

Suites des réponses aux questions de la COM sur les fiches techniques des IG de Boissons Spiritueuses

Lors de la séance du 15 novembre 2017, la commission permanente du comité national a approuvé les modifications apportées au projet de cahier des charges suite aux questions de la Commission européenne sous réserve d'absence d'opposition lors de la procédure nationale (PNO) de 15 jours qui a été décidée sur les IG suivantes : Armagnac, Mirabelle d'Alsace, Framboise d'Alsace, Quetsch d'Alsace, Kirsch d'Alsace, Rhum de la Guadeloupe, Rhum de la Réunion, Rhum des Antilles Françaises, Rhum des Départements Français d'outre-mer.

Seule la PNO concernant le cahier des charges de l'IG rhum de la Guadeloupe a donné lieu à des oppositions.

1. Bilan de la PNO de l'IG rhum de la Guadeloupe

Pour rappel la demande de renseignements complémentaires de la Commission européenne portait sur deux points principaux de la fiche technique nécessitant de ce fait la modification du cahier des charges sur :

- La description de la boisson spiritueuse à travers ses caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques et à travers ses caractéristiques spécifiques qui la différencie des autres produits appartenant à la même catégorie,
- Le lien au milieu géographique à travers la réputation actuelle de la boisson spiritueuse et l'impact des facteurs géographique et/ou humain sur le produit.

La procédure nationale d'opposition portant sur les différentes modifications, votée en instance du 15 novembre, s'est déroulée du 30 novembre au 14 décembre 2017 inclus. L'avis de cette procédure est paru au Journal Officiel de la République Française le 30 novembre 2017 (voir en annexe). Au cours de cette période, trois oppositions ont été déposées. Elles émanent de trois distilleries Guadeloupéennes (Distillerie Reimoneng, Distillerie Bielle, Distillerie Séverin).

Conformément à l'article R.641-20 du Code rural et de la pêche maritime, la copie des oppositions a été adressée au demandeur, l'ODG des rhums traditionnels des départements d'Outre-mer sous indication géographique, le 28 décembre 2017. Conformément à l'article R.641-20 du Code rural et de la pêche maritime, il dispose d'un délai de 15 jours pour présenter sa position sur les oppositions.

Résumé des oppositions :

1. Opposition de la distillerie Reimoneng :

Dans son courrier daté du 12 décembre 2017, l'opposant demande à ce que la « désignation « Rhum Agricole » définie par le point 1 a ii) du (CE) 110/2008 soit ajoutée précisément, dans « la fiche technique » de l'IG du rhum de la Guadeloupe. »

Cette opposition se rapporte au paragraphe 1 de la partie I « Fiche technique » du cahier des charges qui n'a pas fait l'objet d'une modification dans le cadre de la réponse aux questions de la COM.

2. Opposition de la distillerie Séverin :

La distillerie

- est opposée à toutes les précisions techniques apportées au cahier des charges mais non approuvées par l'interprofession et

- soulève une interrogation concernant la concurrence loyale entre producteurs de rhums des DOM en indiquant que l'IG Guadeloupe ne mentionne pas l'édulcoration dans la limite de 2%.

La première remarque concerne la procédure de modification d'un cahier des charges, la deuxième concerne le point 4.7 finition qui n'a pas fait l'objet d'une modification dans le cadre de la réponse aux questions de la COM.

3. Opposition de la distillerie Bielle

Dans son courrier du 13 décembre, l'opposant indique être défavorable au projet de modification du cahier des charges qui a été mis en PNO dans la mesure où il instaure un seuil minimum d'absorbance pour les rhums blancs ce qui a, selon lui, une incidence sur la commercialisation de ses rhums blancs qui séjournent dans des foudres et sont colorés.

Cette opposition concerne notamment les dispositions modifiées suivantes :

2.1 Caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques

(...)

Le rhum de la Guadeloupe « blanc » est incolore et transparent, avec parfois mais peut présenter de légers reflets dorés à ambrés. Il est plaisant olfactivement. **Il présente une absorbance maximale à 420 nm de 0.1 pour un trajet optique de 10 mm.**

(...)

5.45 Caractéristiques du rhum attribuable à l'aire géographique

(...)

Le rhum de la Guadeloupe « blanc » est incolore mais peut présenter de légers reflets dorés. Il présente une absorbance maximale à 420 nm de 0.1 pour un trajet optique de 10 mm. Il est caractérisé par la finesse des notes aromatiques fruitées, (notamment de canne à sucre, d'agrumes, de fruits exotiques), florales (fleurs blanches, fleurs tropicales, miel...) et épicées (poivre vert, menthe et réglisse)

(...)

Analyse des services

Les oppositions déposées par les distilleries Reimonenq et Séverin ne concernent pas les dispositions qui ont fait l'objet d'une mise en opposition lors de la PNO qui a eu lieu du 30 novembre au 14 décembre 2017, et de ce fait ne peuvent être prises en compte. Au regard des services, seule l'opposition de la Distillerie Bielle est recevable.

Opposition de la Distillerie Bielle

Cette opposition concerne l'établissement d'un seuil d'absorbance maximal sur les rhums blancs. Il convient de prendre en compte que le seuil d'absorbance a été fixé justement pour autoriser sans ambiguïtés le logement pendant une courte période de rhums blancs dans des foudres et ainsi prendre en compte la légère coloration qui peut en résulter. Supprimer cette condition reviendrait à maintenir la confusion entre les rhums blancs et les autres rhums de la Guadeloupe qui a justement été pointée par la Commission Européenne dans ses questions.

Par ailleurs les services notent que l'opposant ne présente pas d'analyse de ses rhums blancs de la Guadeloupe mettant en évidence un dépassement de cette limite d'absorbance.

Courrier de la Distillerie Reimonenq

Ce courrier qui ne porte pas sur des éléments modifiés du cahier des charges aborde la question de la catégorie de boissons spiritueuses à laquelle appartient l'IG rhum de la Guadeloupe. La distillerie Reimonenq demandant que cette IG soit considérée également comme un rhum agricole et non uniquement comme un rhum traditionnel, tel que le prévoit le cahier des charges.

Sur ce point, la réglementation française¹ considère clairement le rhum agricole comme un rhum traditionnel, ce qui est confirmé par la Réglementation européenne qui n'exclut pas l'usage de la mention « agricole » en complément ou en remplacement de la mention « traditionnel »². De plus le cahier des charges indique que le rhum de la Guadeloupe est un rhum traditionnel qui peut se présenter aussi bien sous forme d'un rhum agricole que d'un rhum de sucrerie. Il ne laisse planer aucun doute puisqu'il fait référence au rhum agricole à de nombreuses reprises, notamment dans la méthode d'obtention, le lien à l'origine, les règles d'étiquetage et dans les procédures déclaratives.

Courrier de la distillerie Séverin :

S'agissant de la référence à l'approbation des modifications par l'interprofession, les services de l'INAO précisent que les demandes de modifications du cahier des charges d'une IG n'ont pas nécessairement à être approuvées par l'interprofession.

S'agissant de l'interrogation concernant la concurrence loyale entre producteurs de rhums des DOM en indiquant que l'IG Guadeloupe ne mentionne pas l'édulcoration dans la limite de 2%, il convient de souligner que l'ensemble des cahiers des charges des IG de rhums prévoient les mêmes conditions de finition (point 4.7) et notamment les mêmes règles de limitation de l'obscurisation (2%). Concernant l'édulcoration, cette pratique qui est interdite par la Réglementation européenne pour les rhums traditionnels n'a pas à figurer dans les cahiers des charges des IG de rhums traditionnels.

Avis de l'ODG sur l'opposition de la distillerie Bielle

L'ODG estime que le seuil d'absorbance a été fixé justement pour autoriser sans ambiguïtés la pratique de logement de rhums blancs dans des foudres et ainsi prendre en compte la légère coloration qui peut en résulter. Selon l'ODG, le niveau maximal d'absorbance de 0.1 à 420 nm pour un trajet optique de 10 mm correspond aux rhums de la Guadeloupe blancs ayant été logés durant une courte période sous bois. De ce fait l'ODG ne souhaite pas augmenter le niveau fixé.

Avis de la Commission Nationale Boissons Spiritueuses

Lors de la séance du 5 octobre 2017, la Commission Boissons Spiritueuses avait indiqué, au vu des nuanciers présentés, que l'absorbance à 420 nm pour un trajet optique de 10 mm ne devrait pas, pour un rhum blanc, être supérieure à 0.10. La Commission Nationale Boissons Spiritueuses après avoir effectué une consultation électronique de ses membres du 2 au 8 janvier a estimé que l'opposition de la distillerie Bielle ne devait pas être prise en compte et que le seuil d'absorbance maximal devait être maintenu.

Courrier de l'opposant

La distillerie Bielle a transmis le 5 février en annexe d'un courrier qui réclame le relèvement à 0.15 de la valeur maximale d'absorbance à 420 nm pour un trajet optique de 10 mm, une analyse de son rhum blanc à 50% qui présente une absorbance maximale de 0.1.

¹ L'article 3 du décret n° 88-416 du 22 avril 1988 indique que « la dénomination "rhum traditionnel" est réservée à l'eau-de-vie provenant exclusivement de la fermentation, réalisée dans l'aire géographique, **de mélasses ou de sirops issus de la fabrication du sucre de canne ou de jus de canne à sucre** produits dans ladite aire, présentant les principes aromatiques auxquels les rhums doivent leurs caractères spécifiques et ayant une quantité totale de substances volatiles supérieure ou égale à 225 grammes par hectolitre d'alcool à 100 p. 100. » Cette définition qui inclut les rhums issus de la fermentation des jus de canne à sucre intègre donc bien les rhums agricoles.

² Le point 1.f de l'annexe II du Règlement 10-2008 précise que 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.

Présentation à la séance de la Commission Permanente du 14 février

Le dossier sera présenté lors de la réunion de la Commission Permanente du 14 février afin de transmettre à la COM avant le 1^{er} mars les réponses de la France à ses questions sur la fiche technique de l'IG rhum de la Guadeloupe.

2. Etat d'avancement de l'examen par la Commission Européenne des réponses qui lui ont été adressées

Au mois de décembre plusieurs courriers ont été reçus de la COM qui indiquait que la DG Agri, suite aux réponses de la France à ses questions, n'avait plus d'observations à formuler sur les fiches techniques. Il s'agit des Indications Géographiques suivantes :

- Marc d'Alsace, Marc de Bourgogne, Marc du Languedoc, Marc de Provence, Marc du Jura, Marc de Champagne, Marc d'Auvergne, Marc des Côtes du Rhône,
- Cassis de Bourgogne, Cassis de Dijon, Cassis de Saintonge,
- Eau de vie de vin du Bugey, Eau de vie de vin des Côtes du Rhône,
- Ratafia de Champagne,
- Genièvre Flandre Artois

Ce courrier ne vaut pas validation officielle de la fiche technique dans la mesure où une autre direction de la COM pourrait formuler des questions.

Un courrier de la COM plus précis a été reçu par les autorités italiennes³ au sujet du Génépi des Alpes. Celui-ci indique d'une part que la DG Agri n'a pas d'autres questions mais précise d'autre part que l'examen s'est limité à l'article 15, paragraphe 1, du règlement (UE) n. 110/2008⁴ et que les autres aspects, dont l'embouteillage dans l'aire pourraient être traités séparément. Il met en garde les autorités nationales sur l'impact économique négatif potentiel de l'obligation d'embouteillage dans l'aire, en particulier sur les petits producteurs, et sur les opérateurs d'autres États membres. Enfin il souligne l'acuité de cette question au regard de l'absence de procédure européenne d'opposition.

La DG Agri a indiqué oralement que nous allons recevoir un courrier au sujet de la méthode traditionnelle définie dans plusieurs IG d'eaux de vie de vin : Fine Bordeaux, Armagnac et Cognac. Elle estime que cette méthode, l'infusion de copeaux de chêne, a une action de coloration qui n'est autorisée dans cette catégorie qu'avec utilisation de caramel.

Par ailleurs, le Règlement n°2018/175 qui vient d'être publié modifie la définition de la catégorie n°10 (eau de vie de cidre / eau de vie de poiré). Avec cette correction strictement rédactionnelle, cette catégorie couvre explicitement les eaux de vie de cidre, les eaux de vie de poiré et les eaux de vie élaborées à partir d'un mélange de cidre et de poiré. Cette modification devrait simplifier l'instruction par la COM des fiches techniques des Calvados, Calvados Pays d'Auge et Calvados Domfrontais ainsi que de l'eau de vie de cidre du Maine.

Il est demandé à la Commission Boissons Spiritueuses de prendre connaissance de ces informations.

³ Le Génépi des Alpes est une IG transfrontalière franco-italienne et ce sont les autorités italiennes qui sont les interlocutrices de la COM.

⁴ Cet article définit l'Indication Géographique.