

**Objet : « Armagnac » (PGI-FR-02032) ; Soumission d'une fiche technique conformément à l'article 20(1) du règlement (CE) No 110/2008 du Parlement Européen et du Conseil concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses et abrogeant le règlement (CEE) No 1576/89 du Conseil**

**Références : Courrier en date du 15/06/2017– Réf. Ares(2017)3010067**

Par courrier référencé ci-dessus, les services de la Commission européenne ont informé les autorités françaises qu'il convient de préciser ou d'amender des points de la fiche technique de l'indication géographique « Armagnac ». Les différents points sont repris ci-après.

Les propositions de réponse sont encadrées

### 1. Description de la boisson spiritueuse

- Selon l'article 17(4)(b) du règlement (CE) n° 110/2008 (Règlement) concernant l'enregistrement des indications géographiques, la fiche technique doit inclure "une description de la boisson spiritueuse, y compris les principales caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques du produit (...)".

Selon la fiche technique "[L]'appellation d'origine contrôlée «Armagnac» est une eau-de-vie de vin vieillie sous bois au moins un an", par contre "[L]'appellation d'origine contrôlée «Armagnac» complétée de la mention «Blanche Armagnac» est maturée pendant une période minimale de trois mois à compter de la distillation (...)". Nous voudrions souligner que, la définition établie par l'Annexe II point 4 du Règlement prévoit que "L'eau-de-vie de vin, lorsqu'elle est vieillie, peut continuer à être commercialisée sous la dénomination eau-de-vie de vin à condition que sa durée de vieillissement soit au moins égale celle prévue pour la boisson spiritueuse définie dans la catégorie 5 [brandy]", c'est à dire au moins un an, ou pendant six mois au minimum si la capacité des fûts de chêne est inférieure à 1000 litres.

Il est donc proposé de remplacer ou de supprimer les termes "maturée" et "maturation" là où ils apparaissent dans la fiche technique :

- Au point 1.3 Description du produit, "maturée" est remplacé par "**laissée au repos**"
- Au point 1.4 Définition de l'aire géographique, le terme maturation est remplacé par "**re-  
pos**"
- Au point 1.5 Méthode d'obtention (élevage), "maturation" est remplacé par "**repos**" et "maturée" est remplacé par "**laissée au repos**"

Dans le point 6 de la fiche technique il y a une description plus précise des arômes et des caractéristiques spécifiques du produit en question. Veuillez bien inclure ses informations sous le point 3.

*Remarque – Cette question nous semble relever d'une erreur, nous ne voyons pas de différence entre la partie 3 et la partie 6 de la fiche technique, comme le montre le tableau suivant. Des précisions seront demandées aux services de la Com Eur.*

point 1.6	point 1.3 Armagnac
Caractéristiques spécifiques de la boisson spiritueuse imputables à la zone géographique. Partie 1 Éléments historiques liés à la réputation du produit (...) (Hors sujet de la question)	1 <sup>ère</sup> ligne : Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques. Contenu : L'appellation d'origine contrôlée "Armagnac" complétée ou non des dénominations géographiques complémentaires « Bas Armagnac », «

	<p>Armagnac Ténarèze », « Haut Armagnac » présente un équilibre et un style aromatique qui évoluent avec la durée du vieillissement, depuis des eaux-de-vie jeunes, chaleureuses et aux arômes de fruits frais, de fleurs et de bois, jusqu'aux eaux-de-vie âgées, plus rondes, amples et aux arômes évolués de fruits cuits ou confits, d'épices et de rancio, complexes et élégants. Au cours du vieillissement, les teintes de l'Armagnac évoluent du jaune pâle vers l'orangé, ambré puis acajou.</p> <p><i>2 Caractéristiques physicochimiques (...) (Hors sujet de la question)</i></p>
<p>Partie 2 : Caractéristiques des eaux-de-vie L'Armagnac est une eau-de-vie ayant subi, au minimum, une année de vieillissement sous bois de chêne. Son équilibre et son style aromatique évoluent avec la durée de l'élevage (terme qui regroupe maturation et/ou vieillissement), depuis des eaux-de-vie jeunes, chaleureuses et aux arômes de fruits frais, de fleurs et de bois, jusqu'aux eaux-de-vie âgées, plus rondes, amples et aux arômes évolués de fruits cuits ou confits, d'épices et de rancio, complexes et élégants.</p>	<p>Ligne « Caractéristiques spécifiques (en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie) »</p> <p><i>Contenu :</i> L'appellation d'origine contrôlée « Armagnac » est une eau-de-vie de vin vieillie sous bois au moins un an (à l'exception des quantités destinées aux usages industriels et à l'élaboration des produits composés), issue d'un vin élaboré à partir de cépages blancs ou rosé spécifiques, qui est distillé à feu nu, au moyen d'alambics armagnacais ou à repasse, à un titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 72,4 %.</p> <p><i>N.B.: Il s'agit du contenu actuel, puisque le point suivant de la question demande de compléter cette partie.</i></p>
<p>(Suite de la partie 2) La Blanche Armagnac est conservée en contenants inertes. Elle conserve ainsi des arômes de fruits frais ou de fleurs, intenses et fins.</p>	<p>point 1.3 Blanche Armagnac</p> <p>Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques</p> <p>1 Caractéristiques organoleptiques L'appellation d'origine contrôlée « Armagnac » complétée par la mention « Blanche Armagnac » ne présente aucune coloration. Elle conserve ainsi des arômes de fruits frais ou de fleurs, intenses et fins.</p>

La fiche technique présente les matières premières ainsi que la méthode de distillation et le vieillissement comme importants pour la spécificité du produit. Merci de préciser sous ce point leur impact sur les caractéristiques spécifiques du produit par rapport aux autres boissons spiritueuses appartenant à la même catégorie.

Il est envisagé de compléter la partie 3 de la fiche technique « Description de la boisson spiritueuse / Caractéristiques spécifiques (en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie) » sur les aspects : matière première, distillation, vieillissement (ajouts indiqués en gras).

**3° Caractéristiques spécifiques en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie**

Grace à l'alimentation hydrique régulière de la vigne apportée par la forte pluviométrie à l'ouest de la zone et par la forte rétention d'eau des sols à l'est, les cépages blancs ou rosé spécifiques de l'appellation Armagnac se caractérisent par une productivité importante qui présente de nombreux avantages pour la production de vins de distillation peu alcoolisés et acides, deux caractéristiques primordiales pour la qualité finale des eaux-de-vie d'Armagnac.

En effet, l'acidité totale permet au vin de se conserver naturellement durant les mois d'hiver jusqu'à la distillation, et le faible degré alcoolique conduit à une concentration accrue des arômes contenus dans les vins. Pour empêcher la formation accrue d'acétaldéhyde dans les eaux-de-vie, le sulfitage des vendanges, des moûts et des vins est interdit. De même afin d'éviter l'altération des vins de trop longue conservation, la date limite de distillation est fixée au 31 mars de l'année qui suit la récolte. Cette règle limite fortement les défauts organoleptiques des eaux de vie nouvelles.

Les matériels traditionnels de distillation armagnacais ou à repasse, dont le rendement en alcool est limité par la capacité de la chaudière ou par le débit journalier des appareils, ainsi que leur chauffage au feu nu, permettent de conserver l'essentiel des arômes du vin, tandis que l'usage du cuivre comme constituant des appareils de distillation facilite l'élimination de composés indésirables : dérivés soufrés, acides gras...

La distillation se fait à un TAV inférieur à 72,4% donc relativement faible, *ce qui permet de garantir une teneur élevée en substances volatiles spécifiques, qui se traduit au nez par l'intensité aromatique et en bouche par la puissance et la persistance aromatique.*

La période de repos que subissent les eaux de vie « Blanche Armagnac » est réalisée dans des récipients inertes. De ce fait elles ne présentent aucune coloration et conservent des arômes de fruits frais ou de fleurs, intenses et fins.

Les règles de vieillissement : sous bois de chêne sessile, pédonculé ou leur croisement au moins un an, conjuguées aux conditions climatiques qui règnent dans les chais, elles-mêmes conditionnées par le climat extérieur, procurent aux « Armagnac » complétés ou non des dénominations géographiques complémentaires « Bas Armagnac », « Armagnac Ténarèze », « Haut Armagnac » leur couleur qui évolue du jaune pâle vers l'orangé, l'ambré puis l'acajou pour les plus vieilles eaux-de-vie. Ainsi les eaux-de-vie vieilles ne peuvent être incolores, leur couleur correspondant à une absorbance minimale de 0.1 à 420 nm pour un trajet optique de 10 mm.

C'est cette même combinaison des facteurs de vieillissement qui permet de passer progressivement d'eaux-de-vie jeunes, chaleureuses et aux arômes de fruits frais, de fleurs et de bois à des eaux de vie plus rondes, plus amples présentant des notes aromatiques nouvelles plus évoluées (fruits cuits ou confits, épices et rancio ...). Elle se traduit également par une complexification croissante du profil aromatique qui s'accompagne d'un allongement significatif de la persistance en bouche.

Le TAV est ajusté, si nécessaire, par l'ajout d'eau en fonction de l'objectif de commercialisation. Cette opération réalisée tout au long du vieillissement et de la finition par le maître de chai, selon les savoir-faire locaux permet de préserver l'équilibre d'estérification de l'eau-de-vie et de conserver toutes ses caractéristiques organoleptiques.

En cohérence avec l'ajout ci-dessus, il est envisagé de compléter la partie 3 de la fiche technique « Description de la boisson spiritueuse / Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques » en définissant une teneur minimale en substances volatiles de 200 grammes par hectolitre d'alcool pur et une teneur maximale en méthanol inférieure à 100 grammes par hectolitre d'alcool pur. Le paragraphe Caractéristiques physicochimiques serait ainsi complété, (ajouts indiqués en gras).

"Seules peuvent être mises à la consommation les eaux-de-vie d'appellation d'origine contrôlées présentant un titre alcoométrique volumique minimum de 40 %. , **une teneur minimale en substances volatiles de 200 grammes par hectolitre d'alcool pur et une teneur maximale en méthanol inférieure à 100 grammes par hectolitre d'alcool pur.**"

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

- Le Règlement prévoit que l'eau-de vie de vin est obtenue de la distillation de vin. Le "vin" est défini dans l'Annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013 comme ayant "un titre alcoométrique acquis non inférieur à 8,5 % vol. ...". Or, la fiche technique de "l'Armagnac", dans la partie "Critères analytiques de la matière première mise en fermentation ou du produit à distiller", indique que les vins à distiller pour la production de "l'Armagnac" présentent un titre alcoométrique naturel entre 7.5% et 12%.

Dans la mesure où la fiche technique précise bien qu'il s'agit de vins à distiller et que ce TAV est défini au moment de la distillation, cela rend impossible sa consommation et son usage lui permet donc en vertu de l'article 82 du règlement susvisé, de ne pas être conforme aux catégories figurant à l'annexe VII, partie II.

La fiche technique précise, sous le point "Conduite de la fermentation", que le sulfitage des vendanges, des moûts et des vins sont interdits. Par contre, dans la partie "Critères analytiques de la matière première mise en fermentation ou du produit à distiller", il est indiqué qu'une teneur maximale en SO<sub>2</sub> de 20 mg par litre est admise. Veuillez noter que s'il s'agit de SO<sub>2</sub> naturellement contenu dans le vin il faudrait le préciser dans la fiche technique.

Il est proposé d'ajouter le terme de la phrase suivante ajouté en gras:

"Jusqu'à la distillation, chaque cuve de vin de distillation présente :

- une teneur maximale en anhydride sulfureux (SO<sub>2</sub>) total de 20 milligrammes par litre, **afin de tenir compte de la présence de SO<sub>2</sub> naturellement contenu dans le vin.**"

En ce qui concerne la coloration du produit, selon la fiche technique "[L]es 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 aux points 3 a) et c) de l'annexe I du règlement (...) sont autorisées (...)". Par contre selon le Règlement l'eau-de-vie de vin ne peut être additionnée que de caramel afin d'en adapter la coloration. L'utilisation de copeaux de chêne pour adapter la couleur n'est pas incluse comme possibilité. Les méthodes traditionnelles autorisées au point d) de cette catégorie concernent uniquement l'aromatisation du produit et non pas sa coloration.

L'Etat membre est invité à revoir ces points à la lumière de ces éléments.

Afin de clarifier des dispositions, le point « Méthode - Finition » de la fiche technique est modifié comme suit (ajouts indiqués en caractères gras) :

« **Seules les méthodes suivantes sont autorisées :**  
- **l'adaptation de la coloration par du caramel,**

**- l'édulcoration au moyen des produits définis au point 3a) et c) de l'annexe 1 du R (CE) 110-2008 en vue de compléter le goût final,**

**- l'ajout d'infusion de copeaux de bois de chêne dans l'eau chaude.**

Leur effet sur l'obscurité de l'eau-de-vie est inférieur ou égal à 4% vol. L'obscurité, exprimée en %, est obtenue par la différence entre le titre alcoométrique volumique réel et le titre alcoométrique volumique brut.

**L'infusion de copeaux de bois constitue une méthode traditionnelle : l'essence de bois utilisée est conforme à celle des logements inscrite au cahier des charges et, le cas échéant, l'infusion est stabilisée par adjonction d'eau-de-vie correspondant à l'Armagnac / l'eau-de-vie de destination. »**