

Bonnes pratiques de vieillissement des boissons spiritueuses lorsque sont réalisées et indiquées sur l'étiquetage des pratiques d'affinage et de logement dans des fûts ayant contenu d'autres boissons.

1. Introduction

Historique de la rédaction de ce guide : Le développement des pratiques de vieillissement ou d'affinage des boissons spiritueuses dans des fûts ayant logé d'autres boissons a donné lieu à différentes questions réglementaires. Un courrier conjoint de la DGCCRF et de l'INAO a rappelé le 11 juin 2019 l'ensemble des réglementations qui s'appliquent à la mise en œuvre de telles techniques et à leur indication sur les étiquetages. Cependant l'imprécision de ces réglementations a mis en évidence la nécessité que soient définies des bonnes pratiques afin de sécuriser leur production et d'apporter aux consommateurs une information loyale.

Ce même courrier du 11 juin 2019 a rappelé que la mention sur les étiquetages d'une boisson ayant été logée précédemment dans le fût ainsi que la mise en avant d'une phase spécifique de vieillissement doivent être définies dans le cahier des charges. Les ODG étaient invités à diffuser cette information afin que les opérateurs se mettent en conformité mais il leur était indiqué qu'ils pouvaient demander l'ouverture de leur cahier des charges afin d'y introduire ces pratiques, ce que plusieurs ODG ont fait depuis. Cependant aucune IG n'ayant encore introduit ces techniques dans son cahier des charges, il semblait utile de profiter de la définition de ces bonnes pratiques avant de pouvoir instruire ces demandes.

Ainsi s'est engagé le travail sur la rédaction d'un guide des bonnes pratiques du vieillissement des boissons spiritueuses lorsque sont réalisées et indiquées sur l'étiquetage, des pratiques d'affinage et de logement dans des fûts ayant contenu d'autres boissons. Après présentation au Comité National le 5 septembre 2019 puis trois réunions le 6 septembre 2019, le 18 novembre 2019 et le 16 janvier 2020, la Commission Boissons Spiritueuses a soumis à l'avis des ODG de boissons spiritueuses appartenant aux catégories 1 à 14 du Règlement 787-2019, les disciplines de production qu'elle suggère afin de s'assurer du respect de la réglementation en vigueur.

Plusieurs ODG ont répondu et le 19 mai 2020, la CNBS a discuté de leurs observations en vue de les intégrer au projet de guide de bonnes pratiques. La version en résultant présente les évolutions du texte dans des commentaires explicatifs. Elle sera soumise pour nouvel examen aux ODG avant une dernière lecture par la CNBS puis une présentation au Comité National.

Parallèlement la démarche de rédaction de ce guide de bonnes pratiques a été présentée par l'INAO et la DGCCRF lors de plusieurs discussions internationales : rencontre avec la Scotch Whisky Association le 26 février 2020, Commission BOISPI de l'OIV le 22 juin 2020, Comité Européen des Boissons Spiritueuses le 23 juin 2020. Elle a reçu à chaque fois un accueil favorable et pour répondre à la demande de la Commission Européenne d'intégrer certaines dispositions dans les lignes directrices sur les règles d'étiquetage du Règlement 787-2019, une note de présentation du projet de guide sera transmise par les autorités françaises.

Nature : ce guide ne crée aucune nouvelle obligation mais, dans le contexte du défaut de réglementation concernant ces pratiques, il a pour objectifs :

- de sécuriser les opérateurs sur les pratiques à mettre à œuvre ;
- de sécuriser le consommateur sur la clarté et la loyauté des pratiques d'affinage mises en avant.

Objet et champ d'application :

- Distinguer les pratiques présumées loyales, tant par les administrations que par les professionnels et sécuriser ainsi l'ensemble des opérateurs IG ou non IG du secteur des boissons spiritueuses recourant aux pratiques d'affinage ou de logement dans des fûts ayant contenu d'autres boissons alcoolisées. Ce guide permettra l'autocontrôle des opérateurs, dans l'optique de leur contrôle par les services de l'Etat qu'il s'agisse des élaborateurs de productions françaises ou des distributeurs des productions élaborées à l'étranger, dans la limite de l'accès à leurs conditions d'élaboration. Si des opérateurs mettent en œuvre d'autres pratiques que celles figurant dans ce guide, il leur appartiendra de justifier de leur loyauté.
- Constituer le socle minimal des dispositions de production et d'étiquetage devant être introduites dans les cahiers des charges des IG de Boissons Spiritueuses, au cas où les ODG souhaiteraient y autoriser ces pratiques et leur mention sur les étiquetages. Ce guide, après avoir été soumis à l'approbation du Comité National, permettra le cas échéant d'ouvrir l'instruction de demandes de révision des cahiers des charges afin d'y intégrer ces pratiques. Un ODG pourra toujours proposer des conditions de production dérogeant à ces règles mais il devra les justifier au regard des conditions spécifiques de son IG. Il pourra également les préciser, les restreindre ou les compléter, notamment au regard du type de boissons précédemment logées, des durées minimales et maximales d'affinage et des caractéristiques éventuelles de la boisson spiritueuse mise en affinage.

Questions traitées : deux questions proches mais distinctes sont abordées, l'une concerne la mention des boissons utilisées précédemment dans la fûtaille et l'autre, la mise en avant des conditions de vieillissement lorsqu'elle ne concerne qu'une courte période avant mise en bouteille (affinage).

- La mention sur les étiquetages d'une boisson ayant été logée précédemment dans le fût doit être encadrée afin de dissiper d'une part les questions relatives au respect de la réglementation (interdiction d'aromatisation, de mélanges avec d'autres boissons alcoolisées...) et d'autre part d'apporter une information loyale aux consommateurs. D'où les propositions relatives au logement dans la fûtaille de ces boissons mentionnées sur les étiquetages, qu'il s'agisse de leurs conditions initiales d'utilisation (fûtaille mise en œuvre dans le cadre des conditions traditionnelles d'élaboration de la boisson mentionnée vs fûtaille rincée avec la boisson mentionnée), de la durée ou du nombre maximal des périodes d'utilisation de cette fûtaille pour vieillir ou affiner la boisson spiritueuse et de la possibilité de ne pas y loger une proportion de la boisson spiritueuse afin d'atténuer l'effet sur ses caractéristiques organoleptiques. Certaines pratiques sont rendues nécessaires dès lors qu'un fût ayant logé une autre boisson est mis en œuvre, d'autres ne doivent être respectées que lorsqu'il y est fait mention sur l'étiquetage.

- La définition de l'affinage n'est aujourd'hui prévue par aucune réglementation malgré sa fréquente utilisation sur les étiquetages à travers l'emploi de termes finish, finition... ou de la mise en avant par tout autre moyen d'une phase ultime et spécifique du vieillissement dont la durée est, proportionnellement à la durée totale, relativement courte. Cette définition est indispensable afin de permettre que les conditions finales de vieillissement soient indiquées sur l'étiquetage alors qu'elles ne concernent pas l'intégralité de cette phase de la production. D'où la suggestion dans ce guide d'une durée minimale et maximale ainsi que d'une capacité maximale du logement.

Dernières modifications du guide: les contributions des ODG et de la Commission Boissons Spiritueuses ont conduit à la modification de la rédaction des points suivants :

- les boissons pouvant être logées dans les fûts précédemment à la boisson spiritueuse ;
- les modalités de vidange avant emploi des fûts ayant logé une autre boisson ;
- les conditions permettant à un fût d'être qualifié par le nom d'une boisson (nombre maximal de passage du spiritueux dans le fût et information en conséquence du consommateur) ;
- la nécessité que la totalité de la boisson spiritueuse soit soumise au logement dans le fût mentionné ;
- la durée minimale de logement à partir de laquelle la mention du type de fût sera considérée comme pertinente ;
- la capacité maximale de logement au-delà de laquelle, la notion d'affinage n'est plus appropriée ;
- le rappel que les noms des IG, IGP et AOP ainsi que des mentions traditionnelles sont protégées conformément aux articles 21 du règlement 2019/787 et 103 et 113 du règlement 1308/2013.

Ces points doivent faire l'objet d'une lecture attentive de la part des ODG. De plus s'agissant spécifiquement des IG, l'INAO doit aborder l'éventualité que des conditions d'affinage dans un cahier des charges soient différentes des conditions initiales de vieillissement : serait-il envisageable de déroger pour la période d'affinage aux conditions de vieillissement définies dans le cahier des charges : un Calvados ou un Armagnac pourraient-ils être affinés dans un fût en chêne américain alors que leur vieillissement doit selon leur cahier des charges être réalisé dans une fûtaille en chêne sessile ou pédonculé? Une position générale autorisant ou interdisant cette possibilité pourrait être prise à moins que ce point ne soit renvoyé à l'instruction de chacune des demandes des ODG.

Contrôle : le contrôle de ces pratiques et des allégations qui y feront référence suppose, à l'instar de toute mise en avant commerciale, la mise en œuvre par les professionnels des moyens de justifier leurs pratiques.

En effet, conformément à l'article 8 du Règlement (CE) n° 1169/2011¹, les informations délivrées au consommateur sur une denrée alimentaire sont de la responsabilité de l'exploitant du secteur alimentaire qui la met sur le marché européen (producteur et importateur). En ce sens, la traçabilité² des eaux-de-vie et de la fûtaille employée permettra d'attester de l'allégation d'affinage. La mise en œuvre d'une traçabilité précise permettra d'attester de la conformité de la fûtaille à la fois aux exigences de la réglementation ou du cahier des charges (essence, capacité maximale...) et de la

¹ L'exploitant du secteur alimentaire responsable des informations sur les denrées alimentaires est l'exploitant sous le nom ou la raison sociale duquel la denrée alimentaire est commercialisée ou, si ledit exploitant n'est pas établi dans l'Union, l'importateur sur le marché de l'Union.

² article 18 du Règlement (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002

véracité des informations supplémentaires indiquées. La mention d'une autre boisson logée précédemment dans le fût nécessitera de remonter au cycle d'élaboration de la précédente boisson qui y a été logée.

Comme toute information communiquée au consommateur, les informations sur la fûtaille sont de la responsabilité de l'opérateur qui met la boisson spiritueuse sur le marché. Dès lors qu'il lui incombe d'en assurer l'exactitude, il est nécessaire qu'il s'assure également des caractéristiques des fûts utilisés auprès de son fournisseur. En ce sens, il vérifiera les éléments de traçabilité auxquels sont soumis les opérateurs de la tonnellerie qui mettent sur le marché des produits dérivés du bois, en application du Règlement européen 2010/995³. Pour autant la difficulté d'établir cette traçabilité lorsqu'il s'agit de fûts anciens sera prise en compte.

2. Règlementation et bonnes pratiques permettant de s'assurer de son respect

1. Respect de l'interdiction à l'article 7.2 du Règlement 787-2019 de l'aromatisation, de l'addition d'alcool et de l'usage d'autres matières premières que celles autorisées pour chacune de ces catégories à l'annexe 1 du Règlement susvisé.

- a. Les boissons précédemment logées sont exclusivement des boissons fermentées, mutées ou distillées dont l'élevage sous bois fait partie des obligations réglementaires ou des usages traditionnels et n'ayant subi aucune autre édulcoration ou aromatisation autre que celle tolérée par la réglementation.
- b. Les logements sont vidangés et sauf dispositions spécifiques rincés préalablement à leur mise en œuvre afin d'éliminer la boisson qui y a été élevée précédemment et dont une partie a pu y être laissée pour le transport.

Dans quelle situation cette pratique doit-elle être mise en œuvre ? Pratique à mettre en œuvre pour toute utilisation de fûtaille ayant logé une autre boisson spiritueuse.

Contrôle : ces dispositions pourront être vérifiées dans les entreprises, notamment à partir des fiches descriptives des procédés d'élaboration engagés et de la comptabilité matière.

2. Respect des dispositions de l'article 36 du règlement 1169-2011 sur les mentions fournies à titre volontaire qui indiquent que ces mentions n'induisent pas les consommateurs en erreur, ne sont pas ambiguës ou déroutantes pour les consommateurs et se fondent, le cas échéant, sur les données scientifiques pertinentes.

- a. Lorsqu'un type de logement est mentionné sur l'étiquetage, la totalité du volume du lot a séjourné effectivement dans la fûtaille mentionnée. Afin d'ajuster l'équilibre aromatique, il est admis qu'une proportion limitée (inférieure à 25% du lot) puisse ne pas subir la durée intégrale de vieillissement ou d'affinage dans le type de logement mentionné.

Commenté [f1]: Il a été demandé d'ajouter aux boissons fermentées et distillées, les boissons mutées. La rédaction a donc été revue.

Commenté [f2]: La DGCCRF a souligné que certains spiritueux pouvaient être standardisés avec un édulcorant ou du boisé. La rédaction a donc été revue.

Commenté [f3]: Les ODG de rhums ont indiqué que l'obligation du rinçage était inappropriée sous climat tropical. La rédaction a donc été revue.

Commenté [f4]: Certains ODG estiment que lorsque le fût mentionné marque trop l'eau de vie, il est nécessaire soit de passer l'eau de vie dans un fût standard, soit d'assembler le lot avec un autre qui n'a pas été logé dans le type de fût mentionné. Cette tolérance ne peut s'envisager que dans un objectif de correction, sur des volumes limités.

³ Une analyse conjointe INAO/DGPE/DGCCRF de ce texte et de son application est en cours

Dans quelle situation cette pratique doit-elle être mise en œuvre ? Pratique à mettre en œuvre pour toute mention d'une futaie spécifique sur l'étiquetage d'une boisson spiritueuse.

Contrôle : Cette disposition pourra être vérifiée dans les entreprises, à partir d'une traçabilité de l'emploi des fûts. La capacité des fûts du type mentionné devra être supérieure ou égale au volume du lot commercialisé.

- b. Lorsqu'une mention d'étiquetage fait référence au logement d'une Boisson Spiritueuse dans une futaie ayant précédemment contenu une autre boisson alcoolisée, il est nécessaire de respecter certains principes liés à l'usage antérieur du fût et au nombre de remplissages de ce fût.

Dans quelle situation ces règles doivent-elles être mises en œuvre ? Pratiques à mettre en œuvre pour toute mention sur l'étiquetage d'une boisson logée dans la futaie précédemment à la boisson spiritueuse.

Contrôle : Cette disposition pourra être vérifiée dans les entreprises, à partir d'une traçabilité de l'emploi des fûts remontant à leur dernière utilisation. Certaines filières viticoles ont fait de la production et de la commercialisation de leurs fûts spécifiques une activité à part entière (Jerez) et les fûts sont alors certifiés par un OC sur la base d'un cahier des charges défini par le groupement (Consejo Regulador de Jerez). Le recours à une telle certification constitue pour l'opérateur une assurance supplémentaire.

- i. la boisson mentionnée devra y avoir été logée durant au moins un cycle d'élaboration tel que prévu dans la réglementation (cahier des charges ou réglementation générale...). Par exemple dans le cas de la référence à un vin, qu'il ait respecté les conditions de production définies par la réglementation pour la catégorie concernée⁴ ou pour pouvoir porter la mention « fermenté en fût », « élevé en fût » ou « vieilli en fût » ; dans le cas de la référence à un brandy, que le fût ait été engagé dans le vieillissement de cette boisson pendant au moins 1 an ou 6 mois si sa capacité est inférieure à 1000l ; dans le cas de la référence à un whisky, qu'il soit de capacité inférieure à 700l et qu'il ait vieilli du whisky au moins 3 ans.
 - ii. la boisson mentionnée est la dernière à avoir été logée dans le fût avant la boisson spiritueuse mise sur le marché. Cependant un deuxième et dernier remplissage du fût par les spiritueux peut permettre de faire encore référence à cette boisson sous réserve que l'étiquetage le mentionne (2^{ème} remplissage ou 2nd fill).
- c. Lorsque plusieurs dénominations de boissons alcoolisées apparaissent sur l'étiquetage, il convient que l'indication de la modalité de vieillissement soit présentée sans interférer avec les mentions obligatoires.

⁴ Ainsi les références à certains vins qui n'ont droit à leur dénomination qu'après une fermentation ou un élevage en bouteille ne seront pas possibles

Commenté [f5]: Nouvelle rédaction permettant de s'assurer que l'opérateur a bien les moyens de vieillir ou d'affiner 100% du lot

Commenté [f6]: Certains ODG ont demandé que la pratique de l'avinage des fûts (remplissage d'un fût standard pendant une certaine durée par la boisson qui sera mentionnée) soit admise. Il n'apparaît pas possible au regard des exigences d'information loyale du consommateur qu'un simple rinçage des fûts avec la boisson mentionnée suffise à autoriser de dénommer le fût par cette boisson.

Commenté [f7]: Certains ODG ont demandé pouvoir effectuer plusieurs rotations de la boisson spiritueuse dans le même fût ?
Mais dans ce cas, comment limiter les abus consistant à utiliser indéfiniment le même fût et à mentionner la boisson qu'il a logée il y a plusieurs années, voire dizaine d'années ?
Deux solutions alternatives ont été proposées: soit définir une durée maximale d'utilisation des fûts à fin d'affinage (par exemple 1 an fractionné le cas échéant en plusieurs passages) mais cela ne fonctionne pas en dehors de l'affinage, soit limiter le nombre de remplissages en mentionnant sur les étiquetages : fût de premier remplissage ou fût de deuxième remplissage.

Dans quelle situation cette pratique doit-elle être mise en œuvre ? Pratique à mettre en œuvre pour toute mention sur l'étiquetage d'une boisson logée dans la fûtaille précédemment à la boisson spiritueuse.

Contrôle : Ces dispositions pourront être vérifiées sur l'étiquetage des produits mis sur le marché.

Il est recommandé

- i. de faire explicitement référence au récipient : «vieilli/élevé/affiné en fûts/foudres/barriques de XX», sans aucune ambiguïté avec le lieu de provenance de la boisson spiritueuse, défini à l'article 14 du Règlement 787-2019;
- ii. d'utiliser des tailles de caractères limitées, afin de ne pas porter atteinte à la primauté de l'information du consommateur sur la dénomination de vente de la boisson. En ce sens, il est recommandé une taille pas plus grande que la moitié de celle utilisée pour le nom de la boisson spiritueuse, à l'instar des règles prévues pour les allusions ou les mélanges aux articles 12.4 et 13.3 du règlement 787-2019;
- iii. d'éviter les termes dont l'usage pourrait être inapproprié ou confusionnel pour les consommateurs. Une vigilance toute particulière est appelée sur les termes encadrés par la réglementation, réservés aux boissons logées précédemment et inappropriés sur la boisson spiritueuse mise en marché. Par exemple, les termes grand cru, premier cru, château, domaine, clos... sont réservés aux vins AOP ou aux eaux de vie en IG, produits dans certaines conditions. Pour les mêmes raisons, une boisson spiritueuse ne saurait induire en erreur le consommateur sur le bénéfice de la mention de vieillissement logée précédemment dans la fûtaille. De tels détournements à des fins confusionnelles pourraient être estimés trompeurs devant un tribunal.

- d. Lorsqu'il est fait mention sur l'étiquetage d'une opération d'affinage (finish, finition...), opération non définie dans le Règlement 787-2019 mais consistant à loger la boisson spiritueuse durant une courte période précédant la mise en bouteille, dans des fûts spécifiques afin de lui faire acquérir de nouvelles propriétés organoleptiques, la capacité du logement et la durée du séjour de la boisson spiritueuse doivent être appropriées afin de distinguer cette étape du vieillissement générique.

Dans quelle situation cette pratique doit-elle être mise en œuvre ? Pratique à mettre en œuvre pour toute mention sur l'étiquetage d'une pratique d'affinage : finish / finition ou d'un fût apportant des caractéristiques spécifiques durant une période courte....

Contrôle : Ces dispositions pourront être vérifiées dans les entreprises, notamment à partir des fiches descriptives des procédés d'élaboration et de la comptabilité matière.

- i. Les logements pour permettre le déroulement des échanges entre la boisson spiritueuse et l'air au travers du bois sont des fûts d'une capacité limitée. La valeur prévue dans la réglementation européenne pour distinguer la capacité maximale de vieillissement en fonction de la durée, à savoir 700L est pertinente.

Commenté [f8]: Certains ODG souhaiteraient que la taille des caractères soit simplement inférieure ou égale à la dénomination légale ?
Il n'apparaît pas souhaitable que la taille des caractères soit équivalente à la taille de ceux de la dénomination légale. La référence à la réglementation européenne qui définit la taille maximale sur les étiquetages de denrées alimentaires incorporant des boissons spiritueuses paraît un bon moyen de sécuriser les opérateurs et d'apporter une information claire aux consommateurs.

Commenté [f9]: Certains ODG souhaiteraient que les termes protégés en 2Ciii puissent être utilisés sans restriction. Il apparaît cependant difficile à un guide de bonnes pratiques de proposer des modalités d'utilisation de termes protégés que les bénéficiaires de cette protection pourraient toujours contester.

Commenté [f10]: Certains ODG ont mis en évidence l'ambiguïté d'introduire une limite de 1000 l alors que la réglementation ou les cahiers des charges des IG font référence à une capacité maximale inférieure (700l pour les whiskies, 650l pour les rhums vieux) et que les usages ne vont jamais au-delà de 700l.

- ii. Le logement de la boisson spiritueuse devrait avoir été réalisé durant une période significative pour garantir l'effet sur le produit. Au vu du déroulement des réactions entre l'air, la boisson spiritueuse et le bois (phase d'extraction des composés contenus dans le bois puis réactions chimiques avec les composés de la boisson spiritueuse), cette période pour comporter l'ensemble des phases attendues nécessitera au moins trois mois ou deux mois seulement en conditions tropicales;
- iii. Au-delà de 6 mois, l'effet de l'extraction des composés issus du logement de la boisson précédemment contenue va s'amoinrir par rapport aux réactions entre la boisson spiritueuse et l'air. A partir d'un an, il devient marginal, de ce fait l'usage du terme « affinage » n'est plus approprié même si le vieillissement peut bien sur se prolonger dans ce type de fût et être indiqué au consommateur en précisant sa durée en complément de la durée totale de vieillissement.
- iv. La durée de cette période d'affinage ne sera comptabilisée qu'à partir du moment où la boisson spiritueuse aura achevé la durée minimale de vieillissement prévue par la réglementation de la catégorie ou de l'IG.

3. Protection des Indications Géographiques et des mentions traditionnelles qui leurs sont associées.

Les noms des IG, IGP et AOP ainsi que des mentions traditionnelles sont protégées conformément aux articles 21 du règlement 2019/787 et 103 et 113 du règlement 1308/2013. Les élaborateurs de Boissons Spiritueuses doivent s'assurer que leurs étiquetages respectent bien ces réglementations.

Commenté [f11]: Les ODG de rhums ont souhaité ramener cette durée minimale à 2 mois. D'autres ne voient pas la nécessité de fixer une telle limite.
Ne pas prévoir une durée minimale reviendrait à autoriser un simple remplissage avant mise en bouteille ? La durée de 3 mois, voire de 2 mois pour les logements sous bois des rhums paraît déjà courte au regard de l'interdiction d'aromatisation (seule l'extraction de la boisson logée précédemment aurait lieu) et de l'information loyale du consommateur

Commenté [f12]: Plusieurs ODG ont indiqué ne pas voir la nécessité d'une telle durée maximale. Mais il convient de distinguer les périodes d'affinage, pour lesquelles il est possible de mettre en avant certains types de fût sur une courte durée non mentionnée, des conditions standards pour lesquelles si une information est donnée sur le type de fût, celle-ci correspond à l'intégralité de la durée de vieillissement ou si ce n'est pas le cas à une durée qui est précisée sur l'étiquetage.

Commenté [f13]: Un ODG souhaiterait que la période d'affinage soit comptabilisée avant même que la durée minimale ne soit échue et que donc un spiritueux puisse être commercialisé affiné à l'issue de la période minimale de vieillissement.
Autant il paraît envisageable de mentionner la boisson logée précédemment dans le fût avant la fin de la durée minimale de vieillissement, autant dès lors qu'il est fait mention d'un **affinage**, celui-ci doit être appliqué sur un produit répondant aux conditions de production de la réglementation ou du cahier des charges, et donc à l'issue de la durée minimale de vieillissement

Commenté [f14]: La diversité des situations (IG françaises ou étrangères ; consentantes ou non à la mention de leur dénomination, accolée à un type de fût) ne permet pas d'aller au-delà de ce rappel.