

Publikacja wniosku 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 51/09)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„CHOUROUTE D'ALSACE”

Nr UE: FR-PGI-0005-01066 – 29.11.2012

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Choucroute d'Alsace”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

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

Kapusta „Choucroute d'Alsace” jest warzywem przetworzonym, otrzymywanym w wyniku naturalnej fermentacji mlekowej liści kapusty (*Brassica oleracea* L.) uprzednio poszatkowanych na paski i umieszczonych z dodatkiem soli w beczkach fermentacyjnych.

Cukry zawarte w kapuście przekształcają się w kwas mlekowy pod wpływem bakterii mlekowych, które występują w sposób naturalny na kapuście i w beczkach.

Jest to produkt o zrównoważonym smaku: lekko kwaśnym (pozbawionym nadmiernej kwasowości) i nieco słodkawym (występujące w sposób naturalny cukry są wykorzystywane do naturalnej fermentacji mlekowej).

Produkt ten może występować w dwóch postaciach:

- kapusty kiszzonej surowej (fr. *choucroute crue*),
- kapusty kiszzonej gotowanej (fr. *choucroute cuite*), którą gotuje się po sfermentowaniu. W tym przypadku można gotować ją z dodatkiem tłuszczu zwierzęcego (słoniny, tłuszczu z gęsi lub kaczki) lub roślinnego, boczku (maksymalnie 10 %), alkoholu [białego wina alzackiego objętego ChNP (vin blanc d'Alsace AOC), musującego białego wina alzackiego objętego ChNP (crémant d'Alsace AOC) lub piwa], bulionu, ziół i przypraw (soli, pieprzu, jałowca, czosnku, cebuli, liści laurowych, kolendry, kminku, tymianu), kwasu askorbinowego lub preparatów aromatycznych.

Surowa kapusta „Choucroute d'Alsace” ma następujące cechy charakterystyczne:

- barwę białą do jasnożółtej,
- wyrazisty zapach, charakterystyczny dla sfermentowanej kapusty,
- lekko chrupką konsystencję,
- delikatnie kwaskowaty smak: pH ≤ 4 i kwasowość miareczkowa ≥ 1 %,
- długie i cienkie paski: udział procentowy świeżo poszatkowanych pasków kapusty o długości powyżej 15 cm przekraczający 50 % masy produktu,
- udział dużych kawałków głąba, zwanych „mouchoirs”, wynoszący poniżej 5 % masy produktu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Gotowana kapusta „Choucroute d'Alsace” ma następujące cechy charakterystyczne:

- barwę białą do jasnożółtej,
- długie i cienkie paski,
- zwartą konsystencję,
- delikatnie kwaśny smak: kwasowość miareczkową wyrażoną jako zawartość procentowa kwasu mlekowego wynoszącą 0,4–1 %.

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

Odmiany zatwierdzone do produkcji kapusty znajdują się w wykazie odmian, który aktualizuje się co roku na podstawie oceny wyników stwierdzonych w przypadku poszczególnych odmian w odniesieniu do określonych celów jakościowych pod względem:

- wyniku agronomicznego (średnia masa wynosząca co najmniej 3 kg, wczesność dojrzewania, regularność dojrzewania),
- podatności na suchą zgniliznę (negatywny wpływ na wygląd kapusty, tj. jej budowę i barwę),
- właściwości jakościowych kapusty (łatwość szatkowania, jednorodność, biała do jasnożółtej barwa pasków, długie i cienkie paski).

Obecnie wykorzystuje się następujące odmiany: almanac, alsior, ambrosia, atria, brigadier, burton, cabton, jubilé, landini, liberator, mandy, megaton, neuropa, novoton, padoc, passat, puccini, ramco, ramkila, septdor, tobias, transam, tyhoon oraz vestri.

Każdego roku wykaz odmian przekazuje się podmiotom gospodarczym, jak również jednostce kontrolnej i właściwym organom kontrolnym.

Kapustę zbiera się w momencie optymalnej dojrzałości, charakteryzuje się ona wówczas następującymi cechami: średnią masą wynoszącą co najmniej 3 kg, jędrnością główki, barwą przechodzącą od zielonej do żółtej na wierzchu główki.

Nie ma żadnych ograniczeń w odniesieniu do pochodzenia surowca.

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

Poszczególne etapy przetwarzania kapusty na kapustę kiszoną (szatkowanie, solenie, fermentacja) i gotowania (w przypadku kapusty kiszonej gotowanej) odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Pakowanie kapusty „Choucroute d'Alsace” przeprowadza się na obszarze geograficznym.

Kapusta kiszona stanowi produkt wrażliwy na oddziaływanie powietrza i światła, które wywołują zjawisko utleniania powodujące zmianę smaku; należy zatem ograniczyć do niezbędnego minimum poddawanie kapusty różnym czynnościom.

Ponadto wypełnianie opakowań kapustą opiera się na umiejętnościach podmiotów gospodarczych; czynność tę należy wykonywać starannie, aby nie połamać cienkich i długich pasków „Choucroute d'Alsace”.

Gotowaną kapustę „Choucroute d'Alsace” pakuje się na gorąco, bezpośrednio po jej ugotowaniu.

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

Na etykiecie obowiązkowo umieszcza się określenie „warzywo”. Określenie to znajduje się je w tej samej części pola widzenia co nazwa ChOG „Choucroute d'Alsace” i jest zapisane czcionką, której rozmiar (z wyjątkiem wielkich liter) jest co najmniej równy połowie rozmiaru czcionki zastosowanej do zapisu nazwy ChOG.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje region Alzacji, tj. departamenty Bas-Rhin i Haut-Rhin.

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego

Alzacja charakteryzuje się klimatem półkontynentalnym odznaczającym się zimnymi i suchymi zimami oraz ciepłymi i burzowymi latami ze względu na ochronę, jaką zapewnia od zachodu masyw Wogezów.

W przeszłości uprawa kapusty rozwinęła się w Alzacji ze względu na sprzyjające warunki. Gleby bogate w składniki odżywcze i charakteryzujące się odpowiednią zdolnością do zatrzymywania wody, jak również cykl klimatyczny (deszczowa wiosna, przy czym najwyższy poziom opadów występuje w maju, ciepłe i burzowe lato, spadek ilości opadów pod koniec roku) współgrający z cyklem wegetacyjnym kapusty stanowią czynniki sprzyjające rozwojowi tej uprawy.

Kiszona kapusta jest tradycyjnie ściśle związana z Alzacją, o czym świadczy przede wszystkim etymologia i pochodzenie wyrazu *choucroute*, który stanowi przekształcenie alzackiego słowa *Sürkrüt* (*sür*: „kwaśny”, a *krit*: „kapusta”).

Rodowód kiszzonej kapusty sięga tak dawnych czasów, że trudno dokładnie określić jego początek, lecz jego związek z Alzacją na bardzo wczesnym etapie jest niezaprzeczalny, jak stwierdza na przykład Charles Gerard („L’Ancienne Alsace à table”, 1877 r.), pisząc: „Kiszona kapusta pochodzi nie skądinąd, lecz z samej Alzacji. Zarówno mieszkańcy, jak i samo danie są tu o tak dawna, że ich pochodzenie ginie w tych samym głębokich mrokach dziejów”.

Pierwsze pisemne świadectwa sięgają XVI wieku. Na przytoczenie zasługuje w szczególności *Krauterbuch* Jérôme’a Bocka (1539 r.), w którym wymieniając zimowe prace gospodyni domowej, autor pisze, że solila ona kapustę i wspomina o *Sauerkappes* (kwaśnej kapuście).

Dokładny opis dawnej metody wyrobu kiszzonej kapusty przedstawiają na przykład Jean-Louis Schlienger i André Braun: „Kapustę kiszono [...] we wszystkich gospodarstwach. Pieczołowicie wybierano zdrową i gęstą kapustę głowistą białą, usuwano z niej zielone liście i głąba, a następnie siekano specjalnym nożem składającym się z deski wyposażonej w dwa lub trzy zastrzone, pochylone ostrza, na której przesuwano kapustę umieszczoną w szufladzie z drewna. [...] Poszatkowaną kapustę układano warstwami o wysokości około 8 cm w kamionkowej beczułce, której dno wyłożone było solą i ziołami. [...] czynność tę powtarzano aż do wypełnienia naczynia. [...] całość [...] pozostawiano do sfermentowania na trzy do czterech tygodni w miejscu chronionym przed mrozem.

Część kiszzonej kapusty, która była przeznaczona do spożycia, wyciągano z solanki [...], a do beczułki dolewano wody, aby zapobiec oddziaływaniu powietrza na pozostałą w niej kapustę, która wydzielala silny i jętrzący zapach.” („Le Mangeur alsacien, deux mille ans de gastronomie”, 2000 r.).

W przytoczonych cytatach wyraźnie określa się kiszoną kapustę produkowaną w Alzacji jako warzywo.

Proces produkcji „Choucroute d’Alsace” jest nieskomplikowany, wymaga jednak faktycznych umiejętności.

Aby uzyskać charakterystyczne długie, cienkie, białe paski, należy nie tylko wybrać odpowiednią odmianę kapusty i zebrać ją, gdy osiągnie optymalny stopień dojrzałości, lecz również w sposób staranny przetworzyć tę kapustę. Skontrolowanie świeżości kapusty, a następnie etapy usuwania głąba, wykrawania i szatkowania są kluczowe dla zapewnienia produktu wysokiej jakości. Ilość soli dostosowuje się w zależności od warunków klimatycznych panujących w chwili umieszczenia kapusty w beczkach.

Fermentacja odbywa się w sposób naturalny, nie dochodzi do żadnych ingerencji mających na celu przyśpieszenie rozpoczęcia fermentacji. Do fermentacji dochodzi za sprawą bakterii mlekowych występujących w kapuście i w środowisku (w beczkach fermentacyjnych). Dlatego producenci kiszzonej kapusty nie dezynfekują beczek, lecz myją je czystą wodą, aby zachować florę bakteryjną, która zapewnia właściwości organoleptyczne kiszzonej kapusty.

Pakowanie surowej kiszzonej kapusty lub gotowanie i pakowanie gotowanej kiszzonej kapusty również wymaga szczególnych umiejętności producenta pozwalających na zachowanie długich i cienkich pasków „Choucroute d’Alsace”. Aby nie uszkodzić pasków kiszzonej kapusty, należy obchodzić się z nimi w sposób delikatny i fachowy.

Specyfika produktu

Kapusta „Choucroute d’Alsace” ma następujące cechy charakterystyczne:

- długie i cienkie paski,
- barwę białą do jasnożółtej,

- konsystencję lekko chrupką w przypadku surowej kiszzonej kapusty i zwartą w przypadku gotowanej kiszzonej kapusty,
- delikatnie kwaskowaty smak.

Związek przyczynowy

Związek „Choucroute d'Alsace” z obszarem geograficznym opiera się na jej określonej jakości i na jej renomie.

Rozwój procesu produkcji kiszzonej kapusty w Alzacji stanowi pochodną dwóch czynników naturalnych występujących w tym regionie: warunków glebowo-klimatycznych sprzyjających uprawie kapusty oraz surowych zim charakterystycznych dla klimatu półkontynentalnego. W tych warunkach Alzaccyjscy stosowali technikę przetwórstwa w drodze fermentacji, która umożliwiła zakonserwowanie kapusty dostępnej lokalnie w dużych ilościach, nie pozbawiając jej jednocześnie wartości odżywczych. Kiszoną kapustę można było zatem spożywać przez cały okres zimowy.

Wypracowywanie tej techniki już w średniowieczu doprowadziło do rozwoju faktycznych umiejętności, które nadal wykorzystuje się w produkcji kiszzonej kapusty w Alzacji.

Wybór odmian kapusty, przebieg uprawy, świeżość wykorzystywanej kapusty oraz opanowanie etapów usuwania głąba i szatkowania umożliwiają uzyskanie kiszzonej kapusty „Choucroute d'Alsace” w postaci cienkich i długich pasków.

Ponadto opanowanie czynności solenia (ilość, rozmieszczenie soli), a następnie w pełni naturalna fermentacja kapusty, która odbywa się w warunkach klimatycznych Alzacji w wyniku działania flory mlekowej kapusty i beczek fermentacyjnych, mają decydujący wpływ na właściwości organoleptyczne „Choucroute d'Alsace”: delikatnie kwaskowaty smak i lekko chrupką konsystencję. Jeśli chodzi o konserwację oraz konsystencję i kolor kapusty, ogromne znaczenie ma etap solenia. Beztlenowy charakter fermentacji pozwala na zapobieżenie utlenieniu kapusty oraz na zachowanie barwy białej do jasnożółtej, która wyróżnia „Choucroute d'Alsace”. Etap ten odbywa się w beczkach i pomieszczeniach o nieregulowanej temperaturze, a zatem kapustę poddaje się bezpośredniemu oddziaływaniu warunków klimatycznych występujących na tym obszarze geograficznym, od których zależy czas trwania tego etapu i które wpływają na jakość produktu końcowego. Może on trwać od 2 tygodni do kilku miesięcy w zależności od temperatury zewnętrznej. Przebieg i opanowanie tego decydującego dla jakości „Choucroute d'Alsace” etapu zależy zatem w znacznej mierze od umiejętności i doświadczenia producenta kiszzonej kapusty.

Ponadto obchodzenie się z kiszoną kapustą w trakcie wyjmowania jej z beczek, ewentualnie podczas gotowania, a także w trakcie pakowania wymaga od podmiotów gospodarczych prowadzących działalność na obszarze geograficznym posiadania umiejętności koniecznych dla zachowania w całości bardzo delikatnych i podatnych na uszkodzenia pasków.

Dawna i obecna renoma kapusty „Choucroute d'Alsace” jest ściśle związana z mocnym terytorialnym zakorzenieniem tego warzywa w tradycji Alzacji.

Renoma „Choucroute d'Alsace” powstała przede wszystkim wokół warzywa spożywanego jako dodatek do różnego rodzaju potraw. Ponadto Urbain Dubois przedstawia kapustę „Choucroute d'Alsace” jako dodatek, wychwalając jej jakość: „Dodatek w postaci kapusty kiszzonej – należy koniecznie wybrać kiszoną kapustę z Alzacji” („Nouvelle Cuisine bourgeoise pour la ville et la campagne”, 1888 r.).

Do XIX wieku kapustę „Choucroute d'Alsace”, zarówno surową, jak i gotowaną, powszechnie spożywano w najmniej zamożnych gospodarstwach domowych. Świadczą o tym zwłaszcza prace doktora Maugue, który stwierdza, że „Alzaccyjscy zakwaszają duże kapusty głowiaste, po ich uprzednim poszatkowaniu; kapusta taka jest prawdziwym przysmakiem i stanowi główne naturalne pożywienie tego regionu” („Histoire naturelle de la province d'Alsace”, 1726 r.). Jean-Louis Schlienger i André Braun jeszcze dokładniej opisują sposoby spożywania gotowanej kiszzonej kapusty: „Kiszona kapustę spożywano jako warzywo zimowe po uprzednim gotowaniu jej na małym ogniu przez pięć godzin. [...] Można ją było jeść zamiast świeżej kapusty z gotowaną wołowiną (fr. *pot-au-feu*), a w dni świąteczne w zamożnych gospodarstwach domowych gotowano ją z boczkiem lub ze słoniną. [...] zalecano jednak również spożywanie jej z boczkiem, ziemniakami, kielbaskami i różnymi rodzajami mięsa wieprzowego” (dzieło wcześniej cytowane). Na przykład w dniu 6 listopada 1543 r. na weselu władcy Alzacji Georgesa de Ribeaupierre i Elisabeth de Heifenstein podano kiszoną kapustę, najprawdopodobniej gotowaną, jako dodatek do dania z wątróbki.

Aneksja Alzacji przez Niemcy w 1871 r., powodując wyjazd licznych Alzacczyków i mieszkańców Mozeli, przyczyniła się do popularności tego produktu we Francji.

Obecnie kapusta „Choucroute d'Alsace” nadal cieszy się renomą ze względu na swoje właściwości organoleptyczne: „Nie ma drugiej tak dobrej kiszzonej kapusty jak ta, która pochodzi z terenów rozciągających się między Wogezami a Renem. Ma ona dokładnie taki smak jak trzeba, jest odpowiednio chrupka, trudno się jej oprzeć.” (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, zima 1968, nr 25).

Tony Hartmann, znany kucharz, cukiernik, producent lodów pochodzący z Alzacji wskazuje również, że „gotowana czy surowa, w postaci sorbetu czy konfitury – o kiszzonej kapuście można długo mówić” („Variations autour de la Choucroute”, Éditions Hirlé, 2005 r.).

Ponadto liczne miejscowości organizują co roku jesienią festiwale kapusty „Choucroute d’Alsace”; na przykład w Krautergersheim, miejscowości słynącej z wyrobu kiszzonej kapusty, organizuje się taki festiwal od 1973 r.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

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