Cahier des charges de l'indication géographique « Absinthe de Pontarlier »,
homologué par l'arrêté du 12 juillet 2013, JORF du 19 juillet 2013

CAHIER DES CHARGES

DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE

ABSINTHE DE PONTARLIER

A/ FICHE TECHNIQUE

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

« ABSINTHE DE PONTARLIER »

L'« Absinthe de Pontarlier » appartient à la catégorie « Autres Boissons Spiritueuses » de l'Annexe II du Règlement (CE) n° 110/2008 du 15 janvier 2008 concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques de boissons spiritueuses.

b. Description de la boisson spiritueuse comprenant les caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques du produit :

L'« Absinthe de Pontarlier » est un spiritueux de couleur jaune pâle tirant sur le vert, limpide et ne présentant aucun dépôt. Additionné d'eau à la consommation, il prend une teinte opaline rappelant celle de l'ivoire et présente un trouble qui le rend opaque.
L'« Absinthe de Pontarlier » est caractérisée par des arômes qui rappellent les senteurs que la plante grande absinthe exhale lors de sa récolte.
Lors de la mise en marché à destination du consommateur, le spiritueux contient au moins 20 milligrammes de thuyone par litre de spiritueux. Son titre alcoométrique volumique est supérieur ou égal à 45 %.

c. Définition de la zone géographique concernée :

La culture et le séchage de la grande absinthe, les opérations de macération des plantes, de distillation du macérat, d'élaboration de la boisson spiritueuse ainsi que son conditionnement sont réalisées sur les communes suivantes du département du Doubs: Arçon, Bannans, Bonnevaux, Boujailles, Bouverans, Bulle, Chaffois, Chapelle d'Huin, La Cluse-et-Mijoux, Courvières, Dommartin, Dompierre-les-Tilleuls, Doubs, Frasne, Granges-Narboz, Houtaud, Pontarlier, La Rivière-Drugeon, Sainte-Colombe, Vuillecin.

d. Description de la méthode d'obtention de la boisson spiritueuse et des méthodes locales, loyales et constantes :

d.1 La culture de la grande absinthe

Aucun engrais ni désherbant n'est autorisé.

d.2 Le séchage de la grande absinthe

Le séchage est réalisé naturellement sans soufflerie, ni ventilation mécanique. Les plantes ne doivent pas être exposées au rayonnement solaire.

d.3 La macération

Les différentes plantes et graines entrant dans la distillation du spiritueux sont mises à macérer dans de l'alcool éthylique d'origine agricole et de l'eau.

Les différentes plantes entrant dans la coloration du spiritueux sont mises à macérer sur un support alcoolique.

L'utilisation d'extraits de plantes (y compris naturels) est interdite.

Le mélange à macérer pour la distillation comprend obligatoirement la grande absinthe (Artemisia absinthium) et l'anis vert (Pimpinella anisum) en grains.

L'infusion de coloration comprend obligatoirement la petite absinthe (Artemisia pontica) et l'hysope (Hyssopus officinalis).

La mélisse (Melissa officinalis), le fenouil commun (Foeniculum vulgare) et la menthe (Mentha *spp*) sont autorisés dans la limite maximale totale de 5 kilogrammes par hectolitre d'alcool pur de macérat.

D'autres plantes aromatiques, à l'exception de la badiane (ou anis étoilé) qui est formellement interdite, sont autorisées dans la limite maximale totale de 1 kilogramme par hectolitre d'alcool pur de macérat.

d.4 La distillation

La distillation de la grande absinthe et de l'anis vert est obligatoire.

Les alambics sont obligatoirement en cuivre. Ils présentent une capacité unitaire maximum de 3000 litres.

La distillation peut comprendre plusieurs passes successives.

d.5 La coloration

La coloration est obligatoire. Elle est effectuée exclusivement par ajout au distillat obtenu conformément au d.4 ci-dessus :

- de plantes colorantes ou
- d'une infusion de coloration, telle que définie au d.3, dont le volume ne dépassera pas 2 % du volume du produit fini.

d.6 L'élaboration

L'augmentation du titre alcoométrique volumique, notamment par adjonction d'alcool éthylique d'origine agricole est interdite après la distillation.

Le spiritueux peut être édulcoré dans la limite maximale exprimée en sucre inverti de 35 grammes par litre de produit fini.

Le spiritueux peut être vieilli sous bois.

La réduction et le conditionnement sont réalisés dans l'aire afin de permettre la vérification par le contrôle renforcé des caractéristiques analytiques et organoleptiques des produits conditionnés, de leur conformité au présent cahier des charges.

e. Détails corroborant le lien avec l'environnement géographique ou l'origine géographique :

e.1 Spécificité de l'aire

e.1.1. Facteurs naturels

Cette région possède des caractéristiques morphologiques, climatiques et pédologiques homogènes : c'est un plateau dont les sols sont légers et superficiels, ils ne dépassent pas 30 à 40 centimètres de profondeur. La terre y est très alcaline, à texture limono-argileuse, encombrée de nombreux cailloux calcaires, elle présente une faible réserve hydrique.

L'altitude de l'ordre de 750-900 mètres permet de profiter de températures raisonnablement douces en été, la température moyenne étant de 7-8 °C sur l'année. Les précipitations varient de 1400 à 1600 millimètres par an, légèrement accentuées par la proximité des reliefs avoisinants.

e.1.2 Facteurs humains : un savoir-faire deux fois centenaire

Au 18ème siècle la présence de l'élixir d'Absinthe est attestée par de nombreux textes dans la région de Pontarlier, notamment pour ses vertus médicinales.
Le major DUBIED transfère sa production du Val-de-Travers, de l'autre côté de la frontière suisse, à Pontarlier le 14 février 1805. A partir de cette date, le nombre de distilleries n'a cessé de s'accroître, à Pontarlier et dans ses environs, en suivant l'augmentation de la consommation d'Absinthe. On y compte au début du XXème siècle 25 distilleries. Au total, l'industrie de l'absinthe emploie en 1907 plus de 3000 personnes sur l'arrondissement. En 1914, la production journalière est de 66000 litres.
Dès la première moitié du XIXème siècle, l'Absinthe de Pontarlier a été exportée dans le monde entier (Afrique, Amérique, Chine,…). Le monde artistique parisien de l'époque participe très activement à l'engouement dont l'absinthe fait l'objet.

Avec le succès apparaissent de très nombreuses contrefaçons qui engorgent le marché. Il s'agit d'absinthes de médiocre qualité, non distillées, produites en masse à partir de macération de plantes dans un alcool non rectifié ou d'utilisation d'essences. De tels breuvages contenaient de nombreux constituants nocifs, qui provenaient autant de l'alcool que des huiles lourdes contenues dans les essences. C'est pour préserver l'image de l'absinthe – menacée par ces produits – et pour exploiter la renommée de l'Absinthe fabriquée à Pontarlier que les 25 liquoristes de la région s'efforcèrent de mettre en valeur l'origine de leurs absinthes en indiquant sur chaque étiquette systématiquement, à partir de 1905, la mention « Pontarlier ».

Avec un peu moins du tiers de la production nationale, Pontarlier était la capitale de l'Absinthe. Après l'interdiction de l'Absinthe en 1914, les traditions et savoir-faire se sont perpétués dans la production d'anis distillés jusqu'en 1988 où les boissons spiritueuses à base d'absinthe furent à nouveau autorisées. On assiste depuis dans la région de Pontarlier à une renaissance de la production de la plante et de l'élaboration de cette boisson spiritueuse, suivant ces traditions ininterrompues.

e.2 Spécificité du produit

L'« Absinthe de Pontarlier » est un spiritueux de couleur jaune pâle tirant sur le vert, limpide et ne présentant aucun dépôt. Additionné d'eau à la consommation, il prend une teinte opaline rappelant celle de l'ivoire et présente un trouble qui le rend opaque.

L'« Absinthe de Pontarlier » est caractérisée par des arômes qui rappellent les senteurs que la plante de grande absinthe exhale lors de sa récolte. Pour préserver ces arômes, l'« Absinthe de Pontarlier » contient au moins 20 milligrammes de thuyone par litre.

Il est de tradition de servir l'Absinthe de Pontarlier avec du sucre en dissolution, ce qui fait disparaître la légère astringence que la distillation de l'anis a pu apporter.

e.3 Lien causal entre l'aire délimitée et le produit

La qualité organoleptique de l'Absinthe de Pontarlier repose sur :
- la plante de grande absinthe, cultivée dans l'aire délimitée
- le processus de fabrication, utilisé depuis plus de deux siècles par les distillateurs pontissaliens

e.3.1 La grande absinthe

Le parfum de la grande absinthe est plus délicat et concentré dans les contrées où le climat et le sol sont moins favorables à sa croissance.

Le Haut-Doubs a toujours été réputé pour la culture des plantes aromatiques. Les effets de continentalité et du relief, juste assez prononcés pour révéler les parfums, mais également juste assez effacés pour permettre une croissance idéale de la plante, s'y affirment avec un équilibre sans pareil. Pour l'absinthe en particulier, le Haut-Doubs réunit miraculeusement les trois facteurs principaux permettant à la fois la croissance et la qualité gustative de la plante : l'altitude, la continentalité et la faible profondeur du sol. L'usage très ancien que l'on a fait de la plante dans la région porte d'ailleurs à croire qu'elle y est indigène.

Un détail climatique a également son importance vis-à-vis des pratiques de culture : le fléchissement singulier des précipitations pendant le mois de juillet correspond exactement à la période de récolte de l'absinthe qui nécessite un temps sec.

Les plantes d'absinthe cultivées et séchées dans l'aire délimitée selon les méthodes décrites plus haut, présentent une concentration en huiles essentielles qui apporte au spiritueux un parfum d'une intensité et d'une fraîcheur incomparables.

e.3.2 Le processus de fabrication.

L'utilisation de différents procédés est nécessaire à la mise en œuvre de cette matière première particulièrement concentrée :

- la distillation qui fait disparaître l'amertume de l'absinthe, elle est obligatoire,
- la présence d'anis vert dans le mélange soumis à distillation, qui arrondit la puissance de l'absinthe en bouche.

L'équilibre aromatique de l'Absinthe de Pontarlier est à la fois complexe et fragile. Son obtention dépend de la composition initiale des plantes mises en œuvre ainsi que de la proportion entre les différentes huiles essentielles qui entrent dans le produit fini et notamment de la thuyone dont la teneur doit être comprise entre une valeur minimale de 20 mg/l pour répondre aux caractéristiques du produit et une valeur maximale de 35mg/kg compte tenu de la réglementation communautaire.

e.3.3. La réduction et le conditionnement.

L'équilibre de l'Absinthe de Pontarlier dépend également de la réduction qui sera appliquée au produit en fonction des objectifs de commercialisation : les titres alcoométriques volumiques de commercialisation de l'Absinthe de Pontarlier varient en effet de 45 % à plus de 65 %. De ce fait, le titre alcoométrique volumique de l'Absinthe de Pontarlier ne peut être défini indépendamment de la composition initiale du macérat. Cet équilibre aromatique est également très dépendant des conditions du stockage après distillation, certains composés des huiles essentielles étant fragiles et pouvant évoluer avant la commercialisation. Ainsi, l'anéthol qui se dégrade à la lumière, est instable au contact des matières plastiques les plus couramment utilisées pour la conservation ou le transport des boissons. De plus il précipite à des températures inférieures à 10°C, ce qui altère le produit de manière irrémédiable. Ces conditions pouvant être rencontrées notamment lors du transport en citerne, la réduction et le conditionnement sont donc réalisés dans la zone géographique pour préserver les caractères spécifiques de ce produit. De plus, un contrôle analytique et organoleptique renforcé est réalisé sur les produits conditionnés afin de vérifier de l'équilibre aromatique du produit une fois réduit et de l'absence d'altérations liées au stockage.

f. Exigences éventuelles à respecter en vertu de dispositions communautaires et/ou nationales

g. Nom et adresse du demandeur :

Association de Défense de l'Absinthe de Pontarlier
49, rue des Lavaux
25300 PONTARLIER
Téléphone : 03.81.39.04.70
Fax : 03.81.39.59.67
E-mail : contact@pontarlier-anis.com

h. Éléments complémentaires (Étiquetage):

Les spiritueux pour lesquels aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'indication géographique « Absinthe de Pontarlier » ne peuvent être mis en vente ou vendus sans que l'indication géographique susvisée soit inscrite sur l'étiquetage.

Les mentions facultatives ne peuvent figurer sur l'étiquette que dans des dimensions qui ne dépassent pas, aussi bien en largeur qu'en hauteur, le double de celles des caractères de l'indication géographique « Absinthe de Pontarlier ».

Si le produit est édulcoré, la mention « prêt à l'emploi » doit apparaître sur l'étiquette.

B/ POINTS A CONTRÔLER ET OBLIGATIONS DÉCLARATIVES

1 Principaux points à contrôler

Points à contrôler	Méthode d'évaluation
Lieu de culture et de séchage de la plante grande absinthe	Documentaire
Lieu d'élaboration (macération des plantes, distillation du macérat, coloration, réduction et conditionnement de la boisson spiritueuse)	Documentaire
Composition en plantes : - présence de grande absinthe, anis vert en grains, petite absinthe, hysope - mélisse, fenouil commun, menthe (au maximum 5 kilogrammes par hectolitre d'alcool pur) - autres plantes (au maximum 1 kilogramme par hectolitre d'alcool pur) ; interdiction de la badiane	Documentaire
Caractéristiques analytiques et organoleptiques	Examen analytique et organoleptique renforcé sur les produits conditionnés

2 Obligations déclaratives :

2.1 Déclaration d'identification :

Afin de permettre son habilitation chaque opérateur doit déposer, avant sa première production, auprès de l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'identification. Cette déclaration comporte :

- ✓ l'identité du demandeur avec ses coordonnées,
- ✓ les éléments descriptifs des outils de production (emplacement exact des parcelles, des séchoirs, des alambics, des diverses opérations, etc.)
- ✓ l'engagement du déclarant à :
  - respecter les conditions de production fixées par le cahier des charges,
  - réaliser des autocontrôles et se soumettre aux contrôles internes et externes;
  - supporter les frais liés aux contrôles susmentionnés ;
  - accepter de figurer sur la liste des opérateurs habilités ;
  - informer l'organisme de défense et de gestion de toute modification le concernant ou affectant son outil de production (plantation ou arrachage d'une parcelle, aménagement du séchoir, modification de l'alambic, déplacement d'un outil de production, etc.)

2.2 Déclaration de revendication en Indication Géographique « Absinthe de Pontarlier »

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion chaque année avant le 28 février.

Elle indique :

- le volume de chaque lot du spiritueux produit dans l'année écoulée ;
- le nom et l'adresse du demandeur.

2.3 Tenue de registres :

Chaque producteur de plante grande absinthe doit tenir un registre de culture et/ou de séchage.

Chaque distillateur doit tenir un registre de distillation.

Chaque conditionneur doit tenir un registre de conditionnement.

Les produits susceptibles de bénéficier de l'Indication Géographique « Absinthe de Pontarlier » doivent être clairement individualisés dans ces registres.