

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2018/C 51/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾

DOCUMENTO UNICO

«CHOUCROUTE D'ALSACE»

N. UE: FR-PGI-0005-01066 — 29.11.2012

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«Choucroute d'Alsace»

2. Stato membro o paese terzo

Francia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

La «Choucroute d'Alsace» è un ortaggio trasformato, ottenuto per fermentazione lattica anaerobica naturale di foglie di cavolo (*Brassica oleracea* L.) previamente tagliate a strisce e messe sotto sale in recipienti di fermentazione.

Gli zuccheri del cavolo sono utilizzati dai batteri lattici naturalmente presenti nel cavolo e nei recipienti di cui sopra per essere trasformati in acido lattico.

Si tratta di un prodotto equilibrato: poco acido (senza acidità in eccesso) e poco dolce (gli zuccheri naturalmente presenti sono utilizzati per la fermentazione lattica naturale).

Esistono due modalità di presentazione:

— choucroute cruda,

— choucroute cotta, in cui la cottura segue la fermentazione. In tal caso, la choucroute può essere cotta eventualmente accompagnata da grassi animali (strutto, grasso d'oca o di anatra) o vegetali, dadini di pancetta (nel limite del 10 %), alcool (vino bianco d'Alsazia DOC, crémant d'Alsace DOC o birra), brodo, aromi e spezie (sale, pepe, ginepro, aglio, cipolla, alloro, coriandolo, cumino, timo), acido ascorbico o preparati aromatizzanti.

La «Choucroute d'Alsace» cruda è caratterizzata da:

— un colore dal bianco al giallo chiaro,

— al naso un odore schietto, tipico del cavolo fermentato,

— una consistenza leggermente croccante,

— un gusto leggermente acidulo: $\text{pH} \leq 4$ e acidità titolabile ≥ 1 %,

— strisce lunghe e sottili: percentuale ponderale delle strisce di cavolo appena tagliate, di lunghezza superiore a 15 cm, superiore al 50 %,

— peso dei grossi pezzi di torsolo, chiamati «*mouchoirs*», inferiore al 5 %.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

La «Choucroute d'Alsace» cotta è caratterizzata da:

- un colore dal bianco al giallo chiaro,
- strisce lunghe e sottili,
- una consistenza soda,
- un gusto leggermente acido: acidità titolabile, espressa in % di acido lattico, compresa tra lo 0,4 e l'1 %.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Le varietà ammesse per la produzione di cavoli figurano in un elenco che viene aggiornato annualmente in base alla valutazione dei risultati varietali secondo obiettivi qualitativi definiti in termini di:

- qualità agronomica (peso medio minimo dei cavoli pari a 3 kg, precocità, regolarità della maturità),
- sensibilità alle necrosi (effetto negativo sull'aspetto della choucroute: struttura e colore),
- qualità della choucroute (facilità di taglio, omogeneità, colore delle strisce da bianco a giallo chiaro, lunghezza e spessore delle strisce).

Le varietà attualmente in uso sono: *Almanac, Alsior, Ambrosia, Atria, Brigadier, Burton, Cabton, Jubilé, Landini, Liberator, Mandy, Megaton, Neuropa, Novoton, Padoc, Passat, Puccini, Ramco, Ramkila, Septdor, Tobia, Transam, Tyhoon e Vestri.*

Ogni anno questo elenco di varietà viene distribuito agli operatori, all'organismo di controllo e alle competenti autorità di controllo.

I cavoli, che vengono raccolti al raggiungimento del livello di maturità ottimale, presentano le seguenti caratteristiche: peso medio minimo pari a 3 kg, compattezza della testa, viraggio del colore nella parte superiore della testa dal verde al giallo.

Non esistono restrizioni in merito alla provenienza della materia prima.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Le diverse fasi della trasformazione dei cavoli in choucroute (taglio, salatura, fermentazione) e della cottura (nel caso della choucroute cotta) sono effettuate nella zona geografica delimitata.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Il confezionamento della «Choucroute d'Alsace» è realizzato nella zona geografica.

La choucroute deve essere maneggiata il meno possibile, essendo un prodotto sensibile a fattori quali l'aria e la luce, che sono all'origine di fenomeni di ossidazione responsabili dell'alterazione del gusto.

Tra l'altro il riempimento dei contenitori in fase di confezionamento si basa sulla specifica professionalità degli operatori e deve essere realizzato con meticolosità per non rompere le strisce lunghe e sottili della «Choucroute d'Alsace».

La «Choucroute d'Alsace» cotta è confezionata a caldo subito dopo la cottura.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

L'etichettatura riporta obbligatoriamente la dicitura «ortaggio», che deve figurare nello stesso campo visivo del nome dell'IGP «Choucroute d'Alsace» in caratteri di dimensioni (maiuscole escluse) almeno pari alla metà di quelle dei caratteri che compongono il nome dell'IGP.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica è costituita dalla regione Alsazia, ovvero dai dipartimenti del Basso e dell'Alto Reno.

5. Legame con la zona geografica

Specificità della zona geografica

Il clima semi-continentale dell'Alsazia, caratterizzato da inverni freddi e asciutti e da estati calde con rovesci temporaleschi, risente della protezione del Massiccio dei Vosgi a ovest.

La coltivazione del cavolo è da sempre presente in Alsazia, favorita dalle condizioni locali particolarmente propizie. Qui i suoli ricchi di elementi fertilizzanti e con una buona ritenzione idrica e il ciclo climatico (primavere piovose con un picco di precipitazioni a maggio, seguite da estati calde con rovesci temporaleschi e da un successivo calo delle precipitazioni sino a fine anno) in linea con il ciclo vegetativo del cavolo hanno favorito lo sviluppo di questa coltivazione.

La choucroute è da sempre fortemente legata all'Alsazia, come dimostrano l'etimologia e l'origine del termine «choucroute», che è un adattamento della parola alsaziana *Sürkrüt* (*sür*: acido e *krüt*: cavolo).

L'origine della choucroute è talmente antica che è difficile stabilirla con esattezza, ma il suo legame con l'Alsazia trova ben presto conferma, come precisa ad esempio Charles Gerard (*L'Ancienne Alsace à table*, 1877) che scrive: «La choucroute non ha altre origini se non quelle dell'alsaziano. L'abitante è tanto vecchio quanto la pietanza, provenienti entrambi dalla stessa notte profonda dei tempi».

Le prime prove scritte risalgono al XVI secolo. Basti citare, primo tra tutti, il *Krauterbuch* di Jérôme Bock (1539) in cui, nell'elencare i lavori invernali della massaia, l'autore scrive che ella ha salato il cavolo e cita la *Sauerkappes* (cavolo acido).

Una descrizione precisa del metodo ancestrale di produzione della choucroute viene fornita ad esempio da Jean-Louis Schlienger e da André Braun: «La preparazione della choucroute [...] era pratica corrente in tutte le famiglie. Il cavolo cappuccio bianco, scelto bello sano e sodo, veniva privato delle foglie verdi e del torsolo e poi tagliato con uno speciale coltello costituito da una tavola munita di due o tre lame affilate inclinate su cui veniva fatto passare il cavolo stretto in una scatola di legno. [...] Il cavolo così tagliato veniva disposto in strati di circa 8 cm in un barile di gres con il fondo ricoperto di sale e aromi. [...] l'operazione proseguiva fino al riempimento del recipiente. [...] il tutto [...] veniva fatto fermentare per tre o quattro settimane al riparo dal gelo.

La choucroute prelevata per il consumo veniva privata della salamoia [...] e al barile veniva aggiunta acqua per impedire l'azione dell'aria sul resto del cavolo, dal quale si sprigionava un odore forte e penetrante» (*Le Mangeur alsacien, deux mille ans de gastronomie*, 2000).

Queste citazioni fanno chiaramente riferimento alla choucroute prodotta in Alsazia come a un ortaggio.

Il processo di produzione della «Choucroute d'Alsace», seppur semplice, richiede competenze specifiche.

Oltre alla scelta di una varietà di cavolo adatta e alla raccolta nello stadio di maturità ottimale, per ottenere le caratteristiche strisce lunghe, sottili e bianche, i cavoli devono essere preparati con particolare accuratezza. Il controllo della freschezza dei cavoli, così come le successive fasi di detorsolatura, rifilatura e grattugiatura sono di fondamentale importanza per garantire un risultato di qualità. La quantità di sale viene adattata in base alle condizioni climatiche al momento della messa in fermentazione.

La fermentazione è naturale: non prevede interventi per accelerarne l'avvio, ma dipende solo dall'azione dei batteri lattici presenti nei cavoli e nell'ambiente (recipienti di fermentazione). È per questo motivo che gli *choucroustier* si premurano di non disinfettare i recipienti che vengono semplicemente lavati con acqua pulita per rispettare la flora batterica, garanzia della qualità organolettica della choucroute.

Anche il confezionamento della choucroute cruda o la cottura e il confezionamento, nel caso della choucroute cotta, fanno appello all'abilità dello *choucroustier* per preservare le strisce lunghe e sottili della «Choucroute d'Alsace». Occorrono mani delicate ed esperte per maneggiare la choucroute senza romperne le strisce.

Specificità del prodotto

La «Choucroute d'Alsace» è caratterizzata da:

- strisce lunghe e sottili,
- colore dal bianco al giallo chiaro,

- una consistenza leggermente croccante per la choucroute cruda e una consistenza soda per quella cotta,
- gusto leggermente acidulo.

Legame causale

Il legame della «Choucroute d'Alsace» con la zona geografica si basa sulla sua qualità determinata e sulla sua reputazione.

Il fatto che il processo di produzione della choucroute si sia sviluppato in Alsazia è attribuibile a due fattori naturali tipici di questa regione: le condizioni pedoclimatiche favorevoli alla coltivazione del cavolo e gli inverni rigidi del clima semi-continentale. È in tale contesto che gli alsaziani hanno sviluppato questa tecnica di trasformazione per fermentazione che permetteva di conservare il cavolo disponibile localmente in grandi quantità, preservandone le qualità nutrizionali. In tal modo la choucroute poteva essere consumata per tutto il periodo invernale.

La messa a punto di questa tecnica fin dai tempi del Medioevo ha permesso di sviluppare una vera e propria abilità che gli *choucroutier* alsaziani utilizzano tuttora.

La scelta delle varietà di cavolo, la tecnica colturale, la freschezza dei cavoli utilizzati e la maestria nelle fasi di detorsolatura e di taglio consentono di ottenere una «Choucroute d'Alsace» sotto forma di strisce lunghe e sottili.

In seguito le competenze di salatura (quantità e distribuzione del sale) e di fermentazione totalmente naturale del cavolo, soggetta alle condizioni climatiche dell'Alsazia sotto l'azione della flora lattica dei cavoli e dei recipienti di fermentazione, determinano le caratteristiche organolettiche della «Choucroute d'Alsace»: gusto lievemente acidulo e consistenza leggermente croccante. La salatura è molto importante ai fini della conservazione, ma anche per la consistenza e per il colore della choucroute. La fermentazione anaerobica permette di evitare l'ossidazione del cavolo e di mantenere quindi il colore da bianco a giallo chiaro, tipico della «Choucroute d'Alsace». Questa fase, effettuata in recipienti e in locali a temperatura non regolamentata, è direttamente soggetta alle condizioni climatiche della zona geografica, che influiscono sulla durata del processo e sulla qualità del prodotto finito. A seconda delle temperature esterne, questa fase può quindi durare dalle due settimane ad alcuni mesi. Questo significa che il monitoraggio e la padronanza di questa fase, così determinante per la qualità della «Choucroute d'Alsace», dipendono molto dall'abilità e dall'esperienza dello *choucroutier*.

Le competenze degli operatori della zona geografica sono infine necessarie per maneggiare la choucroute durante il travaso, l'eventuale cottura e il confezionamento al fine di preservare l'integrità delle strisce particolarmente fragili e deboli.

L'antica reputazione della «Choucroute d'Alsace», ancora attuale, è strettamente legata al forte legame territoriale tra questo ortaggio e l'Alsazia.

La «Choucroute d'Alsace» deve soprattutto la sua fama all'ortaggio consumato come accompagnamento di vari tipi di piatti. Si ricordi ad esempio Urbain Dubois, che presenta la «Choucroute d'Alsace» come un contorno di cui loda la qualità: «Contorno di choucroute – La choucroute d'Alsazia è quella da prediligere» (*Nouvelle Cuisine bourgeoise pour la ville et la campagne, 1888*).

Fino al XIX secolo la «Choucroute d'Alsace» viene consumata abitualmente, sia cruda che cotta, dalle famiglie meno abbienti. Lo dimostrano in particolare gli scritti del dottor Maugue, che osserva: «gli alsaziani fanno acidificare grossi cavoli cappucci finemente tagliati; oltre a essere una delizia della tavola, questi cavoli costituiscono il principale alimento degli abitanti di questo paese» (*Histoire naturelle de la province d'Alsace, 1726*). Jean-Louis Schlienger e André Braun forniscono ulteriori precisazioni sulle modalità di consumo della choucroute cotta: «La choucroute si mangiava come ortaggio invernale dopo essere stata cotta a fuoco lento per cinque ore. [...] Poteva essere consumata al posto del cavolo fresco nel pot-au-feu, dove nei giorni di festa le famiglie benestanti la cuocevano con lardo o strutto. [...] ma si consigliava di accompagnarla anche con lardo, patate, salsicce e pezzi vari di suino» (op. cit.). Ad esempio, il 6 novembre 1543 al matrimonio tra Georges de Ribeaupierre, signore d'Alsazia, e Elisabeth de Heifenstein, la choucroute, verosimilmente cotta, è stata servita come accompagnamento a un piatto di fegato.

L'annessione dell'Alsazia alla Germania nel 1871, con la conseguente partenza di numerosi alsaziani e mosellani, ha contribuito a far conoscere questo prodotto in Francia.

La «Choucroute d'Alsace» è tuttora nota per le sue qualità organolettiche: «La buona choucroute non può essere che quella proveniente tra i Vosgi e il Reno. Ha il sapore, l'acidità e la croccantezza necessari» (Marchal, P.L., *Les journées de la choucroute de Colmar ou les rencontres des citadins et des agriculteurs sous le signe de la gastronomie, Saisons d'Alsace, inverno 1968, n. 25*).

Il noto cuoco, pasticcere e gelataio di origini alsaziane Tony Hartmann aggiunge: «Cotta o cruda, a sorbetto o confettura, la choucroute fa ancora parlare di sé» (*Variations autour de la Choucroute*, Éditions Hirlé, 2005).

Occorre infine ricordare che diverse località organizzano in autunno le loro sagre della «Choucroute d'Alsace», come dal 1973 fa Krautergersheim, nota per la sua choucroute.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDC-IGP-ChoucrouteAlsace2016.pdf>
