

**CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE
CHOUROUTE – N° LA 01/09**

CARACTERISTIQUES CERTIFIEES COMMUNICANTES

Pour la choucroute crue :

- Variétés de choux sélectionnées
- Choucroute naturellement riche en vitamine C
- Lanières longues, fines et blanches
- Fermentation naturelle assurant la préservation des saveurs et le croquant de la choucroute

Pour la choucroute cuite :

- Variétés de choux sélectionnées
- Cuisinée au sel de mer
- Choucroute naturellement riche en vitamine C
- Méthode de cuisson respectant les saveurs des ingrédients
- Taux d'acide lactique maîtrisé



Pour la conserve de choucroute :

- Variétés de choux sélectionnées
- Cuisinée au sel de mer
- Choucroute naturellement riche en vitamine C
- Procédé d'appertisation qui préserve les qualités gustatives de la choucroute
- Taux d'acide lactique maîtrisé

ORGANISME DE DEFENSE ET DE GESTION :

Association de promotion
De la choucroute légume
Rue Nicolas Appert
10500 Blignicourt

Le président de l'Association

Nom : François LAURENT

Signature :

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE

CHOUCROUTE – N° LA 01/09

Contenu

1	NOM DU DEMANDEUR	3
2	NOM DU LABEL ROUGE	3
3	DESCRIPTION DU PRODUIT.....	4
3.1	Présentation du produit.....	4
3.2	Comparaison avec le produit courant.....	4
3.3	Les éléments justifiant la qualité supérieure	7
4	TRACABILITE	9
5	METHODE D'OBTENTION	10
5.1	Schéma de vie	10
5.1.1	Production de choucroute	10
5.2	Conditions de production.....	11
5.2.1	Production de choux aux champs	11
5.2.2	Production de choucroute crue	12
5.2.3	Production de choucroute cuite	16
5.2.4	Production de conserves de choucroute	21
6	ETIQUETAGE	24
7	Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	25
	Annexe I : DEFINITIONS	26

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE
CHOUROUTE – N° LA 01/09

1 NOM DU DEMANDEUR

Association de Promotion de la Choucroute Légume

Adresse :

Rue Nicolas Appert
10.500 BLIGNICOURT

Tel : 03.25.92.16.06

Fax : 03.25.92.15.67

Mail : flaurent@andrelaurent.eu



2 NOM DU LABEL ROUGE

CHOUROUTE

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE

CHOUROUTE – N° LA 01/09

3 DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Présentation du produit

Le champ de certification couvre la production de choucroute de la culture des choux au conditionnement. La choucroute label rouge est obtenue à partir de choux sélectionnés, riches en vitamine C, à structure serrée et au goût prononcé.

La choucroute label rouge se présente sous les déclinaisons suivantes :

- La choucroute crue en vrac :
 - Conditionnée en conteneurs plastiques ou INOX ou en camion benne
- Les seaux de choucroute crue
- Les conserves de choucroute cuite
 - Conditionnement en boîtes métalliques ou en bocaux en verre
- Les seaux de choucroute cuite
 - Conditionnement en seaux operculés
- Les sachets de choucroute cuite
 - Conditionnée en sachets, sachets type Doy-pack ou en sachets en barquette

Caractéristiques organoleptiques :

D'aspect, la choucroute se présente sous forme de lanières longues et fines, de couleur blanche. En bouche, elle possède une texture croquante, une acidité maîtrisée mais pas d'amertume.

Caractéristiques physico-chimiques :

L'acidité de la choucroute crue doit être supérieure ou égale à 1,2% d'acide lactique. L'acidité de la choucroute cuite, quel que soit le conditionnement, doit être comprise entre 0,35 et 0,50% d'acide lactique.

La teneur en vitamine C doit être :

- Supérieure ou égale à 150 ppm pour les choux, à réception
- Supérieure ou égale à 250 ppm pour la choucroute crue, à la sortie de la cuve
- Supérieure ou égale à 90 ppm pour la choucroute cuite, quel que soit le conditionnement.

3.2 Comparaison avec le produit courant

Le produit courant « choucroute crue » répond aux caractéristiques de spécification du titre II article 3 de la décision n°50 du CTCPA parue au journal officiel du 8 novembre 1958.

Le produit courant « choucroute cuite » correspond à une choucroute ayant comme dénomination de vente « choucroute cuite » ou « choucroute cuisinée », vendue en seaux plastiques, sachets ou barquettes et dont le mode de préparation nécessite uniquement un réchauffage.

Le produit courant « choucroute en conserve » est le produit qui répond aux exigences de la décision n°50 du CTCPA (approuvée par le ministère de l'Agriculture le 4 novembre 1958, parution au JO le 8 novembre 1958).

Le tableau suivant expose les éléments de comparaison entre le produit courant et le produit label rouge.

**CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE
CHOUCROUTE – N° LA 01/09**

	Produit label rouge	Produit courant	Impact sur la qualité supérieure
Production des choux aux champs	Exploitations agricoles qualifiées-« Certification environnementale de deuxième niveau »	Pas d'exigence	Les référentiels constituent un socle pour la mise en place d'une démarche qualité.
	Utilisation de variétés de choux (Brassica oleacea) à choucroute sélectionnées	Utilisation de variétés de choux à choucroute	Sélection de variétés selon des critères agronomiques et aptes à une qualité choucroutière définie : choux riches en vitamine C, choux serrés de couleur blanche à jaune clair, choux au goût prononcé, choucroute croquante
Lanières de choux à la mise en cuve de fermentation	Au minimum 50% des lanières ont une longueur de 10 cm minimum	Lanières aussi longues que possible	Aspect visuel
	Les couteaux de coupe ont un écartement compris entre 0,7 et 0,9 mm	Lanières d'une largeur de 3mm	
	Poids de mouchoirs inférieurs à 3% du poids de choucroute	Pas de poids anormal de trognons, de grosses côtes et de parties de feuilles	
	Poids des morceaux de feuilles inférieur à 5%	Taux de sel (en chlorure de sodium) $\geq 1\%$ et $\leq 2,5\%$	
Choucroute crue	Taux de sel (en chlorure de sodium) : compris entre 1,8% et 2,5%	Taux de sel (en chlorure de sodium) $\geq 1\%$ et $\leq 2,5\%$	Assurance d'un bon démarrage de la fermentation lactique. L'apparition de l'amertume est ainsi évitée.
	Fermentation naturelle assurant la préservation des saveurs et le croquant de la choucroute		
	Acidité (exprimée en acide lactique) : $\geq 1,2\%$	Acidité (exprimée en acide lactique) : $\geq 1\%$	Goût prononcé de choucroute
	Choucroute naturellement riche en vitamine C Teneur en vitamine C \geq à 250 ppm	Ajust possible de vitamine C	
	Lanières blanches à jaune clair selon nuancier	Pas d'exigence	Aspect visuel

**CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE
CHOUCROUTE – N° LA 01/09**

	Produit label rouge	Produit courant	Impact sur la qualité supérieure
Choucroute cuite	Taux d'acide lactique maîtrisé : entre 0,35 et 0,50%	Non inférieure à 0,30%	Constance du produit. Acidité marquée mais non excessive.
	Utilisation de sel de mer pour la cuisson	Taux de sel (en chlorure de sodium) : maximum 2,5%	
	Méthode de cuisson respectant la saveur des ingrédients	Pas d'exigence	Préservation du goût et de la texture de la choucroute
	Teneur en vitamine C ≥ 90 ppm	Ajout possible de vitamine C	Meilleure prise de goût
Conserve de choucroute	Ajout des ingrédients avant cuisson	Ajout des ingrédients généralement après cuisson	Préservation du goût et de la texture de la choucroute
	Procédé d'appertisation qui préserve les qualités gustatives de la choucroute	Pas d'exigence	

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE

CHOUCROUTE – N° LA 01/09

3.3 Les éléments justifiant la qualité supérieure

Aspect visuel

⇒ Lanières longues, fines et homogènes :
Cette qualité est obtenue grâce à 2 critères :

- La qualité des choux : C'est la structure serrée du chou qui permettra l'obtention de lanières longues et fines. Cette structure serrée sera garantie par la richesse du sol, son pH, la sélection des variétés, l'apport en eau, les pratiques culturales (rotation, limitation de la dose d'azote pour éviter l'éclatement du chou) et la récolte à maturité.
- Le process : Le contrôle à réception des choux permet de sélectionner les choux serrés. Ensuite, les conditions d'étrégnage, d'effeuillage et de coupe permettent d'obtenir des lanières longues et fines et d'éviter les mouchoirs et morceaux de feuilles.

⇒ Couleur blanche à jaune clair de la choucroute :
La couleur blanche à jaune clair de la choucroute est conférée par :

- Les conditions de production des choux aux champs :
 - L'apport régulier en eau évite le stress hydrique qui pourrait être responsable d'une coloration brune du chou.
 - La sélection des variétés permet de retenir des variétés qui assureront une couleur blanche de la choucroute.
 - Le taux de vitamine C du chou est lui aussi important car la vitamine C est un antioxydant qui permet à la choucroute de rester blanche.
 - Le fait d'interdire l'apport de chlorure après le 31 décembre permet d'éviter que les choux ne prennent une coloration rosée.
 - La couleur blanche des choux est également garantie par la récolte à maturité.
- Les process de production de choucroute crue, cuite et en conserves :
 - Les opérations d'effeuillage avant fermentation ont pour but de retirer totalement les feuilles vertes et donc d'éviter tout défaut de couleur de la choucroute.
 - Le sel pourrait, s'il est apporté de manière excessive, entraîner une coloration rose de la choucroute. C'est pourquoi, il est important d'assurer une répartition homogène du sel grâce à une saleuse automatique reliée aux bandes de transport des lanières.
 - Lors des opérations de fermentation, de décuver et de conditionnement, la couleur blanche de la choucroute sera préservée par le fait que la choucroute ne soit pas en contact avec l'air (l'oxygène pouvant provoquer l'oxydation de la choucroute et donc l'apparition d'une couleur grise).
 - Pour la choucroute cuite et la conserve, la couleur blanche à jaune clair sera garantie par un process en anaérobie et un refroidissement rapide après cuisson (si le refroidissement est lent, noircissement de la choucroute).

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE

CHOUROUTE – N° LA 01/09

Texture croquante

Cette caractéristique est liée :

- au type de sol (richesse, pH, apport en eau), au type de variété et au fait de récolter à maturité.
- Les pratiques culturales sont également importantes pour garantir une texture croquante. En effet, un apport d'azote trop élevé rendrait la choucroute molle. D'autre part, si des apports de chlorure sont réalisés tardivement, il se produit une rétention d'eau dans le chou et la choucroute devient molle.
- La maîtrise de la fermentation est également importante pour conserver une structure croquante de la choucroute. Cette maîtrise de la fermentation sera assurée par :
 - un taux de sel compris entre 1,8 à 2,5 %
 - un taux d'acide lactique en fin de fermentation $\geq 1,2$ %
- Enfin, il est important de maîtriser les critères de cuisson (choucroute cuite et en conserve) pour conserver l'aspect croquant de la choucroute (une cuisson trop longue pourrait être néfaste).

Goût

⇒ Acidité, sel et amertume :

- La sélection des variétés et la récolte à maturité sont des critères qui permettent d'obtenir un goût prononcé de choucroute (la choucroute ne doit pas avoir le goût d'eau).
- La richesse en vitamine C du chou permet d'éviter que la choucroute s'oxyde et prenne un mauvais goût.
- Pour que la choucroute ne devienne pas aigre, il est important de maîtriser la fermentation lactique. La maîtrise de la fermentation est assurée par une bonne température des choux, un salage adéquat, des bonnes conditions d'anaérobiose et un taux d'acide lactique $\geq 1,2$ % en fin de fermentation.
- Pour conserver ses caractéristiques en terme de goût, la choucroute doit ensuite rester à l'abri de l'air et la lumière après fermentation (valable pour choucroute cuite et conserve).
- La cuisson est également une étape importante pour garantir les caractéristiques de goût du produit. Celle-ci doit s'effectuer en anaérobiose, de manière homogène et assez lentement.
- Afin que le produit ne soit pas trop acide, l'acidité est mesurée régulièrement avec une valeur cible comprise entre 0,35 et 0,50%. C'est l'utilisation d'une grande quantité d'eau en cuisson qui permettra de garder une choucroute stable sans être trop acide.
- Un refroidissement rapide après cuisson évite que la choucroute ne prenne un goût de miel (choucroute cuite et conserve).
- Pour la conserve, des critères supplémentaires sont à prendre en compte :
 - Un délai entre sertissage et stérilisation court de manière à ce que la choucroute ne se refroidisse pas et prenne un goût de vieux.
 - Une température de stérilisation inférieure à 102°C pour que la choucroute garde ses caractéristiques organoleptiques.

⇒ Mise en avant des ingrédients :

Avec des ingrédients non artificiels et l'utilisation de sel de mer, le produit présente un goût authentique.

D'autre part, l'incorporation des ingrédients avant cuisson permet à la choucroute cuisinée de bien s'imprégner du goût des ingrédients.

Par exemple, pour la choucroute à la graisse d'oie, les oignons sont revenus dans la graisse d'oie avant incorporation dans la choucroute et cuisson.

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE

CHOUCROUTE – N° LA 01/09

4 TRACABILITE

Chaque opérateur doit mettre en place un système lui permettant d'identifier les lots de produits finis et leur relation avec les lots de matières premières ainsi que les enregistrements relatifs à la transformation et à la livraison.

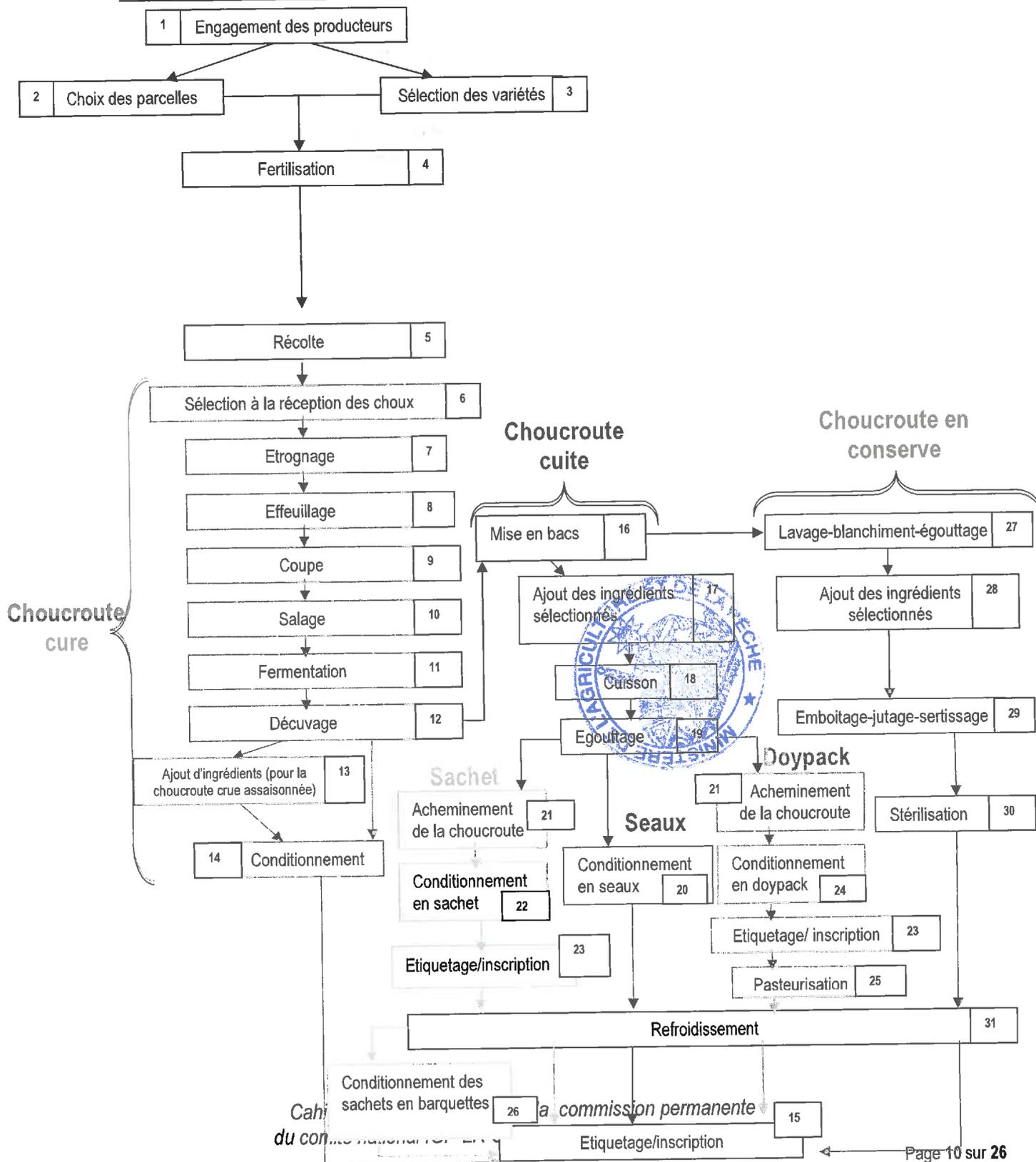
	Étapes	Documents	Informations pouvant être retrouvées	Opérateurs
Choucroute crue	Production des plants	Fiche parcellaire plants	Variété Produits utilisés pour la production des plants	Producteur de plants
	Production des choux	Fiche parcellaire	Code parcelle Variété Données relatives à la production des choux aux champs (produits utilisés)	Producteur de choux
	De la réception des choux jusqu'au décuva	Fiche de suivi de cuve	N° de cuve Variétés Producteurs Code Parcelle Données relatives à la réception des choux et à la fermentation	Choucroutier
Choucroute cuite	Cuisson de la choucroute	Fiche de suivi cuisine Cahier de fabrication	Date de cuisson Choucroute utilisée (N° cuve) Ordre de fabrication N° de lots des ingrédients utilisés N° de lots de contenants utilisés	Cuiseur
Choucroute en conserve	Cuisson de la choucroute	Fiche de suivi conserverie Cahier de fabrication	Date de cuisson Choucroute utilisée (N° cuve) Ordre de fabrication N° de lots des ingrédients utilisés N° de lots de contenants utilisés	Conserveur
	Stérilisation	Enregistrement autoclave	Jour de cuisson N° de panier Critères de stérilisation	Conserveur
Choucroute crue Choucroute cuite Choucroute en conserve	Stockage / transport / commercialisation	Bons de livraison / facture	N° de lot géré par le conserveur: - année de fabrication - type de choucroute - N° de panier - Ordre de fabrication DLUO	Choucroutier Cuiseur Conserveur

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE CHOUROUTE – N° LA 01/09

5 METHODE D'OBTENTION

5.1 Schéma de vie

5.1.1 Production de choucroute



CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE CHOUROUTE – N° LA 01/09

5.2 Conditions de production

5.2.1 Production de choux aux champs

➤ Etape 1 : Engagement des producteurs

C1 – Valeur cible = Exploitations agricoles qualifiées « Certification environnementale de deuxième niveau »

C2 – Valeur cible = Irrigation disponible sur l'exploitation :

La production de chou nécessite une alimentation en eau régulière favorable au bon développement du chou (lanières longues, chou serré, choucroute croquante) et à un taux élevé en vitamine C. De même, un stress hydrique peut provoquer un marquage brun à l'intérieur du chou. Si les conditions météorologiques ne peuvent y contribuer, il est important de recourir à l'irrigation. C'est pourquoi, les producteurs de choux label rouge doivent être équipés en matériel d'irrigation.

➤ Etape 2 : Choix des parcelles

C3 – Valeur cible = Sols d'alluvions avec nappe phréatique proche :

Ces sols sont majoritairement des limons et des limons sableux dont la structure est très adaptée à la culture de chou. Nous trouvons également des sols lourds sur grève qui, par le calcaire, sont également bien adaptés à la culture du chou. Les alluvions assurent une richesse des sols favorable au bon développement du chou (lanières longues, chou serré, choucroute croquante).

C4 – Valeur cible = pH du sol > 6,5 :

Un pH supérieur à 6,5 est favorable au bon développement du chou (lanières longues, chou serré, choucroute croquante) et évite la hernie du chou.

C5 – Valeur cible = Rotation minimum de 3 ans :

La rotation minimum de 3 ans permet d'assurer un apport en éléments minéraux et organiques suffisant pour le chou (lanières longues, chou serré, choucroute croquante). Elle permet également de limiter l'apparition de maladies.

➤ Etape 3 : Sélection des variétés

C6 – Valeur cible = Variétés sélectionnées:

La liste des variétés autorisées est tenue à jour par l'ODG, et révisée selon la procédure suivante :

La sélection de nouvelles variétés pour le label rouge est réalisée par une commission désignée par l'ODG et composé de représentants :

- des producteurs de choux,
- des choucroutiers.

Pour chaque variété, la commission examine :

- les caractéristiques agronomiques des variétés et détermine celles qui pourront être mises en production, à titre d'essai, pour la fabrication de choucroute ;
- les qualités choucroutières des variétés retenues à titre d'essai, pour la fabrication de choucroute

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE

CHOUROUTE – N° LA 01/09

Les variétés sélectionnées répondent aux caractéristiques agronomiques et choucroutières suivantes :

- Caractéristiques agronomiques :
 - o Rendement > 72 t/ha
 - o Résistance aux insectes et maladies (Thrips, Xanthomonas, Sclerotinia, Fusarium...)
 - o Résistance à l'éclatement
 - o Stabilité du chou à maturité (à maturité, le chou doit pouvoir rester stable (sans pourriture) au champ pendant 15 jours)
 - o Précocités adaptées aux programmes de production des choucroutiers.
- Caractéristiques choucroutières :
 - o Structure du chou serré sans grosses côtes ni gros tronc
 - o Haute teneur en vitamine C (≥ 150 ppm / Kg)
 - o Goût prononcé du chou (le chou ne doit pas avoir le goût d'eau)
 - o Choucroute croquante (ni dure, ni molle)
 - o Couleur blanche à jaune claire de la choucroute.

La commission soumet les résultats de son analyse à l'ODG, qui décide, conformément à ses statuts, quelles variétés seront inscrites sur la liste des variétés autorisées en label rouge.

Les modifications de la liste sont portées à la connaissance des opérateurs, de l'organisme de contrôle et de l'INAO avant le début de la campagne de plantation suivante.

► Etape 4 : Fertilisation

C7 – Valeur cible = Limitation des besoins d'azote à 300 unités / ha :
Trop d'azote engendre l'éclatement du chou qui donnera alors des lanières plus courtes.
De même, l'excès d'azote rend la choucroute plus molle.

C8 – Valeur cible = Pas d'utilisation de chlorures après le 31/12 :
Les chlorures donnent une coloration rosée au chou ainsi qu'une rétention d'eau dans les cellules compromettant la conservation du chou (choucroute molle).

► Etape 5 : Récolte

C9 – Valeur cible = Récolte au stade optimum de maturité :
La récolte au stade optimum de maturité permet :

- d'obtenir des choux riches en vitamine C,
- d'avoir des choux serrés (lanières longues, fines) et de couleur blanche,
- d'obtenir une choucroute croquante et présentant un goût caractéristique.

5.2.2 Production de choucroute crue

► Etape 6 : Sélection des choux à réception

C10 – Valeur cible = Teneur en vitamine C à réception des choux ≥ 150 ppm / Kg :
La vitamine C est un anti-oxydant, sa teneur est donc importante pour la conservation de la choucroute. Elle permet à la choucroute de rester blanche et d'éviter la prise de mauvais goût (goût d'oxydé). Plus la teneur en vitamine C des choux est importante, plus elle sera importante dans la choucroute.

*Cahier des charges validé par la commission permanente
du comité national IGP-LR-STG de l'INAO du 15 octobre 2014*

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE CHOUROUTE – N° LA 01/09

C11 – Valeur cible = Structure du chou serré :

Un chou serré permet d'obtenir des lanières fines et longues.

C12 – Valeur cible = Température des choux entre 5 et 25°C

Si la température des choux est trop chaude, alors la température de la cuve devient trop élevée. La fermentation lactique laisse le pas alors à d'autres fermentations et la choucroute devient aigre.

Si la température est trop froide, alors la fermentation lactique ne démarre pas rapidement et ne se déroule donc pas complètement. La choucroute se conserve alors moins bien. Elle prend dès le début de fermentation un goût d'amertume qu'elle conserve par la suite.

➤ Etape 7 : Etrognage

C13 – Valeur cible = Présence de mouchoirs < 3 % du poids de la choucroute :

Lorsque le trognon du chou n'est pas complètement retiré, des mouchoirs (morceaux de trognons coupés) sont présents dans la choucroute et donnent un mauvais aspect visuel de la choucroute.

➤ Etape 8 : Effeillage

C14 – Valeur cible = Absence de feuilles vertes et sales :

La présence de feuilles vertes et sales donne une mauvaise coloration à la choucroute et une mauvaise qualité sanitaire.

➤ Etape 9 : Coupe

C15 – Valeur cible = lanières de fines épaisseurs (écartement des couteaux de 0,7 à 0,9 mm suivant la structure du chou) :

Ces critères permettent de sélectionner une choucroute comportant des lanières longues, de fine épaisseur et donc un bon aspect visuel du produit fini.

C16 – Valeur cible = 50% des lanières > 10 cm.

C17 – Valeur cible = Poids des morceaux de feuilles < 5% :

Des morceaux de feuilles peuvent apparaître au sein des lanières lorsque l'opération de coupe n'est pas correctement réalisée (lames des couteaux usées). La limitation du poids de morceaux de feuilles à 5% permet de sélectionner une choucroute présentant un bon aspect visuel.

➤ Etape 10 : Salage

C18 – Valeur cible = Taux de sel entre 1,8 et 2,5% réparti de manière homogène :

La présence de sel permet de sélectionner les bactéries lactiques qui assureront la fermentation lactique du chou aux dépens des sucres présents et donc une bonne conservation de la choucroute. Au mieux la fermentation sera réalisée, au plus la choucroute sera croquante. Une répartition homogène du sel sur l'ensemble des lanières permet d'éviter des colorations roses pouvant apparaître par endroit en raison d'excès de sel.

➤ Etape 11 : Fermentation

C19 – Valeur cible = Fermentation en anaérobie, absence de poches d'air au sein de la choucroute :

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE CHOUCROUTE – N° LA 01/09

L'absence d'oxygène est importante pour une bonne réalisation de la fermentation lactique qui permet d'obtenir une acidité assurant la conservation de la choucroute. En présence d'air, la choucroute s'oxyde et devient grise. Elle n'atteint pas l'acidité requise et donc ne se conserve pas. L'absence d'oxygène doit être respectée en haut de cuve (fermeture hermétique par un coussin d'eau), le long des parois de la cuve (cuves étanches) et au sein de la choucroute grâce à une bonne répartition de la choucroute dans la cuve.

C20 – Valeur cible = Durée de fermentation :

Comprise entre 10 jours minimum (pour les choux précoces) et 45 jours minimum (pour les choux tardifs)

C21 – Valeur cible = Taux d'acide lactique $\geq 1,2\%$:

Il est important que la fermentation puisse s'effectuer complètement afin de garantir une stabilité du produit fini. Cette stabilité est assurée par un pH acide et est mesurée par le taux d'acide lactique qui doit être supérieur, ou égale pour la choucroute label rouge, à 1,2%.

➤ Etape 12 : Décuvage

C22 – Valeur cible = Temps de décuvage :

Pour que la choucroute conserve ses qualités organoleptiques, il faut qu'elle puisse le moins souvent possible être exposée à l'air et la lumière sinon elle s'oxyde, devient grise et prend un mauvais goût. C'est pourquoi, le temps de décuvage doit être le plus court possible et doit se limiter à la journée de travail. Au cas où une cuve ne peut être décuvée entièrement sur la journée, alors elle devra être fermée de nouveau (avec une bâche) en fin de journée. Au cas où la fermeture de la cuve n'est pas possible, alors la fin de la cuve est déclassée. L'information est alors spécifiée sur la fiche de suivi de cuve.

C23 – Valeur cible = Teneur en vitamine C ≥ 250 ppm / Kg :

La vitamine C est un anti-oxydant, sa teneur est donc importante pour la conservation de la choucroute. Elle permet à la choucroute de rester blanche et d'éviter la prise de mauvais goût (goût d'oxydé).

C24 – Valeur cible = Couleur de la choucroute allant du blanc au jaune clair + Choucroute non écrasée + Goût non amer avec bonne acidité + Texture croquante :

Ces critères permettent de garantir un bon aspect visuel de la choucroute. Lors du décuvage, un contrôle visuel est réalisé en continu. Il se peut qu'à certains endroits, la choucroute ne présente pas les caractéristiques définies. Les parties de choucroute concernées sont donc détruites. Si les défauts visuels concernent une partie de cuve importante, c'est l'ensemble du lot qui est déclassé. On appelle alors lot, la partie de cuve identifiée par un producteur, une variété ou une parcelle différente. La fiche de suivi de cuve permet d'identifier les différentes parties de cuve.

A chaque changement de partie de cuve, un contrôle goût est effectué afin de vérifier la conformité du goût et de la texture. Si ces critères ne sont pas conformes, c'est toute la partie de cuve qui est déclassée.

C25 – Valeur cible = Délai entre le décuvage et le conditionnement maximum de 24 h :

Comme pour le temps de décuvage, pour que la choucroute conserve ses qualités organoleptiques, il faut qu'elle puisse le moins souvent et le moins longtemps possible être exposée à l'air et la lumière sinon elle s'oxyde, devient grise et prend un mauvais goût. C'est pourquoi, le temps entre le décuvage et le conditionnement doit être le plus court possible. Si un problème survient entre le décuvage et le conditionnement, les lots concernés (ayant été trop longtemps exposés à l'air et la lumière) sont déclassés.

➤ Etape 13 : Ajout d'ingrédients (pour la choucroute crue assaisonnée)

*Cahier des charges validé par la commission permanente
du comité national IGP-LR-STG de l'INAO du 15 octobre 2014*

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE CHOUROUTE – N° LA 01/09

C26 – Valeur cible = Pas d'attente entre le décuvement et l'ajout d'ingrédient :

Comme pour le temps de décuvement, pour que la choucroute conserve ses qualités organoleptiques, il faut qu'elle puisse le moins souvent et le moins longtemps possible être exposée à l'air et la lumière sinon elle s'oxyde, devient grise et prend un mauvais goût. C'est pourquoi, le délai pendant lequel la choucroute crue est mélangée aux ingrédients doit être le plus court possible. Si un problème survenait, les lots concernés (ayant été trop longtemps exposés à l'air et la lumière) sont déclassés.

C27 – Valeur cible = Ingrédients issus d'une liste positive : pas d'utilisation d'arômes ou de colorants artificiels :

L'ensemble des ingrédients sont issus d'une liste positive. La nature des ingrédients est importante pour la qualité gustative du produit fini. Avec des ingrédients non artificiels, le produit présente un goût authentique.

Le tableau suivant donne, par type d'ingrédients, la liste des ingrédients autorisés dans la choucroute crue, cuite et conserves.

Type d'ingrédients	Liste
Epices et condiments	Ail Algues Carottes Coriandre Courgette Cumin Echalote Genièvre Graines de moutarde Laurier Noix Oignons Poireaux Poivre blanc Poivre noir Poivre rose Poivrons Pommes Raisins secs Sel Thym
Alcools	Bière Champagne Cidre Riesling Vin blanc
Matières grasses	Echine de porc Graisse de canard Graisse d'oie Huile végétale Lardons crus salés Lardons fumés Saindoux

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE CHOUROUTE – N° LA 01/09

C28 – Valeur cible = Choucroute à l’abri de l’air dans le seau et sans contact avec la lumière :

Même dans les seaux, il est important que la choucroute reste à l’abri de l’air et de la lumière afin d’éviter qu’elle ne s’oxyde. Les seaux utilisés sont conçus de manière à ce que le couvercle puisse laisser échapper le gaz se formant à l’intérieur du seau et résultant d’une fermentation qui se poursuit dans le seau tout en empêchant que l’air rentre à l’intérieur du seau.

C29 – Valeur cible = Inscription de la DLUO :

Sur chaque emballage, le lot et la DLUO sont inscrits de manière à garantir la traçabilité des produits.

C30 – Valeur cible = Traçabilité du champ au conditionnement :

L’identification des lots et le suivi de la production permettent d’assurer la traçabilité des choux, du champ au conditionnement (seaux).

5.2.3 Production de choucroute cuite

➤ Etape 16 : Mise en bac de la choucroute crue après décuvage

C31 – Valeur cible = Conservation à l’abri de l’air et de la lumière + Cuisson dans un délai de 24 heures après décuvage :

Il est important que la choucroute crue reste avant cuisson à l’abri de l’air et de la lumière afin qu’elle ne s’oxyde pas et qu’elle ne perde ses qualités organoleptiques. De même, le délai entre le décuvage et la cuisson ne doit pas être supérieur à 24 heures pour éviter que la qualité gustative et visuelle de la choucroute ne s’altère. L’organisation du travail en interne et entre les choucroutiers, le cas échéant, permet d’assurer le délai.

➤ Etape 17 : Ajout des ingrédients sélectionnés

C32 – Valeur cible = Utilisation de choucroute crue label rouge :

Toute production de choucroute cuite label rouge est fabriquée à partir de choucroute crue label rouge

C33 – Valeur cible = Salage au sel de mer.

Le sel de mer apporte une qualité gustative supérieure au sel gemme. Il est également apporteur d’iode.

C34 – Valeur cible = Ingrédients issus d’une liste positive : pas d’utilisation d’arômes ou de colorants artificiels :

L’ensemble des ingrédients sont issus d’une liste positive. La nature des ingrédients est importante pour la qualité gustative du produit fini. Avec des ingrédients non artificiels, le produit présente un goût authentique. Lorsque un ingrédient change de lot lors d’une journée de fabrication, l’information est spécifiée sur la fiche de suivi cuisine afin de bien vérifier les différents ingrédients utilisés pour la production de choucroute cuite. L’ensemble des ingrédients sont consignés sur le cahier de fabrication.

Le tableau suivant donne, par type d’ingrédients, la liste des ingrédients autorisés dans la choucroute crue, cuite et conserves.

Type d’ingrédients	Liste
Epices et condiments	Ail Algues Carottes Coriandre Courgette

**CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE
CHOUCROUTE – N° LA 01/09**

	Cumin Echalote Genièvre Graines de moutarde Laurier Noix Oignons Poireaux Poivre blanc Poivre noir Poivre rose Poivrons Pommes Raisins secs Sel Thym
Alcools	Bière Champagne Cidre Riesling Vin blanc
Matières grasses	Echine de porc Graisse de canard Graisse d'oie Huile végétale Lardons crus salés Lardons fumés Saindoux

C35 – Valeur cible = Incorporation des ingrédients avant cuisson :

Ce critère est très important pour que la choucroute cuisinée s'imprègne du goût des ingrédients.

➤ Etape 18 : Cuisson

C36 – Valeur cible = Cuisson réalisée en anaérobie + Cuisson réalisée de manière homogène :

Comme vu précédemment, l'absence d'oxygène est importante à la préservation des qualités organoleptiques de la choucroute. L'utilisation d'une grande quantité d'eau lors de la cuisson permet de garder la choucroute en anaérobie.

De plus, l'opérateur doit s'assurer que la cuisson est correctement réalisée sur l'ensemble de la choucroute.

C37 – Valeur cible = Cuisson à 100°C pendant 1h30 :

Une cuisson lente permet d'atteindre la stérilisation sans altérer les caractéristiques organoleptiques du produit par des températures trop élevées.

C38 – Valeur cible = Acidité entre 0,35 et 0,50 % après cuisson :

Ce taux permet d'avoir une choucroute stable sans être trop acide. L'utilisation d'une grande quantité d'eau lors du lavage de la choucroute avant cuisson permet d'adoucir le goût de la choucroute.

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE CHOUCROUTE – N° LA 01/09

C39 – Valeur cible = Couleur blanche à jaune clair selon nuancier + Choucroute croquante et onctueuse + Goût non amer avec bonne acidité + Choucroute non écrasée :

Ces critères permettent de garantir un bon aspect visuel de la choucroute. Le contrôle visuel se fait lors de la cuisson.

La texture, l'odeur et la saveur sont maîtrisés par un contrôle après cuisson.

C40 – Valeur cible = Teneur en vitamine C \geq 90 ppm/kg:

Un taux de vitamine C supérieur ou égal à 90 ppm / kg atteste que le procédé utilisé en cuisson permet de préserver les qualités nutritionnelles de la choucroute et plus particulièrement que la cuisson n'a pas détruit les vitamines du produit.

➤ Etape 19 : Egouttage

C41 – Valeur cible = Egouttage à chaud ($T^{\circ}\text{C} > 85^{\circ}\text{C} \pm 5$) + Egouttage à l'abri de l'air :

L'injection de vapeur sur la choucroute qui s'égoutte permet d'empêcher l'altération du produit par l'air.

L'injection de vapeur à 85°C sur la choucroute permet à la choucroute de garder une température élevée qui pasteurisera et d'éviter à la choucroute de s'altérer (développement microbien).

5.2.3.1 Production de choucroute cuite conditionnée en seaux

➤ Etape 20 : Conditionnement en seaux

C42 – Valeur cible = Délai de mise en seau inférieur à 15 min :

Ce délai permet d'éviter au maximum le contact de la choucroute avec l'air et la lumière. Le process établi permet d'assurer le respect de ce délai.

Si un problème de process engendre un dépassement de ce délai, la choucroute ayant été trop longtemps exposée à l'air et la lumière est déclassée.

C43 – Valeur cible = Ajout de jus de cuisson à $90^{\circ}\text{C} (\pm 5)$ jusqu'en haut du seau :

Comme l'égouttage à chaud, ce critère permet de garder la choucroute à l'abri de l'air. Il permet également de stériliser le seau et d'éviter que la choucroute ne s'altère.

C44 – Valeur cible = Fermeture hermétique de seau :

Permet de garantir que la choucroute reste à l'abri de la lumière et de l'air (seau operculé avec un film plastique).

➤ Etape 31 : Refroidissement

C45 – Valeur cible = Refroidissement rapide en chambre froide pendant au minimum 8 heures :

Ce critère permet à la choucroute de descendre rapidement en température (20°C) et donc d'éviter une altération prématurée du produit qui pourrait se faire aux environs des 50°C . Cette altération noircit la choucroute et lui fait prendre un mauvais goût (goût de miel).

➤ Etape 15 : Etiquetage / inscription

C46 – Valeur cible = Inscription de la DLUO :

Sur chaque emballage, le lot et la DLUO sont inscrits de manière à garantir la traçabilité des produits.

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE

CHOUROUTE – N° LA 01/09

C47 – Valeur cible = Traçabilité du champ au conditionnement :

L'identification des lots et le suivi de la production permettent d'assurer la traçabilité des choux, du champ au conditionnement (seaux).

5.2.3.2 Production de choucroute cuite conditionnée en sachets

➤ Etape 21 : Acheminement de la choucroute vers l'atelier de conditionnement

C48 – Valeur cible = Délai de mise en wagonnets inférieur à 15 min, transport en wagonnets avec couvercle ou par bande transporteuse :

Ce délai permet d'éviter au maximum le contact de la choucroute avec l'air et la lumière. Le process établi permet d'assurer le respect de ce délai. Si un problème de process engendré un dépassement de ce délai, alors la choucroute ayant été trop longtemps exposée à l'air et la lumière est déclassée.

➤ Etape 22 : Conditionnement en sachet

C49 – Valeur cible = Choucroute non écrasée + Choucroute en anaérobie :

Lors de l'ensachage, il est important de veiller à ce que la choucroute ne s'écrase pas afin qu'elle conserve ses caractéristiques visuelles et sa texture.

Le conditionnement de la choucroute se fait à chaud avec un balayage gazeux. Une fois conditionnée en sachets, il est important que la choucroute reste en anaérobie afin d'éviter l'altération microbienne et l'oxydation de la choucroute. C'est pourquoi, des contrôles d'étanchéité et d'absence d'air sont effectués sur les sachets.

C50 – Valeur cible = Température de la choucroute > 90°C lors de l'ensachage :

Il est important que la choucroute soit ensachée à une température supérieure à 90°C, de manière à pasteuriser les sachets et ainsi éviter l'altération de la choucroute.

➤ Etape 23 : Etiquetage / Inscription

C51 – Valeur cible = Traçabilité du champ au conditionnement

C52 – Valeur cible = Inscription de la DLUO :

L'identification des lots et le suivi de la production permettent d'assurer la traçabilité des choux, du champ au conditionnement.

➤ Etape 31 : Refroidissement

C53 – Valeur cible = Refroidissement rapide pour atteindre rapidement une T°C < 20°C :

Ce critère permet à la choucroute de descendre rapidement en température et donc d'éviter une altération de la choucroute qui pourrait se faire aux environ des 50°C. Cette altération noircit la choucroute et lui fait prendre un mauvais goût (goût de miel).

5.2.3.3 Conditionnement de sachets de choucroute cuite en barquettes

C54 – Valeur cible = Choucroute cuite en sachets « label rouge » :

Les sachets sont posés fermés dans un suremballage barquette elle-même fermée. L'opérateur vérifie que les sachets de choucroute mis en barquette sont bien des sachets de choucroute label rouge.

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE

CHOUCROUTE – N° LA 01/09

➤ Etape 26 : Conditionnement des sachets en barquettes

C55 – Valeur cible = Traçabilité du champ au conditionnement :

C56 – Valeur cible = Inscription de la DLUO :

L'identification des lots et le suivi de la production permettent d'assurer la traçabilité des choux, du champ au conditionnement.

5.2.3.4 Production de choucroute cuite conditionnée en doy-packs

➤ Etape 21 : Acheminement de la choucroute vers l'atelier de conditionnement

C57 – Valeur cible = Délai de mise en wagonnets inférieur à 15 min, transport en wagonnets avec couvercle ou par bande transporteuse :

Ce délai permet d'éviter au maximum le contact de la choucroute avec l'air et la lumière. Le process établi permet d'assurer le respect de ce délai. Si un problème de process engendre un dépassement de ce délai, la choucroute ayant été trop longtemps exposée à l'air et la lumière est déclassée.

➤ Etape 24: conditionnement en doy-pack

C58 – Valeur cible = Choucroute non écrasée + Choucroute en anaérobie :

Lors des opérations d'ensachage, il est important de veiller à ce que la choucroute ne s'écrase pas afin qu'elle conserve ses caractéristiques visuelles et sa texture.

Une fois conditionnée en doy pack, il est important que la choucroute reste en anaérobie afin d'éviter l'altération microbienne et l'oxydation de la choucroute. C'est pourquoi, des contrôles sont effectués sur les doy pack afin de vérifier leur étanchéité et l'absence d'air.

➤ Etape 23 : Etiquetage / Inscription

C59 – Valeur cible = Traçabilité du champ au conditionnement

C60 – Valeur cible = Inscription de la DLUO :

L'identification des lots et le suivi de la production permettent d'assurer la traçabilité des choux, du champ au conditionnement.

➤ Etape 25: Pasteurisation

C61 – Valeur cible = Pasteurisation à 90°C pendant 20 min :

Barème temps/température allant au-delà du barème minimum de pasteurisation de la choucroute (80°C pendant 10 min), permettant de garantir une stabilité du produit fini tout en conservant des températures (<100°C) n'altérant pas les caractéristiques organoleptiques de la choucroute cuite.

➤ Etape 31: Refroidissement

C62 – Valeur cible = Refroidissement rapide pour atteindre rapidement une T°C < 20°C :

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE CHOUCROUTE – N° LA 01/09

Ce critère permet à la choucroute de descendre rapidement en température et donc d'éviter une altération de la choucroute qui pourrait se faire aux environ des 50°C. Cette altération noircit la choucroute et lui fait prendre un mauvais goût (goût de miel).

C63 – Valeur cible = Stockage et transport à l'abri de la lumière entre 0 et 4°C :

Ayant été mise sous vide et pasteurisée, la choucroute en doypack ne nécessite pas une conservation à température dirigée. Celle-ci est cependant garantie car :

- les sachets doypack sont commercialisés en rayon frais pour des raisons marketing.

5.2.4 Production de conserves de choucroute

C64 – Valeur cible = Utilisation de choucroute crue label rouge :

Toute production de choucroute en conserve label rouge est fabriquée à partir de choucroute crue label rouge

- Etape 16 : Mise en bac de la choucroute après décuvage

C65 – Valeur cible = Conservation de la choucroute à l'abri de l'air et de la lumière + Cuisson dans un délai de 24 heures après décuvage :

Il est important que la choucroute crue reste, avant blanchiment, à l'abri de l'air et de la lumière afin qu'elle ne s'oxyde pas et qu'elle ne perde pas ses qualités organoleptiques. De même, le délai entre le décuvage et le blanchiment ne doit pas être supérieur à 24 heures pour éviter que la qualité gustative et visuelle de la choucroute ne s'altère.

Etape 27 : Lavage – blanchiment - égouttage

C66 – Valeur cible = Process à l'abri de l'air et de la lumière :

L'absence d'air et de lumière est importante pour la préservation des qualités organoleptiques de la choucroute. Si la choucroute reste au contact de l'air et de la lumière, alors elle s'oxyde et perd ses qualités organoleptiques. L'utilisation d'une grande quantité d'eau lors du lavage et du blanchiment ainsi qu'un égouttage le plus rapide possible permet d'éviter le contact avec l'air et la lumière.

C67 – Valeur cible = Taux d'acide lactique entre 0,35 et 0,50 % :

Ce taux permet d'avoir une choucroute stable sans être trop acide. L'opération de lavage préalable ainsi que le blanchiment dans une grande quantité d'eau permettent d'adoucir la choucroute.

- Etape 28 : Ajout des ingrédients

C68 – Valeur cible = Pas d'utilisation d'arômes ou de colorants artificiels : l'ensemble des ingrédients sont issus d'une liste positive :

L'ensemble des ingrédients sont issus d'une liste positive. La nature des ingrédients est importante pour la qualité gustative du produit fini. Avec des ingrédients non artificiels, le produit présente un goût authentique. Lorsque un ingrédient change de lot lors d'une journée de fabrication, l'information est spécifiée sur la fiche de suivi conserverie afin de bien vérifier les différents ingrédients utilisés pour la production de conserve de choucroute. L'ensemble des ingrédients sont consignés sur le cahier de fabrication.

Le tableau suivant donne, par type d'ingrédients, la liste des ingrédients autorisés dans la choucroute crue, cuite et conserves.

**CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE
CHOUCROUTE – N° LA 01/09**

Type d'ingrédients	Liste
Epices et condiments	Ail Algues Carottes Coriandre Courgette Cumin Echalote Genièvre Graines de moutarde Laurier Noix Oignons Poireaux Poivre blanc Poivre noir Poivre rose Poivrons Pommes Raisins secs Sel Thym
Alcools	Bière Champagne Cidre Riesling Vin blanc
Matières grasses	Echine de porc Graisse de canard Graisse d'oie Huile végétale Lardons crus salés Lardons fumés Saindoux

Etape 29 : Emboîtage, jutage, sertissage

C69 – Valeur cible = Salage au sel de mer :

Le sel de mer apporte une qualité gustative supérieure au sel gemme. Il est également apporteur d'iode.

C70 – Valeur cible = Emboîtage en anaérobie + Emboîtage à chaud :

L'absence d'air est importante pour la préservation des qualités organoleptiques de la choucroute. Si la choucroute reste au contact de l'air, elle s'oxyde et perd ses qualités organoleptiques. Le système de piston et l'opération de jutage sous vide permettent d'assurer l'absence d'air.

L'emboîtage à chaud permet d'homogénéiser la cuisson ultérieure. Elle permet d'autre part d'évacuer l'air présent dans les fibres et donc d'assurer davantage les conditions d'anaérobie.

*Cahier des charges validé par la commission permanente
du comité national IGP-LR-STG de l'INAO du 15 octobre 2014*

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE

CHOUCROUTE – N° LA 01/09

➤ Etape 30 : Stérilisation

C71 – Valeur cible = Teneur en vitamine C \geq 90 ppm/kg :

Un taux de vitamine C supérieur ou égal à 90 ppm/kg atteste que le procédé utilisé en conserverie permet de préserver les qualités nutritionnelles de la choucroute et plus particulièrement que la stérilisation n'a pas détruit les vitamines du produit.

C72 – Valeur cible = Couleur blanche à jaune clair selon nuancier + Goût non amer avec une acidité comprise entre 0,35 et 0,50 :

Ces critères permettent de garantir un bon aspect visuel de la choucroute. Le contrôle visuel se fait après la stérilisation.

C73 – Valeur cible = Délai entre sertissage et stérilisation < 8 heures

Ce critère est important pour que la choucroute ne se refroidisse pas avant stérilisation ce qui aurait pour incidence :

- de ne plus homogénéiser la cuisson ultérieure (risque d'une stérilisation mal réussie),
- de faire prendre à la choucroute un goût « de vieux ».

C74 – Valeur cible = Température de stérilisation comprise entre 100 et 102°C :

Une température supérieure à 100°C permet d'assurer la stérilisation du produit (car la choucroute est un produit acide dont le pH est inférieur à 4,5). Une température inférieure à 102°C permet à la choucroute de garder ses caractéristiques organoleptiques (à plus de 102°C, la choucroute prend un goût de conserve).

➤ Etape 31 : Refroidissement

C75 – Valeur cible = Refroidissement rapide dans l'autoclave jusque 30°C :

Ce critère permet à la choucroute de descendre rapidement en température et donc d'éviter une altération qui pourrait se faire aux environ des 50°C. Cette altération noircit la choucroute et lui fait prendre un mauvais goût (goût de miel).

➤ Etape 15 : Etiquetage / inscription

C76 – Valeur cible = Traçabilité du champ au conditionnement :

L'identification des lots et le suivi de la production permettent d'assurer la traçabilité des choux, du champ au conditionnement.

C77 – Valeur cible = Inscription de la DLUO :

Sur chaque emballage, le lot et la DLUO sont inscrits de manière à garantir la traçabilité des produits.

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE CHOUCROUTE – N° LA 01/09

6 ETIQUETAGE

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du cahier des charges n° LA 01/09 « Choucroute » mentionne au minimum :

- ↪ Le logo « label rouge » dans le respect de la charte graphique
- ↪ Le numéro d'homologation : N° LA 01/09
- ↪ Les caractéristiques certifiées communicantes :
 - ☞ Pour la choucroute crue :
 - Variétés de choux sélectionnées
 - Choucroute naturellement riche en vitamine C
 - Lanières longues, fines et blanches
 - Fermentation naturelle assurant la préservation des saveurs et le croquant de la choucroute
 - ☞ Pour la choucroute cuite :
 - Variétés de choux sélectionnées
 - Cuisinée au sel de mer
 - Choucroute naturellement source de vitamine C
 - Méthode de cuisson respectant les saveurs des ingrédients
 - Taux d'acide lactique maîtrisé
 - ☞ Pour la conserve de choucroute :
 - Variétés de choux sélectionnées
 - Cuisinée au sel de mer
 - Choucroute naturellement source de vitamine C
 - Procédé d'appertisation qui préserve les qualités gustatives de la choucroute
 - Taux d'acide lactique maîtrisé
- ↪ Le nom et l'adresse de l'ODG :
 - Association de promotion de la choucroute légume
Rue Nicolas APPERT
10500 BLIGNICOURT



CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE CHOUCROUTE – N° LA 01/09

7 PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Etape	Principaux points à contrôler		Valeur cible	Méthode d'évaluation
Sélection des variétés	C6	Conformité de la variété	Variété sélectionnée	Documentaire
Sélection des choux à réception	C10	Taux de vitamine C	Taux de vitamine C \geq 150 ppm/kg	Documentaire
Coupe	C16	Longueur des lanières	50% des lanières ont une longueur > 10cm	Documentaire + visuelle
Décuvage	C23	Taux de vitamine C	Taux de vitamine C \geq 250 ppm/kg	Documentaire
Conditionnement	C24	Couleur de la choucroute + Goût	Choucroute blanche à jaune clair selon le nuancier Goût non amer avec bonne acidité	Documentaire + visuelle
	C35	Modalité d'ajout des ingrédients	Incorporation des ingrédients avant cuisson pour une meilleure prise de goût	Visuelle
Cuisson	C38	Taux d'acide lactique	Taux d'acide lactique compris entre 0,35 et 0,50%	Documentaire
	C40	Taux de vitamine C	Taux de vitamine C \geq 90 ppm/kg	Documentaire
Lavage – blanchiment - égouttage	C67	Taux d'acide lactique	Taux d'acide lactique compris entre 0,35 et 0,50%	Documentaire
Emboîtage – jutage - sertissage	C70	Modalités d'emboîtage	Emboîtage en anaérobie + à chaud	Visuelle
Stérilisation	C71	Taux de vitamine C	Taux de vitamine C \geq 90 ppm/kg	Documentaire

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE CHOUCROUTE – N° LA 01/09

Annexe I : DEFINITIONS

Mouchoirs : lanière de chou épaisse et large résultant d'un fragment de trognon passé à la coupe.

Feuilles vertes : feuilles ayant vu la lumière (vert foncé).

PPF : plan prévisionnel de fertilisation consistant à calculer la dose d'azote à apporter en fonction des reliquats sortie d'hiver et des besoins de la plante. Le PPF permet également de vérifier que la teneur en azote organique est inférieure à 170 unités / ha de surface potentiellement réceptrice (ou SPR).

SPR : Surface potentiellement réceptrice : surface épannable + surface des prairies pâturées non épannable.

DOYPACK : Sachet à fond plat à soufflet qui tient tout seul.

GDA : Groupement de développement Agricole.

