

Examen par la Commission Européenne des fiches techniques des IG

A. Rappel des décisions prises par la Commission Permanente du 2 mai 2017

Lors de la séance du 2 mai de la Commission Permanente a étudié les réponses aux questions de la COM relative aux **IG Cassis de Dijon, Cassis de Bourgogne, Cassis de Saintonge, Absinthe de Pontarlier et Fine Bordeaux**. Les modifications du cahier des charges ont été approuvées à l'unanimité par la commission permanente qui a estimé qu'elles ne nécessitaient pas de mettre en oeuvre une procédure nationale d'opposition.

B. Présentation des nouvelles questions de la COM

Depuis la dernière séance de la commission Boissons Spiritueuses, la COM a transmis ses remarques et questions sur les fiches techniques des IG suivantes :

- AOC rhum de la Martinique,
- IG rhum de la Baie du Galion,
- IG rhum de la Guadeloupe,
- IG rhum des Antilles Françaises,
- IG rhum de la Guyane, IG rhum de la Réunion,
- IG rhum des départements français d'outre-mer,
- AOC kirsch de Fougerolles,
- IG Whisky d'Alsace (non encore parvenues)

1. AOC Martinique et IG de rhums

Les questions sont assez nombreuses et parfois nouvelles. Plusieurs d'entre elles sont posées sur chaque IG. D'une manière générale, il est demandé (cf. tableau en annexe):

- d'améliorer la description organoleptique afin de différencier les IG entre elles
- de reprendre la description physico-chimique et notamment la somme minimale des substances volatiles afin de mieux différencier les IG, des rhums sans IG et de les distinguer entre eux.
- de présenter l'impact des conditions de production sur le produit,
- de renforcer la rédaction de la partie relative à la réputation actuelle de certaines IG

Un premier contact a déjà été pris avec la COM à Bruxelles le 11 mai et les questions ont pu être précisées :

- ✓ Pour la COM, la somme minimale de substances volatiles de 225g/HAP correspondant à une définition de la catégorie du Règlement 110-2008 (points 1ii et 1f de l'annexe II du Règlement 110-2008), elle ne peut être présentée comme une distinction par rapport aux autres rhums. Il a été rappelé à la COM que les points ii et f concernant presque exclusivement les IG françaises, il était logique de les reprendre pour attester de la spécificité de ces IG puisque cet élément les distingue de la plupart des volumes de rhum commercialisés sur le marché mondial, dont la teneur en substances volatiles est en moyenne largement inférieure à 100g/HAP.

La COM a admis une certaine difficulté d'interprétation de ces points (voir ci-dessous) mais a indiqué que la somme minimale de substances volatiles de 225g/HAP ne pourrait expliquer à elle seule les spécificités des 7 IG de rhums françaises.

Définition du rhum (Extraits du Point 1 de l'Annexe II du Règlement 110-2008)	
a) le rhum est	
i) la boisson spiritueuse obtenue exclusivement par fermentation alcoolique et distillation soit des mélasses ou des sirops provenant de la fabrication du sucre de canne, soit du jus de la canne à sucre lui-même, distillée à moins de 96 % vol, de telle sorte que le produit de la distillation présente, d'une manière perceptible, les caractères organoleptiques spécifiques du rhum;	ii) la boisson spiritueuse obtenue exclusivement par fermentation alcoolique et par distillation du jus de la canne à sucre, présentant les caractères aromatiques spécifiques du rhum et ayant une teneur en substances volatiles égale ou supérieure à 225 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol. Cette boisson spiritueuse peut être mise sur le marché avec le terme «agricole» qualifiant la dénomination de vente «rhum», assortie de l'une des indications géographiques des départements français d'outre-mer et de la région autonome de Madère enregistrées à l'annexe III.
f) Le terme «traditionnel» peut compléter l'une des indications géographiques mentionnées dans la catégorie 1 de l'annexe III lorsque le rhum est produit par distillation à moins de 90 % vol après fermentation alcoolique de produits alcooligènes exclusivement originaires du lieu de production considéré. La teneur de ce rhum en substances volatiles doit être égale ou supérieure à 225 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol et il ne doit pas être édulcoré. L'utilisation du terme «traditionnel» n'exclut pas l'utilisation des termes «issu de la production du sucre» ou «agricole», qui peuvent être ajoutés à la dénomination de vente «rhum» et aux indications géographiques. La présente disposition n'a pas d'incidence sur l'utilisation du terme «traditionnel» pour qualifier tous les produits qui ne sont pas couverts par la présente disposition, selon leurs propres critères spécifiques.	

- ✓ La COM est surprise par le nombre de catégories de produits (42 en tout dans les 7 IG) et par leur absence de description organoleptique ou physico-chimiques spécifique (nombreuses similitudes entre IG de rhums).
- ✓ La COM a pointé la mise en avant trop floue de certains facteurs : par exemple
 - dans les IG rhum des DOM et rhum des Antilles Françaises, les colonnes à bas degré sont invoquées comme facteurs de spécificités, sans être décrites, ni sans que ne soit mentionné le TAV max des moûts fermentés;
 - dans l'IG rhum de la Guyane, la forte présence de molécules volatiles est invoquée en ce qu'elle renforcerait les qualités physico-chimiques et organoleptiques, notamment son caractère aromatique très prononcé; pour autant la somme des substances volatiles de cette IG n'est pas supérieure à la Règlementation européenne des rhums agricoles.
- ✓ La COM a souhaité que soit précisée la place des mentions complémentaires par rapport à l'IG, elle demande notamment de préciser si le nom de l'IG peut apparaître seul, indépendamment du

nom d'une catégorie (blanc, brun, vieux, grand arôme...) et réclame dans ce cas que les caractéristiques organoleptiques et physico-chimiques soient définies.

✓ La COM, devant la faiblesse dans certaines IG des éléments présentant le lien entre l'aire géographique et le produit, demande que soient précisées soit les spécificités du produit, soit la réputation actuelle du produit.

✓ La COM demande si les différentes étapes de l'élaboration des IG Antilles Françaises et Départements français d'outre-mer doivent avoir lieu sur un seul et même départements ou si ces étapes peuvent être effectuées indifféremment sur l'un ou l'autre des départements ?

2. L'AOC kirsch de Fougerolles

La COM ne fait que demander de préciser, comme pour l'ensemble des courriers qu'elle a adressés, quel est l'impact des caractéristiques des cerises utilisées et des méthodes de production sur la spécificité du produit en montrant comment celui-ci se différencie des autres boissons spiritueuses de la même catégorie.

3. L'IG whisky d'Alsace

Les questions de la COM ont été transmises mais ne sont pas encore accessibles.

C. Présentation pour avis des propositions de réponse aux questions de la COM sur les fiches techniques des IG

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 : Cognac, eau de vie de vin des Côtes du Rhône, kirsch de Fougerolles, Pommeau du Maine, Pommeau de Normandie

1. Réponses aux questions de la COM sur le Cognac,

La COM a posé 6 questions, 4 sur la description du produit et 2 sur la méthode d'obtention. Certaines questions sont spécifiques à l'AOC Cognac (questions n°1 et 4); d'autres sont récurrentes nécessitant soit une réponse adaptée à l'IG (questions n°2 et 3), soit une réponse harmonisée entre plusieurs IG (questions n° 5 et 6).

Description du produit :

1. Demande d'indicateurs objectifs concernant les principales caractéristiques physiques et chimiques: par exemple les substances volatiles ou autres indicateurs pertinents pour permettre l'identification du produit sur le marché.

Réponse : proposition d'ajout dans le cahier des charges et la fiche technique des indicateurs suivants:

- une teneur minimale en substances volatiles de 200 g/hl AP
- une teneur maximale en méthanol inférieure à 100 g/hl AP

Cette réponse va nécessiter le lancement d'une PNO de 15 jours dans la mesure où elle conduit à introduire une nouvelle exigence analytique.

2. Demande d'une description plus précise des arômes et des caractéristiques organoleptiques spécifiques. La COM a suggéré de reprendre les descriptions présentées dans le lien au milieu géographique.

Réponse : Complément de la rédaction de la partie «Caractéristiques organoleptiques » de la partie «Description de la boisson spiritueuse/Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques» dans le cahier des charges et la fiche technique.

3. Demande de présenter l'impact des matières premières et des différentes phases du process sur les caractéristiques spécifiques du produit par rapport aux autres boissons spiritueuses appartenant à la même catégorie.

Réponse : Complément dans la fiche technique de la partie « 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 et introduction à l'identique de ce même point dans le cahier des charges.

4. Demande de clarifier la description du produit "Esprit de Cognac".

Réponse : Complément minime de la fiche technique et du cahier des charges sur la partie "Esprit de Cognac" de la Description de la boisson spiritueuse : précision que ce produit n'est pas destiné à la consommation humaine directe.

Méthode d'obtention :

5. Question sur le TAV du vin de distillation (min 7%) qui ne serait pas conforme à la Règlementation de l'OCM viti-vinicole (min 8,5%vol.)

Réponse : Indication sans modification du cahier des charges ni de la fiche technique que le TAV du vin de distillation même inférieur à 8,5%vol. est conforme à la Règlementation de l'OCM viti-vinicole

6. Question sur la rédaction des méthodes de finition qui serait pas assez précise en laissant supposer un rôle de colorant à l'infusion de copeaux de chêne.

Réponse : Précision dans le cahier des charges et la fiche technique de la partie "méthodes de finition" par une rédaction plus précise levant l'ambiguïté sur les moyens de coloration.

Ces propositions de réponses ont été validées par les instances de l'ODG lors du Comité Permanent du BNIC le 4 mai et par la section ODG le 23 mai. Elles ont été approuvées le 31 mai par le CRINAO.

2. Réponses aux questions de la COM sur la fiche technique de l'IG Eau de vie de vin des Côtes du Rhône

1. Demande d'une description plus précise des arômes et des caractéristiques organoleptiques spécifiques.

Réponse : Complément de la rédaction de la partie «Caractéristiques organoleptiques » de la partie «Description de la boisson spiritueuse/Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques» dans le cahier des charges et la fiche technique.

2. Demande de présenter l'impact des matières premières et des différentes phases du process sur les caractéristiques spécifiques du produit par rapport aux autres boissons spiritueuses appartenant à la même catégorie.

Réponse : Complément dans la fiche technique de la partie « Description de la boisson spiritueuse / Caractéristiques spécifiques (en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie) » sur les aspects matière première, distillation, élevage et finition et introduction à l'identique de ce même point dans le cahier des charges.

3. Demande de clarification sur la maturation des eaux de vie blanches, la maturation des eaux de vie de vins étant soumise à une durée minimale de 6 mois

Réponse : Remplacement dans le cahier des charges et la fiche technique des expressions "maturation" et "maturée" respectivement par "période de repos" et "laissée reposer"

4. Demande d'informations complémentaires et de pièces justificatives a fin de renforcer la présentation de la réputation actuelle.

Réponse : Complément dans la partie lien au milieu géographique des "caractéristiques de l'eau de vie attribuable à l'aire géographique" en apportant des précisions sur la réputation actuelle du produit.

5. Questions sur la place des cépages dans le lien au milieu géographique

Réponse : Le lien causal a été repris intégralement. Il s'appuie sur la matière première, la distillation et l'élevage des eaux de vie.

3. Réponses aux questions de la COM sur la fiche technique du Kirsch d'Alsace

1. Demande de présenter l'impact des matières premières et des différentes phases du process sur les caractéristiques spécifiques du produit par rapport aux autres boissons spiritueuses appartenant à la même catégorie.

Réponse : Complément dans la fiche technique de la partie « Description de la boisson spiritueuse / Caractéristiques spécifiques (en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie) » sur les aspects matière première, fermentation, distillation et caractéristiques du produit fini et introduction à l'identique de ce même point dans le cahier des charges.

2. Conformément à la décision prise dans l'ensemble des eaux de vie blanches,

Remplacement dans le cahier des charges et la fiche technique des expressions "maturation" et "maturée" respectivement par "période de repos" et "laissée reposer"

4. Réponses aux questions de la COM sur les fiches techniques du Pommeau du Maine et Pommeau de Normandie.

La Commission Boissons Spiritueuses avait déjà étudié les réponses aux questions de la COM sur ces IG lors de la séance du 15 mars 2017. Cependant la Commission avait souhaité que les réponses à la question sur le conditionnement dans l'aire soient revues avec les ODG. Les services de l'INAO ont

donc pris contact avec eux, après avoir échangé avec les administrations et les réponses qui sont présentées sont conformes aux orientations suivantes :

Les réponses à la COM doivent être rédigées à partir de tous les arguments présents dans le cahier des charges, mais sauf à ajouter de nouveaux éléments au cahier des charges, il est nécessaire de se cantonner à ces seuls arguments. La COM est en effet très exigeante sur la cohérence des cahiers des charges et pourrait demander à ce que l'élément évoqué soit introduit dans le cahier des charges.

Ainsi pour la réponse à la question de la COM sur le conditionnement dans l'aire du Pommeau de Normandie, il a été convenu de ne s'appuyer ni

- sur le contrôle des produits. Dans la mesure où ne figure pas de période de repos en bouteille avant commercialisation et que l'ODG ne souhaite pas ajouter une telle règle, il est préférable de limiter l'argumentation à la nécessité de disposer de savoir-faire spécifique pour le conditionnement et les opérations préalables, savoir faire dont la mise en oeuvre ne peut être garanti que dans l'aire ;
- ni sur les risques durant le transport, dans la mesure où le conditionnement n'est pas obligatoirement réalisé par l'opérateur qui a muté et élevé le produit, le Pommeau de Normandie pouvant être transporté au sein de l'aire géographique et que l'ODG ne souhaite pas obliger au conditionnement sur le site d'élaboration.

Pour la réponse à la même question sur le Pommeau du Maine, malgré le souhait de l'ODG de le supprimer, la réponse à la COM devra présenter comme pour le Pommeau de Bretagne, l'argument sur le contrôle du produit pendant la période d'un mois de repos en bouteille avant commercialisation.

Aucune modification de la fiche technique ou du cahier des charges ne sont envisagées sur ces deux IG pour répondre à ces questions.

Les autres questions portaient sur :

- 1. Demande de présenter l'impact des matières premières et des différentes phases du process sur les caractéristiques spécifiques du produit par rapport aux autres boissons spiritueuses appartenant à la même catégorie.**

Réponse : Complément dans la fiche technique de la partie « Description de la boisson spiritueuse / Caractéristiques spécifiques (en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie) » sur les aspects matière première et élevage et introduction à l'identique de ce même point dans le cahier des charges.

- 2. Signalement d'une incohérence relative à l'aire géographique du Pommeau de Normandie**

Réponse : Suppression de la référence aux aires géographiques du Calvados Pays d'Auge et du Calvados Domfrontais.

- 3. Question sur la différence d'amplitude du TAV du produit au moment du mutage et à la commercialisation.**

Réponse : Explication technique sur la nécessité de réaliser des assemblages tout au long du vieillissement et donc de disposer d'une amplitude de TAV plus large au moment du mutage qu'à la commercialisation.

La Commission Boissons Spiritueuses est invitée à prendre connaissance de ces dossiers et à donner son avis sur les propositions de réponses à la COM et sur les projets de modification des cahiers des charges de l'AOC Cognac, des AOC Pommeau de Normandie et Pommeau du Maine, de l'IG eau de vie de vin des Côtes du Rhône et de l'IG kirsch d'Alsace en vue de leur présentation à la prochaine Commission Permanente.

P.J : Propositions de réponse à la COM des dossiers présentés à la prochaine Commission Permanente.

Tableau de suivi des questions adressées par la COM sur les fiches techniques des IG françaises