

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*

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

« Knack d'Alsace »

N° CE:

IGP (X) AOP ()

1. DENOMINATION

« Knack 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 1-2 Produits à base de viande.

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

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 composée :

- de viande maigre et de gras de porc découenné ;
- 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 :

* Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

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%

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

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 qui 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.

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

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

Sans objet.

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

Les étapes suivantes de production : hachage / cutterage, embossage, fumage / cuisson, refroidissement, sont réalisées dans l'aire géographique.

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

Sans objet.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

L'étiquetage comprend obligatoirement la dénomination « Knack d'Alsace » ainsi que le logo IGP de l'Union Européenne.

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

L'aire géographique de fabrication de la « Knack 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'AIRES GEOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de l'aire géographique

5.1.1. 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.

5.1.2. 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 ».

Après l'annexion de l'Alsace au Reich allemand au XIX^{ème} siècle, des milliers d'Allemands s'installent 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 de knacks d'Alsace. L'instauration d'une taxation de la viande au détail amputa sensiblement la marge bénéficiaire des bouchers qui se limitaient 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, telle 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 mélé. 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.

5.2. 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.

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 « Knack d'Alsace » est fondé sur sa qualité déterminée et sa réputation.

L'Alsace est de longue date une région à tradition charcutière comme en atteste les références écrites du XVIème 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 servis 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 le « *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.

Référence à la publication du cahier des charges

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