

**Bekendmaking van een aanvraag
overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a),
van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van
het Europees Parlement en de Raad van
21 november 2012 inzake
kwaliteitsregelingen voor
landbouwproducten en levensmiddelen**

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

Enig document

« Viande de Blanc-Bleu Belge » / « Belgisch Witblauw Vlees » / « Fleisch vom Weiß-Blauen Belgier »

EU nr.: PGI-BE-02377

Ingediend op 10-11-2017

PGI

1. NAAM/NAMEN

« Viande de Blanc-Bleu Belge » / « Belgisch Witblauw Vlees » / « Fleisch vom Weiß-Blauen Belgier » (fr)

2. AANVRAGEND(E) LAND(EN)

België

3. BESCHRIJVING VAN HET LANDBOUWPRODUCT OF HET LEVENSMIDDEL

3.1. Type product

Categorie 1.1. Vers vlees (en verse slachtafval)

3.2. Beschrijving van het product waarop de naam in (1) van toepassing is

La « Viande de Blanc-Bleu Belge » est une viande bovine fraîche, découpée et parée, à l'exclusion des abats. L'animal concerné, mâle ou femelle, est de race Blanc-Bleu Belge. La viande peut être hachée.

La « Viande de Blanc-Bleu Belge » se définit comme étant :

— maigre : la teneur en lipides dans la viande, mesurée dans le muscle longissimus dorsi est $\leq 1,5$ g de lipides / 100 g de viande pour le taurillon et $\leq 3,5$ g de lipides / 100 g de viande pour la femelle ;

— claire : la viande de taurillon est rouge claire, sans être rose. La viande de femelle est plus foncée ;

— tendre : la viande de femelle et la viande de taurillon sont plus tendres que les viandes d'autres races, principalement pour les morceaux de deuxième choix.

Les caractéristiques des carcasses à l'abattage sont reprises au tableau 1.

Tableau 1. Caractéristiques des carcasses à l'abattage

Taurillons Femelles

Age d'abattage Entre 16 et 24 mois Maximum 78 mois et au moins un vêlage

Poids de carcasse minimal 380 kg 400 kg

Classement communautaire des carcasses :

— conformation S S ou E

— état d'engraissement 2 ou 3 Maximum 3

pH (pris 24 à 48 h après l'abattage, sur 5 % des carcasses) < 6,0 < 6,0

Rendement d'abattage $\geq 65\%$ $\geq 60\%$

Rendement à la découpe $\geq 80\%$ $\geq 75\%$

Les tableaux 2, 3 et 4 montrent que les caractéristiques de tendreté (teneur en collagène), de couleur, de viande maigre (teneur en matière grasse et degré d'insaturation) différencient la « Viande de Blanc-Bleu Belge » de celles d'autres races bovines viandeuses. Pour autant que les comparaisons entre races se fassent entre des animaux de sexe, d'âge et d'itinéraires d'élevage comparables, les caractéristiques de la viande liées à la race se rencontrent autant pour les taurillons que pour les femelles.

Tableau 2. Teneur en collagène et couleur des viandes issues des races Blanc Bleu Belge, Limousine, Irlandaise et Argentine

Critère	Muscle Argentin	Blanc-Bleu Belge	Limousin	Irlandais
Collagène (mg/g viande)				
	Longissimus lumborum		5,2	6,9 7,0
	Semi-membranosus	5,6 5,8	7,1	6,6
Couleur†	L*			
	a*			
	b*	Longissimus lumborum	41,7	
			20,7	
			21,1	34,6
			21,7	
			19,4	32,9

24,7	
20,7	31,1
24,3	
20,4	
	L*
a*	
b*	Semi-membranosus 38,5
23,2	
22,9	36,2
23,9	
22,6	33,5
26,2	
22,6	29,9
24,4	
20,8	

† L*= luminosité (clarté), a* = composante rouge-vert, b* = composante jaune-bleu

Tableau 3. Teneur en matière grasse et degré d'insaturation de la matière grasse de viandes issues des races Blanc-Bleu Belge, Limousine, Irlandaise et Argentine

Critère	Muscle Argentin	Blanc Bleu Belge	Limousin	Irlandais
Matière grasse (mg/100 g muscle)	1266 3710 2777	Longissimus	lumborum	865
	Semi-membranosus	555 1001 2587 2229		
Acides gras monoinsaturés (mg/100 g muscle)	323 554 1795 1210	Longissimus	lumborum	
	Semi-membranosus	172 386 1296 1073		
Acides gras polyinsaturés (mg/100 g muscle)	195 195 251 203	Longissimus	lumborum	

Semi-membranosus	204	242	215	212
Acides gras polyinsaturés / Acides gras saturés	Longissimus	lumborum		
	0,45	0,35	0,10	0,10
Semi-membranosus	0,77	0,55	0,16	0,14

Tableau 4. Proportion d'acides gras polyinsaturés par rapport aux acides gras saturés du longissimus thoracis de taureaux Blanc-Bleu Belge, Limousin et Aberdeen Angus

	Blanc Bleu Belge	Limousin	Aberdeen Angus	
Acide gras polyinsaturés / Acides gras saturés	0,80	0,29	0,21	

3.3. **Diervoeder (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)**

L'alimentation des animaux à l'engraissement est composée de 2/3 d'aliments (sur base de leur poids frais) produits sur l'exploitation ou, pour limiter l'impact écologique du transport, issus de matières premières provenant des régions suivantes :

- Belgique ;
- Grand-Duché de Luxembourg ;
- France : les régions Grand Est, Hauts-de-France, Île-de-France, Normandie (Eure, Seine-Maritime) ;
- Allemagne : les Länder Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz, Hessen, Saarland, Baden Württemberg ;
- Pays-Bas : les régions Zuid-Nederland, West-Nederland et Oost-Nederland.

Les taurillons et les femelles destinés à produire de la « Viande de Blanc-Bleu Belge » sont engraisés en tenant compte des critères établis pour les rations. Celles-ci sont calculées en fonction du taux d'engraissement pour un taux de croissance et une qualité de carcasse optimaux. Une liste positive détermine les aliments autorisés.

3.4. **Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden**

La « Viande de Blanc-Bleu Belge » est issue d'un animal né, élevé, engraisé, abattu et découpé dans l'aire géographique délimitée.

Les opérations de préparation / emballage sont autorisées sur tout le territoire de l'Union européenne.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product met de geregistreerde naam

Lorsque des carcasses de « Viande de Blanc-Bleu Belge » sont désossées en groupe, il est autorisé de travailler par lot. Un lot est un ensemble de maximum 10 animaux, issus de la filière certifiée et abattus le même jour. Chaque lot reçoit une identification distincte. Ces caractéristiques de lot concernent aussi les viandes « prêt à trancher ».

Dans les cas des morceaux de « Viande de Blanc-Bleu Belge » à destination directe du consommateur et de la viande hachée, les lots peuvent compter jusqu'à 30 animaux.

Découpe anatomique

La découpe anatomique consiste à découper la viande en suivant scrupuleusement le fil du muscle afin de respecter son unicité et obtenir un morceau anatomiquement entier. Celui-ci est ensuite paré.

Cette étape s'effectue dans des ateliers de découpe reconnus par l'organisme certificateur et situés dans l'aire géographique délimitée. Cette restriction permet de garantir le respect de la découpe anatomique des morceaux adaptée à la « Viande de Blanc-Bleu Belge » et, par conséquent, d'en assurer une meilleure valorisation.

3.6. Specifieke voorschriften voor de etikettering van het product met de geregistreerde naam

La « Viande de Blanc-Bleu Belge » est étiquetée selon des critères stricts et précis permettant de mettre en valeur l'IGP. De façon générale, les règles suivantes s'appliquent :

- l'étiquetage des produits préemballés destinés au consommateur final comporte, sur la face principale de l'emballage et dans le même champ de vision, la dénomination enregistrée, l'abréviation « IGP », ainsi que le logo correspondant ;
- dans le cas où le produit est commercialisé sans emballage, les informations susmentionnées apparaissent près des comptoirs frigorifiques de façon bien visible et sont accessibles au consommateur ;
- en plus des indications reprises ci-dessus, l'étiquetage fait apparaître, de manière claire et lisible par le consommateur, suivant le cas, la mention : « viande de femelle » ou « viande de taurillon ».

4. BEKNOPTE BESCHRIJVING VAN HET GEOGRAFISCHE GEBIED

L'aire géographique de la « Viande de Blanc-Bleu Belge » correspond à la Belgique.

5. VERBAND MET HET GEOGRAFISCHE GEBIED

Le lien entre la « Viande de Blanc-Bleu Belge » et son origine géographique réside à la fois dans les caractéristiques et les qualités particulières de cette viande ainsi que dans sa réputation.

Spécificités de la zone géographique

L'origine de la « Viande de Blanc-Bleu Belge » est étroitement liée à l'apparition de la race Blanc-Bleu Belge en Belgique.

La genèse de la race est le résultat d'une volonté politique de l'Etat belge ainsi que de la participation active des éleveurs et des autres acteurs sur le territoire national mises en œuvre dès le 19^e s. C'est ainsi que de nombreux organismes belges sont intervenus et interviennent encore pour garantir l'élevage, le maintien et l'amélioration de la race Blanc-Bleu Belge. Ce sont, par exemple, les industries agroalimentaires, le Centre wallon de Recherches Agronomiques et l'Institut voor Landbouw- en Visserijonderzoek, les Universités de Gand, Liège et Louvain, les centres d'insémination et les écoles de boucherie. Les recherches et les sélections menées ont visé l'amélioration des races bovines, tant du point de vue laitier que viandeux. La race Blanc-Bleu Belge est issue des améliorations d'un bétail déjà viandeux, relativement laitier, sous robe pie-rouge et pie-noire, reconnu en 1971 par arrêté royal sous la dénomination « Pie-Bleue de Moyenne et Haute Belgique ». Cette race, du fait des croisements antérieurs, possédait toutes les qualités d'une race mixte : production de lait et viande de qualité.

C'est à partir des années 1960 que l'on chercha des animaux plus viandeux en raison de la demande croissante en viande, de la stagnation des prix du lait et du coût relativement important de la main d'œuvre. Les années 1970 marquèrent alors un tournant dans le monde de l'élevage : la spécialisation fut rendue possible grâce à l'insémination artificielle et à la sélection.

La race Pie-Bleue de Moyenne et Haute Belgique devait donc se positionner. En conséquence, la race Blanc-Bleu Belge et son herd-book furent officiellement créés en 1973, moment où l'on décida de scinder la race en un rameau viandeux et un rameau mixte. C'est en 1979 que la race Blanc-Bleu Belge est apparue dans le recensement agricole et horticole du Royaume de Belgique, consacrant l'extension de la race à tout le territoire national. Celle-ci s'est accompagnée de l'apparition d'une complémentarité entre le sud et le nord du pays : l'élevage est devenu l'apanage du Sud qui s'est spécialisé dans la commercialisation des animaux maigres, tandis que le Nord est plutôt dédié à l'engraissement. De nos jours, la race Blanc-Bleu Belge représente la quasi-totalité du cheptel national de type viandeux.

La sélection du phénotype « culard », débutée dans les années 50-60, s'affina en 1995 avec la localisation du gène impliqué dans l'expression de ce caractère par une équipe de chercheurs travaillant sous la direction du Professeur Georges à l'Université de Liège. Ces travaux aboutirent au séquençage du gène concerné en 1997. Par la suite, il fut démontré que ce gène, codant pour la myostatine, exerce un rôle régulateur sur la multiplication des cellules dont dérivent les fibres musculaires. Une mutation génétique au niveau du locus de la myostatine entraîne une plus grande multiplication des cellules et, de ce fait, une hypertrophie musculaire. L'allèle résultant de cette mutation, nommé « mh » (pour hypertrophie musculaire),

étant récessif, seuls les sujets homozygotes présentent le phénotype « culard ». Les travaux de sélection actuels sont basés sur l'obtention de sujets à génotype « mh mh ».

La race Blanc-Bleu Belge actuelle est donc une race viandeuse de type « culard », dont les animaux ont une efficacité alimentaire élevée et ont la caractéristique de déposer peu de gras au profit du muscle au cours de l'engraissement. Les nombreuses recherches menées dans les universités et centres de recherche belges ont permis d'élaborer les rations optimales des animaux Blanc-Bleu Belge afin d'optimiser leur potentiel de croissance et leur proportion de muscles.

En boucherie, l'hypertrophie musculaire des carcasses permet un rendement d'abattage élevé. Lorsqu'elle est couplée à la découpe anatomique, on obtient une meilleure valorisation des carcasses, avec par exemple, une teneur élevée en morceaux à cuisson rapide (tournedos, steak, entrecôte, filet, etc.). Le savoir-faire lié à la découpe anatomique s'est développé en fonction des caractéristiques de la race Blanc-Bleu Belge et s'est transmis en Belgique au travers de ses écoles de boucherie. Dans ce domaine, la Belgique occupe une place de leader : la découpe anatomique porte également le nom de « découpe belge ».

Les savoir-faire spécifiques de l'amont à l'aval de la production (sélection et fixation du gène mh, pratiques vétérinaires, découpe anatomique de la carcasse, optimisation de l'alimentation, conduite d'élevage) ont permis le développement et la valorisation de la race Blanc-Bleu Belge, élevée pour les caractéristiques et qualités particulières de sa viande.

Tout ce qui précède justifie la connotation géographique du nom de la race et la référence à un nom de pays, en l'occurrence, la Belgique. C'est ainsi qu'est née la « Viande de Blanc-Bleu Belge », basée sur la race Blanc-Bleu Belge.

Spécificités du produit

La « Viande de Blanc-Bleu Belge » est une viande maigre, tendre et légèrement plus claire que les autres viandes bovines.

Ses qualités sont sa grande tendreté, principalement pour les morceaux de deuxième choix, et sa haute valeur diététique liée à sa faible teneur en matière grasse et au degré d'insaturation élevé de cette dernière.

Lien causal

Influence des spécificités de l'aire géographique sur les caractéristiques du produit

Tout le savoir-faire mis en œuvre en Belgique depuis le 19^e s. a eu un impact direct sur les caractéristiques et les qualités de la « Viande de Blanc-Bleu Belge ». En effet, le gène mh, typique du caractère « culard » de la race Blanc-Bleu Belge, cumulé à une alimentation optimale des animaux, agissent sur la couleur et la tendreté de la « Viande de Blanc-Bleu Belge » ainsi que sur son caractère maigre (faible teneur en matière grasse et degré d'insaturation élevé), ce qui en fait une viande à haute valeur diététique. De plus, le contrôle précis de la pureté raciale permet de stabiliser les caractéristiques propres à la « Viande de Blanc-Bleu Belge ». Enfin, la découpe anatomique couplée au parage renforce le caractère maigre

ainsi que la tendreté de la viande, établissant le standard de qualité de la « Viande de Blanc-Bleu Belge ».

Réputation de la dénomination qui la rattache à sa zone d'origine

Les caractéristiques et les qualités de la « Viande de Blanc-Bleu Belge » ont fait la réputation du produit. Celui-ci est très apprécié des consommateurs et des professionnels pour sa tendreté et sa faible teneur en matière grasse, ce qui en fait un produit leader du marché belge en viande bovine. Plusieurs manuels, revues de boucheries, revues gastronomiques, ouvrages de vulgarisation et blogs présentent les qualités de cette viande.

L'usage de la dénomination « Viande de Blanc-Bleu Belge », aussi bien en néerlandais qu'en allemand, est attesté chez les consommateurs, les chefs cuisiniers et les scientifiques. Par exemple, en 2009, le Vlaams Centrum voor Agro-en Visserijmarketing et l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité ont bénéficié du soutien de plusieurs chefs cuisiniers belges dans le cadre d'une campagne de promotion de la « Viande de Blanc-Bleu Belge ». A cette occasion, le chef Peter de Clercq est devenu le premier « Ambassadeur van het Belgische Witblauw Rundvlees » en 2010. De plus, le chef Peter Goossens a prodigué ses conseils culinaires pour la confection de « Raviolis à base de viande de Blanc-Bleu Belge », recette publiée dans le magazine *Ambiance Culinair* [2010]. Les membres du réseau européen Euro-Toques ont également participé, en 2011, à la promotion de ce produit et ce, plus particulièrement lors de la Foire de Libramont. Des blogueurs proposent aussi des recettes, dont celle du « chausson à la viande de Blanc-Bleu-Belge » [2008] présentée sur le site *La cuisine liégeoise*. Des scientifiques, spécialisés en médecine vétérinaire ou en agronomie, mentionnent explicitement la « Viande de Blanc-Bleu Belge » dans leurs articles lorsqu'ils la comparent à des viandes issues d'autres races [2007 et 2013].

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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