

<b>I N A O</b>	<b>Commission Boissons Spiritueuses Relevé de décisions de la réunion du 7 avril 2014</b>	<b>Auteur du relevé : T. FABIAN Version du 8 avril 2014</b>
----------------	---	---

<b><u>Objet de la réunion</u></b> :	Examen des points à l'ordre du jour de la réunion
<b><u>Réunion organisée par</u></b> :	Jean-Paul SEMPE (Président) et Thierry FABIAN (Secrétaire)
<b><u>Lieu et horaires de la réunion</u></b> :	Réunion téléphonique, le 7 avril 2014 de 8h30 à 12h15

<p><b><u>Participants</u></b> :</p> <p><b>Commission Boissons Spiritueuses</b> : Mme Claudine NEISSON-VERNANT, MM. Yves DIETRICH, Vincent GERE, Gilles LEIZOUR, Jean Bernard de LARQUIER, Florent MORILLON, Cyril PAYON, Jean Paul SEMPE (Président)</p> <p><b>Administrations</b> : Mmes Françoise THIERRY-BLED (DGCCRF) et Flora CLAQUIN (DGPAAT)</p> <p><b>Agents de l'INAO</b> : Mme Laurence GUILLARD, MM. Thierry FABIAN, Arnaud FAUGAS et Philippe HEDDEBAUT</p>	<p><b><u>Diffusion du Relevé de décisions à</u></b> :</p> <p>La commission nationale boissons spiritueuses</p> <p>Participants</p> <p>INAO : Directeur adjoint, D.T</p>
---	---

<p><b><u>Repères et alertes</u></b> : La Commission, à l'issue de cette réunion, a achevé la première phase de son travail d'instruction des demandes de reconnaissance en IG de spiritueux qui a consisté à préparer le lancement, par la Commission Permanente, des Procédures Nationales d'Opposition. Elle se retrouvera avant le Comité National de Juin pour faire un état des lieux de ces procédures et de l'achèvement de la construction des demandes d'enregistrement en IG ou de révision des cahiers des charges (plans de contrôle, rédaction des fiches résumées...)</p>
<p><b><u>Réunion suivante</u></b> :</p> <p>Date, horaires et lieu : le 4 juin, de 13h30 à 18h30</p> <p><i>Participants prévus : Membres de la Commission eaux-de-vie, experts es qualité, agents INAO</i></p> <p><b>ORDRE DU JOUR PREVISIONNEL :</b></p>

<b>I N A O</b>	<b>Commission Nationale Boissons Spiritueuses</b> <b>Relevé de décisions de la réunion du 7 avril 2014</b>	<b>Auteur du relevé : T. FABIAN</b> <b>Version du 8 avril 2014</b>
----------------	---	---

### **I ORDRE DU JOUR DE LA REUNION PASSEE**

POINT DE L'ORDRE DU JOUR	RESULTAT
<b>Relevé de décision de la réunion du 24 mars 2014</b>	Aucune remarque n'étant apportée, le relevé de décision est approuvé.
<b>Rapport sur la distillation des eaux de vie</b>	<p>La Commission a reçu plusieurs remarques contestant sa position relative à l'extraction de distillats à différentes hauteurs de la colonne de concentration. Ces réclamations émanent du</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rhum de la Réunion, en distillation continue</li> <li>- Marc de Provence, en distillation continue</li> <li>- Whisky de Bretagne, en distillation discontinue</li> </ul> <p>Ces réclamations ont été assorties d'une argumentation qui indique précisément les composés jugés indésirables que les professionnels disent avoir besoin d'éliminer ainsi que les moyens de distinction de ces matériels d'avec ceux utilisés pour la production d'alcools industriels.</p> <p>Ces réactions confortent la position de la Commission qui estime que les procédés d'extraction différentielle sur la colonne de concentration ne peuvent être utilisés que lorsque des IG se trouvent confrontés à la nécessité d'éliminer certains composés indésirables à fort impact organoleptique sans pouvoir les traiter par la sélection des matières premières. Ces procédés restent strictement interdits en AOC.</p> <p>La Commission demande que, dans ce cas, le dimensionnement, le montage ou la composition des matériels à distiller permettent de les distinguer nettement de ceux utilisés pour la production d'autres alcools.</p>
<b>Reprise des stocks</b>	<p>La Commission a pris connaissance de la note rédigée par les services de l'INAO. Cette note, rédigée à partir de la jurisprudence, indique que les produits éligibles à cette disposition sont les eaux de vie AOR ou les AO de rhums traditionnels et à titre exceptionnel, les produits commercialisés sous ladite dénomination qui ont subi un vieillissement. Elle décrit les conditions d'octroi du bénéfice de cette disposition :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o demande expresse du groupement demandeur</li> <li>o déclaration de revendication au plus tard 12 mois après l'homologation du cahier des charges</li> <li>o respect des conditions de production du cahier des charges</li> <li>o examen analytique et organoleptique</li> </ul> <p>La Commission approuve les conditions d'octroi du bénéfice de cette disposition définies dans la note. Cependant, la Commission alertée par la situation des eaux de vie de fruits d'Alsace demande que l'ensemble des eaux de vie ; AOR, rhums traditionnels en AO ou sans statut antérieur ; blanches ou vieilles soient éligibles à la reprise des stocks dès lors qu'elles étaient commercialisées sous ladite dénomination. La Commission rappelle que le kirsch de Fougerolles qui était dans cette situation a bénéficié d'une reprise des stocks lors de sa reconnaissance en AOC en 2010.</p>
<b>Mise entre crochets de certaines dispositions des cahiers des charges</b>	Avant l'examen des différents cahiers des charges, il a été proposé par Mme THIERRY-BLED de mettre entre crochets certaines dispositions des cahiers des charges mis en PNO. Il s'agit de dispositions dont la validation par les autorités communautaires est en attente de confirmation ou qui nécessitent afin d'autoriser leur insertion dans le cahier des charges qu'un texte national, actuellement en préparation soit publié. La Commission valide cette présentation.

<b>I N A O</b>	<b>Commission Nationale Boissons Spiritueuses</b> <b>Relevé de décisions de la réunion du 7 avril 2014</b>	<b>Auteur du relevé : T. FABIAN</b> <b>Version du 8 avril 2014</b>
----------------	---	---

<b>Dossiers inscrits à la CP en vue du lancement de la PNO</b>	
<b>AOC Cognac</b>	<p>La Commission d'enquête composée de MM. DIETRICH et PAYON s'est réunie pour étudier les propositions de l'ODG, au regard de l'analyse juridique réalisée par Mme THIERRY-BLED. Elle a adressé une note à l'ODG lui présentant ses orientations. L'ODG s'est réuni le 4 avril pour proposer sa dernière version du cahier des charges. Les points suivants présentant des évolutions ont été étudiés :</p> <p><u>Réserves à vocation qualitative</u> Mise entre crochets du paragraphe en attente de la réponse à la Commission Européenne : [Les autres réserves à vocation qualitative, qui pourraient être mises en place, sont comprises dans le rendement annuel.]</p> <p><b>La Commission considère que cette disposition doit effectivement être mise entre crochets lors de la PNO dans la mesure où elle est soumise à l'approbation de la commission européenne.</b></p> <p><u>Elément complémentaire à l'Indication Géographique</u> Reprise de la modification proposée par la Commission d'Enquête: L'appellation d'origine contrôlée « Cognac » peut être complétée par une des dénominations géographiques complémentaires suivantes : « Grande Fine Champagne », « Grande Champagne » ... ».</p> <p><b>La Commission valide cette évolution.</b></p> <p><u>Suppression de l'obligation de faire figurer « appellation contrôlée » lors de l'utilisation des DGC</u> Le nom « Cognac » ainsi que les dénominations géographiques complémentaires (DGC) « Cognac Grande Champagne », « Cognac Grande Fine Champagne ... peuvent être employés sans les mots « appellation contrôlée ».</p> <p><b>La Commission considère que la proposition ne peut être retenue. Elle constate que c'est par exception que les dispositions en vigueur dans le décret du 16 juin 2011 ont été autorisées. Il ne saurait y avoir d'automatisme de l'extension de cette exception à l'utilisation des DGC et la commission d'enquête craint que cela présente un risque de remise en cause générale. La Commission demande donc le retour à la formulation précédente : « Le nom «Cognac» peut être employé sans les mots « appellation contrôlée » dans la mesure où il n'est associé à aucune dénomination géographique complémentaire ».</b></p> <p><b>La Commission demande parallèlement l'ouverture de discussions sur la modification du décret du 19 août 1921 afin de traiter la question de la présence de la mention Appellation Contrôlée sur les étiquetages de Cognac. L'objectif est de publier ce décret au plus tard autour de la date butoir de dépôt des fiches techniques auprès de la Commission Européenne, le 20/02/2015.</b></p> <p><u>Esprit de Cognac</u> Introduction dans les règles de production (point B 2°b) de la destination de l'Esprit de Cognac telle que prévue dans le décret du 11 mars 1938 : L'« Esprit de Cognac » est le produit issu de la 3ème distillation d'eaux-de-vie de Cognac à l'aide de l'appareil de distillation dit « alambic charentais » et présentant un titre alcoométrique volumique compris entre 80 % et 85 % : Il est exclusivement destiné à la préparation des vins mousseux.</p> <p><b>La Commission valide l'introduction dans les règles de production (point B 2°b) des conditions d'élaboration de l'Esprit de Cognac et de sa destination telle que prévue dans le décret du 11 mars 1938. La DGCCRF expertisera juridiquement les demandes de l'ODG portant sur l'extension du champ</b></p>

<b>I N A O</b>	<b>Commission Nationale Boissons Spiritueuses</b> <b>Relevé de décisions de la réunion du 7 avril 2014</b>	<b>Auteur du relevé : T. FABIAN</b> <b>Version du 8 avril 2014</b>
----------------	---	---

	<p><b>d'utilisation et les restrictions d'étiquetage.</b></p> <p><u>Complément relatif à l'assemblage des eaux de vie dans le lien au milieu géographique</u></p> <p>L'art de l'assemblage est au cœur du métier des maîtres de chai des maisons de Cognac. Tel un peintre avec sa palette de couleurs, le maître de chai va sélectionner différents lots de Cognac aux provenances multiples: crus diversifiés, comptes de vieillissement variés, cognacs ayant vieilli en fûts jeunes, roux (ayant déjà contenu du Cognac) et de diverses provenances et dans différents types de chais (humides ou secs).</p> <p><b>La Commission approuve cette insertion.</b></p> <p><u>Modalités de « présentation » des Dénominations Géographiques Complémentaires (DGC)</u></p> <p>L'ODG propose de lancer la PNO avec mise des dispositions suivantes entre crochets :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dans la présentation d'un Cognac, la référence à une seule DGC n'est autorisée que dans la mesure où les eaux-de-vie le composant proviennent exclusivement de cette DGC.</li> <li>- Dans la présentation d'un Cognac d'assemblage composé d'eaux-de-vie bénéficiant de plusieurs DGC, il peut être fait référence aux DGC composant l'assemblage, à l'exception de « Cognac Fine Champagne », dès lors que celles-ci représentent ensemble au moins 85% de l'assemblage.</li> <li>- La référence à une seule ou certaines de ces DGC composant l'assemblage est possible sous réserve du respect des conditions suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>• les eaux-de-vie bénéficiant de cette ou ces DGC représentent chacune au moins 15 % de l'assemblage,</li> <li>• la référence à cette ou ces DGC est précédée d'une mention précisant que la ou les DGC s'inscrit dans un assemblage,</li> <li>• toutes les dénominations représentant ensemble au moins 85% de l'assemblage apparaissent au moins une fois dans le même champ visuel du ou des support(s) de présentation considéré(s), en caractères uniformes, dans une police et une couleur identiques, la ou les DGC représentant chacune au moins 40 % dans l'assemblage apparaissant toujours en premier.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>La Commission souligne qu'en l'état actuel de la réglementation (règlement 110/2008 et décret du 13/08/1921), il n'est pas possible de faire la distinction entre présentation et étiquetage. De ce fait cette proposition de disposition est retirée.</b></p> <p><b>Cependant la Commission estime que l'assemblage d'eaux de vie issues des différentes DGC constitue une spécificité de l'AOC Cognac. Il faut donc étudier dans quelles conditions il peut être possible pour les opérateurs de Cognac de communiquer sur les dénominations géographiques complémentaires composant leurs assemblages. Une réunion est donc programmée entre l'ODG et la DGCCRF afin de travailler sur des problèmes concrets de pratiques commerciales.</b></p> <p><u>Ajout des mentions de vieillissement et de leurs âges minimums</u></p> <p>L'âge minimum des Cognacs expédiés doit correspondre respectivement:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Au compte 2 : «3 Etoiles», «Sélection», «VS», «De Luxe» et «Very Special»</li> <li>• Au compte 3 : « supérieur », « Cuvée Supérieure », « Qualité Supérieure »</li> <li>• Au compte 4 : « V.S.O.P. », «Réserve», «Vieux», «Rare» et «Royal»</li> </ul>
--	---

<b>I N A O</b>	<b>Commission Nationale Boissons Spiritueuses</b> <b>Relevé de décisions de la réunion du 7 avril 2014</b>	<b>Auteur du relevé : T. FABIAN</b> <b>Version du 8 avril 2014</b>
----------------	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Au compte 5 : « Vieille Réserve », « Réserve Rare » et « Réserve Royale »</li> <li>• Au compte 6 : « Napoléon », « Très Vieille Réserve », « Très Vieux », « Héritage », « Très Rare », « Excellence » et « Suprême »</li> <li>• Au compte 10: « XO », « Hors d'âge », « Extra », « Ancestral », « Ancêtre », « Or », « Gold », et « Impérial »</li> </ul> <p><b>La Commission se félicite de la définition de ces mentions et préconise de faire figurer ces dispositions entre crochets dans l'attente qu'un décret en Conseil d'État sécurise leur inscription dans le cahier des charges.</b></p> <p>L'ODG a complété cette liste de mentions de vieillissement, des dispositions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• « A l'exception des mentions de vieillissement composées, énumérées ci-dessus et qui sont rattachées à un compte d'âge particulier, l'utilisation dans le même étiquetage de plusieurs mentions de vieillissement appartenant au même compte d'âge ne modifie pas le compte d'âge de prélèvement.</li> <li>• L'utilisation dans le même étiquetage de plusieurs mentions de vieillissement appartenant à des comptes d'âge différents entraîne obligatoirement le prélèvement dans le compte d'âge le plus vieux utilisé. »</li> </ul> <p><b>La Commission s'interroge sur la lisibilité pour le consommateur de l'indication de plusieurs mentions mais approuve la clarification apportée par cette disposition.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'étiquetage des mentions de vieillissement et les modalités selon lesquelles il est réalisé ne doivent pas être de nature à tromper le consommateur quant à l'âge et aux qualités substantielles du Cognac.</li> </ul> <p><b>La Commission approuve cette disposition mais propose une modification rédactionnelle afin de se situer dans le prolongement de l'article R 112-7 du code de la consommation : « L'étiquetage des mentions de vieillissement et les modalités selon lesquelles il est réalisé ne doivent pas être de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur ou du consommateur quant à l'âge et aux qualités substantielles du Cognac. »</b></p> <p><b>En Conclusion, la Commission approuve le lancement de la PNO sur ce cahier des charges ainsi modifié.</b></p>
<b>AOC Armagnac</b>	<p>L'ODG a transmis le 4 avril sa dernière version du cahier des charges. Il comporte les évolutions suivantes :</p> <p><u>Aire géographique</u> L'aire géographique est définie par :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- une liste de communes où les eaux-de-vie ont subi les phases d'élevage, de vieillissement et/ou de maturation et de finition comprenant les six communes sur lesquelles des chais étaient jusqu'à présent identifiés en dehors de l'aire. ;</li> <li>- une liste de communes où les raisins sont récoltés, vinifiés et les vins sont distillés ;</li> <li>- pour chaque dénomination géographique complémentaire : une liste de communes où les raisins sont récoltés.</li> </ul> <p><b>La commission valide cette présentation.</b></p> <p><u>Conduite du vignoble : Nombre maximal d'yeux à l'hectare</u> Le nombre maximal d'yeux à l'hectare (80 000) est supprimé.</p>

<b>I N A O</b>	<b>Commission Nationale Boissons Spiritueuses</b> <b>Relevé de décisions de la réunion du 7 avril 2014</b>	<b>Auteur du relevé : T. FABIAN</b> <b>Version du 8 avril 2014</b>
----------------	---	---

	<p><b>La Commission a rappelé que cette disposition constituait une conséquence de l'encadrement des modes de taille et particulièrement de l'interdiction de la taille mécanique. Elle a estimé qu'il convenait par précaution de la conserver dans la mesure où existe une méthodologie de contrôle simple et pertinente.</b></p> <p><u>Conduite du vignoble : Seuil de manquants</u> La disposition en vigueur est : « Le pourcentage de pieds de vignes morts ou manquants visé (...) est fixé à 35 % ». Cette proportion est donc calculée à partir de la densité de plantation de la parcelle. L'évolution envisagée propose que la densité des parcelles en production soit obligatoirement <math>\geq 80\%</math> de la densité minimale de plantation. Il s'agit donc d'une modification substantielle de la règle.</p> <p><b>Or la Commission a rappelé qu'elle ne pouvait se prononcer dans la mesure où elle n'a pas reçu du Comité National, mission de travailler ce point. La Commission déplore cet état de fait et souligne la très vive préoccupation des différentes AOC d'eaux de vie de vin à ce sujet.</b></p> <p><u>Caractéristiques des chais de vieillissement</u> L'ODG souhaite supprimer l'une des règles définissant les chais : aucun produit de traitement, matériel ou matériau susceptible d'altérer au plan organoleptique les eaux-de-vie ne doit y être entreposé.</p> <p><b>La Commission valide cette évolution.</b></p> <p><u>Finition : Méthodes traditionnelles</u> L'ODG a prévu que les eaux-de-vie destinées à la consommation humaine directe subissent une étape de finition incluant l'ajustement final du titre alcoolémique volumique (TAV) souhaité pour le conditionnement.</p> <p><b>La Commission valide cette évolution et souligne que les cahiers des charges d'autres IG de boissons spiritueuses en France et à l'étranger comprennent déjà cette disposition.</b></p> <p>Les méthodes traditionnelles - coloration par utilisation de caramel E150a (caramel ordinaire) et/ou adjonction d'infusion aqueuse de copeaux de chêne stabilisée ou non par de l'Armagnac et/ou ajout de produits définis au point 3 a) et c) de l'annexe I du règlement (CE) n° 110/2008 du 15 janvier 2008 - sont autorisés, de telle sorte que l'obscurité reste inférieure ou égale à 4%vol. L'obscurité, exprimée en %vol., est obtenue par la différence entre le TAV brut et le TAV réel.</p> <p><b>Mme THIERRY-BLED a indiqué qu'il serait peut-être nécessaire de définir l'obscurité dans un texte national.</b></p> <p><u>Conditionnement</u> L'ODG indique que : Le conditionnement pour la vente au détail des eaux-de-vie, destinées à la consommation humaine directe, est de préférence, réalisé dans l'aire géographique. Cette mise en bouteille peut être également réalisée sur le territoire de l'Union Européenne par des opérateurs ressortissants de l'UE, à la condition que ceux-ci s'engagent d'une part à respecter le présent cahier des charges (notamment le paragraphe D - 10° relatif à la finition du produit) et d'autre part à accepter que les contrôles soient réalisés - entièrement à leur frais - par l'organisme accrédité par l'organisme de défense et de gestion.</p>
--	---

<b>I N A O</b>	<b>Commission Nationale Boissons Spiritueuses</b> <b>Relevé de décisions de la réunion du 7 avril 2014</b>	<b>Auteur du relevé : T. FABIAN</b> <b>Version du 8 avril 2014</b>
----------------	---	---

	<p><b>La Commission valide le principe d'un conditionnement réalisé par des opérateurs qui s'engagent à se soumettre aux contrôles produit. Elle approuve que ce conditionnement soit réalisé au sein de l'UE.</b></p> <p><b>La commission demande aux services de l'INAO de proposer avec l'ODG une rédaction qui lève les deux ambiguïtés suivantes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Le conditionnement ne fait pas partie dans ce cahier des charges des opérations devant être réalisées dans l'aire au point C1 Aire géographique. Or la rédaction de cette partie peut le laisser croire.</b></li> <li>○ <b>Le conditionnement pouvant être réalisé par des opérateurs extérieurs à l'aire, ceux-ci ne peuvent s'engager à respecter les règles de finition qui doivent être réalisées dans l'aire.</b></li> </ul> <p><u>Mesures transitoires</u> Les mesures relatives aux dispositions relatives à la densité et à l'écartement entre rangs ont été maintenues malgré les assouplissements apportés.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La production des parcelles plantées de vignes en place avant le 29 mai 2005, qui ne respectent pas les dispositions relatives à la densité et à l'écartement entre rangs, continuent à bénéficier du droit à être destinée à l'élaboration d'eaux-de-vie d'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2029 incluse.</li> <li>• Les échéanciers intermédiaires en 2019 et 2024 ont été supprimés <ul style="list-style-type: none"> <li>- à compter de la récolte 2019, 60 % au minimum des superficies des parcelles identifiées de l'exploitation sont conformes à la densité et aux écartements définis ci-dessus ;</li> <li>- à compter de la récolte 2024, 80 % au minimum des superficies des parcelles identifiées de l'exploitation sont conformes à la densité et aux écartements définis ci-dessus.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>La Commission après avoir interrogé l'ODG sur la nécessité de conserver ces mesures transitoires et ce sans échéances intermédiaires les valide.</b></p> <p><u>Mentions de vieillissement</u> <b>La Commission, après qu'il ait été souligné que l'Armagnac restait malgré la demande du groupe de travail, la seule eau de vie vieillie à n'avoir pas présenté dans son cahier des charges ses mentions de vieillissement, approuve la rédaction de cette partie du cahier des charges.</b></p> <p><u>Tableau des Points Principaux à Contrôler</u> L'ODG a proposé un tableau qui prévoit les points suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Blanche Armagnac : Examens analytique et organoleptique des lots prêts au conditionnement</li> <li>• Armagnac : Examen analytique et organoleptique sur produit conditionné</li> </ul> <p><b>La Commission valide cette rédaction qui met en avant le contrôle des produits sur produits conditionnés.</b></p> <p><u>Procédures déclaratives</u> <b>La Commission demande à l'ODG et aux services de l'INAO de retravailler la présentation de cette procédure déclarative dans la perspective de faciliter et de simplifier les contrôles documentaires ainsi que les contrôles des produits.</b></p> <p><b>En Conclusion, la Commission approuve le lancement de la PNO sur ce cahier des charges ainsi modifié.</b></p>
--	---

<b>I N A O</b>	<b>Commission Nationale Boissons Spiritueuses</b> <b>Relevé de décisions de la réunion du 7 avril 2014</b>	<b>Auteur du relevé : T. FABIAN</b> <b>Version du 8 avril 2014</b>
----------------	---	---

<b>AOC Calvados et Calvados Pays d'Auge</b>	<p>Les ODG ont transmis le 4 avril leur dernière version du cahier des charges. Il comporte les évolutions suivantes :</p> <p><u>Somme des substances volatiles</u> La commission d'enquête a accepté de proposer : 325 pour le Calvados au lieu de 400, 350 pour le Calvados Pays d'Auge au lieu de 450g/HAP.</p> <p><b>La Commission souligne que la position de départ des ODG était de 200 et 250 g/HAP. Elle valide cette évolution qu'elle juge raisonnable.</b></p> <p><u>Liste des variétés</u> Les ODG ont apporté les éléments attestant du caractère « pomme à cidre » et des usages locaux des nouvelles variétés demandées à être introduites dans les listes.</p> <p><b>La Commission valide l'intégration de ces nouvelles variétés dans les cahiers des charges.</b></p> <p><u>Catégories de variétés</u> Les ODG ont demandé</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la suppression de la notion de variétés phénolique locale ;</li> <li>- la réorganisation des listes de variétés qui conduit à inscrire des variétés précédemment « non phénoliques » et « non acidulée » dans le groupe des variétés phénoliques ;</li> <li>- la suppression de la limitation des variétés acidulées.</li> </ul> <p>Par ailleurs, l'ODG a retiré sa demande d'autorisation d'acidification des moûts.</p> <p>La Commission est consciente du risque de perte de spécificité du verger que cette évolution entraînera. Cependant devant la demande des ODG de simplifier l'approvisionnement en fruits des entreprises, elle propose à la Commission Nationale de l'accepter et de ne retenir comme règle de catégorie de variétés que la proportion minimale de 70% des surfaces du verger appartenant aux variétés phénoliques.</p> <p><b>La Commission valide cette évolution des conditions variétales.</b></p> <p><u>Révision de l'obligation de recourir au verger traditionnel haute-tige</u> Les ODG proposent :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la suppression de l'encadrement de cette condition au niveau du verger et</li> <li>- la diminution de la proportion minimale de 50% des surfaces en verger haute tige à 20% en Calvados et 25% en Calvados Pays d'Auge</li> </ul> <p><b>La Commission valide la suppression de la règle de nombre d'arbres ou de proportion minimale au verger dans la mesure où cette condition toute symbolique était malgré tout contraignante pour certains producteurs ne souhaitant pas planter de vergers en haute tige.</b></p> <p><b>Cependant la Commission rejette la demande de diminution de la proportion minimale de 50% des surfaces en verger haute tige au niveau des acheteurs de fruits. Elle constate que la situation actuelle du verger Haute Tige qui représente plus de 60% des surfaces du verger identifié en Calvados et plus de 80% du verger identifié en Calvados Pays d'Auge ainsi que le nombre marginal de producteurs disposant dans le cadre de l'actuel cahier des charges des dérogations à cette règle (4% des producteurs fermiers et 1% des volumes) ne justifie pas d'évolution de cette condition structurante du lien au milieu géographique de ces appellations.</b></p> <p><u>Fermentation</u> L'ODG a présenté un certain nombre d'éléments mettant en évidence l'intérêt</p>
---	--

<b>I N A O</b>	<b>Commission Nationale Boissons Spiritueuses</b> <b>Relevé de décisions de la réunion du 7 avril 2014</b>	<b>Auteur du relevé : T. FABIAN</b> <b>Version du 8 avril 2014</b>
----------------	---	---

	<p>pour la production de Calvados jeunes de fermenter plus rapidement les cidres afin de les distiller plus tôt. Devant ces éléments et l'abandon des autres demandes, la commission propose</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- une diminution du délai minimal entre extraction du jus et distillation à 21 jours pour les deux appellations au lieu de respectivement 28 jours pour le Calvados et 42 jours pour le Calvados Pays d'Auge.</li> <li>- l'autorisation de levurer les cidres,</li> <li>- d'apporter de l'azote aux cidres</li> <li>- de thermo-réguler les cidres.</li> </ul> <p><b>La commission d'enquête recommande à la Commission boissons spiritueuses d'accepter cet assouplissement qui s'il donne aux élaborateurs les moyens de maîtriser les fermentations ne remet pas en cause le principe de fermentation lente. La Commission a validé ces propositions.</b></p> <p><u>Mode de chauffage des alambics et colonnes à distiller</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dans la mesure où le chauffage à la vapeur présente dans deux entreprises importantes, une antériorité de plus d'une quarantaine d'années,</li> <li>• la commission d'enquête estime qu'il serait préférable d'accepter l'élargissement du chauffage à la vapeur à tous les opérateurs.</li> </ul> <p><b>La commission d'enquête recommande à la Commission boissons spiritueuses d'accepter cette évolution qui si elle fait perdre de la spécificité aux conditions de distillation de ces AOC remet tous les distillateurs au même plan. La Commission a validé ces propositions.</b></p> <p><u>Mentions de vieillissement</u></p> <p>L'ODG a présenté ses mentions de vieillissement :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la mention « fine », « trois étoiles », « trois pommes » ou « VS » pour des Eaux-de-vie vieilles au moins 2 ans</li> <li>- la mention « vieux », « réserve » pour des Eaux-de-vie vieilles au moins 3 ans</li> <li>- la mention « V.O », « vieille réserve », « VSOP » pour des Eaux-de-vie vieilles au moins 4 ans</li> <li>- la mention « Hors d'Age », « Très Vieille Réserve », « XO », « Très Vieux », « Extra », « Napoléon » pour des Eaux-de-vie vieilles au moins 6 an</li> </ul> <p><b>La Commission a validé ces propositions à l'exception de la mention Fine. En effet conformément à la loi de 1928, Fine n'est pas une mention d'âge et ne peut donc pas être réservée uniquement à des eaux de vie d'un certain âge.</b></p> <p><b>En Conclusion, la Commission approuve le lancement de la PNO sur ces cahiers des charges ainsi modifiés.</b></p>
<b>AOC Pommeau de Normandie</b>	<p>L'ODG a transmis le 4 avril sa dernière version du cahier des charges. Il comporte les évolutions suivantes :</p> <p><u>Suppression de la teneur en sucres minimale de chaque moût</u></p> <p>L'ODG a présenté la nécessité de supprimer la règle de richesse minimale des 108 g de sucres/l</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sur chaque cuvée de moût mis en œuvre mais de</li> <li>- la maintenir sur la moyenne des cuvées de moûts mis en œuvre.</li> </ul> <p>La commission d'enquête a alerté l'ODG sur le risque que cette évolution ne se traduise par une diminution de la richesse en sucres moyenne et sur les risques que cela fait peser sur la qualité. Elle lui a donc demandé d'augmenter la teneur en sucres minimale sur le produit fini dans la mesure où :</p>

<b>I N A O</b>	<b>Commission Nationale Boissons Spiritueuses</b> <b>Relevé de décisions de la réunion du 7 avril 2014</b>	<b>Auteur du relevé : T. FABIAN</b> <b>Version du 8 avril 2014</b>
----------------	---	---

	<p>- celle-ci est très faible dans cette appellation : 69 g/l, contre 90 g/l en Pommeau de Bretagne et Pommeau du Maine;</p> <p>- la valeur de 108g/l dans le moût correspond dans le produit fini, non pas à 69g/l mais à près de 80g/l</p> <p>L'ODG n'a pas accédé à sa demande.</p> <p><b>La Commission a souligné que la richesse en sucres minimale du moût et celle du Pommeau étaient relativement faibles, par comparaison avec la teneur minimale du Pommeau de Bretagne et du Pommeau du Maine. De plus, ces seuils nécessitent d'être mis en cohérence. En effet, une richesse minimale de 108g/l après la dilution apportée par le mutage se traduit par une richesse en sucres dans le produit fini de 80g et non de 69g.</b></p> <p><b>La commission valide donc les propositions de l'ODG sous réserve que la richesse en sucres du Pommeau de Normandie soit portée à 80g minimum.</b></p> <p><u>Demande d'autorisation de filtrage et collage des moûts</u></p> <p>La Commission d'enquête a constaté qu'aucun des travaux expérimentaux présentés par l'ODG ne concernaient le filtrage et le collage des moûts. Par ailleurs ces pratiques présentent un risque important de dépouillement de la qualité.</p> <p>De ce fait, la commission d'enquête n'a pas présenté favorablement cette demande.</p> <p><b>La Commission boissons spiritueuses a suivi la commission d'enquête dans son approche.</b></p> <p><u>Suppression de la date de mise en circulation (1<sup>er</sup> avril)</u></p> <p>La Commission d'enquête a rappelé la nécessité au vu des exigences de la commission européenne, de justifier dans les Pommeau le conditionnement dans l'aire. La suppression de cette date existante dans le décret des autres vins de liqueur comme l'AOC Pineau des Charentes et dans celui de l'AOC Pommeau de Bretagne (1<sup>er</sup> juin) et Pommeau du Maine (1<sup>er</sup> septembre) pourrait rendre plus difficile cette argumentation.</p> <p><b>La Commission ne souhaite pas supprimer la date de mise en circulation dans la mesure où cela pourrait compliquer l'argumentation de la justification du conditionnement dans l'aire.</b></p> <p><b>En Conclusion, la Commission approuve le lancement de la PNO sur ce cahier des charges ainsi modifié.</b></p>
<b>AOC Calvados Domfrontais</b>	<p>L'ODG du Pays du Domfrontais a souhaité par cohérence avec les propositions des ODG des AOC Calvados et Calvados Pays d'Auge modifié les points suivants : minimum des substances volatiles ramené au niveau du Calvados Pays d'Auge, suppression du % de variétés acidulées, durée minimale de fermentation ramenée à 30 jours au lieu de 42, inclusion des mentions de vieillissement du Calvados.</p> <p><b>La Commission a validé ces propositions et donc le lancement de la PNO.</b></p>
<b>Eau-de-vie de cidre de Normandie</b>	<p>Suite à la pré-information, aux oppositions de certains élaborateurs de Calvados et aux orientations de la commission, le demandeur a présenté de nouvelles conditions de production :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Evolution du nom de « Fine Normandie » en « Eau de vie de cidre de Normandie »</li> <li>• Suppression de la mention de vieillissement « fine »</li> <li>• Edulcoration maximale de l'eau de vie blanche à 10g sucres/l</li> <li>• Propositions de conditions de distillation conformes aux exigences de la commission</li> </ul>

<b>I N A O</b>	<b>Commission Nationale Boissons Spiritueuses</b> <b>Relevé de décisions de la réunion du 7 avril 2014</b>	<b>Auteur du relevé : T. FABIAN</b> <b>Version du 8 avril 2014</b>
----------------	---	---

	<p><b>La Commission a validé ces propositions et donc le lancement de la PNO.</b></p>
<b>Whisky de Bretagne</b>	<p>La Commission d'enquête a rencontré lors de sa visite les 3 opérateurs non adhérents à l'ODG.</p> <p>Suite à cette rencontre, 2 d'entre eux ont pris contact avec le syndicat demandeur en vue d'une adhésion. Cette évolution a pour conséquence le dépôt d'un nouveau cahier des charges par le syndicat demandeur. Celui-ci prévoit</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'ajout de l'épeautre à la liste des céréales ;</li> <li>- l'augmentation de la durée maximale de fermentation de 7 à 12 jours.</li> </ul> <p><b>La Commission a validé ces propositions d'évolution.</b></p> <p>Le syndicat demandeur a également présenté de nouvelles conditions de distillation qui comprennent :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la distillation discontinue simple au sein de laquelle les alambics à plateaux et/ou condenseurs seraient assimilés à une distillation simple,</li> <li>• la distillation multi-étagée continue avec : <ul style="list-style-type: none"> <li>- des colonnes en cuivre,</li> <li>- l'interdiction des procédés d'extraction,</li> <li>- un débit maximal de 200 Hl de moût/24h.</li> </ul> </li> <li>• la distillation multi-étagée discontinue : <ul style="list-style-type: none"> <li>- sans exigence de parties obligatoirement en cuivre,</li> <li>- avec autorisation des procédés d'extraction,</li> <li>- une capacité de charge inférieure à 60 hl.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>La Commission a validé les propositions de définition de la distillation multi-étagée continue. Concernant les alambics pouvant être utilisés dans une distillation simple, elle indique qu'il est nécessaire que la définition des matériels décrite dans le cahier des charges corresponde bien à ceux utilisés par les opérateurs.</b></p> <p><b>Concernant la distillation multiétagée discontinue, la commission accepte la mise en œuvre des procédés d'extraction différentielle sur la colonne notamment afin d'éliminer les fusoirs et le propanol, et ce dans la mesure où la capacité de ces matériels est limitée à 60 hl de charge.</b></p> <p>Enfin le syndicat a présenté une nouvelle définition du « single malt » qui indique que l'indication géographique « Whisky de Bretagne » peut être complétée de la mention « single malt » lorsqu'il s'agit de whisky :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- élaboré dans une seule distillerie,</li> <li>- exclusivement à partir d'une seule céréale maltée (et non plus d'orge maltée),</li> <li>- par distillation discontinue simple,</li> <li>- distillé avec un TAV à la température de 20°C inférieur ou égal à 88% vol.</li> </ul> <p><b>La Commission a validé ces propositions à l'exception de la céréale qui doit être exclusivement de l'orge maltée.</b></p> <p><b>En Conclusion, la Commission approuve le lancement de la PNO sur ce cahier des charges ainsi modifié.</b></p>
<b>Whisky d'Alsace</b>	<p>Suite à la dernière réunion de la commission boissons spiritueuses, il avait été demandé au groupement demandeur quelles étaient les conditions de production et notamment de distillation des Whisky d'Alsace complétés par la mention single malt ?</p> <p>Il a répondu que la mention « <b>single malt</b> » peut être utilisée lorsque le « Whisky d'Alsace »</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- est constitué d'un whisky de malt élaboré à partir d'orge maltée</li> </ul>

<b>I N A O</b>	<b>Commission Nationale Boissons Spiritueuses</b> <b>Relevé de décisions de la réunion du 7 avril 2014</b>	<b>Auteur du relevé : T. FABIAN</b> <b>Version du 8 avril 2014</b>
----------------	---	---

	<p>exclusivement, c'est la définition du whisky d'Alsace</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- qui est brassée et fermentée dans un même lieu et dont le moût est distillé dans une seule et même distillerie.</li> <li>- L'utilisation de cette mention est réservée aux Whisky d'Alsace issus d'une distillation discontinue simple ou d'une distillation discontinue multi-étagée avec reflux dans le cas où les plateaux sont débrayés.</li> </ul> <p>La commission boissons spiritueuses recommande pour l'utilisation de cette mention de se situer au plus près de la définition du single malt scotch whisky. Dans la mesure où les contextes sont très différents, il est recommandé de prendre contact avec la Scotch Whisky Association afin de leur présenter les projets de fiches techniques des IG de whisky et de recueillir leurs réactions.</p> <p><b>La Commission a validé ces propositions qui doivent cependant être reformulées afin de prendre en compte la spécificité du whisky d'Alsace élaboré exclusivement à partir d'orge maltée ainsi que la mise en œuvre exclusive de la distillation simple discontinue. En Conclusion, la Commission Boissons Spiritueuses approuve le lancement de la PNO sur ce cahier des charges ainsi modifié.</b></p>
<b>Rhum Martinique</b>	<b>La Commission a validé les propositions de modification du cahier des charges déjà étudiées le 24 mars et le lancement de la PNO.</b>
<b>Rhum de la Réunion</b>	<p>La Commission a étudié les conditions de distillation présentées et notamment l'argumentation qui indique qu'en raison des caractéristiques des mélasses de la Réunion (fortement épuisées et donc très riches en « non sucre »), les rhums peuvent être chargés en composés responsables de goût de caoutchouc et d'âcreté qu'il convient d'éliminer.</p> <p>Par ailleurs, le syndicat souligne que la production de rhums légers nécessite des matériels complémentaires à ceux utilisés pour l'IG (colonnes d'hydro-sélection et de rectification). Les matériels décrits dans le cahier des charges et dont la colonne de concentration est limitée à 50 plateaux ne sont pas en capacité de produire ce type de rhums.</p> <p><b>Dans ces conditions, la Commission estime recevable les conditions de distillation et approuve le lancement de la PNO</b></p>
<b>Rhum de Guyane</b>	<b>La Commission est dans l'attente des compléments demandés sur le lien au milieu géographique. Sous réserve de leur réception, la Commission approuve le lancement de la PNO</b>
<b>Rhum de la Guadeloupe</b>	<b>La Commission a validé les propositions de modification du cahier des charges déjà étudiées le 24 mars et le lancement de la PNO.</b>
<b>Rhum des départements Français d'outre-mer</b>	<b>La Commission souligne que cette IG a vocation à permettre les assemblages de rhums de la Réunion avec ceux des Antilles Françaises. Elle estime que les conditions de distillation doivent être alignées sur celles du rhum de la Réunion Sous réserve de cette précision, la Commission approuve le lancement de la PNO.</b>
<b>Marc de Provence</b>	<p>Le syndicat demandeur a présenté des conditions de distillation</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- plateaux de la colonne de concentration obligatoirement en cuivre,</li> <li>- nombre maximum de 30 plateaux sur la colonne de concentration</li> <li>- et la demande du principal distillateur de conserver le procédé d'extraction sur la colonne de concentration pour écarter les huiles hautes et basses</li> </ul> <p><b>La Commission a validé les conditions de distillation ainsi que cette demande justifiée par la nécessité d'éliminer l'alcool amylique et les esters lourds ce qui, aux dires de l'opérateur, n'est pas possible avec la seule sélection des matières premières. Par ailleurs la limitation de la colonne de concentration à 30 plateaux interdit la production d'alcools industriels</b></p>

<b>I N A O</b>	<b>Commission Nationale Boissons Spiritueuses</b> <b>Relevé de décisions de la réunion du 7 avril 2014</b>	<b>Auteur du relevé : T. FABIAN</b> <b>Version du 8 avril 2014</b>
----------------	---	---

	<p><b>(distillats viniques) sur ces matériels.</b></p> <p>Le syndicat a demandé le maintien d'un TAV minimal sur les marcs dans la mesure où cette exigence constitue un important paramètre de gestion de la qualité des marcs de raisin.</p> <p><b>La Commission a validé cette proposition.</b></p> <p>Le syndicat a demandé le maintien de l'âge minimum de la mention « vieux » à 3 ans, soit au niveau du marc de Bourgogne.</p> <p><b>La Commission a validé cette proposition.</b></p> <p><b>En Conclusion, la Commission approuve le lancement de la PNO sur ce cahier des charges ainsi modifié.</b></p>
<p><b>Eau-de-vie de marc et de vin</b></p> <p>Marc des Côtes du Rhône, Marc du Languedoc, Fine des Côtes du Rhône, Fine du Languedoc, Fine Bordeaux, Marc d'Auvergne</p>	<p><b>La Commission a validé les propositions de conditions de distillation qui ont été complétées ainsi que les cahiers des charges qui peuvent être mis en PNO.</b></p>
<p>Fine du Bugey, Marc du Bugey, Marc de Savoie</p>	<p><b>La Commission est dans l'attente des compléments demandés sur les conditions de distillation. Sous réserve de leur réception, la Commission approuve le lancement de la PNO</b></p>
<p><b>Ratafia de Champagne</b></p>	<p>Le groupement demandeur avait demandé que</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les mentions « vieux » ou « très vieux » nécessitent un vieillissement en fût de moins de 10hl pendant au moins respectivement 3 ans et 8 ans.</li> </ul> <p>La Commission d'enquête avait suggéré une mise en cohérence par rapport aux mentions du pineau des Charentes : vieux = 5 ans et Très Vieux = 10 ans, cependant le demandeur n'a pas fait évoluer sa demande.</p> <p><b>La Commission ne s'est pas opposée à la proposition du groupement demandeur. De ce fait, elle estime que le cahier des charges peut être mis en PNO.</b></p>
<p><b>Génépi des Alpes</b></p>	<p>Suite à la visite de la commission d'enquête, les opérateurs devaient présenter au groupement demandeur la liste des plantes utilisées en complément du génépi. La liste des plantes a été complétée et transmise aux opérateurs italiens.</p> <p>Par ailleurs, la Commission Boissons Spiritueuses a été informée que</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ lors de la pré-information, une organisation suisse a pris contact avec l'INAO. Elle s'est dite intéressée par la démarche de reconnaissance en IG du génépi des Alpes.</li> <li>○ les contacts avec l'administration italienne ont été pris et la dernière version du cahier des charges leur a été adressée.</li> </ul> <p><b>La Commission a validé ce cahier des charges qui peut être mis en PNO.</b></p>

#### QUI FAIT QUOI

TACHE	QUI ?	POUR QUAND ?
Validation du projet de compte-rendu	PRESIDENT	Dès que possible
Proposition d'un texte de décret relatif aux conditions d'étiquetage des IG de boissons spiritueuses	MME THIERRY-BLED	Dès que possible afin de permettre une publication autour du 20/02/2015