

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

### A. NOM ET CATEGORIE DE LA BOISSON SPIRITUEUSE

La « Quetsch 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 « Quetsch 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 ~~de fruit~~ doivent évoquer la quetsche avec une note noyautée.

#### *Caractéristiques physico-chimiques :*

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

La « Quetsch 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 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 METHODE D'OBTENTION

#### *D.1 VARIETES DES FRUITS*

Les quetsches utilisées appartiennent, au sein de l'espèce *Prunus domestica*, à la variété « Quetsche d'Alsace », il s'agit de prunes charnues de forme oblongue, de couleur bleue à violacée, à chair ferme et peu juteuse.

#### *D.2 CONDUITE DES VERGERS*

Le verger est défini comme l'ensemble des pruniers de la variété « Quetsch d'Alsace » exploités par l'opérateur en vue de la production de l'eau de vie, qu'il s'agisse d'arbres isolés, de pré-vergers ou de vergers spécialisés.

Les quetsches destinées à l'élaboration de « Quetsch 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***

---

*Description du mode de calcul du rendement :*

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 150 kilogrammes de quetsches.

### ***D.4 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 de violacée à bleu nuit et une couleur marquée de la chair du jaune-vert au jaune-orange ; le goût est soutenu et persistant en bouche, la saveur est équilibrée entre le sucre, l'acidité et l'astringence,
- 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 quetsches 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.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 serpentín 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 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 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<sup>ème</sup> 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.

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.7 MATURATION***

---

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

### ***D.8 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

L'aire de production de la quetsche occupe le rebord du fossé d'effondrement alsacien constitué de collines sous-vosgiennes d'orientation générale Est. 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. 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 région est également caractérisée par des sols très variés aux pH acides (sols ocre podzoliques, sols d'alluvions fluviales du Rhin), neutres (sols bruns eutrophes), ou basiques.

#### E.1.2 Facteurs humains

Le quetschier se trouve en abondance dans toute l'Alsace depuis l'Antiquité. Le succès de ce fruit, destiné à être consommé frais, en tarte, séché et distillé, ne se démentit pas. Pour les auteurs du *Tableau du maximum* pour la ville de Strasbourg en 1793, les « prunes ordinaires » ne pouvaient être vendues à plus que 3 sols le messel alors que celles « dites quetschen » pouvaient voir leur prix monter jusqu'à 4 sols 6 deniers. Sous le second empire, on compte plus de 800 000 quetschiers en Alsace et à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, Seigneur l'identifie dans son *Dictionnaire encyclopédique de l'épicerie* comme « genre de prune de l'Alsace et de la Franche-Comté qui est consommée fraîche, ou desséchée ainsi que la prune d'Agen, et dont on prépare dans l'Est de la France une eau-de-vie assez estimée ».

Au début du XX<sup>e</sup> siècle, Domont, l'auteur de *l'Épicier moderne*, prévient ses confrères que « la véritable eau-de-vie de prune se prépare en Alsace avec une prune violette, assez grosse, allongée, nommée Quetsche ».

En 1931, les auteurs du *Guide Una* signalent à leurs lecteurs les quetsches de Niederbronn-les-Bains, dans le Bas-Rhin, et en 1933, Curnonsky et Croze font entrer la quetsche d'Alsace dans leur célèbre *Trésor gastronomique de la France*. Cette même année, l'Alsace comptait un bon million de quetschiers, chiffre qui allait se maintenir jusqu'à la fin des années 60. Les quetschiers représentent alors près du quart des arbres fruitiers présents en Alsace.

Actuellement, l'arboriculture est une activité agricole bien enracinée en Alsace. Parmi les différentes variétés de fruits à noyaux, la quetsche est l'un des fruits les plus emblématiques de la région. D'origine alsacienne, le mot quetsche vient du nom allemand Zwetsche, qui est lui-même dérivé du grec « damaskènon », qui signifie « prune de Damas ». Elle est célébrée lors de manifestations estivales et de fêtes de la quetsche organisées dans de nombreux villages alsaciens comme Buhl, Pfastatt, Willer-sur-Thur, Wittisheim... Les quetsches utilisées pour l'eau-de-vie appartiennent, au sein de l'espèce *Prunus domestica*, à la variété locale « Quetsche d'Alsace ». Il s'agit de prunes charnues de forme oblongue, de couleur bleues à violacée, à chair ferme et peu juteuse.

La filière fruit est représentée par une diversité d'opérateurs aussi bien des producteurs professionnels que des producteurs amateurs. Les quetsches 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 150 kg/arbre. Les fruits choisis pour la distillation doivent être frais, présenter une bonne maturité qui est définie à travers des critères visuels et organoleptiques et être intègres.

L'eau-de-vie « Quetsch d'Alsace » débute en Alsace au XVIII<sup>ème</sup> siècle selon Paul Eschbach (*Les Eaux-de-vie d'Alsace et d'ailleurs*, 1993).

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<sup>ème</sup> siècle : en 1506, le registre des dépenses et de recettes de la ville mentionne un contrôle des Wynnrenner par le magistrat.

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 quetsche avec une note noyauté et une belle persistance.

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

L'eau-de-vie « Quetsch d'Alsace » est souvent dégustée soit frappée, soit à l'ancienne à la température de la tasse de café. C'était, autrefois, le digestif par excellence. En dégustation avec la célèbre tarte à la quetsche, elle développe toute son intensité aromatique.

Outre le fait de la déguster, une des particularités de l'eau-de-vie « Quetsch 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 « Quetsch 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 quetschiers.

Le quetschier est un arbre rustique et s'adapte à la diversité des sols alsaciens. Il marque le paysage alsacien notamment par sa place dans la « ceinture verte » des villages, zone autour des habitations où sont traditionnellement plantés les arbres fruitiers.

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.

La situation d'abri au pied des Vosges contre les vents dominants de secteur ouest va favoriser le développement du quetschier et privilégier la culture en haute tige, permettant ainsi l'épanouissement complet de l'arbre propice à la bonne maturité du fruit.

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 quetsches 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 « Quetsch 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 « Quetsch d'Alsace ».

La réputation et la prospérité de la « Quetsch 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:-

- ✓ 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

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 1<sup>er</sup> 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>
<b>Règles structurelles</b>	Localisation des sites de production (vergers et distilleries) dans l'aire géographique	Documentaire
	Caractéristiques descriptives du matériel de distillation	Documentaire et/ou visuel
<b>Règles annuelles</b>	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.