CAHIER DES CHARGES DE LA DÉNOMINATION « KNACK D'ALSACE »

homologué par arrêté du 15 mai 2014, publié au *JORF* du 29 mai 2014
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 25 du 19 juin 2014

DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'UNE INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE "KNACK D'ALSACE"



I. Demandeur

ASSOCIATION POUR LA PROMOTION DE LA CHARCUTERIE D'ALSACE (APCA)

2 rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM

Téléphone : 03.88.19.16.78

Fax : 03.88.18.90.42

Courriel : contact@alsace-qualite.com

II. Nom du produit

« Knack d'Alsace »

III. Type de produit

Classe 1-2 : Produits à base de viande.

IV. Description du produit

La « Knack d'Alsace » est une saucisse à pâte fine cuite embossée dans un boyau naturel, exclusivement du menu de mouton. Elle est fumée à chaud au bois de hêtre (sciure, copeaux, bûches ou éclats).

La pâte fine est à base de :

- de viande maigre et gras de porc découenné (pas de Viande Séparée Mécaniquement (V.S.M.), pas de rajout de couenne) ;
- de viande de bœuf ;
- d'un mélange d'épices.

La pâte fine (hors boyau naturel) est constituée de :

- 70 % minimum de matières premières carnées (bœuf et porc) ;
- 7 % minimum de viande de bœuf ;
- 30 % minimum de porc (maigre et gras).

Ces pourcentages sont exprimés par rapport au poids total de la mêlée à la mise en œuvre.

Caractéristiques physiques

La « Knack d'Alsace », de forme légèrement incurvée, présente une longueur de 2 à 30 cm et un diamètre de 20 à 28 mm.
Elle présente un aspect souple et lisse avec un boyau bien tendu. L'enveloppe de la « Knack d'Alsace » a une couleur :

- brunâtre homogène dans le cas où elle est seulement fumée
- ou rose à orangée : après fumage, la « Knack d'Alsace » peut faire l'objet d'une coloration par des colorants naturels ou issus de matières premières naturelles.

A la coupe, la « Knack d'Alsace » présente une pâte rose claire, de texture ferme et élastique.

En bouche, elle est craquante sous la dent, on parle de « knackant ». Le fumage naturel lui confère un goût délicat de fumé.

Caractéristiques chimiques (boyau enlevé)

- taux de H.P.D. ≤ 80 %
- taux de lipides ≤ 26 %
- teneur en sucres solubles totaux ≤ 1%
- rapport Collagène/Protides ≤ 18 %
- taux de nitrite ≤ 150 mg/kg

} *Rapportés à l'HPD de 80%*

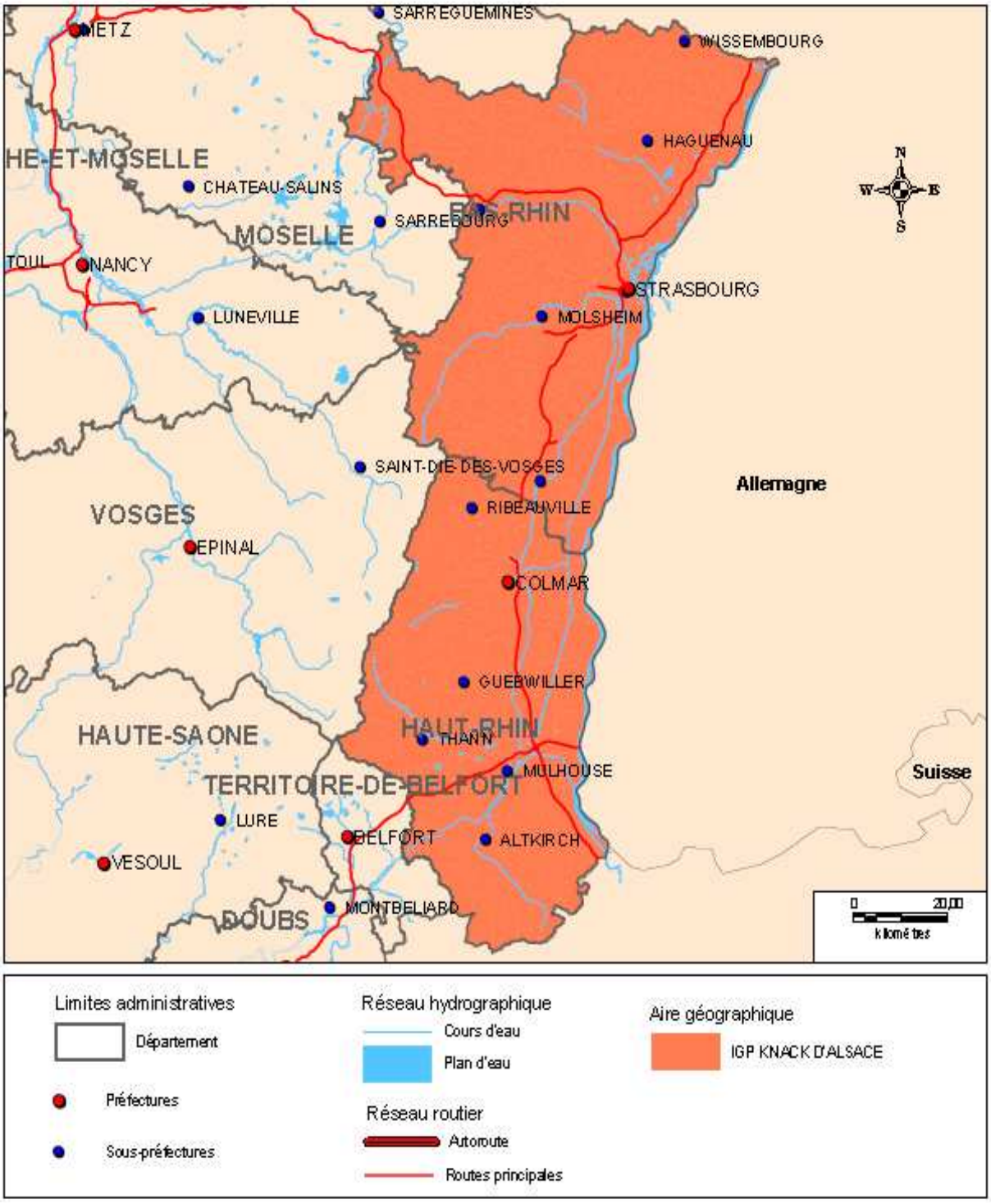
V. Délimitation de l'aire géographique

Les étapes suivantes de production de la « Knack d'Alsace » : hachage / cutterage, embossage, fumage / cuisson, refroidissement, sont réalisées dans l'aire géographique.

L'aire géographique est composée des départements de la région Alsace : Bas-Rhin et Haut-Rhin.

L'aire géographique correspond à la zone de savoir-faire traditionnel d'élaboration de la « Knack d'Alsace » qui lui confère sa qualité déterminée.

Localisation de l'aire géographique



VI. Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire délimitée

VI.1. Identification des opérateurs

Chaque opérateur intervenant dans les conditions d'élaboration de la « Knack d'Alsace » est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation qui doit intervenir avant le début de l'activité concernée.

VI.2. Règles de traçabilité

La mise en place d'un suivi quotidien avec une traçabilité couvrant l'ensemble des étapes de production permet de garantir la fabrication des produits dans l'aire géographique.

Les unités de vente sont identifiées par un numéro de lot et une date limite de consommation (DLC). A partir de ces éléments, l'entreprise peut remonter aux fiches suiveuses de fabrication du produit et aux matières premières mises en œuvre.

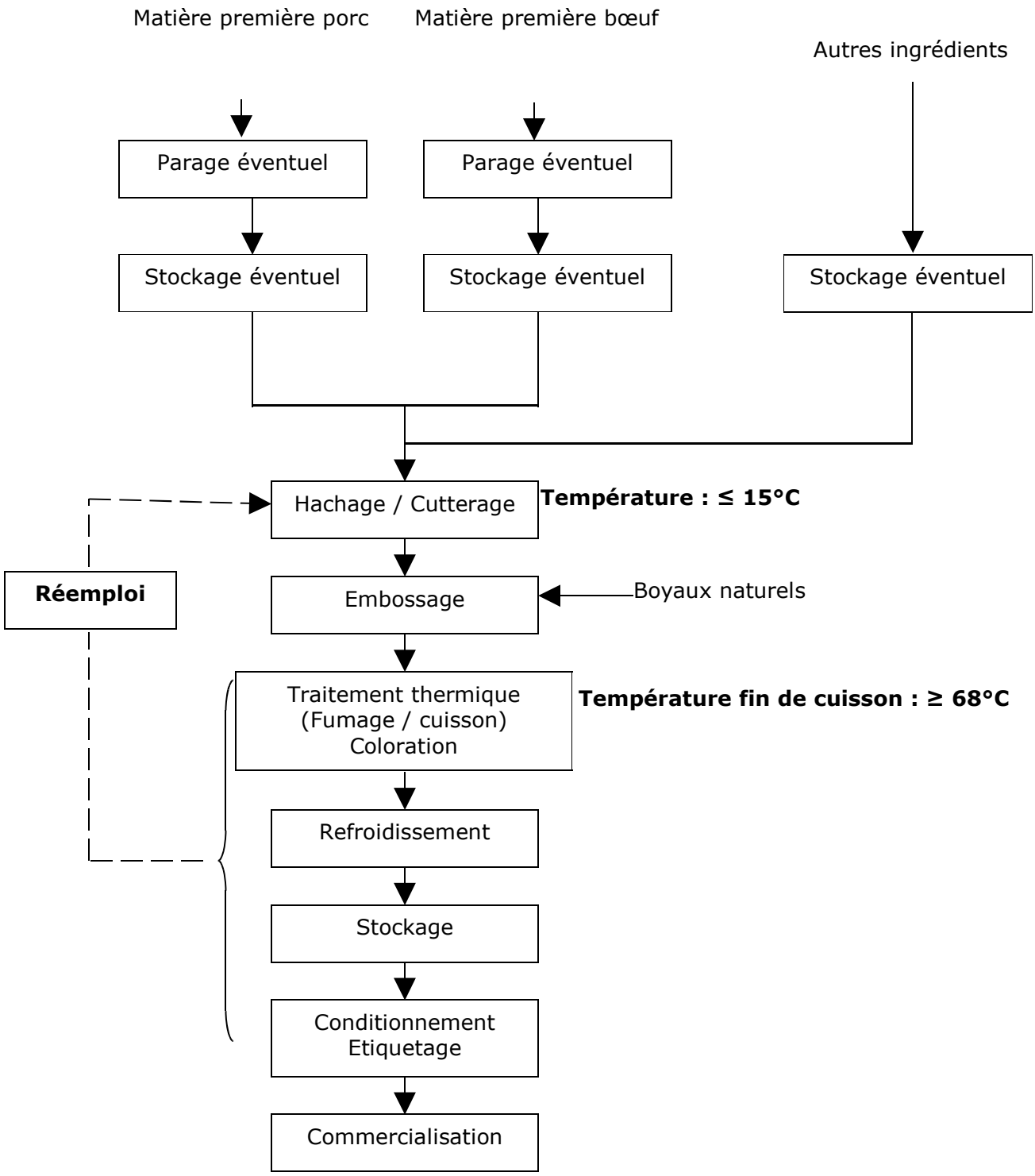
Chaque entreprise tient à jour une comptabilité matière qui permet de vérifier, à posteriori, le respect des pourcentages de matière première mise en œuvre.

ÉTAPES	ÉLÉMENTS TRACÉS	SUPPORTS DE TRAÇABILITÉ	LIEN ENTRE LES ÉTAPES
⇩ ⇧			
Réception et stockage des matières premières en charcuterie	Fournisseur N° de lot matière première Analyses	Bulletin de livraison Fiche de contrôle à réception Etiquette Résultat des analyses	N° de lot matière première
⇩ ⇧			

Hachage Cutterage Embossage Cuisson/fumage Conditionnement	N° de lot des matières premières utilisées Quantité des matières premières utilisées N° de lot des matières réemployées Quantité des matières réemployées utilisées Date de fabrication Date de cuisson Paramètres de cuisson Date de conditionnement N° de lot du produit fini Quantité de produits déclassés destinés au réemploi Analyses N° de lot	Fiche de fabrication (ou fiche suiveuse du produit) Résultat des analyses Etiquette, emballage	Fiche de fabrication
⇩ ⇧			
Expédition	N° de lot DLC Client	Etiquette Bulletin de livraison	Bulletin de livraison
⇩ ⇧			
Mise en marché	N° de lot DLC Fabricant (en clair ou sous forme de code emballeur)	Etiquette sur le produit	

VII. Méthode d'obtention

Schéma de vie du produit



VII.1 Matières premières

VII.1.1. Composition de la pâte fine

La pâte fine (hors boyau naturel) est constituée de :

- 70 % minimum de matières premières carnées (bœuf et porc) ;
- 7 % minimum de viande de bœuf ;
- 30% minimum de porc (maigre et gras).

Ces pourcentages sont exprimés par rapport au poids total de la mêlée à la mise en œuvre.

VII.1.1.1. La viande et le gras de porc

La viande employée est fraîche, à l'exception des parages de découpe qui peuvent être congelés pour des raisons sanitaires.

L'usage de viande issue de mâles entiers ou cryptorchides, individus dont les testicules ne sont pas descendus dans les bourses, ainsi que de viande séparée mécaniquement (VSM) est interdit.

Le maigre de porc provient des pièces de découpe suivantes : jambon, épaule, poitrine, longe, parages de découpe.

Le gras utilisé est du gras dur provenant de la bardière (gras dorsal), du dessus d'épaule, du jambon et des gorges.

L'utilisation de gras congelés ou surgelés et le rajout de couenne sont interdits.

Les abats sont exclus à l'exception du thymus présent dans les gorges.

L'incorporation de maigre et de gras de porc est réalisée de façon à respecter les caractéristiques physico-chimiques du produit fini.

VII.1.1.2. La viande de bœuf

La viande de bœuf employée contient 15 à 20 % de matière grasse.

La viande employée est fraîche, à l'exception des parages de découpe qui peuvent être congelés pour des raisons sanitaires.

L'usage de viande séparée mécaniquement (VSM) est interdit.

VII.1.1.3. Les autres ingrédients

- **Glace pilée**
- **Sucres** (dextrose, saccharose, sirop de glucose, lactose)
- **Epices, extraits d'épices, plantes aromatiques, extraits de plantes aromatiques :**

Poivre, muscade, marjolaine, romarin, moutarde, cardamome, macis, coriandre, ail, oignon, échalote, gingembre, carvi, cannelle, livèche, cumin, céleri, girofle, chili, paprika, piment doux, piment fort, piment de Jamaïque.

- **Sel**
- **Liant protéique :** plasma sanguin issu de porc ou de bœuf sous forme déshydratée ou congelée, à raison d'un apport maximum de 1%, compté en matière sèche de la pâte fine.

Le liant protéique a un rôle technologique pour la réalisation de l'émulsion et améliore la fermeté.

- **Arômes naturels au sens de la réglementation communautaire**
- **Alcools**
- **Additifs :**

Les seuls additifs autorisés sont les suivants :

- acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316) ;
- sel nitrité (E250) ;
- phosphates (E450, E451): stabilisent l'émulsion et assurent le « knackant » du produit ;
- acides organiques : acétique (E260), lactique (E270), citrique (E330), tartrique (E334) ;
- glutamate monosodique (E621) : quantité maximale 2g/kg ;
- colorants d'enveloppe naturels ou issus de matières premières naturelles.

VII.1.2. Nature du boyau

Le boyau dans lequel est embossée la pâte fine est un boyau naturel de menu de mouton.

VII.1.3. Conditions de réemploi

Il est possible de réintroduire, lors de la préparation de la mêlée, des produits déclassés de l'IGP après cuisson en raison de défauts de présentation (éclatement, déchirure…) dans la limite de 5% maximum du total des ingrédients mis en œuvre dans la mêlée.

Les produits destinés au réemploi ne peuvent être congelés et sont utilisés dans un délai maximum de 4 jours à compter de la date de cuisson du lot dont ils sont issus.

VII.2. Hachage / cutterage

Cette étape est réalisée à l'aide d'un cutter dans lequel les viandes sont finement broyées et mélangées avec la glace, les ingrédients et les additifs de façon à obtenir une pâte fine homogène. A l'issue de cette étape, la pâte se présente sous la forme d'une émulsion qui ne présente pas de trous d'air et au sein de laquelle les composants de la farce ne se distinguent plus à l'œil nu.
L'affutage des couteaux permet d'obtenir ce broyage très fin des matières premières.

L'étape de cutterage est cruciale et délicate et sa réussite impose une surveillance continue et une maîtrise du process de la part du cutteriste.
Le cutteriste est un opérateur qualifié et expérimenté qui doit avoir une parfaite connaissance de son matériel.

Le cutteriste reste présent à proximité de son cutter durant tout le déroulement de l'étape. Il intervient ainsi sur la vitesse de rotation des couteaux et sur l'ajout des ingrédients selon son appréciation de la texture de la mêlée. Il contrôle l'évolution de l'émulsion selon son aspect visuel et en touchant directement la pâte. Le toucher est un geste technique du cutteriste pour évaluer la texture et s'assurer des bonnes caractéristiques de l'émulsion.

Durant toute l'étape de cutterage, la température du mélange doit rester ≤ 15°C. La température est un paramètre indicatif qui est surveillé visuellement et de façon régulière par le cutteriste. L'ajout de glace pilée a un rôle technologique qui permet d'éviter une montée en température du mélange qui pourrait déstabiliser l'émulsion.

La fin de l'étape de cutterage, qui correspond à l'obtention d'une émulsion stable, est déterminée par l'aspect visuel et tactile de la pâte : la pâte est collante, lisse et bien liée, sa texture est homogène.

VII.3. Embossage

L'émulsion est embossée dans un boyau naturel (menu de mouton).

L'étape d'embossage nécessite un savoir-faire et de l'expérience pour s'adapter au boyau naturel fragile qui n'est pas standardisé et qui présente donc des variations de diamètre. L'opérateur régule et dose la pression exercée par le poussoir afin d'assurer un bon remplissage du boyau, il doit éviter la pratique d'un sur-poussage ou d'un sous-poussage.

L'opérateur vérifie au toucher le bon remplissage du boyau afin de garantir le « knackant » du produit fini.

Cette étape est cruciale pour garantir la texture de la « Knack d'Alsace ». Le menu de mouton doit rester bien tendu sans rompre lorsqu'il est rempli par la pâte fine.

VII.4. Fumage / Cuisson, Coloration

La « Knack d'Alsace » est fumée à chaud au bois de hêtre (sciure, copeaux, bûches ou éclats). Ce fumage confère à la « Knack d'Alsace » une couleur d'enveloppe brunâtre.
La température à cœur du produit en fin de cuisson doit être 68°C.

Le fumage par atomisation ou par utilisation de fumées liquides est interdit.

Les knacks d'Alsace peuvent ensuite être colorées par aspersion, ou par trempage dans un bain d'eau colorée.

VII.5. Refroidissement

Les produits sont refroidis par douchage ou immersion, le contact avec l'eau permet de conserver le boyau souple et lisse.

Cette étape de douchage / immersion permet d'éviter que les knacks soient fripées.

Les knacks sont ensuite mises en chambre froide.

VIII. Lien avec l'origine géographique

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

VIII.1. Spécificité de l'aire

VIII.1.1. Facteurs naturels

L'aire géographique se caractérise par la prédominance du hêtre dans la forêt alsacienne. Il s'agit de l'essence prépondérante qui est ainsi facilement disponible dans la région.

VIII.1.2. Facteurs humains

L'Alsace est de longue date une région à tradition charcutière. La « Knackwurst », ancêtre de la « Knack d'Alsace », apparaît dans les textes dès le début du XVI^{ème} siècle, elle est citée en 1575 dans un ouvrage de Jean Fischart intitulé « Geschichtklitterung ».

Une région marquée par son histoire

La situation de l'Alsace en frontière avec l'Allemagne a fortement contribué à son histoire ainsi qu'au développement de savoir-faire dans le domaine de la charcuterie. Au cours de son histoire, l'Alsace a été tantôt française, tantôt allemande. L'annexion par l'Allemagne en 1871 a paradoxalement fortement contribué à préserver et affirmer l'identité de l'Alsace notamment à travers ses savoir-faire culinaires qui se sont malgré tout enrichis de l'apport des pratiques allemandes.

A la veille de la guerre de 1870, le travail des charcutiers alsaciens, bien que partiellement mécanisé, se faisait essentiellement à la main. La pâte était obtenue grâce à l'utilisation de hachoirs et d'écraseurs à rouleaux. La viande et le lard étaient écrasés jusqu'à l'obtention d'une masse uniforme et collante puis pétrie avec incorporation des épices et de l'eau. Cette technique permettait déjà aux charcutiers alsaciens d'obtenir une pâte fine et homogène caractéristique de la « Knack d'Alsace ».

Avec l'annexion de l'Alsace au Reich allemand au XIX^{ème} siècle, des milliers d'Allemands s'installèrent en Alsace. Parmi eux, une trentaine de charcutiers Wurtembergeois élirent domicile

à Strasbourg et eurent une profonde influence sur les techniques utilisées par les charcutiers alsaciens. Ils apportèrent notamment une technique de fabrication améliorée et un matériel plus perfectionné. Leur technique, plus mécanisée, tout en augmentant leur capacité de production, permettait de mieux travailler les viandes en vue de la préparation d'une farce plus finement divisée pour laquelle ils utilisaient déjà couramment la viande de gros bovin. Ils introduisent tout particulièrement la technologie du cutter jusque dans les petites entreprises artisanales avec l'apparition du moteur électrique. Ces artisans employant une main d'œuvre locale et formant des apprentis, les acquisitions techniques et les méthodes modernes se répandirent peu à peu dans les autres entreprises.

Au lendemain de la première guerre mondiale, de nouvelles dispositions fiscales contribuent, indirectement, au développement de la charcuterie alsacienne et plus particulièrement des knacks d'Alsace. L'instauration d'une taxation de la viande au détail amputa sensiblement la marge bénéficiaire des bouchers qui se limitait à la commercialisation de viande. Comme la charcuterie ne subissait pas le même sort, les bouchers devinrent alors bouchers-charcutiers.
Depuis cette époque, en Alsace, tous les artisans de la filière viande sont bouchers-charcutiers.

Un savoir-faire spécifique

Le procédé de fabrication de la « Knack d'Alsace » relève d'un véritable savoir-faire. Même si certaines phases du process sont automatisées, l'intervention humaine reste indispensable à certaines étapes clés, telles que le cutterage et l'embossage.

L'étape de cutterage, réalisée par le cutteriste, consiste en la réalisation d'une émulsion appelée pâte fine. A ce stade, le cutteriste ajoute les ingrédients nécessaires à l'élaboration de la pâte dont la glace en paillettes qui permet d'éviter une montée en température qui déstabiliserait l'émulsion. Le cutteriste ajuste la quantité de glace selon l'aspect du mélange et sa température qu'il contrôle en continu. Il adapte également le temps et la vitesse de cutterage et réalise un suivi visuel et tactile de l'évolution de la mêlée. Cette maîtrise conduit à l'obtention d'une émulsion stable : la pâte est collante, lisse, homogène et bien liée, elle ne présente aucun morceau. Cette étape primordiale, qui demande des qualifications spécifiques qui s'acquièrent avec l'expérience, est souvent réalisée par le patron dans les petites entreprises ou par un ouvrier spécialisé.

L'étape d'embossage consiste à pousser la pâte fine ainsi obtenue dans le boyau naturel. Elle nécessite un savoir-faire de l'opérateur qui doit savoir évaluer, par le toucher, le remplissage du boyau naturel tout en respectant sa fragilité.

VIII.2. Spécificité du produit

La « Knack d'Alsace » se caractérise par sa texture ferme et craquante, sa composition à base de viandes de porc et de bœuf et son goût délicat de fumé.

La texture craquante de la « Knack d'Alsace » est si caractéristique que l'on utilise fréquemment le terme « knackant » pour la désigner. Le nom « knack » vient d'ailleurs de l'onomatopée qui imite le son de la saucisse lorsqu'on la croque.

L'apport de viande de bœuf, contenant des fibres différentes de celles de la viande de porc, a une influence sur la fermeté de la « Knack d'Alsace » et contribue à lui conférer sa texture craquante.

Le fumage naturel au bois de hêtre confère à la « Knack d'Alsace » un délicat goût de fumé.

VIII.3. Lien causal

L'Alsace est de longue date une région à tradition charcutière comme en atteste les références écrites du XVI^{ème} siècle.

L'histoire de l'Alsace, en particulier avec son annexion au Reich allemand en 1871 et la mise en place après la première guerre mondiale d'une fiscalité spécifique sur la viande au détail, a contribué à l'amélioration technique de l'élaboration de la pâte fine ainsi qu'au développement du métier de boucher-charcutier. Ce contexte historique a été déterminant dans l'acquisition du savoir-faire spécifique des charcutiers alsaciens qui détermine les spécificités de la « Knack d'Alsace », à savoir, sa texture craquante, sa composition à base de viande de porc et de viande de bœuf et son goût délicat de fumé.

La texture craquante de la « Knack d'Alsace » résulte du savoir-faire d'un opérateur spécialisé, le cutteriste, qui sait obtenir une pâte fine, collante, lisse, homogène et bien liée ainsi que de l'embossage en boyau naturel qui requiert de l'expérience pour maîtriser le poussage afin d'obtenir un boyau bien tendu malgré sa fragilité. L'opérateur évalue au toucher le bon remplissage des boyaux qui a un rôle essentiel sur le craquant du produit fini.

L'incorporation de viande de bœuf est liée au fait que les charcutiers alsaciens sont traditionnellement bouchers-charcutiers. Ils disposent ainsi d'une matière première variée qu'ils valorisent au mieux en utilisant des pièces de découpe de viande bovine pour la fabrication de knacks. Cette particularité résulte également de l'apport des techniques de fabrication des charcutiers Wurtembergeois qui ont maîtrisé très tôt la technique de fabrication de saucisses intégrant de la viande de bœuf.

Enfin le fumage naturel au bois de hêtre, traditionnel en Alsace, confère à la « Knack d'Alsace » une note aromatique de fumé typique. Le bois de hêtre est utilisé pour le fumage de la « Knack d'Alsace » car il est facilement disponible en Alsace et qu'il permet une combustion lente et incomplète du bois nécessaire à la production de fumée sans les inconvénients des résineux également présents en Alsace mais qui encrassent les fumoirs.

Ainsi les charcutiers alsaciens ont su tirer parti des caractéristiques de leur milieu naturel et plus encore des circonstances historiques en empruntant des techniques à leurs voisins charcutiers allemands pour acquérir leur propre savoir-faire qui confère à la « Knack d'Alsace » ses caractéristiques spécifiques et en faire le produit emblématique de la charcuterie alsacienne.

La « Knack d'Alsace » bénéficie en effet d'une grande réputation acquise de longue date dès le XVII^{ème} siècle lorsqu'elle devient un élément prépondérant dans les réjouissances populaires. C'est ainsi qu'à l'occasion de la fête donnée pour célébrer la convalescence du roi Louis XV en septembre 1744, on offrit de grandes quantités de « Knack d'Alsace » à la population strasbourgeoise. La « Knack d'Alsace » fut également mise à l'honneur lors de l'exposition universelle de 1867 à Paris, notamment par la charcuterie Frick.

La « Knack d'Alsace » est présente dans toutes les fêtes villageoises alsaciennes et durant les cocktails ou les buffets. Les knacks d'Alsace y sont servies par paire sur une assiette en carton avec du pain et de la moutarde douce. La « knack d'Alsace » est également un des ingrédients principaux de la gamme de charcuterie qui constitue la garniture accompagnant la choucroute.

La « Knack d'Alsace » est aujourd'hui un symbole de la gastronomie et de la culture populaire alsacienne mais sa réputation a dépassé les frontières de l'Alsace.

Elle est référencée dans tous les ouvrages évoquant la gastronomie alsacienne comme « La gastronomie alsacienne » parue en 1969 aux éditions Saisons d'Alsace où il est précisé que la « Knack d'Alsace » est la « *plus célèbre des saucisses d'Alsace* » où bien dans l'« Inventaire du patrimoine culinaire de la France » dans son édition consacrée à l'Alsace parue aux éditions Albin Michel S.A.

La « Knack d'Alsace » est aujourd'hui le produit le plus consommé de la gamme de charcuterie alsacienne : 6 000 tonnes de « Knack d'Alsace » sur les 65 000 tonnes de charcuterie alsacienne produite chaque année.

IX. Structure de contrôle

CERTIPAQ

Siège : 11 Villa Thoréton – 75015 – PARIS
Tél : 01.45.30.92.92 – Fax : 01.45.30.93.00
certipaq@certipaq.com – www.certipaq.com
– Accréditation N° 5-0057 –
Association régie par la loi du 1er Juillet 1901

Antenne Alsace : 2 rue de Rome – 67300 SCHILTIGHEIM
Tél : 03.88.19.16.79 – Fax : 03.88.19.55.29

X. Étiquetage

Outre les mentions obligatoires, l'étiquetage doit faire apparaître :

- la dénomination « Knack d'Alsace » ;
- le symbole IGP de l'Union européenne et éventuellement la mention « Indication Géographique Protégée ».

XI. Exigences à respecter

ÉTAPE	POINT A CONTRÔLER	MÉTHODE D'ÉVALUATION
Matières premières	Viandes fraîches à l'exception des parages de découpe qui peuvent être congelés Composition de la pâte fine exprimée en pourcentage par rapport au poids total de la mêlée à la mise en œuvre : - 70% minimum de matières premières carnées ; - 7% minimum de viande de bœuf ; - 30% minimum de porc (viande et gras).	Visuelle et documentaire
Production	Localisation de la production : aire géographique (Alsace)	Visuelle et Documentaire
Hachage – Cutterage	Texture de la pâte : pâte fine homogène (pas de distinction des composants à l'œil nu, pas de trous d'air). Surveillance du cutterage : Aspect de la pâte, température ≤ 15°C Composition : respect de la liste fixée dans le cahier des charges	Visuelle Visuelle Documentaire
Embossage	Boyau : naturel – menu de mouton Diamètre : 20 à 28 mm Longueur : 2 à 30 cm	Visuelle et documentaire
Cuisson – Fumage	Type de bois : bois de hêtre Fumées liquides et fumage par atomisation interdits Température à cœur fin de cuisson ≥ 68°C	Visuelle et documentaire
Produit fini	<u>Caractéristiques chimiques (boyau enlevé)</u> - Taux de H.P.D. ≤ 80 % - Taux de lipides * ≤ 26 % - Teneur en sucres solubles totaux * ≤ 1 % - Rapport Collagène/Protides ≤ 18 % - Taux de nitrite ≤ 150 mg/kg ** Rapportés à l'HPD de 80 %* <u>Caractéristiques physiques</u> - Aspect lisse et souple, boyau tendu	Visuelle et documentaire Visuelle