



Scotch Whisky Association (SWA) Legal Affairs

IMPORTANT - BILAN DE CONSEILS SUR LA CONFORMITÉ DU WHISKY
ÉCOSSAIS ET DU WHISKY AUX EXIGENCES LÉGALES (À SUBSTITUER AUX
CONSEILS ANTÉRIEURS)

Date: juillet 2019

Questions traitées dans cette circulaire

Cette circulaire réunit et actualise les conseils proposés soit dans des circulaires antérieures, soit en réponse à des questions spécifiques sur les points suivants :

- Processus innovateurs - règles générales
- Fûts
 - Dimensions / forme
 - Utilisation antérieure
 - Réassemblage
 - Traitement des fûts
 - Copeaux et ajouts aux fûts (douelles ou autres structures en chêne)
 - Bondes en acier
 - Sens de « Brut de fût »
 - Sens de « Fût unique »
- Maturation et 'finition'
 - Nature du processus
 - Références sur étiquetage à la maturation ou « finition »
 - Dénominations protégées des vins et spiritueux
 - Autres boissons alcoolisées
 - Temps passé en fût de finition
 - Déclarations trompeuses
- Robe
 - Exigence
 - Caramel
- Filtration

Contexte

e: gbarclay@swa.org.uk
t: +44 (0)13 12 22 92 18

Les renseignements mentionnés ci-dessus proviennent d'une variété de sources (gouvernement, Commission européenne, interlocuteurs commerciaux, publications nationales et internationales...), dont la contribution est vivement appréciée. Ces renseignements sont considérés comme exacts à la date indiquée. Bien que la SWA s'efforce de s'assurer de l'exactitude de ces renseignements, sa responsabilité ne saurait être engagée en cas d'erreur, d'omission ou de déclaration trompeuse survenant à la suite d'une négligence ou de toute autre façon. Si cette information est communiquée à des tiers, sur papier ou sous forme électronique, il faudra attirer l'attention de ce tiers sur cette clause de non-responsabilité.

Il est de la première importance non seulement que les entreprises de l'industrie du whisky écossais se conforment aux exigences de la législation, mais il faut absolument que ses membres se conforment visiblement et à tous égards à ladite législation si l'Association doit empêcher l'adoption de pratiques peu souhaitables dans la production du whisky écossais/whisky.

Les évolutions du marché au cours des 15 dernières années ont soulevé un certain nombre de questions de la part de nos sociétés membres sur l'admissibilité de certaines pratiques dans la production du whisky écossais et du whisky. Nous avons par conséquent consulté l'avis des avocats principaux sur certains points durant cette période. L'objet de cette circulaire est de fournir un rapport sur ces conseils.

En matière de droit

La production du whisky écossais est soumise à la réglementation de 2009 relative au whisky écossais (*Scotch Whisky Regulations 2009*) (laquelle a remplacé la loi du whisky écossais (*Scotch Whisky Act*) de 1988 et le *Scotch Whisky Order* 1990) et, sous la désignation « whisky », au Règlement (UE) No. 110/2008 sur les spiritueux (lequel a remplacé le Règlement (UE) 1576/89).

L'objet de ces dispositions est de protéger la réputation des produits traditionnels, c'est-à-dire du whisky écossais et du whisky.¹ Ces définitions ne décrivent le processus de production qu'en des termes très généraux et ne sont censées être ni complètes ni empêcher de tirer parti des développements techniques conçus pour l'amélioration de l'efficacité.

En revanche, quand un certain processus n'est spécifiquement ni admis ni interdit dans les définitions, il existe un certain nombre d'épreuves auquel un tribunal aura probablement recours au moment de décider si ce processus est admissible ou non. Selon les termes du Règlement UE 110/2008, il ne sera admissible qu'à condition de respecter rigoureusement les pratiques traditionnelles, ou, si le processus traditionnel a changé, que ce soit dans le seul but d'améliorer l'efficacité de ce processus, sans influencer la nature du spiritueux. Vous trouverez ci-dessous des orientations additionnelles à ce sujet.

Les désignations « whisky écossais » et « whisky » peuvent également être protégées en vertu de la loi de contrefaçon. Tout comme les dispositions légales, la loi de contrefaçon vise également la protection de la réputation. Il va de soi que la réputation acquise par le whisky écossais et le whisky est fondée sur les produits qui se sont traditionnellement vendus sous ces dénominations.

En résumé, si un processus déterminé est donc utilisé depuis maintes années dans l'industrie et a ainsi contribué aux caractéristiques du whisky écossais sur lesquelles sa réputation est fondée, il y a lieu de considérer ce processus comme traditionnel et par conséquent acceptable (sauf s'il est spécifiquement prohibé par la législation).

Processus Innovateurs - Règles Générales

En ce qui concerne les innovations proposées, celles qui ne rentrent manifestement pas dans le cadre de la formulation courante des définitions légales ne seront pas admissibles.

D'autres tombent sans doute sous le coup du rigoureux libellé de ces dispositions mais seront néanmoins prohibées du fait qu'elles mènent à la production d'un spiritueux qui se distingue du whisky écossais ou du whisky traditionnels. Il est également possible

¹ Préambule au Règlement No. 110/2008.

qu'un processus soit mis au point afin de produire des produits qui sont équivalents au whisky écossais ou au whisky, mais par le biais d'un processus qui se distingue de la méthode traditionnelle de production. De telles initiatives seront également inadmissibles.

Les questions-clés à soulever au sujet de toute modification d'un processus traditionnel de production, qui ne contrevienne manifestement pas aux exigences des définitions, sont les suivantes:-

1. Ce processus affectera-t-il la robe, l'arôme ou le goût du produit qui en résulte de façon à le différencier de la majorité des produits traditionnellement commercialisés sous les désignations « whisky écossais » ou « whisky »? Il est bien probable qu'un tel résultat rendra ce processus inadmissible.
2. S'il n'y a pas de tels effets, s'agit-il d'un processus adopté afin (a) d'augmenter le rendement ou (b) de ne pas altérer la qualité du produit ou (c) d'employer des technologies plus modernes ou (d) de réduire le niveau d'éléments indésirables (qui n'apportent pour leur part aucune contribution matérielle à la robe, à l'arôme ou au goût du spiritueux)? S'il en est ainsi, il y a de bonnes chances qu'il soit admissible.

Par le biais de ces questions, l'admissibilité ou la non-admissibilité d'un processus déterminé devrait être apparente. Certains cas limites devront néanmoins être soumis pour avis à l'Association.

Enfin, les membres doivent tenir compte du fait que, sous la catégorie générale du « whisky écossais », le « whisky de grain écossais » et le « whisky de malte écossais » jouissent de réputations distinctes qui se fondent sur des techniques de production différentes, lesquelles sont utilisées depuis maintes années au sein de l'industrie. Ces réputations sont également protégées par le Règlement (UE) 110/2008. Il est possible qu'un processus de production qui est admissible au sens du processus de production traditionnel du whisky de grain écossais ne le soit pas pour le whisky de malte écossais, et vice versa.

Pratiques spécifiques

Nous avons déjà fourni des conseils sur la légalité d'un certain nombre de pratiques spécifiques, tant dans la production que dans l'étiquetage. Ceux-ci sont comme suit.

FÛTS

Dimension / forme

Comme il est prévu dans la définition, les fûts destinés à la maturation du whisky écossais doivent être en chêne et leur capacité ne doit pas dépasser 700 litres.

Cela n'implique cependant pas que tout fût en chêne conforme à ces exigences est acceptable. Il faut que le fût soit d'un type utilisé traditionnellement pour la maturation du whisky écossais et qui confèrera donc à l'alcool arrivé à maturité les caractéristiques établies du whisky écossais.

Selon la tradition, les fûts utilisés pour le whisky écossais ont les dimensions suivantes:

<u>Type</u>	<u>Contenu approximatif en litres</u>
Tonneau	500
Hogshead	250-305
Barrique américaine	173-191
Quart	127-159

Il est recommandé aux membres qui désirent utiliser des fûts de dimensions hors normes traditionnelles de consulter l'Association.

Utilisation antérieure

Ces orientations prennent en compte les conséquences de la modification récente du Scotch Whisky Technical File [Dossier technique sur le whisky écossais] (TF), qui expose les détails des fûts qui sont admissibles pour la maturation du whisky écossais et les conditions auxquelles l'utilisation de ces tonneaux est assujettie.

En résumé, les tonneaux traditionnellement utilisés pour la maturation du whisky écossais demeurent admissibles. Il existe toutefois un degré de flexibilité en ce qui concerne leur utilisation antérieure pour certains autres spiritueux, sous réserve d'interdictions et de conditions spécifiques relatives à toute maturation, comme expliqué plus en détail ci-dessous.

Pour information, la section pertinente du TF est désormais libellée comme suit:-

« La qualité des fûts est importante, car l'alcool tirera sa personnalité et sa robe du bois dans lequel il est vieilli. Il faut que cet alcool soit vieilli en fûts de chêne neufs et/ou en fûts de chêne qui n'ont connu d'autre usage que celui de la maturation du vin (tranquille ou fortifié) et/ou de la bière/ale et/ou des spiritueux, à l'exception des:

- vins, bières/ales ou spiritueux élaborés à partir de, ou avec, des fruits à noyau
- bières/ales assujetties à l'addition de fruits, d'arômes ou d'édulcorants après fermentation
- alcools assujettis à l'addition de fruits, d'arômes ou d'édulcorants après distillation, où ladite maturation fait partie des processus traditionnels pour ces vins, bières/ales ou alcools.

Quel que soit le type de fût utilisé, le produit final doit posséder la robe, le goût et l'arôme traditionnels caractéristiques du whisky écossais. Ces exigences s'appliquent également à toute finition, comme il est mentionné ci-dessous. Ces fûts doivent être vidés de leur ancien contenu avant d'être remplis de whisky écossais ou d'un alcool destiné à devenir du whisky écossais. C'est le Chief Blender [Maître assembleur qui aura déterminé le type de fût à utiliser pour la maturation en cherchant à créer un profil particulier pour le whisky final. »

Contexte

Bien qu'il y ait une définition du « whisky » en matière de droit européen, les états membres sont autorisés à établir des règles plus rigoureuses pour les spiritueux qui bénéficient d'Indications Géographiques (IG), telles que le whisky écossais, quoique lesdites règles doivent rester compatibles avec le droit de l'UE. Les spécifications auxquelles toute IG doit se conformer doivent être exposées dans un Technical File [dossier technique] (« TF »).

La réputation du whisky écossais est fondée sur les produits traditionnellement commercialisés sous cette IG et la loi est conçue pour la protection de cette réputation. Qui plus est, la loi exige spécifiquement que le whisky écossais conserve la robe, l'arôme et le goût qui résultent des matières premières utilisées, et de la méthode employée, dans sa production et sa maturation.

Selon le Règlement 3 de la réglementation de 2009 relative au whisky écossais (SWR) et le TF, il faut que les fûts qui sont utilisés pour la maturation du whisky écossais soient en chêne et que leur capacité ne dépasse pas 700 litres. Cela ne signifiait toutefois pas que **tout** fût en chêne conforme à ces exigences serait acceptable. Bien que la SWR et le TF ne spécifient pas au-delà de ces critères de base quel type de fût est admissible, les fûts en question doivent être d'un type conférant à l'alcool arrivé à maturité les caractéristiques établies du whisky écossais, car les dispositions légales ont pour but de protéger la réputation du produit traditionnel. Comme exposé dans des orientations antérieures, si un type déterminé de fût est utilisé depuis maintes années dans l'industrie et qu'il a ainsi contribué aux caractéristiques du whisky écossais sur lesquelles sa réputation est fondée, il peut être considéré admissible. Des investigations poussées que la SWA a conduites dans le passé ont révélé des preuves de l'utilisation de longue date de fûts en chêne qui avaient auparavant servi à vieillir du vin tranquille, du vin fortifié, de la bière/de l'ale, du whisky, de l'eau de vie de raisin et du rhum.

Au fil des années, plusieurs questions ont été soulevées au sujet des fûts admissibles. Étant donné la grande variété des fûts dont on a trouvé des preuves d'emploi traditionnel, ainsi que la disponibilité d'autres fûts en chêne employés pour une multitude d'usages par le passé, il y avait besoin de clarté dans le TF.

La modification du TF prend en compte les pratiques traditionnelles en incluant toutes les catégories de fûts pour lesquelles il existe des preuves d'emploi traditionnel de longue date et en n'admettant que les catégories qui auront pour résultat un produit qui possède la robe, le goût et l'arôme caractéristiques du whisky écossais.

La modification

Quels fûts sont admissibles?

1. Les fûts utilisés selon la tradition – il n'y a rien dans la modification qui change l'emploi admissible des fûts traditionnellement utilisés pour la maturation du whisky écossais, ce qui inclut par conséquent l'emploi de chêne neuf et de fûts précédemment utilisés pour du Bourbon et d'autres types de whisky, de l'eau de vie de raisin (y compris l'armagnac et le cognac, bien que ceux-ci soient techniquement des eaux-de-vie de vin), du rhum, du vin fortifié (y compris le Xérès, le vin de Madère, le porto et le vin de Malaga), du vin tranquille (de tout type ou origine) et de la bière/ale, sous réserve néanmoins des interdictions et des conditions spécifiques qui sont énumérées ci-dessous.

2. Possibilité d'utilisation d'autres fûts – il y a dorénavant la possibilité d'utiliser pour la maturation du whisky écossais des fûts précédemment utilisés pour la maturation d'autres alcools que ceux qui sont mentionnés ci-dessus. Cette possibilité est également assujettie aux interdictions et conditions qui sont énumérées ci-dessous.

Quels fûts sont spécifiquement interdits ?

Il n'est pas permis de se servir de fûts d'utilisation antérieure qui ne sont pas compris dans les deux catégories précédentes. Exemple: serait interdit un fût précédemment utilisé pour du cidre. En outre, il existe des interdictions spécifiques en ce qui concerne l'emploi de fûts qui ont été utilisés précédemment pour la maturation :-

- vins, bières/ales ou spiritueux élaborés à partir de, ou avec, des fruits à noyau
- bières/ales assujetties à l'addition de fruits, d'arômes ou d'édulcorants après fermentation
- alcools assujettis à l'addition de fruits, d'arômes ou d'édulcorants après distillation

Les fûts utilisés pour la maturation de tels produits n'ont pas servi par le passé à la maturation du whisky écossais et un tel emploi pourrait conférer au spiritueux final des goûts et des arômes dominants qui ne seraient pas caractéristiques du whisky écossais.

Quelles conditions s'appliquent aux fûts admissibles ?

Les conditions suivantes s'appliquent à tout fût utilisé dans la maturation du whisky écossais:-

- S'il y a eu emploi antérieur d'un fût pour maturation, il faut que cette maturation ait fait partie du processus traditionnel pour le vin, la bière/l'ale or le spiritueux dont il s'agit. Cette condition garantit que le whisky écossais n'est pas vieilli, par exemple, dans un fût unique créé en y vieillissant un alcool dont la maturation ne représente pas un élément traditionnel de son processus de production. Le fait que certaines boissons d'une catégorie spécifique soient soumises à maturation ne signifie pas nécessairement qu'il s'agit d'un processus traditionnel pour cette boisson ou pour la catégorie à laquelle elle appartient. Il s'agit de savoir dans chaque cas si la maturation d'une boisson déterminée est traditionnelle. Un exemple d'un spiritueux qui est soumis à maturation dans le cadre de son processus traditionnel serait le calvados, à la différence du gin, qui n'y est pas soumis.
- Tout fût utilisé doit avoir pour résultat un spiritueux qui possède le goût, la robe et l'arôme caractéristiques généralement présents dans le whisky écossais. Pour citer un exemple de robe, si un whisky écossais est vieilli dans un fût à vin jusqu'au point où il vire au rouge ou au rose vifs, il n'est alors plus admissible en tant que whisky écossais.

La finition est un prolongement de la maturation (voir description plus détaillée ci-dessous). Pour qu'il n'y ait aucun doute, ces exigences s'appliquent à toute maturation de whisky écossais, y compris la finition.

Combinaisons et réparations de fûts

La reconstruction et la réparation traditionnelles des fûts ne sont pas affectées. L'utilisation d'une combinaison de fûts admissibles est permise pour la maturation de l'alcool final, ainsi qu'une combinaison de douelles récupérées sur des fûts admissibles pour la reconstruction et la réparation des fûts.

Réassemblage

Le réassemblage des fûts admissibles est permis à condition que le réassemblage soit équivalent à la maturation traditionnelle que l'on veut reproduire en termes le temps et d'autres coefficients, de telle façon que le chêne soit affecté d'une manière équivalente. Comme c'est le cas actuellement, le réassemblage doit être traité avec prudence et l'admissibilité d'un fût réassemblé se fera au cas par cas.

Il est fortement recommandé à toute entreprise qui envisage l'utilisation pour la production d'un whisky écossais d'un type de fût qu'on pourrait théoriquement considérer comme innovateur qu'elle consulte le service juridique de la SWA. De telles demandes seront traitées de façon strictement confidentielle.

Traitement des fûts

La réglementation de 2009 relative au whisky écossais stipule clairement qu'il n'est permis d'ajouter au whisky écossais que de l'eau et du colorant de caramel ordinaire (E150a), ce qui rend illicite l'addition à l'alcool de toute autre substance, mais affecte également le traitement des fûts. L'ajout de toute substance au fût avant le remplissage ne diffère en rien de l'ajout de cette substance à l'alcool. De telles formes de traitement des fûts sont donc inadmissibles.

Il n'est admissible ni de traiter les fûts avec du vin de Pacaret ni de rincer les fûts avec du vin ou d'autres alcools avant de les remplir de whisky écossais. Tout fût ayant précédemment contenu d'autres vins ou alcools doit être soigneusement vidé avant d'être rempli de whisky écossais ou de jeune alcool.

Qu'il s'agisse de l'ajout direct or indirect de certaines substances en tant qu'additif par le passé, il est à noter que l'utilisation continue de ces substances ne peut se justifier sur la base de la tradition, puisque les Règlements de 2009 interdisent spécifiquement l'emploi de tout additif autre que l'eau et le colorant de caramel ordinaire (E150a).

Copeaux et ajouts aux fûts (douelles et autres structures en chêne)

Nos avocats nous informent que l'emploi de copeaux, de douelles ou de structures additionnelles en bois sur les fûts n'est pas admissible dans le cadre de la production du whisky écossais, car il ne s'agit pas d'une pratique traditionnelle dans l'industrie du whisky écossais.

Bondes en acier

Nos avocats nous informent qu'il faudrait interpréter l'exigence de fûts « en chêne » comme la nécessité qu'un fût réponde aux besoins traditionnels de la maturation. Ceci ne doit pas être interprété comme excluant une modification du fût qui n'aurait aucun effet organoleptique sur l'alcool, n'affecterait pas automatiquement les propriétés de maturation du fût et dont la seule fin aurait été de faciliter au maximum l'adaptation du fût à ses fins d'utilisation traditionnelles. En fin de compte, l'emploi de bondes en acier pour un fût traditionnel ne contreviendrait ni à la réglementation de 2009 relative au whisky écossais ni au Règlement UE 110/2008. Il en serait de même pour toute autre bonde n'ayant aucun effet organoleptique sur l'alcool.

Sens de « Brut de fût »

L'expression « Brut de fût » ne doit figurer sur l'étiquetage que si le produit a été embouteillé à son titre alcoométrique au moment du tirage. Dans le cas d'embouteillage d'un mélange d'alcools de différents fûts, « Brut de fût » signifie le titre alcoométrique du produit cuvé au tirage du fût, sans dilution. En général, cela nécessitera la différenciation du titre alcoométrique selon le lot.

Sens de « Fût unique »

L'expression « Fût unique » ne doit être utilisée que si le contenu de la bouteille est resté dans un fût unique pendant la période entière de maturation. Il ne faudrait pas

Commenté [f1]: In the past, the [Scotch whisky](#) industry made use of Paxarette to season casks, simply by pouring this rich flavouring into the wood, to help impart a fuller, richer [sherry](#) character into the whisky that was aged in them. [Casks](#) are conditioned by using pressure to force the paxarette to enter the upper layers of tired or spent sherry casks. As J.M. Philp describes in 1989, "...a typical current cooperage procedure in the Scotch whisky industry is to add 500ml of Paxarette per hogshead, or 1 litre per butt, pressurise at 48 kPa (7psig) for 10 min and then disgorge any unabsorbed Paxarette.

utiliser l'expression « Fût unique » s'il y a eu cuvaision de plusieurs fûts, même si le produit cuvé a ensuite été reversé dans un certain nombre de fûts, pour sa « finition » par exemple. L'avis de l'Association est qu'il serait admissible qu'un whisky « Fût unique » soit restocké dans un autre fût de caractéristiques similaires dans le cas où, par exemple, il y aurait une fuite dans le premier fût. Elle croit cependant qu'il serait trompeur de transférer le contenu d'un fût de whisky dans un fût d'un autre type pour la « finition » et de décrire ensuite le produit fini comme un « Fût unique ».

MATURATION ET « FINITION »

Nature du processus de « finition »

La « finition » est le prolongement de la maturation et son effet, tout comme celui de la maturation, doit résulter de l'interaction entre le whisky écossais et le fût. Pour cette raison, si la « finition » est invoquée, il faut que ce processus ait duré suffisamment longtemps pour que le fût produise un effet sur le caractère organoleptique de l'alcool. Les types de fût qui peuvent servir à la finition sont les mêmes que ceux dont l'emploi est admissible pour la maturation du whisky écossais et sont décrits ci-dessus.

Un whisky écossais « fini » doit conserver le goût, l'arôme et la robe du whisky écossais. Si la « finition » d'un whisky écossais a pour résultat un spiritueux qui n'a plus le goût, l'arôme et la robe que l'on trouve normalement dans un whisky écossais, ce spiritueux ne pourra plus être qualifié de whisky écossais.

Références sur étiquetage à maturation ou « finition »

Dénominations protégées de vins et spiritueux. Des plaintes se sont élevées au fil des ans sur la manière dont certaines étiquettes de whiskies écossais font référence à des dénominations protégées de vins ou de spiritueux, ou à des termes œnologiques. Les membres doivent être conscients que, dans certains pays, l'abus des dénominations protégées de vins et de spiritueux peut entraîner une action en droit civil ou pénal et la saisie des produits en cause.

De même que l'emploi de l'indication « Whisky écossais » sur l'étiquetage des autres spiritueux est restreint par différentes dispositions légales, y compris le Règlement UE 110/2008, il existe des restrictions sur l'emploi de descriptions génériques, par exemple « rhum » ou « eau-de-vie », et d'autres indications géographiques, par exemple « Cognac » ou « Bourbon », sur les whiskies écossais. L'emploi de **dénominations protégées de vins**, par exemple « Xérès », ou de **termes œnologiques**, par exemple « Fino », est également restreint par les Règlements de l'UE.

La seule justification pour la référence sur une étiquette de whisky écossais à la dénomination protégée d'un vin ou d'un spiritueux est de renseigner les clients sur le type de fût utilisé pour la maturation ou la « finition » du whisky écossais, car une telle indication fournit aux consommateurs des renseignements importants sur les caractéristiques du whisky écossais. La dénomination protégée ne peut être employée qu'à cette fin limitée.

Les orientations ci-dessous doivent être scrupuleusement respectées pour que les membres évitent toute infraction à la législation qui protège les vins et les spiritueux: -

- a) La référence à la dénomination protégée ne doit pas faire partie de la dénomination de vente du whisky écossais, c'est à dire qu'il ne faut pas utiliser des dénominations de vente telles que « Whisky écossais vieilli en fût à Xérès » ou « Whisky écossais fini en fût à cognac ».

- b) Il faut non seulement que la référence à la dénomination protégée soit séparée de la dénomination de vente « Whisky écossais », mais aussi qu'elle soit moins visible/apparente (?).
- c) La référence à la dénomination protégée doit être exacte et ne pas induire en erreur.
- d) Le contexte de la référence à la dénomination protégée doit être clair, c'est-à-dire que l'alcool a séjourné dans un fût qui contenait autrefois, par exemple, du Xérès ou du cognac. Nous recommandons donc que des termes tels que « bois » ou « fût » ou « tonneau » soient toujours utilisés conjointement avec la dénomination protégée chaque fois qu'il y a lieu de faire référence à la maturation ou à une « finition », par exemple « Finition en fût à porto ». Il serait toutefois préférable qu'une explication plus détaillée soit fournie sur l'emploi des fûts concernés.
- e) Il ne faut pas utiliser la dénomination protégée pour promouvoir le whisky écossais, car cela reviendrait à profiter indûment de la réputation de la dénomination protégée pour vendre du whisky écossais.

Les membres doivent être conscients que le Bureau National Interprofessionnel du Cognac (BNIC) a formulé des objections sur le style d'étiquetage d'un whisky écossais fini dans un fût à cognac. Si les membres se proposent de vieillir ou de « finir » du whisky écossais dans un fût à cognac et d'inclure une référence à cet effet sur l'étiquetage, il leur est fortement recommandé de contacter le service juridique de la SWA, lequel leur fournira des conseils détaillés sur la position adoptée par le BNIC.

Autres boissons alcoolisées. La référence erronée sur l'étiquetage ou dans la publicité à des boissons alcoolisées autres que des vins ou des spiritueux risque de donner l'impression aux consommateurs que le whisky écossais s'est vu conféré l'arôme de la boisson mentionnée. Comme il est interdit d'ajouter des arômes au whisky écossais et comme la boisson mentionnée n'est pas un component admissible du whisky écossais, il ne convient pas de faire de telles références erronées. Il est donc à nouveau recommandé que des termes tels que « bois » ou « fût » ou « tonneau » soient toujours utilisés conjointement avec la dénomination de l'autre boisson alcoolisée s'il est fait référence à une « finition », par exemple « Finition en fût à bière ».

Temps passé en fût de « finition ». L'étiquetage et la publicité ne doivent pas donner l'impression que :

- La période entière de maturation a été passée dans le fût de « finition », ou que
- Toute mention d'âge se rapporte à la période de « finition », mais plutôt à la période entière de maturation

Déclarations trompeuses. Comme il est interdit d'ajouter des arômes au whisky écossais, les membres doivent veiller à ne pas donner l'impression sur tout étiquetage ou dans toute publicité qu'un whisky écossais a été « parfumé » par le vin ou le spiritueux contenu auparavant dans le fût.

Quand une « finition » est invoquée, tout whisky vendu comme « fini » doit être soumis à une période de maturation supplémentaire dans le type de fût invoqué. Il ne convient pas de décrire un whisky écossais comme, par exemple, « Fini en fût de bois à porto », si ce n'est que le contenu de quelques uns des tonneaux utilisés pour produire cette marque qui a été « fini » en fûts à porto.

ROBE

Exigence

La réglementation de 2009 relative au whisky écossais 2009 stipule que le whisky écossais doit conserver la robe qui résulte des matières premières et de la méthode employées dans sa production et sa maturation. Le *High Court* (Cour d'Assises) de Londres a statué que l'une des qualités organoleptiques de tous les whiskies produits par le biais de maturation consiste en « des teints dorés variés ». Il s'ensuit qu'un whisky incolore, ou un whisky écossais décoloré, ne peuvent être considérés comme whisky écossais. De même, comme il est indiqué ci-dessus, si la maturation ou la « finition » d'un whisky écossais a pour résultat un spiritueux dont la robe se trouve en dehors de la gamme normale, il ne peut pas être considéré comme whisky écossais.

Caramel

Le seul additif qui soit admissible pour le whisky écossais, à l'exception de l'eau, est le colorant de caramel ordinaire (E150A). (Selon la réglementation de l'UE, le caramel E150A est défini exclusivement comme un colorant et diffère donc du caramel produit à partir de sucre brûlé, lequel s'emploie comme un édulcorant.) La quantité de caramel utilisée doit se conformer à la pratique traditionnelle. Le *High Court* a établi qu'il s'agit de « l'ajout d'une petite quantité de caramel pour alcool (c'est-à-dire du caramel ordinaire)... aux fins de standardiser la robe d'un whisky entre les différents lots de sa production » .

FILTRATION

La réglementation de 2009 relative au whisky écossais exige que le whisky écossais conserve « la robe, l'arôme et le goût qui résultent des matières premières et de la méthode employées dans sa production et sa maturation » Il convient de prendre cette disposition en compte quand on examine la question de filtration. La filtration est une pratique traditionnelle qui a pour but l'élimination des particules en suspension. Il est reconnu que ce processus ne peut qu'entraîner la perte d'une certaine quantité de matière congénère, mais aucune perte n'est admise à moins qu'il soit possible de démontrer qu'elle est la conséquence inévitable de l'élimination par filtration des particules en suspension. Il n'est pas permis d'utiliser la filtration aux fins de réduire la robe, l'arôme ou le goût, et en aucun cas pour l'élimination totale d'aucun de ces éléments.

Pour toute entreprise qui, dans le cadre de la production de whisky écossais, envisage l'adoption de toute pratique théoriquement susceptible d'être considérée novatrice, mais qui n'est pas traitée dans cette circulaire, il est fortement recommandé de consulter le service juridique de l'Association. De telles demandes seront traitées de façon strictement confidentielle. S'il y a lieu, l'Association sollicitera l'avis de son Avocat.