

« Quetsch d'Alsace »

Projet de réponse à la Commission Européenne

Objet: Quetsch d'Alsace, 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

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 « Quetsch d'Alsace ». Les différents points sont repris ci-après.

1. Description de la boisson spiritueuse

- L'article 17, paragraphe 4, point b), du règlement (CE) n° 110/2008 dispose qu'«une description de la boisson spiritueuse, y compris les principales caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques du produit, ainsi que les caractéristiques propres à la boisson spiritueuse par rapport aux autres boissons de la catégorie concernée» doit être incluse dans la fiche technique.

Ces caractéristiques contribuant à une meilleure identification de la boisson spiritueuse sur le marché et à sa protection, il conviendrait d'améliorer la description des caractéristiques spécifiques du produit considéré, par comparaison avec d'autres produits de la même catégorie.

Par exemple, il a été précisé que la matière première (les quetsches) est un élément pertinent des caractéristiques propres à la «Quetsch d'Alsace». Veuillez compléter la fiche technique en indiquant l'incidence de la matière première ou d'autres éléments pertinents sur les caractéristiques propres au produit final, l'indication géographique «Quetsch d'Alsace», par rapport aux boissons spiritueuses appartenant à 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) :

~~La « Quetsch d'Alsace » est une eau-de-vie élaborée à partir de quetsches produites dans l'aire, réceptionnées fraîches et entières et dont le moût fermenté est distillé de façon discontinue à un titre alcoométrique volumique compris entre 60% et 80%.~~

Les variétés de quetsches (quetsche d'Alsace), les méthodes traditionnelles de production (densité de plantation limitée, enherbement et rendement) ainsi que les conditions particulières de l'aire (topographie et climat) permettent la mise en oeuvre de fruits de qualité (frais, de bonne maturité, entiers et sains). Ces conditions donnent des fruits qui présentent des arômes originaux, élégants et d'une rare finesse. Tous ces éléments se conjuguent pour constituer un potentiel aromatique fruité exceptionnel qui va se révéler lors de l'élaboration de l'eau de vie.

La fermentation des moûts sans chauffage sans augmenter la teneur naturelle en sucre des quetsches 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.

Telle qu'elle figure dans la fiche technique, la description des caractéristiques organoleptiques est similaire à d'autres descriptions d'eaux-de-vie de fruits françaises. D'autres éléments pertinents/indicateurs se rapportant aux caractéristiques organoleptiques de la «Quetsch d'Alsace» seraient donc utiles, afin de renforcer le sous-point relatif aux caractéristiques propres.

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. De plus, les caractéristiques organoleptiques de la «Quetsch d'Alsace» ont été précisées.

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

La «Quetsch d'Alsace», **une eau-de vie blanche**, présente un aspect limpide, brillant et transparent **et peut prendre des reflets jaunes, de façon naturelle, avec le temps.**

Les caractéristiques olfactives et gustatives de cette eau-de-vie évoquent la quetsche avec une note **épicee et noyautée et une belle persistance.**

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.

Les caractéristiques olfactives et gustatives de cette eau-de-vie de fruit évoquent la quetsche avec une note **épicee et noyautée et une belle persistance.**

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

La partie "Informations détaillées sur la zone géographique ou l'origine pertinentes pour le lien" est modifiée comme suit :

La **maturation période de repos** de l'eau-de-vie doit durer au moins 6 mois.

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

La fermentation des fruits, la distillation du moût de fruits fermentés, la **maturation période de repos** et la finition des eaux-de-vie sont assurées sur le territoire de

En cohérence avec les précisions apportées aux caractéristiques organoleptiques du produit, la précision de la neutralité des récipients utilisés pour le stockage des eaux de vie a été apporté 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.

Une erreur a été corrigée dans la partie « conduite des vergers » concernant la densité de plantation qui est modifiée comme suit :

Les quetsches destinées à l'élaboration de « Quetsch d'Alsace » proviennent d'arbres issus de vergers d'une densité de plantation inférieure à **450 300** arbres/hectare.

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