

**CAHIER DES CHARGES DE
L'INDICATION GEOGRAPHIQUE
« MIRABELLE D'ALSACE »**

AVERTISSEMENT

Le cahier des charges ci-après ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Cahier des charges de l'indication géographique « MIRABELLE D'ALSACE »

A. NOM ET CATEGORIE DE LA BOISSON SPIRITUEUSE

La « Mirabelle 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.

B. DESCRIPTION DE LA BOISSON SPIRITUEUSE

La « Mirabelle 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 mirabelle avec une note noyauté.

Caractéristiques physico-chimiques :

La teneur en substances volatiles est supérieure à 300 grammes par hectolitre d'alcool pur.

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

C. DEFINITION DE LA ZONE GEOGRAPHIQUE

La fermentation des fruits, 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 METHODE D'OBTENTION

D.1 VARIETES DES FRUITS

Les mirabelles utilisées appartiennent, au sein de l'espèce *Prunus domestica*, aux variétés « Mirabelle de Metz » et « Mirabelle de Nancy ». Il s'agit de petites prunes rondes parfumées et jaunes.

D.2 RECOLTE, 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 : les fruits présentent une coloration de l'épiderme jaune dorée avec des reflets rougeâtres et une couleur de la chair jaune, le noyau se détache facilement de la chair,
- Les fruits sont réceptionnés entiers et ne doivent avoir subi ni détérioration du noyau ni altération microbienne.

D.3 CONDUITE DE LA FERMENTATION

Les fruits sont brassés avec ménagement, notamment 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 mirabelles mises en œuvre est interdit.

Le rendement alcoolique est compris entre 4% et 7% (entre 4 et 7 L d'alcool pur obtenu pour 100 kg de fruits).

D.4 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 2^{ème} 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

- 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 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.

- Mode de chauffage :

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.

- 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.

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.

A 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.

D.5 MATURATION

La maturation dure au minimum 6 mois à compter de la date de distillation.

D.6 FINITION

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

La coloration est interdite.

E. ELEMENTS CORROBORANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

E.1 DESCRIPTION DES FACTEURS DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

E.1.1 Facteurs naturels

Le climat tempéré semi-continentale 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 « Mirabelle d'Alsace ». Les mirabelles choisies pour la distillation doivent être fraîches, présenter une bonne maturité, qui est définie à travers des critères visuels et organoleptiques, et être intègres.

Les mirabelles utilisées pour l'eau-de-vie « Mirabelle d'Alsace » appartiennent, au sein de l'espèce *Prunus domestica*, aux variétés « Mirabelle de Metz » et « Mirabelle de Nancy ». Il s'agit de petites prunes rondes parfumées et jaunes.

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 XVI^{ème} siècle : en 1506, le registre des dépenses et de recettes de la ville mentionne un contrôle des Wynnbrener par le magistrat.

La distillation de la mirabelle remonte au XVIII^{ème} siècle en Alsace, toutefois, ce n'est qu'au XIX^{ème} que la production des eaux-de-vie « dépasse le stade de la production épisodique » et que l'eau-de-vie de Mirabelle devient une véritable « denrée marchande », au dire de Paul Eschbach (*Les Eaux-de-vie d'Alsace et d'ailleurs*, 1993).

Une *Notice sur le commerce des produits agricoles* dans les Vosges publiée en 1906 fait état de ce commerce dans le Bas-Rhin : « 116 hectolitres d'alcool de mirabelle et de quetsches, sortant des régions de Dompierre, Charmes, Châtenois et Mirecourt ont été envoyés dans tout le département et les régions limitrophes ». Dans l'entre-deux-guerres, la réputation nationale de l'eau-de-vie de Mirabelle d'Alsace est très importante puisque, en 1933, Curnonsky et Croze la font figurer parmi les produits alsaciens qui méritent une place dans le célèbre *Trésor gastronomique de la France*.

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 CARACTERISTIQUES ET REPUTATION DE L'EAU-DE-VIE ATTRIBUABLES A L'AIRE GEOGRAPHIQUE

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 mirabelle avec une note noyautée et une belle persistance.

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

L'eau-de-vie « Mirabelle d'Alsace », pour libérer la délicatesse du parfum des mirabelles, est souvent dégustée soit frappée, soit à l'ancienne à la température de la tasse de café. La « Mirabelle

d'Alsace » peut également être consommée dans des cocktails, elle aussi réputée pour son utilisation comme ingrédient culinaire.

La « Mirabelle 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 réception des fruits, 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 fruits 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 de la « Mirabelle 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 « Mirabelle d'Alsace ».

La réputation et la prospérité de la « Mirabelle 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 EVENTUELLES A RESPECTER EN VERTU DES DISPOSITIONS COMMUNAUTAIRES ET/OU NATIONALES

F.1 OBLIGATIONS DECLARATIVES

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:

- **Fruits**

L'opérateur qui met en œuvre les fruits :

- ✓ les caractéristiques du fruit : type, quantité et qualité du fruit
- ✓ la date de réception

- **Distillation**

Les distillateurs tiennent à jour les données suivantes :

- ✓ 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

Les opérateurs effectuent les déclarations suivantes :

- **Déclaration récapitulative de revendication**

Cette déclaration est transmise à l'Organisme de Défense et de Gestion avant le 1^{er} 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.

F.2 LES PRINCIPAUX POINTS DE CONTROLES

<i>Points à contrôler</i>		<i>Méthodes d'évaluation</i>
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 6 mois minimum	Documentaire
	Caractéristiques organoleptiques de l'eau-de-vie	Documentaire

G. NOM ET ADRESSE DU DEMANDEUR

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

H. REGLES D'ETIQUETAGE COMPLEMENTAIRES

Aucune disposition complémentaire n'est prévue en plus de la réglementation.