

Projet de réponse à la Commission Européenne

Objet : PGI-FR-01983 Kirsch d'Alsace (fr)

Soumission d'une fiche technique conformément à l'article 20(1) du règlement (CE) No 110/2008 du Parlement Européen et du Conseil concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses et abrogeant le règlement (CEE) No 1576/89 du Conseil

Références : Courrier en date du 28 mars 2017– Réf. Ares (2017) 1787576

Par courrier référencé ci-dessus, les services de la Commission européenne ont informé les Autorités françaises qu'il convient de préciser ou d'amender des points dans la fiche technique de l'indication géographique « Kirsch d'Alsace ». Les différents points sont repris ci-après.

1. Description de la boisson spiritueuse

Dans ce paragraphe doivent être présentées les caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques de l'indication géographique ainsi que ses caractéristiques spécifiques par rapport aux autres boissons spiritueuses appartenant à la même catégorie, tel qu'exigé par l'article 17(4)(b) du règlement (CE) n° 110/2008.

Au point 3 de la fiche technique, sous « caractéristiques spécifiques » les matières premières [”... cerises, les guignes ou les merises, ...”] et la méthode de production sont présentées comme éléments ayant un impact sur les caractéristiques spécifiques du produit.

Veuillez dès lors préciser quel est l'impact de ces éléments sur la spécificité du produit en montrant comment celui-ci se différencie des autres boissons spiritueuses de la même catégorie.

Le point « Caractéristiques spécifiques (en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie) » de la fiche technique est complété comme suit (ajouts indiqués en caractères gras) :

Le «Kirsch d'Alsace» est une eau-de-vie élaborée à partir de cerises, ~~les guignes ou les merises,~~ **qui sont** produites dans l'aire, réceptionnées fraîches, saines et entières, à bonne maturité ~~et dont le moût fermenté est distillé de façon discontinue à un titre alcoométrique volumique compris entre 60% et 80%.~~

Les variétés mises en œuvre (guignes et merises), leur intégrité et leur maturité à la récolte permettent d'obtenir des moûts au potentiel aromatique très élevé.

La fermentation des moûts sans chauffage et sans augmentation de la teneur naturelle en sucre des cerises préserve ce potentiel aromatique qui va s'exprimer pleinement lors de la distillation.

Les types d'alambics utilisés ainsi que la méthode de distillation discontinue, à un titre alcoométrique volumique compris entre 60 % et 80 % permettent de concentrer le potentiel aromatique du moût de fruits.

La présence de cuivre au contact des vapeurs permet l'élimination d'arômes indésirables.

Les eaux-de-vie se caractérisent donc par une grande richesse aromatique. Cette richesse se traduit par une teneur élevée en substances volatiles spécifiques, responsables de la complexité aromatique des eaux-de-vie.

De plus, afin d'amener jusqu'au consommateur cette puissance aromatique, les eaux de vie leurs sont présentées à un titre alcoométrique volumique minimal de 45 %.

Enfin, les eaux de vies ne sont pas colorées pour conserver les caractéristiques d'une eau de vie blanche, leur aspect, limpide, brillant et transparent.

2. Autre

Conformément à ce qui a été établi pour d'autres IG suite aux questions des services de la commission européenne, et afin d'éviter toute ambiguïté entre la période de repos qui suit la distillation de cette eau de vie et un vieillissement sous bois, le terme "maturation" a été remplacé par "période de repos".

La partie « Méthode d'obtention » est modifiée comme suit :

~~Maturation~~ Période de repos

~~La maturation dure au minimum 6 mois à compter de la date de distillation.~~

L'eau-de-vie est ~~stockée~~ **laissée reposer**, pendant ~~cette~~ **une** période **de repos d'au moins 6 mois à compter de la date de distillation**, en cuves, en bonbonnes ou en fûts.

La partie "Informations détaillées sur la zone géographique ou l'origine pertinentes pour le lien" est modifiée comme suit : La ~~maturation~~ **période de repos après distillation** de l'eau-de-vie doit durer au moins 6 mois

La partie "Description de la zone géographique définie" est modifiée comme suit :

La production des fruits, leur fermentation, la distillation du moût de fruits fermentés, la ~~maturation~~ **période de repos après distillation** et la finition des eaux-de-vie sont assurées sur le territoire de toutes les communes de la région Alsace répartie sur les deux départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin.

Par ailleurs, une erreur a été corrigée dans la partie « Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques » ainsi que dans la partie « Caractéristiques spécifiques de la boisson spiritueuse imputables à la zone géographique » du « lien avec l'environnement géographique d'origine ou l'origine géographique » afin de supprimer la possibilité de « reflets jaunes » et préciser la couleur « blanche » de l'eau de vie.

La partie « Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques » est modifiée comme suit :

1 Caractéristiques organoleptiques :

Cette eau-de-vie **blanche est** d'aspect limpide, brillant et transparent, ~~peut prendre des reflets jaunes, de façon naturelle, avec le temps.~~

Les caractéristiques olfactives et gustatives de cette eau-de-vie évoquent la cerise avec une note noyautée.

La partie « Caractéristiques spécifiques de la boisson spiritueuse imputables à la zone géographique » est modifiée comme suit :

Cette eau de vie blanche est d'aspect limpide, brillant et transparent, ~~cette eau-de-vie peut prendre des reflets jaunes, de façon naturelle, avec le temps.~~

De même la précision de la neutralité des récipients utilisés pour le stockage des eaux de vie a été apportée à la partie « Période de repos » de la Méthode d'obtention de la boisson spiritueuse »

La partie « Période de repos » est modifiée comme suit :

La **période de repos** dure au minimum 6 mois à compter de la date de distillation.

L'eau-de-vie est stockée, pendant cette période, **dans des récipients neutres**, en cuves, en bonbonnes ou en fûts.

Enfin, l'adresse mail et numéro de téléphone du demandeur ont été modifiés +783312437 et syndicatdistillateursalsace@gmail.com