

# CONSERVES DE CHOUCROUTE

## Titre I - DÉFINITION

### Article 1.

Les conserves alimentaires dénommées « Choucroute » doivent être conformes aux critères ci-après et préparées à partir du produit obtenu par la fermentation principalement lactique, en présence de sel (chlorure de sodium), de feuilles préalablement découpées en lanières et spécialement préparées, de certaines variétés de *Brassica oleracea L.*

### Article 2.

a) La désignation « Choucroute au naturel » est réservée aux conserves constituées de choucroute mise en récipients hermétiques après blanchiment sans addition autre qu'un assaisonnement éventuel.

b) La désignation « Choucroute accommodée » ou « Choucroute cuisinée » est réservée aux conserves constituées de choucroute mise en récipients hermétiques après blanchiment et préparée avec addition de saindoux ou (et) de graisse d'oie (ou de canard) et éventuellement de lardons.

c) Tout autre mode de préparation doit être indiqué sur l'étiquette par une mention appropriée.

## Titre II - SPÉCIFICATION

### A) Caractéristiques des matières premières.

#### Article 3.

A. — La choucroute utilisée à la préparation des produits visés par la présente norme doit :

- 1°) être propre, convenablement fermentée, en bon état de conservation et ferme ;
- 2°) se présenter sous forme de lanières aussi longues que possibles et d'une largeur maximum de 3 mm et ne pas comporter une proportion anormale de lamelles de trognons, de grosses côtes et de parties de feuilles vertes ;
- 3°) être de teinte allant du blanc au jaune clair ; être exempte de toute coloration anormale, rose, rouge ou brune par exemple ;
- 4°) présenter une odeur et une saveur franches et caractéristiques ; être exempte de toute odeur ou saveur étrangère ;
- 5°) présenter les caractères analytiques suivants déterminés sur le produit prêt à l'utilisation :
  - sel exprimé en chlorure de sodium : minimum 1 %, maximum 2,5 %.
  - acidité exprimée en acide lactique : minimum 1 %.

B. — Les autres ingrédients éventuellement utilisés doivent être de qualité loyale et marchande et, le cas échéant, satisfaire aux réglementations particulières les concernant.

### B) Caractéristiques générales du produit.

#### Article 4.

Les récipients doivent renfermer la quantité maximum de choucroute qu'il est possible d'y mettre sans porter atteinte à l'aspect, à la qualité ou à la conservation du produit.

Le poids net total minimum de produit pour les conserves définies au Titre I de la présente norme et pour les formats de boîtes les plus usités doit correspondre aux indications du tableau ci-après :

Désignation de la boîte	Dimensions de la boîte en mm	Contenance totale en cm <sup>3</sup>	Poids net total minimum en g.
1/2	71,5 × 115,5	425	400
1/1	100 × 118,5	850	810
5/1	153 × 246	4.250	4.100

Dans le cas de récipients d'autres formats, le poids minimum de produit sera calculé d'après les chiffres ci-dessus par rapport à la contenance totale du récipient.

Le poids net moyen effectivement contenu dans les boîtes doit être au moins égal aux minima indiqués ci-dessus. Il est rappelé, à cet égard, qu'il résulte des instructions du Service de la Répression des Fraudes pour l'application de la réglementation concernant les conserves que toutes les fois qu'il sera constaté que le poids net moyen (au sens de l'article 6 du décret du 10 février 1955) — déterminé sur dix boîtes si l'importance numérique du lot le permet — est inférieur à celui garanti, des infractions seront relevées par les agents dudit Service, exposant les intéressés à des poursuites judiciaires.

(1) datée du 17 Septembre 1958, approuvée le 4 Novembre 1958 par le Ministre de l'Agriculture (J.O. du 8 Novembre 1958).

*Article 5.*

Les autres caractéristiques sont spécifiées au Titre III, article 6 ci-après :

**Titre III - CARACTÈRES DE QUALITÉ.**

*Article 6. — Caractères normaux.*

Les conserves visées par la présente norme doivent présenter, en outre, les caractères minimum ci-après :

*A. — Caractères physiques et organoleptiques*

- a) Teinte allant du blanc au jaune plus ou moins clair, absence de toute coloration anormale ;*
- b) Bonne tenue et fermeté suffisante, mais non excessive ;*
- c) Odeur et saveur caractéristiques ; absence de toute odeur ou saveur étrangère ;*
- d) Absence de matières étrangères ;*
- e) Liquide d'égouttage ne dépassant pas 10 % du poids total.*

*B. — Caractères chimiques.*

(déterminés par rapport au poids net total)

- a) Teneur en sel (exprimée en chlorure de sodium) n'excédant pas 2,5 % ;*
- b) Acidité (exprimée en acide lactique) non inférieure à 0,3 % ;*
- c) Pour les conserves de « Choucroute accommodée », teneur en graisse non inférieure à 3 % du poids net total.*

**Titre IV - DÉCLASSEMENT**

*Article 7.*

Les conserves qui, bien que propres à la consommation humaine, ne remplissent pas les conditions sus-indiquées aux articles 3 et 6 ne pourront être mises en vente qu'avec la mention obligatoire « Deuxième qualité ». Cette mention devra être ajoutée sur l'étiquette, en caractères d'une hauteur minimum de 4 mm, immédiatement au-dessous ou à côté de la désignation du produit. Si les boîtes sont illustrées, elles devront être désillustrées au préalable, puis revêtues d'une étiquette.

**Titre V - ÉTIQUETAGE**

*Article 8.*

Les indications figurant sur l'étiquette doivent comporter notamment la dénomination et la désignation du produit conformément aux dispositions du Titre I, le poids net total conformément aux dispositions de l'article 4 et, le cas échéant, la mention « Deuxième qualité » conformément à l'article 7.

Dans le cas de « Choucroute accommodée », la nature de la graisse utilisée peut être indiquée sur l'étiquette.

L'emploi de désignations de qualité autres que celles prévues à la présente norme et de qualificatifs tels que « extra », « surchoix », etc., est interdit.

**Titre VI - MÉTHODE D'EXAMEN**

*Article 9.*

Les prélèvements d'échantillons et l'appréciation des différents caractères visés par la présente norme seront effectués selon les méthodes prescrites par les autorités chargées du contrôle.

Il est précisé qu'en ce qui concerne la détermination du poids net total du produit et l'appréciation des caractères de qualité, les méthodes à suivre sont indiquées en Annexe.

## ANNEXE

### Mode Opérateur à suivre pour l'Examen des Conserves de Choucroute

#### Paragraphe 1 - Détermination du poids net et du poids du produit égoutté pour la Choucroute au naturel.

Peser la boîte pleine, l'ouvrir. Verser le contenu sur un tamis à mailles de 2,5 mm et dont le diamètre sera de 20 cm dans le cas des boîtes 1/1 ou de contenance inférieure et de 30 cm dans le cas de boîtes de contenance comprise entre celle de la boîte 1/1 et celle de la boîte 5/1 incluse. Incliner légèrement le tamis pour faciliter l'égouttage. Laisser égoutter 2 minutes en recueillant le liquide. Enlever du tamis le produit égoutté et le peser. Rincer la boîte vide et son couvercle, les peser. Noter le poids net et le poids du produit égoutté, ainsi que le poids du jus d'égouttage.

#### Paragraphe 2 - Détermination du poids net et du poids du produit égoutté pour la Choucroute cuisinée ou accommodée.

Ces déterminations sont identiques à celles effectuées sur la choucroute au naturel, mais la boîte aura préalablement été chauffée au bain-marie, de façon que la température au centre du produit soit d'au moins 50°.

#### Paragraphe 3 - Appréciation des caractères organoleptiques.

Observer la couleur, la tenue, la texture et la saveur de la choucroute ; vérifier l'absence de matières étrangères.

#### Paragraphe 4 - Détermination chimiques.

Une fois les déterminations de poids ci-dessus effectuées, prélever des parties aliquotes de choucroute et de jus d'égouttage, les passer dans un moulin à légumes muni d'une grille à trous de 2,5 à 3 mm de diamètre afin d'homogénéiser le produit le mieux possible.

Effectuer les différentes déterminations chimiques sur le produit ainsi homogénéisé.

##### a) Dosage des chlorures :

Peser à 5 mg près, dans une fiole conique de 250 cm<sup>3</sup>, une prise d'essai de l'ordre de 3 g et procéder suivant la méthode indiquée pour les conserves de purées de tomates (Décision n° 8, Annexe, paragraphe 5) en utilisant un volume de 20 ml de solution N/10 de NO<sub>3</sub>Ag.

##### b) Dosage de l'acidité titrable :

*Principe* : Le but de ce dosage est de mesurer approximativement la teneur totale du produit en acides naturels et en acides obtenus par fermentation lactique des choux.

Le dosage est effectué par titration avec une base forte telle que la soude en solution décimolaire par virage d'un indicateur approprié.

Le résultat est exprimé en acide lactique pour 100 g de choucroute.

##### Réactifs nécessaires :

- 1) Solution de soude N/10 exempte de carbonate et conservée à l'abri de l'air.
- 2) Solution hydro-alcoolique (1/1) de phénolphthaléine à 0,05 %.

##### Mode opératoire :

Peser à 5 mg près, dans un bécher de 250 cm<sup>3</sup>, 10 à 15 g (P) de choucroute.

Ajouter 100 ml environ d'eau distillée bouillie. Laisser en contact une heure environ en agitant de temps en temps. Ajouter 2 ml de la solution de phénolphthaléine.

Titrer avec de la solution de soude N/10 jusqu'à virage au rose.

Soit *a* le nombre de ml de solution de soude N/10 utilisés pour obtenir le virage.

L'acidité titrable de la choucroute exprimée en acide lactique sera :

$$\frac{0,009 \times a \times 100}{P}$$

étant donné qu'un ml de solution de soude N/10 correspond à 0.009 d'acide lactique.