

Encadrement dans les boissons spiritueuses de l'affinage et de l'usage de logements ayant contenu d'autres boissons

Antériorité de ces techniques

Le vieillissement des Boissons spiritueuses a connu de nombreuses évolutions ces dernières années, encouragées par une forte demande des marchés : nouvelles essences de bois, techniques de bousinage (chauffe des douelles des fûts), usages de logements ayant contenu d'autres boissons alcoolisées, affinage en fin de vieillissement dans des fûts originaux (finishing).

Ces techniques ne sont jamais mentionnées dans les cahiers des charges des IG¹ et l'usage de logements ayant contenu d'autres boissons alcoolisées s'inscrit avec quelques difficultés dans les dispositions prévues par les réglementations nationale et européenne.

On distingue certaines filières (le Scotch whisky, les rhums...) qui utilisent traditionnellement et presque systématiquement des fûts usagés et exogènes alors que d'autres (Bourbon, Cognac, Armagnac...) mettent essentiellement en œuvre, des fûts neufs, issus ou non de tonnellerie locale ainsi que des fûts usagés, endogènes au bassin de production. Enfin certaines filières de spiritueux utilisent des fûts mis en œuvre dans la même région mais en vue de l'élaboration d'autres productions (Brandy de Jerez / Vins de Jerez). Dans chacune de ces 3 traditions, se sont développées des stratégies de vieillissement adaptées à la fûtaille utilisée qui conduisent à des produits spécifiques. Mais l'affinage des boissons spiritueuses qui en tant que tel n'existait dans aucun spiritueux il y a encore 30 ans, s'est développé ces dernières années dans de nombreuses catégories d'eaux de vie, indépendamment de la tradition de l'usage de fûts exogènes. Par ailleurs les pratiques de bousinage ont totalement révolutionné l'élevage des spiritueux en apportant de nouvelles possibilités de jouer sur les profils organoleptiques.

Quelques définitions et exigences techniques préalables

Définitions

Les deux procédés de vieillissement doivent être distingués.

- D'une part le logement de Boissons Spiritueuses dans des récipients en bois ayant contenu précédemment d'autres boissons alcoolisées,
- d'autre part le logement en fûts originaux durant les derniers mois du vieillissement des Boissons Spiritueuses.

Si ce dernier procédé est souvent réalisé en logements ayant contenu d'autres boissons alcoolisées, ce n'est pas systématique, il peut s'agir aussi de fûts d'essences de bois distinctes ou de fûts dont le bois a subi des traitements spécifiques. Par ailleurs l'usage de logements ayant contenu d'autres boissons alcoolisées n'est pas limité à la phase finale du vieillissement ni à certaines caractéristiques de ces logements.

Exigences techniques

- Le vieillissement de la Boisson Spiritueuse dans des logements en bois ayant contenu précédemment d'autres boissons alcoolisées se heurte à plusieurs exigences de la réglementation européenne pour les catégories de spiritueux concernées, notamment l'interdiction de l'aromatisation ou des mélanges. S'agissant d'une technique utilisée de longue date dans certaines catégories de spiritueux, elle ne paraît pas devoir être remise en question

¹ Le vieillissement n'est entré dans les conditions de production obligatoirement définies dans les AOC puis les IG qu'en 2009.

mais certaines exigences techniques semblent utiles afin d'éviter toute dérive vers l'aromatisation. **Ainsi il pourrait être imposé que**

- **les boissons précédemment logées soient exclusivement des boissons fermentées ou distillées ;**
 - **les récipients aient été utilisés durant au moins un cycle d'élaboration² de ces boissons et**
 - **qu'ils soient vidés et rincés préalablement à leur mise en œuvre dans le vieillissement de la boisson spiritueuse.**
- Le deuxième procédé appelé souvent « finish » ou « finishing » que l'on déclinera en français sous le terme d'affinage, plutôt que du terme « finition » qui désigne dans les cahiers des charges des IG, les opérations de standardisation préalables à la mise en bouteille (édulcoration, infusion de copeaux de chêne, caramel...). Cette technique très utilisée et surtout abondamment communiquée ne fait l'objet d'aucune disposition dans la réglementation. Elle pourrait être définie comme suit.
 - **L'affinage est une étape finale du vieillissement,**
 - **qui est réalisée en petits fûts (capacité maximale à définir le cas échéant), différents des récipients mis en œuvre lors des phases précédentes du vieillissement.**
 - **En cas d'usage de fûts ayant logé d'autres boissons spiritueuses, les règles définies plus haut devraient s'appliquer.**

Ou introduire ces exigences techniques?

Au niveau européen, la définition et les exigences du vieillissement (article 4.11 du Règlement 787-2019) pourrait être précisée dans un règlement délégué conformément à l'article 8 de ce règlement³. La Commission aurait en effet la possibilité d'adopter un règlement délégué spécifique sur la définition du vieillissement.

L'ajout suivant pourrait être envisagé afin de sécuriser la pratique et de la distinguer des pratiques d'aromatisation ou des mélanges. "Maturation» ou «Vieillissement»: l'opération qui consiste à entreposer une boisson spiritueuse dans des récipients appropriés durant un certain temps afin de permettre à cette boisson spiritueuse de subir des réactions naturelles qui lui confèrent des caractéristiques particulières. ***Ces récipients peuvent avoir été l'objet de traitements physiques (bousinage) ou avoir logé précédemment d'autres boissons alcoolisées fermentées ou distillées durant au moins un cycle d'élaboration⁴ à condition d'avoir été préalablement vidé et rincé. L'étape finale du vieillissement, lorsqu'elle est réalisée en récipients de bois de volume <xl, différents des récipients mis en œuvre précédemment est appelée affinage***". Des dispositions transversales sur l'affinage pourraient être définies à ce niveau (durée minimale de logement dans le fût, capacité maximale du fût, étiquetage, identité du fût.)

En attendant la publication d'un règlement délégué, cette disposition pourrait être introduite au sein de la réglementation française dans le projet de décret relatif à l'élaboration et à l'étiquetage des spiritueux.

Quelles règles d'étiquetage imposer ?

Il paraît important de réfléchir à la définition des conditions d'étiquetage alors que les lignes directrices de la Commission Européenne sur les règles d'étiquetage du Règlement 787-2019 sont en discussion. En effet dans le document du 17 juillet 2019, les références aux types de fûts (sherry cask

² Cette utilisation du fût dans le cadre d'au moins un cycle d'élaboration permet d'attester de l'effet de la boisson sur le fut, justifiant par la même sa mention sur l'étiquetage.

³ la Commission est habilitée à adopter des actes délégués afin d'apporter des modifications aux définitions et exigences techniques énoncées aux articles 4 et 5 s'ils portent sur la seule satisfaction des besoins démontrés résultant d'une évolution des exigences des consommateurs, du progrès technique ou du besoin d'innovation en matière de produits.

⁴ Le projet de fiche technique du Scotch indique « dans la mesure où cet élevage antérieur a respecté les procédés traditionnels utilisés pour ces boissons »

whisky, Port wine cask whiskey, Port wood finished whisky...) étaient assimilées à des matières premières, pouvant venir compléter la dénomination légale conformément à l'article 13.1.

Cette approche de la commission a été critiquée lors de cette réunion car un fût peut difficilement être comparé à une matière première.

Pour autant il semble difficile de trouver dans le règlement 787-2019 des règles d'étiquetage qui correspondent à cet usage. Il ne s'agit ni d'une allusion (réservée aux denrées alimentaires autres que les boissons alcoolisées), ni d'un terme composé (réservé à la combinaison catégorie/IG + denrées alimentaires / liqueur / crème), ni d'un mélange (interdit). Et aucune des dispositions d'étiquetage du Règlement 787-2019 ne peuvent être complétées ou amendées par un règlement délégué ou d'exécution. De ce fait la Commission pourrait être encouragée à considérer ces conditions particulières de vieillissement à l'instar des matières premières et d'autoriser qu'elles complètent la dénomination légales sous certaines conditions visant à éviter la confusion entre les deux boissons mentionnées sur le même étiquetage.

L'indication de cette modalité de vieillissement (matériau ou essence de bois, traitement physique du récipient, boisson logée précédemment...) devrait par exemple

- être présentée clairement en faisant explicitement référence au récipient «vieilli/élevé/affiné en fûts/foudres/barriques en YYYY/de XX/chauffés ZZZZ» ?
- respecter les règles d'étiquetage définies pour les allusions à l'article 12.4⁵.

Ces dispositions d'étiquetages pourraient être insérées dans le projet de décret sur l'élaboration et l'étiquetage des spiritueux.

La question de l'identité du fût

Le maintien de l'identité du fût par delà ses utilisations successives est une autre question relative à l'étiquetage de la boisson spiritueuse qui pourrait être précisée dans un texte. Un fût de whisky mis en œuvre par un élaborateur de Brandy peut-il figurer sur l'étiquetage comme un fût de whisky (et jusqu'à combien de passage de brandy) ou déjà comme un fût de brandy (et à partir de combien de passage de brandy ?) Une boisson spiritueuse qui serait logée partiellement seulement dans des fûts de brandy peut-elle être étiquetée comme vieillie en fût de brandy (et si oui à partir de quelle proportion ?)

Ne faut-il pas conditionner l'étiquetage

- de la mention d'une boisson alcoolisée à son unique logement dans le fût avant le remplissage par la boisson spiritueuse ?
 - Ou si ce n'est pas le cas, que la succession de boissons qui l'ont rempli soit précisée sur l'étiquetage?
- du type de fût au logement de l'intégralité du volume du lot de la boisson spiritueuse.
 - Ou si ce n'est pas le cas, que la proportion de la boisson qui y a été logée soit précisée sur l'étiquetage?

Les réponses à ces questions pourraient être précisées dans les lignes directrices relatives aux règles d'étiquetage du 787-2019 ou à défaut dans le décret relatif à l'élaboration et à l'étiquetage des spiritueux, voire dans les cahiers des charges.

Comment instruire une demande de révision de cahier des charges relative à l'introduction de ces techniques ?

Répondre à quelques questions générales préalables?

Avant d'instruire les demandes émanant des ODG d'introduction de conditions d'usages de récipients ayant logé d'autres boissons alcoolisées, il convient que le Comité National réponde à certaines questions préalables :

⁵ a) ne figurent pas sur la même ligne que la dénomination de la boisson alcoolisée; et

b) apparaissent dans une taille de caractères qui n'est pas plus grande que la moitié de celle utilisée pour le nom de la boisson alcoolisée

1. **L'usage de logements ayant contenu d'autres boissons spiritueuses peut-il être autorisé dans les cahiers des charges des IG d'eaux de vie vieilles malgré les risques de dérives vers l'aromatisation** (cf. note réunion CNBS du 6 septembre) ?
2. **L'indication de cet usage sur l'étiquetage peut-elle être autorisée dans leurs cahiers des charges malgré les difficultés à garantir l'identité et la traçabilité des fûts** (cf. note réunion CNBS du 6 septembre) ?
3. **L'usage de logements constitués d'essences atypiques ou ayant contenu d'autres boissons spiritueuses ainsi que l'indication de cet usage peuvent-ils être autorisés dans toutes les IG dès lors que le cahier des charges le prévoit ?**
4. **Ces techniques ainsi que leurs indications sur les étiquetages doivent-elles être réservées aux IG disposant d'une tradition d'usage ou doit-on considérer que toutes les IG d'eaux de vie vieilles, y compris celles dont le lien à l'origine décrit les caractéristiques de vieillissement, peuvent s'ouvrir, sous leur responsabilité, à cette opportunité de marché ?**
5. **Comment comptabiliser la durée minimale de vieillissement ? doit-on prendre ou non en compte la période d'affinage ?**

Prendre en compte les modalités de vieillissement dans le lien au terroir de l'IG

Si le Comité National estimait que ces pratiques et leur indication sur les étiquetages pouvaient être envisagées par l'ensemble des IG d'eaux de vie vieilles, il semble essentiel que les commissions d'enquête étudient l'ensemble des conditions de vieillissement, sans se limiter à la phase finale d'affinage. En effet les conditions d'affinage ne peuvent être définies indépendamment des conditions générales de vieillissement. Lorsque les caractéristiques du bois ou l'historique des fûts ne sont pas précisés comme dans le cas des IG qui utilisaient traditionnellement des fûts usagés exogènes, les conditions d'affinage peuvent facilement s'inscrire dans ces règles générales⁶. Lorsque les caractéristiques du bois et l'historique des fûts sont définis précisément dans les conditions de vieillissement, les conditions d'affinage devront y déroger afin de permettre l'expression de la diversité d'essences de bois et d'historiques de vieillissement.

La problématique de l'affinage constitue donc pour les filières d'IG une opportunité pour se reposer la question de la place du vieillissement dans leur lien au terroir et d'éviter ainsi que le développement indifférencié de cette pratique n'aboutisse à une standardisation des conditions de vieillissement entre les boissons spiritueuses avec ou sans IG⁷. On peut ainsi souhaiter que certaines IG précisent et renforcent leurs conditions de vieillissement avant le cas échéant d'élargir en phase finale les possibilités d'essence ou d'historique des logements.

Quelles conditions doivent être précisées le cas échéant dans le cahier des charges ?

La boisson précédemment logée

La première question que chaque ODG devra se poser est celle de la boisson dont on va valoriser le logement antérieur dans le fût. Si comme recommandé plus haut et à l'instar de la proposition du Scotch whisky, les fûts doivent avoir été mis en œuvre dans le cadre de l'élaboration de la boisson mentionnée, cela restreint le nombre de boissons possibles. Pour autant existent-t-il, pour typer les fûts, des boissons interdites et des boissons autorisées et dans ce cas, en fonction de quel critère interdire ou autoriser l'usage d'un récipient ayant logé telle ou telle boisson ?

- Des critères d'usage : en fonction des traditions.

⁶ Dans les whiskys et les rhums traditionnels vieux, les exigences techniques consistent dans la limitation de la capacité des fûts (700l ou 650l).

⁷ on trouve sur le marché à peu près tous les spiritueux, affinés à partir de fûts ayant contenu n'importe quelle boisson (bière russe, cidre...) ou en n'importe quelle essence de bois (bois tropicaux brésiliens, chêne japonais...)

- Des critères de qualité sanitaire : certaines boissons sont-elles susceptibles de générer des défauts, par exemple le soufre des vins blancs risque-t-il de passer dans l'eau de vie... Idem pour le méthanol des marcs ou le carbamate d'éthyle des eaux de vie de fruits à noyaux...
- Des critères organoleptiques : certaines boissons se prêteraient-elles plus ou moins bien à tel ou tel type de fûts en fonction de leur affinité avec la boisson antérieurement logée...
- Des critères de notoriété : si ce sont essentiellement des IG de grande notoriété qui sont utilisées via les fûts qui les ont logées, de plus en plus de boissons atypiques sont utilisées dans un objectif transgressif...

Les conditions d'affinage

Ces conditions pourraient comprendre :

- une durée minimale d'affinage pour attester de l'effet du fût sur le produit et
- une durée maximale pour garantir que la Boisson spiritueuse a conservé son identité organoleptique.

Elles pourraient comprendre également des caractéristiques de la boisson spiritueuse vieillie avant le début de la période d'affinage afin de garantir que l'affinage est mis en œuvre sur une eau de vie qui est en capacité d'affronter le logement dans un nouveau type de fût. Cela pourrait correspondre à

- des caractéristiques physico-chimiques,
- un âge minimal ou
- un âge maximal...

Toutes ces conditions dépendent bien évidemment des caractéristiques des IG et supposent donc d'être fixées de façon spécifique dans chacun des cahiers des charges.

Comment traiter la référence aux Indications Géographiques?

Une application stricte du Règlement 787-2019 devrait interdire la mention d'une IG, associée à un fût, sur les étiquetages d'une boisson spiritueuse des catégories 1 à 14. En effet, outre la protection des IG contre toute utilisation commerciale directe ou indirecte, contre toute usurpation, imitation ou évocation (article 21),

- les termes composés (incorporant une IG) ne sont autorisés que dans le cas de combinaison avec des denrées alimentaires autres que des boissons alcoolisées, des liqueurs ou des crèmes ;
- les allusions à une IG ne sont possibles que dans des denrées alimentaires autres que des boissons spiritueuses ou dans des liqueurs ;
- les mélanges avec une autre boisson spiritueuse ou alcoolisée font perdre leur dénomination légale aux eaux de vie des catégories concernées ;
- l'aromatisation est interdite pour ces catégories de boissons spiritueuses ;
- les IG ne peuvent pas être utilisées pour désigner des arômes qui imitent une boisson spiritueuse.

En cas d'application souple de la réglementation et d'une tolérance de l'utilisation des noms d'IG de vins ou de spiritueux, les abus observés actuellement devraient être limités du fait des conditions de production et d'étiquetage définies ci-dessus :

- obligation que l'élevage antérieur ait respecté les procédés traditionnels utilisés pour l'élaboration de ces Indications Géographiques,
- exigence des conditions de traçabilité,
- respect des conditions d'étiquetage.

Une solution pour des opérateurs souhaitant faire référence à la boisson précédemment logée dans le fût serait de faire référence à l'exploitation agricole ou à l'entreprise qui a utilisé précédemment le fût plutôt qu'à l'IG.

En tout état de cause, on peut se demander s'il est utile de fixer un cadre avec des conditions d'étiquetage visant à ne pas tromper le consommateur ou s'il ne serait pas préférable de ne pas interférer sur les dispositions de protection de l'IG et sur les éventuelles démarches qui seraient engagées contre des usurpations du nom.

Quelles dispositions de contrôle sont nécessaires ?

Il paraît important avant d'établir ces règles de vérifier de leur contrôlabilité et d'établir pour chacune d'entre elles les dispositions à respecter.

- S'agissant des conditions relatives à la boisson logée antérieurement dans le fût, il semble important d'établir une traçabilité de l'historique du fût depuis sa fabrication par le tonnelier jusqu'à sa dernière utilisation. Il est vraisemblable que ce qui s'apparente à une carte d'identité du fût sera difficile à produire sur les fûts les plus anciens, à l'historique complexe. La crédibilité de ces mentions valorisantes dépend cependant de cette traçabilité. Cette exigence d'un suivi documentaire concerne l'ensemble des conditions relatives à la nature des fûts dans la mesure où il n'existe pas d'autres moyens d'attester leur identité, qu'il s'agisse de leur historique ou de la nature de l'essence du bois.
- L'obligation de vidange et de rinçage des fûts pourra être contrôlée par suivi documentaire à travers les fiches et les registres de fabrication de l'opérateur.
- Les durées d'affinage ainsi que les éventuelles règles applicables à la boisson spiritueuse avant le début de l'affinage (âge, caractéristiques physico-chimiques) pourront être contrôlées par suivi documentaire et par contrôle physique des chais de l'opérateur.
- Enfin le maintien des caractéristiques organoleptiques pourra être vérifié par un contrôle par dégustation des produits.

Conditions de production	Contrôle
Conditions relatives	
à la boisson logée antérieurement dans le fût :	
quelles boissons ?	Contrôle documentaire : traçabilité du fût (carte d'identité du fût)
le logement a-t-il respecté ses usages d'élaboration de la boisson ?	
d'autres boissons ont-elles été logées précédemment dans le fût ?	
au déroulement de l'affinage :	
Seules les boissons spiritueuses présentant certaines caractéristiques peuvent être soumises à cette pratique ?	traçabilité de l'IG
comment s'assurer qu'il ne s'agit pas d'une aromatisation ?	rinçage obligatoire du fût avant usage
seule une partie du lot peut-elle être logée dans le fût d'affinage mentionné?	traçabilité du fût et comptabilité matière
la période d'affinage respecte-t-elle une durée minimale ou une durée maximale ?	tenu d'un registre d'affinage
un même fût peut-il servir à plusieurs cycles d'affinage ?	traçabilité du fût (carte d'identité du fût)
à l'étiquetage des produits :	
l'indication du logement antérieur est-elle dissociée de la dénomination légale ?	Contrôle systématique ou par sondage des étiquetages des lots affinés
comprend-elle les éventuelles mentions obligatoires ?	
utilise-t-elle des caractères de taille ou de proportion limitée par rapport à ceux de la dénomination légale?	
L'indication de l'appellation logée précédemment doit-elle apparaître et si oui de façon spécifique ?	
à la description du produit	
Les caractéristiques organoleptiques définies dans la description du produit sont elles préservées ?	Dégustation systématique ou par sondage des lots

La Commission filière Rhums est invitée à prendre connaissance de cette note.