

# Transmission d'une indication géographique établie pour une boisson spiritueuse

Quetsch d'Alsace  
N°UE: PGI-FR-02024  
Transmis le 21-12-2017  
PGI

## 1. FICHE TECHNIQUE

### 1.1. Dénomination et type

#### 1.1.1. Dénomination(s)

Quetsch d'Alsace (fr)

#### 1.1.2. Catégorie

9. Fruit spirit

#### 1.1.3. Pays du demandeur

France

#### 1.1.4. Langue de la demande:

Français

#### 1.1.5. Type d'indication géographique:

IGP - Indication géographique protégée

### 1.2. Coordonnées

#### 1.2.1. Nom et titre du demandeur

Nom et titre du demandeur	Syndicat des Distillateurs et des Liquoristes d'Alsace
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales)	Syndicat professionnel composé de producteurs de fruits, de négociants en fruits, de brasseurs et de distillateurs impliqués dans l'élaboration d'eaux-de-

	vie d'Alsace
Nationalité	France
Adresse	12 Avenue de la Foire aux Vins 68000 COLMAR
Pays	France
Téléphone	(33)(0)783312437
Adresse(s) électronique(s)	syndicatdistillateursace@gmail.com

### *1.2.2. Coordonnées de l'intermédiaire*

Nom de l'intermédiaire	Ministère de l'agriculture et de l'alimentation
Adresse	Direction Générale de la Performance Economique et Environnementale des Entreprises (DGPE)  Bureau du vin et des autres boissons  3 Rue Barbet de Jouy  75349 Paris Cedex 07 SP  France
Pays	France
Téléphone	(33)(0)149554955
Adresse(s) électronique(s)	liste-cdc-vin-aop-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

### *1.2.3. Coordonnées des parties intéressées*

### *1.2.4. Informations détaillées sur l'autorité de contrôle compétente*

Nom de l'autorité de contrôle compétente	Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
Adresse	12, rue Henri Rol-Tanguy

	TSA 30003 93555 Montreuil sous bois Cedex France
Pays	France
Téléphone	(33)(0)173303800
Adresse(s) électronique(s)	info@inao.gouv.fr

*1.2.5. Informations détaillées sur les organismes de contrôle*

**1.3. Description de la boisson spiritueuse**

Titre - Nom du produit	Quetsch d'Alsace
Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques	<p>1 Caractéristiques organoleptiques :</p> <p>La « Quetsch d'Alsace » est une eau-de-vie blanche qui présente un aspect limpide, brillant et transparent.</p> <p>Les caractéristiques olfactives et gustatives de cette eau-de-vie doivent évoquer la quetsche avec une note épicée (cannelle) et noyautée et une belle persistance.</p> <p>2 Caractéristiques physico-chimiques :</p> <p>La teneur en substances volatiles est supérieure à 300 grammes par hectolitre d'alcool pur.</p> <p>La «Quetsch d'Alsace» présente, lors de la commercialisation à destination du consommateur, un titre alcoométrique volumique minimal de 45 %.</p>
Caractéristiques spécifiques (en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie)	La variété de quetsches (quetsche d'Alsace), les méthodes traditionnelles de production (densité de plantation limitée, enherbement et rendement) ainsi que les conditions particulières de l'aire (topographie et climat) permettent la mise en œuvre de fruits de qualité (frais, de bonne maturité, entiers et

	<p>sains). Ces conditions donnent des fruits qui présentent des arômes originaux, élégants et d'une rare finesse. Tous ces éléments se conjuguent pour constituer un potentiel aromatique fruité exceptionnel qui se révèle lors de l'élaboration de l'eau-de-vie.</p> <p>La fermentation des moûts sans chauffage, sans augmenter la teneur naturelle en sucre des quetsches préserve ce potentiel aromatique qui s'exprime pleinement lors de la distillation.</p> <p>Les types d'alambics utilisés ainsi que la méthode de distillation discontinue, à un titre alcoométrique volumique compris entre 60 % et 80 % permettent de concentrer le potentiel aromatique du moût de fruits.</p> <p>La présence de cuivre au contact des vapeurs permet l'élimination d'arômes indésirables.</p> <p>Les eaux-de-vie se caractérisent donc par une grande richesse aromatique. Cette richesse se traduit par une teneur élevée en substances volatiles spécifiques, responsables de la complexité aromatique des eaux-de-vie.</p> <p>De plus, afin d'amener jusqu'au consommateur cette puissance aromatique, les eaux-de-vie leur sont présentées à un titre alcoométrique volumique minimal de 45 %.</p> <p>Enfin, les eaux-de-vies ne sont pas colorées pour conserver les</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	caractéristiques d'une eau-de-vie blanche et leur aspect limpide, brillant et transparent.
--	--------------------------------------------------------------------------------------------

## 1.4. Définir la zone géographique

### 1.4.1. Description de la zone géographique définie

La production des fruits, leur fermentation, la distillation du moût de fruits fermentés, la période de repos 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.

### 1.4.2. Zone NUTS

FR	FRANCE
FR4	EST
FR42	Alsace
FR421	Bas-Rhin
FR422	Haut-Rhin

## 1.5. Méthode d'obtention de la boisson spiritueuse

Titre - Type de méthode	Fruits
Méthode	Les quetsches utilisées appartiennent, au sein de l'espèce <i>Prunus domestica</i> , 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.

Titre - Type de méthode	Conduite des vergers
Méthode	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

	<p>d'arbres issus de vergers d'une densité de plantation inférieure à 450 arbres/hectare.</p> <p>Les vergers doivent être enherbés sur au moins les 2/3 de leur surface.</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Titre - Type de méthode	Rendement des vergers
Méthode	<p>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.</p> <p>Le rendement moyen par arbre ne doit pas excéder 150 kilogrammes de quetsches.</p>

Titre - Type de méthode	Récolte, transport et stockage des fruits
Méthode	<p>Les fruits réceptionnés à la distillerie doivent présenter les caractéristiques suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les fruits sont frais : la congélation ou la surgélation sont interdites ;</li> <li>- les fruits présentent une bonne maturité : les fruits présentent une coloration de l'épiderme de violacé 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 ;</li> <li>- les fruits sont réceptionnés entiers et ne doivent avoir subi ni</li> </ul>

	détérioration du noyau ni altération microbienne.
--	---------------------------------------------------

Titre - Type de méthode	Fermentation
Méthode	<p>Les fruits sont brassés avec ménagement pour éviter le broyage des noyaux.</p> <p>La fermentation des fruits s'effectue sans chauffage.</p> <p>Tout ajout ou toute concentration visant à augmenter la teneur naturelle en sucre des quetsches mises en œuvre est interdit.</p> <p>Le rendement alcoolique est compris entre 4 % et 7 % (entre 4 et 7 litres d'alcool pur obtenu pour 100 kilogrammes de fruits).</p>

Titre - Type de méthode	Distillation
Méthode	<p>La distillation est réalisée à partir de fruits exclusivement récoltés lors de la dernière campagne.</p> <p>Le moût fermenté est distillé selon le principe de la distillation discontinue, soit simple, soit multi-étagée avec reflux.</p> <p>1 Distillation discontinue simple à repasse</p>

	<p>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.</p> <p>Toutes les parties en contact avec les vapeurs en amont du col-de-cygne sont obligatoirement en cuivre : cucurbite et chapiteau.</p> <p>La capacité totale de l'alambic ne doit pas dépasser 25 hectolitres.</p> <p>La présence d'un catalyseur au cuivre est autorisée afin de piéger le carbamate d'éthyle.</p> <p>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.</p> <p>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).</p> <p>Cette méthode consiste en une succession de deux étapes :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• La première consiste en la distillation du moût fermenté et permet d'obtenir le brouillis ;</li><li>• La deuxième consiste en la distillation du brouillis et permet d'obtenir l'eau-de-vie.</li></ul>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



	<p>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.</p> <p>2. Distillation discontinue multi-étagée avec reflux</p> <p>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.</p> <p>Toutes les parties en contact avec les vapeurs en amont du col-de-cygne sont obligatoirement en cuivre : cucurbite, colonne et plateaux.</p> <p>La présence d'un catalyseur au cuivre est autorisée afin de piéger le carbamate d'éthyle.</p> <p>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.</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>La capacité totale de l'alambic ne doit pas dépasser 25 hectolitres.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 %.</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Titre - Type de méthode	Période de repos
Méthode	<p>La période de repos dure au minimum 6 mois à compter de la date de distillation.</p> <p>L'eau-de-vie est stockée, pendant cette période, dans des récipients neutres, en</p>

	cuves, en bonbonnes ou en fûts.
--	---------------------------------

Titre - Type de méthode	Finition
Méthode	L'édulcoration est autorisée dans la limite maximale de 10 grammes de sucres/litre, exprimés en sucres invertis.  La coloration est interdite.

### 1.6. Lien avec l'environnement géographique d'origine ou l'origine géographique

Titre - Nom du produit	Quetsch d'Alsace
Informations détaillées sur la zone géographique ou l'origine pertinentes pour le lien	<p>1 Facteurs naturels</p> <p>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-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).</p> <p>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.</p>

## 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 XIXe 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 XXème 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

	<p>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 « damaskênon », 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 <i>Prunus domestica</i>, 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.</p> <p>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.</p> <p>L'eau-de-vie « Quetsch d'Alsace » débute en Alsace au XVIIIème siècle selon Paul Eschbach (<i>Les Eaux-de-vie d'Alsace et d'ailleurs</i>, 1993).</p> <p>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 XVIème siècle : en 1506, le registre des dépenses et de recettes de la ville</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>mentionne un contrôle des Wynnrenner par le magistrat.</p> <p>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.</p> <p>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 période de repos de l'eau-de-vie doit durer au moins 6 mois.</p>
<p>Caractéristiques spécifiques de la boisson spiritueuse imputables à la zone géographique</p>	<p>L'eau-de-vie « Quetsch d'Alsace » est une eau-de-vie blanche d'aspect limpide, brillant et transparent.</p> <p>Les caractéristiques olfactives et gustatives de cette eau-de-vie de fruit évoquent la quetsche avec une note noyauté et une belle persistance.</p> <p>La teneur en substances volatiles est supérieure à 300 grammes par hectolitre</p>

	<p>d'alcool pur. La « Quetsch d'Alsace » présente, lors de la commercialisation à destination du consommateur, un titre alcoométrique volumique minimal de 45 %.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
<p>Lien causal entre la zone géographique et le produit</p>	<p>Les conditions particulières de milieu (topographie et climat) de l'Alsace sont favorables à la culture des quetschiers.</p> <p>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.</p> <p>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</p>

	<p>savoir-faire de distillation.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



	<p>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».</p> <p>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 ».</p> <p>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.</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**1.7. Exigences européennes, nationales ou régionales**

**1.8. Elément complémentaire à l'indication géographique**

**1.9. Règles spécifiques concernant l'étiquetage**

**2. AUTRES INFORMATIONS**

**2.1. Pièces justificatives**

Nom du dossier:	CdC IG Quetsch Alsace BO.pdf
Description	Cahier des charges de la Quetsch d'Alsace
Type de document	Cahier des charges:

Nom du dossier:	QuetschAlsace_joe_20150114_0036.pdf
-----------------	-------------------------------------

Description:	Arrêté d'homologation de la Quetsch d'Alsace
Type de document	Other Document

Nom du dossier:	RectificatifQuetschAlsace_joe_20150131_0053.pdf
Description:	Rectificatif portant sur l'arrêté d'homologation de la Quetsch d'Alsace
Type de document	Other Document

Nom du dossier:	NAF QuetschAlsace 20171211.doc
Description:	Note des autorités françaises.
Type de document	Other Document

Nom du dossier:	CDC_QuetschdAlsace_décembre2017.doc
Description:	Proposition de cahier des charges modifié.
Type de document	Other Document

## 2.2. Lien vers le cahier des charges du produit

Lien:	<a href="https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-8473acdd-d440-42bb-bb11-cc21604968b4">https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-8473acdd-d440-42bb-bb11-cc21604968b4</a>
-------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------