

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

1. Historique du dossier

Le courrier conjoint de l'INAO et de la DGCCRF du 11 juin 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.

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 » recueillant « les bonnes pratiques » permettant de s'assurer du respect de la réglementation et dont certaines pourraient servir de socle 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 de Boissons Spiritueuses qui avaient jusqu'au 7 avril pour réagir.

Lors de la réunion du 19 mai 2020, la CNBS a étudié ce guide après examen des réactions des ODG représentant les IG Genièvre Flandre Artois, Calvados Pays d'Auge, Whisky breton, rhums traditionnels, AOC Martinique, Marc et Fine de Bourgogne. Ses perspectives d'utilisation ont été détaillées :

- Ouverture de l'instruction de demandes de révision des cahiers des charges afin d'y intégrer ces pratiques.
- Autocontrôle des opérateurs intervenant sur le marché français.
- Présentation de l'approche française devant les instances internationales, notamment lors des discussions sur les lignes directrices des dispositions d'étiquetage du Règlement 2019/787.

Enfin il a été décidé que le guide soit reformulé et transmis à nouveau aux ODG afin de recueillir leurs observations et de les discuter lors d'une prochaine séance. Le document a été transmis aux ODG le 10 septembre en vue de recueillir leur avis avant le 24 octobre.

Lors de la réunion du Comité européen du 23 juin 2020, les autorités françaises ont été invitées par la Commission à présenter la démarche qu'elles ont mise en œuvre afin de recenser auprès des professionnels les bonnes pratiques en la matière. Les représentants de plusieurs Etats Membres ainsi que les fonctionnaires de la DG Agri ayant souhaité disposer de ce « guide » afin d'étudier son éventuelle intégration dans les lignes directrices, une version a été adaptée à cet effet et leur a été communiquée, tout en précisant qu'il s'agissait d'une version provisoire, encore en cours de discussion avec les professionnels.

Lors du Comité européen du 13 octobre 2020, la Commission a souhaité après accord des autorités françaises que ce document soit adressé officiellement à l'ensemble des Etats Membres dans le cadre de l'examen du projet de « lignes directrices sur la mise en œuvre de certaines dispositions d'étiquetage du règlement (UE) 2019/787 » en vue de recueillir leur avis pour la prochaine séance du Comité qui se tiendra en décembre.

2. Contributions des ODG au guide des bonnes pratiques

Depuis la réunion du 19 mai, les ODG ou organisations suivantes représentant 20 IG ont adressé leurs remarques sur le « guide des bonnes pratiques » :

- Fédération Française du Whisky ;
- Syndicat du Whisky Breton
- Association de défense du Genièvre Flandre Artois (Genièvre et Genièvre Flandre Artois)
- Filière rhums (SDAOC Martinique + ODG des IG rhums + CIRT-DOM)
- ODG Côtes de Provence (marc de Provence)
- Syndicat des distillateurs et liquoristes d'Alsace (Whisky d'Alsace, Framboise d'Alsace, Quetsch d'Alsace, Mirabelle d'Alsace, Kirsch d'Alsace)
- Syndicat des AOC Bordeaux (Fine Bordeaux)
- Association des producteurs de Boissons Spiritueuses à IG champenoises (Ratafia champenois, Eau de vie de vin de la Marne, Marc champenois)

Précédemment le Syndicat du Whisky Breton, l'Association de défense du Genièvre Flandre Artois, les ODG des AOC Calvados et Calvados Pays d'Auge, le Syndicat de défense de l'AOC Martinique et l'ODG des IG rhums ainsi que l'ODG des Eaux de vie de Bourgogne s'étaient prononcés en faveur de l'introduction de ces pratiques dans leur cahier des charges tandis que les ODG des deux principales AOC d'eaux de vie de vin Cognac et Armagnac en avaient à ce stade rejeté la perspective, le BNIC limitant ce rejet à l'affinage. 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 manifestés sur le projet de guide des bonnes pratiques. Il ne semble pas que ces pratiques aient cours ou soient envisagées dans d'autres IG que celles citées.

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

Remarques générales

Plusieurs ODG ont indiqué ou rappelé à cette occasion qu'ils ne souhaitent pas intégrer ces pratiques dans leur cahier des charges (Boissons Spiritueuses champenoises, Syndicat Côtes de Provence) dans la mesure où si les opérateurs utilisaient des fûts ayant logé d'autres boissons, ils n'en faisaient pas mention sur leurs étiquetages mais précisé que le guide présentait des règles d'encadrement pertinentes (Syndicat Côtes de Provence). D'autres ODG n'ont fait aucune remarque (Bordeaux).

Le syndicat du whisky breton a demandé à ce qu'il puisse être renvoyé au guide des bonnes pratiques sans rajouter de nouveaux points de contrôle aux cahiers des charges. Le syndicat des liquoristes d'Alsace reprend ce point estimant que le dispositif de contrôle organoleptiques sécurise la conformité des produits.

La filière rhums a souligné la nécessité de fixer un cadre européen, seul susceptible d'être opposable aux produits des pays tiers entrant sur le marché européen. Elle accueille favorablement les discussions engagées sur ce thème avec la Commission européenne et les autres Etats Membres dans le cadre des lignes directrices et demande d'étendre sur ce projet de texte la concertation engagée avec les ODG. Elle souligne à ce sujet la nécessité d'attendre la rédaction finale des lignes directrices avant de fixer les règles nationales et tout particulièrement celles applicables aux IG, à travers leurs cahiers des charges.

Remarques sur les disciplines de production du guide

Concernant les 12 disciplines de production présentées dans le document, 5 d'entre-elles ont été encore l'objet de remarques :

- **2.a Exclusivité du passage du lot de la boisson spiritueuse dans la futaille mentionnée. A l'exception du syndicat des liquoristes et distillateurs d'Alsace, les autres représentants de la filière whisky et ceux de la filière rhum estiment que la dérogation à ce principe permettant de ne pas passer dans les fûts mentionnés jusqu'à 25% du volume d'eau de vie est insuffisante. Ils avancent les limites de 30% ou même 50% du lot pouvant ne pas passer dans le fût mentionné.**
- **2bii Boisson mentionnée logée durant au moins un cycle d'élaboration. Le syndicat du whisky breton a demandé de pouvoir qualifier le fût par le nom d'une boisson alcoolisée qui aurait été simplement introduite dans le fût (avinage) sans que cela ne corresponde à une pratique encadrée par la réglementation, un cahier des charges ou les usages au motif que cette pratique serait d'usage courant. Les autres ODG n'ont pas présenté une telle demande.**
- **2cii Taille des caractères de la mention de la futaille inférieure de 50% à celle de la dénomination de la boisson spiritueuse. Si la nécessité d'une taille inférieure de la mention de la futaille n'est pas remise en question, la nécessité d'une proportion maximale : 50% de la dénomination légale a été interrogée par le Syndicat du whisky breton. Les autres ODG n'ont pas présenté une telle demande.**
- **2ciii Non utilisation des termes protégés « inappropriés ». Cette discipline a été contestée par l'Association de défense du Genièvre Flandre Artois et la Fédération du whisky français qui souhaitent apporter une information complète du consommateur. Les autres ODG n'ont pas présenté une telle remarque.**
- **2biii et 2d iii Durée maximale d'usage d'un fût ayant logé une boisson alcoolisée afin de pouvoir prétendre à un affinage et Nombre maximal de remplissage.** Ces points ont été contestés par la Fédération du whisky français et le syndicat du whisky breton qui ont fait remarquer que dans cette filière les conditions d'affinage étant strictement identiques à celles de vieillissement, la durée maximale d'usage des fûts n'avait selon eux pas forcément de sens, l'affinage pouvant se prolonger selon les professionnels durant plusieurs années. Le syndicat du whisky breton mettant en avant la nécessité d'une limitation du nombre d'utilisation du fût plutôt qu'une limitation de la durée d'utilisation. La filière rhum et le syndicat des liquoristes et distillateurs d'Alsace 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 et le nombre de remplissage du fût doivent être laissés à la convenance du maître de chai.
- **2div Comptabilisation ou non de la durée d'affinage à partir de l'achèvement de la durée minimale de vieillissement.** La Fédération du whisky français, le syndicat du whisky breton et l'association du Genièvre Flandre Artois ont mis en avant que leurs conditions d'affinage ne se distinguant pas des conditions de vieillissement de leur cahier des charges, ils souhaitent que la durée de la période d'affinage puisse débiter dès la période minimale de vieillissement. Les autres ODG n'ont pas présenté une telle demande.

Les 6 autres disciplines de production n'appellent pas de remarques

- **1a Boissons précédemment élevées dans la futaille** : *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*
- **1b 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 susceptible de développer des altérations bactériennes et d'apporter des goûts parasites. D'autres ODG métropolitains ont souligné que la présence d'eau était à éviter. **De ce fait il a été jugé préférable de se cantonner à la mise en œuvre d'une procédure de vidange** : *Les logements sont vidangés 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.*
- **2ci Référence explicite au logement sur l'étiquetage lorsque plusieurs boissons sont mentionnées sur l'étiquetage** : *il est fait explicitement référence au récipient : «vieilli/élevé/affiné en fûts/foudres/barriques de XX», sans aucune ambiguïté avec le nom de la catégorie, l'IG ou le lieu de provenance de la boisson spiritueuse.* Certaines questions ayant été posées sur la possibilité de traduction de ces références au logement, ce point pourra être précisé.
- **2di Capacité maximale des logements pour un affinage**: *Lorsqu'il est fait mention sur l'étiquetage d'une opération d'affinage de façon explicite (affinage, finish, finition...) ou non, 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. Capacité maximale définie au sein de chaque IG en fonction notamment des règles déjà établies pour le vieillissement.*
- **2dii Durée minimale de séjour pour un affinage** : *Lorsqu'il est fait mention sur l'étiquetage d'une opération d'affinage de façon explicite (affinage, finish, finition...) ou non, le logement de la boisson spiritueuse est réalisé durant une période significative pour garantir le déroulement des réactions entre l'air, la boisson spiritueuse et le bois soit au moins trois mois ou deux mois seulement en conditions tropicales.*
- **3. Protection des Indications Géographiques et des mentions traditionnelles qui leurs sont associées.** *Les élaborateurs de Boissons Spiritueuses doivent s'assurer que leurs étiquetages respectent bien les réglementations de protection des noms d'IG, IGP et AOP ainsi que des mentions traditionnelles conformément aux articles 21 du règlement 2019/787 et 103 et 113 du règlement 1308/2013.*

3. **Projet de lignes directrices sur l'affinage et l'utilisation de fûts ayant élevé d'autres boissons**

Ce document a été établi suite à une demande de la Commission Européenne. Il reprend et regroupe les 12 points abordés dans le guide des bonnes pratiques sous forme de réponse à 6 questions relatives au vieillissement ou à l'affinage des boissons spiritueuses.

1. **Quels fûts peuvent être utilisés?**

→ Objectif : préciser quelles boissons peuvent avoir été contenues précédemment dans les fûts et être mentionnées sur les étiquetages.

2. **Quelles précautions prendre avant le remplissage des fûts avec la boisson spiritueuse ?**

→ Objectif : préciser que dès lors que les fûts ont été vidangés préalablement au vieillissement ou à l'affinage des spiritueux, les échanges au contact de l'air entre la boisson alcoolisée contenue dans le bois du fût et la boisson spiritueuse ne constituent pas un « ajout d'alcool » ni une aromatisation.

3. Quelle précaution prendre lors du séjour dans le fût du lot de spiritueux vieilli ou affiné ?

→ Objectif : sécuriser le consommateur moyen qui s'attend à ce que la totalité du lot de spiritueux ait effectivement séjourné dans le fût mentionné. Encadrer les éventuelles dérogations à ce principe.

4. Quelle pratique permet d'indiquer la mention « fût de [nom de la boisson alcoolisée] » ?

→ Objectif : sécuriser le consommateur qui s'attend à ce que le « fût de [nom de la boisson alcoolisée] » est un fût ayant réellement servi à l'élaboration de cette boisson alcoolisée, qui n'a pas été uniquement rincé avec la boisson mentionnée avant chaque opération de vieillissement ou d'affinage ni utilisé un si grand nombre de fois, qu'il n'aurait plus d'impact sur la boisson spiritueuse.

5. Quelles sont les pratiques correspondant à la mention d'un affinage (finish) ?

→ Objectif : éviter les ambiguïtés sur l'étiquetage découlant de la réalisation de plusieurs process distincts d'élevage sous bois en terme de type de logement et de durée. Pour cela, préciser que la mention d'un affinage doit correspondre à un process de production particulier (taille limitée du fût, durée de mise sous bois suffisante...) qui le distingue du vieillissement

6. Quelles peuvent être les modalités d'étiquetage du vieillissement ou de l'affinage ?

→ Objectif : expliquer que les mentions utilisées doivent être précises, aisément compréhensibles et qu'elles ne doivent pas exploiter la notoriété des IGP, AOP et IG de vins et spiritueux.

Voir le document en annexe de la note « informations européennes ».

Il est rédigé dans une forme adaptée aux principes de rédaction de lignes directrices (guidelines), c'est-à-dire en ne fixant pas de nouvelles règles mais en rappelant les pratiques permettant de s'assurer de la conformité avec les textes réglementaires et en présentant des exemples de conformité ou de non-conformité des pratiques.

Il a été traduit en anglais et diffusé pour avis aux différents Etats Membres afin de recueillir leurs réactions.

4. Propositions d'orientations à discuter

1. Sur les bonnes pratiques ayant fait l'objet de remarques ou d'oppositions

- **2.a Exclusivité du passage du lot de la boisson spiritueuse dans la fût mentionnée. La demande de deux ODG d'augmenter la dérogation permettant de ne pas loger jusqu'à 30% ou même 50% du lot dans le fût mentionné sur l'étiquetage nécessite un arbitrage et une concertation avec les administrations nationales et européennes. En effet il n'est pas prévu dans la réglementation du vieillissement des boissons spiritueuses, de tolérance permettant à une fraction de la production de ne pas suivre les règles de production définies, et cela semble d'autant plus difficile que ce passage en fût fait l'objet d'une mise en avant sur l'étiquetage. Si cette demande de pouvoir corriger ou standardiser les caractéristiques du lot est compréhensible au plan technique, le niveau demandé semble difficile à prendre en compte au regard du contexte réglementaire.**

- **2bii Boisson mentionnée logée durant au moins un cycle d'élaboration. La demande d'un ODG de pouvoir qualifier le fût par le nom d'une boisson alcoolisée qui aurait été simplement introduite dans le fût** (avinage) paraît difficile à admettre au regard de la définition des mentions volontaires qui impose que ces mentions ne soient ni ambiguës ni déroutantes pour les consommateurs (article 36.2.b du Règlement (UE) N° 1169/2011). Il conviendra d'arbitrer ce point.
- **2cii Taille des caractères de la mention de la futaie inférieure de 50% à celle de la dénomination de la boisson spiritueuse.** Deux ODG ont contesté ce plafond de 50%. Il semble pourtant que cette discipline qui reprend celles imposées par la réglementation pour les allusions et les termes composés soit logique dès lors que se juxtaposent des noms d'IG sur le même étiquetage. Il conviendra d'arbitrer ce point.
- **2ciii Non utilisation des termes protégés « inappropriés ».** Cette discipline qui a été contestée par un ODG nécessite sans doute d'être précisée. Il ne s'agit pas de restreindre l'information du consommateur sur l'origine des fûts mais d'exclure la présence sur l'étiquetage les termes auxquels la Boisson spiritueuse, du fait de ses conditions de production, n'a pas droit.
- **2biii et 2d iii Durée maximale d'usage d'un fût ayant logé une boisson alcoolisée afin de pouvoir prétendre à un affinage et Nombre maximal de remplissage.** Les oppositions à la définition de telles règles partagées par les filières whisky et rhums sur la base d'arguments techniques tout à fait compréhensibles interrogent à la fois quant à l'information du consommateur et quant à la définition de l'affinage.
 - En effet s'il n'y a pas de limitation à la durée d'utilisation d'un fût ni au nombre de remplissages, cela veut dire qu'un fût parce qu'il a servi à l'élevage du Porto pendant 1 an restera fût de Porto pendant toute sa durée de vie et sera mentionné comme tel même s'il a servi à l'élevage du rhum ou du whisky pendant plus de 50 ans. Cela peut paraître difficile à admettre au regard de la définition des mentions volontaires qui impose que ces mentions ne soient ni ambiguës ni déroutantes pour les consommateurs (article 36.2.b du Règlement (UE) N° 1169/2011).
 - De plus, si l'affinage n'a pas de durée maximale, qu'est ce qui le distinguera du vieillissement ? Et si l'affinage n'est pas distingué objectivement du vieillissement, comment envisager de définir et d'encadrer des conditions de production distinctes durant cette période, qu'il s'agisse de conditions plus strictes ou au contraire plus ouvertes que celles définies durant la phase précédente du vieillissement.

Pour résoudre cette question, il pourrait être envisagé un principe général qui serait que « la durée de la période d'affinage, le nombre d'utilisations des fûts ou leur durée maximale d'utilisation doivent être pertinentes pour que l'impact sur les caractéristiques organoleptiques de la boisson spiritueuse puisse être attesté » et qu'ensuite les différentes IG si elles souhaitent introduire des conditions spécifiques d'affinage dans leur cahier des charges proposent des modalités adaptées.

- Une identification des lots mis en œuvre en vue d'un affinage semble indispensable.
 - Une obligation de moyens comme la limitation de la durée d'utilisation du fût à des fins d'affinage ou un nombre maximal de remplissages comme demandé par le Syndicat du whisky breton ou des obligations de résultats comme un examen organoleptique spécifique semblent nécessaires pour crédibiliser cette pratique.
- **2div Comptabilisation ou non de la durée d'affinage à partir de l'achèvement de la durée minimale de vieillissement.** Deux ODG ont demandé que la durée de la période d'affinage puisse débuter dès la période minimale de vieillissement. L'affinage répondant à la définition générale du

vieillessement (article du règlement 2019/787), il semble préférable que cette règle soit envisagée IG par IG en fonction de la définition de conditions d'affinage distinctes de celles prévues par le cahier des charges pour le vieillissement :

- Si des conditions spécifiques de vieillissement propres à la phase d'affinage sont envisagées, la durée minimale d'affinage devrait commencer à l'issue de la durée minimale d'élevage.
- Si de telles conditions ne sont pas fixées, la durée minimale d'affinage pourrait commencer avant la fin de la durée minimale d'élevage.

2. Sur l'articulation entre lignes directrices et cahier des charges

La réflexion autour de l'affinage et du vieillissement dans des fûts ayant élevé d'autres boissons alcoolisées a mis en évidence la diversité des pratiques et la nécessité de bien distinguer les situations selon qu'il s'agit de l'utilisation d'une futaille ayant élevé d'autres boissons, de l'achèvement du vieillissement après un passage de la Boisson Spiritueuse dans un fût spécifique (affinage ou finishing) ou de la référence à ces pratiques sur l'étiquetage.

De plus, les dispositions formulées en vue de s'assurer du respect de la réglementation dans le « guide des bonnes pratiques » adressé aux ODG ne sont pas nécessairement du même ordre. Certaines d'entre elles très générales pourraient, si elles figurent dans des lignes directrices nationales ou européennes, ne pas avoir à être déclinées dans les cahiers des charges des IG tandis que d'autres nécessiteraient d'être assises sur des valeurs cibles qui y seraient précisées.

Il convient donc à ce stade de discuter du cadre (lignes directrices ou cahier des charges) à appliquer à ces différentes pratiques d'élaboration ou d'étiquetage.

a. Pratiques d'élevage dans des fûts ayant élevé d'autres boissons alcoolisées sans référence sur les étiquetages

La pratique qui consiste à **utiliser** une futaille ayant élevé d'autres boissons ou à **affiner** une Boisson Spiritueuse (BS) dans un fût spécifique serait autorisée dès lors que

- **le cahier des charges ne s'y oppose pas,**
- **l'étiquetage ne présente pas de mention faisant référence aux fûts.**

Dans ce cas, les opérateurs devraient simplement respecter les lignes directrices qui seront adoptées au plan européen ou national relatives

- aux catégories de boissons logées précédemment dans la futaille¹ et
- à la vidange des fûts avant incorporation de la Boisson Spiritueuse².

b. Pratiques d'élevage dans des fûts ayant élevé d'autres boissons alcoolisées avec référence sur l'étiquetage

Si les professionnels souhaitent faire référence sur les étiquetages à l'utilisation d'une futaille ayant élevé d'autres boissons : le cahier des charges devrait nécessairement prévoir cette possibilité et des dispositions relatives à la pratique et à sa mention sur l'étiquetage devraient être définies (voir en d). Les points suivants devraient être respectés afin de veiller à ce que la pratique soit bien attestée.

¹ Boissons fermentées, mutées ou distillées n'ayant pas été aromatisées ou édulcorées au-delà de ce qu'autorise la réglementation

² Respect d'une procédure imposant la vidange avant le remplissage du fût par la boisson spiritueuse

- **Exclusivité du passage en fût mentionné de l'ensemble du lot.**³
- **Usage antérieur du fût correspondant à la référence sur l'étiquetage.**⁴

Ce respect pourrait s'inscrire dans les lignes directrices définies au plan européen ou national **qui pourraient également être précisées dans le cahier des charges au cas où l'ODG ou le Comité National de l'INAO le jugerait nécessaire.**

c. Pratiques d'affinage avec référence sur l'étiquetage

Si les professionnels souhaitent faire référence sur leur étiquetage de façon explicite ou même implicite à un affinage⁵ : le cahier des charges devra le prévoir et les points suivants devront être respectés afin de veiller à ce que la pratique soit bien attestée :

- Durée minimale significative de l'affinage permettant le déroulement des réactions⁶...
- Capacité maximale du fût d'affinage limitée afin de permettre les échanges entre l'air, la boisson spiritueuse et le bois du fût ;
- Obligations de moyens ou de résultat visant à attester d'un effet sur les caractéristiques organoleptiques du produit.

Ces disciplines devront s'inscrire dans les lignes directrices définies au plan européen ou national ainsi que dans le cahier des charges qui devra les préciser selon les exigences minimales qui seront arrêtées par le Comité National.

d. Règles d'étiquetage

Les étiquetages faisant référence à une futaille ayant logé d'autres boissons devront respecter les règles suivantes relatives :

- à l'intitulé de l'allégation qui devra faire explicitement référence au récipient, et pas uniquement à la boisson alcoolisée précédemment contenue dans le fût ;
- à la taille des caractères, largement inférieure à celle du nom légal du spiritueux⁷ ;
- aux termes protégés par la réglementation qui pouvant être inappropriés ou confusionnels pour le consommateur ne seront pas mentionnés.

Ces dispositions devront être indiquées dans les lignes directrices nationales ou européennes mais pourront être précisées dans les cahiers des charges au cas où l'ODG ou le Comité National de l'INAO le souhaiterait.

³ La possibilité de déroger pour une faible proportion du volume du lot dès lors que les conditions de vieillissement de l'IG sont respectées sont en cours de discussion.

⁴ Mise en œuvre du fût durant au moins un cycle d'élaboration de la boisson mentionnée, dans les conditions prévues par la réglementation (question de l'avinage à arbitrer).

⁵ Définition de l'affinage à consolider : l'affinage constitue une période d'achèvement du vieillissement qui intervient après un changement de type de fût. Cette période a un impact sur les caractéristiques organoleptiques de la boisson spiritueuse.

⁶ Durée minimale d'affinage ≥ 3 mois ou 2 mois en zone tropicale

⁷ Limitation de la taille des caractères à arbitrer

5. Conclusion

La réflexion menée depuis 18 mois sur la problématique de l'affinage et du vieillissement dans des fûts ayant élevé d'autres boissons alcoolisées a mis en évidence les points de la réglementation susceptibles d'être enfreints par ces pratiques ainsi que les disciplines de production permettant au contraire de s'assurer de leur respect.

Ces disciplines de production sont en cours d'établissement en concertation avec les ODG et les organisations professionnelles au sein d'un même document : le guide des bonnes pratiques. A ce stade, il apparaît que ces disciplines de production qui relèvent de plusieurs types d'outils réglementaires doivent être distinguées et ne peuvent plus figurer sur un même plan dans le guide des bonnes pratiques. Celui-ci doit laisser la place d'une part aux lignes directrices à définir au niveau national ou européen, d'autre part aux règles qui devront s'appliquer aux cahiers des charges des Boissons Spiritueuses qui feront le choix d'y inscrire les pratiques d'affinage ou d'utilisation de futaille ayant logé d'autres boissons alcoolisées. Il faudra donc nécessairement attendre que les premières soient rédigées avant de pouvoir définir précisément les secondes.

La Commission Boissons Spiritueuses est invitée à prendre connaissance des informations de cette note et à débattre des orientations à proposer.