

Affinage et vieillissement en fûts ayant logé d'autres boissons alcoolisées

Le courrier conjoint de l'INAO et de la DGCCRF du 11/06/2019 a rappelé aux ODG d'IG de boissons spiritueuses la réglementation générale relative aux pratiques d'affinage et de vieillissement en fûts ayant logé d'autres boissons alcoolisées et la nécessité pour les mettre en œuvre et y faire référence dans le cadre des IG, qu'elles soient définies dans les cahiers des charges.

Il stipulait que pour les IG qui n'avaient pas introduit la définition et l'encadrement de ces pratiques dans leur cahier des charges, une période de tolérance administrative était instituée jusqu'au 31/12/2019 afin de permettre aux opérateurs de se mettre en conformité. Dans le même temps, le courrier indiquait que les services de l'INAO se tenaient à disposition des ODG pour examiner d'éventuelles demandes de révision des cahiers des charges afin d'y introduire et d'y encadrer cette pratique.

Le 18 décembre 2019, le relevé de décision de la CNBS, adressé aux ODG présentait l'état de ses réflexions sur le cadre réglementaire à fixer pour éviter les abus constatés autour de ces pratiques et invitait les ODG à transmettre à l'INAO leurs réactions sur la fixation d'un tel cadre.

1. Rappel du cadre envisagé par la Commission Boissons Spiritueuses pour la mise en œuvre de ces pratiques

Le cadre discuté par la commission distingue des exigences techniques et des règles d'étiquetage générales qui devraient s'appliquer à toutes les productions françaises ou européennes mettant en avant ces pratiques, des conditions de production propres à chaque IG. Les règles générales pourront être discutées dans le cadre des révisions des réglementations européenne et nationale en cours ou à venir et notamment des lignes directrices pour la mise en œuvre de certaines dispositions du Règlement 787-2019 relatives à l'étiquetage. Les conditions de production spécifiques aux IG pourront être présentées au Comité National afin de guider l'instruction éventuelle des demandes d'introduction de ces pratiques dans les cahiers des charges. **Cf. Tableau des Règles relatives à l'affinage et au vieillissement en fûts ayant logé d'autres boissons alcoolisées, p5.**

Certaines exigences techniques sont des préalables à l'utilisation de fûts ayant logé d'autres boissons alcoolisées, pour garantir que ces pratiques ne conduisent pas à une aromatisation, d'autres ne sont fixées que dans le cadre des références à ces fûts sur l'étiquetage, elles visent à attester une bonne mise en œuvre de ces pratiques. Le champ d'application de ces exigences techniques concerne la boisson alcoolisée précédemment logée, les logements et leur utilisation au contact de la boisson précédemment logée et enfin les conditions d'affinage de la boisson spiritueuse.

Les règles d'étiquetage ont comme objectif d'éviter toute ambiguïté entre la dénomination de la boisson alcoolisée précédemment logée et la boisson spiritueuse présentée aux consommateurs. Elles abordent la mention utilisée pour présenter ces pratiques ainsi que sa relation avec la dénomination de la boisson spiritueuse (position et taille de caractères).

Le contrôle de ces dispositions suppose la mise en œuvre d'une traçabilité du fût permettant de suivre ses remplissages avec les différents types de boissons alcoolisées ; d'un suivi documentaire des opérations d'affinage depuis la vidange et le rinçage du fût réceptionné jusqu'à son dépotage avant mise en bouteille. S'agissant des IG, les étiquetages et les caractéristiques organoleptiques des produits seront l'objet d'un contrôle spécifique, renforcé par rapport aux autres productions. **Cf. Tableau sur les modalités de contrôle des dispositions sur ces pratiques, p6.**

2. Etat des retours au 2 janvier 2020

A l'issue de cette échéance,

- Le syndicat de défense du Whisky Breton et l'ODG du Genièvre Flandre Artois ont transmis une demande de modification de leur cahier des charges.
- Les deux ODG des IG et AOC de rhums ont fait part, par la voix de leur président, de la volonté de la majorité des élaborateurs de demander l'introduction de ces pratiques dans les conditions de production mais les modalités d'encadrement envisagées n'ont pas pu être encore formalisées par les instances délibératives de ces ODG.
- Les ODG des deux principales AOC d'eaux de vie de vin Cognac et Armagnac ont engagé, à partir des usages existants et des visions à long terme de leur AOC, un processus de réflexion et de débat afin de déterminer leur position. Ces processus ont débouché sur un rejet de l'ouverture de leur cahier des charges respectifs afin d'introduire ces pratiques.
- Les ODG des AOC d'eaux de vie de cidre (Calvados, Fine Bretagne, Fine Maine...) ont participé au groupe de travail du CRINAO en vue de leur permettre de se déterminer et de formaliser leur position en connaissance de cause.
- Une réunion avec l'ODG du whisky d'Alsace est prévue le 13 janvier afin de prendre note de leur position.
- Les autres ODG n'ont pas informé les services de l'INAO d'une demande de révision de leur cahier des charges.

3. Propositions d'encadrement des pratiques présentées par les ODG

a. Whisky Breton

Fûts et boissons précédemment logées

Fûts utilisés pour la maturation (vieillessement) dans le cadre des procédés d'élaboration traditionnels des boissons alcoolisées suivantes : Spiritueux, Vins fortifiés ou non, Cidres, Hydromels, Bières à l'exception de

- Vins, bières, spiritueux élaborés à partir de fruits à noyaux
- Bières ayant subi des ajouts après fermentation de fruits, arômes ou édulcorants ;
- Spiritueux ayant subi des ajouts après distillation de fruits, arômes ou édulcorants

Règles d'affinage

L'ODG se tient à la disposition de l'INAO pour élaborer des règles relatives à la durée de passage dans le fût, au nombre maximal de passages, à la proportion de l'assemblage passée en fût et suggère la rédaction d'un texte hors cahier des charges (guide des bonnes pratiques, décret...) applicable à l'ensemble des IG françaises

Produit

Le produit présente la couleur, le goût et les arômes caractéristiques du Whisky breton

Règles d'étiquetage

Les caractères de la police faisant référence à la boisson logée précédemment sont de taille inférieure à celle utilisée pour l'IG.

La mention utilisée pour présenter la pratique est non trompeuse comme par exemple « vieilli en fût de XXXX »

b. Genièvre Flandre Artois

Fûts et boissons précédemment logées

Fûts ayant contenu une boisson alcoolisée, sans plus de précision.

Règles d'affinage

Pour prétendre à l'utilisation de la mention, les conditions suivantes doivent être réunies :

- Nombre maximal de passage du Genièvre dans le fût mentionné : cinq rotations.
- Durée minimale d'affinage : 3 mois, comptabilisée à l'intérieur de la période minimale de vieillissement d'1 an

Produit

Les pratiques préservent les caractéristiques organoleptiques telles que décrites dans le cahier des charges du Genièvre Flandre Artois.

Règles d'étiquetage

Les mentions utilisées pour présenter les pratiques sont :

- Mention « élevé en fût(s) de XXX » pour une simple maturation ;
- Mention « finish », « finition », ou « affiné en fût(s) de XXX » pour une double maturation¹,
Elles ne sont pas plus apparente que l'indication géographique « Genièvre Flandre Artois »

c. IG rhums traditionnels (version provisoire en attente de confirmation par l'ODG)

Fûts et boissons précédemment logées

Fûts ayant contenu une eau de vie ou un vin.

Règles d'affinage

Pour prétendre à l'utilisation de la mention, les conditions suivantes doivent être réunies :

- Durée minimale d'affinage :
 - 1 mois pour le rhum élevé sous bois (RESB), comptabilisée en dehors de la période minimale de vieillissement d'1 an
 - 3 mois pour le rhum vieux, comptabilisée en dehors de la période minimale de vieillissement de 3 ans
- Durée maximale d'affinage :
 - 3 mois pour le RESB, comptabilisée en dehors de la période minimale de vieillissement d'1 an
 - 12 mois pour le rhum vieux de moins de 10 ans,

¹ Une « double maturation » correspond à un « Genièvre Flandre Artois » ayant subi de manière successive un élevage dans deux types de fûts différents sur une durée globale minimale d'un an de vieillissement, telle que prévue au point e) de la partie I du présent cahier des charges

- 18 mois pour le rhum vieux de 10 ans et plus

Produit

Les pratiques préservent les caractéristiques organoleptiques telles que décrites dans le cahier des charges

Règles d'étiquetage

Les mentions utilisées pour présenter les pratiques sont :

- « finishing en fût de XXX », « finition en fût de XXX », ou « affinage en fût(s) de XXX »,

Elles sont indiquées sur une seule ligne

Le nom de l'IG figure au premier plan ;

- Les caractères de la police de la référence à la boisson logée précédemment sont de taille inférieure à ceux de l'IG

Traçabilité

Le transfert du rhum vers le fût d'affinage donnera lieu à une déclaration précisant le type de fûts utilisés

La Commission Boissons spiritueuses est invitée à prendre connaissance de cette note et à se prononcer sur le projet de cadre de réglementation de ces pratiques

Règles relatives à l'affinage et au vieillissement en fûts ayant logé d'autres boissons alcoolisées

Règles générales applicables à l'ensemble des catégories 1 à 14	permettant leur mise en œuvre	relatives aux logements
		Les boissons précédemment logées sont exclusivement des boissons fermentées ou distillées n'ayant subi ni édulcoration, ni aromatisation;
	permettant d'y faire référence sur les étiquetages des produits	Les logements sont vidés et rincés préalablement à leur mise en œuvre dans le vieillissement ou l'affinage
		Les logements sont de capacité limités (<1000l ?), différents des récipients mis en œuvre lors des phases précédentes du vieillissement.
		Ils ont été utilisés durant au moins un cycle d'élaboration ² des boissons mentionnées sur l'étiquetage;
		Ils n'ont logé aucune autre boisson, ou si ce n'est pas le cas, la succession des boissons qui l'ont rempli est précisée sur l'étiquetage ;
		relatives aux conditions d'affinage
		L'intégralité du lot a été logée dans le type de fût mentionné, ou si ce n'est pas le cas, la proportion est mentionnée sur l'étiquetage
		La boisson spiritueuse a séjourné durant une durée significative (à déterminer)
		relatives à l'étiquetage des produits
L'indication de cette modalité de vieillissement doit		
<ul style="list-style-type: none"> être présentée clairement en faisant explicitement référence au récipient : «vieilli/élevé/affiné en fûts/foudres/barrisques en YYYY/de XX» respecter les règles d'étiquetage définies pour les allusions à l'article 12.4³ du règlement 787-2019 		
Règles spécifiques à chaque IG	permettant leur mise en œuvre	relatives à la boisson précédemment logée
		Boissons interdites ou autorisées, en fonction de critères d'usage, de qualité sanitaire, de caractères organoleptiques, de notoriété
	permettant d'y faire référence sur les étiquetages des produits	relatives aux conditions d'affinage
		Durée minimale attestant de l'effet du fût sur le produit
		Durée maximale garantissant l'identité organoleptique.
		relatives à la boisson spiritueuse mise en affinage
L'affinage ne peut commencer qu'une fois la durée minimale de vieillissement atteinte		
Caractéristiques physico-chimiques, âge minimal ou âge maximal...		

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 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

Modalités de contrôle des dispositions sur l'affinage et le vieillissement dans des fûts ayant logé d'autres boissons alcoolisées

Conditions de production	Contrôle
Conditions relatives	
à la boisson logée antérieurement dans le fût :	
Catégories de boissons pouvant y être logées précédemment	Contrôle documentaire : traçabilité du fût (carte d'identité du fût)
Mise en œuvre du fût pendant au moins un cycle d'élaboration de la boisson mentionnée	
Remplissage du fût avec d'autres boissons que celles mentionnées	
au déroulement de l'affinage	
Caractéristiques des boissons spiritueuses vieilles avant d'être soumises à cette pratique	traçabilité de l'IG
Vidange et rinçage du fût permettant de distinguer la pratique d'une aromatisation	tenu d'un registre d'affinage + contrôle aléatoire de terrain
Proportion du lot logée dans le fût d'affinage mentionné	traçabilité du fût et comptabilité matière
Durée minimale ou durée maximale d'affinage	tenu d'un registre d'affinage
Nombre maximal de réutilisation du fût au cours de plusieurs cycles d'affinage	traçabilité du fût et comptabilité matière
à l'étiquetage des produits	
Dissociation de l'indication du logement mis en œuvre de la dénomination légale	Contrôle systématique ou par sondage des étiquetages des lots affinés
Conformité de l'indication de la référence au logement mis en œuvre	
Taille maximale des caractères de l'indication de la référence au logement mis en œuvre par rapport à ceux de la dénomination légale	
à la description du produit	
Préservation des caractéristiques organoleptiques définies dans la description du produit	Dégustation systématique ou par sondage des lots