

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 3 - Décembre 2017	Page 2 / 6

Chapitre I^{er}. Dispositions générales

Article 1^{er}. Définitions

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

- 1° **le conditionnement** : l'opération de regroupement et/ou d'emballage du produit fini avec mise sous vide ou sous atmosphère protectrice ;
- 2° **le conditionneur** : l'opérateur réalisant les opérations de conditionnement ;
- 3° **la cuisson** : l'opération de cuisson en cellule humide ou en douche ;
- 4° **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 ;
- 5° **le mondage** : l'action de séparer les tiges et les feuilles de la marjolaine séchée ;
- 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 viande** : la suite des traitements opérés sur la matière première, comprenant les phases suivantes dans l'ordre chronologique :
 - (a) **la préparation de la pâte/mêlée** : la séparation mécanique (hachoir, cutter, mélangeur) de la matière première suivi du mélange avec les ingrédients, additifs et auxiliaires technologiques pour l'obtention d'une pâte/mêlée ;
 - (b) **l'embossage (ou poussage)** : l'opération consistant à pousser la pâte/mêlée pour l'introduire dans les boyaux ;
- 8° **le producteur** : l'opérateur réalisant les opérations de fabrication ;
- 9° **le refroidissement** : l'action de plonger les boudins dans de l'eau froide immédiatement après la cuisson ;
- 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 la préparation de la viande, la mêlée 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 30 à 40 cm de long et dont le diamètre est de maximum 4,5 cm.

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association des Producteurs de Boudin blanc de Liège	Version 3 - Décembre 2017	Page 3 / 6

Article 3. Aire géographique

Afin de pouvoir bénéficier de la dénomination « Boudin blanc de Liège », les opérations de préparation de la viande, de cuisson et de refroidissement doivent être réalisées dans la province de Liège comprenant les arrondissements judiciaires suivants : Huy-Waremme, Liège, Verviers, Eupen.

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 de porc dont les proportions sont les suivantes :

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

§2. La viande de cinquième quartier est exclue.

Article 5. Ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs

§1^{er}. L'emploi de marjolaine mondée (*Origanum majorana* L.) est obligatoire pour la préparation du *Boudin blanc de Liège*. La marjolaine utilisée est cultivée en pleine terre et récoltée avant la floraison. Elle respecte également les critères de qualité suivants :

- le séchage se fait à une température de maximum 30 °C ;
- la marjolaine n'a pas subi de traitement ionisant ;
- la marjolaine est conservée en branches et seules les feuilles entières sont utilisées dans la préparation au plus tard 3 mois après le mondage.

En cas de pénurie de marjolaine remplissant les critères de qualité précités, une demande de dérogation peut être envisagée afin d'utiliser de la marjolaine produite, traitée et/ou séchée selon des techniques de conservation différentes. La dérogation, dûment justifiée, est demandée à l'OCI et est octroyée avec l'accord du service.

§2. La marjolaine mondée est ajoutée à la mûlée en même temps que les autres ingrédients (quantité minimale conseillée : 1,5 g par kg de mûlée). Les autres ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs autorisés sont présentés dans la liste positive figurant à l'annexe 1.

§3. La mûlée est préparée de façon à respecter les valeurs des paramètres physico-chimiques définis à l'article 14.

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association des Producteurs de Boudin blanc de Liège	Version 3 - Décembre 2017	Page 4 / 6

Section 2. Fabrication

Article 6. Préparation de la viande

La viande est hachée au hachoir ou au cutter.

Article 7. Ajouts des ingrédients

L'ajout des ingrédients repris dans la liste positive est réalisé lors de la préparation de la mêlée.

Article 8. Dessalage des boyaux

Les boyaux sont conservés en chambre froide, dont la température n'excède pas 7 °C, et sont dessalés avant l'embossage.

Article 9. Embossage

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

Article 10. Cuisson et refroidissement

La cuisson se réalise en douche ou en cellule humide tout en respectant une température à cœur de minimum 67°C.

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

Article 11. Emballage et conditionnement

Les produits peuvent être présentés :

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

Chapitre III. Commercialisation et étiquetage

Article 12. Présentation à la vente

Le produit est commercialisé à l'état frais, éventuellement emballé et/ou conditionné comme stipulé à l'article 11.

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association des Producteurs de Boudin blanc de Liège	Version 3 - Décembre 2017	Page 5 / 6

Article 13. Etiquetage

§ 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 diminuée jusqu'à 10 mm sur demande explicite du producteur ou du conditionneur en raison de la taille parfois réduite des étiquettes figurant sur le produit. Cette dérogation est demandée à l'OCI et est octroyée avec l'accord du service ;
- 3° la **distance minimale autorisée** entre la dénomination enregistrée et toutes autres mentions telles qu'une marque commerciale, une dénomination de vente, une mention apportée pour préciser une qualité particulière du produit (par exemple : l'origine ou le mode de production) est équivalente à au moins une fois la hauteur de capitale du plus grand caractère utilisé dans la dénomination enregistrée. Cette dérogation s'explique par la taille parfois réduite des étiquettes ;
- 4° 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.

Chapitre IV. Caractéristiques du produit fini

Article 14. Caractéristiques physico-chimiques

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

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

Article 15. Caractéristiques organoleptiques

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

- 1° l'**aspect visuel du Boudin blanc de Liège** correspond à une couleur allant du blanc au gris clair (références RAL 1013, 7035, 9001, 9002, 9003, 9010) ;
- 2° la **texture** présente un grain de viande visible ;

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association des Producteurs de Boudin blanc de Liège	Version 3 - Décembre 2017	Page 6 / 6

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 16. 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 17. Contrôle du respect des critères 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 15 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 15. 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). Le vote du collège des producteurs de *Boudin blanc de Liège* ne faisant pas partie de l'Association des Producteurs de Boudin blanc de Liège, sont invités à participer au 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 3 - Décembre 2017	Page 7 / 6

Article 18. 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). Il passe par un bilan des matières entrantes et sortantes (matières premières et produit fini), un contrôle des registres de production des producteurs et un contrôle de l'étiquetage des produits.

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association des Producteurs de Boudin blanc de Liège	Version 3 - Décembre 2017	Annexe 1 Page 1/1

Annexe 1

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

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 3 - Décembre 2017	Annexe 1 Page 1/1

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - agar-agar ; - anis vert ; - baie de genévrier ; - cannelle ; - cardamome ; - carvi ; - citron ; - clou de girofle ; - coriandre ; - crème fraîche ; - cumin ; - curcuma ; - curry ; - dextrose ; - échalote ; - fève de tonka ; - galanga ; - gingembre ; - harissa ; - lait entier de vache ; - laurier ; | <ul style="list-style-type: none"> - macis ; - menthe ; - mie de pain blanc ; - moutarde ; - noix de muscade ; - oeuf ; - oignon ; - orange douce ; - paprika ; - persil ; - phosphates ; - piment ; - poivre ; - raifort ; - réglisse ; - safran ; - sel de table ; - sumac ; - tomate ; - vanille ; |
|--|---|
-
- antioxydant (E330 : acide citrique, E331 : citrate de sodium, E300 : acide ascorbique, E301 : ascorbate de sodium) ;
 - conservateur (E262 : acétate de sodium) ;
 - substances amylacées (maximum 5 % du poids total du produit).

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association des Producteurs de Boudin blanc de Liège	Version 3 - Décembre 2017	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 To / an	Type de matière première	Art. 4	Producteur	Terrain et administrative
		Composition et qualité de la viande de porc	Art. 4		
		Type d'ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs	Art. 5 et annexe 1		
		Préparation de la viande	Art. 6		
		Ajout d'ingrédients	Art. 7		
		Dessalage des boyaux	Art. 8		
		Embossage	Art.9		
		Cuisson/refroidissement	Art.10		
		Emballage/conditionnement	Art. 11		
		Présentation à la vente	Art. 12		
		Etiquetage	Art. 13		
Inspection de suivi	1 / opérateur / an Suivi × 2 si production > 50 To / an	Registre de fabrication	Art. 3, 4	Producteur	Administrative
		Traçabilité			
		Registre des réclamations	N/A		

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association des Producteurs de Boudin blanc de Liège	Version 3 - Décembre 2017	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 de suivi	1 / opérateur / an Suivi × 2 si production > 50 To / an	Prélèvement d'échantillons pour les analyses chimiques : - teneur en matières grasses - teneur en protéines - teneur en collagène - teneur en amidon - rapport collagène / protéines	Art. 15	Producteur	Terrain
	1 / opérateur / an	Prélèvement d'échantillons pour le test de dégustation	Art. 17		
Inspection de suivi	Permanent	Commande d'emballages/d'étiquettes (évolution des stocks)	Art. 11, 13	Producteur	Administrative
		Conformité des emballages/étiquettes			
		Quantité commercialisée	Art. 11, 13		