

I N A O	Commission Boissons Spiritueuses Relevé de décisions de la réunion du 17 avril 2013	Auteur du relevé : T. FABIAN Version du 23 avril 2013
----------------	--	--

<u>Objet de la réunion</u> :	Examen des points à l'ordre du jour de la réunion
<u>Réunion organisée par</u> :	Jean-Paul SEMPE (Président) et Thierry FABIAN (Secrétaire)
<u>Lieu et horaires de la réunion</u> :	INAO Montreuil, de 9h30 à 16h15

<p><u>Participants</u> :</p> <p>Commission Boissons Spiritueuses : Mme Claudine NEISSON-VERNANT, MM. Yves DIETRICH, Jean Bernard de LARQUIER, Vincent GERE, Gilles LEIZOUR, Florent MORILLON, Cyril PAYON, Jean Paul SEMPE (Président)</p> <p>Administrations : Mmes Flora CLAQUIN le matin (DGPAAT); Françoise THIERRY-BLED le matin, (DGCCRF)</p> <p>Agents de l'INAO : MM. Thierry FABIAN, Arnaud FAUGAS et Philippe HEDDEBAUT</p> <p>Experts invités : Mmes LEPAGE et BRETAGNE (BNIC), MM. Gilles ROUVIERE (FFS) et Sébastien LACROIX (BNIA)</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>Le travail de rédaction des fiches techniques progresse même si chaque catégorie étudiée (eaux de vie de vins, eaux de vie de fruits, eaux de vie de marc, rhums...) et chaque thème abordé (mentions de vieillissement, finition des eaux de vie...) peut soulever de nouvelles questions dont il devient urgent d'obtenir des réponses au niveau national ou communautaire. Alors qu'il reste moins de 2 ans avant la date butoir de transmission des fiches techniques, la commission va devoir traiter les demandes de reconnaissance ou de révision des cahiers des charges avec célérité.</p>
<p><u>Réunions suivantes</u> :</p> <p>Date, horaires et lieu : 12 juin 2013 à l'INAO, 12 rue Rol Tanguy à Montreuil sous bois, de 9h00 à 13h00.</p> <p><i>Participants prévus : Membres de la Commission eaux-de-vie, experts es qualité, agents INAO</i></p> <p><i>ORDRE DU JOUR PREVISIONNEL : Examen des demandes de reconnaissances en IG et des modifications de cahiers des charges</i></p>

I N A O	Commission Nationale Boissons Spiritueuses Relevé de décisions de la réunion du 17 avril 2013	Auteur du relevé : T. FABIAN Version du 23 avril 2013
----------------	--	--

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
Approbation du relevé de décision de la séance du 22 février 2013	Aucune remarque n'ayant été apportée au projet transmis à l'issue de la réunion, le relevé de décision est approuvé.
Informations générales	
Informations de la Commission Européenne	La Commission Boissons Spiritueuses a pris connaissance du calendrier probable d'adoption du Règlement d'application du Règlement 110-2008.
Absinthe	La Commission a pris connaissance du rejet par le Parlement européen du projet de Règlement proposant la définition de la catégorie Absinthe. Mme THIERRY BLED a indiqué que la Commission européenne n'avait communiqué encore aucune information sur ses éventuelles intentions de proposer ou non un nouveau projet de Règlement.
Publication au JOUE des principales spécifications de la fiche technique de la Russian Vodka	La Commission a pris connaissance du document. Il a été relevé qu'il comporte un paragraphe précisant que les « Russian Vodkas » exportées vers l'Union Européenne doivent satisfaire aux dispositions relatives aux vodkas de l'annexe II du Règlement 110-2008. Cette précision ne figurait pas dans les principales spécifications techniques de la fiche technique du rhum du Guatemala ou du Pisco du Pérou. Il a été rappelé que les fiches techniques des IG des Etats Membres déjà enregistrées au Règlement 110-2008 ne sont pas soumises à la publication au JOUE .
Statistiques de production des Indications Géographiques européennes	La commission a pris connaissance des résultats de l'enquête statistique relative aux IG communautaires disponibles sur le site http://ec.europa.eu/agriculture/external-studies/value-gi_en.htm . Il a été noté l'absence chez certains Etats Membres de données relatives à certaines importantes IG de spiritueux.
Rédaction des Fiches Techniques des IG	
Questions à la Commission européenne en vue d'achever la rédaction des fiches techniques	La Commission nationale a poursuivi l'examen entamé le 22 février des différentes questions qu'il est envisagé de poser à la Commission européenne au sujet de la rédaction des fiches techniques. Elle a suggéré d'ajouter à la liste des questions, la finition d'eaux de vie par séjour dans des fûts ayant abrité d'autres produits (vins ou eaux de vie) qui présentent certaines ambiguïtés tant au regard de leur définition que de leur communication. Les représentants de l'administration ont indiqué qu'ils réfléchissaient à la meilleure stratégie à adopter afin d'obtenir gain de cause dans nos demandes. Certains points ne seront donc pas forcément présentés de façon explicite, d'autant plus qu'ils ont été mentionnés dans les fiches techniques transmises en novembre 2011 sans que cela n'entraîne de réaction de la part de la Commission européenne.
Projet de format des principales	La commission a pris connaissance de la proposition de rédaction. Il a été

I N A O	Commission Nationale Boissons Spiritueuses Relevé de décisions de la réunion du 17 avril 2013	Auteur du relevé : T. FABIAN Version du 23 avril 2013
----------------	--	--

spécifications de la fiche technique	<p>suggéré de mentionner au point relatif aux exigences à respecter en vertu de réglementations nationales, les coordonnées des autorités de contrôle INAO /DGCCRF ainsi que les textes transversaux qui s'appliquent aux IG comme le décret de 1921.</p> <p>Il a été suggéré en plus des discussions avec la Commission européenne d'échanger avec d'autres Etats Membres sur leurs projets de principales spécifications de la fiche technique.</p>
Mentions de vieillissement	<p>En préalable au point sur la finition, M.ROUVIERE a souhaité expliquer la position de la FFS sur les mentions de vieillissement qui a été adressée par courrier à M. TOZZI, chef du bureau 4C de la DGCCRF et dont une copie a été adressée à l'INAO le 9 avril La FFS ne pense pas qu'il soit opportun de réglementer de façon nationale et transversale les conditions d'emploi de ces mentions. Ces mentions sont en effet utilisées parfois par des entreprises étrangères et dans ce cas ces dispositions réglementaires ne seront d'aucune utilité.</p> <p>Mme THIERRY-BLED trouve dommage que cette position soit arrêtée avant même que des projets n'aient été présentés.</p> <p>Les membres de la Commission soulignent la nécessité que les mentions de vieillissement apportent aux consommateurs des informations pertinentes.</p> <p>Par ailleurs, Mme THIERRY-BLED indique que des contacts ont été pris avec les douanes afin de déterminer comment appliquer l'article 12.3 du Règlement 110-2008 qui relie l'indication d'une durée de vieillissement ou d'un âge à un contrôle fiscal ou équivalent.</p>
Finition des eaux de vie	<ul style="list-style-type: none"> • La commission nationale a pris connaissance des différentes dispositions relatives à la finition des eaux de vie figurant dans la Réglementation communautaire. Elle a relevé que certaines pratiques en usage, parfois même citées dans les cahiers des charges d'AOC, ne sont pas explicitement prévues par le Règlement 110-2008 et, pour certaines, pourraient être contraires à ce règlement. Il en est ainsi de l'utilisation de boisé pour toutes les eaux de vie à l'exception des eaux de vie de vin, des brandies et des eaux de vie de marc pour lesquelles le Règlement 110-2008 autorise le recours à des méthodes de production traditionnelles. • l'édulcoration, interdite par le Règlement pour les rhums traditionnels. <p>Il conviendra dans un premier temps de proposer une formulation qui soit conforme à la réglementation communautaire. (en effet, pour les eaux de vie vitivinicoles sont autorisées les méthodes de production traditionnelles). Dans un deuxième temps, la commission demande que les autorités françaises proposent aux autres Etats membres et à la Commission européenne de modifier la réglementation communautaire à l'occasion de la prochaine révision du Règlement 110-2008. Elle crée en effet une distinction artificielle entre les eaux de vie vitivinicoles et les eaux de vie issues d'autres matières premières qui ne peut pas être expliquée d'un point de vue technique et qui avait été déjà dénoncée par</p>

I N A O	Commission Nationale Boissons Spiritueuses Relevé de décisions de la réunion du 17 avril 2013	Auteur du relevé : T. FABIAN Version du 23 avril 2013
----------------	--	--

	<p>la Commission des boissons spiritueuses en 2007</p> <p>Par ailleurs, la commission a souhaité que la réglementation nationale relative à la limitation de l'édulcoration soit mise à jour afin qu'elle puisse être prise en compte par la réglementation communautaire (Article 5 du Règlement 110-2008). cf. Développement de points particuliers en II page 12.</p> <p>Enfin, la commission a souhaité que soit réitérée la non-conformité de l'utilisation sur les étiquetages des références aux fûts ayant servi à l'élevage d'autres Boissons Spiritueuses. En effet, cette pratique qui se répand actuellement pose plusieurs problèmes. La mention « vieillie ou finie dans des fûts de sherry/rhum » est une allusion au rhum au sens du règlement 110/2008. Soit il y a réellement présence de rhum dans le produit final et il s'agit d'un mélange de boissons spiritueuses au sens de l'article 11 de ce règlement, soit il n'y a pas de trace de rhum, auquel cas cette allusion constitue un délit de tromperie sur la composition du produit. Or pour la plupart des Boissons Spiritueuses au sein desquelles cette pratique est appliquée (whisky, rhums...), l'aromatisation et l'ajout d'une autre boisson spiritueuse, même en très faible quantité, sont interdites même dans le cadre de méthodes traditionnelles. Sur la base de cette analyse, l'utilisation de fûts ayant contenu une autre eau-de-vie, n'est pas en soi contraire au règlement, simplement la mention de l'eau-de-vie qui a été vieillie dans le-dit fût, sous couvert de la référence au fût sur l'étiquetage n'est pas autorisée.</p> <p>Or de nombreuses IG de vins (Sauternes, Jerez, Porto...) ou d'eaux de vie (Cognac, Bourbon, Scotch...) sont concernées à travers l'utilisation des fûts qui les ont logés pour le vieillissement d'autres eaux de vie. La référence qui est faite sur l'étiquetage à l'IG utilisée constitue un détournement de sa notoriété. L'INAO transmet donc dès qu'il a connaissance de ces pratiques, un courrier de mise en demeure aux entreprises pour qu'elles abandonnent ces références. Cependant aucun contentieux n'a été encore engagé sur ce point et il semble qu'en dehors de France l'ensemble des Etats Membres et des organisations de gestion des IG ne partagent pas cette approche. Il conviendrait donc d'alerter la Commission européenne et les autres Etats membres sur la multiplication de ces pratiques contraires à la réglementation. .</p>
Demande de reconnaissance en IG du Marc du Bugey	<p>La Commission a pris connaissance de la teneur des échanges téléphoniques entre les Présidents de la Commission Nationale Boissons Spiritueuses et du syndicat des vins du Bugey (ODG du Marc et de la Fine du Bugey).</p> <p>La commission rappelle ce qu'elle a déjà indiqué lors de la précédente séance :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il n'y a aucune raison que l'enregistrement en IG n'empêche une reconnaissance future en AOC. • Mais il faut procéder par étapes et maintenir coûte que coûte une demande de reconnaissance en AOC va faire prendre du retard à l'instruction du dossier de reconnaissance communautaire du marc et de la fine du Bugey qui doit être achevé avant le 20 février 2015.

I N A O	Commission Nationale Boissons Spiritueuses Relevé de décisions de la réunion du 17 avril 2013	Auteur du relevé : T. FABIAN Version du 23 avril 2013
----------------	--	--

	<p>Pour cela, la Commission demande qu'un courrier soit transmis à l'ODG afin de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - lui indiquer qu'une reconnaissance en AOC ne saurait être effective au mois de février 2015 et que dans ces conditions il faut privilégier dans un premier temps l'enregistrement au plan communautaire en tant qu'IG. - lui demander son accord écrit sur cette priorité.cf projet de courrier.
Demande de reconnaissance en IG du Cassis de Saintonge	<p>La commission a pris connaissance du rapport du groupe de travail. Elle relève de ses conclusions l'excellent niveau qualitatif du produit mais aussi son inquiétude quant à la pérennité de cette IG.</p> <p>Si l'existence d'un seul élaborateur ne constitue pas en lui-même un obstacle réglementaire à un enregistrement en IG, la faible antériorité de cette production ne permet pas de juger de son aptitude à traverser le temps. Il convient donc de construire une démarche collective en intégrant au moins un autre élaborateur, même si cela conduit à une révision du cahier des charges, voire de l'aire géographique.</p> <p>Cette reconfiguration devra s'attacher à maintenir le bon niveau qualitatif du produit et les conditions rigoureuses de production mais aussi de trouver les moyens de pérenniser le lien entre le produit et le matériel végétal.</p> <p>Le nouveau cahier des charges devra prendre en compte les remarques du groupe de travail sur la dénomination Saintonge boisée, l'irrigation ou les adjuvants naturels.</p>
Demande de reconnaissance en IG du Cassis de Bourgogne	<p>La commission a pris connaissance du compte rendu du groupe de travail qui s'est rendu à la rencontre des professionnels le 16 avril 2013. Cf. RD en annexe. A partir des éléments qui ont été rapportés par le groupe de travail, la commission relève que</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'implantation du Cassis en Bourgogne est expliquée par la proximité des liquoristeries. - Le cassis trouve en Bourgogne des situations climatiques, pédologiques et topographiques très favorables, cependant on connaît mal l'effet sur la qualité des baies de cassis de ces différentes situations ; les informations sur les interactions entre les lieux d'implantation des vergers, la variété Noir de Bourgogne, les conditions de production et la qualité des baies font encore défaut ; or dans la mesure où le cassis est le seul élément issu de l'aire de production (ni le sucre, ni l'alcool ne sont originaires de l'aire, il est déterminant de disposer d'une argumentation très solide sur ces relations. - La variété Noir de Bourgogne constitue de par ses caractéristiques aromatiques, la variété référence pour l'élaboration de la crème de Cassis. Cette variété est liée à la Bourgogne puisqu'elle y a été sélectionnée dans les années 1920 et que la production dans la région représente entre 60 et 80% de la récolte nationale selon les années.

I N A O	Commission Nationale Boissons Spiritueuses Relevé de décisions de la réunion du 17 avril 2013	Auteur du relevé : T. FABIAN Version du 23 avril 2013
----------------	--	--

	<p>Cependant cette variété participe également à la qualité de la plupart des crèmes de Cassis haut de gamme, qu'elles soient ou non de Bourgogne ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les Cassis de Bourgogne respectant le cahier des charges présentent un haut niveau qualitatif avec cependant quelques cas contradictoires qui devraient pouvoir être évités par la mise en place par le syndicat d'un contrôle par dégustation. - La visibilité de la crème de Cassis de Bourgogne s'est améliorée, notamment à l'exportation mais elle reste perturbée autant par la production de crème de cassis de Bourgogne de bas de gamme que par la production par les élaborateurs de Bourgogne, de crème de Cassis de haut de gamme sans l'appellation. <p>Cette situation contrastée, tant sur le plan de la formalisation du lien au terroir que de la notoriété de l'appellation pousse la commission à demander au syndicat de poursuivre ses travaux dans ces domaines.</p> <p>Cependant, il y a urgence à protéger le nom Cassis de Bourgogne, afin justement de permettre le développement de la notoriété de cette production à travers l'expression dans les produits sous cette appellation des conditions de production et du lien au terroir.</p> <p>De plus, au vu du calendrier communautaire, le Cassis de Bourgogne doit être reconnu par un texte national dans moins de 18 mois.</p> <p>Pour ces raisons, la commission propose de surseoir à la procédure de reconnaissance en AOC et d'instruire une reconnaissance en IG sur la base du cahier des charges proposé. Cependant, dans la mesure où le travail des consultants de définition des principes de délimitation et d'identification parcellaire s'est révélé fructueux, il paraît pertinent de le mener à son terme :</p> <ul style="list-style-type: none"> • d'une part pour parvenir à la délimitation d'une aire superposée aux usages et aux potentialités du milieu ; • d'autre part pour définir des critères d'identification parcellaire permettant de sélectionner les situations les plus favorables. <p>La commission souhaite donc que</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'ODG présente une demande de reconnaissance en IG sur la base du cahier des charges de demande de reconnaissance en AOC ; • MM. CHRETIEN et MOTTET soient nommés membre de la commission d'experts chargée de proposer les critères de délimitation et d'identification parcellaire et de les appliquer à l'IG Cassis de Bourgogne.
--	---

I N A O	Commission Nationale Boissons Spiritueuses Relevé de décisions de la réunion du 17 avril 2013	Auteur du relevé : T. FABIAN Version du 23 avril 2013
----------------	--	--

Révision des conditions de production des eaux de vie de vins AOC	
Rapport du groupe de travail sur la révision des conditions de production de l'AOC Cognac	<p>La commission a pris connaissance du compte rendu du déplacement à Cognac du groupe de travail le 7 mars.</p> <p>Concernant le calendrier de l'affectation parcellaire, le groupe de travail a pris la mesure que la situation économique aujourd'hui ne correspondait pas à celle d'il y a 10 ans et que des systèmes de réserve tampons pouvant stocker plus de l'équivalent d'une campagne ont été mis en place.</p> <p>Cependant il craint que le Comité National après le traumatisme qu'a constitué la mise sur le marché en 2009 d'environ 1 million d'hectolitres de vins de consommation sur le marché ne comprenne pas que l'on renonce à appliquer, au moins pour l'expérimenter, le mécanisme de la déclaration d'affectation parcellaire anticipée au 1^{er} juillet de l'année précédant la récolte.</p> <p>Jean-Bernard de LARQUIER a présenté les premières réactions de l'ODG qui s'est réuni le 16 avril. L'ODG maintient sa demande mais élargit sa réflexion en vue de la mise en place d'un système de maîtrise des quantités produites tant au niveau</p> <ul style="list-style-type: none"> • du projet de Potentiel Annuel de Production par Exploitation (PAPE), que • d'une évolution du calendrier de l'affectation parcellaire : en septembre plutôt qu'en juillet ; ou que • de la fixation d'un rendement minimum fixé avant l'affectation parcellaire et qui permettrait de sécuriser la récolte des surfaces affectées. <p>Il rappelle également le risque que feraient porter à l'AOC Pineau des Charentes, des affectations de précaution au Cognac</p> <p>Concernant les autres points pour lesquels, l'ODG a partagé ses réflexions d'évolution du cahier des charges avec le groupe de travail, Jean-Bernard de LARQUIER a fait part de l'état des réflexions des professionnels suite à ces échanges :</p> <ul style="list-style-type: none"> • critères culturels et sanitaires : l'ODG rappelle la nécessité de fixer un cadre réglementaire qui puisse s'appliquer aux vignobles destinés aux eaux de vie. • mention grand cru : l'ODG estime que les critères territoriaux ne sont pas nécessaires • « Esprit de Cognac » : l'ODG va transmettre un projet de définition qui sera introduit dans le cahier des charges. • contrôle du vrac : l'ODG réfléchit à une solution qui articule des dispositions au sein du cahier des charges et du plan de contrôle. • méthodes traditionnelles d'aromatisation (boisé): l'ODG va transmettre un projet de définition qui sera introduit dans le cahier

I N A O	Commission Nationale Boissons Spiritueuses Relevé de décisions de la réunion du 17 avril 2013	Auteur du relevé : T. FABIAN Version du 23 avril 2013
----------------	--	--

	<p>des charges.</p> <ul style="list-style-type: none"> • seuil d'intensité colorante : l'ODG va transmettre un projet de définition qui sera introduit dans le cahier des charges. • vieillissement intégral dans l'aire : l'ODG ne devrait pas demander de modifications sur ce point. • mentions de vieillissement l'ODG n'a pas arrêté de décisions sur ce point. Il semble qu'il y ait eu un malentendu avec le groupe de travail. Celui-ci a précisé qu'il ne souhaitait pas s'immiscer dans le calendrier d'évolution envisagé à Cognac pour les durées minimales de vieillissement de certaines mentions. <p>La Commission a validé les orientations du groupe de travail et se tient à la disposition de l'ODG pour recueillir ses propositions.</p>
Information sur le projet de révision des conditions de production de l'AOC Armagnac	Le projet a été présenté. En cas d'ouverture de l'instruction de la demande, un groupe de travail ira à la rencontre des professionnels. Il est constitué par MM. DIETRICH, LEIZOUR, PAYON.
Informations sur les dossiers de reconnaissance en IG/AOC en cours de construction	
Brandy français	<p>La commission a été informée de la rencontre à Montreuil entre les services de l'INAO et la Fédération du Brandy Français (FFB) au cours de laquelle un projet embryonnaire de cahier des charges a été présenté. Une discussion s'est instaurée visant à faire évoluer ce projet au plus proche des attentes de l'Institut et des dispositions du règlement communautaire.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un pourcentage minimal de matières premières issues de l'aire (territoire français) devrait être précisé, à hauteur de 51%. • La distillation, étape importante, devrait être réalisée dans l'aire, autant pour les matières premières issues de l'aire que pour les matières premières importées. • Les professionnels souhaitent définir leur méthode traditionnelle d'aromatation par copeaux de bois à la fois infusés en phase aqueuse et / ou en phase alcoolique, • Ils souhaitent également définir les mentions de vieillissement <ul style="list-style-type: none"> – VSOP : 6 mois de vieillissement dans un récipient en chêne de moins de 1.000 litres, ou 1 année dans un récipient en chêne de plus de 1.000 litres ; – XO : 2 ans de vieillissement dans un récipient en chêne de moins de 1.000 litres ou 3 ans dans un récipient en chêne de plus de 1.000 litres.
Eaux de vie des Côtes du Rhône et Eaux de vie de Provence	<p>Concernant les eaux de vie des Côtes du Rhône, la commission a pris connaissance de la progression de la construction de la demande de reconnaissance en IG pour le Marc et la Fine.</p> <p>Concernant les eaux de vie de Provence, la Commission a pris</p>

I N A O	Commission Nationale Boissons Spiritueuses Relevé de décisions de la réunion du 17 avril 2013	Auteur du relevé : T. FABIAN Version du 23 avril 2013
----------------	--	--

	<p>connaissance des résultats de la réunion du 12 avril entre l'ODG des Côtes de Provence et le syndicat des distillateurs. A ce sujet, elle réaffirme qu'il appartient au groupement demandeur de présenter un projet de cahier des charges qui présente un lien entre les vins ou les marcs distillés et le nom de l'eau de vie en IG.</p> <p>Par ailleurs, la Commission a pu prendre connaissance de la superposition des aires des eaux de vie des Côtes du Rhône et des eaux de vie de Provence. Cette superposition pose problème dans la mesure où un marc (issu de vignes de Côtes du Rhône) peut après distillation donner indifféremment de l'eau de vie de marc de Provence ou de l'eau de vie de marc des Côtes du Rhône. Cette situation ne paraît pas recevable à la commission.</p> <p>La commission souhaite qu'une rencontre puisse se tenir avec les Présidents de CRINAO concernés (Provence et Vallée du Rhône) afin d'aborder ces deux questions (nom de l'IG / appellation des vins ou marcs mis en œuvre et chevauchement des aires). Elle mandate pour ce faire le Président de la Commission Nationale.</p>
Rhums traditionnels	<p>La commission a pris connaissance</p> <ul style="list-style-type: none"> – du récent dépôt d'une demande de reconnaissance en IG du rhum de la Guadeloupe déposée par le Syndicat de Défense de l'appellation d'origine Rhum traditionnel de la Guadeloupe et accompagnée d'un projet de fiche technique ; – de la réunion de travail entre les services de l'INAO et les professionnels du rhum de la Réunion afin de les aider à rédiger un projet de cahier des charges ; – de l'ébauche de cahier des charges reçu sur le rhum de la Baie du Galion. <p>Il a été fait état du grand nombre de producteurs de cannes parfois pour des apports modestes et des difficultés pour les filières à les identifier, notamment à la Réunion. Le service juridique de l'INAO va expertiser ce point afin de vérifier l'exigence d'une identification de l'ensemble des opérateurs pour des IG de boissons spiritueuses.</p> <p>Dès que la demande sera conforme au format de cahier des charges des IG de rhums, la demande de reconnaissance en IG du rhum de la Guadeloupe pourra être transmise à la Commission Permanente afin qu'elle juge de sa recevabilité et que le cas échéant, l'instruction puisse être ouverte. Au cas où la commission permanente missionnerait la commission boissons spiritueuses, le groupe de travail qui serait chargé de l'examen sera composé de Mme NEISSON et de M. de LARQUIER.</p>

I N A O	Commission Nationale Boissons Spiritueuses Relevé de décisions de la réunion du 17 avril 2013	Auteur du relevé : T. FABIAN Version du 23 avril 2013
----------------	--	--

QUI FAIT QUOI

TACHE	QUI ?	POUR QUAND ?
Validation du compte-rendu	PRESIDENT	Dès que possible
Courrier au Président de l'ODG du Bugey	PRESIDENT/T. FABIAN	Fait
Courrier au Président du Syndicat du Cassis de Bourgogne	PRESIDENT/T. FABIAN	Fait
Courrier au Président du Syndicat du Cassis de Dijon	PRESIDENT/T. FABIAN	Fait
Courrier au Président du Syndicat du Cassis de Saintonge	PRESIDENT/T. FABIAN	Fait
Sollicitation de la commission européenne afin de disposer de réponses sur les questions relatives à la rédaction des fiches techniques.	DGPAAT/DGCCRF	Dès que possible
Sollicitation des grandes organisations professionnelles de gestion d'IG européennes de vins ou d'eaux de vie afin de connaître leur position sur la finition en fûts ayant logés leur produit (Porto, Madère, Jerez...)	BNIC/BNIA...	Dès que possible
Organisation d'un déplacement en Armagnac	T. FABIAN	Sous réserve de l'avis de la CP du 18 avril Fait
Présentation en CP de la demande de reconnaissance en IG du rhum de la Guadeloupe	DEMANDEURS/ T. FABIAN	Dès mise en conformité du projet avec le format des IG de rhums
Expertise de la nécessité d'identifier la totalité des opérateurs au sein des IG de spiritueux	A. FAUGAS	Dès que possible

I N A O	Commission Nationale Boissons Spiritueuses Relevé de décisions de la réunion du 17 avril 2013	Auteur du relevé : T. FABIAN Version du 23 avril 2013
----------------	--	--

II DEVELOPPEMENT DE POINTS PARTICULIERS

Les méthodes de finition

Aujourd'hui le seul texte national en vigueur est

- le décret du 19 août 1921 (Article 8 modifié par l'article 2 de la Loi n°93-949 du 26 juillet 1993) qui précise que « Sont considérées comme frauduleuses les manipulations et pratiques destinées à améliorer et bouqueter les eaux-de-vie naturelles, en vue de tromper l'acheteur sur les qualités substantielles, leur origine ou leur espèce ; donner, à des spiritueux destinés à la consommation, sous quelque nom que ce soit, les caractères d'une eau-de-vie naturelle, en faussant les résultats de l'analyse.
- et sa circulaire d'application n° 57 du 15 novembre 1921 destinée aux agents de la répression des fraudes et parue au journal officiel du 22 novembre 1921. Cette circulaire comprend un paragraphe consacré aux bonificateurs des eaux de vie qui indique que leur emploi ne constitue pas une pratique visant à tromper l'acheteur, dès lors
 1. qu'il se limite au caramel, à l'infusion de copeaux de chêne et au sucre et
 2. qu'il ne vise pas à masquer un mauvais goût ou à renforcer artificiellement la saveur de l'eau de vie.

Cette circulaire qui restreint pour les eaux de vie l'usage des bonificateurs à un colorant (caramel), une infusion de copeaux de chêne (statut non défini), et un édulcorant (sucre) sans en limiter la quantité n'est pas en totale adéquation avec le Règlement 110-2008 qui ne définit pas le bonificateur mais présente et encadre 3 pratiques utilisées dans les boissons spiritueuses : la coloration, l'aromatisation et l'édulcoration.

Cas des rhums

La définition nationale des rhums traditionnels (décret n° 88-416 du 22 avril 1988) qui est antérieure au Règlement 110-2008 n'interdit ni ne limite ni l'édulcoration, ni l'aromatisation, ni la coloration.

Le Règlement 110-2008 indique que le terme traditionnel peut compléter une des IG de l'annexe III uniquement si le rhum n'est pas édulcoré (point 1 f de l'annexe II). Il semble nécessaire de préciser si cette règle s'applique aux rhums utilisant le terme « traditionnel » ou à l'ensemble des rhums faisant partie de cette catégorie et pour lesquels un taux d'accises réduit a été accepté par le Conseil de l'Union Européenne. La décision du 9 octobre 2011 du Conseil de l'Union Européenne qui renvoie clairement au point 1 f de l'annexe II du Règlement 110-2008, ne laisse à cet égard aucune ambiguïté. Il s'agit bien de l'ensemble des rhums à fiscalité réduite qui ne doivent pas être édulcorés. Cependant au sein d'une IG, certains rhums peuvent être traditionnels tandis que d'autres ne le sont pas (exportation)

Evolution

Si la limitation quantitative de la finition (et donc de l'édulcoration) est conservée, la mise en conformité avec la réglementation communautaire donnerait deux cas différents :

- pour les eaux de vie de vin et les eaux de vie de marc : il est nécessaire de préciser la réglementation communautaire en définissant les méthodes traditionnelles afin de pouvoir les utiliser. Cela donnerait : la coloration, les méthodes traditionnelles d'infusion de copeaux de chêne (*définition à compléter*), ainsi que l'édulcoration sont autorisées, de telle sorte que leur effet sur l'eau-de-vie soit inférieur ou égal à 4° d'obscuration. L'obscuration, exprimée en degrés, est obtenue par la différence entre le titre alcoométrique volumique brut et le titre alcoométrique volumique réel.
- pour les eaux de vie de cidre et de poiré et pour les rhums : il n'est pas nécessaire de préciser la réglementation communautaire en vigueur mais uniquement de fixer une limite quantitative. Cela donnerait : les méthodes de finition sont autorisées de telle sorte que leur effet sur le rhum agricole soit inférieur à 4 degrés d'obscuration. L'obscuration, exprimée en degré est obtenue par la différence entre le titre alcoométrique volumique brut et le titre alcoométrique volumique réel.