

Questions de la Commission Européenne sur la fiche technique de l'Absinthe de Pontarlier

Le 10 juin 2014, la COM a accusé réception de la demande d'enregistrement en IG de l'absinthe de Pontarlier. La COM a transmis le 13 février 2015 plusieurs questions dont trois concernaient le conditionnement dans l'aire auxquelles les autorités françaises ont répondu le 4 mai 2015.

Questions	Réponses
<p><i>La fiche technique précise que le conditionnement de la boisson spiritueuse doit avoir lieu dans la zone géographique délimitée. Selon la fiche technique, le transport de l'Absinthe de Pontarlier avant la mise en bouteille risque d'altérer la qualité du produit. Dans ces conditions, nous vous prions de bien vouloir nous confirmer si la production et le conditionnement sont réalisés sur le même site.</i></p>	<p>Conformément aux usages, l'élaboration et la mise en bouteille ont lieu sur le même site pour éviter toute altération du produit. Cela permet en outre d'assurer un contrôle de la traçabilité des lots en cours d'élaboration qui, en complément des autres contrôles prévus (contrôles organoleptiques et analytiques notamment), permet de vérifier la conformité au cahier des charges. Dans un souci de clarification, le dernier paragraphe du chapitre d.6 de la fiche technique (« <i>La réduction et le conditionnement sont réalisés dans l'aire afin [...]</i> ») est modifié comme suit : « <i>La réduction, le cas échéant le vieillissement et la mise en bouteille sont réalisés sur le même site que la distillation afin [...]</i> ». La rédaction du point e.3.3 est également modifiée en conséquence.</p>
<p><i>Vous indiquez aussi que les matières plastiques, ainsi que les températures inférieures à 10°C altèrent le produit de manière irrémédiable. En ce qui concerne la question des températures, veuillez bien clarifier si cela signifie que la température ne doit être inférieure à 10°C pendant aucune des étapes du conditionnement, ni pendant l'emballage, le transport, la commercialisation et le stockage. Si c'est bien le cas, merci de compléter la fiche technique en décrivant comment le maintien de la température minimale est garantie entre autres pendant le transport ou la vente du produit en question.</i></p>	<p>À une température inférieure à 10°C il y a risque de précipitation de l'anéthol. L'apparition d'un tel précipité avant l'embouteillage impose une filtration spécifique qui dénaturerait le produit. Le risque de précipitation ultérieure en bouteille n'est pas de la même nature puisque le produit après s'être réchauffé reprendra sans dépréciation ses caractéristiques initiales. Afin de prévenir le consommateur, les conseils pour une conservation optimum du produit en bouteille pourront figurer dans l'étiquetage ou d'autres documents.</p>
<p><i>Afin d'éviter une restriction à la libre circulation des marchandises et à la libre prestation de services, il serait possible d'établir des conditions qualitatives (nature des récipients, conditions de conservation, températures min/max, temps de transport) en prenant en considération les spécificités du produit.</i></p>	<p>Comme indiqué dans le cahier des charges, la question n'est pas uniquement de définir des conditions qualitatives mais de faire en sorte, au vu de la fragilité du produit, « <i>qu'un contrôle analytique et organoleptique renforcé puisse être réalisé sur les produits conditionnés afin de vérifier l'équilibre aromatique du produit une fois réduit et l'absence d'altérations liées au stockage</i> ». Le chapitre B du cahier des charges (« <i>Points à contrôler et obligations déclaratives</i> ») impose ainsi dans les « <i>principaux points à contrôler</i> » qui sont fondamentaux, l'« <i>Examen analytique et organoleptique renforcé sur les produits conditionnés</i> », ce qui se traduit par un contrôle analytique et organoleptique réalisé sur chaque lot de distillation.</p>

A ce stade, la fiche technique est donc rédigée en ce qui concerne le conditionnement comme suit :

- Dans la partie "méthode d'obtention" : *"La réduction, le cas échéant le vieillissement et la mise en bouteille sont réalisés sur le même site que la distillation afin de permettre la vérification par le contrôle renforcé des caractéristiques analytiques et organoleptiques des produits conditionnés, de leur conformité au présent cahier des charges".*
- Dans la partie lien au milieu géographique que : *"L'équilibre de l'« Absinthe de Pontarlier » dépend également de la réduction qui sera appliquée au produit en fonction des objectifs de commercialisation : les titres alcoométriques volumiques de commercialisation de l'« Absinthe de Pontarlier » varient en effet de 45 % à plus de 65 %. De ce fait, le titre alcoométrique volumique de l'« Absinthe de Pontarlier » ne peut être défini indépendamment de la composition initiale du macérat. Cet équilibre aromatique est également très dépendant des conditions du stockage après distillation, certains composés des huiles essentielles étant fragiles et pouvant évoluer avant la commercialisation. Ainsi, l'anéthol qui se dégrade à la lumière, est instable au contact des matières plastiques les plus couramment utilisées pour la conservation ou le transport des boissons. De plus il précipite à des températures inférieures à 10°C, ce qui altère le produit de manière irrémédiable. L'apparition d'un tel précipité avant embouteillage imposera une filtration spécifique qui dénaturerait le produit. La réduction et la mise en bouteille sont donc réalisées sur le même site que la distillation pour préserver les caractères spécifiques de ce produit. De plus, un contrôle analytique et organoleptique renforcé est réalisé sur les produits conditionnés afin de vérifier l'équilibre aromatique du produit une fois réduit et l'absence d'altérations liées au stockage.*

Un courriel présentant de nouvelles questions, cette fois sans rapport avec le conditionnement (précision que le goût de la grande Absinthe était bien dominant par rapport à celui des autres plantes) a été transmis le 12 février 2016. La réponse à cette demande a été apportée en juin 2016.

Enfin par courrier du 7 novembre 2016, les services de la Commission européenne ont informé les autorités françaises qu'il convenait de clarifier certaines informations concernant l'embouteillage de l'« Absinthe de Pontarlier ». Les trois points sont repris ci-après.

Veillez noter que des arguments fondés sur le contrôle et la traçabilité des lots en cours d'élaboration "qui, en complément des autres contrôles prévus (contrôles organoleptiques et analytiques notamment), permet[tent] de vérifier la conformité au cahier des charges" ne sont pas spécifiques à l'Absinthe de Pontarlier et donc ne sont pas suffisants pour justifier la restriction concernant le conditionnement.

Quand vous faites référence au stockage dans votre réponse datée du 5 mai 2015, indiquant "qu'un contrôle analytique et organoleptique renforcé puisse être réalisé sur les produits conditionnés afin de vérifier l'équilibre aromatique du produit une fois réduit et l'absence d'altérations liées au stockage", nous vous prions de soumettre des éléments à l'appui de cette allégation.

Nous vous prions de bien vouloir élaborer plus en détails les raisons de la restriction dans la zone géographique délimitée du conditionnement de la boisson spiritueuse. Par exemple, le risque de précipitation de l'anéthol ainsi que la fragilité du produit sont évoqués dans vos précédents courriers. Ces arguments, ainsi que tout autre élément que vous considérez pertinent, devraient être développés et inclus dans les spécifications principales. Ces arguments devraient fournir des réponses à la question "quel sera l'impact négatif sur la spécificité du produit si l'embouteillage aurait lieu à l'extérieur de l'aire géographique?"

Lors d'une réunion téléphonique avec la COM (unité qualité B3), le 19 décembre 2016, les services du Ministère de l'Agriculture et de l'INAO ont pu présenter leurs interrogations devant ces nouvelles questions posées 18 mois après l'envoi de nos réponses à des questions sur le même sujet. L'unité qualité B3 a indiqué que ces nouvelles questions étaient posées suite aux échanges inter services réalisés sur chacune des fiches techniques à l'issue de sa propre instruction. En l'espèce les questions proviennent de l'Unité légale qui a essentiellement pointé les réponses relatives au contrôle. Un aspect de la réponse pourtant présenté comme secondaire (en outre...) soulignait le fait que le contrôle était facilité par la mise en bouteille sur le site. La COM estime que "le contrôle de la traçabilité des lots en cours d'élaboration en vue de vérifier la conformité au cahier des charges" ne justifie pas le conditionnement dans l'aire". La COM demande également de justifier à nouveau que "le contrôle analytique et organoleptique renforcé sur le site" est nécessaire pour "vérifier l'équilibre aromatique du produit une fois réduit et l'absence d'altérations liées au stockage".

Il a donc été décidé d'un retour avec une argumentation bien articulée entre la fragilité et la variabilité des huiles essentielles de la Boisson Spiritueuse et la nécessité d'un contrôle des produits conditionnés que l'unité qualité ira défendre auprès de l'unité légale. Une telle argumentation beaucoup plus détaillée que celle présentée dans le cahier des charges a donc été rédigée. Elle est présentée en annexe.

La Commission Boissons Spiritueuses est invitée à prendre connaissance de ces informations et à présenter le cas échéant ses réactions et propositions.