Logement des IG de boissons spiritueuses dans des fûts ayant contenu précédemment d'autres eaux de vie ou des vins

I. FICHE DE SUIVI SIMPLIFIEE

Phase ou évènement	Date	Observation
Alertes sur des étiquetages de spiritueux mettant en avant le logement dans des fûts ayant logé des vins d'AOC françaises	2012 2016	Les services de l'INAO ont transmis plusieurs courriers de mise en demeure selon les modalités habituelles à des élaborateurs britanniques et français de spiritueux afin de leur demander de cesser de faire référence sur leurs étiquetages à des AOC françaises.
Réunion avec la Scotch Whisky Association (SWA)	1 ^{er} juin 2016	Les étiquetages de plusieurs Scotch whisky faisant référence, via l'historique de fûts, à des AOC françaises ont été présentés aux responsables et conseils de la SWA.
Réunion de la Commission Nationale Boissons Spiritueuses (CNBS)	7 juin 2016	Etude de la conformité de ces pratiques à la réglementation. Lancement d'une consultation des principaux ODG ou interprofessions de vins ou d'eaux de vie dont les dénominations sont exploitées sur l'étiquetage de certaines boissons spiritueuses à travers la référence aux fûts ayant contenus les indications géographiques (IG).
Envoi d'un questionnaire aux principaux ODG ou interprofessions de vins ou d'eaux de vie dont les dénominations sont exploitées	Novembre 2016	Ont répondu les représentants des AOC suivantes : Calvados, Cotes du Jura, Cotes de Provence, Bordeaux, Sauternes, Armagnac, Alsace, Champagne, Bourgogne, Cognac ainsi que l'Institut des vins de Porto
Réunion de la CNBS	7 juin 2017	Les résultats du questionnaire ont montré: <ul style="list-style-type: none"> • la confirmation du développement de ce phénomène; • une différenciation des réponses selon qu'il s'agit d'ODG de vins ou de spiritueux, les premiers souhaitant plutôt l'interdiction de la référence à leurs appellations et les seconds préférant un encadrement de la pratique et des étiquetages qui en découlent; • plusieurs propositions concernant l'encadrement des étiquetages faisant référence à la pratique. A cette occasion, il a été rappelé que les IG ne pouvaient pas mentionner de telles pratiques sur leurs étiquetages si elles n'étaient pas définies dans le cahier des charges.
Réunion de la Commission Protection dénominations et SIQO	19 décembre 2017	Aucune position n'a été dégagée faute de consensus et de visibilité sur les enjeux des producteurs de spiritueux
CRINAO Armagnac	30 août 2018	Présentation de la question. Les ODG sont invités à se

Phase ou évènement	Date	Observation
		saisir de la question et à transmettre le cas échéant leurs réactions à l'INAO.
Envoi d'un courrier cosigné de la directrice de l'INAO et de la sous-directrice de la DGCCRF	12 juin 2019	Le courrier alerte notamment les ODG sur le fait que les cahiers des charges en vigueur des AOC et IG de boissons spiritueuses n'autorisent pas cette pratique. Copie du courrier adressé aux Organismes de contrôle
Services de l'INAO et de la DGCCRF	Eté 2019	Explication du courrier aux ODG
CRINAO Cognac et Armagnac	Juillet et Août 2019	Explication du courrier, échanges au sujet des pratiques et réponses aux questions

II. PRESENTATION DU SUJET

Le 12 juin 2019, un courrier conjoint de l'INAO et de la DGCCRF relatif aux pratiques de logement de spiritueux dans des fûts ayant contenu précédemment des boissons alcoolisées a été adressé aux Présidents d'ODG de boissons spiritueuses en IG ou AOC. En effet face au développement de ces pratiques et de communications les mettant en évidence, il est apparu nécessaire à la DGCCRF comme à l'INAO de rappeler aux ODG la réglementation en vigueur. Le courrier souligne ainsi notamment que dans les IG et les AOC, ces pratiques ne peuvent pas être mises en œuvre tant que les cahiers des charges ne le précisent pas explicitement.

III. QUELQUES DONNÉES SUR LA PRATIQUE ET SON DEVELOPPEMENT

Le réemploi de fûts ayant logé précédemment d'autres boissons alcoolisées (vins, cidres, vins de liqueur ou spiritueux) est une pratique ancienne devenue traditionnelle dans certaines filières d'eaux de vie. Elle prend sa source d'une part avec la mise sur le marché par l'industrie du whisky aux Etats Unis d'un grand nombre de fûts usagés qui ne peuvent être utilisés qu'une seule année pour l'élaboration du « bourbon » et des « american whiskeys » et d'autre part avec la pratique, à présent révolue, du transport en fûts des vins de Porto et de Jerez au Royaume Uni. De ce fait certains spiritueux comme le Scotch whisky ou les rhums dont les régions de production ne disposent pas d'une industrie de tonnellerie très développée utilisent de longue date pour leur vieillissement, des fûts ayant logé une autre boisson.

Cette pratique a commencé à faire l'objet d'une communication active dans les années 1990 après que les élaborateurs de scotch whisky aient redécouvert le bénéfice organoleptique des fûts ayant servi au transport de Porto ou de Jerez et aient cherché à en reproduire l'effet. Cependant il ne s'agissait plus de fûts de transport mais le plus souvent de barriques de chêne blanc d'Amérique dits « seasoned », c'est à dire remplis durant une durée variable de sherry ou de porto. Dans la mesure où le prix de vente de ces fûts est plus élevé que celui des fûts ayant logé seulement du Bourbon, il n'est plus question d'un vieillissement intégral mais juste un affinage (finishing) de quelques mois, après le vieillissement classique en fûts ayant logé du Bourbon et avant embouteillage.

Depuis, l'industrie des spiritueux a développé cette pratique sur de nombreux autres produits.

Ce développement a conduit à ce que l'approvisionnement en fûts ayant logé d'autres boissons spiritueuses ou vins devienne une activité commerciale à part entière répartie entre:

- des élaborateurs de vins ou de spiritueux qui cèdent leurs fûts usagés ;
- des négociants élevant plusieurs catégories d'eaux de vie qui utilisent des fûts ayant logé un spiritueux pour l'affinage d'un autre ;
- des négociants de différents spiritueux qui passent des accords pour une finition croisée de leurs produits ;
- des intermédiaires qui proposent à la vente des fûts présentant toute sorte d'historiques ;
- des producteurs de boissons spiritueuses qui font remplir leurs fûts avec une autre boisson alcoolisée par le producteur qui leur retourne vides quelques temps plus tard (« avivage » ou « seasoning »).

Parallèlement une communication sur l'historique des fûts utilisés a été développée dans la filière du scotch whisky qui s'est étendue ensuite à l'industrie du rhum puis à présent à l'ensemble des spiritueux. Cette communication met en avant différents termes en langue anglaise relatifs au vieillissement : « matured », « aged », « double maturation », « triple maturation », « finished », « enhanced », « cask », « barrel » accolées avec le nom de vins ou de spiritueux qui ont été logés précédemment dans les fûts employés ... De façon presque systématique il s'agit d'Indications Géographiques. En premier lieu des appellations d'origine de vins de liqueur ibériques (Porto et Jerez) mais aussi des appellations de vins français (Sauternes, Monbazillac, Banyuls, Bordeaux, Bourgogne, Jura ...) ou des IG de spiritueux étrangers (Bourbon, Scotch...) ou encore des appellations d'eaux de vie françaises (Cognac, Armagnac, Calvados...).

Parfois, la dénomination de l'IG est remplacée par le nom de l'entreprise (château, domaine ou distillerie...) précédemment utilisatrice du fût.

Le consommateur n'est que très rarement informé du temps pendant lequel le fût a contenu le produit cité, de la capacité du fût, de l'historique précédent le remplissage de la boisson citée, ni de la durée d'affinage de la boisson spiritueuse commercialisée. Même si apparaissent ici ou là des expressions plus précises, plus conformes à la réalité de la pratique.

Cette communication vise à renforcer l'un des objectifs de marketing recherchés par la pratique de l'affinage : le « blurring », qui consiste à brouiller les lignes entre les catégories de boissons afin de déplacer les habitudes de consommation. Il s'agit en effet d'un marché de petites séries pour amateurs qui permet ainsi d'étendre la gamme proposée en présentant des profils aromatiques nouveaux et de toucher des consommateurs soit familiers de la catégorie de l'eau de vie affinée, soit plutôt de la catégorie de boissons qui a servi à l'affiner. Ces produits sont en règle générale commercialisés à un prix plus élevé que les produits vieillis dans les conditions habituelles. Sur les AOC ayant recours à cette pratique, les produits affinés sont commercialisés au moins 30% plus cher que le prix du standard de la marque, vieilli la même durée mais sans affinage complémentaire.

IV. QUESTIONS POSÉES PAR CES PRATIQUES

S'agit-il d'un vieillissement ?

Le logement d'eaux de vie dans des fûts ayant contenu d'autres boissons alcoolisées ne constitue pas une innovation. Il s'agit dans de nombreuses situations, d'une pratique courante de vieillissement, notamment dans toutes les productions ne nécessitant pas une forte proportion de fûts neufs et disposant d'un accès privilégié à des fûts d'occasion ayant logé d'autres boissons.

Le logement dans des fûts ayant contenu précédemment d'autres eaux de vie ou des vins, répond strictement à la définition du vieillissement ou de la maturation indiquée dans le Règlement européen relatif aux boissons spiritueuses.¹

Cependant lorsque dans une IG les pratiques de vieillissement visent à conférer aux produits certaines spécificités organoleptiques en rapport avec les fûts utilisés et qu'une stratégie particulière de communication cherche à valoriser l'usage de ces fûts, elles doivent être obligatoirement définies dans le cahier des charges. C'est particulièrement vrai de l'affinage (finishing²) : pratique distincte des itinéraires de vieillissement mis en œuvre auparavant sur l'eau de vie, appliquée quelques semaines ou quelques mois avant sa mise en bouteilles et sans interruption. L'introduction de l'eau de vie déjà vieillie dans des fûts ayant contenu précédemment d'autres boissons alcoolisées, est destinée à lui ajouter de nouvelles caractéristiques organoleptiques. Cette pratique s'inscrit elle aussi dans la définition du vieillissement.

Ces pratiques sont-elles conformes à la réglementation sur les boissons spiritueuses?

La réglementation européenne ne définit pas ces pratiques, toutefois elles sont susceptibles de dériver vers des infractions aux exigences réglementaires suivantes :

- **Interdiction d'aromatisation des eaux-de-vie (article 7.2c du Règlement (UE) n° 787-2019);**
- **En cas de mélange avec un spiritueux d'une autre catégorie, remplacement de l'IG ou du nom de la catégorie par la dénomination légale « Boisson Spiritueuse » (article 10.3 du Règlement (UE) n° 787-2019);**

L'usage de fûts ayant logé d'autres boissons alcoolisées, est ambigu par rapport à la définition du vieillissement dans la mesure où ce ne sont pas exclusivement les propriétés du contenant qui sont recherchées mais également celles du produit qui y a séjourné précédemment. Cette ambiguïté apparaît d'autant plus qu'une communication est réalisée sur le produit précédemment logé dans le contenant.

La futaille absorbe une quantité significative de liquide, d'autant plus importante que la capacité du fût est faible (autour de 4% dans un fût de 225 litres). Si cette quantité était ajoutée, directement au spiritueux, cela constituerait une aromatisation ou un mélange.

¹ Les deux termes de maturation et de vieillissement sont selon le Règlement (UE) n°787/2019 définis de façon identique (article 4.11-) : *Opération qui consiste à entreposer une boisson spiritueuse dans des récipients appropriés durant un certain temps afin de permettre à cette boisson de subir des réactions naturelles qui lui confèrent des caractéristiques particulières.*

² Le terme *finishing* est traduit par « *affinage* » et non pas par « *finition* » qui désigne les opérations de standardisation avant embouteillage par ajout d'édulcorant, de caramel ou d'infusion de copeaux de chêne et qui sont désignées par le terme « *rounding* ».

Comment garantir la mise en œuvre de ces pratiques ?

Il est reconnu que durant le vieillissement, le logement oriente l'évolution des caractéristiques organoleptiques des eaux-de-vie à travers plusieurs facteurs : la capacité, l'essence du bois, le bousinage, le nombre d'années d'utilisation (fûts neufs, roux ou épuisés) et les boissons ayant été contenues précédemment (vins, cidres, vins de liqueur, spiritueux...).

Cependant contrairement aux autres facteurs dont la mise en œuvre peut être attestée de façon objective par le maître de chai ou le tonnelier, l'historique des boissons ayant été contenues dans le fût est plus difficile à garantir dans la mesure où certaines pratiques ont été mises en œuvre par des acteurs très éloignés du produit fini.

Ce fût aura un effet sur le produit fini extrêmement variable en fonction de la succession de boissons alcoolisées qui y ont été logées, de la durée de l'avant dernier remplissage (avec la boisson évoquée sur l'étiquetage), du stade de vieillissement de la boisson spiritueuse qui va y être logée et de la durée de ce logement.

Quel est l'effet d'un fût de Téquila sur un whisky lorsque le fût en question est un ancien fût de bourbon rempli quelques jours avec de la Téquila ?

Quel est l'effet d'une « double maturation » ou d'une « triple maturation » lorsque la proportion d'eau de vie passée dans l'un des types de fûts est très faible ?

Ces pratiques sont-elles susceptibles de dérives ?

Certaines dérives ont d'ores et déjà été constatées par les autorités de contrôle :

- l'ajout direct de la boisson alcoolisée mentionnée dans la boisson spiritueuse pour accentuer l'influence annoncée du fût sur les caractéristiques organoleptiques ;
- la réalisation d'un traitement physique faisant perdre au fût les propriétés liées à son historique (rénovation par grattage ou brûlage) ;
- le remplissage du fût par une autre boisson alcoolisée après celle mentionnée ;
- un passage trop bref dans le fût de la boisson alcoolisée mentionnée pour lui donner des propriétés particulières ;
- un passage trop bref dans le fût de la boisson spiritueuse affinée pour lui restituer ces propriétés ;
- l'absence de traçabilité du fût permettant d'établir son essence, le contenu antérieur et sa durée de remplissage.

Ces pratiques sont-elles conformes à la réglementation sur la protection des IG ?

L'article 21 du Règlement (UE) n°787-2019³ indique "les indications géographiques enregistrées [...] sont protégées contre toute utilisation commerciale directe ou indirecte [...] à l'égard des produits non couverts par l'enregistrement lorsque ces produits sont comparables à ceux enregistrés sous cette dénomination ou lorsque cette utilisation exploite la réputation de la dénomination protégée [...] ; toute usurpation, imitation ou évocation [...] ; toute autre indication fautive ou fallacieuse quant à la provenance,

³ Cet article reprend les dispositions de l'article 16 du Règlement (UE) n°110-2008

l'origine, la nature ou les qualités substantielles du produit figurant sur la désignation, la présentation ou l'étiquetage du produit, de nature à créer une impression erronée sur l'origine du produit »

Les AOP ou IGP viticoles sont protégées de la même manière par l'article 103 du Règlement (UE) n°1308/2013.

Toutefois, les boissons spiritueuses disposent aux articles 11, 12 et 13 du Règlement (UE) n°787-2019 d'un cadre plus souple permettant :

- pour désigner une boisson alcoolisée, l'utilisation dans un terme composé d'une Indication Géographique (ex : Scotch whisky - Coca) dès lors que l'alcool utilisé provient exclusivement de cette IG et que des conditions d'étiquetage sont remplies;
- de faire allusion à une Indication Géographique dans une denrée alimentaire autre qu'une boisson spiritueuse (ex : Pralines au Cognac) ou dans une liqueur (ex : Liqueur à l'Armagnac), dès lors que l'alcool ajouté provient exclusivement de cette IG ; que la proportion de chaque ingrédient alcoolique est indiquée dans le même champ visuel que l'allusion et que des conditions d'étiquetage sont remplies ;
- d'indiquer dans un mélange ou un assemblage la présence d'une IG (ex : Cognac et Liqueur d'oranges) dès lors qu'elle figure sur une liste des ingrédients alcooliques apparaissant dans le même champ visuel que la dénomination légale de la boisson spiritueuse (ex : Liqueur) et que des conditions d'étiquetage sont remplies.

Mais aucune de ces dispositions n'autorise explicitement de faire référence à une IG, via le fût qui l'aurait contenue, pour commercialiser une boisson spiritueuse. Au vu des étiquetages, on peut considérer que dans de nombreux cas cette référence exploite la réputation de l'Indication Géographique citée.

Malgré cette insécurité juridique, ces pratiques sont extrêmement développées et semblent, en dehors des cas de tromperie manifeste du consommateur, admises en Europe par les autorités.

- **Qu'en est-il des Boissons Spiritueuses sous IG ?**

La pratique doit satisfaire aux conditions définies dans le cahier des charges telles que prévues à l'article 22 du Règlement (UE) n°787-2019, notamment à travers la description de la méthode de vieillissement, la description physico-chimique et organoleptique du produit ainsi que les règles d'étiquetage.

Les IG françaises ont défini leur conditions de vieillissement selon :

- **l'essence** : chêne sessile ou pédonculé pour les Armagnac, Calvados, Fine de Bretagne et Fine du Maine, chêne pour le Cognac et les autres AOC ou IG d'eaux de vie vieilles à l'exception des Fine et Marc des Côtes du Rhône qui peuvent être vieilles dans d'autres essences que le chêne et du whisky d'Alsace qui au-delà des 3 premières années de vieillissement en fût de chêne peut être logé dans des bois d'autres essences ;
- **la capacité maximale des fûts** : 600 l pour les IG des Fine de Bordeaux, Fine de Faugères, Fine et Marc du Languedoc, 650 l pour les IG et AOC de rhums vieux, 1000 l pour la Fine Champenoise et le Marc Champenois, 2000l pour les IG Marc de Provence, Fine et Marc des Côtes du Rhône ; 700 ou 750 l pour la seule durée minimale de vieillissement du whisky breton ainsi que des eaux de vie de cidre de Bretagne et du Maine ;

- **l'historique de la futaille utilisée** : « neuve ou ayant contenu du vin ou de l'eau de vie de vin » pour le Cognac⁴.

Aucune IG française n'a encore abordé cette pratique dans son cahier des charges, contrairement au Scotch whisky qui

- décrit l'IG comme un produit généralement vieilli en fûts de chêne utilisés antérieurement pour loger d'autres vins ou spiritueux;
- définit clairement la pratique de l'affinage (finish) et
- autorise dans les conditions d'étiquetage la mention du type de fûts utilisé.

Un projet de révision du cahier des charges, rendu public, indique que l'IG doit être vieillie en fûts de chêne

- neufs ou
- utilisés précédemment pour l'élevage de vins ou de vins de liqueur, de la bière ou d'autres spiritueux
 - à l'exception de
 - boissons élaborées à partir ou avec des fruits à noyaux
 - bières aromatisées ou édulcorées après fermentation
 - spiritueux auxquels des fruits, des arômes ou des édulcorants ont été ajoutés après distillation
 - et dans la mesure où cet élevage antérieur a respecté les procédés traditionnels utilisés pour ces vins, bières ou autres spiritueux.

Quel que soit le type des fûts utilisés, le produit obtenu doit présenter la couleur traditionnelle, le goût et les arômes caractéristiques du Scotch Whisky.

V. PERSPECTIVES

Le courrier cosigné demande aux ODG d'assurer l'information des opérateurs afin le cas échéant qu'ils mettent leurs produits et leurs étiquetages en conformité d'ici au 31 décembre 2019 mais prévient que ce délai constitue une tolérance administrative qui ne saurait faire obstacle à d'éventuelles procédures contentieuses.

Il recommande au cas où l'ODG souhaiterait demander l'introduction de dispositions autorisant et encadrant la pratique de l'affinage dans le cahier des charges de l'IG, de le faire savoir dans les plus brefs délais auprès des services de l'INAO afin d'envisager avec eux les modalités de constitution d'un dossier de demande de modification du cahier des charges. D'ores et déjà plusieurs IG ou AOC de boissons spiritueuses ont transmis aux services de l'INAO leur intention de réviser leur cahier des charges afin d'autoriser et d'encadrer cette pratique. Il s'agit des 3 ODG de Calvados, de l'ODG des IG de rhums et du syndicat du whisky breton.

Dans ce cas, deux approches semblent être suivies en fonction de la définition des conditions de vieillissement dans le cahier des charges :

- Lorsque le cahier des charges présente une définition très ouverte des pratiques de vieillissement, la demande ne vise pas à distinguer les pratiques d'affinage des pratiques de vieillissement (cas du whisky breton et des rhums sous IG);

⁴ Cette précision figure dans l'arrêté du 27 juillet 2003 sur le contrôle du vieillissement et non dans le cahier des charges

- Lorsque le cahier des charges présente une définition stricte des pratiques de vieillissement, la demande vise à déroger aux règles de vieillissement pendant cette phase ultime (cas des AOC de Calvados).

A ce stade, différentes options sont possibles pour les ODG qu'il convient de discuter et d'expertiser avant de revenir vers eux:

- Le respect strict des conditions de vieillissement et l'interdiction de toute référence à un fût ayant logé d'autres boissons alcoolisées ;
- l'autorisation d'une référence à un fût ayant logé d'autres boissons alcoolisées sous réserve d'un encadrement de la pratique et de l'étiquetage à préciser
 - avec une définition des conditions d'affinage identiques aux conditions de vieillissement ;
 - avec une définition des conditions d'affinage distinctes voire dérogatoires aux conditions de vieillissement.

Concernant l'encadrement de la pratique :

- les 3 ODG du Calvados demandent
 - de dissocier intégralement les pratiques d'affinage de celles du vieillissement ;
 - de constituer un groupe de travail afin de travailler à l'encadrement de cette pratique et notamment
 - de définir les durées minimales et maximales de la période d'affinage ;
 - de fixer le nombre maximum de rotations et leur durée maximale permettant de considérer qu'un fût conserve les propriétés acquises par le logement du vin ou de la boisson spiritueuse.
 - d'encadrer l'assemblage de lots affinés avec des lots non affinés ;
 - de définir des règles de vieillissement (âge minimum) préalables à la mise en œuvre de l'affinage ;
 - de préciser les règles de traçabilité et de comptabilité matière ;
 - de mettre en œuvre un contrôle de la conformité des produits par dégustation ;
 - de prévoir des règles d'étiquetage spécifiques.
 - de permettre à nouveau la commercialisation de produits affinés bloqués par la DIRECCTE ;
- l'ODG du whisky breton propose
 - de s'aligner sur la position du scotch whisky en ce qui concerne les boissons alcoolisées pouvant avoir été logées précédemment dans les fûts;
 - d'imposer pour pouvoir faire figurer sur l'étiquetage la mention du fût au moins 6 mois de logement dans le fût et/ou qu'au moins 50% de l'assemblage provienne du fût en question.
 - des règles d'étiquetages imposant la mention « vieilli en fûts de ... » avec des tailles de caractères inférieures de moitié à ceux de la dénomination légale ;
 - de ne pas distinguer l'affinage du vieillissement.
- l'ODG des rhums propose
 - une durée minimale et une durée maximale d'affinage différenciée en fonction de l'âge des eaux de vie (rhums élevés sous bois, rhums vieux et rhums vieux de plus de 10 ans)

- aucune restriction aux boissons alcoolisées logées précédemment
- une procédure déclarative avant tout affinage ;
- des règles d'étiquetages imposant la mention « fini en fûts de ... » avec des tailles de caractères inférieures à ceux de la dénomination légale.

Concernant la question de l'utilisation des indications géographiques, la Commission Boissons Spiritueuses ne peut aborder cette question indépendamment du Comité National puisqu'elle concerne tout autant les vins que les spiritueux. Dans cet objectif, la question du logement des boissons spiritueuses dans des fûts ayant logés d'autres boissons alcoolisées lui sera présentée lors de sa séance du 5 septembre pour une première information.

La Commission Boissons Spiritueuses est invitée à prendre connaissance de cette note et à réfléchir tout particulièrement à ses modalités de travail avec les ODG.