

Examen par la Commission Européenne des fiches techniques des IG

Calendrier d'examen par la COM : La COM a à ce jour étudié 20 des 65 fiches techniques des IG françaises. Depuis début avril 2016, les autorités françaises ont reçu en moyenne 2 courriers relatifs aux fiches techniques par mois. En janvier, 5 courriers relatifs aux fiches techniques de 4 IG d'eaux de vie de cidre (Calvados, Calvados Pays d'Auge, EVC de Bretagne, EVC Maine et une eau de vie de vin (Bugey) sont parvenus. Les réponses devront être transmis début mai. Par ailleurs, la COM a indiqué que des courriers seront transmis prochainement sur les fiches techniques des IG suivantes : Marc de Savoie, Marc du Bugey, et Pommeau de Normandie.

Publication du Règlement (UE) 2016/1067 de la Commission du 1er juillet 2016 : ce Règlement modifie la liste des IG de boissons spiritueuses de l'annexe III du Règlement 110-2008.

- Il supprime 87 IG dont 22 françaises (parmi lesquelles 4 évoluent d'IG en dénomination ou mention complémentaire) pour lesquelles aucune fiche technique n'a été transmise à la COM.
- Il comprend 243 IG dont 65 françaises pour lesquelles les fiches techniques ont été soumises et sont, pour l'instant, maintenues à l'annexe III du règlement (CE) no 110/2008. Conformément à l'article 9 du règlement d'exécution (UE) no 716/2013 de la Commission, la Commission appréciera si les fiches techniques pour ces indications géographiques sont conformes aux exigences établies à l'article 15, paragraphe 1, du règlement (CE) no 110/2008.
 - La demande française d'introduction des dénominations complémentaires Bas Armagnac, Haut Armagnac, Armagnac Ténarèze et Blanche d'Armagnac a été entendue. Elles figurent à présent sur la liste validée, au même titre que les dénominations Grande Champagne, Petite Champagne ...complémentaires à l'AOC Cognac.
 - De même la COM a accepté que la France, conformément à sa demande, soit sortie de l'IG "Genièvre aux fruits"
 - Les autres demandes de modification seront traitées comme nous l'avait indiqué la COM, lors de l'instruction de leurs fiches techniques. Même la demande de suppression du "s" de Genièvre Flandres Artois ou le rassemblement sur une seule ligne des 3 synonymes « Cognac » / « Eau-de-vie des Charentes » / « Eau-de-vie de Cognac », n'ont pas été pris en compte.

Formalisme des réponses aux questions de la Commission Européenne (COM) : Le délai accordé par la COM pour répondre à leurs questions est de 4 mois, cependant une augmentation de ce délai peut toujours faire l'objet d'une demande. En effet ce délai doit intégrer l'information et la consultation des ODG afin de formaliser les projets de réponse et le cas échéant de modification du cahier des charges et de recueillir leur avis sur ces textes, la présentation pour avis à la CNBS puis la présentation à la Commission Permanente afin qu'elle statue. A l'issue de cette présentation ou le cas échéant à l'issue de la PNO de 15 jours, les textes sont transmis au ministère de l'agriculture qui rédige une NAF et la transmet à la RP de la France auprès de la COM qui la lui communique. Il n'est

pas prévu d'homologuer la modification du cahier des charges avant la validation de la fiche technique par la Commission Européenne. En effet cette validation peut nécessiter plusieurs échanges de courriers entre l'Etat Membre et la Commission, la fiche technique étant après l'instruction par l'unité qualité B3 communiquée pour avis aux autres unités. Ainsi il est possible de recevoir de nouvelles questions après que l'unité qualité ait obtenu les réponses aux siennes. L'homologation du cahier des charges ainsi que la saisie sous e-ambrosia ne sont engagées par le ministère qu'une fois assurée la validation de la fiche technique.

Présentation des questions de la COM: En dehors des précisions orthographiques ou des questions formelles, la Commission s'est interrogée sur :

- **la dénomination des Indications géographiques.**
 - La COM confirme sa volonté de reprendre à l'identique les dénominations des IG telles qu'elles sont enregistrées.
 - La règle est une reprise des dénominations enregistrées en Annexe III du Règlement 110-2008. En cas de souhait d'ajout de synonyme ou d'évolution de la dénomination, il conviendra d'attendre la validation de la fiche technique avant de demander dans un deuxième temps la modification.
 - Sur les dénominations supprimées dans les fiches techniques, la COM est plus flexible que sur les ajouts ou les modifications. Les questions relatives à des suppressions ne visent pas nécessairement à la réintégration de la dénomination mais plutôt à une alerte afin de s'assurer qu'il ne s'agissait pas d'un oubli. La réponse peut donc être aussi bien de confirmer la suppression que de demander une réintégration (marc de Champagne et marc de Bourgogne)
 - Sur les corrections orthographiques, la COM est assez ouverte à les accepter dès lors que des explications sont apportées (cas du Marc d'Alsace Gewurztraminer).
 - La COM a apporté la même vigilance sur l'appartenance à la catégorie de Boissons Spiritueuses à partir d'une lecture littérale du Règlement 110-2008. Ainsi elle a posé des questions relatives aux IG appartenant à plusieurs catégories de l'annexe II (ne concerne pas la France) et conteste l'appartenance des Calvados à la catégorie n°10 Eau de vie de cidre **et** de poiré, dans la mesure où il s'agit d'une eau de vie de cidre **ou** de poiré.
- **la description du produit.** La COM exige une description en deux temps :
 - **les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques.** Bien que facultatives dans le Règlement 110-2008 (cf. article 17.4.b), les services de la COM souhaitent que soient réunies dans cette partie toutes les informations relatives aux caractéristiques organoleptiques contenues ailleurs dans la fiche technique et notamment dans la partie "lien au milieu géographique". La COM souhaite disposer au maximum de spécificités objectives et concrètes sur le produit comme par exemple des critères physico-chimiques. Lorsqu'il est fait référence à des évolutions aromatiques, celles-ci doivent être précisées. Par ailleurs, la COM souhaite que les caractéristiques du produit soient présentées de telle sorte que l'on puisse faire le lien avec les spécificités de la matière première décrites. Par exemple si on indique que ce qui fait la spécificité d'une IG d'eau de vie de marc ce sont le ou les cépages utilisés ou que le marc présente une forte humidité à la distillation, il faut pouvoir ensuite présenter les caractéristiques organoleptiques que cela va induire : arômes spécifiques...

- **les caractéristiques spécifiques de l'IG par rapport aux autres produits de sa catégorie.** Cette partie doit comporter une synthèse de toutes les spécificités des conditions de production de l'IG qui devait être remplie obligatoirement lors des saisies sous e-ambrosia. Il convient de l'ajouter aux fiches techniques dans les cas des transmissions par papier et de les introduire dans les cahiers des charges. **Mais il faut également expliquer l'impact de ces éléments sur les caractéristiques spécifiques de la boisson spiritueuse et en quoi ça la différencie des autres boissons spiritueuses de la même catégorie. Cette partie devrait représenter un effort d'argumentation important pour certaines IG.** La COM n'a cependant pas remis en question la diversité de produits au sein d'une même IG par exemple entre eaux de vie blanches et eaux de vie vieilles.
- **la méthode d'obtention du produit.** La COM souhaite obtenir des itinéraires de production le plus précis possible, toujours dans la perspective de mieux argumenter le lien entre l'environnement géographique et le produit. Cependant ses attentes sont parfois incompatibles avec la prise en compte par les opérateurs de la variabilité de la matière première ou de sa sensibilité à différents facteurs notamment climatiques. Une explication de cette diversité et de l'impossibilité de la prendre en compte dans une recette devra lui être présentée.

La COM vérifie également le respect de la fiche technique aux diverses réglementations communautaires.

- Ainsi dans le cadre de **l'élaboration des eaux de vie de vin.** La COM a fait remarqué oralement que
 - le TAV min du vin de distillation destiné à l'eau de vie de vin de la Marne, au Cognac et à l'Armagnac n'est pas conforme (7% à Cognac ou 7.5% pour l'Armagnac) avec le R (UE) n° 1308/2013 du 17 décembre 2013 (OCM vin) qui définit dans sa partie II 1) le vin comme présentant un TAV minimum de 8.5%. Il faut noter que le vin disposant d'une IGP ou d'une AOP voit ce TAV minimal diminuer à 4.5%
 - la fiche technique Armagnac indique que le sulfitage des vendanges, des moûts et des vins bien que le vin de distillation puisse en contenir jusqu'à 20mg/l.
- **la distillation ou la redistillation.** La COM s'étonne de ce que certaines fiches techniques (pas encore formulées pour des IG françaises) autorisent la redistillation au sein de catégories pour lesquelles le Règlement 110-2008 ne le prévoit pas. Cette question a été l'objet d'une discussion au sein du Comité européen Boissons Spiritueuses du 20 juin 2016 et la COM pourrait admettre que les méthodes de distillation traditionnelle utilisées ne sont pas des pratiques de redistillation. Il convient cependant d'être prudent et d'éviter d'utiliser en ce qui concerne les eaux de vie de fruits, de cidre et de poiré et les rhums les termes de redistillation ou de deuxième distillation.
- **la maturation ou le vieillissement.** A l'annexe I point 8 du Règlement (CE) 110-2008, le vieillissement est assimilé à la maturation en tant qu'opération qui consiste à laisser se développer naturellement dans des récipients appropriés certaines réactions qui procurent à la boisson spiritueuse concernée des qualités organoleptiques qu'elle n'avait pas auparavant. Le vieillissement n'est donc pas défini au plan communautaire selon les usages français comme un logement sous bois distingué de la maturation réalisée en cuve inerte. Dans la presque totalité des IG françaises, les eaux de vie blanches sont soumises obligatoirement à une maturation destinée non pas à leur procurer des qualités organoleptiques qu'elles n'avaient pas auparavant mais à leur faire perdre les arômes indésirables issus de la

distillation. De ce fait il conviendrait de modifier dans les cahiers des charges des eaux de vie blanches le terme maturation, *par exemple en le remplaçant par "repos" ou "stockage"*¹. De plus la COM souligne que le point 4 f de l'annexe II du Règlement 110-2008 indique que "l'eau-de-vie de vin, lorsqu'elle est vieillie, peut continuer à être commercialisée sous la dénomination «eau-de-vie de vin» à condition que sa durée de vieillissement soit au moins égale à celle prévue pour la boisson spiritueuse définie dans la catégorie 5 (soit 1 an ou 6 mois en fût de moins de 1000l). Dans le cas des IG intégrant dans leur dénomination l'expression "eau de vie de vin", il est donc nécessaire de supprimer le terme "maturation " pour caractériser l'obtention des eaux de vie non vieilles, sous peine d'imposer une maturation d'1 an ou de 6 mois en fûts de moins de 100l.

- **les méthodes de finition.** La COM n'a présenté aucune remarque sur l'obscuration mais s'est révélée très exigeante sur la rédaction de cette partie de la méthode d'obtention. Elle a souhaité notamment que soit bien précisé que les techniques employées respectent bien la réglementation communautaire et notamment les points c, d, e de l'article 5 du Règlement 110-2008. Ainsi pour les eaux de vie des catégories 1 à 14 (soit la très grande majorité des IG), seule **l'adaptation de la coloration** (et non la coloration) est autorisée au moyen du caramel et les eaux de vie ne peuvent être édulcorées que pour **compléter le goût final du produit**. Une rédaction type doit donc être substituée à celles figurant dans les cahiers des charges : *« L'adaptation de la coloration par du caramel ainsi que l'édulcoration en vue de compléter le goût final sont autorisées de telle sorte que leur effet sur l'obscuration de l'eau-de-vie soit inférieur à 4 %. L'obscuration, exprimée en %, est obtenue par la différence entre le titre alcoométrique volumique réel et le titre alcoométrique volumique brut. »*
- **le lien à l'environnement géographique**
 - Les relations entre facteurs doivent être précises: si on indique qu'une espèce ou qu'une variété trouve des conditions de développement optimales dans l'aire, il faut également expliquer les mécanismes par lesquels il va influencer sur les caractéristiques du produit.
 - La réputation des IG doit être illustrée avec des citations littéraires, des références d'articles ou de livres, des prix obtenus à des concours, des mentions spéciales dans des publications gastronomiques, etc...
 - La cohérence avec les autres parties de la fiche technique, notamment la description du produit. La COM a demandé que certaines dispositions qui ne figuraient que dans la partie "lien au milieu géographique" mais concernaient également la description du produit soient transférées dans cette dernière partie. La COM rappelle implicitement que les fiches techniques sont constituées de plusieurs parties : dénomination, description du produit, définition de la zone géographique, description de la méthode d'obtention, règles d'étiquetage, présentation du lien entre le produit et son milieu géographique... ayant chacune un objectif précis et que l'ensemble doit être très bien articulé pour rester cohérent. Le "lien au milieu géographique" est une argumentation qui est construite à partir des éléments figurant dans les autres parties et notamment dans la délimitation de l'aire, la description du produit et la présentation de la méthode d'obtention. Il peut donc être utile d'effectuer une relecture des cahiers des charges afin de vérifier que la

¹ A choisir lors de la réunion de la CNBS du 22 novembre 2016

partie "lien au milieu géographique" ne comporte pas des éléments de "description du produit" ou de "méthode d'obtention" qui ne figureraient pas dans ces parties.

- La spécificité du lien au milieu géographique de chaque IG. A propos d'une AOC régionale (Calvados Pays d'Auge), il a été demandé que son lien causal soit davantage distingué de celui de l'AOC plus vaste (Calvados).
- **le conditionnement dans l'aire.** La COM a demandé sur certaines parmi les premières fiches techniques de lui préciser que le conditionnement n'était pas imposé dans l'aire, bien que cette règle ne soit pas imposée. La COM à présent ne pose la question sur ce point qu'en cas d'ambiguïté ou lorsque le conditionnement est imposé dans l'aire. Dans ce cas, la COM est extrêmement vigilante à ce que cette règle soit justifiée. Lorsqu'elle est justifiée par une sensibilité du produit au transport en vrac comme dans le cas de l'Absinthe de Pontarlier ou du Génépi des Alpes, la COM interroge l'Etat membre sur les conséquences d'un transport à l'intérieur de l'aire et demande pourquoi le conditionnement n'est pas imposé sur le lieu de production. Les arguments présentés initialement dans la fiche technique relatifs à la fragilité du produit lors des manipulations et du transport se sont révélés insuffisants à convaincre la Commission. Sur le dossier Absinthe de Pontarlier, les éléments transmis avaient semblé répondre aux questions de l'unité qualité mais l'unité légale a reposé des questions similaires sur rejetant certains de nos arguments.

Conclusion : D'une manière générale, qu'il s'agisse de la description du produit ou des méthodes d'obtention, la COM souhaite que les fiches techniques comportent le maximum de données objectives et concrètes afin de s'inscrire dans une démonstration rigoureuse et argumentée du lien entre l'aire géographique et le produit.

Quelles révisions du cahier des charges sont possibles lors de la réponse aux questions de la COM?

La COM a indiqué que indépendamment de ses questions, d'autres évolutions rédactionnelles pouvaient être réalisées sur les fiches techniques dès lors qu'il ne s'agit que de précisions ou d'adéquation avec le format prévu par le règlement 716-2013. En outre, d'un point de vue national, une évolution substantielle des caractéristiques ou des conditions de production, en dehors des questions posées par la COM semble impossible au vu des délais de réponses maximaux de 4 mois car elle nécessiterait une PNO dont la durée de publication est déjà de 2 mois.

Dans le cadre de la procédure de réponses aux questions de la COM, une PNO limitée à 15 jours est prévue dès qu'une modification substantielle du cahier des charges est apportée. Lorsqu'il ne s'agit que de reformulation ou de déplacement des paragraphes d'un chapitre à l'autre, la PNO n'est pas nécessaire.

La Commission Boissons Spiritueuses est invitée à prendre connaissance de cette note destinée à être diffusée.