

**CAHIER DES CHARGES
DE L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE**

« Brandy français »/« French Brandy »

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE « Brandy français »/« French Brandy »

Partie I Fiche technique

1. Nom et catégorie de la boisson spiritueuse portant l'indication géographique

Le « Brandy français » ou « French Brandy » (ci-après dénommé « Brandy français ») appartient à la catégorie de boissons spiritueuses « Brandy » telle que définie à l'annexe I, point 5 du Règlement (UE) n° 2019/787.

2. Description de la boisson spiritueuse

Le brandy français est la boisson spiritueuse :

- Obtenue à partir d'eau-de-vie de vin additionnée ou non d'un distillat de vin, à condition que le distillat n'excède pas 25 % de l'alcool présent dans le produit fini.
- Dont les vins issus de raisins récoltés, vinifiés dans l'aire et distillés dans l'aire représentent en volume d'alcool pur plus de la moitié du produit fini et plus de la moitié des eaux-de-vie entrant dans leur composition y compris, le cas échéant, celles utilisées dans le vinage des vins.
- Vieillie dans des chais ni chauffés ni climatisés, en récipient de bois de chêne français pendant au moins 18 mois ou 12 mois si leur capacité est inférieure à 600 litres.
- Dont les méthodes de finition sont limitées à l'adaptation de la coloration par du caramel ordinaire (E 150a), à l'édulcoration en vue de compléter le goût final et à la méthode traditionnelle d'infusion en phase aqueuse de copeaux de chêne français, de telle sorte que l'obscurité induite par ces ajouts soit inférieure à 4 % vol. L'obscurité, est obtenue par la différence entre le titre alcoométrique volumique réel et le titre alcoométrique volumique brut.
- Commercialisée avec un titre alcoométrique volumique minimal de 37,5 %.

2.1 Caractéristiques organoleptiques et physico-chimiques

Les Brandies Français comportent des caractères floraux et végétaux (notamment rose, genêt, réglisse) fruités (notamment poire, pomme, abricot, agrumes), ainsi que des notes empyreumatiques (pain toasté, café, chocolat, cuir), épicées et de fruits confits. Sur le plan gustatif, les Brandies français se caractérisent par une puissance aromatique, une vinosité et une complexité qui assurent une intensité et une longueur en bouche.

Lors de sa mise sur le marché à destination du consommateur, le « Brandy français » présente notamment :

- Une teneur maximale en méthanol de 125 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.
- Une teneur en substances volatiles égale ou supérieure à 150 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.
- Un titre alcoométrique volumique minimal de 37,5 %.

2.2. Caractéristiques spécifiques par rapport aux autres produits de la catégorie

Les caractéristiques physico-chimiques et les règles d'élaboration du « Brandy français » sont plus exigeantes que celles du règlement européen 2019/787.

Caractéristiques physico-chimiques et règles d'élaboration	« Brandy français »	« Brandy »	Règlementation R (UE) 2019/787
<i>TAV max des eaux-de-vie de vin</i>	< 82 % vol	< 86 %	<i>Annexe 1, point 4ai</i>
<i>Possibilité d'addition d'un distillat</i>	≤ 25 % d'alcool pur du produit fini	≤ 50 % d'alcool pur du produit fini	<i>Annexe 1, point 5ai</i>
<i>Teneur en substances volatiles</i>	≥ 150 g/hl d'alcool pur	≥ 125 g/hl d'alcool pur	<i>Annexe 1, point 4aiii</i>
<i>Teneur maximale en méthanol</i>	125 g/hl d'alcool pur	200 g/hl d'alcool pur	<i>Annexe 1, point 5aiv</i>
<i>Titre Alcoométrique Volumique Minimal</i>	37,5 %	36 %	<i>Annexe 1, point 5b</i>
<i>Vieillessement</i>	<i>en France dans des récipients de chênes français</i>	<i>en récipients de chênes</i>	<i>Annexe 1, point 5aii</i>
<i>Durée minimale du vieillissement</i>	<i>18 mois au minimum ou 12 mois au minimum en fûts de moins de 600 L</i>	<i>12 mois au minimum ou 6 mois au minimum en fûts de moins de 1000 L</i>	<i>Annexe 1, point 5aii</i>
<i>Le brandy n'est pas aromatisé mais cela n'exclut pas les méthodes traditionnelles...</i>	<i>limitées à l'infusion de copeaux de chênes français</i>	<i>non définie et donc autorisée sans restriction</i>	<i>Annexe 1, point 5d</i>
<i>Adaptation de la couleur autorisée</i>	<i>uniquement avec du caramel ordinaire (E150a)</i>	<i>uniquement avec du caramel</i>	<i>Annexe 1, point 5e</i>
<i>Édulcoration. Le produit final ne peut contenir plus de...</i>	<i>4 % d'obscurité maximale,</i>	<i>35 g/l de produits édulcorants,</i>	<i>Annexe 1, point 5f</i>

Afin de développer sa puissance aromatique, le Brandy Français est obtenu à partir d'eaux-de-vie de vin distillées à un titre alcoométrique volumique et une proportion de distillat (pauvre en substances volatiles), tous les deux inférieurs au plafond de la réglementation européenne. Cette double exigence permet de maintenir une teneur élevée en substances volatiles notamment en alcools supérieurs, esters et aldéhydes. Le produit fini propose ainsi une présence aromatique marquée et persistante de la vinosité et avec une garantie sanitaire grâce à une teneur maximale en méthanol inférieure de 38 % à la réglementation.

La fixation d'un titre alcoométrique volumique minimum plus élevé que la réglementation européenne participe à la qualité spiritueuse du produit et à son identité organoleptique.

Le vieillissement en France métropolitaine dans des récipients de chênes français confère aux eaux-de-vie, du fait des composés volatils relargués par le bois, des caractéristiques organoleptiques spécifiques ;

La durée du vieillissement, deux fois supérieure à celle inscrite dans la réglementation, permet de favoriser l'effet du climat sur le produit pendant un cycle d'au moins quatre saisons.

Les caractéristiques organoleptiques sont préservées lors des opérations de finition par la limitation des ajouts aux édulcorants définis à l'article 4.9 du règlement 2019/787 et à l'infusion de copeaux de bois identiques au bois constituant la futaille de vieillissement, reconnue comme méthode traditionnelle. Ces ajouts sont effectués dans la limite de 4 % d'obscurité, soit moins de la moitié de ce qui est autorisé dans la réglementation. L'ajout de produits aromatisants ainsi que de caramel produit à partir d'ammoniaque sont interdits.

3. Définition de l'aire géographique

L'aire géographique est constituée de la France métropolitaine.

Les vins produits et distillés dans l'aire géographique représentent en volume d'alcool pur plus de la moitié des produits finis et plus de la moitié des eaux-de-vie entrant dans leur composition.

Le vieillissement des eaux-de-vie et des distillats, l'assemblage des eaux de vie et, le cas échéant, le mélange des eaux-de-vie avec les distillats ainsi que la finition sont assurés dans l'aire géographique.

4. Description de la méthode d'obtention

4.1 Composition

Le « Brandy français » est obtenu à partir de plus de 50 % de vins français, distillés en France (exprimé en alcool pur).

Il est composé d'eaux-de-vie de vin issues de plus de 50 % de vins français distillés en France et le cas échéant de distillat qui représente au plus 25 % du produit fini (exprimé en alcool pur).

Les eaux-de-vie, comme le cas échéant les distillats de vin, qui entrent dans la composition du produit sont incolores, caractérisés par une absorbance maximale à 430 nm de 0,02 pour un trajet optique de 1 cm.

Les eaux-de-vie de vin sont obtenues par distillation à un TAV inférieur ou égal à 82 % vol.

4.2 Vieillessement

Les chais dans lesquels s'opère le vieillissement des eaux-de-vie et des distillats de vin ne sont ni chauffés ni climatisés, de façon artificialisée.

Le vieillissement des eaux-de-vie, et le cas échéant des distillats de vin, est réalisé en récipient de bois de chêne français pendant au moins 18 mois ou 12 mois si la capacité des fûts de chêne est inférieure à 600 litres.

L'utilisation du chêne français est exigée pour les récipients fabriqués après l'entrée en vigueur du règlement 995/2010, soit le 3 mars 2013.

L'assemblage des eaux-de-vie ainsi que le cas échéant leur mélange avec le distillat de vin peuvent être réalisés tout au long du vieillissement.

4.3 Opérations de finition

L'édulcoration en vue de compléter le goût final, la méthode traditionnelle de production ainsi que l'adaptation de la coloration par du caramel ordinaire (E150a) sont autorisés de telle sorte que leur effet sur l'obscurisation du brandy soit inférieur à 4 %.

La méthode traditionnelle de production est l'ajout d'infusion aqueuse de copeaux de bois de chêne français.

L'infusion est stabilisée par adjonction d'eau-de-vie correspondant à l'eau-de-vie de destination.

L'infusion stabilisée respecte les mêmes conditions de vieillissement que les eaux-de-vie et les distillats de vin.

5. Éléments corroborant le lien avec le milieu géographique

5.1 Facteurs naturels

En raison de sa latitude, la France métropolitaine est située dans une zone climatique tempérée suffisamment « méridionale » pour permettre la production de vins sur la presque totalité de son territoire et suffisamment septentrionale et humide pour permettre un vieillissement « doux » et « progressif » des brandies. La France se distingue des pays viticoles du sud de l'Europe aux températures plus élevées et des régions d'Europe continentale aux amplitudes saisonnières plus marquées

Ce sont également des conditions pédo-climatiques qui ont favorisé la mise en œuvre au 17^e siècle de la politique de Jean-Baptiste Colbert, ministre des Finances et de la Marine de Louis XIV, pour encadrer et protéger la production du chêne, « *ce seigneur des bois dont la pousse est si lente* » afin de développer la marine royale. Les principales forêts ont alors été rattachées au domaine de l'État et c'est sans doute la conjonction de ces facteurs naturels et de cette gestion volontariste publique qui a permis d'obtenir en France la plus forte concentration européenne de chênes d'espèces dites sessile (*Quercus petraea* Liebl.), ou pédonculé (*Quercus robur* L.). Le bois des chênes de ces espèces, issus des forêts françaises est particulièrement réputé pour l'élevage de vins et de spiritueux du fait de sa teneur spécifique en composés aromatiques (ellagitannins, whiskey lactone, eugénol, aldéhydes aromatiques...) qui seront libérés progressivement.

5.2 Facteurs humains

Deuxième pays producteur de vin au monde en 2020, la France compte également plus de 80 distilleries viticoles, réparties dans les différents vignobles produisant des eaux-de-vie et des distillats à partir de savoir-faire différenciés en fonction de la diversité des cépages et des types de vins produits. Une trentaine de ces

distilleries fournissent en eau-de-vie et en distillat la vingtaine de négociants-éleveurs de Brandy Français. La plupart d'entre eux sont également metteurs en marchés et commercialisent annuellement autour de 93 000 hl/d'alcool pur de Brandy Français alors que les expéditions totales de Brandy depuis la France s'élèvent à 327 000 hl d'alcool pur (source Douanes 2018).

La richesse de la forêt française en espèces réputées pour l'élevage des vins et spiritueux a permis le développement en France d'une activité de tonnellerie très dynamique. La France est le principal pays fournisseur mondial en merrains, on y compte plus de 60 entreprises de tonnellerie, lesquelles fabriquent annuellement la moitié de la production mondiale, soit plus d'un demi-million de tonneaux de chêne dont 70 % sont exportés. Par ailleurs les tonneliers et les maîtres de chai ont développé par leur dialogue permanent de nombreux savoir-faire afin d'optimiser l'élevage des diverses eaux-de-vie françaises avec les essences de chêne des forêts françaises. La filière brandy Français en a naturellement bénéficié et a souhaité malgré l'internationalisation de l'usage des bois de différentes essences et de diverses origines, maintenir le lien avec le chêne français sur les plus de 800 000 hectolitres de sa capacité de vieillissement. Pourtant les logements en bois de chêne français sont coûteux à produire, presque deux fois plus que ceux en chêne blanc d'Amérique (*Quercus alba*) qui peut être scié sans devenir poreux alors que le chêne sessile ou pédonculé doit être fendu pour rester étanche.

5.3 Éléments historiques, antériorité et réputation

La distillation de vin s'est développée dans les différentes régions viticoles françaises à partir du 15^e siècle. C'est le commerce international qui va assurer le développement des eaux-de-vie de vin et contribuer ainsi à ce qu'est devenu aujourd'hui le « Brandy français ».

À partir de 1600, les Hollandais devenus indépendants vont développer le commerce maritime des vins puis des eaux-de-vie de vin françaises très appréciées des consommateurs du nord. Il dénomment les alcools produits « brandjewin » pour « vin brûlé ». Plus tard, les anglais traduiront ce mot par « brandy » pour le rendre plus facile à prononcer. Ce commerce se fait surtout dans les régions viticoles proches des ports de l'Atlantique (Bordeaux – La Rochelle) ou de la Méditerranée (Marseille – Sète). De plus le transport et le stockage en fûts de bois apportant une bonification très appréciée, cette pratique entra dans les usages d'élaboration du Brandy. En France, les premiers dépôts de marque de « Brandy français » remontent à l'entre-deux-guerres (1936 - marque George Alfred). Après la Seconde Guerre mondiale, du fait du très fort courant d'exportation, le Brandy français a été progressivement présenté dans sa traduction anglaise « French Brandy ».

À partir de 1936, l'alcool en général, à l'exception des appellations d'origine fait l'objet d'une gestion étatique. Seuls sept rectificateurs étaient agréés auprès du Service des Alcools qui intervenait à chaque situation de surproduction afin de maintenir le cours du vin.

Pour faire face à la pénurie de production nationale qui s'est accentuée avec la restructuration du vignoble français du vin de table, l'état a lancé des appels d'offres et importé des eaux-de-vie ou des distillats notamment d'Afrique du Sud et de Yougoslavie dans les années 1960/1970. C'est ainsi que pour compléter leurs besoins, les maîtres de chai ont sélectionné des eaux-de-vie jeunes à l'étranger, le vieillissement et l'assemblage en France permettant d'assurer la continuité et la constance des caractéristiques organoleptiques du brandy français.

En 1973, les différentes organisations syndicales régionales qui défendaient le brandy se sont regroupées pour former la Fédération Française du Brandy. Son rôle depuis presque 50 ans est de protéger la réputation du brandy français et de structurer la filière brandy afin qu'elle soit reconnue à l'internationale.

Ce travail a longtemps été difficile à mener en raison de l'absence de cadre juridique puisque jusqu'en 1989, et le premier règlement européen sur les spiritueux, le Brandy n'était couvert en France par aucune réglementation. Les services de la répression des fraudes admettaient sous ce terme la vente d'eaux-de-vie de vin coupées avec les alcools dits spéciaux fournis par le service des alcools. Le terme « brandy » pouvait être utilisé dès lors qu'il respectait la réglementation des pays de destination, notamment celle relative à la durée de vieillissement. Du fait de sa réputation et du travail de la Fédération Française du Brandy, le Brandy français a fait l'objet d'un enregistrement en IG en annexe III du Règlement 110-2008.

La qualité du produit est confirmée par l'obtention de médailles dans les concours internationaux prestigieux, tels que « San Francisco Spirits Competition » et « International Wine and Spirit Competition ». Le premier concours accorde des prix aux « French Grape Brandy » ; le second dispose d'une catégorie « French Brandy » qui prime une dizaine de lauréats chaque année.

Succès aidant, la dénomination est utilisée sur des produits d'usurpation tel que les « French Brandy » vendus sur le marché indien en dehors de toute élaboration en France.

5.4 Caractéristiques organoleptiques :

Les Brandy Français comportent des caractères floraux et végétaux (notamment rose, genêt, réglisse) fruités (notamment poire, pomme, abricot, agrumes), ainsi que des notes empyreumatiques (pain toasté, café, chocolat, cuir), épicées et de fruits confits. Sur le plan gustatif, les Brandy français se caractérisent par une puissance aromatique, une vinosité et une complexité qui assurent une intensité et une longueur en bouche. Lors du vieillissement, la teneur en substances volatiles augmente par concentration et du fait des réactions d'estérification, d'acétalisation et d'oxydation.

La couleur augmente par extraction des composés phénoliques du bois de chêne des fûts lors du vieillissement, et avec l'oxydation pour passer du jaune pâle au jaune paille, doré, ambré et acajou pour les brandies les plus âgés.

Les arômes deviennent plus complexes, le goût s'arrondit et devient plus persistant.

5.5 Lien causal

Le « Brandy français » s'appuie d'abord sur un environnement propice à son élaboration avec des conditions pédoclimatiques qui ont permis l'implantation d'un vignoble parmi les plus importants du monde mais également de forêts caractérisées par la présence massive de chênes sessiles et de chênes pédonculés.

Les conditions climatiques tempérées avec des alternances saisonnières progressives jouent également un rôle dans le vieillissement des brandies. Les maîtres de chais ont développé des savoir-faire de rotation des eaux-de-vie et distillats dans la futaille afin d'utiliser aux mieux ces variations.

Dans tous les bassins de production de vins se sont implantées des distilleries vinicoles qui ont développé des stratégies, via les matériels et les procédés utilisés, visant à conserver dans les eaux de vie, le potentiel aromatique des vins et à obtenir des distillats de qualité.

C'est ainsi que les eaux-de-vie mises en œuvre pour le brandy sont distillées à moins de 82 % et sont donc plus riches en substances volatiles (esters, aldéhydes, alcools supérieurs) constituant le potentiel aromatique et favorisant l'aptitude au vieillissement. De même les exigences relatives à la matière première et au processus mis en œuvre permettent de disposer d'eaux-de-vie à la teneur limitée en méthanol, ce qui influe positivement sur leur qualité.

Les eaux-de-vie ainsi obtenues sont dotées de caractéristiques physico-chimiques propres à supporter une durée de vieillissement significative en fûts de chêne français.

Elles vont pouvoir bénéficier lors du vieillissement, de la libération des composés aromatiques spécifiques du bois de chêne sessile ou de chêne pédonculé et des réactions qui se déroulent avec les composés du brandy, en présence d'oxygène. La réputation des barriques en bois de chêne français a en effet pu être mieux expliquée lorsqu'il a été montré que le chêne français, comme les autres chênes européens appartenant aux espèces sessile (*Quercus petraea* Liebl.) et pédonculé (*Quercus robur* L.), se distinguent du chêne américain (*Quercus alba*) par une faible teneur en whiskey lactone et par un niveau élevé d'ellagitannins (castalagin, vescalagin). En outre les recherches ont conclu que les chênes français se distinguent également des chênes d'Europe centrale appartenant aux mêmes espèces par un niveau moins élevé d'Eugénol, de 2-phenylethanol et d'aldéhydes aromatiques (vanilline, syringaldehyde, coniferaldehyde). Ainsi les chênes français se distinguent davantage par leur profil de composés aromatiques des chênes américains que les chênes d'Europe centrale.

Pour profiter pleinement de ces échanges liés également aux conditions de température et d'hygrométrie, les eaux-de-vie comme le cas échéant les distillats utilisés n'entrent jamais en contact avec du bois en dehors de l'aire géographique et la durée minimale de vieillissement dans l'aire géographique intègre les 4 saisons de l'année.

Au cours de cette période de vieillissement, l'expertise du maître de chai va consister à identifier et caractériser chaque lot pour leur faire suivre le meilleur de parcours de vieillissement. En effet, ce dernier déterminera les contenants les plus adaptés, en fonction de leur capacité et de leur historique. Et il choisira, le cas échéant, le meilleur moment pour incorporer le distillat. La limitation de celui-ci à un maximum de 25 % de la teneur en alcool pur du produit final, permet d'obtenir un brandy avec un taux de substances volatiles significatif et donc des arômes marqués.

La phase d'assemblage entre eaux-de-vie requiert également un savoir-faire spécifique qui a construit la réputation des maîtres de chais français. C'est une phase décisive qui révèle l'équilibre des saveurs et des arômes des brandies.

La finition avec les ajouts extrêmement limités tant en nombre de composants (sucres, infusion aqueuse de copeaux de chêne français) qu'en quantité (moins de 4 % d'obscurant) met en valeur la personnalité du brandy français sans la dénaturer.

C'est également pour exprimer ses propriétés aromatiques que le Brandy français doit être commercialisé au-dessus de 37,5 %.

6. Nom et adresse du demandeur

FÉDÉRATION DU BRANDY FRANÇAIS, 1 cours du XXX juillet, 33 000 BORDEAUX
Tél. : 05 17 22 17 71 Mob : 06 03 86 29 06
Email : secretariat@federation-du-brandy.fr

7. Éventuelles indications géographiques ou règles d'étiquetage complémentaires

Les mentions de vieillissement ci-dessous peuvent être utilisées dans les conditions suivantes :

VS : l'âge du plus jeune composant alcoolisé du produit est supérieur ou égal à 18 mois de vieillissement ou 12 mois si la capacité des fûts est inférieure à 600l.

VSOP/Napoléon : l'âge du plus jeune composant alcoolisé du produit est supérieure ou égal à 24 mois de vieillissement ou 15 mois si la capacité des fûts est inférieure 600l.

Les mentions VSOP et Napoléon peuvent s'utiliser concomitamment.

XO : l'âge du plus jeune composant alcoolisé du produit est supérieur ou égal à 60 mois ou 30 mois si la capacité des fûts est inférieure à 600 l.

La mention de la provenance du raisin, du lieu de distillation ou de vieillissement est autorisée dans la mesure où elle n'apparaît pas dans une taille de caractères plus grande que celle utilisée pour le nom de l'indication géographique.

Toute référence à des noms géographiques 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.

Partie II Obligations déclaratives et tenue de registre

I) Obligations déclaratives

1.I.1. Registres

1.I.1.1.Registre de mise sous bois des eaux-de-vie et distillats¹

- Coordonnées de l'éleveur (raison sociale, adresse)
- Coordonnées du chai (adresse, identification)
- Date de la mise sous bois
- Références du lot de l'eau-de-vie ou du distillat
- Volume du lot
- TAV du lot
- *Capacité maximale des contenants en bois*
- *Nombre de contenants remplis*

1.I.1.2.Suivi des mouvements des brandies, eaux-de-vie et distillats en cours de vieillissement

Les lots **des brandies, eaux-de-vie et distillats** ne peuvent circuler entre opérateurs habilités qu'avec un suivi dans la comptabilité matières des mouvements en entrée et en sortie comportant :

- Le n° du lot
- La date du mouvement du lot,
- Les références du chai d'origine,
- Les références de la déclaration ou des déclarations de mise sous-bois du lot (date et numéro),
- Le volume du lot (eaux-de-vie ou distillats),
- Le TAV du lot (eaux-de-vie),

¹ En dehors des 2 derniers champs, il s'agit de données fournies aux douanes pour l'ouverture des comptes de vieillissement.

- La capacité maximale des contenants en bois où le lot a été logé,
- Proportion de distillat (le cas échéant pour les brandies)
 - Proportion de distillat français (issu de vins français distillés en France)
- Proportion d’eaux-de-vie issue de vins français distillés en France

1.I.1.3.Registre de chai

Tous les logements sont répertoriés en précisant pour chacun d’entre eux :

- Les références du chai ;
- La capacité maximale ;

Les fûts élaborés à partir de l’entrée en vigueur du règlement 995-2010, le 3 mars 2013 doivent être accompagnés des documents attestant du pays d’origine.

1.I.1.4.Registre de finition

Tous les lots sont répertoriés avant expédition ou embouteillage en précisant les éléments suivants :

- Références du lot mis sous-bois
- Volume du lot
- TAV du lot
- Date de l’opération
- Type d’opération : ajout d’infusion de copeaux de chêne français : références (infusion + eau-de-vie de stabilisation) et quantité,
- Et le cas échéant, le caramel ordinaire (E150a)

1.I.2. Déclarations

1.I.2.1.Déclaration de mise sous bois

La mise sous bois de chêne comprend les informations suivantes :

- Date de mise
- N° de lot
- Volume,
- TAV
- N° du contenant

1.I.2.2.Déclaration annuelle de revendication en IG Brandy Français

Au 31 décembre, chaque lot de brandy français expédié ou embouteillé au cours de l’année écoulée est référencé avec les informations suivantes sur la **déclaration de revendication** :

- Date d’embouteillage ou d’expédition
- N° du lot
- Volume du lot
- TAV du lot
- Date de mise sous-bois du composant le plus jeune
- Proportion de distillat
- Proportion d’eaux-de-vie
- Proportion de distillat français issu de vins français distillés en France
- Proportion d’eaux-de-vie issue de vins français distillés en France
- Mention de vieillissement, le cas échéant

Partie III Principaux points à contrôler

Point à contrôler	Méthode d’évaluation
Pourcentage minimal de vins français distillés en France dans les eaux-de-vie et le produit fini	Documentaire
Pourcentage de distillat de vin dans le produit fini	Documentaire

Durée minimum de vieillissement	Documentaire
Teneur maximale en méthanol et minimale en substance volatile	Analytique

Références concernant les structures de contrôle

Organisme de Contrôle :

QUALISUD
2 Allée Brisebois
31 320 AUZEVILLE-TOLOSANE.

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué sur la base d'un plan de contrôle approuvé et par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance ayant reçu délégation de l'INAO.

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytiques et organoleptiques.
L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.