

Demande de reconnaissance en IG du Brandy Français

Avancement du dossier

I. FICHE DE SUIVI SIMPLIFIEE

Phase ou évènement	Date	Observation
Le Brandy Français est inscrit sur la liste des IG européennes	15 janvier 2008	La France doit présenter une fiche technique avant le 20 février 2015
Réunion Fédération du Brandy français, INAO et DGCCRF	23 novembre 2010	Examen de l'opportunité d'une demande de reconnaissance en IG du Brandy Français
Commission Permanente	6 novembre 2013	Avis défavorable au lancement de l'instruction. Il est demandé au groupement de représenter un cahier des charges, avec des conditions de production et un lien au terroir qui justifient l'enregistrement futur en IG.
Union Nationale des Distilleries Viticoles	10 janvier 2014	Nouveau projet de cahier des charges déposé par l'UNDV.
Commission Permanente	23 janvier 2014	Avis défavorable au lancement de l'instruction.
Réunion FFB, INAO, DGCCRF, DGDDI, DGPE	17 septembre 2015	Examen des possibilités de protection de la dénomination Brandy Français
Réunion FFB, UNDV, INAO	5 novembre 2015	Présentation par l'UNDV et la FFB de la demande de reconnaissance en IG déposée par la FFB
Fédération Française du Brandy	16 juin 2016	Dépôt d'un dossier de demande de reconnaissance en IG
Commission Européenne	5 Juillet 2016	Retrait du Brandy Français de la liste des IG du fait de l'absence de fiche technique
Commission Permanente	6 septembre 2016	Avis favorable au lancement de l'instruction de la demande de reconnaissance en IG
Commission d'enquête	21 novembre 2016	Visite de la Commission d'enquête qui transmet des recommandations au demandeur
CRINAO Cognac	31 mai 2017	Présentation de la demande de reconnaissance en IG du Brandy français
CRINAO Armagnac	7 septembre 2017	Présentation de la demande de reconnaissance en IG du Brandy français
Fédération Française du Brandy	19 décembre 2017	Transmission d'un cahier des charges complété ou corrigé
Commission d'enquête	31 mai 2018	Rencontre de la FFB. Discussion sur les évolutions du cahier des charges.
Fédération Française du Brandy	12 juillet 2018	Transmission d'un projet de cahier des charges modifié
CRINAO Cognac	29 août 2018	Présentation des évolutions du projet de cahier des charges du Brandy français

Phase ou évènement	Date	Observation
CRINAO Armagnac	30 août 2018	Présentation des évolutions du projet de cahier des charges du Brandy français
Commission d'enquête	29 mars 2019	Rencontre des ODG Cognac et Armagnac
Fédération Française du Brandy	31 mai 2019	Validation par l'AG du projet de cahier des charges modifié
CRINAO	Août 2019	Présentation de l'évolution du dossier aux CRINAO Armagnac et Cognac

II. PRESENTATION DU SUJET

La Commission d'enquête souhaite présenter l'état d'avancement du dossier de demande de reconnaissance en IG suite aux discussions avec les ODG Cognac et Armagnac le 29 mars 2019 (cf. compte rendu de la séance de la Commission Boissons Spiritueuses du 12 avril) et suite à l'AG de la FFB du 31 mai 2019.

Par ailleurs lors de la dernière séance de la Commission Boissons Spiritueuses, il avait été demandé d'approfondir la question du contrôle des différents points du cahier des charges, tout particulièrement de l'approvisionnement en eaux de vie issues de vins français distillés en France et de l'âge des brandys. Cette analyse a permis également de compléter le projet de cahier des charges sur certains points.

Enfin le Service Juridique lors de cette même séance avait abordé succinctement les difficultés en cas de reconnaissance en IG de protection de cette dénomination géographique qui porte un nom de pays en complément d'un nom de catégorie. Ce point est donc développé à la fin de cette note.

III. ETAT D'AVANCEMENT DU DOSSIER

Avis sur une reconnaissance en IG

La Commission d'enquête a la conviction que cette boisson spiritueuse peut être considérée comme une Indication Géographique du fait de l'antériorité de l'usage de la dénomination géographique depuis environs un siècle et de son importance actuelle (environ 100 000 HAP), de sa spécificité organoleptique et physico-chimique dans l'univers très vaste des brandys du monde et de son lien au milieu géographique.

Ce lien au milieu passe avant tout par le vieillissement des eaux de vie dans l'aire géographique. L'aire géographique étendue à l'ensemble de la France métropolitaine par commodité est en effet marquée par la présence d'une part de zones viticoles au sein desquelles se sont développées des activités de distillation des vins et de vieillissement des eaux de vie et brandys et de l'autre de massifs forestiers de chênes sessiles et de chênes pédonculés, parmi les plus importants d'Europe qui ont permis à la tonnellerie française de développer ses savoir-faire.

Les conditions pédo-climatiques ont permis le développement des activités sylvicoles et viticoles en différents lieux de ce grand territoire. Ces activités se sont rencontrées autour de la tonnellerie française dont les savoir-faire sont internationalement reconnus, notamment pour la construction des fûts et foudres destinés aux eaux de vie de vins. Le vieillissement, orienté par les variations saisonnières du climat tempéré, les caractéristiques des eaux de vie, riches en substances volatiles du fait de leur distillation en dessous de 82% et celles de la

futaille en bois de chênes sessile et pédonculé va permettre à travers le déroulement pendant plus d'un an des réactions en jeu dans les processus d'échanges entre le bois, l'air et l'alcool d'obtenir des brandys aux caractéristiques organoleptiques spécifiques.

Le vieillissement du Brandy Français se distingue donc par sa douceur et sa régularité au regard des autres grandes autres productions mondiales de brandys, caractérisées par des ambiances climatiques plus méridionales ou plus continentales, plus propices à une accélération des échanges entre le bois et l'eau de vie. Il se distingue également par l'usage du bois de chêne sessile et pédonculé, caractérisé par une teneur élevée en ellagitanins dans un contexte où les brandys du monde sont massivement élevés dans une futaille de bois de chêne blanc d'Amérique, à la teneur plus élevée en composés aromatique.

Ce lien est préservé jusqu'à la mise en bouteille à travers une réglementation stricte des conditions de finition excluant l'aromatization avec d'autres produits que les copeaux des essences de bois utilisées pour la confection des logements.

Il nécessite des eaux de vie plus riches en substances volatiles, issues d'une distillation à un TAV plus bas que la limite de la catégorie qui bénéficient pour une partie des volumes de l'identité et de la diversité des vendanges des différents vignobles français mises en œuvre à travers les savoir-faire des vinificateurs français. La Commission d'enquête aurait préféré pour plus de lisibilité du lien au milieu géographique que l'intégralité des eaux de vie vienne de France mais les difficultés d'approvisionnement en vins français ont conduit les élaborateurs depuis au moins 50 ans à se fournir en eaux de vie, partiellement à l'étranger, tout en définissant leurs standards de qualité.

Par ailleurs, la Commission d'enquête estime important que l'espace laissé par la premiumisation des AOC d'eaux de vie de vins puisse être occupé par un produit sous signe officiel de qualité et non par un produit utilisant un nom géographique sans aucun encadrement des conditions de production ou d'étiquetage.

Avis sur le projet de cahier des charges

La Commission d'enquête, à l'issue des présentations devant les CRINAO Cognac et Armagnac, après les réunions tenues le 29 mars avec les ODG Cognac et Armagnac ainsi qu'avec la FFB est parvenue de son point de vue à un projet de cahier des charges, cohérent avec le lien au milieu géographique et qui répond aux alertes présentées en 2016 par la Commission Permanente. Ce projet de cahier des charges, plus exigeant sur l'ensemble des points que la réglementation européenne définit notamment :

- une proportion minimale de 50% des eaux de vie issues de vins français distillés en France,
- des caractéristiques organoleptiques et physico-chimiques (teneur minimale en substances volatiles et teneur maximale en méthanol) ;
- une proportion maximale ramenée de 30 à 25 % de distillat, ce qui combinée à la proportion minimale des eaux de vie issue de vins français distillés en France génère une proportion minimale de vins français de 37.5% du produit fini ;
- une durée minimale de vieillissement en fûts de chêne sessile ou pédonculé portée à 18 mois ou 12 mois en fûts de moins de 600l au lieu d'une durée de 12 mois ou 6 mois en fûts de moins de 1000l,
- une finition avec comme méthode traditionnelle l'infusion aqueuse de copeaux de bois de chêne sessile ou pédonculé, stabilisée le cas échéant par adjonction d'eau-de-vie correspondant à l'eau-de-vie de destination ;

- des mentions de vieillissement limitées à 4 termes dont les dernières discussions avec le demandeur et la DGCCRF ont permis d'aboutir à l'architecture suivante :
 - VS : 18 mois ou 12 mois minimum en fûts de moins de 600l,
 - VSOP / Napoléon : 24 mois ou 18 mois minimum en fûts de moins de 600l
 - XO : 60 mois ou 30 mois minimum en fûts de moins de 600l.
- des conditions d'étiquetage en vue d'éviter le parasitage des IG ou AOC d'eaux de vie de vin élaborées à l'intérieur de son aire géographique que « *Toute référence à des lieux-dits¹ et/ou à des moyens de production évoquant d'autres indications géographiques d'eaux-de-vie de vin est interdite sur la désignation, la présentation et l'étiquetage du brandy français.* »

Même si la Commission d'enquête aurait préféré une proportion minimale d'eaux de vie issue de vins français supérieure, les évolutions sont importantes par rapport au projet initial, notamment sur la proportion maximale de distillat, les conditions et les mentions de vieillissement et ce projet de cahier des charges constitue un premier cadre réglementaire raisonnable pour une production qui en manque cruellement.

Réponses aux questions concernant la contrôlabilité des conditions de production

La Commission Boissons Spiritueuses ayant sensibilisé la Commission d'enquête sur la question du contrôle, elle est de ce fait revenue vers le demandeur pour obtenir des précisions. Sur la difficulté de contrôle de la règle imposant que les eaux-de-vie et distillats n'ont pas été en contact avec du bois en dehors de l'aire, soulignée par la Commission Permanente, la FFB a répondu en ajoutant à son cahier des charges un indicateur objectif : une absorbance maximale sera fixée² afin de garantir que le vieillissement commence bien en France.

La FFB a également renforcé son cahier des charges afin de mieux caractériser au plan analytique les eaux de vie qui entrent dans l'élaboration du brandy français (TAV maximal, teneur minimale en substances volatiles, teneur maximale en méthanol, absorbance maximale), notamment celles extérieures à l'aire géographique. Ainsi les données de chaque lot d'eau de vie sont saisies à partir de leur Document Administratif Electronique avec leurs caractéristiques de volume, d'âge, d'origine et leurs critères analytiques. Ce contrôle analytique permet de vérifier la conformité des eaux de vie qui entrent dans les entreprises. Une fois distribuée dans les différents logements, ces données sont conservées fût par fût et actualisées en fonction des assemblages d'eau de vie, des mélanges de distillat ou des ajouts d'infusion de copeaux de chêne. De ce fait la conformité physico-chimique de chaque lot mis en marché, aux règles sur le produit fini (% max du distillat, % min d'eaux de vie françaises, TAV min, teneur en substances volatiles, teneur en méthanol) peut être vérifiée. Le consommateur est assuré de disposer dans chaque bouteille de la proportion minimale d'eaux de vie issue de vins français, la proportion maximale de distillat ainsi que de la conformité aux caractéristiques physico-chimiques.

Concernant l'âge des eaux de vie, le suivi se fait de façon calendaire dans les entreprises avec une durée de vieillissement qui débute à la mise sous bois. Parallèlement les compte d'âge sont tenus jusqu'au compte 5 conformément au calendrier défini par la douane avec basculement au compte supérieur le 1^{er} septembre. Contrairement à ce qui est pratiqué en Armagnac, Calvados, Cognac ainsi que dans les IG et AOC de rhums, il n'existe pas de dispositif d'externalisation du suivi des comptes d'âge avec déclaration régulière et suivi des

¹ Lors de la présentation au Comité Régional Armagnac, il avait été suggéré de remplacer « lieux-dits » par un terme plus général : par exemple noms géographiques.

² Une étude est en cours afin de fixer la valeur maximale la plus pertinente. Les résultats devraient parvenir dans les prochaines semaines.

mouvements sous la supervision des douanes. Lors de la réunion de la Commission boissons Spiritueuses du 7 juin 2017, le sujet avait été abordé à l'occasion de la décision de la DGDDI de ne plus signer de certificats de vieillissement de brandys.

Analyse du Service juridique et international concernant la protection du nom et la faiblesse du lien causal

Concernant la protection du nom, selon l'article 21 du règlement 787-2019, les indications géographiques au titre du présent règlement sont protégées contre toute utilisation commerciale directe ou indirecte d'une dénomination enregistrée à l'égard des produits non couverts par l'enregistrement, lorsque ces produits sont comparables à ceux enregistrés sous cette dénomination ...

La CJUE a eu l'occasion de préciser (notamment affaire C-4/10 et C-27/10 KONJAKKI du 14 juillet 2011) qu'il était légitime de considérer que toute boisson spiritueuse pouvait être qualifiée de « produits comparable » puisque « les boissons spiritueuses, indépendamment des différentes catégories qu'elles regroupent, recouvrent des boissons qui présentent des caractéristiques objectives communes et correspondent, du point de vue du public concerné, à des occasions de consommation largement identiques...qu'elles sont fréquemment distribuées par les mêmes réseaux et soumises à des règles de commercialisation similaires ».

Par conséquent la protection d'une IG s'applique à l'égard de toutes les autres boissons spiritueuses, sans distinguer selon qu'il s'agisse d'une eau-de-vie de fruits, une crème de fruits, une liqueur... L'enregistrement d'une IG pourrait donc avoir pour conséquence d'empêcher l'utilisation de références renvoyant à l'origine géographique du produit ... y compris des évocations conceptuelles ou des figuratifs (drapeaux ou cartes) au regard des jurisprudences récentes de la CJUE) dès lors qu'il s'agirait de produits comparables.

Cependant dans le cas d'espèce, cette interdiction des utilisations de la référence à la France pour toute boisson spiritueuse sera difficile. La protection de l'IG ne pourra s'appliquer qu'à la dénomination dans son ensemble, entraînant une possibilité de mise en œuvre très restreinte de la protection européenne et donc une protection « faible » de cette IG

Enfin, globalement, s'agissant de la politique des IG, il est important de rappeler que toute reconnaissance d'une nouvelle IG doit s'inscrire à l'aune du niveau d'exigence et de qualité retenu pour l'ensemble des IG. Un travail complémentaire sur le nom de la part du demandeur serait souhaitable à ce titre.

S'agissant de la fragilité du lien présent dans le projet:

Le règlement (UE) 787/2019 précise :

- à l'article 3 point 4), on entend par «indication géographique», une indication qui identifie une boisson spiritueuse comme étant originaire du territoire d'un pays, ou d'une région ou d'une localité située sur ce territoire, dans les cas où une qualité, réputation ou autre caractéristique déterminée de la boisson spiritueuse peut être attribuée essentiellement à cette origine géographique;
- à l'article 22, il est précisé qu' « une indication géographique protégée au titre du présent règlement respecte un cahier des charges qui comporte au moins les éléments suivants:

f) les informations établissant le lien entre une qualité déterminée, la réputation ou une autre caractéristique de la boisson spiritueuse et son origine géographique ;

Les informations mentionnées au point f) devront également être précisées en application de l'article 23 dudit règlement dans le document unique transmis à la Commission pour enregistrement. Dans l'état actuel du projet, il convient de retravailler ce point.

Une part minimale de la matière première provient de France (35 %).

Il est à noter, que les parties comportant des développements relatifs au vin et au climat manquent parfois de pertinence car ils ne s'appliquent qu'à la partie produite dans l'aire géographique et restent imprécis sur les définitions des cépages et du climat.

Concernant le vieillissement, le lien à l'origine géographique relevant essentiellement du vieillissement en futs de chêne sessile et pédonculé devrait être approfondi car ces pratiques ne sont pas spécifiques.

La Commission Boissons Spiritueuses est invitée à prendre connaissance de cette note et à en débattre.