

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 réunion du 18 novembre 2019 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. Ce cadre a été complété lors de la réunion du 16 janvier 2020 pour élaborer un guide des bonnes pratiques permettant de s'assurer du respect de la réglementation et servant de socle minimal pour l'intégration de cette modalité de production dans les cahiers des charges. Ce guide des bonnes pratiques a été adressé le 11 mars à tous les ODG qui avaient jusqu'au 7 avril pour réagir.

1. Etat des retours des ODG au 7 mai 2020

Depuis la réunion du 16 janvier, la situation n'a pas beaucoup évolué. Elle est actualisée ci-dessous.

- Les ODG des deux principales AOC d'eaux de vie de vin Cognac et Armagnac ont rejeté la perspective à ce stade d'introduire ces pratiques dans leur cahier des charges.
- L'ODG des Eaux de vie de Bourgogne ont indiqué par un email du 9 avril souhaité ouvrir les cahiers des charges des IG Fine et Marc de Bourgogne afin d'y intégrer l'utilisation de futailles ayant logé d'autres boissons. Un email a complété cette demande par des informations sur la modification du cahier des charges qui semble s'inscrire dans le guide des bonnes pratiques. D'autres modifications du cahier des charges ont été évoquées.
- L'ODG du Genièvre Flandre Artois, le 27 décembre 2019 a transmis une demande de modification de son cahier des charges assortie de propositions d'encadrement de la pratique puis le 9 avril 2020 des observations sur la rédaction du guide des bonnes pratiques.
- Le syndicat de défense du Whisky Breton le 20 décembre 2019 a transmis une demande de modification de leur cahier des charges, assortie de propositions d'encadrement de la pratique. Par un courrier du 13 mai 2020, il a présenté ses remarques et suggestions sur le projet de guide des bonnes pratiques.
- Le syndicat des distillateurs et liquoristes d'Alsace a présenté son intention lors d'une visioconférence le 13 janvier 2020 de demander d'autoriser à terme l'affinage du Whisky

d'Alsace au regard d'usages existant mais aucune proposition de modification du cahier des charges ni remarque sur le projet de guide de bonnes pratiques n'a été apportée.

- Les deux ODG des IG et AOC de rhums ont transmis le 24 avril 2020 dans un courrier conjoint leurs propositions d'évolution du guide des bonnes pratiques. Ce document a été examiné par la Commission « filière rhums » le 5 mai 2020.
- Les ODG des AOC d'eaux de vie de cidre (Calvados, Fine Bretagne, Fine Maine...) avaient constitué en présence des services de l'INAO, un groupe de travail afin d'échanger sur ces pratiques et de permettre aux ODG de se déterminer en connaissance de cause. Ils devaient faire connaître leur éventuelle demande d'ouverture de leur cahier des charges d'ici le 16 janvier 2020. L'ODG DU Calvados Pays d'Auge a présenté ses remarques sur le projet de guide de bonnes pratiques.
- Les autres ODG n'ont pas informé les services de l'INAO d'une demande de révision de leur cahier des charges ni ne se sont manifesté sur le projet de guide des bonnes pratiques. Il ne semble pas que ces pratiques aient cours dans d'autres IG que celles citées.

2. Discussion avec la Scotch Whisky Association

Une réunion associant la SWA, la DGCCRF et l'INAO s'est tenue le 26 février 2020 afin de discuter des pratiques d'affinage et de leur réglementation dans les eaux de vie françaises et le Scotch Whisky.

Lors de cette réunion la réflexion menée au sein de l'INAO sur les bonnes pratiques relatives à l'affinage des spiritueux a été présentée tandis que la SWA a précisé le cadre réglementaire qui s'applique à cette pratique sur le Scotch Whisky (SW) et notamment l'amendement de la fiche technique en juin 2019 qui a précisé les types de fûts autorisés. Dans la mesure où la SWA déplore l'existence dans certaines filières, notamment les rhums, de pratiques trompeuses, elle est favorable à l'établissement de règles ou de bonnes pratiques telles que souhaitent le faire les organisations professionnelles et les autorités françaises.

La SWA estime que l'affinage du SW, considérée comme une phase facultative de son vieillissement est une pratique ancestrale dont la valorisation commerciale qui s'est développée depuis une vingtaine d'années peut engendrer des ambiguïtés lorsqu'elle concerne des noms de vins ou de spiritueux faisant l'objet de protection. C'est pour cela que la SWA a établi en juillet 2008 une liste de recommandations sur ce sujet, régulièrement actualisée. Cf. document joint. D'autres recommandations relatives aux questions de production ou d'étiquetages (Legal guidance) ont été également publiées.

Lors des échanges, la SWA a présenté les éléments suivants.

- Pour éviter tout risque d'aromatisation, la fiche technique du SW impose que les fûts aient été totalement vidés de la boisson qu'ils contenaient précédemment. Le plan de contrôle (Scotch Whisky GI Verification Scheme) impose la vérification des procédures de vidange des fûts.
- L'amendement apporté à la fiche technique en juin 2019 définit les fûts utilisables pour le vieillissement du SW : fûts neufs ou ayant servi à l'élaboration de bière, de vins ou de spiritueux à l'exception des boissons produites à partir de fruits à noyaux, des bières aromatisées ou édulcorées après fermentation, des spiritueux aromatisés ou édulcorés après distillation et **dans la mesure où le logement précédent faisait partie du procédé traditionnel d'élaboration de la**

bière, du vin ou du spiritueux¹. De ce fait le simple « rinçage » des fûts avec une de ces boissons alcoolisées est interdit. Le plan de contrôle précise que les enregistrements doivent attester des boissons précédemment logées.

- La pratique de l'affinage du SW doit se traduire, conformément à sa fiche technique, par **l'apport de caractéristiques additionnelles au produit sans que cela ne dénature son identité de Scotch Whisky** au regard de sa couleur, de ses arômes et de son goût. Pour autant la SWA n'a pas estimé nécessaire d'imposer de durée minimale d'affinage.
- Dès lors qu'un fût ayant logé une autre boisson alcoolisée a servi au vieillissement ou à l'affinage du SW, il ne pourra plus être directement associé à la boisson alcoolisée logée précédemment. Un fût de Porto ayant servi à l'affinage du Scotch whisky ne reste pas indéfiniment un fût de Porto. C'est ce qui explique le développement de la distinction sur les étiquetages entre « first fill », « second fill » et « refill » : un fût ayant contenu du Porto est considéré comme « first fill » à sa première utilisation puis comme « second fill » lorsqu'il est utilisé une seconde fois puis « refill » s'il est utilisé davantage.
- Lorsque les étiquetages mentionnent une double ou une triple maturation, l'intégralité du lot doit avoir séjourné dans les différents types de fût indiqués.

Dans ses recommandations relatives à la référence à des dénominations protégées, la SWA indique que ces dénominations peuvent être utilisées puisqu'elles constituent une information importante pour le consommateur mais qu'elles doivent être

- séparées de la dénomination légale,
- moins apparentes que la dénomination légale et
- systématiquement associées à des termes tels que bois, fûts, barriques...

Par ailleurs ces dénominations ne doivent pas être utilisées en vue de tirer partie de leur notoriété pour aider à la commercialisation du SW. Ainsi la dénomination de la boisson alcoolisée ne doit pas être répétée, ni être évoquée sur l'étiquetage.

En cas d'usage de marques, elles ne peuvent être utilisées sans l'accord de leurs propriétaires. Cependant la SWA ne restreint pas l'usage de dénominations réservées à des vins ou à des spiritueux (château, grand cru...) dès lors qu'ils correspondent effectivement à la boisson logée et que les modalités d'étiquetage ne créent pas de confusion avec la dénomination légale.

La SWA a encadré la référence aux fûts ayant logé d'autres boissons alcoolisées à partir de stricts principes et de recommandations mais n'a pas défini de règles précises et les situations rencontrées sont appréciées au cas par cas par le service juridique de la SWA.

3. **Projet de lignes directrices de la Commission Européenne**

Une nouvelle version a été transmise aux Etats Membres le 24 avril 2020 mais la réunion qui devait avoir lieu le 28 avril afin d'en discuter a été annulée du fait de la crise sanitaire. Ce document présente sur le chapitre 2.5 Informations volontaires, des évolutions substantielles. En effet si la référence à des fûts ayant logé précédemment d'autres boissons alcoolisées figure toujours parmi les « termes de qualité » et si de ce fait l'accent est mis sur la nécessité pour le producteur d'être en capacité de

¹ Même si la SWA semble admettre dans les process traditionnels l'élevage sous bois du Porto et du Sherry au Royaume Uni.

montrer que son produit ainsi qualifié, est significativement différent du produit standard, plusieurs évolutions positives sont à noter.

Les références aux IG dans les étiquetages autorisés ont été supprimés et a été ajouté dans les étiquetages interdits :

- les références à l'affinage lorsqu'il n'est pas prévu dans le cahier des charges d'une IG (Cognac finished in rum barrels),
- les références à des fûts de vins mousseux (dans la mesure où les fûts en bois ne font pas partie des modes d'élaboration traditionnels de ces produits),
- les références à une IG lorsque sa présentation est confusante avec la dénomination légale.

Enfin, il est rappelé dans un commentaire d'étiquetage, la nécessité que la boisson alcoolisée mentionnée soit logée suffisamment longtemps pour avoir un impact sur les caractéristiques organoleptiques du produit.

Il semble donc que dans cette version, la COM présente davantage les risques liés aux étiquetages faisant référence aux fûts ayant logé d'autres boissons. Elle indique clairement que l'affinage constitue une condition de production qui doit être prévue dans le cahier des charges des IG et valide donc l'approche de l'INAO et des administrations françaises. Elle lie la référence à un fût portant un nom de boisson à son usage dans les modes traditionnels d'élaboration de cette boisson durant suffisamment de temps pour avoir un impact sur les caractéristiques organoleptiques de la boisson spiritueuse. Cependant elle laisse penser que la référence à des dénominations d'IG est possible lorsqu'il n'y a pas de confusion avec la dénomination légale de la Boisson Spiritueuse présentée.

4. Propositions d'évolution du guide des bonnes pratiques

Les observations des ODG sur le guide des bonnes pratiques sont présentées ci-dessous.

1a Vidange et rinçage des fûts

Les ODG de rhums ont indiqué que le rinçage à l'eau n'est jamais pratiqué dans les rhums car il serait susceptible de développer des altérations bactériennes et d'apporter des goûts parasites. Les professionnels ont souligné que des fûts qui proviennent du Kentucky ou de France après un voyage de plusieurs milliers de km doivent éviter de sécher et pour cela, il est nécessaire de les remplir au plus vite avec du rhum. La Commission « filière rhums » estime que l'essentiel est de garantir une vidange complète des fûts avant remplissage du rhum.

2a Proportion du volume du lot devant être logé dans le type de fût mentionné sur l'étiquetage.

L'ODG du Calvados Pays d'Auge conteste au regard des usages actuels et de l'effet très marquant de certains fûts d'affinage, l'exigence de l'exclusivité de passage de la boisson spiritueuse dans le fût mentionné et ne propose pas de limites.

Le syndicat du whisky breton demande que seulement la majorité du volume du lot séjourne effectivement dans la futaille mentionnée.

Les ODG de rhums souhaitent permettre une correction des produits affinés en introduisant une part limitée de produits non affinés au cas où les goûts et saveurs issus du type de fût mentionné seraient excessifs et domineraient les caractéristiques organoleptiques de l'IG. La Commission « filière rhums »

n'est pas opposée à cette approche mais a estimé que le seuil de 60% de produit affinés proposé par les ODG était trop faible.

2bi logement de la boisson mentionnée durant au moins un cycle d'élaboration

Le syndicat du whisky breton demande de limiter cette règle aux boissons spiritueuses françaises, au motif que la plupart des fûts d'affinage dans l'industrie du whisky sont uniquement des fûts avinés.

2bii Possibilité de rotation des eaux de vie dans les fûts mentionnés

Le syndicat du whisky breton demande que soit autorisé un premier et un deuxième remplissage.

L'ODG du Calvados Pays d'Auge estime que la rotation des fûts d'affinage devrait être possible tant que le fût apporte des arômes spécifiques.

Les professionnels du rhum se sont dits attachés à la possibilité d'une rotation notamment pour permettre plusieurs logements de courte durée. Ils estiment que le potentiel de marquage organoleptique d'un fût est identique selon qu'est appliqué un logement continu de 9 mois ou 3 périodes de 3 mois avec des eaux de vie différentes.

La Commission « filière rhums » suggère de définir pour les fûts une durée maximale de logement à fin d'affinage afin de garantir le potentiel de marquage organoleptique spécifique. Au-delà de cette durée les fûts pourront bien évidemment encore servir mais plus à fin d'affinage.

2a et 2b Traçabilité des fûts

Les ODG de rhums ont estimé impossible d'assurer une traçabilité complète de l'ensemble des fûts dont certains peuvent être très anciens mais que s'agissant des logements ayant logé d'autres boissons, ce qui importe est de pouvoir assurer la traçabilité du dernier emploi. Les professionnels ont précisé que cette traçabilité était disponible dès lors que les achats de fûts étaient réalisés auprès soit d'élaborateurs de spiritueux (whiskys, eaux de vie de vin...) soit de tonneliers assurant une activité de négoce de fûts qui sont en capacité d'attester que les fûts ont été utilisés dans le cadre de l'élaboration de telle ou telle boisson.

Il a été souligné la nécessité de prendre en compte la réglementation européenne sur le bois qui est entrée en vigueur le 3 mars 2013² et qui devrait conduire à disposer progressivement des éléments de traçabilité permettant de s'assurer du respect des règles relatives à la futaille.

La Commission « filière rhums » recommande donc de préciser que les dispositions relatives à la futaille sont contrôlées à partir des documents attestant de la conformité de la futaille au cahier des charges ou à la réglementation de la catégorie et de son utilisation **lors du dernier cycle d'élaboration auquel elle a été mise en œuvre.**

Règlement bois (UE) n° 995/2010 du 12 novembre 2010, établissant les obligations des opérateurs qui mettent du bois et des produits dérivés sur le marché et qui s'applique notamment à la futaille et aux autres ouvrages de tonnellerie, y compris les merrains.

2ci Indication de la modalité de vieillissement / affinage présentée sans interférer avec les mentions obligatoires

Le syndicat du whisky breton demande que soit autorisée la traduction en anglais : finished in, aged in...

2cii Taille des caractères

L'ODG du Calvados Pays d'Auge demande que la mention du fût soit de taille inférieure de la dénomination légale mais sans prévoir de proportion maximale.

2ciii Interdiction des termes dont l'usage est réservé par la réglementation aux boissons logées précédemment et est inapproprié sur la boisson spiritueuse mise en marché (château, grand cru...)

L'ODG du GFA souhaite au regard de la valorisation des produits et de la bonne information du consommateur que ces termes puissent être autorisés sous réserve que la traçabilité puisse garantir que ces produits ont bien été logés dans les fûts conformément aux modes d'élaboration traditionnels.

L'ODG du Calvados Pays d'Auge demande que ne soit pas proscrite le co-branding qui associe deux « marques » ou deux « maisons » dans le produit fini.

2d Mention sur l'étiquetage d'une pratique d'affinage

Le syndicat du whisky breton demande de préciser de la conformité des pratiques d'affinage avec les pratiques de vieillissement.

2di Capacité maximale des logements

Le syndicat du whisky breton demande de préciser que la valeur de 1000l est à considérer sous réserve de la capacité d'une limite inférieure dans le cahier des charges.

2dii Durée minimale de séjour pour un affinage

Le syndicat du whisky breton approuve la durée minimale de 3 mois.

L'ODG du Calvados Pays d'Auge conteste la notion de durée minimale qui varie selon le fût et son ancien contenu. Il cite des durées de 6 à 8 semaines.

Les ODG de rhums mettent en avant les conditions tropicales de température et d'humidité de l'air pour justifier le raccourcissement de 3 à 2 mois de la durée minimale de logement permettant d'établir un affinage. La Commission « filière rhums » comprend cette demande qui paraît justifiée au regard des conditions climatiques et de l'accélération des réactions chimiques entre le rhum, l'air et le bois.

2d iii Durée maximale de séjour dans les fûts pour un affinage

Le syndicat du whisky breton estime qu'il n'est pas pertinent de définir une durée maximale mais que c'est plutôt le rapport entre la période d'affinage et la période de vieillissement qui compte.

L'ODG du Calvados Pays d'Auge conteste la notion de durée maximale qui varie selon le fût et son ancien contenu. Il cite des durées de 18 à 24 mois.

Les ODG de rhums ont demandé que cette limitation soit supprimée dans la mesure où selon la nature du fût et celle du rhum qui y est logé, le logement du rhum dans le fût doit pouvoir durer aussi longtemps que le maître de chai le jugera nécessaire.

La Commission « filière rhums » a compris la demande des professionnels et la difficulté de normaliser des durées de logement dans des fûts qui sont tous différents les uns des autres. Cependant là encore il s'agit d'apporter une information aux consommateurs qui soit conforme à ce qui est présent dans la bouteille. Une durée de logement excessive risque de faire disparaître l'apport original de la boisson logée précédemment dans le fût. Elle convient de la difficulté de définir une période maximale qui soit pertinente selon que l'eau de vie est élevée sous bois 1 an ou vieillie plus de 10 ans. Elle rappelle que même sans définir une durée maximale, l'affinage constitue la période ultime du logement sous bois, elle ne peut donc se dérouler sur sa totalité ou la majorité de sa durée, sous peine de perdre sa signification. Elle souligne qu'en dehors de cette période d'affinage, il doit toujours être possible de mentionner le type ou les types de fûts utilisés durant le vieillissement à condition que ce type ou ces types de fûts soi(en)t utilisé(s) durant toute la durée du vieillissement.

2div Distinction affinage / vieillissement

Le syndicat du whisky breton demande de ne pas distinguer affinage et vieillissement. Il estime que dans le cas du whisky, le début de la phase d'affinage doit pouvoir commencer avant la fin de la durée minimale de vieillissement.

Les ODG de rhums ont rappelé leur souhait que les pratiques d'affinage ne puissent être mises en œuvre qu'après la fin de la période minimale d'élevage sous bois ou de vieillissement mais que la durée de cette période soit comptabilisée comme une période de logement sous bois au même titre que les autres, notamment au regard de la réglementation douanière. La Commission « filière rhums » est d'accord avec cette approche.

L'ODG du Genièvre Flandre Artois en revanche souhaite que la durée d'affinage puisse être comptabilisée dans la durée minimale de vieillissement. Par exemple un rhum vieux puisse être commercialisé à 3 ans, avec un affinage de 6 mois et un vieillissement standard de 30 mois.

Synthèse : les remarques des ODG sont intéressantes dans la mesure où elles émanent d'opérateurs engagés dans cette pratique ou tout au moins bons connaisseurs. Sur plusieurs points : Proportion du volume du lot devant être logé dans le type de fût mentionné, possibilité de plusieurs remplissages dans le même fût... elles présentent des réserves qui semblent justifiées au plan technique mais qui doivent être appréciées également au regard de la bonne information du consommateur. Enfin la problématique de la distinction entre affinage et vieillissement est posée dans tous les courriers :

- à la fois au regard de la durée : quand au-delà d'une certaine durée l'affinage devient-il du vieillissement standard ?
- qu'au regard des conditions de production : les conditions d'affinage doivent-elles être rigoureusement conformes aux conditions de vieillissement « standard » ?

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