



# Cahier des charges de l'Absinthe, la Fée verte, La Bleue

enregistrées comme Indication géographique protégée (IGP)

*selon la décision du 25 mars 2010 de l'Office fédéral de l'agriculture*

## Section 1 Dispositions générales

### Article 1 Nom et protection

<sup>1</sup> *Absinthe, Fée verte, La Bleue*, indication géographique protégée (IGP).

<sup>2</sup> Par mesure de simplification, seul le terme *Absinthe* est utilisé ci-après.

### Article 2 Aire géographique

<sup>1</sup> L'aire géographique est le district du Val-de-Travers dans le canton de Neuchâtel.

<sup>2</sup> Le séchage des plantes provenant de l'aire géographique, la macération, la distillation, la coloration, la réduction, l'aération, la filtration, ainsi que la mise en bouteille de l'*Absinthe* ont lieu exclusivement dans l'aire géographique.

## Section 2 Description du produit

### Article 3 Caractéristiques physiques

L'*Absinthe* est une boisson spiritueuse élaborée à partir d'alcool éthylique d'origine agricole, d'eau et d'un mélange de plantes. Elle est transparente et peut être soit incolore, soit présenter une coloration verte ou jaune.

### Article 4 Caractéristiques chimiques

<sup>1</sup> Le titre alcoométrique volumique (teneur en alcool) de l'*Absinthe* est au minimum de 45% volume et doit être inférieur à 80% volume.

<sup>2</sup> Le taux de thuyone est au minimum de 1 mg/kg et au maximum de 35 mg/kg.

<sup>3</sup> Le taux de fenchone est au minimum de 1 mg/kg et au maximum de 35 mg/kg.

### Article 5 Caractéristiques organoleptiques

<sup>1</sup> L'odeur des plantes d'anis, de fenouil et d'absinthe (grande ou petite) est équilibrée.

<sup>2</sup> En bouche, les goûts d'anis et de fenouil sont dominants mais n'éclipsent pas entièrement les autres goûts. Au final, une amertume due aux plantes d'absinthe est perceptible.

## Article 6 Tableau des plantes

Le tableau des plantes ci-dessous définit :

1. les plantes obligatoires et facultatives du mélange,
2. les plantes devant être cultivées dans l'aire géographique,
3. les plantes pouvant être utilisées pour la coloration.

Nom commun	Nom binominal	Présence dans le mélange		Devant provenir de l'aire géographique	Pouvant servir à la coloration
		Obligatoire	Facultative		
Grande absinthe	<i>Artemisia absinthium</i>	X*		X	X
Petite absinthe	<i>Artemisia pontica</i>	X**		X	X
Anis vert	<i>Pimpinella anisum</i>	X			
Graines de fenouil	<i>Foeniculum vulgare</i>	X			
Mélisse officinale	<i>Melissa officinalis</i>		X	X	X
Hysope	<i>Hysopus officinalis</i>		X	X	X
Menthe	<i>Mentha</i>		X	X	X
Racine d'Angélique	<i>Angelica sylvestris</i>		X		
Coriandre	<i>Coriandrum sativum</i>		X		
Anis étoilé	<i>Illicium verum</i>		X		
Réglisse des bois	<i>Polypodium vulgare</i>		X		
Véronique officinale	<i>Veronica officinalis</i>		X		
Epinard	<i>Spinacia Oleracea</i>		X		X
Grande ortie	<i>Urtica dioica</i>		X		X
Cardamome	<i>Elettaria cardomumum</i>		X		
Bergamote	<i>Citrus bergamia</i>		X		
Sureau noir ou Sureau à grappe	<i>Sambucus nigra</i> ou <i>Sambucus racemosa</i>		X		X
Camomille	<i>Matricaria recutita</i>		X		X
Verveine officinale	<i>Verbena officinalis</i>		X		
Tilleul commun	<i>Tilia vulgaris</i>		X		X

\* Obligatoire en l'absence de petite absinthe

\*\* Obligatoire en l'absence de grande absinthe

## Section 3 Description de la méthode d'obtention

### Article 7 Plantes devant provenir de l'aire géographique

Toutes les plantes devant provenir de l'aire géographique doivent, avant la récolte, être saines et exemptes de maladies telles que rouille, oïdium et moisissures.

## **Article 8** Culture et séchage des plantes devant provenir de l'aire géographique

<sup>1</sup> Toutes les plantes devant provenir de l'aire géographique proviennent de cultures plein champ. Les cultures hors-sol ne sont pas admises.

<sup>2</sup> Elles sont cultivées sans engrais minéraux, sans organismes génétiquement modifiés (OGM), ni produits phytosanitaires, à l'exception de ceux admis en culture biologique.

<sup>3</sup> La grande absinthe, la mélisse et l'hysope proviennent de semis ou de plantons. La petite absinthe et la menthe sont multipliées par bouturage avec des plantes-mères qui proviennent de l'aire géographique.

<sup>4</sup> Le séchage des plantes peut se pratiquer de deux manières:

- a) au moyen d'un séchoir à ventilation forcée dans lequel la température du séchage ne doit pas excéder 35°C ;
- b) dans un local ventilé naturellement, « à l'ancienne », à l'abri de la lumière. Les plantes sont attachées en bouquet et pendues ou déposées sur des claies en bois. Le séchage au sol est interdit.

<sup>5</sup> Le séchage est terminé lorsque la matière sèche est d'au minimum 85%.

<sup>6</sup> Les plantes séchées ne doivent pas contenir de corps étrangers tels que par exemple pierre, terre, bois ou racine, ni avoir subi de désinfection.

## **Article 9** Exigences relatives aux autres matières premières entrant dans la composition de l'*Absinthe*

<sup>1</sup> L'alcool doit être conforme aux exigences légales relatives à l'alcool éthylique d'origine agricole.

<sup>2</sup> L'eau de macération doit être conforme aux exigences légales de l'eau potable et provenir de l'aire géographique.

<sup>3</sup> L'eau de réduction doit être conforme aux exigences de l'article 14.

<sup>4</sup> Toute édulcoration et toute adjonction de bonificateurs sont interdites.

## **Article 10** Production de l'*Absinthe*

La production de l'*Absinthe* comporte les étapes suivantes :

- macération
- distillation
- coloration (étape facultative)
- réduction
- aération (étape facultative)
- filtration (étape facultative)

## **Article 11** Macération

<sup>1</sup> Le macéré se compose uniquement d'alcool, d'eau et d'un mélange de plantes propre à chaque transformateur (distillateur) ou élaborateur.

<sup>2</sup> Aucun additif n'est autorisé.

<sup>3</sup> Aucune adjonction de sucre n'est autorisée.

<sup>4</sup> La macération s'accomplit dans un récipient en inox ou en cuivre, pendant une durée minimale de 6 heures, sans dépasser 60°C. Elle peut se faire à température ambiante ou par apport de chaleur.

## Article 12 Distillation

<sup>1</sup> La distillation se réalise dans un alambic en cuivre.

<sup>2</sup> L'injection de vapeur dans le macéré ainsi que la recharge en alcool ou en eau sont interdites.

<sup>3</sup> La queue de distillation, plus communément appelée « blanquette » (distillat opaque), doit être retirée et peut être réincorporée dans la macération suivante.

## Article 13 Coloration

<sup>1</sup> La coloration est obtenue par les plantes du mélange ou par les fûts de chêne.

<sup>2</sup> Les plantes de coloration sont infusées dans un distillat non réduit, à une température maximale de 60°C.

<sup>3</sup> La durée de stockage du distillat dans un fût de chêne utilisé exclusivement pour la fabrication de l'*Absinthe* peut varier en fonction de l'état de celui-ci.

<sup>4</sup> L'utilisation de copeaux de bois pour accélérer la coloration est interdite.

## Article 14 Réduction

La réduction du distillat se fait par ajout d'eau qui provient de l'aire géographique et qui satisfait aux exigences s'appliquant à l'eau potable; cette dernière doit avoir été déminéralisée par osmose inverse ou échange d'ions.

## Article 15 Aération

Le distillat d'*Absinthe* réduit ou pré-réduit est laissé en cuve ouverte durant le temps nécessaire à l'élimination des flegmes selon le tableau ci-après :

Volume en litre de distillat	Durée minimale en heures
<20	12
>20<100	18
>100<250	24
>250	48

## Article 16 Filtration

Afin d'en augmenter la pureté, le distillat peut être filtré lors des opérations de transvasement ou de remplissage.

## Section 4 Exigences minimales de contrôle

### Article 17 Evaluation de la qualité de l'*Absinthe*

<sup>1</sup> Le produit final doit être testé en deux phases. La première consiste à évaluer le produit pur, la seconde consiste à évaluer le produit troublé. Les critères suivants sont évalués sur une échelle de 4 points :

- Couleur et aspect
- Odeur
- Saveur
- Goût

<sup>2</sup> Pour pouvoir porter la dénomination *Absinthe*, le produit testé doit obtenir la note minimale de 12 points à chaque phase et ne pas contenir de défauts inadmissibles.

<sup>3</sup> Les modalités concernant le test du produit final sont décrites dans le manuel de contrôle.

## **Section 5**      **Traçabilité**

### **Article 18**      **Traçabilité**

<sup>1</sup> Les plantes devant provenir de l'aire géographique sont caractérisées par un étiquetage qui permet d'identifier le lot et le producteur.

<sup>2</sup> La traçabilité de tous les composants ainsi que les procédures d'élaboration doivent être garanties tout au long de la filière.

<sup>3</sup> Tous les documents de traçabilité doivent être conservés au minimum 5 ans.

<sup>4</sup> Le transformateur se fait délivrer par ses fournisseurs une attestation sur l'origine des plantes et de l'alcool. Chaque distillation est identifiée par un numéro de charge. Le transformateur tient un inventaire des différents numéros ainsi que des lots de mise en bouteille.

### **Article 19**      **Étiquetage**

<sup>1</sup> Toutes les bouteilles d'*Absinthe* doivent être munies d'une étiquette comportant les informations suivantes :

- la mention « Indication géographique protégée » et/ou le logo IGP de l'Association suisse des AOC-IGP ;
- la dénomination « Absinthe » ou « Fée verte » ou « La Bleue » ;
- la mention « A consommer pure ou additionnée d'eau très fraîche ».

<sup>2</sup> Toutes les bouteilles d'*Absinthe* portant les informations ci-dessus doivent être munies d'une contre-marque de contrôle distribuée sous la responsabilité du groupement demandeur. Cette exigence ne s'applique pas pour les conditionnements égaux ou inférieurs à 1 dl.

### **Article 20**      **Organisme de certification**

<sup>1</sup> La certification est assurée par l'Organisme Intercantonal de Certification (OIC), SCES 054.

<sup>2</sup> Les exigences minimales de contrôle figurent dans le manuel de contrôle et s'appliquent à l'ensemble de la filière.