Publié au BO AGRI du 22 janvier 2015

Cahier des charges de l'indication géographique « Framboise d'Alsace »
homologué par l'arrêté du 30 décembre 2014 relatif à l'indication géographique
« Framboise d'Alsace », JORF du 14 janvier 2015

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE

« Framboise d'Alsace »

Partie I Fiche technique

A. NOM ET CATÉGORIE DE LA BOISSON SPIRITUEUSE

La « Framboise d'Alsace » appartient à la catégorie 16 « Eau-de-vie de fruit » (suivie d'un nom de fruit) obtenue par macération et distillation » de l'annexe II du règlement (CE) n°110/2008 du Parlement européen et du Conseil du 15 janvier 2008 concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses. Elle est enregistrée à l'annexe III dudit règlement.

B. DESCRIPTION DE LA BOISSON SPIRITUEUSE

La « Framboise d'Alsace » se caractérise par :

Caractéristiques organoleptiques :
Cette eau-de-vie 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 doivent évoquer la framboise.

Caractéristiques physico-chimiques :
La « Framboise d'Alsace » présente, lors de la commercialisation à destination du consommateur, un titre alcoométrique volumique minimal de 45 %.

C. DÉFINITION DE LA ZONE GÉOGRAPHIQUE

La macération des fruits, la distillation du moût de fruits, la maturation et la finition des eaux-de-vie sont assurées sur le territoire de toutes les communes de la région Alsace répartie sur les deux départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin.

D. DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION

D.1 VARIÉTÉS DES FRUITS

Les fruits utilisés appartiennent exclusivement aux variétés de framboises à chair rouge de l'espèce Rubus idaeus L.

D.2 CONDUITE DE LA MACÉRATION

Tout ajout ou toute concentration visant à augmenter la teneur naturelle en sucre des framboises mises en œuvre est interdit.
La macération est réalisée avec de l'alcool éthylique d'origine agricole ou des boissons spiritueuses appartenant aux catégories eau-de-vie de fruit, eau-de-vie de marc et eau-de-vie de vin.

D.3 DISTILLATION

Le moût avant la distillation doit présenter les caractéristiques suivantes :
- une coloration rouge, traduisant la bonne maturité des fruits ;
- un aspect et une odeur attestant de la bonne qualité microbiologique et sanitaire.

Le moût est distillé selon le principe de la distillation discontinue, soit simple, soit multi-étagée avec reflux.

Distillation discontinue simple à repasse

L'alambic est composé d'une chaudière dite cucurbite, d'un chapiteau, d'un col-de-cygne, avec ou sans condenseur à eau, et d'un serpentin avec appareil réfrigérant.
Toutes les parties en contact avec les vapeurs en amont du col-de-cygne sont obligatoirement en cuivre : cucurbite et chapiteau.
La capacité totale de l'alambic ne doit pas dépasser 25 hectolitres.
La présence d'un catalyseur au cuivre est autorisée afin de piéger le carbamate d'éthyle.

Le moût de fruits est chauffé dans la chaudière au feu nu ou par introduction de vapeur d'eau dans une double enveloppe extérieure.

Les vapeurs issues du moût s'élèvent et gagnent le chapiteau où elles se condensent partiellement. Une partie d'entre elles se condense et reflue vers la cucurbite tandis qu'une autre partie des vapeurs emprunte le col-de-cygne et se dirige vers le réfrigérant à la sortie duquel va couler le distillat (c'est le phénomène de rétrogradation).

Cette méthode consiste en une succession de deux étapes :
- la première consiste en la distillation du moût et permet d'obtenir le brouillis ;
- la deuxième consiste en la distillation du brouillis et permet d'obtenir l'eau-de-vie.

Le titre alcoométrique du distillat diminue au cours de la distillation et les fractions de début et de fin de distillation peuvent être séparées en fonction de leur TAV. Lors de la deuxième distillation, les fractions de début de distillation sont systématiquement éliminées et les fractions de fin de distillations sont séparées de l'eau-de-vie et peuvent être réintroduites avec le moût de fruits ou avec le brouillis lors de l'une des distillations suivantes.

Distillation discontinue multi-étagée avec reflux

La distillation est réalisée au moyen d'alambics constitués d'une chaudière dite cucurbite et d'une colonne munie de 3 plateaux au plus. La colonne est surmontée d'un échangeur à eau puis d'un col-de-cygne relié à un condenseur-réfrigérant.
Toutes les parties en contact avec les vapeurs en amont du col-de-cygne sont obligatoirement en cuivre : cucurbite, colonne et plateaux.
La présence d'un catalyseur au cuivre est autorisée afin de piéger le carbamate d'éthyle.

Les plateaux et l'échangeur peuvent être débrayés et dans ce cas, comme les plateaux ne peuvent retenir de liquide et permettre le barbotage des vapeurs, du fait de la coupure de l'alimentation en eau dans le condenseur, la distillation multi-étagée se transforme en une distillation simple.

La capacité totale de l'alambic ne doit pas dépasser 25 hectolitres.

Le moût de fruits est chauffé dans la chaudière au feu nu ou par introduction de vapeur d'eau dans une double enveloppe extérieure.

Les vapeurs issues du moût s'élèvent et gagnent les plateaux où elles se condensent partiellement. Les vapeurs progressent ensuite vers le col-de-cygne, une partie d'entre elles reflue vers l'échangeur à eau où elle se condense puis redescend dans la colonne tandis qu'une autre partie des vapeurs se dirige vers le réfrigérant à la sortie duquel va couler le distillat.

Au cours de la distillation, le titre alcoométrique du distillat diminue. Les fractions de début et de fin de distillations sont séparées de l'eau-de-vie. Les fractions de début de distillation sont éliminées tandis que les fractions de fin de distillation peuvent être réintroduites avec le moût de fruits lors de l'une des distillations suivantes.

À la sortie de l'alambic et à la fin du processus de distillation, l'eau-de-vie présente un titre alcoométrique volumique supérieur ou égal à 60 % et inférieur ou égal à 80 %.

D.4 MATURATION

La maturation dure au minimum 2 mois à compter de la date de distillation.
L'eau-de-vie est stockée, pendant cette période, en cuves, en bonbonnes ou en fûts.

D.5 FINITION

L'édulcoration est autorisée dans la limite maximale de 10 grammes de sucres/litre, exprimés en sucres invertis.

La coloration est interdite.

E. ELEMENTS CORROBORANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE

E.1 DESCRIPTION DES FACTEURS DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

E.1.1 Facteurs naturels

Le climat tempéré semi-continental alsacien présente de fortes amplitudes thermiques et pluviométriques. Ce climat alsacien est renforcé par l'effet d'abri des Vosges qui accentue un peu la continentalité de la zone et contribue à des modifications majeures des conditions de ventilation.

L'Alsace dispose de nombreuses sources et de la plus grande réserve naturelle d'eau d'Europe.

E.1.2 Facteurs humains

L'arboriculture très diversifiée en Alsace a directement influencé la diversification des eaux-de-vie dont la « Framboise d'Alsace ».

Les framboises utilisées pour l'eau-de-vie « Framboise d'Alsace » appartiennent aux variétés de framboises à chair rouge de l'espèce Rubus idaeus L.
Le moût de fruits avant la distillation doit présenter une coloration rouge, traduisant la bonne maturité des fruits, et une bonne qualité microbiologique et sanitaire.

C'est le long des cours d'eau que les distillateurs s'installent et développent leur activité. A Colmar, la fabrication de l'eau-de-vie fait l'objet d'une réglementation dès le commencement du XVIème siècle : en 1506, le registre des dépenses et de recettes de la ville mentionne un contrôle des Wynnbrenner par le magistrat.

De nombreux éléments historiques confirment l'importance et l'antériorité du savoir-faire des eaux-de-vie de fruits à noyaux. La distillation d'autres fruits est beaucoup plus récente. C'est le cas, entre autres, de la framboise, car au dire d'Eschbach, au début du XIXème siècle, même les paysans alsaciens n'avaient « pas encore découvert le pouvoir aromatisant de la framboise » (Les Eaux-de-vie d'Alsace et d'ailleurs, 1993). Les premiers à distiller la framboise étaient les bouilleurs de cru fermiers des vallées vosgiennes. À l'origine, ils ajoutaient quelques poignées de framboises sauvages aux cerises pour parfumer le Kirsch. Ce n'est que plus tard qu'ils entreprirent de distiller de la framboise pure qu'ils faisaient préalablement fermenter. Mais cette production est toujours restée très limitée, voire confidentielle. Prenant le relais des fermiers après la première guerre mondiale, ce sont les distillateurs professionnels qui ont véritablement lancé la production et la commercialisation de l'eau-de-vie de framboise.

L'originalité de l'eau-de-vie « Framboise d'Alsace » réside dans son élaboration avant distillation. La méthode de macération est utilisée à la place de la fermentation. La faible teneur en sucre de ce fruit et la difficulté de le faire fermenter, explique en partie cette évolution. La méthode de macération, améliorant sensiblement la qualité aromatique de l'eau-de-vie et entraînant la réduction de certaines molécules indésirables comme le méthanol et le carbamate, conforte les distillateurs dans ce choix.

Le passage de l'Alsace sous administration allemande après 1870 va diversifier les types d'alambics utilisés et permettre de conserver les pratiques de distillation à domicile contrairement à beaucoup d'autres régions françaises. De cette particularité découle le grand nombre d'alambics présents dans les fermes alsaciennes et la maîtrise par les exploitants des savoir-faire de distillation. On estime

qu'une dizaine de particuliers par village utilisent leurs droits pour leur propre consommation. Installés majoritairement dans le Val de Villé et dans la région de Colmar, on recense aujourd'hui en Alsace 21 distilleries professionnelles. Les distillateurs alsaciens se sont fédérés autour d'un Syndicat des distillateurs et liquoristes d'Alsace créé en 1919.

Les outils de la distillation utilisés découlent de cet héritage. On trouve des alambics traditionnels, alambics discontinus double distillation à repasse et des alambics à colonne, c'est-à-dire des alambics discontinus multiétagés, avec 3 plateaux maximum. Les parties situées en amont du col-de-cygne, au contact du produit, sont en cuivre. Ils ont une capacité de 2500 litres maximum. La maturation de l'eau-de-vie doit durer au moins 2 mois.

E.2 CARACTÉRISTIQUES ET RÉPUTATION DE L'EAU-DE-VIE ATTRIBUABLES À L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

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 framboise avec belle persistance.
La « Framboise d'Alsace » présente, lors de la commercialisation à destination du consommateur, un titre alcoométrique volumique minimal de 45 %.

L'eau-de-vie « Framboise d'Alsace », pour libérer la délicatesse du parfum des framboises, est souvent dégustée soit frappée, soit à l'ancienne à la température de la tasse de café. La « Framboise d'Alsace » peut également être consommée dans des cocktails.

Outre le fait de la déguster, une des particularités de l'eau-de-vie « Framboise d'Alsace » est son utilisation comme ingrédient culinaire. 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.

E.3 LIEN CAUSAL

La diversité des fruits présents en Alsace et l'abondance d'eaux de surface ont permis le développement important des savoir-faire de distillation. La qualité des arômes des fruits, qui s'expriment grâce aux exigences sur la qualité du moût, permet d'obtenir une eau-de-vie de très haute qualité.

Le passage sous administration allemande après 1870 et un régime spécifique à l'Alsace datant de 1930 a permis de maintenir les pratiques de la distillation à domicile ayant pour conséquence le maintien d'une forte activité de distillation. Initié par les producteurs fermiers, le savoir-faire a été perfectionné par les distillateurs professionnels pour obtenir une eau-de-vie aux caractéristiques particulières.

Les alambics utilisés ainsi que la méthode de distillation sont particuliers à la région Alsace. Par sa taille et la présence de cuivre pour certaines parties, l'alambic permet de préserver la qualité du moût de fruits. Issue de l'héritage très ancien de la distillation dans la région et influencée par la

proximité de l'Allemagne, la haute maîtrise de leur outil par les distillateurs alsaciens permet d'obtenir une eau-de-vie aux caractéristiques particulières et à la persistance des arômes. Les écarts de température propres au climat alsacien sont propices à une bonne maturation de la « Framboise d'Alsace ».

Le degré de consommation permet d'affirmer l'expression aromatique liée aux fruits caractérisant l'eau-de-vie « Framboise d'Alsace ».

La réputation et la prospérité de la « Framboise d'Alsace » tiennent à cet ancrage régional historique. De plus la région possède une culture culinaire très riche et a su intégrer cette eau-de-vie dans sa gastronomie en tant que boisson digestive mais aussi comme ingrédient dans des recettes.

F. EXIGENCES ÉVENTUELLES A RESPECTER EN VERTU DES DISPOSITIONS COMMUNAUTAIRES ET/OU NATIONALES

G. NOM ET ADRESSE DU DEMANDEUR

Syndicat des Distillateurs et des Liquoristes d'Alsace
12 Avenue de la Foire aux Vins
68000 COLMAR

H. RÈGLES D'ÉTIQUETAGE COMPLÉMENTAIRES

La mention « eau-de-vie de framboises sauvages » peut compléter le nom de l'IG lorsque les fruits mis en œuvre sont exclusivement issus de framboisiers se développant spontanément en dehors de plantations.

Partie II Registres à tenir et Obligations déclaratives

A – REGISTRES A TENIR

Les opérateurs tiennent à disposition en vue de la réalisation des opérations de contrôle, sous forme de registre papier ou de fichiers informatiques, les données suivantes :

- **Moût de fruits**

L'opérateur qui met en œuvre le moût :

- ✓ les caractéristiques du moût : type de fruits, quantité de fruits et qualité du moût ;
- ✓ le type d'alcool utilisé pour la macération ;
- ✓ la date de l'opération.

- **Distillation et conditionnement**

Les distillateurs :

- ✓ la date de distillation ;
- ✓ la quantité et le TAV de l'eau-de-vie obtenue ;
- ✓ la date de mise en bouteilles ;
- ✓ la quantité et le TAV de l'eau de vie conditionnée.

B - OBLIGATIONS DÉCLARATIVES

Les opérateurs effectuent les déclarations suivantes :

- **Déclaration récapitulative de revendication**

Cette déclaration est transmise à l'Organisme de Défense et de Gestion après chaque campagne de distillation qui suit la mise en œuvre des fruits. Elle comprend les quantités de fruits réceptionnés, les volumes d'alcool pur par type d'eau-de-vie concernée et la date de disponibilité à la vente des eaux-de-vie.

Les registres et déclarations prévus par la réglementation générale notamment la Déclaration Récapitulative Mensuelle en Douanes (DRM) ou les cahiers de comptabilité matières peuvent être utilisés pour la présentation de ces données.

Partie III Principaux points à contrôler

PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER

Points à contrôler		*Méthodes d'évaluation*
Règles structurelles	Localisation des sites de production (distilleries) dans l'aire géographique	Documentaire
	Caractéristiques descriptives du matériel de distillation	Documentaire et/ou visuel
Règles annuelles	Maturation de 2 mois minimum	Documentaire
	Caractéristiques organoleptiques de l'eau-de-vie	Contrôle organoleptique

REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE

QUALISUD
2 Allée Brisebois - 31320 AUZEVILLE TOLOSANE
Adresse administrative :
15 avenue de l'Océan - 40500 SAINT SEVER
Tél : 05 58 06 15 21 - Fax : 05 58 75 13 36
e-mail : contact@qualisud.fr

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

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

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 analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.