C/2025/4080

22.7.2025

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2025/4080)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Boudin blanc de Liège»

N° UE: PGI-BE-03345 — 11.9.2024

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s)**

«Boudin blanc de Liège»

2. **État membre ou pays tiers**

Belgique

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de nomenclature combinée*

16 — PRÉPARATIONS DE VIANDE, DE POISSONS, DE CRUSTACÉS, DE MOLLUSQUES, D'AUTRES INVERTÉBRÉS AQUATIQUES OU D'INSECTES

1601 — Saucisses, saucissons et produits similaires, de viande, d'abats, de sang ou d'insectes; préparations alimentaires à base de ces produits

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le «Boudin blanc de Liège» est un boudin blanc issu de la transformation de la viande maigre et du gras de porc. Lors de sa préparation, la mêlée est obligatoirement aromatisée avec des feuilles entières de marjolaine séchée. La mêlée est embossée dans des boyaux naturels (suivants ou fuseaux de porc).

D'aspect cylindrique, le «Boudin blanc de Liège» entier (fermé aux deux extrémités) vendu au consommateur présente une longueur de 15 à 40 cm et un diamètre de 60 mm maximum. Dans le cadre de la vente à la découpe ou pour le conditionnement en portions, la longueur du boudin peut excéder 40 cm. Il peut être conditionné sous papier plastifié ou film perméable à l'air, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Caractéristiques physico-chimiques

— la teneur en matières grasses est comprise entre 10 % et 25 %;

— la teneur en protéines ≥ 10 %;

— la teneur en collagène ≤ 1,5 %;

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— le rapport collagène/protéines ≤ 0,15;

— la teneur en amidon ≤ 3 %;

— la teneur en sel ≤ 1,8 %.

Caractéristiques organoleptiques

— la couleur correspond à une teinte allant du blanc au gris clair (références RAL 1013, 7035, 9001, 9002, 9003, 9010). Des fragments de marjolaine sont visibles à la coupe;

— la texture présente un grain de viande visible;

— l'odeur de marjolaine est bien perceptible, l'odeur des autres ingrédients ne masque pas sa présence;

— l'arôme spécifique de la marjolaine est dominant.

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

Le «Boudin blanc de Liège» est préparé à partir de viande maigre et de gras de porc (joue et/ou épaule et/ou dos).

Hormis la viande maigre, le gras et les boyaux, les autres parties comestibles du porc ne sont pas autorisées. Seuls les boyaux naturels (suivants ou fuseaux de porc) sont autorisés lors de l'embossage.

Les feuilles de marjolaine séchée constituent un ingrédient obligatoire du «Boudin blanc de Liège». Les feuilles entières sont incorporées simultanément aux autres constituants de la mêlée. La quantité minimale est de 1,5 g par kg de mêlée. Afin de conférer au produit les caractéristiques organoleptiques qui en font sa spécificité, les exigences suivantes sont respectées:

— seule l'espèce *Origanum majorana* L. est utilisée;

— la marjolaine est cultivée en pleine terre;

— la marjolaine est récoltée avant la floraison;

— le séchage de la marjolaine débute dans les 24 heures suivant la récolte et s'effectue dans un local fermé, non chauffé, dont la température n'excède pas 40 °C. Lors de celui-ci, la marjolaine est disposée sur des claies, à l'abri du rayonnement solaire direct;

— le taux d'humidité de la marjolaine à la fin du séchage et la teneur en huile essentielle de la marjolaine séchée en branches correspondent aux spécifications fixées dans la norme NF ISO 10620 pour la marjolaine «en bouquets»;

— la marjolaine séchée est stockée en branches, à maximum 40 °C et 40 % d'humidité relative et à l'abri du rayonnement solaire direct. Son taux d'humidité reste inférieur à 12 % en poids;

— la marjolaine ne subit pas de traitement par rayonnements ionisants;

— lors du mondage, seules les feuilles entières sont retenues. La taille des brindilles et autres petits résidus résultant éventuellement du mondage ne peut excéder 7 mm;

— le stockage de la marjolaine mondée s'effectue à maximum 40 % d'humidité relative (maintien du taux d'humidité de la marjolaine inférieur à 12 % en poids) et dans l'obscurité. Le conditionnement final est étanche à l'air.

Les autres ingrédients autorisés sont répertoriés dans une liste positive.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les étapes sont les suivantes:

— la préparation de la mêlée;

— le dessalage des boyaux;

— l'embossage;

— la cuisson;

— le refroidissement.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Lors de la commercialisation du produit sans conditionnement, 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.

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

L'aire géographique correspond à la province de Liège.

5. Lien avec l'aire géographique

Le lien entre le «Boudin blanc de Liège» et son origine est basé sur son arôme de marjolaine qui constitue sa spécificité.

La marjolaine (*Origanum majorana* L.) fait partie de l'identité culinaire des Liégeois. Elle aromatise diverses préparations comme les écrevisses à la liégeoise, la tête de veau et le pain de viande. Cet attrait justifie son incorporation dans le «Boudin blanc de Liège».

Depuis plus d'un siècle, les bouchers-charcutiers se sont organisés pour garantir un approvisionnement constant en feuilles de marjolaine séchée grâce à la mise en place de multiples réseaux d'approvisionnement. Historiquement, la marjolaine est cultivée dans la province de Liège au moins depuis le 19^{e} siècle. Des bouchers-charcutiers la cultivaient eux-mêmes dans leur jardin et séchaient les branches dans leur grenier ou dans un local ventilé. En parallèle, des maraîchers en produisaient également et la commercialisaient sur les marchés locaux. À partir des années 1950-1960, les maraîchers ont confié leurs récoltes à des entreprises spécialisées dans la transformation des aromates, qui commercialisaient ensuite la marjolaine séchée aux bouchers-charcutiers. La production locale de marjolaine a été progressivement et en partie remplacée par l'importation. Durant tout ce temps, les bouchers-charcutiers sont restés attentifs à la qualité de cet aromate.

En effet, la particularité du «Boudin blanc de Liège» provient des exigences imposées sur la qualité des feuilles de marjolaine séchée. La marjolaine nécessite un soin particulier pendant le séchage, le mondage, le conditionnement et le stockage. Les branches de marjolaine sont mises à sécher au cours des 24 heures suivant la récolte à maximum 40 °C sur des claies. Le traitement par rayonnements ionisants est proscrit car ce procédé diminuerait considérablement son odeur et son arôme. Ensuite, la marjolaine séchée est stockée en branches dans un endroit sec et à l'abri du rayonnement solaire direct. Lors du mondage, seules les feuilles entières sont retenues. Elles sont conservées dans un conditionnement final étanche à l'air et stockées dans l'obscurité. Le respect de ces étapes permet d'obtenir une haute qualité organoleptique des feuilles de marjolaine séchée. En 2015, l'Université de Liège - Gembloux Agro-Bio Tech a mené une analyse sensorielle qui a permis de conclure qu'un boudin blanc aromatisé avec une marjolaine produite selon ces exigences se différencie gustativement de manière significative d'un boudin blanc aromatisé avec une marjolaine quelconque.

Les bouchers-charcutiers de la province de Liège ont développé un savoir-faire spécifique pour préserver l'arôme de cette marjolaine et la rendre perceptible visuellement dans le «Boudin blanc de Liège». La première étape du procédé de fabrication la plus significative est l'incorporation des feuilles dans la mêlée du boudin. Seules les feuilles entières sont intégrées. Ainsi, les fragments de ces feuilles sont visibles dans la tranche du boudin. L'utilisation d'une technique comme l'infusion dans du lait porté à 90 °C ne permet pas de les faire apparaître dans le produit fini. La deuxième étape significative est la cuisson du boudin, réalisée à la vapeur ou dans un bouillon. La température à cœur des boudins est de minimum 68 °C. Après cuisson, les boudins sont mis à refroidir immédiatement dans de l'eau froide, par immersion ou par aspersion. Cette méthode permet de cuire parfaitement la viande, d'assurer la sécurité microbiologique du produit, tout en préservant l'odeur et l'arôme de la marjolaine.

L'arôme de marjolaine est reconnu comme une spécificité du «Boudin blanc de Liège» à partir du début du 20e siècle. Les divers procédés de fabrication détaillés dans les ouvrages culinaires et dans la presse mentionnent cet aromate dans la liste des ingrédients, notamment dans l'ouvrage *La cuisine et la pâtisserie bourgeoises à la portée de tous* de J. Paquot [*circa* 1903] (p. 74) ainsi que dans les journaux *Le Courrier de l'Escaut* (*Petites recettes pratiques. Cuisine*, dans *Le Courrier de l'Escaut*, 11 juin 1914, p. 3) et *Le Bien public* (*Les boudins*, dans *Le Bien public*, 24 novembre 1916, p. 1-2). Cela concorde avec les propos de plusieurs auteurs dont J. Haust qui indique dans le *Dictionnaire liégeois* [1933] (p. 392) que l'on met de la marjolaine dans les boudins. Puis, R. de Warsage souligne qu'à Liège, on trouve «le boudin blanc […] parfumé spécialement à la marjolaine» (*Le folklore de la table*, Liège, 1938, p. 15-16). Ch. Van Gelderen rappelle que «la saveur toute particulière du boudin blanc [de Liège] est due à la marjolaine» (*Trésors gourmands de Wallonie*, Tournai, 1999, p. 115-118). Puis, Y. Delairesse précise que, parmi les «nombreuses spécialités» servies dans la boucherie-charcuterie Cocus-Bia (Liège), on trouve le «boudin blanc […] parfumé à la marjolaine» (*Quand le pays de Liège se met à table*, vol. 2, Grivegnée, 2003, p. 57). Enfin, É. Greenberg affirme que «Le Boudin blanc de Liège est célèbre pour son parfum de marjolaine, c'est même ce qui le distingue de tous les autres» (*J'aime la saucisse!* Paris, 2019, p. 131).

Le savoir-faire lié à la fabrication du «Boudin blanc de Liège» est antérieur au 20e siècle et sa transmission s'effectue au sein des boucheries-charcuteries liégeoises, de génération en génération ou au cours d'une période d'apprentissage ou d'emploi. Par ailleurs, des concours régionaux, nationaux et internationaux valorisent le travail des producteurs. Par exemple, depuis 2013, une catégorie du concours wallon Boudinwall est entièrement dédiée à ce produit. De plus, des records du monde ont été établis par des bouchers-charcutiers liégeois dans la catégorie du plus long boudin blanc (1983, 1989, 2005 et 2013), contribuant ainsi à la reconnaissance de leur savoir-faire et à la notoriété du produit.

Traditionnellement, le «Boudin blanc de Liège» se consomme froid, coupé en tranches. Il est parfois intégré dans la «drèssêye», un assortiment de charcuteries typiquement liégeois. Il existe également d'autres recettes qui le mettent en valeur, comme celle du «Pistolet au boudin blanc de Liège et poires caramélisées» de l'enseigne Carrefour (*Simply you. La vie est belge! Savourez-la*, s. l., novembre 2014, p. 40) et celle de la «Salade du Perron» proposée par E. Pecqueux et N. Noël (*Liège à table*, Liège, 2022, p. 30).

Référence à la publication du cahier des charges

https://agriculture.wallonie.be/aop-igp-stg