de la marjolaine séchée en branches ;
 - (e) **le mondage** : l'action de séparer les tiges et les feuilles de la marjolaine séchée ;
 - (f) **l'emballage** et le stockage éventuel de la marjolaine mondée ;
- 8° **le préparateur de marjolaine** : l'opérateur réalisant les opérations de préparation de la marjolaine ;

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association des Producteurs de Boudin blanc de Liège	Version 6 - Septembre 2018	Page 3/8

9° **le producteur** : l'opérateur réalisant les opérations de fabrication ;

10° **le service** : la Direction de la Qualité du Département du Développement de la Direction générale opérationnelle de l'Agriculture, des Ressources naturelles et de l'Environnement du Service public de Wallonie.

Article 2. Description générale du produit

Le *Boudin blanc de Liège* est un boudin blanc issu de la transformation de la viande de porc. Lors de sa préparation, la mée est obligatoirement aromatisée avec des feuilles de marjolaine entières et séchées.

D'aspect cylindrique, le *Boudin blanc de Liège* entier se présente sous la forme d'un morceau de 15 à 40 cm de long et dont le diamètre est de maximum 4,5 cm.

Article 3. Aire géographique

Afin de pouvoir bénéficier de la dénomination « Boudin blanc de Liège », toutes les étapes de fabrication doivent être réalisées dans la province de Liège.

Chapitre II. Fabrication

Section 1^{ère}. Matière première, ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs

Article 4. Matière première

§1^{er}. La matière première est constituée exclusivement de viande et de gras de porc. Elle respecte les proportions suivantes :

- viande maigre de porc : 2/3 ;
- gras de joue et/ou d'épaule et/ou de dos : 1/3.

§2. La viande de cinquième quartier est exclue.

Article 5. Ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs

§1^{er}. La marjolaine constitue un ingrédient obligatoire du *Boudin blanc de Liège* ; elle en détermine la spécificité. En outre, les exigences suivantes, destinées à conférer au produit fini les caractéristiques organoleptiques énoncées à l'article 14, sont respectées :

- 1° seule l'espèce *Origanum majorana* L. est utilisée ;
- 2° la marjolaine est cultivée en pleine terre ;
- 3° la marjolaine est récoltée avant la floraison ;
- 4° la marjolaine est préparée selon les prescriptions suivantes :
 - (a) la marjolaine récoltée est lavée et essorée ;

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association des Producteurs de Boudin blanc de Liège	Version 6 - Septembre 2018	Page 4/8

- (b) le séchage débute dans les 24 heures suivant la récolte et s'effectue dans un local fermé dont la température n'excède pas 30 °C. La marjolaine est disposée en couche de maximum 2 cm d'épaisseur sur des claies, à l'abri du rayonnement solaire direct. Le séchage s'effectue naturellement (évaporation de l'humidité par exposition à l'air libre) ou à l'aide d'un dessiccateur ;
- (c) le taux d'humidité de la marjolaine à la fin du séchage est inférieur à 12 % en poids ;
- (d) la marjolaine séchée est stockée en branches, à maximum 30 °C, au sec et à l'abri du rayonnement solaire direct. Son taux d'humidité reste inférieur à 12 % en poids ;
- (e) le mondage de la marjolaine a lieu au maximum trois mois avant la fabrication de *Boudin blanc de Liège* par le producteur ;
- (f) la marjolaine ne subit pas de traitement par rayonnements ionisants ;
- (g) le stockage de la marjolaine mondée s'effectue au sec (maintien du taux d'humidité inférieur à 12 % en poids) et dans l'obscurité. L'emballage final est respirant ;
- (h) aux fins du respect des paramètres mentionnés au 4°, le préparateur de marjolaine effectue un autocontrôle ;

5° seules les feuilles entières sont incorporées à la mûlée.

Le respect des exigences mentionnées au §1^{er}, 1° à 4° est vérifié par l'OCI auprès du préparateur de marjolaine. À cet effet, les opérateurs concernés s'identifient auprès de l'OCI.

Le producteur préparant lui-même la marjolaine qu'il utilise pour la fabrication de son *Boudin blanc de Liège* n'est pas soumis aux contrôles liés au respect des exigences énoncées au §1^{er}, 1° à 4°.

En cas d'approvisionnement insuffisant, résultant de circonstances exceptionnelles, et remplissant à un prix raisonnable les exigences citées au §1^{er}, 2° à 5°, une dérogation portant sur l'utilisation de marjolaine cultivée ou préparée selon des techniques différentes de celles précitées peut être envisagée. La dérogation, dûment justifiée, est demandée par l'association pour l'ensemble des producteurs, par écrit à l'OCI et est octroyée avec l'accord du service. La dérogation est communiquée sans délai à tous les producteurs par l'association.

§2. Les autres ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs autorisés sont présentés dans la liste positive figurant à l'annexe 1.

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association des Producteurs de Boudin blanc de Liège	Version 6 - Septembre 2018	Page 5/8

Section 2. Fabrication

Article 6. Préparation de la mée

§1^{er}. La viande et le gras sont hachés (hachoir, cutter ou mélangeur).

§2. L'ajout des ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs repris dans la liste positive permet l'obtention d'une mée.

§3. Les feuilles de marjolaine sont ajoutées simultanément aux autres constituants de la mée. La quantité minimale incorporée est de 1,5 g par kg de mée.

§4. La mée est préparée de façon à respecter les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques définies aux articles 13 et 14, respectivement.

Article 7. Dessalage des boyaux

Les boyaux sont conservés en chambre froide, dont la température n'excède pas 4 °C, et sont dessalés avant l'embossage.

Article 8. Embossage

Lors de l'embossage, seuls les boyaux naturels sont autorisés (suivants ou fuseaux de porc).

Article 9. Cuisson et refroidissement

§1^{er}. La cuisson se réalise en cellule humide ou en douche tout en respectant une température à cœur de minimum 67 °C.

§2. Le refroidissement suit immédiatement la cuisson en plongeant les boudins dans de l'eau froide.

Chapitre III. Commercialisation et étiquetage

Article 10. Conditionnement

Les produits peuvent être présentés :

- nus ou emballés ;
- entiers ou coupés en deux ou trois morceaux ;
- conditionnés sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association des Producteurs de Boudin blanc de Liège	Version 6 - Septembre 2018	Page 6/8

Article 11. Présentation à la vente

§1^{er}. Le produit est commercialisé à l'état frais et est éventuellement conditionné comme stipulé à l'article 10.

§2. Le producteur peut vendre en vrac des boudins éventuellement préemballés qui seront portionnés et emballés par un conditionneur / distributeur / détaillant. Dans ce cas, la référence au producteur est requise et les exigences d'étiquetage des produits préemballés sont contrôlées.

Article 12. Étiquetage

§1^{er}. Outre le respect de la réglementation européenne et wallonne en matière d'étiquetage des produits bénéficiant d'une indication géographique, les dispositions particulières suivantes sont d'application :

- 1° l'**utilisation de l'abréviation** « IGP » peut être remplacée par la mention « Indication géographique protégée » écrite en toutes lettres ;
- 2° le **diamètre du logo** européen correspondant à l'IGP peut être diminué jusqu'à 10 mm sur demande explicite du responsable de l'étiquetage auprès de l'OCI. Cette dérogation est demandée par écrit et est octroyée avec l'accord du service qui juge si le format de l'étiquette destinée à être apposée sur le produit justifie la demande ;
- 3° la **mise en place d'une charte graphique spécifique** à l'IGP, faisant l'objet d'une étiquette séparée apparaissant dans le champ visuel immédiat de l'étiquette principale, est autorisée. La charte graphique est validée par l'OCI ;
- 4° lors de la **commercialisation du produit sans emballage**, la dénomination enregistrée, la mention correspondant à l'IGP, ainsi que le logo européen apparaissent dans la signalétique de prix apposée à proximité des produits. Les informations sont visibles et lisibles par le consommateur et sont présentées de manière non équivoque.

Chapitre IV. Caractéristiques du produit fini

Article 13. Caractéristiques physico-chimiques

Au moment de la mise en vente du *Boudin blanc de Liège*, les paramètres physico-chimiques mesurés correspondent aux valeurs suivantes :

- 1° la teneur en **matières grasses** est comprise entre 10 % et 25 % ;
- 2° la teneur en **protéines** ≥ 10 % ;
- 3° la teneur en **collagène** $\leq 1,5$ % ;
- 4° le rapport **collagène / protéines** $\leq 0,15$;
- 5° la teneur en **amidon** ≤ 3 %.

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association des Producteurs de Boudin blanc de Liège	Version 6 - Septembre 2018	Page 7/8

Article 14. Caractéristiques organoleptiques

Pour répondre à la dénomination « Boudin blanc de Liège », le produit présente les caractéristiques organoleptiques décrites ci-dessous :

- 1° la **couleur** correspond à une teinte allant du blanc au gris clair (références RAL 1013, 7035, 9001, 9002, 9003, 9010) ;
- 2° la **texture** présente un grain de viande visible ;
- 3° l'**odeur** de marjolaine est majoritaire, l'odeur des autres ingrédients ne masque pas sa présence ;
- 4° l'**arôme** spécifique de la marjolaine est dominant.

Chapitre V. Contrôle et certification

Article 15. Organisme certificateur et plan de contrôle

§1^{er}. Un (ou plusieurs) OCI est (sont) désigné(s) pour réaliser, sans rupture, tout au long de la filière, les contrôles prévus depuis la production jusqu'à la distribution du *Boudin blanc de Liège*.

§2. L'(les) OCI applique(nt) le plan minimum de contrôle figurant à l'annexe 2 ; il(s) détermine(nt) les types de documents et d'analyses assurant la traçabilité des produits et la fiabilité du système.

Article 16. Contrôle du respect des caractéristiques organoleptiques

§1^{er}. Afin de contrôler et de garantir la qualité et la typicité organoleptique du *Boudin blanc de Liège*, un test de dégustation, portant sur l'ensemble de la production, est organisé une fois par an par l'(les) OCI. Le test peut déboucher sur des recommandations, voire d'éventuelles sanctions, à destination des producteurs. Les caractéristiques organoleptiques présentées à l'article 14 servent de base à l'évaluation des produits.

§2. L'organisation, le fonctionnement du test et la composition précise du jury de dégustation sont définis dans un règlement d'ordre intérieur rédigé par l'(les) OCI et préalablement soumis à l'approbation du service. Ce règlement comprend, notamment, la méthode de prélèvement des échantillons, une grille d'évaluation et de cotation pour le jury, ainsi qu'une grille de sanctions. L'évaluation et la cotation se basent sur une liste de défauts définis en regard des caractéristiques énoncées à l'article 14. Le jury est composé d'un collège de producteurs de *Boudin blanc de Liège* et d'un collège de professionnels du goût (notamment : scientifiques, techniciens de l'agroalimentaire, critiques gastronomiques, restaurateurs, etc., reconnus pour leur expertise en évaluation sensorielle). Les producteurs de *Boudin blanc de Liège* ne faisant pas partie de l'association sont invités à participer au vote du collège des producteurs, proportionnellement à leur importance numérique dans la production totale. Un membre du service est invité comme observateur.

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association des Producteurs de Boudin blanc de Liège	Version 6 - Septembre 2018	Page 8/8

Article 17. Contrôle de la traçabilité du produit

L'(les) OCI met(tent) en place un système de contrôle de la traçabilité du produit. Ce système est basé sur le système obligatoire de traçabilité (autocontrôle), tenant compte des assouplissements sectoriels éventuels consentis par la réglementation. Il passe notamment par un bilan des matières entrantes et sortantes (matière première et produit fini), un contrôle des registres de fabrication des producteurs et un contrôle de l'étiquetage des produits. L'OCI est en droit de requérir la tenue de documents complémentaires (par exemple : fiche « recette », fiche « spécifications des matières premières / intrants », registre de fabrication) aux systèmes de traçabilité imposés par la réglementation et ses assouplissements.

Article 18. Registre des réclamations

Un registre des réclamations est mis à la disposition des clients par tout opérateur commercialisant du *Boudin blanc de Liège*.

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association des Producteurs de Boudin blanc de Liège	Version 6 - Septembre 2018	Annexe 1 Page 1/1

Annexe 1

Liste positive¹ des ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs utilisables pour la fabrication du *Boudin blanc de Liège*

- anis vert ;
- baie de genévrier ;
- cannelle ;
- cardamome ;
- carvi ;
- céleri
- citron ;
- clou de girofle ;
- coriandre ;
- crème fraîche ;
- cumin ;
- dextrose ;
- échalote ;
- galanga ;
- gingembre ;
- harissa ;
- lait entier de vache ;
- laurier ;
- macis
- menthe ;
- mie de pain blanc ;
- moutarde ;
- noix de muscade ;
- œuf ;
- oignon ;
- orange douce ;
- persil ;
- phosphates ;
- piment ;
- poivre ;
- raifort ;
- réglisse ;
- sel de table ;
- sumac ;
- vanille ;
- antioxydant (acide citrique, citrate de sodium, acide ascorbique, ascorbate de sodium) ;
- conservateur (acétate de sodium) ;
- substances amylacées (maximum 5 % du poids total du produit).

¹ Tout ingrédient, auxiliaire technologique ou additif qui ne figure pas explicitement dans cette liste est interdit.

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association des Producteurs de Boudin blanc de Liège	Version 6 - Septembre 2018	Annexe 2 - Plan minimum de contrôle Page 1/2

Annexe 2

Plan minimum de contrôle pour la certification du *Boudin blanc de Liège*

Type de contrôle	Fréquence minimum	Critères contrôlés	Référence cahier technique des charges	Statut opérateur	Mode inspection
Inspection initiale	1 / opérateur / inscription	Appartenance à la zone IGP	Art. 3	Producteur	Administrative
Inspection initiale Inspection de suivi	1 / opérateur / inscription 1 / opérateur / an Suivi × 2 si production > 50 t / an	Matière première (composition et qualité)	Art. 4	Producteur / Préparateur de marjolaine (critère marjolaine uniquement, art. 5, §1 ^{er} , 1° à 4 °)	Terrain et administrative
		Approvisionnement en marjolaine : espèce, culture, récolte, préparation	Art. 5		
		Ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs	Art. 5 et annexe 1		
		Préparation de la méele : - ajout de la marjolaine - ajout des ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs	Art. 6		
		Dessalage des boyaux	Art. 7		
		Embossage	Art. 8		
		Cuisson et refroidissement	Art. 9		
		Conditionnement	Art. 10		
		Présentation à la vente	Art. 11		
		Étiquetage	Art. 12		
1 / opérateur / an Suivi × 2 si production > 50 t / an	Registre de fabrication	Art. 17	Producteur / Conditionneur / Distributeur / Détaillant	Administrative	
	Traçabilité				
	Registre des réclamations	Art. 18			

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association des Producteurs de Boudin blanc de Liège	Version 6 - Septembre 2018	Annexe 2 - Plan minimum de contrôle Page 2/2

Type de contrôle	Fréquence minimum	Critères contrôlés	Référence cahier technique des charges	Statut opérateur	Mode inspection
Inspection initiale Inspection de suivi	1 / opérateur / an Suivi × 2 si production > 50 t / an	Prélèvement d'échantillons pour les analyses physico-chimiques : - teneur en matières grasses - teneur en protéines - teneur en collagène - teneur en amidon - rapport collagène / protéines	Art. 13	Producteur	Terrain
	1 / opérateur / an	Prélèvement d'échantillons pour le test de dégustation	Art. 16		
	En continu	Commande d'emballages / étiquettes (évolution des stocks)	Art. 10, 12	Producteur / Conditionneur / Distributeur / Détaillant	Administrative
		Conformité des emballages / étiquettes			
1 / opérateur / an	Quantité commercialisée				