

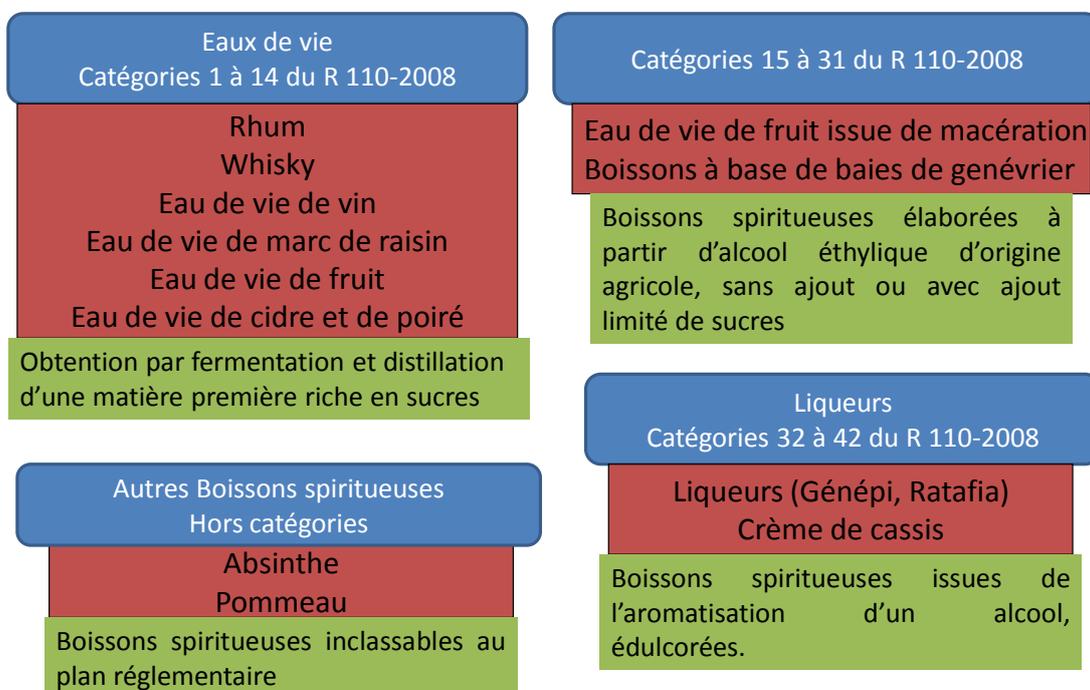
Réflexion sur la mise en place de DCC filière dans les IG et AOC de spiritueux

Recueil des données relatives aux IG et AOC de Boissons Spiritueuses

A. Les filières de boissons spiritueuses

Les filières peuvent être regroupées par catégories réglementaires telles que définies dans le Règlement 110-2008 :

Les différentes filières de spiritueux selon la Règlementation européenne



Il peut y avoir des exceptions comme le Genièvre Flandre Artois qui contrairement aux autres Boissons à base de baies de genévrier répond strictement à la catégorie des eaux de vie ou le Ratafia de Champagne qui bien qu'appartenant à la catégorie des liqueurs est comme les Pommeau un produit de mutage.

B. Les conditions de production communes par filière

Si quelques points de contrôles sont communs à l'ensemble des boissons spiritueuses (voir ci-dessous en **1.**), d'autres peuvent être communs à l'ensemble des eaux de vie (voir ci-dessous en **2.**), mais il est le plus souvent nécessaire de descendre au niveau de la catégorie pour les regrouper (voir ci-dessous de **3. à 10**). Les listes ci-dessous ont été établies à partir des fichiers en annexe. Les Points Principaux à Contrôler sont mentionnés en caractères surlignés.

1. Points de contrôle communs à toutes les boissons spiritueuses : 51 IG

- a. Description organoleptique (couleur, Nez, Bouche) : Point principal à contrôler (PPC) dans 46/51 cahiers des charges,
- b. Critères physico chimiques (TAV) : PPC dans 37/51 cahiers des charges,
- c. Elaboration réalisée dans une liste de communes) : PPC dans 51/51 cahiers des charges,
- d. Règles d'étiquetage.

2. Points de contrôle communs aux eaux de vie (catégories 1 à 14) : 41 IG

- a. Critères physico chimiques (substances volatiles),
- b. Règles de distillation (Principe, matériel, TAV max),
 - i. Description du matériel de distillation : PPC dans 41/41 cahiers des charges,
 - ii. TAV max du distillat : PPC dans 19/41 cahier des charges
- c. Durée minimale de repos (hors rhums industriels) ou de vieillissement : PPC dans 41/41 cahiers des charges,
- d. Règles de finition (hors Fine Bugey, marc du Jura, marc du Bugey, Marc de Savoie)

3. Points de contrôle communs aux eaux de vie de vin : 9 IG

- a. Raisins issus d'une aire délimitée (hors Cognac) ;
- b. Règles d'encépagement ;
- c. Densité de plantation minimale (éventuellement via le cahier des charges du vin AOC duquel elle est issue) ;
- d. Ecartement maximal (éventuellement via le cahier des charges du vin AOC duquel elle est issue) ;
- e. Type de taille et nombre max d'yeux/ha (éventuellement via le cahier des charges du vin AOC duquel elle est issue) ;
- f. Dispositions sur les PVMM (éventuellement via le cahier des charges du vin AOC duquel elle est issue) ;
- g. Rendement maximum (éventuellement via le cahier des charges du vin AOC duquel elle est issue) éventuellement via le cahier des charges du vin AOC duquel elle est issue) ;
- h. critères analytiques du vin à distiller (SO₂, TAV min), PPC dans 7/9 cahiers des charges ;
- i. Enrichissement interdit (hors Fine Languedoc, Fine Champenoise, Fine du Bugey) ;
- j. Capacité maximale logements (hors Cognac, Armagnac et Fine Bugey) ;
- k. Mentions de vieillissement

4. Points de contrôle communs aux eaux de vie de marc : 10 IG

- a. Production des raisins dans une aire AOC délimitée
- b. Production des raisins à partir de cépages destinés à des vins AOC (rappel ou non dans certaines AOC)

- c. **Durée chargement du pressoir ou durée d'attente entre la récolte et le pressurage ou entre le pressurage et le conditionnement du marc (vin blanc) ou sa distillation (vin rouge), PPC dans 6/10 cahiers des charges**
- d. Caractéristiques du marc, **PPC dans 5/10 cahiers des charges**
 - i. Règles de conditionnement du marc
 - ii. Interdiction enrichissement et ajout de conservateurs (hors marc des côtes du Rhône et marc du Languedoc)
 - iii. Stockage à l'abri de l'air
- e. **Rendement en alcool minimum et maximum du marc de raisin, PPC dans 5/10 cahiers des charges**
- f. Durée minimale de repos des marcs blancs et durée

5. Points de contrôle communs aux eaux de vie de cidre : 7 IG

- a. Teneur maximale en méthanol
- b. Appartenance des variétés plantées à une liste variétale ;
- c. Proportion minimale ou maximale ou nombre minimal de certaines catégories de variétés dans le verger
- d. Densité maximale du verger Hautes Tiges et écartement minimum arbres HT
- e. Densité minimale et maximale des vergers Basse Tige
- f. Entretien minimal du verger (hors IG eau de vie de cidre de Normandie)
- g. Interdiction de l'irrigation
- h. Enherbement minimal du verger (hors IG eau de vie de cidre de Normandie)
- i. Maturité et/ou bonne conservation des fruits (hors IG eau de vie de cidre de Normandie et eau de vie de poiré de Normandie)
- j. Rendement maximum en fruits / ha
- k. Modalités d'extraction complémentaire
- l. Richesse minimale en sucres ou TAV minimum du jus (hors IG eau de vie de poiré de Normandie)
- m. Interdiction pasteurisation, gazéification, acidification, édulcoration des cidres (hors IG eau de vie de cidre de Normandie et eau de vie de poiré de Normandie)
- n. Délai min extraction du jus distillation (hors IG eau de vie de cidre de Normandie et eau de vie de poiré de Normandie)
- o. **Présence d'une proportion minimale de futaille à faible capacité (hors eaux de vie de cidre ou poiré blanche), PPC dans 4/7 cahiers des charges**

6. Points de contrôle communs aux eaux de vie de fruit : 6 IG

- a. Liste de variétés (hors IG Quetsch d'Alsace et Kirsch d'Alsace) ;
- b. Densité maximale du verger ;
- c. Interdiction irrigation (hors kirsch d'Alsace) ;
- d. Encadrement de l'enherbement des vergers ;
- e. Maturité et bonne conservation des fruits (hors Framboise d'Alsace) ;
- f. Rendement maximal des fruits à l'hectare ;
- g. Etanchéité des récipients ;
- h. Interdiction retrait ou ajout noyaux (fruits à noyaux) ;
- i. absence broyage ou détérioration noyaux (intégrité des noyaux) ;
- j. enrichissement interdit ;
- k. interdiction chauffage des fruits (hors mirabelle Lorraine) ;

- l. distillation moût issu de fruits produits lors de la même ou de la dernière campagne ;
- m. finition en cuves inertes.

7. Points de contrôle communs aux rhums : 7 IG

- a. Caractéristiques des variétés ;
- b. Modalités d'extraction des jus (pressurage et imbibition) ;
- c. Modalités d'imbibition (sauf Guadeloupe) ;
- d. Modalités de clarification des rhums agricoles ;
- e. Modalités d'élaboration du moût destiné au rhum grand arôme ;
- f. Enrichissement du moût interdit ;
- g. Fermentation discontinue ;
- h. Modalités de fermentation du moût destiné au rhum grand arôme ;
- i. Durée minimale de finition du rhum agricole ;
- j. Caractéristiques logement des rhums vieux.

8. Points de contrôle communs aux whiskys : 2 IG

- a. Céréales utilisées, PPC dans 2/2 cahiers des charges ;
- b. Modalités de saccharification ;
- c. Interdiction ajout produits chimiques ;
- d. Caractéristiques des chais ;
- e. Caractéristiques des logements ;
- f. Règles de production des Single malts.

9. Points de contrôle communs aux liqueurs : 5 IG

- a. Richesse en sucres minimale ;
- b. Caractéristiques de l'alcool utilisé ;
- c. Durée minimale de « macération » ou délai maximal d'utilisation des moûts ;
- d. Charge minimale en fruits/plantes ou caractéristiques du moût, PPC dans 4/5 cahiers des charges ;
- e. TAV min de l'infusion (hors Ratafia) ;
- f. Composants de la fabrication : sucre, alcool, arômes, sol. colorantes... ;
- g. Interdiction ou limitation d'ajouts (colorants artificiels et arômes ; bourgeons et autres baies, caramel...).

10. Points de contrôle communs aux Pommeau : 3 IG

- a. Teneur minimale en sucres ;
- b. % catégories variétés dans le produit fini, PPC dans 3/3 cahiers des charges ;
- c. Appartenance des variétés plantées à une liste variétale (idem Eau de Vie de Cidre) ;
- d. Proportion minimale ou maximale ou nombre minimal de certaines catégories de variétés dans le verger (idem Eau de Vie de Cidre) ;
- e. Densité maximale du verger Hautes Tiges et écartement minimum arbres HT (idem Eau de Vie de Cidre) ;
- f. Densité minimale et maximale des vergers Basse Tige (idem Eau de Vie de Cidre) ;
- g. Entretien minimal du verger (idem Eau de Vie de Cidre) ;
- h. Interdiction de l'irrigation (idem Eau de Vie de Cidre) ;
- i. Enherbement minimal du verger (idem Eau de Vie de Cidre) ;
- j. Maturité et/ou bonne conservation des fruits (idem Eau de Vie de Cidre) ;
- k. Rendement maximum en fruits / ha (idem Eau de Vie de Cidre) ;
- l. Richesse minimale en sucres du moût (idem Eau de Vie de Cidre) ;

- m. Interdiction conservateurs, antioxydants dans le moût ;
- n. Interdiction filtration ;
- o. **Richesse en sucres minimale du moût, PPC dans 3/3 cahiers des charges ;**
- p. Date butoir mutage ;
- q. Age eau de vie ;
- r. **TAV minimum de l'eau de vie, PPC dans 3/3 cahiers des charges ;**
- s. TAV min et max du produit muté ;
- t. Durée minimale d'élevage sous bois ;
- u. Caractéristiques des chais (idem Eau de Vie de Cidre) ;
- v. Caractéristiques des logements (idem Eau de Vie de Cidre) ;
- w. Conditionnement en bouteilles ;
- x. Conditionnement par opérateurs habilités ;
- y. Date première circulation.

C. Les questions transversales sur les modalités et les fréquences de contrôle

Certaines problématiques de contrôle se retrouvent de façon commune dans les boissons spiritueuses :

- Faut-il habilitier les viticulteurs dont les marcs sont destinés aux IG ?
- Comment vérifier la conformité des matériels de distillation ?
- Par quel moyen vérifier le TAV max de distillation dans le collecteur journalier ?
- Comment considérer les opérateurs détenteurs de stocks dormants ?
- Quel type de produit (âge, qualité...) prélever dans le cadre de l'examen organoleptique et analytique ?
- Comment prendre en compte le contrôle fiscal du vieillissement des eaux de vie ?

De plus la question des fréquences minimales de contrôle se pose systématiquement au regard des autres plans de produits appartenant à la même catégorie.

En 2014, alors que l'INAO s'apprêtait à reconnaître une trentaine de nouvelles IG de boissons spiritueuses et à approuver leurs cahiers des charges, un travail d'harmonisation préalable des modalités de contrôle a été mis en place afin de faciliter la validation des plans de contrôle¹. Ce travail a été réalisé par catégorie de produits : rhums, eaux de vie de marc et de vin, whiskys, eaux de vie de cidre, eaux de vie de fruits, liqueurs. Il a débouché sur la rédaction d'un cadre général pour le contrôle des boissons spiritueuses avec Indication Géographique précisant :

- les modalités d'habilitation ;
- les fréquences minimales de contrôle des conditions de production ;
- les modalités de contrôle des produits

ainsi que de cadres spécifiques à chacune des catégories précisant pour chacune des conditions de production du cahier des charges, les catégories d'opérateurs concernés, la méthode d'évaluation, les niveau(x) de gravité des manquements. De même en ce qui concerne la procédure d'habilitation pour laquelle étaient précisés les catégories d'opérateurs concernées, les points de contrôle et les méthodes de contrôle.

Un travail sur la définition de DCC filières pourra repartir de ces documents.

¹ Ce travail limité aux IG n'a pas concerné les AOC

D. Les Organismes de Défense et de Gestion et les Organismes de Contrôle

Les 52 IG sont contrôlées par 10 OCO mais l'un d'entre eux (CERTIPAQ) contrôle 24 cahiers des charges et un autre (QUALISUD) 6.

Les 52 IG sont gérées et défendues par 32 ODG qui peuvent être classées en fonction de leurs relations et constituent 5 ensembles :

- A. 13 ODG viticoles (18 IG eaux de vie de vin et de marc) sont des structures, membres de la CNAOC dont 12 d'entre elles sont déjà engagées pour mettre en œuvre les DCC sur les vins IGP ou AOP.
- B. 7 ODG cidricoles (10 IG eaux de vie de cidre et Pommeaux) réunis au sein du Comité Régional des produits cidricoles, ayant recours au même OC et dont 3 d'entre eux mutualisent leurs moyens au sein d'une organisation commune (CICD pour les eaux de vie normandes).
- C. 2 ODG de rhums traditionnels (7 IG) ayant recours au même OC. Ils dialoguent fréquemment entre eux et partagent le même Président.
- D. 1 ODG alsacien (4 IG d'eau de vie de fruits et 1 IG de whisky)
- E. 9 ODG indépendants (2 eaux de vie de fruits, 1 whisky, 3 Genièvre, 3 Cassis, 1 Liqueur, 1 eau de vie de vin, 1 eau de vie de marc) ayant recours à 5 OCO différents.