

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2018/C 97/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**„BOUDIN BLANC DE RETHEL”**

Nr UE: PGI-FR-02295 – 24.2.2017

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Nazwa: Les Charcutiers du Pays d'Ardennes

Adres: Au Pays rethélois

3 quai d'Orfeuill

08300 Rethel

FRANCJA

E-mail: charcuteries.ardennes@gmail.com

Skład grupy: grupa składa się z producentów „Boudin blanc de Rethel”. W związku z tym ma ona uzasadniony interes w złożeniu wniosku o zmianę.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany— Nazwa produktu— Opis produktu— Obszar geograficzny— Dowód pochodzenia— Metoda produkcji— Związek— Etykietowanie— Inne: aktualizacja danych kontaktowych, obszar geograficzny, związek przyczynowy, organ kontrolny, wymogi krajowe**4. Rodzaj zmian**— Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

5.1. Punkt „Opis produktu”

Uchyła się akapit odnoszący się do lokalizacji produkcji białej kiełbasy pasztetowej „Boudin blanc de Rethel” w okolicy Rethel i do produkcji na północy departamentu białej kiełbasy pasztetowej (fr. *boudin blanc*) z dodatkiem cebuli. Skreśla się również elementy związane z tradycyjnym przepisem, które odnoszą się do metody produkcji i związku z obszarem pochodzenia, a nie do opisu produktu. Akapity te nie dotyczą opisu produktu.

Postanowienia dotyczące właściwości fizycznych produktu otrzymują brzmienie:

„Biała kiełbasa pasztetowa »Boudin blanc de Rethel« jest dostępna w walcowatych porcjach o masie 60–130 g, których średnica wynosi 30–36 mm. Produkt ten jest włączany w osłonki z jelit wieprzowych.

Kiełbasa »Boudin blanc de Rethel« jest również dostępna w rozmiarach koktajlowym i grillowym o średnicy wynoszącej 20–26 mm. Tego rodzaju produkt jest włączany w osłonki z jelit baranich:

rozmiar koktajlowy lub mini: gramatura wynosi 8–15 g,

rozmiar grillowy: gramatura wynosi 50–80 g.

Skórka ma jasną, zbliżoną do białej i jednorodną barwę. Napięcie osłonki zapewnia zwartość i ogólny gładki wygląd. Naturalna osłonka może sporadycznie wykazywać nieznaczne niedoskonałości, takie jak czerwonawe żyłkowanie (zabarwienie utrzymujące się po uboju) lub obecność małych włókien zwanych »bródkami« związanych z pozostałościami otoki”.

Postanowienia te różnią się od postanowień obowiązującej specyfikacji produktu w niżej określonych kwestiach.

W obowiązującej specyfikacji produktu wymienia się białą kiełbasę pasztetową oraz jej warianty w mniejszym rozmiarze. Masę minimalną walcowatych porcji białej kiełbasy pasztetowej wynoszącą „100–130 g” zastępuje się masą minimalną wynoszącą „60–130 g”, a wymiary średnicy wynoszące „32–34 mm” rozszerza się do „30–36 mm”.

Powyższe zmiany dostępnych rozmiarów stanowią odpowiedź na zmiany na rynku tego produktu. Restauratorzy zamierzający podawać ten produkt jako przystawkę oraz konsumenci wnioskuje bowiem o wprowadzenie mniejszych porcji. Średnica kiełbas została zresztą dostosowana, aby odpowiadała kategoriom osłonek z jelit wieprzowych oferowanym przez dostawców.

Dodaje się opis wariantów produktu w mniejszym rozmiarze wskazanych w obowiązującej specyfikacji produktu. Warianty te obejmują białą kiełbasę pasztetową w rozmiarze „koktajlowym lub mini” albo w rozmiarze „grillowym”. Obydwa rozmiary różnią się masą porcji: masa porcji w przypadku rozmiaru „koktajlowego lub mini” wynosi 8–15 g, a masa porcji w przypadku rozmiaru „grillowego” wynosi 50–80 g. Średnica pozostaje niezmienną. Są to uściślenia umożliwiające zdefiniowanie poszczególnych rozmiarów wprowadzanej do obrotu kiełbasy „Boudin blanc de Rethel”.

Określenie „jasna i jednorodna” dotyczące barwy zastępuje się określeniem „zbliżona do białej”. Wyrażenie to jest dokładniejsze.

Skreśla się określenie „wysoce zadowolające” dotyczące napięcia osłonki, ponieważ nie jest ono obiektywne. Napięcie osłonki opisuje się poprzez wskazanie oczekiwanego rezultatu: zwartości i gładkiego wyglądu.

Ponadto dodaje się zdanie: „Naturalna osłonka może sporadycznie wykazywać nieznaczne niedoskonałości, takie jak czerwonawe żyłkowanie (zabarwienie utrzymujące się po uboju) lub obecność małych włókien zwanych »bródkami« związanych z pozostałościami otoki”. Nieznaczne, występujące sporadycznie niedoskonałości są bowiem nieodłącznie związane z wykorzystywaniem osłonek naturalnych.

Postanowienia dotyczące właściwości organoleptycznych otrzymują brzmienie:

„Kiełbasa pasztetowa ma miękką i soczystą, dość spójną masę oraz typowy smak mięsa z delikatnym posmakiem pieprzu i przypraw. W ustach wyczuwalna jest ziarnistość masy”.

Skreśla się subiektywne elementy opisowe, które nie odnoszą się wyłącznie do kiełbasy „Boudin blanc de Rethel” („właściwa elastyczność i jędrność”, „średnio słona i niezbyt słodka”, „bardzo apetyczna” itd.). Określenie rozmiaru ziaren „drobny do średniego” zastępuje się zdaniem wskazującym, że ziarnistość masy jest wyczuwalna w ustach. Rozmiar ziaren w produkcie końcowym może być bowiem trudny do rozróżnienia. Jest to ponadto parametr z zakresu metody produkcji.

Uściśla się zatwierdzone warianty określone w obowiązującej specyfikacji produktu:

- wariant naturalny pozostaje niezmienny,
- wariant „z grzybami” zostaje zastąpiony wariantem „z grzybami lub z jedną odmianą grzybów”,
- wprowadza się wariant „leśny – wariant różniący się od poprzedniego wariantu zawartością wyłącznie grzybów leśnych” zamiast wariantu wyłącznie leśnego,
- wariant „truflowy (jedynymi dozwolonymi odmianami trufli są *Tuber melanosporum* lub *Tuber brumale*). Dozwolone jest dodawanie soku z trufli” zamiast wariantu „truflowego lub zawierającego sok z trufli”.

Powyższe uściślenia mają na celu określenie dostępnych wariantów, aby zapewnić konsumentowi najlepsze informacje oraz ułatwić przeprowadzanie kontroli. Ponadto skreśla się odniesienie do zgodności z obowiązującymi przepisami, ponieważ obowiązek ten ma charakter dorozumiany.

- Właściwości chemiczne są określone w odniesieniu do wariantu naturalnego ChOG „Boudin blanc de Rethel”. Nie ma konieczności uściślenia, że dotyczą one podstawowej mieszanki wykorzystywanej do produkcji wszystkich wariantów produktu, ponieważ przepis na mieszankę jest jednakowy w przypadku wariantu naturalnego oraz pozostałych wariantów. Skreśla się odniesienia do kryteriów określonych we francuskim kodeksie praktyk masarskich, ponieważ wymienia się je jedynie jako elementy porównawcze. Ponadto zawartość procentową białek wynoszącą „≤ 11” zastępuje się wartością „≥ 11”. Jest to sprostowanie błędu redakcyjnego. Białka tworzą rodzinę makroskładników odżywczych obejmującą aminokwasy, peptydy i proteiny. Produkt wędliniarski zawsze składa się z protein, a zatem zawartość białka w takim produkcie wynosi co najmniej 11 %.
- Skreśla się postanowienie dotyczące właściwości mikrobiologicznych, ponieważ zawiera ono odwołanie do obowiązujących przepisów.
- Prezentację produktu ogranicza się do prezentacji „luzem” lub „wstępnego zapakowania w opakowanie jednostkowe”. Skreśla się warianty handlowe dotyczące sprzedaży „na wagę” lub „samoobsługowej”, ponieważ nie stanowią one elementu opisowego prezentacji kielbasy „Boudin blanc de Rethel”.

5.2. Punkt „Elementy świadczące o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego”

Dodaje się akapit odnoszący się do identyfikacji podmiotów gospodarczych uczestniczących w produkcji kielbasy „Boudin blanc de Rethel”. W akapicie tym określa się, że odnośna identyfikacja musi nastąpić przed rozpoczęciem danej działalności.

Wprowadza się ponadto deklaracje niezbędne do zapewnienia identyfikowalności i przeprowadzania kontroli produktów przeznaczonych do wprowadzenia do obrotu jako produkty objęte chronionym oznaczeniem geograficznym. Do specyfikacji produktu wprowadza się tabelę podsumowującą.

Celem tych postanowień jest uściślenie procedury umożliwiającej zapewnienie identyfikowalności produktów.

5.3. Punkt „Opis metody produkcji”

Surowce

W obowiązującej specyfikacji produktu wymienia się składniki wykorzystywane do produkcji kielbasy „Boudin blanc de Rethel”. Wykaz składników pozostaje niezmienny.

Dodaje się proporcje poszczególnych dodawanych składników (w masie mieszanki wykorzystywanej do produkcji): „55–68 %” w odniesieniu do mięsa wieprzowego, „10–20 %” w odniesieniu do całych jaj, „20–30 %” w odniesieniu do mleka oraz „poniżej 5 %” w odniesieniu do przypraw. Chociaż powyższe wartości procentowe nie zostały uprzednio określone, są one powszechnie stosowane przez podmioty gospodarcze i umożliwiają uzyskanie mieszanki spełniającej kryteria organoleptyczne ChOG „Boudin blanc de Rethel”.

W odniesieniu do każdego rodzaju składnika uściśla się dopuszczalną formę lub dopuszczalne formy, tj.:

W odniesieniu do mięsa wieprzowego: wyklucza się mięso loch z powodu zbyt wyrazistego smaku. Określenia: „odpowiednio trybowane” dotyczące mięsa oraz „boczek z wyłączeniem wymion” dotyczące boczku zostają przeniesione do akapitu dotyczącego trybowania mięsa.

W odniesieniu do całych jaj: postanowienie „świeże całe jaja” zastępuje się postanowieniem, które zapewnia więcej informacji na temat właściwości wykorzystywanych jaj, tj. „jaja oznaczają całe jaja kurze (białko i żółtko). Są to jaja w skorupce lub pasteryzowane produkty jajeczne. Zabrania się stosowania jaj w proszku, mrożonych lub wzbogaconych”. Dopuszcza się zatem stosowanie wyłącznie pasteryzowanych produktów jajecznych i jaj w skorupkach. Jaja w innych postaciach nie mają pożądanymi właściwościami wiążącymi. Skreśla się termin „świeże”, który w obowiązującej specyfikacji produktu odnosi się do jaj, ponieważ nie wnosi on dodatkowych informacji dotyczących jakości produktu.

W odniesieniu do mleka: uściśla się, że mleko oznacza wyłącznie mleko krowie zgodnie ze stosowanymi praktykami, aby nie nadawało ono smaku produktowi końcowemu.

Dopuszcza się stosowanie mleka pełnego, częściowo odtłuszczonego lub odtłuszczonego, surowego, pasteryzowanego lub sterylizowanego. Mleko surowe należy doprowadzić do wrzenia. Uściśla się, że przyprawy „nie maskują charakterystycznego dla kielbasy »Boudin blanc de Rethel« smaku mięsa wieprzowego ani nie zmieniają jasnej barwy masy”.

Dozwolone jest stosowanie substancji aromatyzujących w mleku (w fazie wrzenia) lub w wodzie do gotowania.

Skreśla się zdanie: „Dodawanie produktów skrobiowych, barwników i fosforanów jest wyraźnie zabronione”. Specyfikacja produktu zawiera bowiem wykaz pozytywny składników.

Ponieważ odnośny wykaz składników może podlegać interpretacji w odniesieniu do określonych grup składników, dodaje się wykaz składników i dodatków zabronionych, aby zapewnić lepszą kontrolę jakości i właściwości produktu.

Powyższe zmiany specyfikacji produktu odzwierciedlają praktyki stosowane przez producentów kielbasy „Boudin blanc de Rethel”, na podstawie których można doprecyzować przepis. Nie prowadzą one do zakwestionowania opisu produktu ani jego związku z obszarem geograficznym. Wręcz przeciwnie – umożliwiają skonsolidowanie opisu przepisu i ułatwienie kontroli.

Dodaje się akapit, w którym wymienia się inne składniki (grzyby, trufle, sok z trufli), aby uwzględnić wszystkie warianty kielbasy „Boudin blanc de Rethel” (grzybowy, leśny, truflowy). Maksymalną zawartość procentową tego rodzaju innych składników w odnośnych wariantach ustala się na 20 % masy mieszanki.

Dodaje się akapit w celu uściślenia, że wykorzystuje się „naturalne osłonki z jelit wieprzowych w przypadku rozmiaru 60–130 g” oraz „naturalne osłonki z jelit baranich w przypadku rozmiarów koktajlowego lub mini (8–15 g) oraz grillowego (50–80 g)”. Wprowadzenie tego rozróżnienia jest uzasadnione odpowiednimi wymiarami średnic poszczególnych rozmiarów kielbasy „Boudin blanc de Rethel”.

Produkcja

Obowiązująca specyfikacja produktu zawiera wykaz najważniejszych etapów produkcji (przygotowanie mięsa, mieszanie, wtlaczanie mieszanki, gotowanie i chłodzenie) bez dodatkowych wyjaśnień oraz schemat podsumowujący poszczególne etapy produkcji.

Usuwa się schemat podsumowujący oraz dodaje się wyjaśnienia dotyczące etapów produkcji. Odnośne etapy obejmują:

— Trybowanie mięs

Trybowanie polega na odżyłowaniu mięsa i jego oczyszczeniu „w taki sposób, aby usunąć nerwy, zwoje, wymiona lub ropnie przed rozdrobnieniem”.

— Dozowanie składników

W karcie przepisu sporządzonej przez masarza ustala się odpowiednie proporcje poszczególnych składników, aby zachować właściwości produktu końcowego. Każdorazowo w ramach procesu produkcji podmiot gospodarczy odmierza składniki.

— Ponowne wykorzystywanie

Tego rodzaju praktyka powszechnie stosowana w branży wędliniarstwa (produktów poddanych obróbce cieplnej) polega na ponownym wykorzystaniu – podczas przygotowywania mieszanki – produktów pochodzących z innego procesu produkcji, które nie mogły zostać zatwierdzone jako ChOG wyłącznie z powodów związanych z wyglądem (pęknięcia, uszkodzenia, niezgodna wielkość lub gramatura itd.). W przypadku produkcji kielbasy „Boudin blanc de Rethel” można ponownie wykorzystać jedynie produkty pochodzące z procesu wytwarzania produktów przeznaczonych do objęcia ChOG. Aby praktyka ta nie miała wpływu na właściwości produktu końcowego, zwłaszcza na spoistość masy, zawartość tego rodzaju produktów w masie mieszanki przeznaczonej do produkcji zostaje ograniczona do maksymalnie 10 %. Dodanie odnośnych składników nie ma wpływu na skład mieszanki, ponieważ ponownie wykorzystywane produkty spełniają takie same wymogi w odniesieniu do składu.

W specyfikacji produktu określa się warunki, których należy przestrzegać w przypadku ponownego wykorzystywania: produkty objęte tą praktyką muszą być monitorowane, przechowywane w temperaturze 0–4 °C i zostać wykorzystane w ciągu maksymalnie czterech dni od dnia przeprowadzenia procesu gotowania produktów należących do partii, z której pochodzą. Praktykę tę dodaje się do specyfikacji produktu, lecz odzwierciedla ona praktyki stosowane przez podmioty gospodarcze należące do sektora. Celem tego uzupełnienia jest zatem kodyfikacja praktyk.

— Rozdrabnianie – Mieszanie

Dodaje się akapit uściślający warunki rozdrabniania oraz mieszania w następującym brzmieniu: „Świeże mięso wieprzowe jest najpierw rozdrabniane w maszynie do rozdrabniania lub mielenia mięsa. Kiedy grubość ziarna mieszanki stanie się porównywalna do grubości ziarna farszu kielbasianego, stopniowo dodaje się jaja, mleko i przyprawy, kontynuując wyrabianie. Produkt przygotowuje się przy użyciu narzędzia z rodzaju »mieszarki«, aby otrzymać jednorodną, nieemulgowaną ostateczną mieszankę, której ziarno jest widoczne gołym okiem”.

Rozdrabnianie stanowi nieodłączny etap produkcji produktu wędliniarskiego. Ponieważ w obowiązującej specyfikacji produktu nie wymienia się tego etapu, należy go dodać, uwzględniając specyfikę produktu i stosowane praktyki. Rozdrabnianie przeprowadza się w maszynie do mielenia lub rozdrabniania mięsa, a zatem mieszanka nie jest emulgowana. Jeżeli chodzi o masę wyrabianą za pomocą maszyny do rozdrabniania, składniki są bardzo drobno posiekane. W odróżnieniu od farszu kielbasianego ziarno jest drobne, widoczne gołym okiem.

— **Napełnianie**

Akapit ten stanowi, co następuje: „Mieszanką napełnia się osłonki naturalne. Podmiot gospodarczy dostosowuje siłę wtlaczania, aby otrzymać odpowiednio napiętą osłonkę”.

W akapicie tym opisuje się cel wtlaczania, którym jest otrzymanie odpowiednio napiętej osłonki, zaznaczając, że wymaga ono umiejętności podmiotu gospodarczego. Aby otrzymać odpowiednio napiętą osłonkę, konieczne jest doskonałe opanowanie tej techniki przez podmiot gospodarczy. Jeżeli siła wtlaczania jest zbyt duża, delikatna osłonka naturalna pęka. Jeżeli siła wtlaczania jest niewystarczająca, osłonka nie jest napięta i masa nie będzie miała oczekiwanej konsystencji.

— **Gotowanie**

Wyrażenie: „gotowanie poprzez zanurzenie we wrzącej wodzie” zastępuje się zdaniem: „Kielbasy gotuje się poprzez zanurzenie w wodzie albo na parze”.

Odrowołanie do wrzącej wody, która jest utożsamiana z wodą o stałej temperaturze 100 °C, nie odpowiada bowiem realiom procesu, ponieważ zbyt wysoka temperatura wody do gotowania powoduje pękanie kielbas. Gotowanie polega natomiast na doprowadzeniu masy do pożądanej temperatury (72 °C we wnętrzu kielbasy), co nadaje jej specyficzne właściwości i wygląd zgodny z wymogami określonymi dla ChOG „Boudin blanc de Rethel”. Dzięki gotowaniu poprzez zanurzenie w wodzie o temperaturze bliskiej wrzenia lub na parze otrzymuje się zatem kielbasę odpowiadającą właściwościom ChOG. Gotowanie na parze zapewnia również równomierność i regularność procesu gotowania.

— **Chłodzenie**

Postanowienie nakazujące „chłodzenie w schładzarce lub w schłodzonej bieżącej wodzie pitnej” zastępuje się postanowieniem nakazującym chłodzenie:

„— w schładzarce szokowej,

— poprzez mycie lub zanurzenie, albo

— poprzez połączenie tych dwóch metod.

Chłodzenie musi umożliwić otrzymanie temperatury we wnętrzu kielbasy nieprzekraczającej 10 °C w ciągu maksymalnie 2 godzin.

W przypadku chłodzenia wyłącznie poprzez zanurzenie należy osuszać produkt przez co najmniej 2 godziny przed jego zapakowaniem”.

Celem dodania tych uściśleń jest zachowanie właściwości organoleptycznych i sanitarnych kielbasy „Boudin blanc de Rethel”, co wymaga szybkiego schłodzenia, dlatego też wyznacza się maksymalny czas chłodzenia wynoszący dwie godziny.

Biorąc pod uwagę przedłużony kontakt z wodą, produkty chłodzone poprzez zanurzenie należy przed zapakowaniem poddać co najmniej dwugodzinnemu osuszaniu.

Zmiany te prowadzą do skodyfikowania zwyczajowych praktyk producentów kielbasy „Boudin blanc de Rethel” i zapewniają zachowanie właściwości fizycznych oraz organoleptycznych produktu.

5.4. **Punkt „Etykietowanie”**

Skreśla się obowiązki dotyczące etykietowania przewidziane w obowiązującej specyfikacji produktu. Zachowuje się jedynie zasady etykietowania poszczególnych wariantów kielbasy „Boudin blanc de Rethel”.

Celem niektórych z nich było ułatwienie kontroli podczas rejestracji (umieszczenie nazwy i danych kontaktowych jednostki certyfikującej, zapis informujący o możliwości wysłania wiadomości przez konsumentów do jednostki certyfikującej w przypadku niezadowolenia, wcześniejsze zatwierdzenie etykiet). Dotyczą one również opisu produktu („na bazie mięsa wieprzowego”, „bez dodatku skrobi ani mięszu chleba”) lub obszaru geograficznego.

Postanowienia te nie są uzasadnione, ponieważ określone w nich kwestie są uregulowane w przepisach ogólnych.

5.5. **Punkt „Inne”**

— Właściwy organ państwa członkowskiego: dodaje się dane kontaktowe Krajowego Instytutu ds. Jakości i Pochodzenia (Institut national de la qualité et de l'origine, INAO) jako właściwego organu państwa członkowskiego zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

- Grupą odpowiadającą obecnie za ChOG i składającą wniosek o wprowadzenie zmiany jest stowarzyszenie „Les Charcuteries du Pays d’Ardennes”. Usuwa się informacje dotyczące grupy „Ardennes de France”, która złożyła pierwotny wniosek o rejestrację, i zastępuje się je nazwą i danymi kontaktowymi grupy „Les Charcuteries du Pays d’Ardennes”.
- Obszar geograficzny: obszar geograficzny pozostaje niezmieniony. Wykaz kantonów zastępuje się wykazem odpowiednich gmin. Wprowadza się wykaz czynności przeprowadzanych obowiązkowo na obszarze geograficznym: odbiór surowców i przetwarzanie. Jest to zmiana o charakterze formalnym.
- Związek przyczynowy: dokonuje się podziału tego punktu na trzy części, aby lepiej określić specyficzny charakter obszaru geograficznego, specyficzny charakter produktu i związek przyczynowy. Są to zmiany redakcyjne, niemające charakteru merytorycznego.
- Organ kontrolny: dane organu kontrolnego zastępuje się danymi właściwego organu ds. kontroli. Zmiana ta ma na celu uniknięcie konieczności zmiany specyfikacji produktu w przypadku zmiany organu kontrolnego.
- Wymogi krajowe: w części specyfikacji produktu dotyczącej wymogów krajowych dodaje się główne punkty podlegające kontroli oraz ich metodę oceny.

JEDNOLITY DOKUMENT

„BOUDIN BLANC DE RETHEL”

Nr UE: PGI-FR-02295 – 24.2.2017

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Boudin blanc de Rethel”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.2: Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Biała kiełbasa pasztetowa „Boudin blanc de Rethel” jest dostępna w walcowatych porcjach o masie 60–130 g, których średnica wynosi 30–36 mm. Produkt o tych wymiarach jest wtlaczany w osłonki z jelit wieprzowych.

Kiełbasa „Boudin blanc de Rethel” jest również dostępna w rozmiarach koktajlowym i grillowym o średnicy wynoszącej 20–26 mm. Tego rodzaju produkt jest wtlaczany w osłonki z jelit baranich przeznaczonych dla rozmiarów koktajlowego lub mini (o gramaturze wynoszącej 8–15 g) oraz grillowego (o gramaturze wynoszącej 50–80 g).

Skórka ma jasną, zbliżoną do białej i jednorodną barwę. Napięcie osłonki zapewnia zwartość i ogólny gładki wygląd. Naturalna osłonka może sporadycznie wykazywać nieznaczne niedoskonałości, takie jak czerwonawe żyłkowanie (zabarwienie utrzymujące się po uboju) lub obecność małych włókien zwanych „bródkami” związanych z pozostałościami otoki.

Kiełbasa pasztetowa „Boudin blanc de Rethel” ma miękką i soczystą, dość spójną masę oraz typowy smak mięsa z delikatnym posmakiem pieprzu i przypraw. W ustach wyczuwalna jest ziarnistość masy.

Warianty kiełbasy „Boudin blanc de Rethel” obejmują wariant naturalny, z grzybami lub z jedną odmianą grzybów, leśny (określenie to oznacza, że produkt zawiera wyłącznie grzyby leśne), truflowy (jedynymi dozwolonymi odmianami trufli są *Tuber melanosporum* lub *Tuber brumale*). Dozwolone jest dodawanie soku z trufli.

Kryteria chemiczne, których należy przestrzegać w przypadku produktu naturalnego, są następujące:

- Lipidy: < 30 %
- Zawartość wilgoci w produkcie beztłuszczowym i bezskrobiowym: ≤ 81 %
- Skrobia: ≤ 0,4 %
- Kolagen: ≤ 2 %
- Białka: ≥ 11 %

Kiełbasa „Boudin blanc de Rethel” jest sprzedawana luzem lub uprzednio zapakowana w opakowania jednostkowe.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Kiełbasę „Boudin blanc de Rethel” wytwarza się ze świeżego mięsa wieprzowego, słoniny wieprzowej, całych jaj i mleka krowiego.

Mięso wieprzowe pochodzi z następujących części anatomicznych: szynki bez golonki, łopatki bez golonki, boczku i słoniny. Wyklucza się mięso loch. Zabrania się wykorzystywania obrzynków po rozbiórce. Mięso odżyłowane się i trybuje w taki sposób, aby usunąć nerwy, zwoje, wymiona i ropnie przed rozdrobieniem. Mięso stanowi 55–68 % masy wykorzystanej mieszanki.

Jaja oznaczają całe jaja kurze (białko i żółtko) w skorupce lub w formie pasteryzowanych produktów jajecznych. Zabrania się stosowania jaj w proszku, mrożonych lub wzbogaconych. Jaja stanowią 10–20 % masy wykorzystanej mieszanki.

Mleko krowie może być pełne, częściowo lub całkowicie odtłuszczone, aby kontrolować zawartość lipidów w produkcie końcowym. Jest ono pasteryzowane, sterylizowane lub surowe (o ile doprowadzi się je do wrzenia przed wykorzystaniem w mieszance). Zabrania się stosowania mleka rekonstruowanego. Mleko stanowi 20–30 % masy wykorzystanej mieszanki.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Etapy przeprowadzane na obszarze obejmują etapy od odbioru surowców do chłodzenia kiełbasy.

3.5. *Szczególne zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczególne zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Jeżeli kiełbasa „Boudin blanc de Rethel” oznaczona jest jako „truflowa” lub „z trufkami”, „z grzybami” lub nosi oznaczenie uściślające wykorzystaną odmianę grzybów – w przypadku wykorzystania jednej odmiany – lub jest oznaczona jako „leśna”, informacja ta znajduje się w tym samym polu widzenia co nazwa i jest napisana czcionką, której rozmiar jest co najmniej równy połowie rozmiaru czcionki zastosowanej w przypadku nazwy „Boudin blanc de Rethel” oraz nie większy niż rozmiar czcionki zastosowanej w przypadku nazwy „Boudin blanc de Rethel”.

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje następujące kantony:

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

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Specyfika obszaru geograficznego

Obszar geograficzny składa się z okręgu Rethel, gminy, w której opracowano przepis i rozwinięto związane z nim umiejętności oraz której „Boudin blanc de Rethel” zawdzięcza swoją nazwę. Toponimia świadczy o tym, że w przeszłości na obszarze prowadzono szeroko zakrojoną działalność związaną z produkcją i przetwarzaniem wieprzowiny. Obszar geograficzny obejmuje bowiem trzy istotne gminy, których nazwy zawierają określenie „Porcien” (Château-Porcien, Novion-Porcien, Chaumont-Porcien) pochodzące od dawnego galloromańskiego wyrażenia *pagus porciensis* oznaczającego „kraję świni”.

Początki „Boudin blanc de Rethel” sięgają XVII w. W tym okresie pewien oficer wojsk królewskich szukał schronienia w Rethel, ukrywając się po stoczeniu pojedynku wbrew rozkazom kardynała RICHELIEU. Chamarande, bo tak nazywał się ten oficer, założył zatem masarnię w małym sklepie w miasteczku Liesse należącym ówczesnie do okręgu Rethel.

Jeden z jego wnuków (zmarły w 1848 r.) faktycznie opracował przepis na „białą kiełbasę pasztetową” (fr. *boudin blanc*) w połowie XIX w. Spośród jego dzieci pięciu synów także zostało masarzami i osiedliło się w różnych dzielnicach miasta Rethel, utrwalając rodzinne umiejętności. W roczniku miasta Rethel i jego okręgu z 1901 r. wymienia się ośmiu masarzy, z których czterech nosiło nazwisko Chamarande.

Obecnie kiełbasa „Boudin blanc de Rethel” jest wciąż produkowana zgodnie z dawnym przepisem. Masarze posiadają bowiem umiejętności przekazane przez rodziców lub zdobyte podczas przyuczania do zawodu przez innych masarzy.

Od XVII w. dzięki postępowi technologicznemu warunki produkcji znacznie się rozwinęły i producenci wykorzystują obecnie do wytwarzania produktu nowoczesne urządzenia typu „maszyna do mielenia-mieszarka”.

Specyfika produktu

Od czasu opracowania przepisu kielbasa „Boudin blanc de Rethel” zyskała ugruntowaną renomę, głównie ze względu na swoje właściwości organoleptyczne.

Dzięki stosowaniu dawnego przepisu „Boudin blanc de Rethel” posiada typowe i delikatne właściwości organoleptyczne.

Posiada skórkę o jasnej, zbliżonej do białej i jednородnej barwie. Odróżnia się od pozostałych produktów należących do tej samej kategorii typowym smakiem wieprzowiny z delikatnym posmakiem pieprzu i przypraw. Przy spożyciu jej masa jest miękka, dość spójna i soczysta oraz uwalnia średnią ilość tłuszczu.

Kielbasa „Boudin blanc de Rethel” jest dostępna także w wariacie z grzybami lub w wariacie truflowym. Mieszanka przeznaczona do przygotowania produktu jest taka sama, przy czym pod koniec procesu produkcji dodaje się do niej dodatkowe składniki w celu uzyskania tych wariantów.

Związek przyczynowy

Związek kielbasy „Boudin blanc de Rethel” z obszarem geograficznym opiera się na jej określonej jakości i renomie.

Kielbasa „Boudin blanc de Rethel” – wywodząca się z regionu chowu świń, o czym świadczy toponimia gmin – zawdzięcza swoje właściwości stosowaniu oryginalnego przepisu, a zwłaszcza wykorzystywaniu wyłącznie świeżego mięsa wieprzowego, całych jaj i mleka oraz niestosowaniu produktów skrobiowych, barwników i fosforanów. Podczas produkcji wykorzystuje się umiejętności masarzy z obszaru, aby otrzymać produkt, którego konsystencja i smak są uznawane i doceniane.

Ukończony w połowie XVIII w. przepis na kielbasę „Boudin blanc de Rethel” w krótkim czasie stał się powszechnie wykorzystywany przez masarzy z okręgu Rethel.

Lokalni masarze potrafili zachować te szczególne umiejętności oraz dostosować je do technik, które ewoluowały, przy jednoczesnym opanowaniu procesu produkcji. „Boudin blanc de Rethel” zawdzięcza swoją charakterystyczną konsystencję właśnie opanowaniu procesów rozdrabniania i włączania w naturalną osłonkę.

Aby otrzymać kielbasę „Boudin blanc de Rethel” bliską produktowi oryginalnemu, masarze przywiązują szczególną wagę do stosowania surowców o znacznych cechach jakościowych, zwłaszcza w odniesieniu do wieprzowiny (należy stosować boczek, łopatkę lub szynkę, przy czym mięso nie mogło zostać zamrożone), mleka (zabronione jest stosowanie mleka rekonstruowanego) i całych jaj (zabronione jest stosowanie jaj w proszku i mrożonych).

Zastosowanie białkowych substancji wiążących (jaj i świeżego mięsa) wystarcza, aby otrzymać spójną i miękką konsystencję – do produkcji „Boudin blanc de Rethel” nie wykorzystuje się skrobi ani miększu chleba. Proteiny zawarte w białku jaja są albuminami, które koagulują w niskiej temperaturze (od +60 °C do +65 °C), tworząc żel, który zatrzymuje w swoich porach składniki produktu, do którego zostaje dodany. „Boudin blanc de Rethel” zawdzięcza zresztą swoją jasną barwę właśnie tej właściwości. Koagulacja umożliwia także otrzymanie zwarteo farszu.

Z biegiem lat produkt zyskał prawdziwą renomę, o czym świadczy udział w targach i wystawach (międzynarodowe targi rolnicze w Paryżu, „Les Ardennes à Paris”, „Lille, couleur Ardennes” w 2009 r.), a także wydanie w 2006 r. poświęconej mu książki zatytułowanej „Le Boudin blanc, une spécialité de Rethel” (Sandra Rota, Les Éditions du Coq à l'âne).

Renoma i wizerunek „Boudin blanc de Rethel” rozwinęły się dzięki dostępowi do coraz szerszych sieci dystrybucji – najpierw w regionie w latach 90. XX w. – a następnie na całym terytorium Francji.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPBRRModif2016-Propre-QCOMUE-20171011.pdf>