

## Demande reconnaissance en IG BRANDY FRANÇAIS

### Présentation et évolution du cahier des charges

<u>Cahier des charges</u>	<u>Propositions initiales</u>	<u>Propositions au 1<sup>er</sup> août 2019</u>
<u>Nom</u>	« Brandy Français », « Brandy de France » ou « French Brandy »	« Brandy Français » ou « French Brandy »
<u>Description du Produit</u>		
Teneur en méthanol	≥ 125 g/hl AP	≥ 125 g/hl AP
Teneur en substances volatiles	150 g/hl AP	150 g/hl AP
TAV à la commercialisation	≥ 36%	<b>≥ 37.5%</b>
Caractéristiques organoleptiques	Pas de caractéristiques organoleptiques	<b>Caractéristiques organoleptiques spécifiques</b>
<u>Aire géographique</u>		
<u>Délimitation</u>	Vieillessement, assemblage et finition sur le territoire de la France métropolitaine.	Vieillessement, assemblage et finition sur le territoire de la France métropolitaine.
<u>Origine des vins</u>	Au minimum la moitié de l'alcool pur présent dans les eaux-de-vie de vin est issue de vins français, vinés ou non, et distillés dans l'aire géographique.	Au minimum la moitié de l'alcool pur présent dans les eaux-de-vie de vin ( <b>y compris les eaux de vie utilisées dans le vinage éventuel des vins</b> ) est issue de vins français, vinés ou non, et distillés dans l'aire géographique.
<u>Méthode d'obtention</u>		
Assemblage	Les eaux-de-vie et distillats n'ont pas été en contact avec du bois en dehors de l'aire géographique;	Les eaux-de-vie et distillats n'ont pas été en contact avec du bois en dehors de l'aire géographique;
Distillation	pour les eaux-de-vie de vin distillées dans l'aire, le TAV max de distillation est fixé à 82 % vol.  <i>La distillation s'effectue en continu ou discontinu. Elle est simple (avec ou sans repasse) ou multiétagée (colonne). Les appareils de distillation sont en cuivre ou en inox.</i>  <i>Les modes de chauffage sont le feu nu, direct ou en bain-marie, et l'injection de vapeur directe ou indirecte, par échange de température.</i>	les eaux-de-vie de vin présentent <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>un TAV max de distillation de 82 % vol.</b></li> <li>• <b>une teneur min en substances volatiles de 150g/HAP</b></li> <li>• <b>une teneur max en méthanol de 125g/HAP</b></li> <li>• <b>une absorbance maximale de XXXX<sup>1</sup></b></li> </ul> <b>Suppression des conditions relatives aux matériels du fait leur faible spécificité.</b>

<sup>1</sup> Valeur en cours de définition

Cahier des charges	Propositions initiales	Propositions au 1er août 2019
Vieillessement	Le vieillissement est réalisé <ul style="list-style-type: none"> <li>exclusivement en récipient de bois de chêne,</li> <li>pendant au moins 12 mois ou 6 mois si la capacité des fûts &lt;1000 litres.</li> </ul> Les chais ne sont ni chauffés ni climatisés, ils sont construits en pierre et/ou en matériaux isolants.	Le vieillissement est réalisé <ul style="list-style-type: none"> <li>exclusivement en récipient de bois de chêne <b>sessile ou pédonculé ou de leur croisement</b>,</li> <li>pendant au moins <b>18 mois ou un an</b> si la capacité des fûts de chêne &lt; 600 litres.</li> </ul> Les chais ne sont ni chauffés ni climatisés, ils sont construits en pierre et/ou en matériaux isolants.
Finition	Méthodes traditionnelles : infusion en phase aqueuse de copeaux de chêne. Obscurisation ≤ 4%	Méthodes traditionnelles : infusion en phase aqueuse de copeaux de chêne. Obscurisation ≤ 4%

Règles d'étiquetage		
VS	Non prévue	vieillessement ≥ <b>18 mois ou 12 mois</b> en fût de moins de 600l.
VSOP	vieillessement ≥ 18 mois ou 12 mois en fût de moins de 600l.	vieillessement ≥ <b>24 mois ou 18 mois</b> en fût de moins de 600l.
XO	vieillessement ≥ 30 mois	vieillessement ≥ <b>60 mois ou 30 mois</b> en fût de moins de 600 l
Napoléon	Pas de durée minimale sous bois	<b>Idem VSOP</b>
Pot still / alambic	Distillation simple en alambic charentais ou pot still	<b>point supprimé</b>
Protection des IG et AOC d'eaux de vie de vin	Non prévue	<b>La règle suivante a été ajoutée : Toute référence à des lieux-dits et/ou à des moyens de production évoquant d'autres indications géographiques d'eaux-de-vie de vin est interdite sur la désignation, la présentation et l'étiquetage du brandy français.</b>