

Projet de réponse à la Commission Européenne

Objet: Framboise 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 « Framboise d'Alsace ». Les différents points sont repris ci-après.

1. Catégorie de la boisson spiritueuse

- L'annexe II du règlement (CE) n° 110/2008 dispose, entre autres, pour la catégorie 9, ce qui suit: «...obtenue exclusivement par la fermentation alcoolique et la distillation d'un fruit charnu... ». Or, au point 5 (Méthode d'obtention de la boisson spiritueuse), le sous-point intitulé «Conduite de la macération» prévoit que «[l]a macération est réalisée avec de l'alcool éthylique d'origine agricole ou des boissons spiritueuses ...».

La description de la méthode de production fournie semble plutôt correspondre à celle de la catégorie: «16. Eau de vie (suivie du nom du fruit) obtenue par macération et distillation».

Nous vous prions de bien vouloir préciser ce qu'il en est.

Contrairement aux autres IG d'eaux de vie de fruits d'Alsace qui appartiennent à la catégorie n°9, la framboise d'Alsace est une eau de vie obtenue par macération et distillation qui appartient donc à la catégorie n°16. Cela a toujours été ainsi. D'ailleurs dans le cahier des charges qui a été homologué par l'arrêté du 30 décembre 2014, l'eau de vie de framboise d'Alsace a bien été classée en catégorie 16. Le malentendu vient qu'en 1989, dans la Règlementation (Règlement 1576-1989) toutes les dénominations géographiques ont été classées dans la même catégorie "eau de vie de fruit" qui comprenait aussi bien les eaux de vie issues de "fermentation et distillation" que celles issues de "macération et distillation". En 2008, dans le Règlement 110-2008, les eaux de vie de fruit d'Alsace n'ont pas été distinguées dans des catégories différentes selon leur mode d'élaboration comme elles auraient dû l'être. Les autorités Françaises demandent que l'annexe III du Règlement 110-2008 soit corrigée pour y faire figurer l'Eau de vie de Framboise d'Alsace dans la catégorie 16 et non plus dans la catégorie 9.

2. 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 contribuent à une meilleure identification de la boisson spiritueuse sur le marché et à sa protection. Veuillez compléter le texte du sous-point sur les caractéristiques physico-chimiques du produit «Framboise d'Alsace» avec des éléments ou indicateurs pertinents supplémentaires permettant de mieux identifier le produit sur le marché. Vous pouvez, par exemple, ajouter des données relatives aux substances volatiles, à la teneur maximale en méthanol, etc.

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. En effet les molécules responsables de ces reflets dans les eaux de vie de mirabelle sont absentes des eaux de vie de framboise. De plus, les caractéristiques organoleptiques de la « Framboise d'Alsace » ont été précisées en insistant sur la puissance, la persistance des arômes et leur proximité avec les arômes du fruit.

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~~ **restituent** la framboise avec **puissance et 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~~ **restituent** la framboise avec **puissance et belle persistance.**

- La description des spécificités du produit considéré, par comparaison avec d'autres produits de la même catégorie, doit également être améliorée. Par exemple, il est indiqué que la matière première (framboises à chair rouge) contribue à conférer au produit «Framboise d'Alsace» ses caractéristiques spécifiques. Veuillez ainsi compléter la fiche technique en mentionnant l'importance de la matière première ou d'autres éléments pertinents en ce qui concerne les caractéristiques spécifiques du produit final portant l'indication géographique «Framboise d'Alsace», par comparaison avec d'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) :

La «Framboise d'Alsace» est une eau de vie élaborée à partir de framboises à chair rouge, réceptionnées à bonne maturité et sans altération microbienne ~~et dont le moût qui en est issu après macération dans l'alcool est distillé de façon discontinue à un titre alcoométrique volumique compris entre 60% et 80%.~~

Les variétés mises en œuvre pour l'élaboration de la « Framboise d'Alsace » (framboise à chair rouge de l'espèce *Rubus idaeus* L.) et la macération sans ajout de sucre, permettent d'obtenir des moûts au potentiel aromatique très élevé qui vont 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.

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. Lien avec le milieu géographique ou l'origine

Aux termes de l'article 15 du règlement (CE) n° 110/2008, «on entend par "indication géographique" une indication qui identifie une boisson spiritueuse comme étant originaire du

territoire d'un pays, d'une région ou d'une localité située sur ce territoire, lorsqu'une qualité, réputation ou autre caractéristique déterminée de la boisson spiritueuse peut être attribuée essentiellement à cette origine géographique».

Il ressort des informations communiquées que, dans le cas de la «Framboise d'Alsace», le lien repose principalement sur la méthode de production et sur la réputation de ce produit. La réputation constituant une partie importante d'une indication géographique, vous êtes invités à étoffer la partie qui y est consacrée au point 6 de la fiche technique. La réputation de la «Framboise d'Alsace» peut être démontrée par des éléments tels que des références à ce produit dans la littérature ou les journaux, des mentions spéciales dans des ouvrages ou des publications, des distinctions, etc.

Le point « Informations détaillées sur la zone géographique ou l'origine pertinentes pour le lien » de la fiche technique est complété comme suit (ajouts indiqués en caractères gras) :

[...]

Elle est citée dans de nombreux guides culinaires tels que le Guide Hachette, ce qui confirme sa notoriété.

La « Framboise d'Alsace » fait partie de la culture gastronomique de l'Alsace comme en témoigne sa description dans l'Inventaire du Patrimoine Culinaire de la région Alsace.

La qualité des « Framboise d'Alsace » est régulièrement mise en avant à travers les prix obtenus à différents concours nationaux, notamment au concours général Agricole qui a, en 2016, décerné les 2 médailles d'or du palmarès pour cette catégorie à deux Framboises d'Alsace. Par ailleurs, la Revue des Vins de France a, dans son numéro du 3 mars 2017, dans son classement des cinquante plus belles eaux-de-vie de France, retenu 2 Framboises toutes deux sont des Framboises d'Alsace.

3. 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

De même 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.

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