Note sur les pratiques de finition des eaux de vie dans des fûts ayant logé d'autres eaux de vies (finishing)

Depuis quelques années la finition¹ d'eaux de vie, dans des fûts ayant logé d'autres eaux de vie semble se développer et fait l'objet d'une abondante communication. Autrefois cantonnée aux whiskies², pour lesquels le recours aux fûts utilisés dans le vieillissement d'autres boissons constitue un usage courant, la pratique se développe à présent dans d'autres eaux de vie, parfois même dans des produits habituellement non vieillis (Vodka) et ce phénomène touche également des AOC (Rhum Martinique, Calvados).

Cette pratique pose plusieurs questions relatives au respect de la réglementation d'une part au regard de la production de ces eaux de vie et d'autre part du point de vue de leur étiquetage.

1. Questions posées

a. Du point de vue de la production

Le Règlement 110-2008 (article 5.1b) interdit l'ajout dans les eaux de vie de substances aromatisantes, elle autorise pour les eaux de vie de la catégorie 4 (eau de vie de vin), 5 (brandy), 6 (eaux de vie de marc) des méthodes traditionnelles qui sont définies dans les cahiers des charges des IG mais dont aucune ne se réfère à cette pratique. Dans les autres catégories (whisky, rhums, eaux de vie de cidre, eaux de vie de fruits...), le recours à ces méthodes traditionnelles n'est pas autorisé.

Le Règlement 110-2008 (article 5.1e) n'autorise l'édulcoration que pour compléter le goût final du produit tandis que l'édulcoration de certaines catégories d'eaux de vie, notamment le whisky et le rhum traditionnel est strictement interdit. Est considérée comme une édulcoration l'ajout de toutes substances glucidiques d'origine naturelle (Annexe 1.3 du Règlement 110-2008).

Le Règlement 110-2008 (article 11.2) indique que le mélange de boissons spiritueuses appartenant à des catégories différentes fait perdre à ce mélange la dénomination de vente des catégories qui y entrent; la dénomination de vente du mélange devenant "boissons spiritueuses".

Le vieillissement ou la maturation d'une eau de vie consiste à laisser se développer dans des récipients appropriés certaines réactions qui procurent à la Boisson Spiritueuse des qualités organoleptiques qu'elle n'avait pas auparavant. Annexe 1, point 8 du Règlement 110-2008.

La pratique de la finition par transfert d'une boisson spiritueuse dans un fût ayant contenu une autre boisson est ambiguë dans la mesure où ce ne sont pas les propriétés du contenant qui seraient recherchées mais celles du produit qui y a séjourné précédemment. Cette ambiguïté apparaît d'autant plus qu'une communication est réalisée sur le produit précédemment logé dans le contenant et sur les caractéristiques organoleptiques conférées. Lorsque l'on sait que les logements sous bois absorbent une quantité importante de liquide, d'autant plus importante que la capacité du fût est faible³, il est légitime de penser que cette pratique ne constitue pas une phase du

¹ On parle aussi de double maturation ou de double vieillissement "double aged"

² La communication des distilleries écossaises sur cette pratique remonte aux années 1990

³ Environ 10l dans un fût de 225l

vieillessement mais qu'il pourrait s'agir d'une aromatisation ou pour les catégories 4, 5, 6 d'une pratique traditionnelle, voire d'une édulcoration dans le cas où les boissons séjournant dans les contenants présentent des quantités importantes de glucides (entre 50 et 200g/l).

La question de savoir si la finition est une part du vieillissement ou une opération distincte n'est pas tranchée par la Règlementation. Ainsi, la capacité maximale du logement : fût de 200l ou foudre de 5000 hl, la durée minimale permettant au fût d'acquieser son caractère de "fût à Sauternes" ou de "fût à Porto", la durée minimale permettant à la Boisson Spiritueuse de profiter de ce passage ne sont encadrées ni par la règlementation, ni par la jurisprudence.

b. Du point de vue de l'étiquetage

De tout temps les rhums ou les scotchs ont été logés dans des fûts ayant logés du whisky bourbon⁴ mais l'attention du consommateur n'était pas particulièrement attirée sur ce point.

Le développement d'une communication centrée sur cette pratique renforce son ambiguïté comme le montrent les exemples en annexe où les références au produit logé précédemment s'imposent parfois tout autant que la dénomination de vente.

La plupart du temps, il est fait référence à des Indications Géographiques européennes et très fréquemment à des Indications Géographiques françaises, qu'il s'agisse de spiritueux ou de vins. Or l'article 16 du Règlement 110-2008 indique que "les indications géographiques enregistrées à l'annexe III sont protégées contre:

- a) **toute utilisation commerciale directe ou indirecte par des produits non couverts par l'enregistrement, dans la mesure où ces produits sont comparables à la boisson spiritueuse enregistrée sous cette indication géographique ou dans la mesure où cette utilisation exploite la réputation de l'indication géographique enregistrée;**
- b) toute usurpation, imitation ou évocation, même si la véritable origine du produit est indiquée ou si l'indication géographique est utilisée dans la traduction ou accompagnée d'une expression telle que «comme», «type», «style», «élaboré», «arôme» ou tout autre terme similaire;
- c) **toute autre indication fautive ou fallacieuse quant à la provenance, à l'origine, à la nature ou aux qualités substantielles du produit figurant dans la désignation, la présentation ou l'étiquetage du produit, de nature à créer une impression erronée sur l'origine;**
- d) **toute autre pratique susceptible d'induire le consommateur en erreur quant à la véritable origine du produit."**

La finition dans des fûts ayant logé d'autres vins ou boissons spiritueuses sous IG exploite très clairement la réputation de l'indication géographique utilisée en laissant supposer qu'elle a, par l'intermédiaire d'un fût qui a été à son contact, amélioré la qualité finale de la Boisson Spiritueuse.

On pourrait penser que cette exploitation participe à la notoriété de l'IG utilisée en laissant supposé au caractère bonificateur de sa présence dans un fût. Cependant en faisant référence non pas à l'IG

⁴ Cette situation découle d'une offre importante de fût à Bourbon qui s'explique par le fait que la Règlementation US (TTB Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau Chapter 4 on Class and Type Designation) impose depuis 1964 pour le Bourbon whisky l'utilisation exclusive de fûts neufs de chêne américain (quercus alba).

qui serait utilisée en tant que telle comme un ingrédient à un dosage précis mais à l'un de ses moyens de production, sans aucune garantie de l'effet apporté, le risque d'affaiblissement de la notoriété de l'IG utilisée est bien présent.

La distinction entre finition et vieillissement peut également susciter des ambiguïtés. Les termes utilisés : élevés, vieillis, finis; le plus souvent exprimés ou traduits en anglais (matured / maturation, aged/ageing, finished/finish) suscitent une grande confusion. Quelle différence entre un whisky élevé pendant 3 ans dans un fût ayant contenu du Porto et un whisky fini pendant 6 mois dans un fût de Porto? Que dire du concept de double maturation?

Lorsqu'un rhum est vieilli dans un fût de bourbon comme la presque totalité des rhums, s'agit-il d'une pratique pouvant faire l'objet d'une communication spécifique? Peut-on communiquer sur une pratique courante réalisée par les autres opérateurs en laissant croire à une originalité?

Dans le cas de boissons bénéficiant d'une AOC ou d'une IG, la juxtaposition de noms géographiques sur une étiquette (Martinique / Oloroso, Scotch / Sauternes, Antilles Françaises / Bourbon...) peut laisser croire à une indication géographique spécifique.

2. Position de l'INAO

L'Institut considère que de telles mentions constituent des utilisations commerciales indirectes d'IG protégées, et condamnables à ce titre par la réglementation communautaire. Une telle pratique vise en effet à exploiter la réputation de dénominations protégées pour favoriser la commercialisation des produits en question. Ainsi :

- Par courrier en date du 19 décembre 2011, l'Institut a demandé à la distillerie écossaise BRUICHLADDICH de supprimer toute référence à plusieurs AOC prestigieuses de la région de Bordeaux sur son site internet et sur l'étiquetage de whiskies, considérant qu'une telle utilisation commerciale indirecte est condamnable par la réglementation communautaire.

Devant le silence de la distillerie, les autorités de contrôle britanniques ont été saisies au mois de juillet 2012, en leur demandant d'intervenir pour mettre fin à ces agissements.

Entre temps, suite au rachat de cette distillerie par le groupe REMY COINTREAU, l'Institut a saisi la direction juridique du groupe qui a confirmé - par courrier en date du 16 novembre 2012 – qu'il serait procédé dans les prochains jours à la suppression sur le site internet de la distillerie de toute référence à ces AOC bordelaises (idem pour les étiquetages litigieux)

- L'INAO a adressé un courrier au mois de février 2016 à l'entreprise HSE en Martinique, lui demandant de modifier l'étiquetage d'une gamme de rhums, à savoir « Finitions du Monde », qui font indûment référence aux dénominations SAUTERNES et PORTO (mentions « Sauternes Finish » et « Porto Finish »).

Lors de la réunion du 17 avril 2013, la Commission Nationale Boissons Spiritueuses de l'INAO avait souhaité que la Commission européenne et les autres Etats membres soient alertés sur la multiplication de ces pratiques contraires à la réglementation.

La Commission Boissons Spiritueuses est invitée à prendre connaissance de cette note.