Publié au BO AGRI du 22 janvier 2015

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

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE « Whisky d'Alsace » ou « Whisky alsacien »

Partie I : Fiche technique

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

Le « Whisky d'Alsace » ou « Whisky alsacien » appartient à la catégorie 2 « Whisky ou whiskey » 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. Il est enregistré à l'annexe III dudit règlement.

2. Description de la boisson spiritueuse

L'indication géographique « Whisky d'Alsace » est un whisky produit exclusivement à partir d'orge malté et d'eau ainsi que de levures.

2.1 Caractéristiques organoleptiques

Le « Whisky d'Alsace » est limpide, brillant. Les arômes évoquent les notes de cuir, de torréfaction, de malt, de boisé et de fruit. Jeune, les notes aromatiques du « Whisky d'Alsace » sont franches et assez marquées. En fonction de la durée de vieillissement et du type de bois utilisé, ces notes aromatiques vont se complexifier et sa couleur va varier du jaune doré à l'ambré.

2.2 Principales caractéristiques physiques et chimiques

Au moment de la vente au consommateur, le « Whisky d'Alsace » présente un titre alcoométrique volumique compris entre au moins 40 % et au plus 65 %.
La teneur en substances volatiles est supérieure ou égale à 150 grammes par hectolitre d'alcool pur.

3. Définition de l'aire géographique

Le concassage de l'orge malté, le brassage de la mouture, la fermentation du moût, la distillation du moût fermenté, le vieillissement des eaux-de-vie, la réduction et la finition sont effectués dans l'aire géographique. L'eau utilisée pour le brassage, la fermentation du moût et la réduction du titre alcoométrique volumique de l'eau-de-vie est puisée au sein de l'aire géographique.

L'aire géographique est constituée par le territoire de l'ensemble des communes de la région Alsace répartie sur les deux départements :

- Bas-Rhin ;
- Haut-Rhin.

4. Description de la méthode d'obtention

4.1 Matière première

Les matières premières utilisées pour le « Whisky d'Alsace » sont exclusivement l'orge maltée, l'eau et la levure.
Les variétés d'orge transgéniques sont interdites.

4.2 Concassage et brassage

Les grains sont concassés pour obtenir une mouture grossière.
Cette mouture, brassée avec de l'eau, subit une saccharification sous l'action de la diastase du malt.
Le recours aux enzymes exogènes pour la saccharification de l'orge malté est interdit.

4.3 Fermentation

L'ajout de levure est autorisé pour la fermentation du moût de malt.
Le moût est fermenté sans chauffage ni addition de produit chimique destiné à accélérer ou à retarder la fermentation.
Tout ajout ou toute concentration visant à augmenter la teneur naturelle en sucre du moût sont interdits.

4.4 Distillation

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

4.4.1 Distillation discontinue simple avec ou sans reflux externe

- Description des matériels de distillation :

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.

- Mode de chauffage :

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

- Description du procédé :

Les vapeurs issues du moût fermenté 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 plusieurs distillations :

- les premières consistent en la distillation du moût fermenté et permettent d'obtenir le brouillis qui peut être à nouveau distillé ;
- la dernière consiste en la distillation du brouillis et permet d'obtenir l'eau-de-vie.

- Titre alcoométrique volumique maximal :

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 titre alcoométrique volumique. Lors de la dernière 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 fermenté ou avec le brouillis lors de l'une des distillations suivantes.

Ce mode de distillation est autorisé pour le « Whisky d'Alsace » « single malt ».

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'alcool pur.

4.4.2 Distillation discontinue multi-étagée avec reflux

- Description des matériels de distillation :

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 peuvent être débrayés et dans ce cas, comme les plateaux ne peuvent retenir de liquide et permettre le barbotage des vapeurs, la distillation multi-étagée se transforme en une distillation simple.

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

- Mode de chauffage :

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

- Description du procédé :

Les vapeurs issues du moût fermenté 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.
Cette méthode consiste en une succession de plusieurs distillations :

- les premières consistent en la distillation du moût fermenté et permettent d'obtenir le brouillis qui peut être à nouveau distillé ;
- la dernière distillation est effectuée avec les plateaux et l'échangeur obligatoirement embrayés. Elle consiste en la distillation du brouillis et permet d'obtenir l'eau-de-vie.

- Titre alcoométrique volumique maximal :

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 fermenté lors de l'une des distillations suivantes.

Ce mode de distillation est autorisé pour le « Whisky d'Alsace » « single malt » avec les plateaux débrayés.

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'alcool pur.

4.5 Vieillissement

Les eaux-de-vie sont vieillies dans des chais de vieillissement dont l'hygrométrie et la température sont régulées naturellement sans installation autre que l'isolation et la ventilation des locaux.

Les eaux-de-vie sont vieillies en récipients de bois de chêne d'une capacité inférieure ou égale à 700 litres durant une période minimale de 3 ans à compter de la date de mise sous bois.
L'élevage au-delà des 3 ans peut se faire dans des récipients de bois d'autres essences.

La durée minimale définie ci-dessus est réalisée sans interruption, à l'exception des manipulations nécessaires à l'élaboration des produits.

4.6 Réduction

Le titre alcoométrique des eaux-de-vie est réduit par ajout d'eau pour atteindre un titre alcoométrique volumique compris entre 40 % et 65 %.

4.7 Finition

La coloration est interdite.

Le « Whisky d'Alsace » présente une valeur d'obscuration inférieure ou égale à 2 % vol. L'obscuration, exprimée en % vol., est obtenue par la différence entre le titre alcoométrique volumique réel et le titre alcoométrique volumique brut.

Conformément à la réglementation européenne et aux dispositions du présent cahier des charges, le whisky ne doit pas être édulcoré ou aromatisé ni contenir aucun autre additif, y compris le caramel pour la coloration.

5. <u>Éléments corroborant le lien avec le milieu géographique</u>

5.1 Les facteurs physiques du lien

Le caractère dominant du relief en Alsace réside dans l'important contraste topographique entre la plaine rhénane et le versant oriental du massif vosgien.

Le climat tempéré semi-continental alsacien est caractérisé par 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. Cet effet d'abri est accentué lors d'un phénomène météorologique bien particulier qui va limiter les précipitations : le foehn « vent fort chaud et sec » qui est créé par la rencontre de la circulation atmosphérique (le vent) et du relief (la chaîne des Vosges).

L'Alsace dispose d'une ressource inépuisable : l'eau. À travers ses cours d'eau et ses réserves souterraines, elle a modelé les paysages et donné naissance à des milieux naturels divers.

5.2 Les facteurs humains du lien

La première brasserie alsacienne est fondée en 1260. Grâce à la production de céréales et l'abondance de l'eau dans la région, l'activité brassicole, d'abord artisanale, se développe pour atteindre une dimension industrielle au début du XIXe siècle. Aujourd'hui, les brasseries alsaciennes composées d'entreprises familiales, dont certaines ont intégré de grands groupes, et de micro-brasseries, produisent plus de 50 % de la production française de bière.

L'histoire de la distillation en Alsace remonte au XVe siècle (première mention d'une eau-de-vie alsacienne dans les comptes de l'œuvre Notre Dame) et est liée dans un premier temps à la matière première que l'on trouve en abondance dans la région. Elle a commencé par les fruits, les petites baies et les plantes aromatiques. D'autres produits ont été plus récemment utilisés : c'est le cas du moût de malt. C'est le long des cours d'eau que les distillateurs se sont installés et se sont développés. Influencés par les pratiques écossaises et irlandaises, introduites par les moines en Alsace, lors des différentes vagues d'évangélisation, les distillateurs alsaciens ont su profiter du savoir faire des brasseries régionales pour donner naissance au « Whisky d'Alsace ». Sa production s'est surtout développée à partir des années 1990.

On compte 5 distilleries en 2012 qui produisent du « Whisky d'Alsace », atteignant ensemble une production équivalente à 7 000 litres d'alcool pur, en progression constante.

Le Whisky d'Alsace est obtenu exclusivement à partir d'orge malté, d'eau et de levures. Le concassage de l'orge malté est réalisé par le brasseur avant la saccharification. La fermentation du moût doit s'effectuer sans chauffage ni addition de produit chimique destiné à accélérer ou retarder la fermentation. Ce sont uniquement les sucres de la céréale maltée qui sont fermentés (l'enrichissement est interdit).

Les outils de distillation utilisés découlent de cet héritage de distillation des eaux-de-vie-de fruits. On trouve des alambics traditionnels à distillation discontinue simple et des alambics à colonne avec 3 plateaux maximum, à distillation discontinue multi-étagée à reflux. La méthode de distillation consiste en une succession de plusieurs distillations. Les parties situées en amont du col-de-cygne, au contact du produit, sont en cuivre. Ils ont une capacité de 2 500 litres maximum.

Les eaux-de-vie de malt sont vieillies dans des chais de vieillissement dont l'hygrométrie et la température sont régulées naturellement sans installation autre que l'isolation et la ventilation des locaux. Elles sont vieillies exclusivement en récipient de bois de chêne d'une capacité inférieure ou égale à 700 litres durant une période minimale de 3 ans à compter de la date de mise sous bois. Le vieillissement au-delà des 3 ans peut se faire dans des récipients de bois d'autres essences.

5.3 Caractéristiques du Whisky

Le « Whisky d'Alsace » est limpide, brillant. Les arômes évoquent les notes de cuir, de torréfaction, de malt, de boisé et de fruit. Jeune, les notes aromatiques du « Whisky d'Alsace » sont franches et assez marquées. En fonction de la durée de vieillissement et du type de bois utilisé, ces notes aromatiques vont se complexifier et sa couleur va varier du jaune doré à l'ambré.

Le « Whisky d'Alsace » présente, lors de la commercialisation à destination du consommateur, un titre alcoométrique volumique compris entre 40 % et 65 %.

La réputation du whisky d'Alsace

Le « Whisky d'Alsace » jouit d'une très bonne notoriété, aussi bien sur le plan national qu'international. Ces appréciations très positives se retrouvent dans la presse spécialisée (Whisky magazine, Spirit business…) ou lors de manifestations liées au whisky tel le « Whisky Live » à Paris.

Le Whisky alsacien est désormais ancré dans les traditions régionales comme en témoigne l'historien Roland Oberlé dans son ouvrage « *L'Alsace, les saveurs d'un terroir* » qui dédie un chapitre aux eaux-de-vie et Whisky d'Alsace.

5.4 Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

Le « Whisky d'Alsace » résulte de la rencontre de deux savoir-faire historiques en Alsace : l'activité brassicole et la distillation qui occupent encore aujourd'hui une place prépondérante dans l'économie de la région.

Le dénominateur commun de ces deux activités est l'eau : elle est utilisée comme ingrédient de base pour l'élaboration du moût de malt, mais également et en grande quantité pour le refroidissement des distillats, et bien sûr elle permet la réduction du whisky pour sa commercialisation. L'Alsace présente naturellement une abondance en eaux de surface et de réserve souterraine indispensable à une activité brassicole et de distillation de qualité.

La qualité du moût, réalisé sans enrichissement à partir d'orge malté concassé dans l'aire, additionné d'eau, va permettre la transformation des sucres de l'orge en alcool éthylique, excellent support pour les composés aromatiques caractérisant l'orge malté.

La succession de plusieurs distillations va permettre de concentrer le degré d'alcool et d'isoler les composés aromatiques recherchés pour le « Whisky alsacien ».

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 malt. 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 d'orge malté aux caractéristiques particulières et à la persistance des arômes.

Le vieillissement dans des fûts de chêne, pendant 3 années, va impacter naturellement la couleur du « Whisky d'Alsace » et ses caractéristiques organoleptiques. La taille limitée de ces contenants

permet de favoriser les échanges. Les écarts de température propres à l'Alsace sont propices à la maturité du « Whisky d'Alsace » et favorisent l'évolution des composants aromatiques recherchés dans le « Whisky d'Alsace ». Dans le whisky jeune, les notes de cuir, de torréfaction, de malt, de boisé et de fruit sont franches et assez marquées. La durée de vieillissement et le type de bois utilisé, va complexifier ces arômes.

Enfin, la réduction du « Whisky d'Alsace » permet de ramener son titre alcoométrique volumique de consommation entre 40 et 65 %, niveau permettant de mieux mettre en valeur les arômes.

La réputation et la prospérité du « Whisky d'Alsace » tiennent aussi au fait que la région possède une culture culinaire très riche et a su intégrer cette eau-de-vie dans sa gastronomie en tant que boisson mais aussi comme ingrédient dans des recettes.

6. Exigences éventuelles à respecter en vertu de dispositions communautaire et/ou nationales

7. Nom et adresse du demandeur

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

8. Règles d'étiquetage complémentaires

L'identification des produits bénéficiant de l'Indication Géographique « Whisky d'Alsace » ou « Whisky alsacien » peut être précisée d'une mention complémentaire spécifique figurant à côté de l'Indication Géographique et dans la même typographie : la mention « single malt » peut être utilisée lorsque le « Whisky d'Alsace » ou « Whisky alsacien » est issu d'un moût brassé et fermenté dans un même lieu et distillé dans une seule et même distillerie.
L'utilisation de cette mention est réservée aux « Whisky d'Alsace » issus d'une distillation discontinue simple.

La mention de l'âge du whisky n'est possible qu'à partir d'une durée minimale de vieillissement de 6 ans.

Partie II : Obligations déclaratives et Registres

1. Obligations déclaratives

Les produits susceptibles de bénéficier de l'Indication Géographique « Whisky d'Alsace » ou « Whisky alsacien » doivent être clairement identifiés dans les registres.

a) Déclaration de revendication
Cette déclaration est transmise à l'Organisme de Défense et de Gestion au plus tard le 1er mars. Elle comprend les quantités distillées au cours de l'année précédente : volume d'alcool pur.

2. Tenue de registres

Les opérateurs tiennent à jour sur des registres les informations suivantes :

- **Céréales**

Les brasseurs qui mettent en œuvre les céréales tiennent à jour les données suivantes :

- ✓ espèce et nature des céréales ;
- ✓ origine de l'eau.

- **Distillation**

Les distillateurs tiennent à jour les données suivantes :

- ✓ les références du moût : localisation de la brasserie, quantité, date de réception à la distillerie ;
- ✓ la date de distillation ;
- ✓ la quantité et le titre alcoométrique volumique de l'eau-de-vie obtenue ;
- ✓ la date de mise sous bois de l'eau-de-vie**.**

- **Vieillissement**

Tout opérateur, détenteur d'un chai de vieillissement, tient à jour les informations suivantes :

- ✓ l'identification des logements du chai et le descriptif de leur capacité ;
- ✓ les dates de mises sous bois des eaux-de-vie ;
- ✓ les volumes et titre alcoométrique volumique d'eaux-de-vie mises sous bois par contenant ;
- ✓ les sorties de whisky par contenant et par compte de vieillissement.

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 : Points principaux à contrôler

Points principaux à contrôler		*Méthodes d'évaluation*
Règles structurelles	Localisation des sites de production dans l'aire géographique	Documentaire
	Caractéristiques descriptives du matériel de distillation	Documentaire et/ou visuel
Règles annuelles	Céréales mises en œuvre	Documentaire et/ou visuel
	Vieillissement de 3 ans minimum en fût de chêne	Documentaire
	Caractéristiques organoleptiques du « Whisky d'Alsace »	Contrôle organoleptique

Publié au BO AGRI du 22 janvier 2015

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.