INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Commission Nationale Boissons Spiritueuses

Réunion du 6 septembre 2016

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Ordre du jour

Approbation du relevé de décisions de la séance du 7 juin 2016

Informations communautaires

- Echos de la réunion du Comité Européen Boissons Spiritueuses du 20 juin 2016
- Publication du Règlement (UE) 2016/1067 de la Commission du 1er juillet 2016

Examen par la Commission Européenne des fiches techniques des IG

- Présentation pour avis des propositions de réponse : Marc et Ratafia de Champagne, Calvados Domfrontais
- Présentation des questions sur Génépi des Alpes, Eau de vie de vin de la Marne, Marc de Provence, Marc du Languedoc, Marc d'Auvergne, Marc du Jura
- Synthèse des questions

Nouvel environnement réglementaire des Indications Géographiques

- Etat d'avancement des projets de textes en cours de rédaction : Décret rhums, Décret étiquetage et modalités d'élaboration des boissons spiritueuses, Modification de l'article 8 du décret du 19 août 1921, en vue de définir les méthodes traditionnelles

Protection des dénominations des Indication Géographique

- Information sur l'état d'avancement des dossiers en cours : usurpations d'IG récemment reconnues, produits comparables aux spiritueux, finishing...

Questions diverses

Séance du 6 septembre 2016

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

QUESTIONS DIVERSES : INFORMATIONS DE LA COMMISSION EUROPÉENNE

Réunion du Comité européen des Boissons Spiritueuses du 20/06/2016

Publication du Règlement 1076-2016

Séance du 6 septembre 2016

Dossiers communautaires

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Le Comité européen du 20 juin 2016

IG correspondant à plusieurs catégories : Eau de vie de vin / Brandy; Eau de vie de céréales / Whisky; Liqueur/Bitter:

Ne concerne pas la France

Pratiques de redistillation dans des IG appartenant à des catégories pour lesquelles la pratique de la redistillation n'est pas explicitement autorisée :

L'examen des fiches techniques se poursuivra sur la base des informations apportées par les Etats Membres

Présentation par la France de pratiques illicites sur des brandy et des rhums suite à différents contrôles effectués par la DGCCRF

Rhums : suggestion d'une nouvelle définition avec une teneur max en sucres de 20g/l. Renvoi par la COM à l'alignement du texte sur le Traité de Lisbonne dont les travaux n'ont pas encore commencé.

Brandy : la DG AGRI a enregistré la plainte de la CEDIVI (association européenne des producteurs de brandy)

Dossiers communautaires

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Le Comité européen du 20 juin 2016

Etat d'avancement de l'examen des fiches techniques des IG

- La COM a étudié 130 des 243 fiches techniques,
- Pour certaines d'entre elles une nouvelle série de commentaires a été envoyée
- 25 d'entre elles sont presque validées

Rapport de la DG SANCO au sujet de la liste des ingrédients et de l'information nutritionnelle des boissons alcoolisées

- Travail en cours achevé fin 2016

Publication du Règlement (UE) 2016/1067

A compter du 1er juillet, les IG supprimées de l'annexe III du R (CE) 110_2008 ne disposent plus d'aucune protection.

Pas de nouvelles de l'alignement du Règlement 110-2008 au traité de Lisbonne.

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

EXAMEN PAR LA COMMISSION EUROPÉENNE DES FICHES TECHNIQUES DES IG

Calvados Domfrontais

Marc de Champagne

Ratafia de Champagne

Séance du 6 septembre 2016

INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

AOC «Calvados Domfrontais»

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Historique du dossier

29 oct 2009: décret d'homologation du cahier des charges

8 novembre 2011 : transmission de la fiche technique à la Commission européenne.

07 janvier 2015: décret homologuant les modifications du décret de 2009

6 juin 2016 : Questions de la Commission européenne sur la version du cahier des charges de 2009

6 octobre 2016 : Date butoir de réponses aux questions de la Commission Européenne

Points listés par la Commission européenne- projet de réponses

Résumé des points listés par la commission européenne	*Résumé des réponses proposées*
Nom inapproprié de la catégorie. Le « Calvados Domfrontais » ne ferait pas partie de la catégorie n°10	Une explication sur l'appartenance à la catégorie n°10 a été apportée. Dans le cahier des charges les matières premières ont été mieux définies.
« Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques » dans le chapitre « Description ».	Création d'un paragraphe particulier dans le chapitre « Description du produit» en s'inspirant des caractéristiques organoleptiques définies dans le « Lien avec l'aire géographique »
« Caractéristiques spécifiques » par rapport à d'autres eaux-de-vie de cidre.	Ajout d'un paragraphe sur ces caractéristiques spécifiques.
Titre « Méthodes traditionnelles » inapproprié.	Remplacement du titre par « Finition » (modification déjà intervenue lors de la révision du cahier des charges de 2015).
Précisions sur les méthodes de coloration et d'édulcoration possibles	Rédaction modifiée du paragraphe concerné.
Demande de déplacement d'un paragraphe du point "mentions complémentaires" à celui de "règles d'étiquetage"	Déplacement de ce paragraphe. (modification déjà intervenue lors de la révision du cahier des charges de 2015).

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Situation particulière liée à la révision du cahier des charges après sa transmission à la COM

- Les modifications du cahier des charges intervenues en 2015, donc après sa transmission en 2011 à la COM, n'ont pas fait l'objet de l'envoi d'une fiche technique modifiée.
- Lors d'échanges oraux avec les administrations et les services de l'INAO, les services de la COM ont accepté de prendre en compte, à l'occasion de l'examen de ses questions, de façon tout à fait exceptionnelle et sous conditions, les modifications apportées au cahier des charges après la transmission de la fiche technique en 2011.
- Il y a donc une opportunité d'intégrer les modifications du cahier des charges de 2015 sans engager de demande de modification de la fiche technique. C'est pourquoi le projet de réponse à la COM intègre après les réponses à ses questions, une justification de toutes les modifications du cahier des charges apportées en 2015.

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Détail des modifications du cahier des charges de 2016 vs 2015

L'intitulé complet de la catégorie « eau de vie de cidre et de poiré » a été supprimé

Partout où c'était nécessaire dans la fiche technique "(le) cidre" a donc été complété par "ou (le) poiré" et "(le) poiré" par "ou le cidre" et "Fruits à cidre" a été complété par "et à poiré".

Regroupement des caractéristiques physiques, chimiques et des caractéristiques organoleptiques et précision des caractéristiques organoleptiques : Le Calvados Domfrontais est caractérisé par une robe allant du jaune pâle à l'ambré ; un nez présentant des arômes puissants et complexes, avec des notes fruitées dominantes pour les plus jeunes Calvados Domfrontais, notes qui s'estompent avec le vieillissement pour laisser place à des notes de pâtisserie, d'épices, de fruits secs ou de grillé. En bouche le Calvados Domfrontais est marqué par une vivacité qui rappelle l'astringence de la poire et qui évolue avec le vieillissement vers plus de rondeur. Il peut être marqué par les arômes boisés qui jamais ne dominent.

Ajout d'un paragraphe sur les caractéristiques spécifiques par rapport aux autres boissons de la même catégorie (reprise d'autres parties du cahier des charges).

Complément d'une phrase relative à la finition. L'adaptation de la coloration par du caramel ainsi que l'édulcoration en vue de compléter le goût final sont autorisées de telle sorte que leur effet sur l'obscuration de l'eau-de-vie soit inférieur à 4 %

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Repères et alertes

- Les modifications apportées ne modifient pas le fond et n'impactent pas le plan de contrôle. Il s'agit de précisions ou de reformulations effectuées à partir d'éléments figurant dans le cahier des charges. En conséquence de quoi, les services de l'INAO estiment que ces modifications ne justifient pas de PNO.
- La COM se montre très attentive et précise dans sa lecture des modalités de finition : édulcoration, coloration, méthodes traditionnelles de production...
- Concernant les modifications intervenues en 2015, la position de la COM est à ce stade ouverte mais un revirement peut toujours intervenir.
- L'approbation finale du cahier des charges risque d'être différée jusqu'à la résolution de la question relative à la catégorie, celle-ci pouvant nécessiter une précision du règlement 110/2008.

INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

IG «Marc de Champagne»

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Historique du dossier

- 12 février 2015: arrêté d'homologation
- 20 février 2015: réception de la fiche technique par la commission européenne
- 11 juillet 2016: questions de la commission européenne
- 30 août 2016: avis favorable de l'ODG sur le projet de modification du cahier des charges
- 6 septembre 2016: avis favorable de la Commission Nationale Boissons Spiritueuses

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Présentation du dossier

Par courrier annexé en date du 11 juillet 2016, la Commission européenne a indiqué que ses services ont procédé à l'examen de la fiche technique de la boisson spiritueuse « Marc de Champagne ». En annexe de ce courrier figure la liste des points qu'il convient de préciser ou d'amender.

Le tableau ci-après résume les questions et les réponses apportées.

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Résumé des points listés par la commission européenne	***Résumé des réponses proposées***
Le nom complet de l'IG comportait également la dénomination « Eau-de-vie de marc de Champagne ».	Ajout de la dénomination « Eau-de-vie de marc de Champagne » comme synonyme de « Marc de Champagne ».
« Caractéristiques spécifiques » par rapport à d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie dans le chapitre « Description ». Demande de précision de l'impact des marcs de raisins sur les caractéristiques spécifiques de la boisson spiritueuse.	Ajout d'un paragraphe sur l'acquisition de ces caractéristiques spécifiques.
Précisions sur les méthodes de coloration et d'édulcoration possibles	Rédaction modifiée du paragraphe concerné.

Détail des modifications du cahier des charges de 2016 vs 2015

Une phrase a été introduite dans le chapitre présentant les spécificités du produit dans le point lien avec l'environnement géographique :

La conduite douce et progressive du pressurage des raisins ainsi que le faible rendement d'extraction des jus destinés à l'AOP Champagne donnent des marcs plus humides dont la distillation conduit à l'expression d'une richesse aromatique allant des notes florales et de pulpes fraîches, jusqu'à des notes plus chaudes et chocolatées.

Complément d'une phrase relative à la finition.

L'adaptation de la coloration par du caramel ainsi que l'édulcoration en vue de compléter le goût final sont autorisées de telle sorte que leur effet sur l'obscuration de l'eau-de-vie soit inférieur à 4 %

INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

IG «Ratafia de Champagne»

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Historique du dossier

- 22 janvier 2015: arrêté d'homologation
- 20 février 2015: réception de la fiche technique par la commission européenne
- 1 juillet 2016: questions de la commission européenne
- 30 août 2016: avis favorable de l'ODG sur le projet de modification du cahier des charges
- 6 septembre 2016: avis favorable de la Commission Nationale Boissons Spiritueuses

Résumé des points listés par la commission européenne	***Résumé des réponses proposées***
« Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques » dans le chapitre « Description ».	Ajout d'un paragraphe précisant les conséquences organoleptiques du logement sous bois Cette modification a également été apportée à la partie spécificité du produit du point Éléments corroborant le lien avec le milieu géographique. Dans ce même point, le dernier paragraphe du lien causal a été modifié dans ce sens.
« Caractéristiques spécifiques » par rapport à d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie dans le chapitre « Description » : Demande de présentation des éléments objectifs et concrets qui montrent la manière dont le Ratafia de Champagne se différencie des autres boissons spiritueuses de la même catégorie.	Ajout d'un paragraphe qui expose comment les conditions de production se traduisent par des caractéristiques spécifiques.

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Détail des modifications du cahier des charges de 2016 vs 2015

- **La phrase : En fonction du temps et du mode de vieillissement, certains « Ratafia de Champagne » révèlent des arômes évolutifs** a été remplacée par **le paragraphe suivant**
- **L'élevage prolongé sous bois du « Ratafia de Champagne » améliore le fondu entre l'alcool utilisé pour le mutage et le moût. Il développe une complexité aromatique avec l'apparition de notes de fruits secs, de fruits à coque secs (noix, amandes grillées), de réglisse et de cannelle.**
- Le dernier paragraphe du lien causal a été modifié : **Le savoir-faire des fabricants et des maîtres de chai contribue à ce que l'alcool utilisé pour le mutage et le moût soient bien fondus et que le « Ratafia de Champagne » exprime pleinement la complexité aromatique tirée de la matière première et le cas échéant complétée par les arômes de vieillissement.**

INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

AOC «Marc du Jura»

Projet de réponses aux questions de la COM sur le Marc du Jura

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Quel est l'impact des éléments suivants sur les caractéristiques spécifiques de la boisson spiritueuse et en quoi ça la différencie des autres boissons spiritueuses de la même catégorie.

1. marcs issus de raisins récoltés dans des vignes situées dans les aires parcellaires de production des AOC« Arbois » ou « Château-Chalon » ou « Côtes du Jura » ou « Crémant du Jura » ou « L'Etoile » et comportant en totalité ou en partie le cépage Savagnin.

Les particularités aromatiques des raisins récoltés dans des vignes situées dans les aires parcellaires de production des AOC « Arbois » … se traduisent dans les marcs par une palette aromatique spécifique dont les dominantes sont le raisin sec confit et les fruits secs, avec un parfum de noix.

La présence du Savagnin, cépage spécifique au Jura entraine dans le marc un parfum prononcé de noix.

Projet de réponses aux questions de la COM sur le Marc du Jura

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Quel est l'impact des éléments suivants sur les caractéristiques spécifiques de la boisson spiritueuse et en quoi ça la différencie des autres boissons spiritueuses de la même catégorie.

2. marcs de raisins distillés par lot provenant de la même exploitation dans des alambics en cuivre, selon le principe de la distillation discontinue, à un titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 70 %.

   La distillation par lot provenant de la même exploitation dans des alambics en cuivre, selon le principe de la distillation discontinue, à un titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 70% permet la meilleure expression aromatique des arômes contenus dans les vins locaux.

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Projet de réponses aux questions de la COM sur le Marc du Jura

Quel est l'impact des éléments suivants sur les caractéristiques spécifiques de la boisson spiritueuse et en quoi ça la différencie des autres boissons spiritueuses de la même catégorie.

3. Eau-de-vie vieillie sous bois pendant au moins 2 ans dans des logements d'une capacité unitaire maximale de 600 litres. ».

   Le vieillissement sous bois pendant au moins 2 ans dans des logements d'une capacité unitaire maximale de 600 litres développe l'expression aromatique et renforce les arômes spécifiques de fruits confits et de fruits secs, plus complexes que dans d'autres eaux-de-vie plus jeunes. Il explique également la couleur ambrée du « Marc du Jura »

Projet de réponses aux questions de la COM sur le Marc du Jura

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Quel est l'impact des éléments suivants sur les caractéristiques spécifiques de la boisson spiritueuse et en quoi ça la différencie des autres boissons spiritueuses de la même catégorie.

4. Production de vins particuliers tels les vins jaunes, les vins de paille ou les vins de liqueur (macvins) expliquent une partie de la singularité des marcs de raisin du Jura. »

Le vin jaune n'est produit qu'à partir du cépage Savagnin B. et participe à l'arôme spécifique de noix que l'on retrouve dans les marcs; le « vin de paille » présente des arômes de miel et de fruits confits (orange – coing – pruneau) que l'on retrouve dans les marcs.

Le « Macvin du Jura » présente des arômes d'écorce d'orange, de fruits confits et de raisins secs que l'on retrouve dans les marcs.

INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

IG «Eau de vie de vin de la Marne»

Projet de réponses aux questions de la COM sur l'eau de vie de vin de la Marne

Merci de bien vouloir revoir la disposition relative à la maturation de l'eau-de-vie de vin de la Marne blanche.

A l'annexe I point 8, le vieillissement est assimilé à la maturation en tant qu'opération qui consiste à laisser se développer naturellement dans des récipients appropriés certaines réactions qui procurent à la boisson spiritueuse concernée des qualités organoleptiques qu'elle n'avait pas auparavant.

Le vieillissement n'est donc pas défini au plan communautaire selon les usages français comme un logement sous bois distingué de la maturation réalisée en cuve inerte. Dans la presque totalité des IG françaises, les eaux de vie blanches sont soumises obligatoirement à une maturation destinée non pas à leur procurer des qualités organoleptiques qu'elles n'avaient pas auparavant mais à leur faire perdre les arômes indésirables issus de la distillation.

De ce fait il conviendrait de modifier dans les cahiers des charges des eaux de vie blanches le terme **maturation**, par exemple en le remplaçant par "**logement en cuves inertes**". **A discuter.**

Projet de réponses aux questions de la COM sur l'eau de vie de vin de la Marne

Merci de bien vouloir revoir la disposition relative à la maturation de l'eau-de-vie de vin de la Marne blanche.

La COM souligne que le point 4 f de l'annexe II du Règlement 110-2008 indique 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 à celle prévue pour la boisson spiritueuse définie dans la catégorie 5 (soit 1 an ou 6 mois en fût de moins de 1000l).

Dans le cas des IG d'eau de vie de vin et plus particulièrement de celles intégrant dans leur dénomination l'expression "eau de vie de vin", il est donc particulièrement important de **supprimer le terme "maturation "** pour caractériser l'obtention des eaux de vie non vieillies, sous peine d'imposer une maturation d'1 an ou de 6 mois en fûts de moins de 100l.

La question de la COM omet l'expression "lorsqu'elle est vieillie". Il faudra donc vérifier si selon la COM, une IG d'eau de vie de vin peut admettre en son sein des produits vieillis avec d'autres non vieillis.

Projet de réponses aux questions de la COM sur l'eau de vie de vin de la Marne

Quel est l'impact des éléments suivants sur les caractéristiques spécifiques de la boisson spiritueuse et en quoi ça la différencie des autres boissons spiritueuses de la même catégorie.

1. eau-de-vie « obtenue à partir de la distillation de vins issus de l'élaboration de vins effervescents en AOP « Champagne », (…).
2. A cet égard, le point 6 de la fiche technique relatif au « Lien avec l'environnement géographique d'origine » précise que l'eau-de-vie de vin de la Marne est « la seule eau-de-vie de vin dont la matière première est issue exclusivement de l'élaboration de vins effervescents. ».

   Les cépages utilisés, la préservation de l'intégrité du raisin dès la récolte, le pressurage aussitôt après la cueillette des grappes entières, la conduite douce et progressive du pressurage (compléter avec les spécificités de la vinification) permettent d'obtenir des vins (à caractériser).

Projet de réponses aux questions de la COM sur l'eau de vie de vin de la Marne

Expliquer en quoi consiste l'édulcoration de l'eau de vie de vin de la Marne, dans quel but elle est utilisée et confirmer que cette pratique est conforme aux exigences de la définition de l'eau-de-vie de marc de raisin ou marc.

Complément d'une phrase relative à la finition.

L'adaptation de la coloration par du caramel ainsi que l'édulcoration en vue de compléter le goût final sont autorisées de telle sorte que leur effet sur l'obscuration de l'eau-de-vie soit inférieur à 4 %

A la place d'« Eau-de-vie de vin de la Marne », « Fine champenoise » est utilisée de manière erronée à plusieurs reprises dans la fiche technique. Merci de bien vouloir faire les corrections appropriées

Projet de réponses aux questions de la COM sur le Génépi des Alpes

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

1. Le nom du produit est Génépi des Alpes / Genepì degli Alpi, alors que la fiche technique transmise indique que ce nom est Génépi des Alpes / Genepì delle Alpi. **Vous êtes priés de confirmer le nom exact du produit en question.**

Il s'agit d'une question relative au genre des Alpes en Italien : masculin ou féminin... A laisser répondre l'Italie.

2. La catégorie de la boisson spiritueuse, est "liqueur" et non la "liqueur de génépi« . **Vous êtes priés de changer la fiche technique en conséquence.**

Cela ne concerne pas le cahier des charges français qui contrairement à la SCHEDA TECNICA italienne (Decreto n. 6619 del 24/11/2014) indique bien : *Catégorie : le « Génépi des Alpes » **appartient à la catégorie 32 « liqueur »** de l'Annexe II du Règlement (CE) n°110/2008 du Parlement européen et du Conseil du 15 janvier 2008.*

Projet de réponses aux questions de la COM sur le Génépi des Alpes

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

3. **Vous êtes priés d'intégrer dans la fiche technique la quantité (en %) des autres plantes utilisées, outre le génépi, qui ont une incidence sur les caractéristiques du produit.**

La fiche technique indique que la proportion minimale de génépi est de 50% du poids des plantes mises en oeuvre en ce qui concerne la préparation par distillation et de 85% en ce qui concerne la préparation par macération ou suspension.

Il est précisé que la quantité minimale de plantes de génépi entrant dans la composition de la liqueur est de 2 g de brins fleuris secs (hors racine) par litre de produit fini. Les professionnels se sont toujours opposés à une définition de proportions précises de plantes, estimant qu'en fonction de la concentration en huiles essentielles des différentes plantes, très variable selon leur origine et leur conditions de culture, une telle définition de quantités minimales ou maximales n'avait pas de sens ...

Une explication argumentée sera construite avec l'ODG

Projet de réponses aux questions de la COM sur le Génépi des Alpes

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

4. Il apparaît que la demande, et donc le lien, se fonde principalement sur la présence de la plante "génépi" (Artemisia) qui pousse dans la zone géographique et sur son incidence sur les spécificités du produit. **Si l'en est ainsi, vous êtes prié d'indiquer l'incidence du « génépi » utilisé sur les caractéristiques organoleptiques du produit (arôme et saveur spécifique).**

Le lien entre le "génépi des Alpes" et le massif alpin prend effectivement en compte de façon déterminante la présence et l'utilisation de la plante "génépi" (Artemisia) dans l'aire géographique. Cette plante confère à la liqueur des odeurs florales et végétales très spécifiques et une saveur amère caractéristique (extrait du cahier des charges)... A compléter avec l'ODG

Si le lien est également basé sur la réputation, vous êtes priés de compléter la fiche technique avec davantage d'informations ainsi que des pièces justificatives relatives à la réputation actuelle du Génépi des Alpes. Par exemple : des citations littéraires, prix…,

A compléter avec l'ODG

Projet de réponses aux questions de la COM sur le Génépi des Alpes

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

5. Restrictions sur le conditionnement

La fiche technique indique que le conditionnement de la liqueur" Génépi les Alpes »ou« Génépi des Alpes "doit avoir lieu dans l'aire géographique."
Le considérant 6 du règlement (UE) n ° 716/2013 stipule que "Les limitations concernant le conditionnement d'une boisson spiritueuse bénéficiant d'une indication géographique, telles que l'obligation de conditionner la boisson spiritueuse dans une zone géographique délimitée, constituent des restrictions à la libre circulation des marchandises et à la libre prestation de services. Il convient de n'autoriser ces restrictions que si elles sont nécessaires, proportionnées et de nature à protéger la réputation de l'indication géographique.
Selon l'article 10, relatif au "Conditionnement dans la zone géographique", Si la fiche technique précise que le conditionnement de la boisson spiritueuse doit avoir lieu dans la zone géographique délimitée ou dans une zone à proximité immédiate de celle-ci, la justification de cette exigence est fournie en ce qui concerne le produit considéré.
Vous êtes priés de préciser si le produit fini doit être mis en bouteille en proximité immédiate du site de production et si le transport en vrac est possible, ainsi que de justifier, en faisant référence au produit, la nécessité des restrictions en matière d'embouteillage.

Projet de réponses aux questions de la COM sur le Génépi des Alpes

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

5. Restrictions sur le conditionnement

Il n'est pas prévu que l'embouteillage doive avoir lieu sur le site de production ou à sa proximité. De ce fait le transport en vrac est possible à l'intérieur de l'aire. Les restrictions en matière d'embouteillage ont avant tout pour objet de permettre un contrôle renforcé à l'intérieur de l'aire de ces produits très fragiles.

Si on compare les réactions de la COM sur l'absinthe de Pontarlier (pas de remarques sur le conditionnement imposé sur le site de production) avec celles sur le génépi des Alpes on constate que la COM attend de notre part une plus grande cohérence dans notre argumentation de la nécessité de restrictions à la "liberté du conditionnement". Si le transport en cuve ou en citerne est délicat, il devrait être nécessaire que le produit ne circule qu'en bouteilles. L'ODG devrait être interrogé pour savoir jusqu'ou il peut aller en ce sens.

INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

IG «Marc de Provence»

IG «Marc du Languedoc»

IG «Marc d'Auvergne»

Projet de réponses aux questions de la COM sur le Marc d'Auvergne

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Quel est l'impact des éléments suivants sur les caractéristiques spécifiques de la boisson spiritueuse et en quoi ça la différencie des autres boissons spiritueuses de la même catégorie.

1. « Les marcs de raisin des côtes d'Auvergne sont issus exclusivement de la vinification en rouge de raisins des cépages Gamay et Pinot noir, récoltés dans les vignes situées dans l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes d'Auvergne ».
2. Ils sont distillés dans des alambics à vases et colonnes en cuivre, à un titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 72%.
3. L'eau-de-vie est élevée en récipients de bois de chêne d'une capacité inférieure ou égale à 1000 litres durant une période minimale de 12 mois.
4. L'eau-de-vie n'est l'objet d'aucun ajout de colorant ni d'édulcorant. ».

Projet de réponses aux questions de la COM sur le Marc du Languedoc

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Quel est l'impact des éléments suivants sur les caractéristiques spécifiques de la boisson spiritueuse et en quoi ça la différencie des autres boissons spiritueuses de la même catégorie.

1. «une eau-de-vie issue de marcs de raisins récoltés dans des vignes situées dans l'aire géographique des appellations d'origine contrôlées « Banyuls », « Languedoc », « Muscat de Frontignan », «Muscat de Saint-Jean-de-Minervois ».
2. Le marc fermenté est distillé à un titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 72 % puis
3. l'eau-de-vie « blanche » est maturée en cuves après distillation durant une période minimale de 6 mois avant sa commercialisation. (…) l'eau-de-vie vieillie est élevée en récipient de bois de chêne d'une capacité inférieure ou égale à 600 litres durant une période minimale de 1 an à compter de la date de mise sous bois. ».

Projet de réponses aux questions de la COM sur le Marc du Languedoc

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Confirmer si vous souhaitez conserver uniquement « Marc du Languedoc » comme dénomination pour cette IG et donc supprimer « Eau de vie de marc originaire du Languedoc ».

A priori confirmation de la suppression à vérifier avec l'ODG

Expliquer en quoi consiste l'édulcoration du marc du Languedoc, dans quel but elle est utilisée et confirmer que cette pratique est conforme aux exigences de la définition de l'eau-de-vie de marc de raisin ou marc..

Complément d'une phrase relative à la finition.

L'adaptation de la coloration par du caramel ainsi que l'édulcoration en vue de compléter le goût final sont autorisées de telle sorte que leur effet sur l'obscuration de l'eau-de-vie soit inférieur à 4 %

Projet de réponses aux questions de la COM sur le Marc de Provence

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Quel est l'impact des éléments suivants sur les caractéristiques spécifiques de la boisson spiritueuse et en quoi ça la différencie des autres boissons spiritueuses de la même catégorie.

1. eau-de-vie issue « exclusivement de raisins mis en oeuvre dans l'élaboration des vins susceptibles d'être revendiqués dans l'une des AOP suivantes : « Bandol », « Les Baux-de-Provence », « Bellet », « Cassis », « Côtes de Provence », « Coteaux d'Aix-en-Provence », « Coteaux varois en Provence », «Luberon », « Palette », « Pierrevert », « Ventoux ».
2. Les marcs fermentés présentent un TAV minimal de 5% et
3. à l'issue de la distillation, les eaux-de-vie produites présentent un titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 72 %.
4. Le Marc de Provence blanc est maturé en cuves durant une période minimale de 3 mois avant sa commercialisation. (…)
5. Le Marc de Provence vieilli est élevé en récipient de bois de chêne d'une capacité ≤ 2 000 l durant une période min de 12 mois … ».

Projet de réponses aux questions de la COM sur le Marc de Provence

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Confirmer si vous souhaitez conserver uniquement « Marc de Provence » comme dénomination pour cette IG et donc supprimer « Eau de vie de marc originaire de Provence ».

A priori confirmation de la suppression à vérifier avec l'ODG

Expliquer en quoi consiste l'édulcoration du marc de Provence, dans quel but elle est utilisée et confirmer que cette pratique est conforme aux exigences de la définition de l'eau-de-vie de marc de raisin ou marc..

Complément d'une phrase relative à la finition.

L'adaptation de la coloration par du caramel ainsi que l'édulcoration en vue de compléter le goût final sont autorisées de telle sorte que leur effet sur l'obscuration de l'eau-de-vie soit inférieur à 4 %

Calendrier d'examen des Fiches Techniques

Nom	Questions COM (date de réception)	Date limite de réponse	Réponse FR	Passage en CP INAO	État du dossier
Marc d'Alsace Gewurztraminer	06/05/2016	06/09/2016	04/08/2016	07/06/2016	Transmis via RP – attente réactions COM
Marc de Bourgogne	08/04/2016	08/08/2016	03/08/2016		
Fine de Bourgogne	08/04/2016	08/08/2016	03/08/2016		
Calvados Domfrontais	06/06/2016	06/10/2016		06/09/2016	Réponse en cours de préparation
Ratafia de Champagne	04/08/2016	04/12/2016			
Marc de Champagne	11/07/2016	11/11/2016			
Génépi des Alpes (FR+IT)	01/08/2016	01/12/2016		22/11/2016	Réception des questions COM
Marc du Languedoc	31/08/2016	31/12/2016			
Marc du Jura	31/08/2016	31/12/2016			
Marc d'Auvergne	31/08/2016	31/12/2016			
Eau-de-vie de vin de la Marne	24/08/2016	24/12/2016			
Marc de Provence	31/08/2016	31/12/2016			

Résumé des points listés par la COM	*Résumé des réponses déjà proposées*	*AOC concernées*
Le nom complet de l'IG comportait également la dénomination « Eau-de-vie de marc de XXXXX ».	Ajout de la dénomination « Eau-de-vie de marc de XXXXX » comme synonyme de « Marc de XXXX ».	Marc de Bourgogne Marc de Champagne
Le nom complet de l'IG comportait également la dénomination « Eau-de-vie de marc originaire de XXXXX ».	Confirmation de la suppression ou Ajout de la dénomination « Eau-de-vie de marc originaire de XXXXX » comme synonyme de « Marc de XXXX ».	Marc du Provence Marc du Languedoc
Le nom "Fine champenoise" figure à plusieurs endroits de la fiche technique comme dénomination de l'IG	Suppression de cette dénomination. Maintien comme mention complémentaire	Eau de vie de vin de la Marne
L'orthographe de la fiche technique transmise ne correspond pas à celle du Règlement 110-2008	Justification par les usages et les textes nationaux	Marc d'Alsace Gewürztraminer Génépi degli Alpi (Italie)

Résumé des points listés par la COM	*Résumé des réponses déjà proposées*	*AOC concernées*
La description du produit ne correspond pas à la Catégorie de BS indiquée	Explication de la description du produit et précision dans le cahier des charges des matières premières utilisées	Calvados Domfrontais
« Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques » dans le chapitre « Description ».	Création d'un paragraphe particulier qui notamment reprend les caractéristiques organoleptiques définies dans le « Lien avec l'aire géographique »	Marc de Bourgogne Fine de Bourgogne Marc d'Alsace Gw Calvados Domfrontais Marc Champagne Ratafia Champagne EVV Marne
« Caractéristiques spécifiques » par rapport à d'autres marcs dans le chapitre « Description ».	Ajout d'un paragraphe sur ces caractéristiques spécifiques.	Marc de Bourgogne Fine de Bourgogne Marc d'Alsace Gw Calvados Domfrontais

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Résumé des points listés par la COM	*Résumé des réponses déjà proposées*	*AOC concernées*
Demande de précision sur les caractéristiques organoleptiques induites par certaines conditions de production	Explications apportées dans la description du produit et éventuellement dans le lien au milieu géographique	Marc de Champagne EVV Marne Génépi des Alpes Marc de Provence Marc du Languedoc Marc d'Auvergne Marc du Jura
Demande de précision de la quantité maximale de plantes hors génépi utilisables	Explication de la variabilité de la teneur en huiles essentielles et donc de l'impossibilité de fixer de telles valeurs	Génépi des Alpes
Méthode d'obtention (durée de maturation) inappropriée par rapport à la catégorie (eau de vie de vin)	Remplacement du terme maturation par un synonyme non considéré comme synonyme de vieillissement. Demande de précisions complémentaires à la COM	Eau de vie de vin de la Marne

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

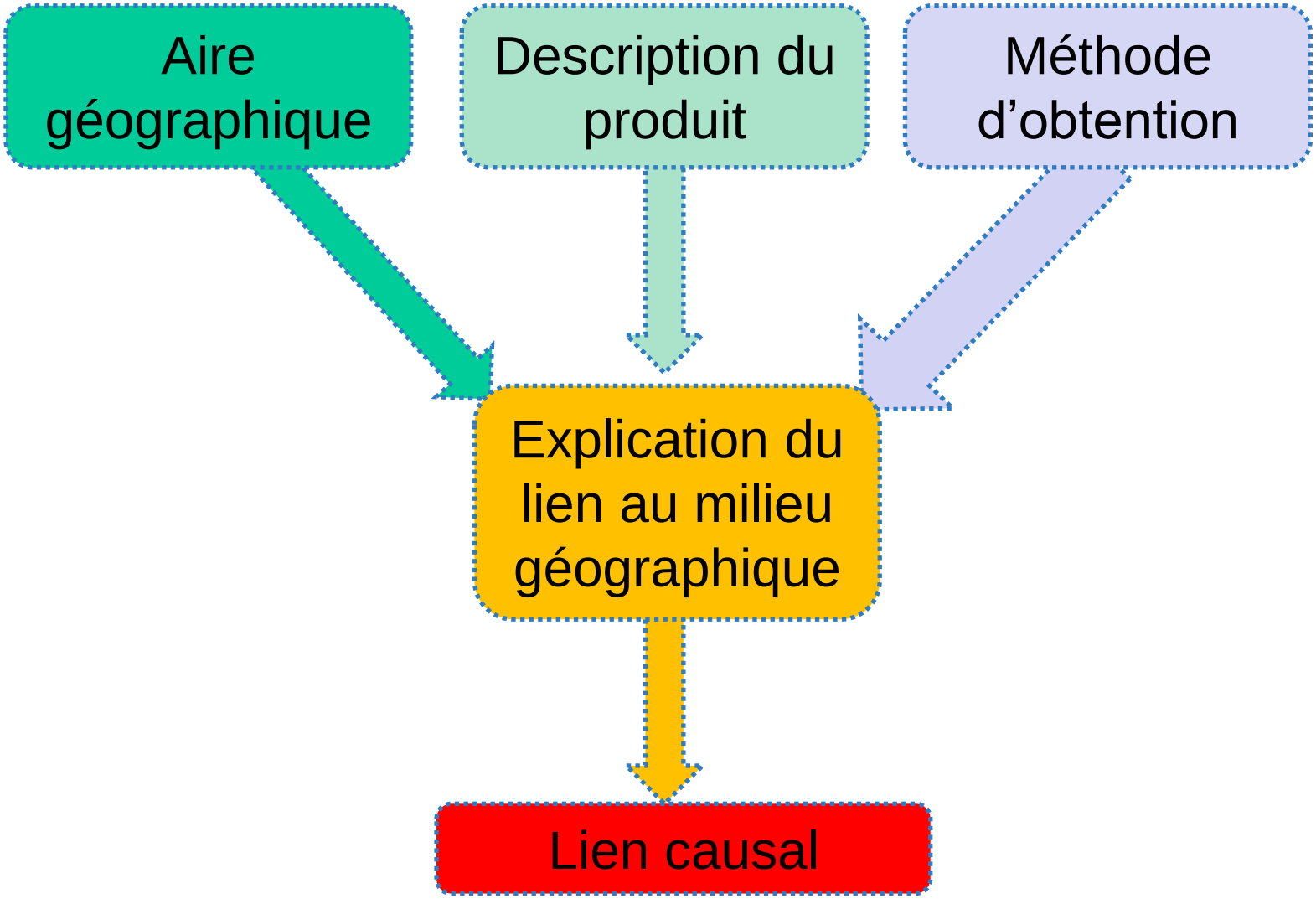
Résumé des points listés par la COM	*Résumé des réponses déjà proposées*	*AOC concernées*
Titre « Méthodes traditionnelles » inapproprié.	Remplacement du titre « Méthodes traditionnelles » par « Finition ».	Marc de Bourgogne Fine de Bourgogne
Précisions sur les modalités de coloration et d'édulcoration possibles	Rédaction modifiée du paragraphe concerné en reprenant la terminologie du Règlement 110-2008.	Marc de Bourgogne Fine de Bourgogne Calvados Domfrontais Marc de Champagne Eau de vie de vin de la Marne Marc de Provence Marc du Languedoc
Titre « Conduite de la fermentation » inapproprié	Suppression de ces termes dans le titre concerné	Marc de Bourgogne

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Résumé des points listés par la COM	*Résumé des réponses déjà proposées*	*AOC concernées*
Paragraphe sur les mentions complémentaires mal placé dans la fiche technique	Déplacement dans les Règles d'étiquetage	Calvados Domfrontais
	Indication des modifications apportées lors de la révision du cahier des charges de 2014	Calvados Domfrontais
Embouteillage dans l'aire géographique.	Assurance que rien ne restreint l'embouteillage en dehors de l'aire.	Marc de Bourgogne Fine de Bourgogne
Demande de justification sur la nécessité du conditionnement dans l'aire	Argumentation sur la nécessité d'un contrôle du produit au sein de l'aire et éventuellement restriction au conditionnement sur le site de production	Génépi des Alpes

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Cohérence entre le lien au milieu géographique et les autres parties de la fiche technique



INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Réponses aux questions de la COM

Délai de réponses : 4 mois

Quelles révisions du cahier des charges sont possibles lors de la réponse aux questions de la COM?

D'autres évolutions rédactionnelles peuvent être réalisées sur les fiches techniques dès lors qu'il ne s'agit que de précisions ou d'adéquation avec le format prévu par le règlement 716-2013.

En outre, d'un point de vue national, une **évolution substantielle** des caractéristiques ou des conditions de production, en dehors des questions posées par la COM est impossible car elle nécessiterait une PNO de 2 mois et non de 15 jours, cette durée étant réservée aux PNO lancées dans le cadre des réponses aux questions de la COM. Non envisageable.au vu du délai de 4 mois pour répondre aux questions

Les prochaines dates de réunion de la Commission Permanente

22 novembre 2016 et 19 janvier 2017.

Séance du 7 juin 2016

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

NOUVEL ENVIRONNEMENT RÉGLEMENTAIRE DES INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES DE BOISSONS SPIRITUEUSES

Décret étiquetage…

Révision des textes relatifs aux rhums (décrets de 1963 et 1988)

Révision de l'article 8 du décret du 19 août 1921

Séance du 6 septembre 2016

Projet de mise à jour du décret de 1921

-

Coloration, édulcoration et
méthodes de production traditionnelles

-

6 septembre 2016 - CNBS

DG CCRF

CADRE REGLEMENTAIRE EN VIGUEUR

- **DECRET DU 19 AOUT 1921 PORTANT APPLICATION DE L'ARTICLE L.214-1 DU CODE DE LA CONSOMMATION AUX VINS, AUX VINS MOUSSEUX ET AUX EAUX-DE-VIE**

Article 8 : « Son considérées comme frauduleuses les manipulations et pratiques destinées à améliorer et bouqueter les eaux-de-vie naturelles, en vue de tromper l'acheteur sur les qualités substantielles, leur origine ou leur espèce ; donner, à des spiritueux destinés à la consommation, sous quelque nom que ce soit, les caractères d'une eau-de-vie naturelle en faussant les résultats de l'analyse.

DGCCRF

CADRE REGLEMENTAIRE EN VIGUEUR

➢ CIRCULAIRE N°57 DU 15 NOVEMBRE 1921

BONIFICATEURS :

- « En principe, les EDV devraient être vendues pour la consommation dans l'état même où elles sortent de l'alambic »
- « Mais l'usage s'est depuis longtemps établi de donner à ces EDV […] les caractères qu'elles ne devraient acquérir qu'à la longue. […] Il s'agit là de pratiques que l'article 8 ne considère pas comme destinées à tromper l'acheteur sur les qualités substantielles, l'origine ou l'espèce de ces EDV. »
- « L'addition d'un bonificateur, s'il est destiné à masquer un mauvais goût doit être considéré comme frauduleuse »
- « En fait, les additions licites sont limitées au caramel, à l'infusion de copeaux de chêne et au sucre, pour les EDV naturelles […] »

DGCCRF

PROJET DE MISE A JOUR DU DECRET DE 1921

- **Introduction d'une définition des eaux-de-vie (article 6, actuellement abrogé)**
  - Catégories 1 à 14 ?
  - « EDV de fruits obtenues par macération et distillation » (cat. 16) ?
  - Genièvre…?
- **Mise à jour de l'article 8**
- **Introduction d'un article sur les additions licites (article 8.1)**
  - Caramel afin d'adapter la coloration
  - Infusions de copeaux de bois afin de compléter le vieillissement
  - Sucre afin d'arrondir le goût final de l'eau-de-vie
  - Additions destinées ni à masquer un mauvais goût ni à donner à une EDV jeune l'apparence du vieillissement

PROJET DE MISE A JOUR DU DECRET DE 1921

- **Définition des méthodes de production traditionnelles (article 8.2)**

- Cf. arrêt Tessendier
- Infusion de copeaux de bois dans l'eau chaude, éventuellement stabilisée par adjonction d'EDV correspondant à la boisson de destination.
- L'essence de bois doit être conforme aux pratiques de vieillissement définies pour la catégorie de l'EDV ou de l'IG concernée

- **Conservation de l'article sur l'obscuration (article 8.3)**

DGCCRF

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

PROTECTION DES DÉNOMINATIONS DES INDICATION GÉOGRAPHIQUE DE BOISSONS SPIRITUEUSES

Information sur l'avancement des dossiers en cours

Séance du 6 septembre 2016

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

QUESTIONS DIVERSES

Prochaines dates de réunion : 22 novembre 2016 matin

Séance du 6 septembre 2016