

I N A O	Commission Nationale Boissons Spiritueuses Relevé de décisions de la réunion du 5 janvier 2012	Auteur du relevé : T. FABIAN Version du 6 janvier 2012
----------------	---	---

<u>Objet de la réunion</u> :	Examen des points à l'ordre du jour de la réunion
<u>Réunion organisée par</u> :	Jean-Pierre LACARRIERE (Président) et Thierry FABIAN (Secrétaire)
<u>Lieu et horaires de la réunion</u> :	INAO Paris, de 10h30 à 17h30

<p><u>Participants</u> :</p> <p>Commission Boissons Spiritueuses : Mme NEISSON-VERNANT, MM. BOUJUT, DIETRICH, LACARRIERE (Pt), PACORY</p> <p>Administrations : Mmes Flora CLAQUIN et Françoise THIERRY-BLED et M. Quentin GUYONNET-DUPERAT (DGCCRF)</p> <p>Agents de l'INAO : Mmes Dominique FILHOL et Marie Noëlle CAUTAIN, MM. Thierry FABIAN et Arnaud FAUGAS</p> <p>Personnalités invitées : Mme Janine BRETAGNE et M. Augustin CHAZAL</p> <p>Excusés : MM. BAUDRY, FILLIOUX et SEMPE</p>	<p><u>Diffusion du Relevé de décisions à</u> :</p> <p>La commission nationale boissons spiritueuses</p> <p>Participants</p> <p>INAO : Directeur adjoint, D.T</p>
--	---

<p><u>Repères et alertes</u> :</p> <p>Trois dossiers ont été validés en vue d'une présentation au Comité National : révision du cahier des charges AOC rhum Martinique, reconnaissance en IG du Cassis de Dijon et de l'Absinthe de Pontarlier. Les demandes de reconnaissance en IG du Genièvre Flandres Artois et en AOC du marc du Jura sont bien avancées et la commission a manifesté son souhait de voir le Comité National valider les accords obtenus sur les projets de cahier des charges. Un rapport destiné au Comité National sera rédigé afin de permettre à la prochaine commission d'achever plus aisément l'instruction de ces demandes sans les reprendre à leur point de départ.</p>
--

I N A O	Commission Nationale Boissons Spiritueuses Relevé de décisions de la réunion du 5 janvier 2012	Auteur du relevé : T. FABIAN Version du 6 janvier 2012
----------------	---	---

I ORDRE DU JOUR DE LA REUNION PASSEE

(Ce tableau permet de faire un rapide bilan de la réunion point par point)

POINT DE L'ORDRE DU JOUR	RESULTAT
Hommage à Pierre SAMALENS	Après que le Président LACARRIERE ait rappelé les qualités humaines, la compétence professionnelle et le dévouement de Pierre SAMALENS à l'INAO, la commission observe une minute de silence en souvenir de son ancien Président décédé le 1 ^{er} décembre 2011.
Approbation du relevé de décision de la séance du 30 novembre 2011	Aucune remarque n'étant apportée au projet transmis, le relevé de décision est approuvé.
Absinthe de Pontarlier	<p>Conformément à la décision de la commission lors de sa réunion du 30 novembre 2011, une dégustation d'échantillons d'absinthe présentant différents niveaux de teneur en thuyone, notamment inférieure à 25 mg/l est organisée. Il s'agit pour la commission de se faire sa propre opinion sur le lien entre la teneur en thuyone et les caractéristiques organoleptiques de l'Absinthe de Pontarlier. Comme convenu, MM. GUY et ROUSSELET ont été invités à venir présenter leurs arguments au sujet du rôle de la thuyone mais seul M. GUY était présent, M. ROUSSELET ayant décliné l'invitation tout en adressant un courrier présentant différentes remarques sur le projet de cahier des charges.</p> <p>La dégustation se compose des échantillons suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • des plantes d'absinthe séchées • un distillat pur d'absinthe, • 4 échantillons issus d'une distillation d'anis vert complétés par du distillat d'absinthe afin d'obtenir des teneurs en thuyone de 30 à 5 mg/l et • 7 échantillons du commerce contenant des teneurs en thuyone comprise entre 2 et 28mg/l <p>Tous les échantillons étaient présentés dans des fioles transparentes anonymées. Aucune description de la composition ou de la méthode de production n'ont été apportées avant ou pendant la dégustation.</p> <p>Une première analyse olfactive a permis aux membres de la commission d'identifier les arômes de la grande absinthe et de les retrouver dans certains des échantillons présentés. Cette première approche a conduit les dégustateurs à mettre en évidence les arômes marquants de l'absinthe de Pontarlier : la grande absinthe, l'anis vert et l'association complexe de plantes complémentaires, certains échantillons étant marqués davantage par l'un ou l'autre d'entre eux. Les dégustateurs ont ensuite indiqué sur quels échantillons, ils avaient repéré la grande absinthe et ce fut</p>

I N A O	Commission Nationale Boissons Spiritueuses Relevé de décisions de la réunion du 5 janvier 2012	Auteur du relevé : T. FABIAN Version du 6 janvier 2012
----------------	---	---

	<p> systématiquement sur des échantillons à teneur significative en thuyone (supérieur ou égal à 10g/l), ce qui permet à la commission de confirmer les indications du groupement demandeur sur le lien entre la teneur en thuyone de l'absinthe de Pontarlier et ses caractéristiques organoleptiques.</p> <p> Une analyse gustative a ensuite été menée sur 3 échantillons afin de déterminer à partir de quelle teneur en thuyone l'absinthe de Pontarlier se distingue suffisamment des anisés ou des boissons spiritueuses à base de plantes. La commission estime que l'échantillon présentant 20 mg/l est suffisamment marqué contrairement à celui qui n'en présente que 10mg/l. De ce fait, la commission propose de descendre la teneur minimale en thuyone à 20 mg/l au lieu de la valeur de 25 mg/l proposée par le demandeur.</p> <p> Par ailleurs, la commission se demande dans ses conditions s'il est nécessaire de définir une quantité minimale des 4 plantes obligatoires et si oui, si la quantité minimale de 14 kg/ hl d'AP du macérat est pertinente, M. ROUSSELET ayant contesté cette valeur. Selon la réponse du demandeur, le projet de cahier des charges sera modifié.</p> <p> La commission a étudié la nouvelle rédaction du chapitre lien à l'origine. Des précisions ont encore été apportées, elles ont trait à l'instabilité de l'anéthol au contact des matières plastiques, aux températures inférieures à 10°C. Ces conditions étant fréquemment rencontrées lors du transport en citerne des liquides alimentaires, il est pleinement justifié de prévoir le conditionnement dans l'aire. De plus, un contrôle analytique et organoleptique renforcé sur produits conditionnés sera réalisé afin de vérifier de l'équilibre aromatique du produit une fois réduit et de l'absence d'altérations liées au stockage.</p> <p> Concernant la culture de la grande absinthe, le ministère de l'agriculture a indiqué qu'il ne convenait pas d'interdire les engrais minéraux spécifiquement. Sous réserve de validation par l'ODG, c'est l'ensemble des engrais et des dés herbants qui seront interdits durant la culture de la plante.</p>
Cassis de Dijon	<p> La commission a validé les quelques modifications de forme apportées au projet de cahier des charges. Elle a estimé qu'il n'était pas indispensable de faire référence au processus d'oxydation dans la description du produit, celui-ci pouvant apparaître à des non connaisseurs des spiritueux comme une altération. La phrase « qui dénotent un processus d'oxydation » est donc, si le groupement demandeur en est d'accord, supprimée.</p>
rhum Agricole Martinique	<p> La commission a examiné le projet de cahier des charges modifié suite aux lectures de l'ODG, des services de l'INAO et de l'administration.</p>

I N A O	Commission Nationale Boissons Spiritueuses Relevé de décisions de la réunion du 5 janvier 2012	Auteur du relevé : T. FABIAN Version du 6 janvier 2012
----------------	---	---

	<p>Le ministère de l'agriculture a demandé que l'interdiction des substances permettant d'accélérer la maturation ne soit pas limitée aux seules substances de synthèse. La phrase est donc remplacée par : toute substance destinée à favoriser la maturation des cannes est interdite. La commission a précisé qu'il s'agit bien de permettre aux cannes de venir à maturité naturellement avant récolte du fait des conditions pédo-climatiques en vigueur dans l'aire de l'AOC.</p> <p>Dans le chapitre vieillissement, l'ajout de la précision du vieillissement sans interruption a été validé mais complété de la formule suivante : « à l'exception des manipulations nécessaires à l'élaboration du produit ». Dans ce même chapitre, il a été jugé inutile de préciser que la mise sous bois des millésimes intervient moins d'un an après la distillation comme le prévoyait l'accord professionnel transcrit dans le projet de cahier des charges. Ce bout de phrase a donc été supprimé.</p> <p>Dans la partie étiquetage, la commission a validé les propositions de l'ODG tout en regrettant que ces remarques n'aient pu être prises en compte du fait de l'antériorité d'utilisation de certaines mentions par des opérateurs.</p> <p>Dans les obligations déclaratives, dans la mesure où l'inventaire des chais réalisés dans le cadre du suivi des douanes ne permet pas le contrôle de la détention des logements apte à vieillir les rhums vieux, il a été préféré de prévoir simplement la tenue d'un registre récapitulatifs des volumes de rhums vieux et de leurs logements.</p> <p>Enfin dans l'ensemble du texte, il a été jugé préférable de remplacer le terme vin par « jus de canne (vésou) fermenté » ; le vin étant l'objet d'une définition communautaire qui le réserve au produit de la fermentation du jus de raisin.</p> <p>La commission a également validé quelques modifications de forme apportées au projet de cahier des charges.</p> <p>Dans le tableau des points principaux à contrôler, il a été convenu de préciser que l'examen organoleptique des rhums vieux sur produits conditionnés était renforcé.</p>
<p>Examen de la demande de reconnaissance en IG du Genièvre Flandres Artois</p>	<p>La commission boissons spiritueuses a pris connaissance du relevé de décision du groupe de travail constitué de MM. LACARRIERE et PACORY.</p> <p>La commission a fait sienne la conviction du groupe de travail qu'il s'agit bien d'une Indication Géographique et estime qu'avec les éléments présentés, le projet est bien avancé. Ce produit présente dans un univers européen du Genièvre extrêmement standardisé de fortes spécificités liées au fait qu'il s'agit d'une eau de vie de céréales, distillée à bas degré qui le rend véritablement</p>

I N A O	Commission Nationale Boissons Spiritueuses Relevé de décisions de la réunion du 5 janvier 2012	Auteur du relevé : T. FABIAN Version du 6 janvier 2012
----------------	---	---

	<p>unique dans sa catégorie.</p> <p>La commission confirme que l'absence de caractéristiques physico-chimiques rend nécessaire la présentation des caractéristiques organoleptiques. Elle attend du syndicat qu'il produise une description du Genièvre Flandres Artois conforme à la réglementation communautaire de cette catégorie de produits, c'est-à-dire qui renvoie aux caractères organoleptiques des baies de genévrier. De ce fait, il sera nécessaire de préciser la quantité minimale de baies de genévrier permettant de percevoir ces caractères.</p> <p>Par ailleurs, afin de permettre une bonne cohérence de la relation à l'origine du produit, il est important de préciser que les alambics son en cuivre.</p> <p>Enfin, le syndicat est invité à vérifier de la nécessité d'intégrer l'ensemble des deux départements du Nord et du Pas de Calais dans l'aire et de regarder s'il ne serait pas suffisant de se limiter à sa partie de culture flamande, dès lors que c'est sur ce territoire que les usages se sont développés et maintenus jusqu'à aujourd'hui.</p> <p>Le lien à l'origine doit pouvoir être précisé, notamment sur certains points liés à la notoriété du produit.</p> <p>Un rapport sera rédigé pour la prochaine séance du Comité National après prise en compte des réponses de l'ODG à ces questions.</p>
Demande de reconnaissance en AOC du marc du Jura	<p>La commission boissons spiritueuses a pris connaissance du relevé de décision du groupe de travail qui s'est rendu à la rencontre des professionnels.</p> <p>Elle valide la proposition du groupe de travail d'une reconnaissance en AOC du marc du Jura sur la base d'un cahier des charges intégrant les points suivants relatifs aux cépages, aux matériels de distillation et aux mentions de vieillissement :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cépages : Afin de garantir l'expression des spécificités aromatiques des cépages jurassiens, les marcs doivent provenir d'exploitations comportant au moins 3 des cépages jurassiens et en tout état de cause, du Savagnin. • Distillation : Les marcs sont distillés à l'aide de 3 types d'alambics différents qui suivent tous le même principe de distillation discontinue : <ul style="list-style-type: none"> • l'alambic à repasse • l'alambic à garnissage • l'alambic à vase

I N A O	Commission Nationale Boissons Spiritueuses Relevé de décisions de la réunion du 5 janvier 2012	Auteur du relevé : T. FABIAN Version du 6 janvier 2012
----------------	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> • Vieillessement : Le cahier des charges devra faire apparaître une distinction selon la destination des produits. En effet si les marcs destinés au mutage doivent garder la fraîcheur aromatique fruitée, les marcs destinés à la consommation humaine directe doivent être assouplis par les réactions d'oxydation du vieillissement. De ce fait, • les marcs destinés au mutage sont logés en récipients en bois de chêne durant une durée minimale de 14 mois tandis que • les marcs destinés à la consommation humaine directe sont placés exclusivement dans des logements en bois de chêne de moins de 400 l (en général des pièces de 228 litres), et ce pour une durée minimale de 3 ans. <p>Un rapport sera rédigé pour la prochaine séance du Comité National après prise en compte des réponses de l'ODG à ces questions.</p>
Eaux de vie de Franche Comté	La commission a pris acte de l'accord de l'ODG de ne pas demander de reconnaissance en IG pour le marc et la Fine de Franche Comté dans la mesure où ces termes seraient toujours utilisables dans le cadre de la simple indication de provenance. Elle demande donc aux services de l'INAO d'expertiser cette possibilité en prenant en compte l'existence d'IGP vins de Franche Comté reconnues au niveau communautaire.
Marc de Savoie	La commission a pris connaissance des conclusions de la rencontre du groupe de travail avec les professionnels. Elle confirme donc la proposition de réorientation de la demande de reconnaissance en AOC vers une reconnaissance en IG.
Marc du Bugey et Fine du Bugey	La commission a pris connaissance du relevé de décision du groupe de travail suite à sa visite à Bugey, elle valide la proposition du groupe de travail de réorienter la demande de reconnaissance en AOC vers une reconnaissance en IG.
Génépi des Alpes	La commission a pris connaissance de l'avancement du dossier et des différentes échéances qui se préparent d'ici février.
Questions diverses	<p>La commission a pris connaissance du projet de cahier des charges de l'IG Guadeloupe. Elle estime, devant les difficultés présentées par la coexistence de 3 produits différents pour la même dénomination géographique, nécessaire que le demandeur se rapproche de la nouvelle commission qui sera nommée d'ici quelques mois afin de présenter notamment ces différents produits, leurs description, leurs marchés, leurs références commerciales.</p> <p>La commission a pris connaissance des informations suivantes :</p>

I N A O	Commission Nationale Boissons Spiritueuses Relevé de décisions de la réunion du 5 janvier 2012	Auteur du relevé : T. FABIAN Version du 6 janvier 2012
----------------	---	---

	<p>Arrêt du Conseil d'Etat sur le recours de M. DEBORDE et du Modef contre le décret Cognac de 2009.</p> <p>Démission de Bob EASTHAM de la présidence de la Fédération du Brandy Français.</p>
--	--

QUI FAIT QUOI

TACHE	QUI ?	POUR QUAND ?
Validation du compte-rendu	PRESIDENT	Dès que possible
Transmission aux administrations des projets de cahiers des charges intégrant une obligation de conditionnement dans l'aire	INAO	Dès que possible
Réception des avis des ODG sur les cahiers des charges et les dernières modifications apportées.	T. FABIAN AVEC B. RUCH (ABSINTHE) ET C. CRESCENT (CASSIS)	Dès que possible
Formulation des questions de la commission aux demandeurs du Genièvre Flandres Artois et du marc du Jura.	T. FABIAN AVEC B. RUCH (MARC JURA) ET C. FANINA-PAVOT (GENIEVRE)	Dès que possible
Courrier à l'attention des ODG du marc de Savoie et des eaux de vie du Bugey ainsi que du demandeur de l'IG Guadeloupe	T. FABIAN J.-P. LACARRIERE	Dès que possible