Publié au BO AGRI du 22 janvier 2015

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

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE

« Kirsch d'Alsace »

Partie I Fiche technique

A. NOM ET CATÉGORIE DE LA BOISSON SPIRITUEUSE

Le « Kirsch d'Alsace » appartient à la catégorie 9 « Eau-de-vie de fruit » 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

Le « Kirsch d'Alsace » se caractérise par des :

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 cerise avec une note noyautée.

Caractéristiques physico-chimiques :

La teneur en substances volatiles est supérieure à 300 grammes par hectolitre d'alcool pur.
Cette eau-de-vie présente, lors de la commercialisation à destination du consommateur, un titre alcoométrique volumique minimal de 45 %.

C. DÉFINITION DE LA ZONE GÉOGRAPHIQUE

La production des fruits, leur fermentation, la distillation du moût de fruits fermentés, 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 cerises utilisées appartiennent au sein de l'espèce *Prunus avium* aux variétés de :

- guignes (fruits à chair tendre et molle) ;
- merises (petits fruits rouge foncé ou noir, à chair ferme et très mince dont le noyau se détache mal).

Sont donc exclues :

- au sein de l'espèce *Prunus avium*, les variétés de cerises croquantes de bouche de type bigarreaux ;
- les variétés de l'espèce *Prunus cerasus* (cerises acides de type griotte) ;
- les variétés de l'espèce *Prunus acida* (cerises aigres et douces).

D.2 CONDUITE DES VERGERS

Le verger est défini comme l'ensemble des cerisiers exploités par l'opérateur pour la production de l'eau-de- vie, qu'il s'agisse d'arbres isolés, de pré-vergers ou de vergers spécialisés.
Les cerises destinées à l'élaboration de « Kirsch d'Alsace » proviennent d'arbres issus de vergers d'une densité de plantation inférieure à 300 arbres/ha.
Les vergers doivent être enherbés sur au moins les 2/3 de leur surface.

D.3 RENDEMENT DES VERGERS

Le rendement moyen maximum des vergers en production est vérifié par le rapport entre la quantité de fruits produite et le nombre d'arbres exploités.

Le rendement moyen par arbre ne doit pas excéder 300 kilogrammes de cerises.

D.4 RÉCOLTE, TRANSPORT ET STOCKAGE DES FRUITS

Les fruits réceptionnés à la distillerie doivent présenter les caractéristiques suivantes :

- les fruits sont frais : la congélation ou la surgélation sont interdites ;
- les fruits présentent une bonne maturité : le jus des fruits doit présenter une teneur en sucre de 140 grammes/litre minimum ;
- les fruits sont réceptionnés entiers et ne doivent avoir subi ni détérioration du noyau ni altération microbienne.

D.5 CONDUITE DE LA FERMENTATION

Les fruits sont brassés avec ménagement pour éviter le broyage des noyaux.
La fermentation des fruits s'effectue sans chauffage.
Tout ajout ou toute concentration visant à augmenter la teneur naturelle en sucre des cerises mises en œuvre est interdit.

Le rendement alcoolique est compris entre 4,5 % et 8 % (entre 4,5 et 8 litres d'alcool pur obtenu pour 100 kilogrammes de fruits).

D.6 DISTILLATION

La distillation est réalisée à partir de fruits exclusivement récoltés lors de la dernière campagne.

Le moût fermenté 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 fermenté 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 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 deux étapes :

- la première consiste en la distillation du moût fermenté 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 fermenté 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 fermenté de fruits est chauffé dans la cucurbite au feu nu ou par introduction de vapeur d'eau dans une double enveloppe extérieure.

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.

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 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.7 MATURATION

La maturation dure au minimum 6 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.8 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

L'aire de production des cerises occupe le rebord du fossé d'effondrement alsacien constitué de collines sous-vosgiennes d'orientation générale Est. 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. 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 de nombreuses sources et de la plus grande réserve naturelle d'eau d'Europe. La complexité géologique de l'Alsace est à l'origine de la multiplicité des sols : calcaires, argilo-calcaires, marneux, argilo-marneux, marno-calcaires, granitiques, schisteux, gréseux, sols de lœss et de lehms, sols alluviaux.

E.1.2 Facteurs humains

Au VIII^{ème} siècle, les textes carolingiens indiquent qu'on entretenait déjà plusieurs espèces de cerisiers en Alsace. Le XVI^{ème} siècle, très friand de cerises, en a multiplié et diversifié les recettes. En 1788, Jean Baumann, pépiniériste originaire de Dornach, rédigea un catalogue des arbres fruitiers cultivés en Alsace qui comporte alors 12 variétés de cerises. La cerise est un fruit primordial en Alsace, elle se consomme directement fraîche, séchée ou elle est destinée à la distillation. En 1933, le comte d'Andlau estime que l'Alsace possède 350 000 cerisiers.

Actuellement, l'arboriculture est une activité agricole bien enracinée en Alsace. Parmi les différentes variétés de fruits à noyaux, les cerises sont des fruits très présents en Alsace. La région apporte sa contribution aux variétés répertoriées sur le territoire français avec une dizaine de variétés locales telles que la guigne noire d'Osenbach ou la noire de Westhoffen, ce village alsacien lui devant même le titre de « Capitale de la cerise d'Alsace ». Ce fruit emblématique d'Alsace est d'ailleurs célébré lors de manifestations estivales organisées dans plusieurs villages alsaciens : Westhoffen, Sickert, Thannenkirch, Pfastatt…

Les cerises utilisées pour l'eau-de-vie « Kirsch d'Alsace » appartiennent, au sein de l'espèce *Prunus avium*, aux variétés de guignes (fruits à chair tendre et molle) et de merises (petits fruits rouge foncé ou noir, à chair ferme et très mince dont le noyau se détache mal).

La filière fruit est représentée par une diversité d'opérateurs aussi bien des producteurs professionnels que des producteurs amateurs. Les cerises destinées à l'élaboration de l'eau-de-vie proviennent d'arbres isolés, de pré-vergers ou de vergers. La densité de plantation est limitée à 300 arbres/ha. Les vergers doivent être enherbés sur au moins 2/3 de la surface. La charge des arbres est limitée à 300 kg/arbre. Les fruits choisis pour la distillation doivent être frais, présenter une bonne maturité, qui est définie par une teneur en sucre minimale de 140g/L, et être intègres.

Le « Kirsch d'Alsace » est la plus ancienne eau-de-vie de fruits d'Alsace. Au début du XVII^{ème} siècle, un moine de l'Est aurait eu l'idée de « brûler » des cerises fermentées donnant naissance au premier *Kirschwasser*, nom alsacien qui signifie eau (*wasser*) de cerise (*kirsch*).

C'est le long des cours d'eau que les distillateurs s'installent et développent leur activité.
En Alsace, les habitants des vallées et notamment ceux du val de Villé avaient intégré le Kirsch à leur nourriture quotidienne. En 1838, lors d'un conflit avec les bouilleurs de cru du val de Villé, le sous-préfet de Sélestat signale à son préfet que « le Kirsch est de consommation habituelle. On le boit à grands verres, on y trempe même le pain des enfants pour leur déjeuner. C'est un objet de première nécessité. Nos montagnards ne vivent que de pommes de terre, de lait caillé et de Kirsch. ».
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 6 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 cerise avec une note noyautée et une belle persistance.
La teneur en substances volatiles est supérieure à 300 grammes par hectolitre d'alcool pur. Le « Kirsch d'Alsace » présente, lors de la commercialisation à destination du consommateur, un titre alcoométrique volumique minimal de 45 %.

L'eau-de-vie « Kirsch d'Alsace », pour libérer la délicatesse du parfum des cerises, est souvent dégustée soit frappée, soit à l'ancienne à la température de la tasse de café. Le « Kirsch d'Alsace » peut également être consommé dans des longs drinks, des cocktails, des liqueurs fines.

L'eau-de-vie « Kirsch d'Alsace » est aussi réputée pour son utilisation comme ingrédient culinaire. Les saveurs du « Kirsch d'Alsace » s'harmonisent parfaitement avec le chocolat. Le « Kirsch d'Alsace » est utilisé dans la « Forêt Noire », pâtisserie à base de génoise de chocolat, de copeaux de chocolat, de cerises confites et de crème. Les artisans chocolatiers alsaciens l'utilisent également, c'est le cas par exemple de la Chocolaterie Antoni qui crée en 1950 un chocolat associé d'une griotte et de « Kirsch d'Alsace ». Il s'associe enfin avec des mets salés comme la fondue au « Kirsch d'Alsace » ou la mousse de canard au « Kirsch d'Alsace ». L'eau-de-vie « Kirsch d'Alsace » est souvent citée dans des guides culinaires ce qui confirme sa notoriété.

Le « Kirsch 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

Les conditions particulières de milieu (topographie et climat) de l'Alsace sont favorables à la culture des cerisiers.
Les sols profonds et bien drainés qui existent en Alsace sont propices à la culture des cerisiers. La présence de l'eau dans la région évite que les arbres souffrent des conditions de sécheresse. Par

ailleurs, cette abondance d'eaux de surface a permis le développement important des savoir-faire de distillation.

Le climat alsacien semi-continental tempéré ainsi que l'exposition générale à l'Est contribuent à une maturation longue des fruits. L'effet de foehn accentue ce mûrissement et préserve l'état sanitaire du fruit. Ainsi, la qualité des arômes des fruits, qui s'expriment grâce à une récolte à pleine maturité sur des arbres dont la production a été maîtrisée à travers des conditions de productions strictes, 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. La qualité des cerises pour la transformation en eau-de-vie, a conduit au développement des techniques de distillation par les petits bouilleurs ambulants puis par des distillateurs professionnels dans toute l'Alsace.

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 du « Kirsch d'Alsace ».

La teneur en substances volatiles fixée dans le cahier des charges ainsi que le degré de consommation permettent d'affirmer l'expression aromatique liée aux fruits caractérisant l'eau-de-vie « Kirsch d'Alsace ».

La réputation et la prospérité du « Kirsch 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 merises » peut compléter le nom de l'IG lorsque les fruits mis en œuvre sont exclusivement des merises.

Partie II Registre à tenir et Obligations déclaratives

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 :

REGISTRES A TENIR

- **Fruits**

L'opérateur qui met en œuvre les fruits :

- ✓ l'origine des fruits : producteur et parcelle culturale ;
- ✓ les caractéristiques du fruit : type, quantité et qualité du fruit ;
- ✓ la date de réception.

- **Distillation et Conditionnement**

Les distillateurs :

- ✓ le poids de fruits réceptionnés ;
- ✓ le rendement alcoolique du moût ;
- ✓ 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.

OBLIGATIONS DÉCLARATIVES

Les opérateurs effectuent les déclarations suivantes :

- **Déclaration d'inventaire des vergers**

Le producteur de fruits déclare ses vergers initialement lors de son identification à l'Organisme de Défense et de Gestion. Cet inventaire reprend le nombre d'arbres par type de fruits, la localisation ainsi que la surface des parcelles culturales.
Le producteur de fruits déclare les modifications apportées au cours de l'année écoulée à l'inventaire de ses vergers.
Cette déclaration est transmise à l'ODG avant le 15 mai précédant la récolte.

- **Déclaration récapitulative de revendication**

Cette déclaration est transmise à l'Organisme de Défense et de Gestion avant le 1er mars qui suit l'année de 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 (vergers et distilleries) dans l'aire géographique	Documentaire
	Caractéristiques descriptives du matériel de distillation	Documentaire et/ou visuel
Règles annuelles	Maturation de 6 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.