

Alsace Qualité

Espace Européen de l'Entreprise

2, rue de Rome

67300 SCHILTIGHEIM

Tél. : 03 88 19 16 78

Fax : 03 88 18 90 42

E-mail : alsace-qualite@alsace-qualite.com

DIRECTION DES POLITIQUES ECONOMIQUE
ET INTERNATIONALE

- 9 OCT. 2003

SOUS-DIRECTION DE LA VALORISATION ET
DE L'ORGANISATION DES FILIERES
Bureau des Signes de Qualité et de
l'Agriculture Biologique

CAHIER DES CHARGES

"PATES D'ALSACE"

en vue d'une

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE



02 JUILLET 2003



l'Alsace a du talent

I / LE GROUPEMENT DEMANDEUR

ALSACE QUALITE : Section "Fabricants de pâtes"

Association de droit local enregistré au tribunal de SCHILTIGHEIM sous le N° 1052

Adresse : ALSACE QUALITE
Espace Européen de l'Entreprise
2, rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM
Tél. : 03.88.19.16.78
Fax : 03.88.18.90.42
E-mail : alsace-qualite@alsace-qualite.com

N° SIRET : 387 507 148 000/4

Code APE : 913 E

Composition : 3 collèges :

- organisations professionnelles agricoles (chambre d'agriculture, syndicalisme, coopération)
- organisations de production et entreprises agro-alimentaires organisées en sections spécialisées
- représentants de la distribution, de la consommation et de la restauration

II / NOM DE LA DENREE ALIMENTAIRE

"PATES D'ALSACE"



III / TYPE DE LA DENREE ALIMENTAIRE

Pâtes alimentaires annexe 1 du règlement CEE 2081 modifié.

IV.2.4 / Caractéristiques chimiques

CARACTERISTIQUES	SEMOULE DE BLE DUR	COULE D'ŒUFS FRAIS	PATES
Humidité	≤ 14,5% ± 1 unité		≤ 12,5%
Acidité (exprimée en acide sulfurique, % ramené à la matière sèche)	≤ 0,05%		≤ 0,1%
Taux de cendres	≤ 0,9% ± 5%		≤ 1,15%
Taux de protéines	≥ 11%		
Matière azotée			≥ 14,5% MS
Matière grasse		≥ 10%	≥ 45,6 g / kg ± 2 g / kg
Extrait sec		≥ 23%	
Acide D3 hydroxybutyrique		≤ 10 mg / kg matière sèche (MS)	
Acide lactique		≤ 1 000 mg / kg MS	
Acide succinique		≤ 25 mg / kg MS	
Aflatoxines B1	< 2 µg/kg		

V / DELIMITATION DE L'AIRe GEOGRAPHIQUE

La dénomination "pâtes d'Alsace" ne peut s'appliquer qu'aux pâtes fabriquées dans des unités de production installées en région Alsace (voir annexe 1 : carte d'Alsace).

Cette délimitation géographique s'appuie sur l'étude historique menée par Roland OBERLE, Attaché Culturel Art et Histoire d'Alsace (voir annexe 2 qui démontre que, dès 1671, l'Abbé BUCHINGER donne la recette de pâtes alsaciennes : "les nouilles sont faites de beaucoup d'œufs, de bonne farine et de sel. Pas d'eau, mais des œufs en quantité".

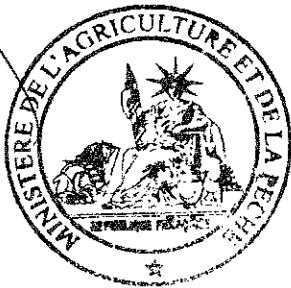
IV.2.4 / Caractéristiques chimiques

CARACTERISTIQUES	SEMOULE DE BLE DUR	COULE D'ŒUFS FRAIS	PATES
Humidité	≤ 14,5% ± 1 unité		≤ 12,5%
Acidité (exprimée en acide sulfurique, % ramené à la matière sèche)	≤ 0,05%		≤ 0,1%
Taux de cendres	≤ 0,9% ± 5%		≤ 1,15%
Taux de protéines	≥ 11%		
Matière azotée			≥ 14,5% MS
Matière grasse		≥ 10%	≥ 45,6 g / kg ± 2 g / kg
Extrait sec		≥ 24%	
Acide D3 hydroxybutyrique		≤ 10 mg / kg matière sèche (MS)	
Acide lactique		≤ 1 000 mg / kg MS	
Acide succinique		≤ 25 mg / kg MS	
Aflatoxines B1	< 2 µg/kg		

V / DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

La dénomination "pâtes d'Alsace" ne peut s'appliquer qu'aux pâtes fabriquées dans des unités de production installées en région Alsace (voir annexe 1 : carte d'Alsace).

Cette délimitation géographique s'appuie sur l'étude historique menée par Roland OBERLE, Attaché Culturel Art et Histoire d'Alsace (voir annexe 2 qui démontre que, dès 1671, l'Abbé BUCHINGER donne la recette de pâtes alsaciennes : "les nouilles sont faites de beaucoup d'œufs, de bonne farine et de sel. Pas d'eau, mais des œufs en quantité".



VI.3 / LA DISTRIBUTION

A ce niveau, l'origine des pâtes est indiquée soit par les coordonnées du fabricant, soit par le numéro du code emballeur.

ETAPES	ELEMENTS DE TRAÇABILITE	DOCUMENTS
MATIERES PREMIERES	n° de lot matière première	- cahier des charges fournisseur (coule d'œuf, semoule) - liste des fournisseurs référencés, évaluation - instruction de contrôles et analyses à réception "R" contrôle à réception des matières premières - résultats des analyses physico-chimiques et microbiologiques
EN COURS DE FABRICATION	n° de lot de fabrication relié au numéro de coule d'œuf mise en œuvre	- instruction de fabrication (dosage coule d'œuf et semoule, suivi des paramètres de fabrication) - instruction de qualification des personnes habilitées pour la mise en œuvre et le suivi du processus de fabrication - instruction de contrôle et d'analyse du produit en cours de fabrication "R" quantité de semoule et coule d'œuf mises en œuvre par lot de fabrication "R" température et pression de la presse "R" température et durée de la cuisson "R" température et humidité de l'air "R" humidité des pâtes
SUR LE PRODUIT FINI	- n° de lot de vente (relié au n° de lot de fabrication et au n° de coule d'œuf) - coordonnées du fabricant ou numéro du code emballeur	- instruction de contrôle visuel et pondéral du produit fini - instruction de gestion des stocks produits finis "R" contrôle produit fini "R" entrées et sorties en stockage produit fini

"R" signifie enregistrement



- ♦ La compression améliore l'homogénéité du mélange.
- ♦ L'extrusion et la mise en forme servent à donner la forme, l'épaisseur et la longueur voulue aux pâtes en évitant la dénaturation des protéines.
- ♦ La cuisson à l'eau est une étape spécifique aux spaetzle et ne concerne pas les autres types de pâtes. C'est en fait une précuisson pour conserver les qualités organoleptiques et faciliter la cuisson ultérieure par le consommateur.
Le rincage est une étape spécifique aux spaetzle et ne concerne pas les autres types de pâtes. Le rincage sert à laver les pâtes de l'amidon.
- ♦ L'étape de préséchage-séchage-stabilisation a pour objectif de faire descendre progressivement l'humidité finale des pâtes à moins de 12,5% en jouant sur la température et l'humidité de l'air des séchoirs sans fissurer ou gercer les pâtes.
- ♦ Le stockage intermédiaire est un stockage tampon des pâtes avant conditionnement.
- ♦ Le conditionnement se fait de telle sorte que les pâtes soient préparées en unités de commercialisation.
- ♦ Le stockage produit fini avant expédition s'effectue dans des conditions telles que l'intégrité et les caractéristiques du produit sont maintenues.

VIII / ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

VIII.1 / UNE CARACTERISTIQUE PARTICULIERE

Depuis les temps, les pâtes d'Alsace sont fabriquées à partir de farine et d'œufs. Cette habitude, spécifiquement alsacienne, d'intégrer une forte proportion d'œufs s'expliquerait par le fait qu'il s'agit avant tout, et jusqu'au XIX^{ème} siècle, d'une fabrication domestique rurale où les œufs de la ferme étaient facilement disponibles.

La fabrication des pâtes a longtemps été l'apanage des maîtresses de maison, qui se transmettaient la recette et le savoir-faire de mère en fille.

L'industrialisation du processus de production, à la fin du siècle dernier et surtout au début de ce siècle, n'a pas remis en cause cette recette traditionnelle.

Bien au contraire, les industriels ont constamment cherché à enrichir les pâtes avec des œufs, jusqu'à arriver à la proportion de 7 œufs par kilogramme de semoule de blé dure mise en œuvre. Equilibre optimum sur le plan organoleptique qui fait aujourd'hui l'unanimité des fabricants alsaciens et qui leur permet de perpétuer la tradition des pâtes aux œufs.



Le Syndicat général des pâtes de France interdit l'emploi de l'expression "nouilles d'Alsace" et l'utilisation de symboles alsaciens par des fabricants situés hors de la région.

Depuis plus de trois siècles, la tradition des pâtes aux œufs frais constitue l'une des spécificités gastronomiques de l'Alsace.

Ces pâtes accompagnent les plats traditionnels comme le civet de lièvre ou la matelote de poissons ou le saumon du Rhin.

Les pâtes d'Alsace représentent aujourd'hui plus de 50% de la production totale de pâtes aux œufs.

IX / REFERENCE CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

La structure de contrôle est une association de certification à vocation régionale.

Il s'agit de CERTIQUAL, association de certification des produits de qualité d'Alsace.

Association de droit local enregistrée au tribunal de SCHILTIGHEIM sous le n° 1163

Cet organisme est conforme à la norme EN 45011, agréé sous le numéro CC 08 et accrédité par le COFRAC.

CERTIQUAL
Espace Européen de l'Entreprise
2 rue de Rome
67300 Schiltigheim
Tel : 03.88.19.16.78 Fax : 03.88.19.55.29
e-mail : certiqua2@wanadoo.fr

X / ELEMENTS SPECIFIQUES A L'ETIQUETAGE

Chaque paquet de pâtes comportera sur son emballage les mentions suivantes :

P A T E S D ' A L S A C E
7 oeufs frais
au kilo de semoule de blé dur
CERTIQUAL
67300 SCHILTIGHEIM
numéro d'agrément CC 08



ANNEXES

