Ref. Ares(2012)1524776 - 19/12/2012

Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

'CHOUCROUTE D'ALSACE'

N° CE: FR-PGI-0005-01066 – 29.11.2012

IGP (X) AOP ( )

1. DENOMINATION

'Choucroute d'Alsace'

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

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

La « Choucroute d'Alsace » est un légume transformé, obtenu par fermentation lactique anaérobie naturelle de feuilles de choux (Brassica oleracea L.) préalablement découpées en lanières, et mises en présence de sel dans des cuves de fermentation. Les sucres présents dans le chou sont utilisés par les bactéries lactiques naturellement présentes sur le chou et dans les cuves pour être transformés en acide lactique.

La « Choucroute d'Alsace » se présente sous forme de lanières fines et longues de couleur blanche à jaune clair. Il s'agit d'un produit équilibré : peu acide (pas d'acidité en excès) et peu sucré (les sucres naturellement présents ont été utilisés pour la fermentation lactique naturelle).

Deux modes de présentation sont possibles :

– choucroute crue ;

– choucroute cuite, ayant subi une cuisson après fermentation.

La choucroute crue est légèrement croquante avec une odeur franche au nez, caractéristique du chou fermenté. La choucroute cuite possède une texture ferme.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Les choux sont produits selon un itinéraire cultural précis et sont récoltés à maturité optimale.

La bonne croissance des choux nécessite des conditions pédoclimatiques adaptées : des sols équilibrés en argile, matière organique et limon, et un climat tempéré semi-continental avec des printemps arrosés, un été chaud avec des orages, un automne généralement doux avec une pluviométrie faible.

La fraîcheur du chou est un élément qualitatif et toute altération nuit à sa transformation.

Les variétés autorisées pour la production de choux figurent sur une liste variétale mise à jour chaque année sur la base d'une évaluation des résultats variétaux en fonction des objectifs qualitatifs définis en termes de :

– qualité agronomique ;

– sensibilité aux nécroses ;

– qualités choucroutières (facilité de coupe, homogénéité, dimensions, aspect…).

Les variétés actuellement utilisées sont les suivantes : Almanac, Alsior, Ambrosia, Atria, Brigadier, Burton, Cabton, Jubilée, Landini, Liberator, Mandy, Megaton, Novoton, Padoc, Puccini, Ramco, Ramkila, Sepdor, Theras, Tobia et Transam. La liste des variétés est diffusée chaque année aux opérateurs, ainsi qu'à l'organisme de contrôle et aux autorités de contrôle compétentes.

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

—

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

Les étapes de transformation des choux en choucroute (découpe, salage, fermentation) et de cuisson (pour la choucroute cuite) ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Le conditionnement de la « Choucroute d'Alsace » crue est réalisé dans l'aire géographique. D'une part, la choucroute est un produit sensible à l'air et à la lumière, qui entraînent des phénomènes d'oxydation responsables de l'altération du goût, elle doit donc être manipulée le moins possible. D'autre part, le remplissage des conditionnements est une opération délicate qui doit être réalisée minutieusement afin de ne pas casser les fines et longues lanières de la « Choucroute d'Alsace ».

Le conditionnement de la « Choucroute d'Alsace » cuite est réalisé à chaud directement après la cuisson.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

L'étiquetage comprend obligatoirement le nom de l'IGP « Choucroute d'Alsace », ainsi que le logo IGP de l'Union européenne.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique de fabrication de la « Choucroute d'Alsace » est composée de l'ensemble de la Région Alsace, à savoir les départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin.

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Un milieu naturel favorable à la culture du chou

La spécificité de l'Alsace repose sur une combinaison de facteurs pédoclimatiques favorables à la production de choux à choucroute. Les sols alsaciens, profonds, issus de loess éoliens et d'alluvions, sont riches en argiles, en matière organique et en limons. Ces sols, bien pourvus en éléments fertilisants nécessaires à la croissance du

chou, et disposant également d'une bonne rétention d'eau, ont favorisé la culture des choux et alimenté la tradition de fabrication de la « Choucroute d'Alsace ».

L'Alsace bénéficie d'un climat semi-continental qui présente des variations saisonnières de températures marquées. Les précipitation sont faibles en début d'année et sont accompagnées de températures froides. Le printemps est arrosé (pic de présentation à 80 mm en mai). L'été est chaud (température moyenne de 20 ° C) et marqué par des orages. On observe ensuite une décroissance des précipitations jusqu'à la fin de l'année pour atteindre 40 à 50 mm en décembre.

Un savoir-faire spécifique

Le procédé de fabrication de la « Choucroute d'Alsace » est simple mais nécessite un réel savoir-faire. En effet, pour obtenir les lanières longues fines et blanches caractéristiques, il faut outre le choix d'une variété de chou adaptée et une récolte au moment optimal, préparer les choux de manière minutieuse. La vérification de la fraîcheur des choux, puis les étapes d'étrognage, de parage et de râpage sont réalisées sous le contrôle des choucroutiers pour assurer un résultat de qualité. Le salage est ajusté pour tenir compte des conditions climatiques au moment de la mise en cuve de fermentation.

La fermentation est naturelle, sans aucune intervention pour accélérer l'entrée en fermentation. Ce sont les bactéries lactiques présentes sur les choux et dans l'environnement (cuves de fermentation) qui interviennent. C'est pourquoi les choucroutiers ont soin de ne pas désinfecter les cuves qui sont lavées à l'eau claire pour respecter la flore bactérienne, garante de la qualité organoleptique de la choucroute.

Le conditionnement de la choucroute crue ou la cuisson et conditionnement de la choucroute cuite relèvent également d'un savoir-faire du choucroutier pour préserver les longues et fines lanières de la choucroute ainsi que sa texture. Une manipulation délicate et expérimentée est indispensable pour ne pas casser les lanières de la choucroute.

5.2. Spécificité du produit

La « Choucroute d'Alsace », obtenue par fermentation naturelle, se caractérise par :

- ses lanières longues et fines ;
- sa couleur blanche à jaune clair ;
- sa texture légèrement croquante pour la choucroute crue, ferme pour la choucroute cuite ;
- son goût légèrement acidulé.

La « Choucroute d'Alsace » bénéficie également d'une réputation acquise de longue date.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Le lien avec l'aire géographique de la « Choucroute d'Alsace » est basé sur sa qualité déterminée et sa réputation.

Les conditions de production des choux ont tout d'abord un impact très fort sur la qualité du produit fini.

Les sols profonds, le cycle thermique et la pluviométrique adapté de l'Alsace, ainsi que le suivi de la culture sont des facteurs favorables à la bonne croissance des choux.

La récolte à maturité optimale joue un rôle essentiel dans l'obtention d'une « Choucroute d'Alsace » typique par sa couleur blanche et sa texture légèrement croquante après fermentation.

Le choix des variétés de choux ainsi que leur itinéraire cultural, la fraîcheur des choux récoltés et l'expertise du choucroutier dans le suivi de l'étrognage et de la découpe permettent l'obtention d'une «Choucroute d'Alsace» sous forme de fines et longues lanières.

L'abondance en choux de qualité en Alsace a suscité la mise au point, dès le Moyen-âge, d'une technique de conservation des choux par fermentation naturelle. Cette technique qui permettait de conserver le chou et de le consommer en hiver a abouti au développement d'un véritable savoir-faire qui est toujours mis en œuvre dans les choucrouteries.

La maîtrise du salage par le choucroutier puis la fermentation entièrement naturelle du chou, soumise aux conditions climatiques de l'Alsace, sous l'action de la flore lactique des choux et des cuves de fermentation, vont déterminer les caractéristiques organoleptiques de la « Choucroute d'Alsace » : goût légèrement acidulé et texture légèrement croquante. La quantité de sel additionnée, ajustée au cours de la saison, ainsi que sa répartition sont d'une grande importance quant à la conservation, la consistance et la couleur de la choucroute.

Ainsi, ce savoir-faire associé à la qualité des choux produits dans la région confèrent à la « Choucroute d'Alsace » sa spécificité.

L'ancrage territorial fort est également assuré par une réputation ancienne et toujours d'actualité de la « Choucroute d'Alsace ».

La transformation des choux en choucroute est une technique très ancienne en Alsace. Les preuves documentées de la mise en fermentation de choux coupés remontent au XVème siècle. Historiquement domestique, la production s'est petit à petit industrialisée tout en conservant la même technique.

L'expansion de la Choucroute en dehors d'Alsace a eu lieu à partir de 1870 avec l'annexion de l'Alsace à l'Allemagne qui entraîne le départ de milliers d'Alsaciens et de Mosellans. Ils emmènent avec eux leurs habitudes alimentaires et font découvrir la choucroute en France.

Toutes les enquêtes d'image font aujourd'hui ressortir la choucroute comme le légume emblématique de l'Alsace. La choucroute fait partie du patrimoine gastronomique de l'Alsace. Elle s'accommode de multiples manières : crue en salade, cuite en accompagnement de poissons de rivières, de volailles et bien sûr de viandes et de charcuteries.

De nombreux villages organisent chaque automne leurs fêtes de la « Choucroute d'Alsace », comme Krautergersheim, village renommé pour sa choucroute, organise ainsi la sienne depuis 1973.

L'Ecomusée d'Alsace, lieu de conservation de la mémoire alsacienne créé en 1984, organise des animations pour reconstituer les étapes de préparation traditionnelles de la « Choucroute d'Alsace ». La « Choucroute d'Alsace » a également sa Confrérie, créée en 1987, qui défend l'authenticité de ce légume et les différentes recettes traditionnelles à base de « Choucroute d'Alsace ». Afin de satisfaire la curiosité des

touristes, une « Route de la Choucroute d'Alsace » a été créée en 1991 en association avec de nombreux restaurants de villages alsaciens.

L'Alsace produit l'essentiel de la choucroute consommée en France (environ 2/3).

On compte environ 90 producteurs de choux pour une quinzaine d'entreprises de fabrication de choucroute. Les entreprises sont localisées à proximité des centres de production du chou.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDCIGP_ChoucrouteDAlsaceVBO_cle0bca53.pdf