

Projet de reconnaissance en IG « Brandy français » ou « French Brandy »

I- Historique du dossier

Instances	Date	Observations
COM UE	15/01/2008	Le Brandy Français figure dans la liste des IG du Règlement (CE) 110/2008 concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses
CPAOV	06/11/13	Rejet de la 1 ^{ère} demande d'IG déposée par la FFB
CPAOV	23/01/14	Rejet de la 2 ^{ème} demande d'IG déposée par l'UNDV
FFB/INAO/ Administrations	17/09/2015 05/11/2015	Réunions de préparation de la relance de la demande d'IG
FFB	16/06/16	Dépôt d'un dossier de demande complet
COM UE	02/07/2016	L'IG est retirée de la liste des IG européennes
CPAOV	06/09/16	Lancement de l'instruction et nomination d'une commission d'enquête (CE) : Mme Neisson (Présidente), Yves Dietrich, Cyril Payon, Jean Paul Sempé. Présentation des alertes.
Déplacement CE	20 et 21/11/16	Rencontre des demandeurs. Dégustation visant à identifier et caractériser les brandys français parmi les brandys du monde.
Comité national	Février 2017	Renouvellement de la CE : Mme Neisson (Présidente), Corinne Lacoste-Bayens, Yves Dietrich, Cyril Payon
CRINAO Cognac	31/05/17	Information officielle de la demande de reconnaissance en IG du Brandy Français, suite à la demande de la CE
CRINAO Armagnac	07/09/17	
CNBS	04/10/18	Réactions défavorables de certains participants, au projet d'IG
Réunion CE/ODG Cognac et Armagnac	29/03/19	Présentation des positions des ODG sur la demande d'IG. Prise en compte de certaines observations
Réunion CE/FFB	29/03/19	Dégustation autour des stratégies de vieillissement. Demande d'évolution du cahier des charges pour tenir compte des positions des ODG Cognac et Armagnac
Réunion CNBS	12/04/2019	Le SEJI alerte sur les difficultés de protection du nom
FFB	08/04/2020	Transmission d'une nouvelle version du cahier des charges : conditions de production renforcées.
Réunion CE/INAO	05/11/2020	Validation du cahier des charges
Réunion INAO/ Administrations	07/12/2020	Absence d'objection des administrations sur le nouveau projet de cahier des charges

II- La production de brandy en France et sa place sur le marché mondial

Avec 270 000 HAP, le brandy produit en France représente 3% du marché mondial en volume, mais 8% en valeur (IWSR, 2017), ce qui en fait un des brandies les mieux valorisés au monde. La filière du brandy français pèse près de 200 millions de Chiffre d'Affaires et contrairement aux autres pays qui disposent d'un marché intérieur important, le Brandy élaboré en France est presque intégralement commercialisé à l'international (99%), ce qui fait de la France le principal exportateur mondial.

Si la création de la Fédération Française du Brandy (FFB), groupement demandeur de l'IG remonte à 1973, les premiers dépôts de marques Brandy Français remontent à l'entre-deux guerres. La FFB comprend 39 membres, représentant approximativement 90 % des volumes de brandies produits en France qui seraient en capacité de produire de l'IG dont la production est estimée autour de 90 000 HAP (FFB, 2019). La filière s'appuie sur un vaste réseau de distilleries, couvrant l'ensemble de la France viticole, représentées au sein de la FFB par la Fédération Nationale des Distilleries Coopératives Viticoles (FNDCV) et l'Union Nationale des Distilleries Vinicoles (UNDV).

Très peu consommé en France, le Brandy Français dispose d'une importante notoriété attestée à la fois par les courants commerciaux sur différents marchés (Russie, Chine, Grande Bretagne, Canada...) et les usurpations constatées, par exemple en Inde. Les consommateurs de brandy français sont pour la plupart des amateurs de spiritueux bruns appartenant aux classes moyennes, notamment des pays émergents. Ils apprécient des produits qualitatifs marqués par les arômes issus des eaux de vie de vin et des savoir-faire de vieillissement français qu'ils ne trouvent ni dans les brandys du monde, ni dans une grande partie des brandys européens. La filière du brandy français a donc développé ce segment d'eaux de vie viticole de moyenne gamme et se rend capable de répondre sur des volumes importants à des demandes de marchés particulièrement concurrentiels.

Le brandy français présente une qualité et une réputation liées à son origine géographique mais n'est défini par aucune réglementation ni aucun cahier des charges, contrairement à certaines IG ses concurrentes comme le Brandy italiano ou le Deutscher Weinbrand, c'est notamment pourquoi la FFB demande la reconnaissance en IG du brandy français.

III- Réponses aux questions de la Commission Permanente

La commission permanente du 16 septembre 2016 a nommé une commission d'enquête composée de Mme Neisson (Président), Yves Dietrich, Cyril Payon et Jean Paul Sempé (remplacé par Corinne Lacoste-Bayens en 2017). La commission permanente a formulé différentes alertes qui ont été traitées par la commission d'enquête et dont l'analyse est développée ci-après.

a) La dénomination

Dans son projet initial, la FFB souhaitait protéger les trois synonymes suivants : « Brandy de France », « French Brandy » et « Brandy français ». La commission d'enquête devait répondre aux alertes de la commission permanente concernant l'existence de ces trois synonymes, dont un anglais et l'existence de marques déposées avec ces mentions.

Elle a abandonné le terme « Brandy de France », mais a pu démontrer aux travers d'éléments d'usages et des stratégies de commercialisation du produit que les deux autres synonymes étaient nécessaires.

Une étude exhaustive des marques mentionnant ces termes a pu démontrer que la grande majorité des sociétés, possédant ces dernières, adhéraient à la FFB. Les détenteurs de quelques marques restent inconnus, ils sont susceptibles de se manifester lors de la PNO.

Par ailleurs les services de l'INAO ont indiqué que, partant du principe qu'il ne pourra être empêché les utilisations directes ou indirectes de la référence à la France ou son évocation, cela revient à considérer que la protection de l'IG ne s'appliquera qu'à la dénomination dans

son ensemble : « Brandy Français » ou « French Brandy » ce qui entraîne une possibilité de mise en œuvre très restreinte de la protection.

Cette situation est relativement courante dans les IG de spiritueux où sur les 220 IG enregistrées, on compte plus d'une vingtaine d'IG portant un nom de pays adossé à un nom de catégorie (Brandy Italiano Irish whiskey, Polish vodka...). Cela est conforme au règlement 2019/787 relatif aux boissons spiritueuses qui définit l'indication géographique comme une indication qui identifie une boisson spiritueuse comme étant originaire du territoire **d'un pays**, ou d'une région ou d'une localité située sur ce territoire, dans les cas où une qualité, réputation ou autre caractéristique déterminée de la boisson spiritueuse peut être attribuée essentiellement à cette origine géographique. Les professionnels qui ont été informés de la réserve sur la protection ont souligné que leur motivation pour demander une reconnaissance en IG visait uniquement à la protection de la juxtaposition des deux termes et en aucun cas la réservation du terme France/français/French en dehors de la catégorie n°5 (Brandy) du règlement 2019/787.

La Commission d'enquête estime logique au regard de l'antériorité des usages que la dénomination de cette IG soit Brandy Français / French Brandy.

b) La part minimale de vins français distillés en France entrant dans l'élaboration du brandy,

La commission d'enquête devait se pencher sur la part minoritaire de l'approvisionnement en vins français et vérifier auprès des administrations (DGDDI et DGCCRF) que cette proportion était suffisante pour l'emploi d'une mention faisant référence à la France.

Malgré les difficultés d'approvisionnement en vins français distillés en France, à prix concurrentiel, la commission d'enquête qui estime que la proportion minimale de vins français distillés en France joue un rôle important dans le lien au milieu géographique, a insisté auprès du demandeur pour faire évoluer la part minimale de ces vins français de 35% à 50% exprimés en alcool pur dans le produit fini.

D'après la DGDDI, cette nouvelle rédaction répond aux règles douanières permettant de recourir aux mentions d'origine « made in France ». La Commission d'enquête estime être parvenue à un équilibre permettant de donner de la substance au lien à l'origine tout en préservant la possibilité pour la filière d'un approvisionnement en vins suffisant au regard de ses marchés.

c) La place des conditions de distillation et de vieillissement dans le lien du produit au milieu géographique

La commission d'enquête devait étudier comment faire évoluer les conditions de distillation, purement descriptives, et les conditions de vieillissement, guère plus exigeantes que celles de la réglementation communautaire afin de renforcer le lien au milieu géographique.

Le groupement demandeur a supprimé les caractères de la distillation purement descriptifs et renforcé au contraire les conditions de vieillissement permettant ainsi un recentrage du lien au milieu géographique sur

- Le vin français distillé en France, à travers la place du vignoble français, attesté par la mise en œuvre d'au moins 50% de l'alcool, issu de vins français ;
- Le chêne français, à travers la place du chêne dans la forêt française, attesté par

- le vieillissement durant au moins 18 ou 12 mois dans des fûts de chêne sessile ou pédonculé issu des forêts françaises et
- un niveau maximal d'absorbance à la mise sous bois garantissant le vieillissement intégral en France ;
- Des pratiques qualitatives établies durant l'histoire de ce produit: TAV maximal de distillation, % max de distillat, techniques de finition traduites par des caractéristiques physico-chimiques : substances volatiles, méthanol, TAV minimal à la commercialisation, obscuration maximale et des caractéristiques organoleptiques définies.

La Commission d'enquête estime que le lien au milieu géographique, recentré sur la relation au vignoble français, le vieillissement et les pratiques qualitatives est pertinent et exprime correctement les différents facteurs qui y participent.

d) Les mentions complémentaires, notamment de vieillissement

La commission d'enquête a travaillé en lien avec la DGCCRF qui a prévu de définir les mentions de vieillissement du brandy, IG ou non dans un arrêté, encore en cours de préparation et de les introduire selon les mêmes conditions que celles du cahier des charges de l'IG.

La commission d'enquête a souhaité que les durées minimales correspondant à ces mentions soient rapprochées de celles des eaux de vie de vins. Le groupement demandeur a repris le double niveau prévu dans la réglementation : avec et sans contrainte de logement en petits fûts. Il a consenti à renforcer ses exigences (de 25% à 130% selon les mentions et les modalités), sans parvenir toutefois à un alignement sur les règles des eaux de vie de vin. En effet, selon lui, les caractéristiques du produit et de sa production ne le permettent pas du fait du coût du logement sous-bois pendant de longues durées disproportionné par rapport au prix de vente. De plus, le groupement demandeur a mis en évidence l'absence de réglementation sur ces mentions dans cette catégorie de produit ainsi que les preuves de leurs usages depuis plusieurs dizaines d'années par les élaborateurs de brandy français.

Le groupement demandeur a supprimé les mentions qui ne sont pas en usage comme « alambic » et « pot still » et répondu favorablement à la demande d'encadrer strictement les mentions de provenance ou les références aux conditions de production susceptibles d'exploiter la réputation des AOC d'eaux de vie de vin. La Commission d'enquête se félicite de ces évolutions.

La Commission d'enquête estime là encore être parvenue à un point d'équilibre, difficile à dépasser au regard de l'écart avec les pratiques actuelles installées depuis plusieurs décennies du fait du défaut de réglementation. La DGCCRF a validé les règles d'usage de ces mentions de vieillissement.

IV- Synthèse des évolutions du cahier des charges

Les évolutions les plus significatives sont présentées dans le tableau suivant :

	Projet de cahier des charges CPAOV septembre 2016	Projet de cahier des charges CNAOV juin 2021
Dénomination	« Brandy Français »/« Brandy de France »/« French Brandy »	« Brandy Français »/« French Brandy »
Part de vins français dans le produit fini	Vin français distillé en France représente en alcool pur au moins <ul style="list-style-type: none"> • 50 % des eaux de vies, soit • 35% du produit fini 	Vin français distillé en France représente en alcool pur au moins <ul style="list-style-type: none"> • 50% du produit fini et • 50 % des eaux de vie.
Spécificité du produit fini	TAV min 36% 30% max de distillat	TAV min 37,5% 25 % max de distillat
Conditions de distillation	TAV maximal de 82% description sans exigence spécifique	TAV maximal de 82% Suppression de la description
Conditions de vieillissement	en récipient de bois de chêne pendant au moins : <ul style="list-style-type: none"> - 12 mois ou - 6 mois si leur capacité < 600 l 	Absorbance maximale à la mise sous bois de 0,02 pour un trajet optique de 1 cm, à 430 nm en récipient de bois de chêne français pendant au moins : <ul style="list-style-type: none"> - 18 mois ou - 12 mois si leur capacité < 600 l
Mentions de vieillissement	<ul style="list-style-type: none"> - VSOP : le plus jeune produit alcoolisé du coupage est supérieur ou égal au compte de vieillissement n°2, soit 14 mois ou 12 mois en fût de moins de 600l - XO : le plus jeune produit alcoolisé du coupage est supérieur ou égal au compte de vieillissement n°3, soit 26 mois 	<p>VS : l'âge du plus jeune composant alcoolisé du produit ≥ 18 mois ou 12 mois si la capacité des fûts < 600l.</p> <p>VSOP/Napoléon : l'âge du plus jeune composant alcoolisé du produit est ≥ 24 mois ou 15 mois si la capacité des fûts < 600l.</p> <p>XO : l'âge du plus jeune composant alcoolisé du produit ≥ 60 mois ou 30 mois si la capacité des fûts < 600 l.</p>
Autres mentions	La dénomination « pot still » ou « alambic » est autorisée pour les eaux-de-vie distillées dans l'aire, dans un alambic ou pot still, à 82 % max et dont la moitié de l'alcool pur est issue de vins produits dans l'aire géographique	La mention de la provenance du raisin, du lieu de distillation ou de vieillissement est autorisée. Interdiction des références aux noms géographiques ou moyens de production évoquant d'autres IG d'eaux-de-vie de vin.

La Commission d'enquête souligne que ces évolutions substantielles permettent de développer la spécificité du produit, de renforcer son lien au milieu géographique et d'améliorer sa présentation. Elle indique que ces évolutions ont nécessité un repositionnement du produit en termes de qualité mais aussi de coût de production qui explique la durée de l'instruction.

V- L'ODG

Le groupement demandeur souhaitait dans un premier temps créer une section ODG au sein de la Fédération Française du Brandy, mais il a finalement opté pour la création d'un syndicat distinct.

L'analyse des statuts est en cours.

L'AG constitutive de ce syndicat aura lieu prochainement, la demande de reconnaissance de l'ODG sera présentée au CNAOV du 3 juin.

VI- Le plan de contrôle

L'organisme de contrôle QUALI SUD a transmis un plan de contrôle du cahier des charges. Il est en cours d'examen par les services de l'INAO.

VII- Analyse des services de l'INAO

a) La protection du nom

Les services ont indiqué que la protection de l'IG ne s'appliquera qu'à la dénomination dans son ensemble « Brandy Français / French Brandy », ce qui entraîne une possibilité de mise en œuvre de la protection limitée à la catégorie « brandy » et qui ne pourra pas être étendue aux autres catégories de boissons spiritueuses. Ainsi il serait extrêmement difficile de s'opposer à des utilisations du nom « France » ou « Français » ou à des évocations de la France sur des produits comparables à des Brandys comme par exemple des eaux de vie de vin. Même si cette situation est relativement courante dans les IG de spiritueux où sur les 220 IG enregistrées on compte plus d'une vingtaine d'IG portant un nom de pays adossé à un nom de catégorie dont certaines sont des concurrents du Brandy Français (Brandy Italiano, Deutscher Weinbrand...), la CNBS doit en être informée.

b) Le lien au milieu géographique

Toute reconnaissance d'une nouvelle IG doit s'inscrire à l'aune du niveau d'exigence retenu pour l'ensemble d'entre elles. Or un lien reposant sur des vins produits et distillés dans l'aire, ne constituant au minimum que la moitié de l'approvisionnement total, sans référence à des conditions de production du vin ou de distillation mais seulement sur des conditions de vieillissement et de finition peut interroger, même pour une IG de BS.

Pour autant le lien rédigé dans le projet de cahier des charges respecte les exigences réglementaires des IG de Boissons Spiritueuses et semble adapté à la catégorie brandy, définie essentiellement par des règles de vieillissement et de finition.

c) L'approvisionnement en vins en partie extérieur à l'aire

Il s'agit d'une pratique non usuelle pour les IG viti-vinicole françaises reconnues antérieurement comme AOR. Pour autant cette possibilité d'un approvisionnement extérieur à l'aire, ne contredit aucune réglementation et est observée dans les autres IG de brandy au niveau de production comparable.

d) La distillation en partie réalisée en dehors de l'aire

Il s'agit d'une pratique non usuelle dans les eaux de vie en IG mais qui ne contredit aucune réglementation. D'une part la spécificité du produit ne dépend pas de la distillation. D'autre part la distillation en France des vins étrangers n'aurait en l'espèce aucune pertinence économique ni écologique.

La Commission Boissons Spiritueuses est invitée à prendre connaissance du rapport de la Commission d'enquête et du projet de cahier des charges.

Son avis sera recueilli ultérieurement :

- **sur la reconnaissance en IG du Brandy Français,**
- **sur le cahier des charges et sur l'opportunité de la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition**

Annexe :

- Rapport de la Commission d'enquête
- Projet de cahier des charges