

Projet de lignes directrices

Points de contrôle	Bonnes pratiques	Règlementation	Exemples de pratiques conformes / non conformes
1. Quels types de fûts peuvent être utilisés pour <u>vieillir ou affiner</u> des boissons spiritueuses ?	- Les fûts ont logé des boissons alcoolisées fermentées, mutées ou distillées dont l'élevage sous bois fait partie des obligations réglementaires ou des usages traditionnels. - Ces boissons alcoolisées n'ont subi aucune édulcoration ou aromatisation autres que celles tolérées par la réglementation. - Durant la phase de vieillissement ou d'affinage, des échanges ont lieu au contact de l'air entre la boisson spiritueuse et le bois, qui est imprégné de la boisson alcoolisée précédemment contenue.	Article 7.2 du Règlement 787-2019 : interdiction notamment de l'aromatisation et de l'addition d'alcool.	<u>Conforme :</u> - Utilisation de fûts de vins, vins de liqueur, whisky, brandy, cidres... n'ayant subi aucune édulcoration ou aromatisation autres que celles tolérées par la réglementation. <u>Non conforme :</u> - Vieillissement d'un whisky en récipient inerte ayant contenu du gin. - Affinage d'un rhum dans un fût ayant contenu des préparations ou substances aromatisantes : (vanille)
2. Les fûts ont-ils été vidangés préalablement au <u>vieillissement ou à l'affinage</u> des spiritueux ?	- Les fûts sont vidangés préalablement afin d'éliminer la boisson alcoolisée précédemment contenue et dont une partie a pu être laissée pour le transport. - Les échanges entre la boisson alcoolisée contenue dans le bois du fût et la boisson spiritueuse ne constituent pas un « ajout d'alcool ».	Article 7.2 du Règlement 787-2019 : interdiction notamment de l'aromatisation et de l'addition d'alcool.	<u>Conforme :</u> - Les fûts sont vidés voire rincés avant l'introduction de la boisson spiritueuse. <u>Non-conforme :</u> - La boisson spiritueuse est mélangée avec la boisson alcoolisée précédemment contenue.
3. La totalité du lot de spiritueux <u>vieilli ou affiné</u> a-t-	La totalité du volume du lot a séjourné dans la fûtaille mentionnée. En effet, une mention telle que « finished in oak cask » laisse entendre, pour le consommateur moyen, que	Article 36 du règlement 1169-2011 sur les mentions fournies à titre volontaire (ces mentions n'induisent	<u>Conforme :</u>

elle effectivement séjourné dans le fût mentionné ?	la totalité du volume de l'eau-de-vie a séjourné dans un fût de chêne. Néanmoins, afin d'ajuster l'équilibre aromatique du spiritueux, il peut être admis qu'une faible proportion du volume puisse ne pas subir la durée intégrale de vieillissement ou d'affinage dans le type de logement mentionné.	pas le consommateur en erreur, ne sont pas ambiguës ou déroutantes)	90% du volume du lot a été logé pendant la durée d'affinage/vieillissement annoncée sur l'étiquetage. <u>Non conforme :</u> - Absence de traçabilité des fûts 50% du volume du lot n'a pas été logé dans les fûts mentionnés comme annoncé sur l'étiquetage
4. Qu'entend-on par « fût de [boisson alcoolisée] » ?	La boisson alcoolisée mentionnée a été logée durant au moins un cycle d'élaboration dans la futaille, tel que prévu dans la réglementation (cahier des charges AOP/IGP/IG, réglementation vins ou spiritueux) ou selon les usages traditionnels.	Article 36 du règlement 1169/2011 sur les mentions fournies à titre volontaire.	<u>Conforme :</u> - Utilisation d'un « fût de whisky » ayant vieilli du whisky durant au moins 3 ans. - Utilisation d'un « fût de vin blanc » ayant logé du vin blanc pendant un cycle d'élevage du vin. <u>Non conforme :</u> - Le fût n'a pas servi à élaborer la boisson alcoolisée mentionnée : Ex 1 : la boisson alcoolisée mentionnée a été introduite durant quelques jours dans un fût standard pour que l'alcool pénètre dans le bois. Ex 2 : un « fût de Champagne » n'existe pas (le vin de base devient de l'AOP Champagne uniquement après un élevage en bouteille).
5. Qu'est-ce qui distingue l'affinage du vieillissement ?	L'affinage constitue une période d'achèvement du vieillissement et intervient après un changement de fût. Cette période a un impact sur les caractéristiques organoleptiques de la boisson spiritueuse.	Article 36 du règlement 1169-2011 sur les mentions fournies à titre volontaire.	<u>Conforme :</u> Whisky de 15 ans affiné durant 1 an en fût d'eau-de-vie de vin ≤ 700l.

	La durée de la période d'affinage, le nombre d'utilisations des fûts ou leur durée maximale d'utilisation, doivent être pertinentes et les fûts doivent être de capacité suffisamment limitée pour que l'impact sur les caractéristiques organoleptiques de la boisson spiritueuse soit réel.		- Un même fût ayant contenu du vin de liqueur est utilisé durant 1 an pour affiner une ou plusieurs boissons spiritueuses. <u>Non conforme :</u> - Affinage d'un brandy en foudres de 10 000 l (pas d'impact organoleptique sur le brandy). - Durée d'affinage limitée à quelques jours. - Un même fût est utilisé durant plus de 2 ans pour affiner plusieurs boissons spiritueuses à la suite.
6. Quelles peuvent être les modalités d'étiquetage des boissons alcoolisées ayant été logé précédemment dans les fûts ?	- La mention est précise, claire, aisément compréhensible. - L'étiquetage fait explicitement référence au récipient, et pas uniquement à la boisson alcoolisée précédemment contenue dans le fût. - La taille de caractères de la mention, comprenant le nom de la boisson alcoolisée précédemment logée dans le fût, est largement inférieure à celle du nom légal du spiritueux - Les termes pouvant être inappropriés ou confusionnels pour le consommateur ne sont pas mentionnés. <u>Rappel :</u> les noms des IG, IGP et AOP et des mentions traditionnelles sont protégés conformément aux articles 21 du règlement 2019/787 et 103 et 113 du règlement 1308/2013.	- Article 36 du règlement 1169-2011 sur les mentions fournies à titre volontaire. - Article 21 du règlement 2019/787 sur la protection des IG de boissons spiritueuses - Articles 103 et 113 du règlement 1308/2013 sur la protection des AOP/IGP de vin et des mentions traditionnelles	<u>Conforme :</u> « RHUM - affiné 6 mois en fût de whisky » « BRANDY – affiné en fût de vin blc de château X » « WHISKY – finished in wine cask - 2nd fill » <u>Non conforme :</u> « Rhum – Whisky finish » « Beer – aged in RHUM cask » « Brandy – CHATEAU X finish », « Brandy - finish GRAND CRU » (« château » et « grand cru » sont des mentions traditionnelles protégée par le règlement (UE) 1308/2013).