

Réponses aux questions de la Commission Européenne (COM) sur les fiches techniques des IG de spiritueux

A. Rappel des décisions prises par la Commission Permanente du 13 septembre 2017

Lors de la séance du 13 septembre 2017, la Commission Permanente a étudié les réponses aux questions de la COM relative aux **IG Eau de vie de vin du Languedoc, Eau de vie de vin de Faugères, Marc de Savoie, Marc du Bugey, Calvados, Calvados Pays d'Auge, Whisky de Bretagne, Whisky d'Alsace, Genièvre, Genièvre de grains**. Les modifications du cahier des charges ont été approuvées à l'unanimité par la commission permanente qui a estimé qu'à l'exception du Whisky de Bretagne, elles ne nécessitaient pas de mettre en œuvre une procédure nationale d'opposition.

B. Présentation pour avis des propositions de réponse aux questions de la COM sur les fiches techniques des Indications Géographiques :

La Commission Boissons Spiritueuses est invitée à prendre connaissance des propositions de réponses et de modification du cahier des charges concernant les fiches techniques des IG suivantes : Armagnac, Eaux de vie de fruits (Mirabelle d'Alsace, Framboise d'Alsace, Quetsch d'Alsace, Mirabelle de Lorraine, Kirsch d'Alsace, Kirsch de Fougerolles); Rhums (Rhums de la Martinique, Rhum de la Guadeloupe, Rhum de la Réunion, Rhum de la Baie du Galion, Rhum de la Guyane, Rhum des Antilles Françaises, Rhums des Départements Français d'outre-mer).

Il est envisagé de présenter les dossiers de réponse (projet de réponse à la COM et projet de modification du cahier des charges) lors de la Commission Permanente du 15 novembre.

Armagnac

La Commission Boissons Spiritueuses a validé lors de la séance du 4 septembre, les réponses proposées à l'exception de celle sur les méthodes de finition. En effet la rédaction qui ne reprend pas la même rédaction que celle retenue dans les autres eaux de vie de la même catégorie (cf. tableau ci-dessous) et dans le projet de décret (voir autre point de l'ordre du jour) autorise pour stabiliser l'infusion de copeaux de chêne, l'utilisation d'Armagnac de qualité différente de l'eau de vie de destination (eau de vie plus jeune). Cela ne paraît pas totalement conforme avec la réglementation et la jurisprudence qui indiquent que :

- l'âge d'une boisson spiritueuse ne peut être indiqué sur l'étiquetage que s'il concerne le plus jeune des constituants alcooliques (article 12 du R 110-2008)
- la seule méthode traditionnelle autorisée résulte de l'infusion de copeaux de chêne dans de l'eau et non dans une solution hydro-alcoolique (Arrêt n° 5752 du 18 novembre 2014 de la Cour de cassation)

La Commission a donc recommandé à l'ODG d'envisager à nouveau cette question à partir d'un état des lieux des pratiques professionnelles et d'une analyse de la réglementation.

L'ODG a donc produit un document rédigé avec l'aide du BNIA sur les pratiques de finition des Armagnac par ajout d'infusion de copeaux de chêne. Cette note montre que des quantités d'infusions relativement faibles (de quelques litres à 2 ou 3 dizaines d'hectolitres par an) sont mises en œuvre

chez un grand nombre d'opérateurs, sur tous types d'Armagnacs (assemblages ou millésimes), de tous âges.

Les boisés utilisés en Armagnac sont achetés auprès de fournisseurs qui le produisent selon la méthode par infusion aqueuse suivie d'une concentration. Ils entrent donc dans les chais armagnacais en solution aqueuse et sont microbiologiquement fragiles. Les boisés sont de ce fait soit introduits directement dans l'Armagnac à un pourcentage qui varie entre 0,1 et 1% grand maximum, soit stabilisés dès leur achat avec de l'Armagnac. Dans ce cas les boisés sont introduits en barriques et coupés à 50/50 avec de l'Armagnac, qui l'amène à un TAV voisin de 30 % vol. environs. Cette 2^{ème} méthode est privilégiée car au delà de la stabilisation microbiologique, elle permet la stabilisation physique des composés phénoliques du boisé et donc son vieillissement. Pour l'ODG, l'âge de l'Armagnac utilisé n'est pas majeur, ce qui compte c'est que cette évolution se produise à un faible degré alcoolique au contact de l'air et avec du temps.

Lorsque ce boisé alcoolisé par stabilisation est utilisé, la quantité d'Armagnac de stabilisation intégré avec le boisé dans l'Armagnac à travailler représente au maximum 0,1 à 1 % du produit final. Compte tenu de ce faible pourcentage, les boisés stabilisés n'ont jamais été intégrés dans des comptes d'âges spécifiques, contrairement à ce qui est réalisé dans d'autres IG d'eaux de vie de vin.

Au vu du nombre important de qualités commerciales pouvant être "boisées" et du volume très faible de boisé utilisé, il n'est donc pas d'usage en Armagnac d'utiliser des boisés stabilisés avec le même compte d'âge que l'Armagnac dans lequel il est introduit. Selon l'ODG imposer une telle gestion pourrait s'avérer extrêmement compliqué et ce d'autant plus que les opérateurs sont de faible dimension.

Armagnac	Cognac	Fine Bordeaux
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'Armagnac .	L'adjonction d'infusion de copeaux de bois de chêne 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'eau-de-vie de destination. »	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'eau-de-vie de destination.

Lors de la présentation de ce dossier en CRINAO Armagnac, il a été bien mis en évidence que la modification de la rédaction du texte de la disposition ne permettait pas de régler le problème. En effet pour la sécurité juridique des opérateurs il est indispensable de définir précisément ce que l'on entend par "eau de vie de destination" comme par "Armagnac".

La Commission Boissons Spiritueuses est invitée à rechercher une solution afin de pouvoir répondre aux questions de la COM.

Rhums

Les questions de la COM concernent

- La description du produit à travers ses caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques
- La description du produit à travers ses spécificités par rapport aux autres rhums
- Les éléments du lien au milieu géographique présentant la réputation actuelle du produit
- Le lien causal entre l'aire géographique et le produit.
- La demande de justification de l'embouteillage dans l'aire de l'AOC Martinique

A l'exception de cette dernière, les questions de la COM sont communes à plusieurs Indications Géographiques.

AOC Martinique	IG Baie du Galion	IG Guadeloupe	IG Réunion	IG Guyane	IG DOM IG Antilles Françaises
1. Description caractéristiques produit 2. Description spécificités par rapport à la catégorie 3. Conditionnement dans l'aire	1. Description caractéristiques produit 2. Description spécificités par rapport à la catégorie 3. Aire géographique (similitude avec Martinique)	1. Description caractéristiques produit 2. Description spécificités par rapport à la catégorie 3. Lien au milieu géographique 1. réputation actuelle; 2. spécificités produit	1. Description caractéristiques produit 2. Description spécificités par rapport à la catégorie	1. Description caractéristiques produit 2. Description spécificités par rapport à la catégorie 3. Lien au milieu géographique 3. réputation actuelle; 4. spécificités produit	1. Description caractéristiques produit 2. Description spécificités par rapport à la catégorie 3. Aire géographique (élaboration ou non au sein d'un même département) 4. Lien au milieu géographique 1. réputation actuelle; 2. spécificités produit

1. La description du produit à travers ses caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques

Il a été décidé avec les ODG de revoir la distinction entre catégories de produit distinguées par des critères objectifs (caractéristiques organoleptiques précises ou critères physico-chimiques mesurables) et mentions d'étiquetage complémentaires définies par des conditions de production spécifiques (origine des cannes et de rhums, élaboration du moût, élevage sous bois).

- **Catégories de produit** : rhum blanc, rhum vieux, rhum Grand Arôme
- **Mentions d'étiquetage** : Marie Galante (Guadeloupe), Agricole, Sucrierie, Brun, Elevé sous Bois

Le rhum blanc étant défini dans certaines IG de façon imprécise (passage sous bois autorisé et présence de reflets dorés ou ambrés possible), une mesure d'absorbance va être fixée afin de distinguer les rhums blancs des rhums logés sous bois.

Le rhum vieux est défini par la somme des substances volatiles et des caractères organoleptiques empyreumatiques

Le rhum Grand Arôme est défini par la somme des substances volatiles, la somme des esters et des caractères aromatiques concentrés

Le rhum agricole et le rhum de sucrerie sont définis par la réglementation communautaire, les mentions de vieillissement par le décret du 16 décembre 2016, la dénomination géographique complémentaire Marie Galante par l'aire géographique.

Les caractéristiques organoleptiques de chacune de ces catégories ont été revues afin d'être précisées et de permettre la distinction entre les IG et des IG vis à vis des autres rhums.

2. La description du produit à travers ses spécificités par rapport aux autres rhums

Comme dans chaque IG de Boissons Spiritueuse, cet exercice consistant à relier les caractéristiques organoleptiques aux conditions de production ou aux conditions de milieu géographique spécifique à l'IG a été effectué. La difficulté a été de trouver dans certaines IG des éléments de spécificité autres que les savoir-faires. Ainsi l'impact des conditions pédo-climatiques d'une île sur le produit est délicat à mettre en évidence dès lors qu'une même IG associe rhum issu du jus de canne et rhum de mélasse. De même dès lors que la distillation peut être portée à 90% et que le choix des matériels est vaste, il est difficile de tirer de la distillation des éléments de spécificité. L'impact du climat sur le produit au travers de conditions de vieillissement bien définies a été en revanche exploité. De même la fermentation en système discontinu et en cuves ouvertes a pu être valorisée.

3. Les éléments du lien au milieu géographique présentant la réputation actuelle du produit

Dans certaines IG, les questions sur le lien entre caractéristiques organoleptiques et conditions de milieu ou de production ont été assorties d'une demande de renforcement de la partie de présentation de la réputation actuelle du produit. En effet la COM estime parfois qu'au vu de la faiblesse de la spécificité du produit, il convient d'attester la légitimité de l'IG au travers de sa réputation. Cependant il ne s'agit pas de présenter l'antériorité historique mais bien d'attester d'une notoriété présente. Cela se révèle difficile pour le rhum de la Guyane qui dans la mesure où la relance de la production est récente et encore limitée. Pour les deux IG de repli ou d'assemblage : Antilles Françaises ou DOM l'importante production est avant tout commercialisée à travers de marques à forte notoriété ou de marques distributeurs. Cependant la COM a bien spécifié que la notoriété d'une marque ne pouvait pas servir à asseoir la réputation d'une IG. Ainsi les réponses qui sont envisagées sont pour la Guadeloupe les éléments habituels de la réputation : communication, culture locale, importance de la commercialisation locale et métropolitaine... Pour les IG de repli et d'assemblage, l'argumentation reprendra le niveau très élevé de la commercialisation sur le territoire métropolitain. Pour la Guyane, il sera simplement répondu que la réputation actuelle est basée sur les prix au concours agricole et l'excellent accueil fait localement ainsi que par la communauté guyanaise en métropole, à la relance de la production.

4. Le lien causal entre l'aire géographique et le produit.

Les éléments indiqués au point 2 seront repris. Concernant les rhums des Antilles Françaises et les rhums des DOM, la place des assemblages sera en outre précisée. Certes l'assemblage n'est pas obligatoirement réalisé dans l'aire mais comme il convient d'indiquer de quelles façons ces rhums se distinguent de chacune des autres IG de rhums, il semble impossible de ne pas mentionner que l'assemblage de qualités, de catégories et d'origines différentes en font leur principale spécificité.

5. La demande de justification de l'embouteillage dans l'aire de l'AOC Martinique

L'argumentaire reprend

- les usages anciens : Le rhum Martinique vieux a été embouteillé depuis le début du XXème Siècle dans l'aire pour éviter la commercialisation frauduleuse de rhums blancs, colorés avec du caramel et commercialisés sous la dénomination rhums vieux.
- la préservation de la qualité : sans cet embouteillage dans l'aire, le rhum vieux serait soumis à une rupture du logement sous bois de plusieurs semaines préjudiciable à la qualité. En effet il serait exposé à de longs séjours en cuves, exposé au gré du roulis à un brassage énergique qui n'aurait plus rien de commun avec l'oxygénation ménagée subie précédemment lors du vieillissement en fût.
- les exigences de contrôle : du fait du conditionnement dans l'aire, les rhums vieux sont l'objet d'une procédure de contrôle renforcée comportant un examen organoleptique sur des produits conditionnés, prêts à la consommation. Une telle pression de contrôle (1 contrôle / 25 000 bouteilles en moyenne) par des commissions d'experts, connaisseurs du produit serait inenvisageable sur des échantillons embouteillés à plusieurs milliers de kilomètres de l'aire géographique de production.

La Commission Boissons Spiritueuses est invitée à se prononcer sur les réponses apportées aux questions de la COM.

Eaux de vie de fruits

Les questions de la COM concernent

- La description du produit à travers ses caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques
- La description du produit à travers ses spécificités par rapport aux autres eaux de vie de fruits
- Les éléments du lien au milieu géographique présentant la réputation actuelle du produit
- L'incompatibilité de la méthode d'obtention avec le nom de la catégorie de l'IG

AOC Mirabelle de Lorraine	IG Mirabelle d'Alsace	AOC Kirsch de Fougères	IG Kirsch d'Alsace	IG Quetsch d'Alsace	IG Framboise d'Alsace
Description spécificités par rapport à la catégorie	Description caractéristiques produit (similitude avec autres eaux de vie de fruits) Description spécificités par rapport à la catégorie Lien au milieu géographique : réputation actuelle	Description spécificités par rapport à la catégorie	Description spécificités par rapport à la catégorie	Description caractéristiques produit (similitude avec autres eaux de vie de fruits) Description spécificités par rapport à la catégorie	Nécessité de changer le nom de la catégorie : n°16 vs n°9 Demande d'ajout de caractéristiques physico-chimiques Description spécificités par rapport à la catégorie Lien au milieu géographique : réputation actuelle

1. La description du produit à travers ses caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques

Cette question posée aux IG mirabelle et quetsch d'Alsace vise à définir au maximum des caractéristiques spécifiques à ces IG et non pas des caractéristiques communes aux eaux de vie de fruits ou aux eaux de vie en général. L'ODG est en cours de formalisation de ses réponses qui devraient pouvoir être transmises en séance.

2. La description du produit à travers ses spécificités par rapport aux autres eaux de vie de fruits

Cette question a été posée à l'ensemble des IG d'eaux de vie de fruits comme à presque l'ensemble des Indications Géographiques. Les réponses mettent en évidence le lien entre certaines conditions de production et les caractéristiques organoleptiques et physico-chimiques des IG :

- Les caractéristiques des fruits lorsqu'ils sont produits dans l'aire : leur caractéristiques botanique, les conditions de culture (densité maximale de plantation, enherbement...), leur fraîcheur et leur bonne maturité influent sur leur potentiel aromatique.
- La fermentation naturelle des moûts sans chauffage ni enrichissement préserve ce potentiel aromatique qui va s'exprimer pleinement lors de la distillation.
- Les types d'alambics utilisés ainsi que la méthode de distillation de façon discontinue, à un titre alcoométrique volumique compris entre 60% et 80% permettent de concentrer le potentiel aromatique du moût de fruits.
- La présence de cuivre au contact des vapeurs qui permet l'élimination d'arômes indésirables.
- L'ensemble des conditions de production des eaux de vie de fruits (hors framboise d'Alsace, issue de macération et distillation) convergent pour donner des produits présentant une teneur élevée en substances volatiles spécifiques qui traduit la grande richesse et la complexité aromatique.
- Le TAV minimal à la consommation suffisamment élevé permet d'apporter au consommateur cette pleine expression aromatique.

3. Les éléments du lien au milieu géographique présentant la réputation actuelle du produit

Il s'agit de montrer la réputation actuelle de chacune des IG indépendamment de la réputation générale des eaux de vie de fruits d'Alsace. L'ODG propose dans les cahiers des charges des IG Framboise d'Alsace et Mirabelle d'Alsace de renforcer la partie relative à la réputation actuelle. Il met en avant les résultats de concours (Concours Général Agricole de Paris, concours mondial des spiritueux du Canada...) et des articles de journaux spécialisés.

4. L'incompatibilité de la méthode d'obtention avec le nom de la catégorie de l'IG

La Framboise d'Alsace a été placée par erreur dans la catégorie des eaux de vie de fruit (catégorie n°9) alors que comme la grande majorité des eaux de vie de framboise, il s'agit d'une eau de vie de fruit obtenue par macération et distillation (catégorie n°16). Il s'agit donc d'une simple correction d'erreur de classement. Pourtant il n'est pas certain qu'elle puisse être régularisée

facilement dans la mesure où selon la Commission Européenne, le classement dans la catégorie ne relève pas que de la fiche technique mais du Règlement lui même.

5. Autres modifications

Le terme "maturation" a été remplacé par "période de repos".

Par ailleurs l'ODG des IG d'eaux de vie d'Alsace a souhaité que soit pris en compte deux modifications.

- L'une concerne la précision de la couleur des eaux de vie des eaux de vie de fruits quetsch d'Alsace, kirsch d'Alsace et framboise d'Alsace. Il s'agit de supprimer la possibilité que l'eau de vie puisse prendre des reflets jaunes, de façon naturelle, avec le temps et de préciser que l'eau de vie est blanche et que l'eau de vie est mûrée dans des récipients neutres. Dans les eaux de vie d'Alsace, seule l'eau de vie de mirabelle pourrait être colorée. Ce point sera détaillé car il correspond à une spécificité de cette eau de vie de fruit.
- L'autre concerne la densité maximale des vergers de quetsch (300 arbres/ha) dont les contrôles ont montré qu'elle ne correspondait pas à la réalité, le standard de plantation (6m x 3m) étant supérieur à 400 arbres/ha. L'ODG souhaiterait revoir cette densité maximale de plantation.

La Commission Boissons Spiritueuses est invitée à se prononcer sur les réponses apportées aux questions de la COM.

C. Etat d'avancement de l'examen par la COM des réponses qui lui ont été adressées

Sur les 120 IG validées par la DG Agri (sur 250), seule une IG française (sur 52) a été validée: l'eau de vie de vin du Bugey. Le courrier officiel de la Commission Européenne devrait arriver prochainement pour quelques autres. L'Unité vins et spiritueux de la DG Agri a transmis certaines informations qui laissent supposer que les réponses apportées aux questions de la COM ne seraient pas jugées satisfaisantes. Cela concerne :

- Le TAV minimal des vins destinés à la distillation des eaux de vie de vins (AOC Cognac, Armagnac, IG eau de vie de vins de la Marne...) qui serait inférieur aux exigences de la Règlementation de l'OCM viti-vinicole. Notre interprétation de l'OCM viti-vinicole qui semble pourtant limpide n'aurait pas été jugée pertinente.
- La clarification demandée sur les méthodes traditionnelles n'aurait pas non plus été jugée convaincante dans la mesure où la COM estime que l'ajout d'infusion de copeaux de chêne contreviendrait à l'exigence d'un ajustement de la coloration au seul moyen du caramel. Une réponse technique visant à relativiser le pouvoir colorant de l'infusion de copeaux de chêne est en cours de préparation.

Par ailleurs la COM a demandé de répondre de façon urgente et exhaustive à sa demande de confirmation (ou non) de l'abandon de certaines dénominations. Voir annexe. Sur ce sujet, la COM estime également qu'une demande de changement de dénomination dans le seul but de changer ou d'ajouter un article lui semble inutile.

La Commission Boissons Spiritueuses est invitée à prendre connaissance de ces informations

Annexe 1 Evolution des dénominations

Dénominations enregistrées dans le Règlement (CR) n°110-2008	Dénominations retenues dans la Fiche Technique suite aux questions de la COM	Dénominations retenues dans le Cahier des charges	Décisions suite aux questions de la COM
Marc du Bugey / Eau de vie de marc originaire du Bugey	Marc du Bugey	Marc du Bugey	Confirmation de l'abandon d'"Eau de vie de marc originaire de/du.
Marc de Savoie / Eau de vie de marc originaire de Savoie	Marc de Savoie	Marc de Savoie	Confirmation de l'abandon d'"Eau de vie de marc originaire de/du et demande d'"Eau de vie de marc de
Marc de Provence / Eau de vie de marc originaire de Provence	Marc de Provence	Marc de Provence / Eau de vie de marc de Provence	Confirmation de l'abandon d'"Eau de vie de marc originaire de/du ";
Marc du Languedoc / Eau de vie de marc originaire du Languedoc	Marc du Languedoc	Marc du Languedoc / Eau de vie de marc du Languedoc	
Eau-de-vie de Faugères / Faugères	Eau-de-vie de Faugères	Fine Faugères / Eau de vie de Faugères	Confirmation de l'abandon de "Faugères"
Marc de Bourgogne/Eau-de-vie de marc de Bourgogne	Marc de Bourgogne/ Eau-de-vie de marc de Bourgogne	Marc de Bourgogne/Eau-de-vie de marc de Bourgogne	Reprise "d'Eau de vie de marc de"
Marc de Champagne /Eau-de-vie de marc de Champagne	Marc de Champagne / Eau-de-vie de marc de Champagne	Marc de Champagne /Eau-de-vie de marc de Champagne / Marc Champenois / Eau de vie de marc champenois	