

Annexe:
Liste des motifs de non-conformité :
PGI-FR-02069 Marc de Provence (fr)

1. Nom de la boisson spiritueuse

- La fiche technique qui a été soumise conformément à l'article 20(1) du règlement (CE) n° 110/2008 ne fait référence qu'au « Marc de Provence » alors que la dénomination exacte de cette indication géographique (IG), telle qu'inscrite à l'annexe III du même règlement (CE) n° 110/2008, est « Marc de Provence/Eau-de-vie de marc originaire de Provence ».

Merci de bien vouloir confirmer si vous souhaitez conserver uniquement « Marc de Provence » comme dénomination pour cette IG.

A voir avec l'ODG : la fiche technique pourra être maintenue en l'état, soit complétée avec la dénomination « Eau-de-vie de marc originaire de Provence » comme synonyme possible de « Marc de Provence ».

2. Description de la boisson spiritueuse

- Dans ce paragraphe doivent être présentées les caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques de l'IG 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.

En guise de caractéristiques spécifiques, la fiche technique présente le marc de Provence comme une eau-de-vie issue « *exclusivement de raisins mis en oeuvre dans l'élaboration des vins susceptibles d'être revendiqués dans l'une des AOP suivantes : « Bandol », « Les Baux-de-Provence », « Bellet », « Cassis », « Côtes de Provence », « Coteaux d'Aix-en-Provence », « Coteaux varois en Provence », « Luberon », « Palette », « Pierrevert », « Ventoux ». Les marcs fermentés présentent un titre alcoométrique volumique minimal de 5% et à l'issue de la distillation, les eaux-de-vie produites présentent un titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 72 %. Le Marc de Provence blanc est mûri en cuves durant une période minimale de 3 mois avant sa commercialisation. (...) Le Marc de Provence vieilli est élevé en récipient de bois de chêne d'une capacité inférieure ou égale à 2 000 litres durant une période minimale de 12 mois à compter de la date de mise sous bois. ».*

Veuillez spécifier quel est l'impact de ces éléments sur les caractéristiques spécifiques de la boisson spiritueuse et en quoi ça la différencie des autres boissons spiritueuses de la même catégorie.

Avec l'ODG faire apparaître les caractéristiques spécifiques du produit organoleptiques ou physico-chimiques en lien avec les conditions spécifiques présentées ci-dessus.

3. Méthode d'obtention de la boisson spiritueuse

- Dans la description de la méthode d'élaboration de la boisson spiritueuse, sous le point consacré à la finition, il est dit que « *L'adaptation de la coloration par l'ajout de caramel ainsi que l'édulcoration sont autorisées de telle sorte que leur effet sur l'obscurcissement de l'eau-de-vie soit inférieur à 4 % vol. ».* L'article 5(1)(e) du règlement (CE) n° 110/2008 prévoit que les boissons spiritueuses des catégories 1 à 14 définies à l'annexe II du règlement susmentionné « *ne sont édulcorées que pour compléter le goût final du produit (...) ».*

Veuillez dès lors expliquer en quoi consiste l'édulcoration du marc de Provence à laquelle la fiche technique fait référence, dans quel but elle est utilisée et confirmer que cette pratique est conforme aux exigences de la définition de l'eau-de-vie de marc de raisin ou marc.

Le texte qui était proposé pour la fiche technique ne définissait pas les méthodes autorisées pour la coloration et l'édulcoration mais visait uniquement à limiter l'importance de ces ajouts, à partir d'une valeur maximale d'obscuration. Afin de lever toute ambiguïté le paragraphe incriminé est modifié comme suit :

« L'adaptation de la coloration par du caramel ainsi que l'édulcoration en vue de compléter le goût final sont autorisées de telle sorte que leur effet sur l'obscuration de l'eau-de-vie soit inférieur à 4 %. L'obscuration, exprimée en %, est obtenue par la différence entre le titre alcoométrique volumique réel et le titre alcoométrique volumique brut. »