

Annexe dispositions relatives à la finition des Boissons Spiritueuses

Extraits des cahiers des charges des IG relatifs à la finition

- **Cognac :**

L'assemblage d'eaux-de-vie d'âges et de profils différents est une pratique inhérente à l'élaboration du « Cognac ». Il permet d'obtenir de façon constante un produit possédant les caractéristiques organoleptiques précises et harmonieuses recherchées.

L'adjonction d'infusion de copeaux de chêne fait partie des méthodes traditionnelles autorisées. Seuls la coloration par utilisation de caramel E150a (caramel ordinaire) et/ou l'adjonction d'infusion de copeaux de chêne, et/ou l'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 de l'eau-de-vie reste inférieure ou égale à 4 % vol.. L'obscurité, exprimée en % vol., est obtenue par la différence entre le titre alcoométrique volumique réel et le titre alcoométrique volumique brut¹.

- **Armagnac :**

Les eaux-de-vie destinées à la consommation humaine directe subissent une étape de finition incluant l'ajustement final du titre alcoométrique volumique (TAV) souhaité pour le conditionnement.

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 points 3 a) et c) de l'annexe I du règlement 110/2008 sont autorisées, de telle sorte que leur effet sur l'obscurité de l'eau de vie soit inférieur à 4%.²,

- **Fine Bordeaux :**

La coloration, l'adjonction d'infusion aqueuse de copeaux de chêne, éventuellement stabilisée avec la même eau-de-vie dans laquelle elle sera introduite, ainsi que l'ajout de produits définis au point 3 a) de l'annexe I du règlement 110/2008, sont autorisés, de telle sorte que leur effet sur l'obscurité de l'eau-de-vie soit inférieur ou égal à 4 % vol.³

- **Les autres eaux de vie de vin ou de marc :**

La coloration ainsi que l'édulcoration sont autorisées, de telle sorte que leur effet sur l'eau-de-vie soit inférieur ou égal à 4 %vol. L'obscurité, exprimée en %vol. est obtenue par la différence entre le titre alcoométrique volumique réel et le titre alcoométrique volumique brut.

Les IG marcs de Savoie, marc du Bugey et Fine du Bugey n'ont pas défini de conditions de finition. Le marc d'Auvergne et la Fine de Faugères ont interdit explicitement la coloration et l'édulcoration.

¹L'assemblage d'âge et de profils est-il obligatoire?

Les méthodes traditionnelles ne sont pas définies. Il est juste indiqué que l'adjonction de copeaux en fait partie.

La coloration est-elle apportée uniquement par le caramel ou également par l'infusion des copeaux de chêne?

² Les méthodes traditionnelles ne sont pas ouvertes aux techniques de coloration et d'édulcoration.

³ Les méthodes traditionnelles ne sont pas citées.

- **Les eaux de vie de cidre et de poiré :**

Les méthodes de finition sont autorisées de telle sorte que leur effet sur l'obscuration de l'eau de vie soit inférieur à 4 % Vol. L'obscuration, exprimée en % Vol est obtenue par la différence entre le titre alcoométrique volumique réel et le titre alcoométrique brut volumique.

- **Les rhums :**

Les méthodes de finition sont autorisées de telle sorte que leur effet sur l'obscuration du rhum soit inférieure à 2% vol.. L'obscuration, notamment liée à l'extraction du bois ou à l'adaptation de la coloration par l'ajout de caramel, exprimée en % vol., est obtenue par la différence entre le titre alcoométrique volumique réel et le titre alcoométrique volumique brut. »

- **Les whiskies :**

Conformément à la réglementation européenne, le whisky ne doit pas être édulcoré ou aromatisé ni contenir aucun additif autre que le caramel ordinaire utilisé pour la coloration⁴. Les méthodes de finition sont autorisées de telle sorte que leur effet sur le whisky soit inférieur à 2 % vol d'obscuration. L'obscuration, exprimée en % vol est obtenue par la différence entre le titre alcoométrique volumique réel et le titre alcoométrique volumique brut.⁵

- **Les eaux de vie blanches :**

- eaux de vie de fruits : la limitation de l'édulcoration et l'interdiction de la coloration ont été encadrées. Si la coloration est interdite dans tous les cahiers des charges, l'édulcoration n'est interdite que dans les AOC, elle est autorisée dans les IG dans la limite maximale de 10g de sucres/L, exprimés en sucres invertis.
- eaux de vie de cidre ou de poiré : L'eau-de-vie de cidre « blanche » peut être édulcorée dans la limite maximale exprimée en sucre inversi de 10 grammes par litre de produit fini.
- eaux de vie de vins et de marcs : aucune limitation plus restrictive que la limitation à 4 % de l'obscuration n'a été envisagée (4% d'obscuration correspond pour une eau de vie ni colorée ni vieillie sous bois à 16 g de sucres).
- rhums blancs : aucune précision n'a été apportée puisque l'édulcoration est interdite par la réglementation communautaire.

Article 8 du décret du 19 août 1921 (applicable aux eaux de vie) :

Sont 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.

En conséquence, rentre dans les cas prévus par les articles L. 213-3, L. 213-4 et L. 214-1 du code de la consommation et l'art. 4 de la loi du 28 juillet 1912 le but d'exposer, de mettre en vente ou de vendre, connaissant leur destination, ou de détenir sans motifs légitimes, tous produits pouvant servir à effectuer les manipulations ou opérations ci-dessus visées.

⁴ Phrase ajoutée après PNO suite à la réclamation de la Scotch Whisky Association

⁵ L'IG whisky d'Alsace a interdit la coloration