

FICHE TECHNIQUE DE L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE (IG) «CANTUESO ALICANTINO»

A. Dénomination et catégorie:

Dénomination: «Cantueso Alicante»

Catégorie: Liqueur

B. Description:

Liqueur élaborée par distillation de la fleur et du pédoncule de la plante appelée «cantueso» (*Thymus moroderi*) avec de l'alcool neutre d'origine agricole. *Le Thymus Moroderi est le principal facteur des caractéristiques spécifiques du «Cantueso Alicante» qui le distinguent d'autres produits appartenant à la même catégorie. Ces caractéristiques spécifiques sont :*

Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques:

Titre alcoométrique compris entre 25 % et 35 % vol.

La teneur minimale en sucres est de 100 g/L, exprimée en sucre inverti.

Aspect: peut être transparent ou de couleur brun foncé.

Odeur: sylvestre, caractéristique de la fleur de «cantueso», évoquant les arômes de fond des montagnes méditerranéennes.

Goût: goût caractéristique de la plante de «cantueso», qui partage des caractéristiques communes avec d'autres plantes du genre «*Thymus*». Concrètement, le *Thymus Moroderi* offre une sensation camphrée et rafraichissante qui est appréciable en bouche. L'utilisation de plantes locales rend beaucoup plus intense le goût caractéristique du «cantueso», qui, de plus, ne présente pas les nuances herbacées qu'apporteraient des plantes de la

même espèce cultivées dans d'autres conditions pédologiques ou climatiques.

C. Délimitation de l'aire géographique concernée:

Province d'Alicante, dans la Communauté de Valence.

D. Méthode d'obtention

La boisson «Cantueso Alicantino» est élaborée par distillation de la fleur et du pédoncule de la plante de «cantueso», celui-ci conservant des parties de la tige non ligneuse et des feuilles, qui concentrent une grande partie des huiles essentielles caractéristiques de la plante de «cantueso», avec de l'alcool neutre d'origine agricole.

Afin de transmettre à la boisson spiritueuse les caractéristiques endémiques de ce végétal, la fleur de la plante de «cantueso» (*Thymus moroderi*) doit exclusivement provenir des montagnes situées dans les régions d'El Alacantí, du Bajo Segura, de l'Alto Vinalopó, du Vinalopó Medio, du Bajo Vinalopó, de la Marina Baja et d'Alcoy-Comtat.

Le «cantueso» est cueilli au moment de sa floraison maximale et est taillé ou fauché afin de recueillir les fleurs et les pédoncules, mais jamais les parties ligneuses.

Il doit être lavé et séché à l'air dans des sites peu exposés à la lumière et conservé dans un endroit frais, sec et peu éclairé jusqu'au moment de son utilisation.

Le produit peut être obtenu par distillation directe d'alcool, des fleurs et des pédoncules de la plante de «cantueso» ou par distillation de ces mêmes ingrédients préalablement macérés en introduisant les plantes dans une solution hydro-alcoolique d'au moins 60 % vol. pendant au minimum 10 jours.

Les têtes et les queues résultant de cette distillation sont séparées et peuvent être redistillées à souhait.

On ajoute ensuite de l'alcool, de l'eau et du sucre dans les quantités nécessaires pour obtenir le produit final, qui doit contenir un pourcentage minimal de distillat de 20 % en degrés absolus.

La coloration peut être achevée uniquement au moyen de colorants autorisés, bien que son intensité dépende de la formule utilisée par chaque producteur. L'ajout de tout autre type d'extrait ou d'essence est interdit.

Le produit obtenu doit reposer pendant au minimum deux mois avant la mise en bouteille et l'expression «elaborado por el método de destilación» (élaboré selon la méthode de distillation) doit être indiquée sur l'étiquette.

Le produit final est qualifié de «envejecido» (vieilli) ou «añejado» (mûri) dès lors qu'il a reposé pendant au minimum deux ans en fûts de bois. Il doit reposer pendant au minimum 20 jours avant la mise en bouteille.

Il n'existe aucune restriction géographique pour la mise en bouteille.

E. Lien avec l'environnement ou l'origine géographique

L'origine du «Cantueso Alicante» remonte à l'époque de l'occupation musulmane de la péninsule ibérique. Ce sont vraisemblablement les alchimistes arabes, spécialisés dans l'extraction des arômes naturels, qui ont légué aux habitants de la plupart des villages des régions concernées la tradition consistant à distiller les plantes cueillies dans les montagnes voisines. Le «cantueso» (*Thymus moroderi*) est une plante endémique de la province d'Alicante et de certaines zones de la province de Murcie. On le trouve principalement à Villajoyosa, aux alentours de Venta Lanuza, dans la Sierra de Bonalba, dans la Sierra de Bernia, à Barranco de las Aguas, dans la Sierra del Cid, à Agost, au Cabo de Santa Pola, dans la Sierra de San Pascual, dans la

Sierra de Beltrán, dans la Sierra Mediana, à Serreta Negra et à Crevillente.

Le «cantueso» pousse dans les zones les plus arides des fourrés, dans des sols chargés en sels (prairies et terrains rocaillieux), en particulier le sulfate de calcium et le chlorure de sodium, caractéristiques des montagnes de la province d'Alicante.

Traditionnellement, le «cantueso» est cueilli le jour de l'Ascension (populairement connu comme le jour de la cueillette des herbes), qui a lieu 40 jours après la célébration de Pâques (les fêtes religieuses de la Semana Santa).

En outre, les habitants ont pour coutume de cueillir des herbes aromatiques pour la Saint-Pascal, le 17 mai. Dans le Medio et le Bajo Vinalopó, il existe une enclave, appelée Orito, où la population afflue les jours et semaines qui précèdent et, le 17 mai, fait le pèlerinage de Saint-Pascal, dont l'arrivée a lieu dans la Grotte de Saint-Pascal, un sanctuaire situé dans la montagne. Les pèlerins viennent de toutes les régions voisines (Alto Vinalopó, Alacantí, Medio et Bajo Vinalopó, et même Vega Baja) et célèbrent le saint en arrivant au moment de la floraison et de la cueillette des herbes aromatiques, en chantant souvent des chansons populaires consacrées à cette cueillette. Lorsqu'ils atteignent le sanctuaire, ils reprennent des forces en consommant des liqueurs, des infusions et des mets de choix, qui ont été transportés pendant tout le chemin par de très nombreuses personnes et en charrette.

Nous indiquons ci-dessous les paroles d'une chanson en langue valencienne qui est consacrée, parmi tant d'autres, à la cueillette du «cantueso»:

El Día de l'Ascensió

Si voleu saber que hem fet

Escolteu en Atenció

I us contaré un Piquet

Hem anat a fer herbetes

Mé enllà del Molí Nou

Pujant serres I llometes

Hasta que en tinguerem prou

Venim de la Cova del Tío Cento "el Nap"

Portem cantueso, portem raboigat
Portem mançanilla i herbeta la sang
Portem un fardatxo del centre el barranc

Dès la fin du XVIII^e siècle, le «cantueso» est élaboré au Medio Vinalopó et plusieurs établissements de production situés à Monóvar remontent au début du XIX^e siècle, dont la première usine destinée à l'élaboration d'une liqueur obtenue par distillation, dans des alambics de cuivre, du pédoncule et de la fleur de la plante de «cantueso», le produit obtenu étant ensuite transvasé dans des fûts de chêne pour le vieillissement. Actuellement, la production existe toujours dans différentes villes de la province d'Alicante et à Elche en particulier, où la production remonte à 1867.

L'utilisation de ce végétal endémique, ainsi que la distillation et l'élaboration d'une liqueur à partir de celui-ci sont typiques de la province d'Alicante.

F. Réglementation:

- 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 et abrogeant le règlement (CEE) n° 1576/89 du Conseil.

G. Nom et adresse de contact du demandeur

Consejo Regulador de las Denominaciones Específicas Bebidas Espirituosas Tradicionales de Alicante

C/Monjas, 6 03002 Alicante

Tél. 638978359

Adresse électronique: crde-beta@crde-beta.com

H. Étiquetage

Sur les étiquettes doit figurer l'«indication géographique» «Cantueso Alicantino».

En outre, il convient de préciser sur l'étiquette si la méthode d'obtention est la «distillation» ou la «macération».

De même, le produit sera pourvu d'une marque de conformité identifiée grâce à un code alphanumérique, qui sera apposée dans l'établissement d'embouteillage de manière à ce qu'elle ne puisse pas être réutilisée et à assurer la traçabilité du produit.

Cette marque de conformité portera le logotype et les mentions «Consejo Regulador – Indications géographiques» et «Boissons spiritueuses traditionnelles d'Alicante».

I. Contrôle

I.1 Autorité compétente

Dirección General de Empresas Agroalimentarias y Pesca

C/Castán Tobeñas, 77.- 46018 Valencia

Tél.: 961247305

Télécopie: 961247933

Adresse électronique: area_calidad@gva.es

I.2. Tâches

Examen organoleptique et/ou analytique

Contrôle annuel de la boisson spiritueuse élaborée à chaque campagne avec prélèvement d'échantillons dans les lots de «Cantueso Alicante» à des fins d'analyse organoleptique et physicochimique, afin de vérifier la conformité avec les paramètres énoncés dans la section B et le respect des autres éléments décrits dans la présente fiche technique.

Méthode de contrôle

Les contrôles visés au paragraphe qui précède ont lieu au moins chaque année et sont menés par échantillonnage aléatoire fondé sur une analyse des risques ou par échantillonnage systématique.

Les éléments attestant que la boisson «Cantueso Alicante» a été élaborée conformément au cahier des charges de l'indication géographique tiennent

compte des aspects suivants, qui seront évalués annuellement:

- Preuve de l'existence de registres tenus par les opérateurs, dans lesquels ils indiquent de manière détaillée, entre autres, les plantes utilisées pour l'élaboration et les délais fixés par le cahier des charges pour les opérations de distillation ou macération,
- Existence de systèmes de contrôle, de suivi et d'enregistrement des opérations de production effectuées et conformité de ces opérations avec les exigences prévues dans le document normatif et leur capacité à garantir la traçabilité du produit, tant au niveau de la mise en bouteille que de celui des matières premières utilisées,
- Preuve que les opérateurs économiques élaborent la boisson «Cantueso Alicantino» conformément aux conditions énoncées dans le présent cahier des charges et l'entreposent dans des installations adéquates pour lui garantir une conservation optimale,
- Preuve que les opérateurs contrôlent, lors de l'entreposage, le maintien des conditions physiques, chimiques et organoleptiques du produit.