

COMMISSION NATIONALE BOISSONS SPIRITUEUSES

Séance du 26 janvier 2022

Relevé des orientations et décisions prises

ETAIENT PRÉSENTS :

Président : Monsieur Florent MORILLON

Commission Boissons Spiritueuses : Mmes Claudine NEISSON, Marie-Agnès HEROUT, Corinne LACOSTE-BAYENS, MM. Eric BILLHOUE, Yves DIETRICH, Cyril PAYON, Christophe VERAL

Experts-Invités : Mmes Anne BASLEY (IDAC), Janine BRETAGNE (BNIC), Camille MARCHAND (FFS), Marie-Claude SEGUR (BNIA).

Administrations : Mme Alice PERRIN DE BOIS LA VILLE (DGPE), M. Guillaume PUIPIER (DGCCRF).

Agents INAO : MM. Philippe HEDDEBAUT et Thierry FABIAN.

Excusée : Mme Carole PIMBEL (CIRT DOM)

Repères et alertes :

Lors de cette dernière réunion de la mandature, la Commission a abordé une nouvelle fois la question de la modification du code rural en accueillant l'avis de la DGPE et des administrations sur les différents points demandés par les ODG Cognac et Armagnac. Sur la question du rendement à prendre en compte pour la réfaction en cas de forte proportion de pieds morts ou manquants (PVMM), l'avis défavorable quant au passage du rendement annuel au rendement butoir n'a pas été compris par les représentants de la filière Cognac qui se sont à nouveau expliqués afin de justifier leur demande. A ce stade, ce dossier devra être présenté au Comité National. La Commission a pris connaissance d'une note d'information sur les lignes directives relatives aux dispositions d'étiquetage ainsi qu'à l'état d'avancement de la mise en œuvre de la réglementation secondaire des boissons spiritueuses. Elle a également validé les orientations du groupe de travail sur les variétés à fins d'adaptation (VIFA) proposées par des IG d'eau de vie de vin distillées à la repasse. Enfin la Commission a pu présenter quelques informations et éclairages complémentaires sur l'instruction de demandes de modification de cahiers des charges en cours d'instruction.

INTRODUCTION :

Florent MORILLON ouvre la séance en adressant à tous les participants ses meilleurs vœux, tout particulièrement de santé pour eux et leurs proches, de prospérité pour leurs entreprises et de succès pour les filières qu'ils représentent.

Il revient sur le travail effectué pendant ce mandat de 5 années en soulignant le plaisir qu'il a eu à animer cette commission, tout particulièrement du fait de la confiance qui lui a été accordée, de la qualité des échanges et des excellentes relations nouées lors des réunions et tout particulièrement lors des déplacements en Alsace, en Armagnac, à Cognac et aux Antilles pour ce qui concerne la Commission « filière rhums ». Cette qualité relationnelle ainsi que l'investissement de tous les membres et

participants a beaucoup facilité le travail de la commission. Il veut également remercier les services de l'Etat ainsi que ceux de l'INAO pour leur disponibilité, leur qualité d'écoute et leur excellente collaboration et tout particulièrement Thierry FABIAN qui anime la Commission avec patience et passion. Il souligne que les séances de la CNBS sont préparées dans les filières par des collaborateurs administratifs qui facilitent grandement le travail des professionnels. Ils sont ici remerciés.

Il souligne que cette commission peut être fière du travail accompli et demande en conséquence de l'applaudir. A l'issue de cette réunion, elle passera le relai à une autre commission, à qui il restera du travail et estime que c'est très bien ainsi.

Après s'être assuré qu'il n'y avait pas de participants à excuser, il salue la présence de Perrine GOTTELAND qui remplace à la Fédération Française des Spiritueux (FFS) Camille MARCHAND.

1- Approbation du relevé de décisions de la séance du 18 mai 2021

Florent MORILLON propose d'entamer l'ordre du jour car la Commission travaille jusqu'au terme de la mandature. Il donne la parole à Thierry FABIAN pour l'approbation du compte rendu.

Thierry FABIAN rappelle que le compte rendu a été transmis aux membres le 15 juin puis une version a été adressée aux ODG de Boissons spiritueuses le 9 juillet. Ce mode de diffusion permet une information large, notamment pour les filières sous IG qui n'ont pas de représentants à la CNBS.

Il rappelle les points abordés lors de la précédente réunion : Brandy Français, révision du code rural et de la pêche maritime (CRPM), Indication de provenance dans les spiritueux

2- Demande de révision des dispositions du code rural relatives aux eaux de vie de vin

Thierry FABIAN présente ce dossier qui a déjà été abordé lors de la séance précédente ainsi que de plusieurs autres depuis 2018. Il s'agit à ce stade de présenter l'avis du ministère de l'agriculture sur cette demande des ODG Cognac et Armagnac visant à modifier le CRPM sur plusieurs points : définition des rendements, modification de l'assiette de réfaction du rendement en cas de PVMM (passage du rendement annuel au rendement butoir), possibilité d'établir dans les cahiers des charges des règles sur l'irrigation plus restrictives que la réglementation générale et possibilité d'interdire dans les cahiers des charges, la production de vins issus de jeunes vignes.

La CNBS avait en effet souhaité disposer de l'avis des administrations. En la matière, c'est le Bureau du vin et des autres boissons (BVAB) de la DGPE du ministère de l'agriculture qui est pilote et qui a préalablement consulté l'INAO, la DGCCRF et la DGDDI.

Alice PERRIN de BOISLAVILLE présente donc l'avis du ministère de l'agriculture sur les différents points demandés.

Modification des articles relatifs à la notion de rendement

a) Modification de l'article D.645-21-1

Sous réserve des évolutions qui seront portées à la rédaction des dispositions du paragraphe I de l'article D.645-21-1, suite à la proposition soumise par la DGDDI¹, l'administration émet un avis favorable quant aux modifications suggérées à l'article D.645-21-1 en ce qu'elles permettent de clarifier les différentes notions liées à la définition du rendement ainsi que de rapprocher les dispositions applicables aux eaux-de-vie de vin AOC de celles applicables par ailleurs pour les vins AOC.

b) Modification de l'article D.645-22

Avis favorable quant à l'actualisation des références réglementaires.

¹ La rédaction actuelle fait référence au volume de vin « revendicable dans la déclaration de récolte » mais dans les eaux de vie de vin, la revendication ne se fait pas sur la déclaration de récolte. La proposition des ODG a donc remplacé cette expression par « figurant dans la déclaration de récolte ». La DGDDI a noté que plusieurs types de rendements figurant dans la déclaration de récolte, la rédaction devait être précisée et a proposé une rédaction alternative.

c) Modification de l'article D.645-24

Avis défavorable, l'administration estime que la réfaction du rendement doit s'appliquer sur une quantité de raisin maximum que l'opérateur peut revendiquer dans l'appellation. Il n'apparaît donc pas souhaitable d'utiliser systématiquement une valeur théorique telle que le rendement butoir comme base du calcul du taux de réfaction.

Le dispositif envisagé n'est pas conforme à l'esprit de l'article dans la mesure où il a pour effet d'atténuer fortement voire de rendre inopérant le principe de réfaction selon le rendement annuel qui sera défini.

Par ailleurs, le dispositif basé sur les dispositions actuelles du code n'a jamais été appliqué à l'AOC Cognac, alors qu'il s'applique aux autres AOC viticoles depuis 2009, la preuve de leur inadéquation à ce segment n'a donc pas été faite. L'administration suggère donc que la profession fasse application du dispositif tel qu'il est prévu à l'heure actuelle avant d'en envisager une éventuelle modification si la pratique devait se révéler problématique.

Modification de l'article D.665-17-5 relatif à l'irrigation des vignes

L'administration est réservée sur ce point, non pas sur le fond mais en rappelant qu'un groupe de travail présidé par MM. ANGELRAS et PASTORINO, a été nommé lors du comité national des AOC vins et spiritueux de juin 2021, afin de réfléchir, en lien avec le comité IGP vins, à la demande formulée par la CNAOC de lever l'interdiction transversale d'irriguer les vignes après le 15 août. Il peut être signalé également que la stratégie de la filière viticole d'adaptation et d'atténuation du changement climatique remise au Ministre de l'agriculture en août dernier mentionne explicitement la levée de cette interdiction. Si cette demande devait aboutir, la rédaction de l'article D. 665-17-5 serait à revoir. L'administration propose que la demande relative aux eaux de vie soit traitée par le groupe de travail « irrigation ». La réserve ne porte donc pas sur le fond mais simplement sur une volonté de traduire cette disposition dans le CRPM, en cohérence avec les travaux menés par ailleurs.

Il est rappelé que de manière générale tout projet de texte impactant la ressource en eau doit être soumis à la mission interministérielle de l'eau comme le prévoient les dispositions du code de l'environnement, dont le secrétariat est assuré par la direction de l'eau et de la biodiversité du Ministère de la Transition écologique.

Introduction d'un article relatif à la production des jeunes vignes

L'administration présente un avis réservé. Il semble en effet pertinent de rapprocher les dispositions applicables aux appellations viticoles de celles applicables aux appellations d'eau de vie, d'autant qu'une partie des vignobles destinés à la production de Cognac et d'Armagnac sont déjà dans la zone de production d'AOP viticoles. Néanmoins, laisser à la discrétion d'un cahier des charges la possibilité de limiter la production d'un autre segment pose question. Une solution pourrait consister en une exacte réplique des termes de l'article 645-8 qui s'appliquerait donc à toutes les eaux-de-vie de vin en appellation, indépendamment d'une décision du cahier des charges.

Guillaume PUPIER indique qu'il n'a rien à ajouter à la présentation d'Alice PERRIN de BOISLAVILLE et à l'avis de la DGPE qui est partagé pleinement par la DGCCRF.

Eric BILLHOUE est très surpris, il explique depuis 5 ans que le seul rendement sur lequel s'appuyer parce que fixe, sans changement d'une année sur l'autre, est le rendement butoir, le rendement annuel variant en fonction du Business plan de la filière. De plus c'est ce rendement butoir qui limite la mise en réserve climatique. Ce rendement butoir qui constitue l'objectif agronomique des viticulteurs chaque année est aussi un rendement qualitatif puisqu'il correspond aux niveaux de productivité permettant d'obtenir les vins peu alcoolisés et acides attendus par la filière.

Florent MORILLON qui précise qu'il s'exprime ici en tant que représentant de la filière Cognac et non en tant que Président de la CNBS, partage totalement la position d'Éric BILLHOUE. Il pense qu'il faut revenir avec cette position devant l'ODG et le BNIC et voir quelles suites la filière Cognac

entend donner sur ce sujet. Il souligne que comme sur toutes les positions de l'administration, il doit y avoir des recours.

Janine BRETAGNE est surprise par le fait que les services de l'Etat semblent préférer prendre comme base de réfaction le rendement maximal autorisé qui correspond au rendement annuel additionné de la quantité mise en réserve, ce qui correspond peu ou prou, au vu des rendements annuels de ces dernières années, au rendement butoir.

S'agissant de l'irrigation Thierry FABIAN indique qu'il faudra informer de la demande de la CNBS, le groupe de travail de l'INAO qui travaille à la révision de l'article D. 665-17-5.

Janine BRETAGNE demande si la révision du CRPM sera inscrit à l'ordre du jour du CNAOV de février.

Thierry FABIAN rappelle que les modifications du code rural ne sont pas de la compétence de l'INAO. Le Comité National ne pourra donner son avis sur un projet de texte que s'il émane du ministère et à sa demande. Au vu de l'avis des administrations et des échéances - le dernier Comité National de cette mandature ayant lieu dans moins de 15 jours- le dossier ne sera pas inscrit à l'ordre du jour de la prochaine séance.

La Commission a pris connaissance de ces informations.

3. Information sur la réglementation européenne

a. Lignes directrices

Thierry FABIAN indique qu'à présent le texte des lignes directrices est stabilisé. Les 75 pages d'explications et d'illustrations des dispositions d'étiquetage du Règlement 2019/787 ont été traduites dans toutes les langues de l'UE et la version française a fait l'objet d'une vérification par les services de l'Etat et les professionnels. La version corrigée a été retournée à la Commission le 16 décembre. Le texte devrait donc être bientôt publié en tant que Communication de la Commission au Journal officiel de l'Union européenne.

Il souligne que bien qu'il ne soit pas juridiquement contraignant - seule la Cour de justice de l'Union européenne est compétente pour interpréter le droit de l'Union - ce document se révèlera sans doute très utile.

Il présente le document qui comprend 5 parties : Règles générales, Termes composés, Allusions, Mélanges, Assemblages et produits assemblés. La première partie détaille les obligations relatives aux dénominations légales et aux mentions pouvant les compléter ainsi que les mentions facultatives pouvant les accompagner. Dans les parties suivantes (allusions, termes composés, assemblages et mélanges), sont abordée leur définition, les conditions réglementaires d'utilisation ainsi que les règles d'étiquetages des différents régimes et une récapitulation des points devant faire l'objet de vérifications. Chaque partie est illustrée par des exemples d'étiquetage autorisés ou interdits.

Parmi les sujets abordés, la référence à l'usage des fûts ayant logé une boisson alcoolisée fait l'objet d'un développement particulier. Suite aux échanges entre les autorités françaises et la COM, les lignes directrices intègrent cette pratique, afin de la sécuriser et de l'encadrer.

Les lignes directrices prennent en compte de façon différente les allusions à des boissons spiritueuses et la référence à d'autres boissons qui ne dépendent pas de la réglementation boissons spiritueuses.

Elles abordent donc ces deux situations à partir de deux régimes distincts :

- La mention de *boissons alcoolisées non spiritueuses* (vins, vins de liqueur, bières, cidres) logées précédemment dans les fûts servant au vieillissement de la boisson spiritueuse, qui relève du régime des mentions volontaires.

- La mention de *boissons spiritueuses* logées précédemment dans les fûts servant au vieillissement de la boisson spiritueuse, qui relève du régime des allusions.

Guillaume PUPIER explique qu'il n'était pas possible de définir les exigences sur les fûts ayant logé des vins dans un règlement sur les boissons spiritueuses puis commente la diapositive présentant un exemple de double allusion, d'une part au Cognac qui constitue la base alcoolique exclusive de la boisson spiritueuse finale et d'autre part au Bourbon à travers les fûts de vieillissement qui ont été utilisés pour son vieillissement.

Allusion au Cognac

La dénomination légale de la boisson finale est « eau de vie de vin » puisque le Cognac n'autorise pas le vieillissement dans des fûts de whisky. Pour autant il est possible de faire allusion à l'AOC Cognac sous certaines conditions :

- Avant d'être placé dans le fût, la boisson spiritueuse doit avoir respecté en tout point le cahier des charges de l'AOC Cognac
- La boisson spiritueuse ne doit pas être additionnée d'une denrée alimentaire autre que celle autorisée par le cahier des charges de l'IG, ainsi pour les eaux-de-vie de vin sucrés et caramel restent les seules denrées alimentaires autorisées.
- L'allusion au Cognac doit apparaître dans une taille de caractères 2 fois plus petite que la dénomination légale et sur une ligne différente que la dénomination légale.
- A chaque fois que l'allusion au Cognac apparaît, la dénomination légale doit figurer dans le même champ visuel. Par exemple si « Cognac » figure à l'avant et à l'arrière de la bouteille, il faut qu'« eau de vie de vin » l'accompagne à l'avant et à l'arrière de la bouteille.

Allusion au Bourbon

L'allusion au bourbon est possible mais uniquement dans la description du fût.

- Ainsi « vieilli en fût de Bourbon » ou « fini en fût de Bourbon » est autorisé mais pas « vieillissement bourbon » ou « finition Bourbon »
- Le fût doit avoir été vidé du Bourbon qui ne doit pas être ajouté au produit final
- L'allusion doit être moins apparente que la dénomination légale
- L'allusion doit être inscrite dans des caractères de taille inférieure à la dénomination légale.

Guillaume PUPIER indique que la DGCCRF a prévu d'organiser avec la FFS un webinaire après le salon de l'agriculture qui sera ouvert à l'ensemble des professionnels intéressés.

Perrine GOTTELAND ajoute que la FFS a préparé un grand tableau qui inclut toutes les règles et les traduit de façon opérationnelle pour les entreprises. Ce tableau sera disponible dès la publication officielle des lignes directrices.

Claudine NEISSON demande si les lignes directrices s'appliquent à tous les spiritueux.

Guillaume PUPIER indique que les Lignes Directrices s'appliquent à toutes les Boissons Spiritueuses et que des exemples ont été pris dans différentes catégories.

Marie Claude SEGUR pose une question sur l'étiquetage de la mention AOC en cas d'indication des dénominations géographiques complémentaires (DGC). Elle indique avoir vu dans une note de la DGCCRF de 2015 que l'étiquetage Appellation Bas Armagnac Contrôlée était possible bien que « Bas Armagnac » soit passée d'une AOC à une DGC de l'AOC « Armagnac »

Guillaume PUPIER indique qu'il s'agit d'une exigence de la réglementation nationale qui ne figure donc pas dans les Lignes Directrices. Il ajoute que l'interprétation de la DGCCRF n'a pas varié et que si elle avait varié, il en aurait informé les professionnels en amont.

La Commission a pris connaissance de ces informations

b. Règlementation secondaire du Règlement 2019/787

Thierry FABIAN indique qu'à présent tous les règlements relatifs aux procédures IG, à la désignation des autorités de contrôle et des organismes chargés du contrôle du vieillissement et aux règles d'étiquetage ont été publiés. Reste la définition, de l'alcool éthylique d'origine agricole ainsi que les méthodes d'analyse des caractéristiques de ce produit. A présent les évolutions des cahiers des charges vont pouvoir être traitées conformément à la réglementation relative aux procédures IG.

Guillaume PUIER précise que les règlements délégués ont été intégrés dans le règlement Boissons Spiritueuses qui a été consolidé. Il en est de même pour les Lignes directrices qui ont pris en compte ces différents règlements.

Il ajoute que 15 Etats Membres n'avaient pas encore notifié leurs organismes et autorités de contrôle. En ce qui concerne la France, les autorités compétentes chargées de veiller au respect du règlement (UE) 2019/787 sont la DGDDI et la DGCCRF. L'organisme de liaison avec la COM est la DGCCRF. Les organismes chargés du contrôle des procédés de vieillissement des boissons spiritueuses sont la DGCCRF et la DGDDI ainsi que par délégation de cette dernière, le Bureau national interprofessionnel de l'Armagnac, le Bureau national interprofessionnel du Cognac et l'Interprofession des AOC cidricoles.

S'agissant de la définition de l'Alcool éthylique d'origine agricole, Guillaume PUIER fait remarquer qu'il doit selon ce nouveau Règlement en cours d'adoption, être produit exclusivement à partir de matière première agricole fermentée, ce qui exclut la fermentation du pain ou la désalcoolisation de la bière.

Marie Claude SEGUR demande ce qui en est des modifications des cahiers des charges effectuées durant l'instruction par la COM des fiches techniques.

Thierry FABIAN indique qu'effectivement les modifications ont été apportées aux fiches techniques telles qu'elles figurent dans le registre de la COM et qui sont disponibles sous e-ambrosia mais pas dans les cahiers des charges homologués par arrêté et publiés au B.O du ministère de l'agriculture. Les services de l'INAO vont remédier à cette situation en proposant au ministère les versions à homologuer. Dans la plupart des cas, cela ne pose aucun problème car il ne s'agit que de modifications rédactionnelles mais il peut y avoir des cas où des points de contrôle ont été modifiés et comme les Organismes de Contrôles se fondent sur les versions homologuées, cela peut créer des difficultés aux opérateurs.

La Commission a pris connaissance de ces informations

4. Travaux du groupe de travail sur les variétés de vigne à fin d'adaptation

Thierry FABIAN présente le dispositif VIFA qui permet d'introduire rapidement dans les cahiers des charges de nouvelles variétés de vigne dans la mesure où un dispositif d'évaluation sera mis en place chez les viticulteurs qui les planteront et qu'à l'issue de cette période d'évaluation, une décision sera prise soit de les intégrer de façon pérenne dans le cahier des charges en catégorie principale ou accessoire, soit de les en retirer. Cela permet d'évaluer au sein de l'appellation les vins dans un grand nombre de situations. Un certain nombre de limites sont prévues puisque la variété en question ne peut pas représenter plus de 5% de l'encépagement du viticulteur et pas plus de 10% du produit fini commercialisé.

L'AOC Cognac qui a développé un important programme de création et de sélection variétale souhaite bénéficier de ce dispositif. Mais la règle du 5 % max de variété dans l'encépagement serait difficile à respecter pour les exploitations de faibles superficies du fait des spécificités de la production de Cognac à partir de la distillation à la repasse. En effet pour distiller 25 hl de brouillis lors de la repasse, il faut

mettre en œuvre 75 hl de vins, ce qui représente la production de 0,75 ha, si on prend comme référence une production de 100hl de vins à un TAV de 10%/ha. Si un viticulteur ne peut dépasser les 5% de son encépagement en VIFA, cela signifie que les exploitations de moins de 15ha ne peuvent à ce niveau de rendement respecter cette règle.

Le groupe de travail qui suit cette question a pris conscience de cette contrainte. Ainsi il proposera de permettre à des viticulteurs qui ne seraient pas en mesure de distiller une bonne chauffe complète à partir de la VIFA, de la compléter avec des vins et brouillis issus d'autres variétés. Mais pour cela, il faudra que l'ODG soit en mesure de disposer de suffisamment de sites où la VIFA constituera l'intégralité du lot qui sera vinifié puis distillé et vieilli.

S'agissant des autres eaux de vie de vins qui ne seraient pas distillées à la repasse, le groupe de travail est ouvert à étudier leur cas si les ODG en éprouvent le besoin.

Eric BILLHOUE estime qu'il y a également le problème des zones de non-traitement (ZNT) où les VIFA résistantes aux maladies cryptogamiques constituent une opportunité qu'il serait dommage de ne pas pouvoir exploiter.

Il souligne également la difficulté à démontrer que les bouilleurs de cru respectent le maximum de 10% de la VIFA dans le produit fini. En effet du fait de la réintroduction des imparfaits (têtes et queues) dans les distillations suivantes, la traçabilité parfaite de la composition des vins ou des brouillis est difficile. La demande est donc de ne pas imposer la traçabilité des lots au-delà de la cuve de vins car si une cuve présente moins de 10% de VIFA avant distillation, il n'y a aucun risque que ce pourcentage augmente durant l'élevage, lors des assemblages.

Yves DIETRICH souligne que l'ODG devra s'assurer qu'il y a suffisamment de sites sur lesquels des eaux de vie issues de 100% de VIFA sont produites. Cela permettra de bien connaître l'aptitude de ces VIFA à produire des eaux de vie de qualité et également aux professionnels d'apprendre à les vinifier puis à les distiller, les spécificités de chaque variété devant être prise en compte lors de ces différentes étapes.

Marie Claude SEGUR signale à travers une boutade que la filière Armagnac dispose avec le Baco, d'une VIFA depuis une centaine d'années ! Elle précise que l'ODG n'a pas demandé pour l'instant de VIFA pour l'Armagnac mais que cela pourrait se produire à terme. Dans ce cas, il se peut que la directive demande également à être adaptée pour les mêmes motivations qu'à Cognac (besoin d'un volume de vin conséquent en lien avec la distillation) afin de s'adapter aux volumes nécessaires à la distillation au moyen de l'alambic armagnacais. En effet, selon la capacité des alambics, les débits de coulages varient usuellement entre 2 et 25 hl AP/24h (parfois plus). Si l'on prend en exemple un alambic de taille moyenne produisant 12 hl AP/24h, l'ensemble chauffe-vin + réfrigérant associé aura une capacité moyenne de 12 à 15 hl. Ce volume de vin est nécessaire à l'allumage de l'alambic puis il faut poursuivre l'alimentation pour stabiliser la colonne et équilibrer le TAV de coulage puis continuer à alimenter l'alambic en continu pour produire au moins une pièce (400 l d'Armagnac). On arrive donc à un volume minimum de vin supérieur à 50 hl pour une seule modalité testée et bien plus si l'alambic du propriétaire est d'une capacité supérieure, donc jusqu'à 100 hl. Spécificité supplémentaire, la superficie moyenne en vignes affectées à l'Armagnac est très faible : en moyenne 5ha. Si on applique la règle des 5%, cela fait 25 ares qui produisent au maximum 30hl de vin. Cela signifie qu'avec la règle des 5%, une exploitation moyenne armagnacaise ne disposerait pas de suffisamment de vins exclusivement issus de VIFA pour qu'il soit distillé séparément au moyen de l'alambic armagnacais et pour une seule modalité d'étude.

Thierry FABIAN indique que l'INAO est preneur de ces éléments pour les faire passer au groupe de travail même s'il note qu'il n'y a pas à ce stade de demande d'introduction de variétés à fins d'adaptation.

Yves DIETRICH estime que le groupe de travail avancera au fur et à mesure de la présentation des demandes de VIFA. Donc lorsque l'Armagnac souhaitera introduire une ou plusieurs VIFA, le groupe de travail étudiera le contexte de cette appellation et les contraintes qui viennent d'être présentées.

La Commission se félicite de la prise en compte par le groupe de travail VIFA des spécificités des eaux de vie de vins et approuve l'approche retenue pour l'AOC Cognac. Au cas où une autre filière d'eau-de-vie de vin demanderait l'introduction d'une VIFA, ses contraintes spécifiques seraient à prendre en compte.

5. Décisions de la Commission Permanente du Comité National d'instruction de demandes de révision de cahiers des charges

a. Cognac, lors de la séance du 17 novembre 2021

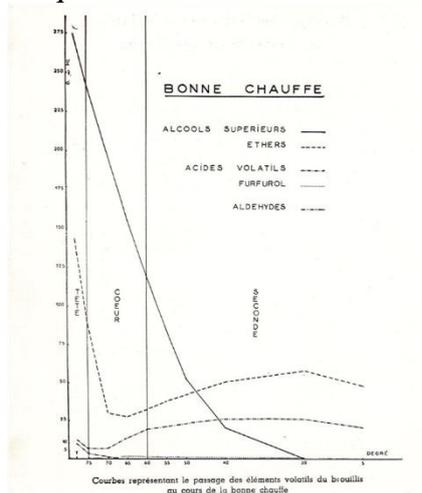
Thierry FABIAN présente les deux demandes concernant l'AOC Cognac :

L'introduction dans le cahier des charges de dispositions relatives à la réserve climatique : Le niveau maximal de cette réserve, fixé à 10HAP/ha et les modalités de constitution et de libération de ces volumes. Il s'agit d'un dispositif qui fonctionne depuis plusieurs années dans un cadre interprofessionnel mais que les professionnels ont souhaité insérer dans le cahier des charges afin qu'il puisse être contrôlé via le plan de contrôle de l'appellation.

L'augmentation du TAV maximal à la distillation qui est porté de 72,4 à 73,7%vol. Cette évolution a été expliquée par l'ODG comme un moyen de s'adapter à l'augmentation en tendance du TAV des vins tout en respectant le TAV de coupe qui constitue selon l'ODG un élément fondamental de la construction de la qualité des Cognac.

Lorsque le dossier a été présenté devant la Commission Permanente, il n'a pas été jugé utile de nommer une commission d'enquête. Cependant afin de répondre aux interrogations des services sur les conséquences organoleptiques d'une telle évolution, le BNIC a présenté quelques explications.

Ainsi dans la double distillation du Cognac, la coupe la plus importante est celle séparant le cœur, des secondes qui seront recyclées dans le brouillis ou le vin. Les préconisations sont de la réaliser à un TAV de 60 à 59 % vol., avant le passage des acides gras à longue chaîne, du méthional, du phényl-2-éthanol, de l'acide acétique ... caractérisées par des odeurs désagréables : « vert, gras, foin mouillé ... ». Le distillateur est donc attentif à ce que la coupe ne soit pas réalisée à un TAV plus faible, ce qui diminuerait le TAV final des eaux-de-vie, mais risquerait de les entacher de ces odeurs désagréables.



Thierry FABIAN insiste sur le fait que même en respectant le TAV max des vins, tel que défini dans le cahier des charges depuis 2009, soit 12% vol., si on coupe autour de 59% vol, alors on dépassera le TAV max de distillation de 72,4%. Il s'agit en fait de la correction d'une incohérence qui n'avait pas été observée puisque le TAV de coupe ne figure pas dans le cahier des charges.

Florent MORILLON souhaite intervenir en tant que représentant de la filière Cognac dans la mesure où Eric BILLHOUE a dû s'absenter et en l'absence de Christophe VERAL. Il rappelle que cette demande est issue de professionnels de terrain qui distillent depuis des décennies et qu'elle a passé toutes les

étapes prévues par la procédure au niveau du BNIC et de l'INAO (accord des familles, Comité Permanent, ODG, CRINAO, Commission Permanente). Même si le rôle de l'INAO est de challenger les professionnels sur leur demande, il faut faire confiance aux 2000 bouilleurs de cru et aux 120 distillateurs de profession qui ont pris cette décision sans qu'elle ne suscite aucune polémique.

Marie Claude SEGUR indique que la courbe qui a été présentée est très illustrative mais un peu schématique et surtout datée car elle remonte aux années 1960. Il faut noter que depuis, les vins de distillation ont évolué, ils présentent notamment moins d'altération microbienne. De plus l'approche autour de certains composés volatiles a pu évoluer. Ainsi par exemple, le phényle éthanol peut être considéré comme une source d'arômes intéressants et non comme un composé indésirable. De ce fait, cette limite de 59-60 % n'est pas considérée par tous comme une limite qualitative intangible, particulièrement en Armagnac.

Florent MORILLON souligne que cette demande ne concerne que Cognac et rappelle qu'elle a reçu un avis favorable de toutes les instances où elle a été présentée.

Janine BRETAGNE confirme que la demande a fait l'unanimité dans toutes les instances mais que bien sûr, elle n'a pas vocation à s'étendre à d'autres appellations que le Cognac.

Thierry FABIAN estime que ce débat montre la diversité d'approche de la distillation entre les filières, ce qui est tout à fait normal dans une logique de diversité des AOC. Les réserves de Marie Claude SEGUR expliquent également pourquoi le TAV max de coupe ne figure pas dans les cahiers des charges et que l'on a plutôt recours à un critère intégrateur comme le TAV max de distillation qui permet plus de liberté.

La Commission valide les explications apportées à la demande de révision du cahier des charges de l'AOC Cognac qu'elle approuve.

b. Marc d'Alsace, lors de la séance du 10 février 2021

Thierry FABIAN présente la demande de révision du cahier des charges, déposée par l'AVA qui concerne : l'augmentation du TAV maximal de distillation de 68,5 % vol. à 72 % vol. ; la suppression des conditions de délais entre la vendange et le début du cycle de pressurage ainsi que la suppression d'une condition de rendement du vin en marc traduisant la faible humidité du marc : maximum de poids de marc produit (kg) / volume de vin revendiqué (hl).

S'agissant du TAV max à la distillation, les professionnels ont expliqué leur demande en indiquant rechercher des eaux de vie moins agressives et pour cela avoir affiné la séparation des queues pour réduire les goûts de flegmes et augmenter celles des têtes.

Il apparaît aux services qu'il serait utile que les professionnels décrivent davantage leurs modalités de coupes, de séparation et d'élimination ou de réintégration des fractions. D'ailleurs pour être conforme au format de cahier des charges adopté en 2014, la description de la distillation devrait préciser si les fractions de têtes et de queues sont séparées, éliminées ou réintégrées.

Il faudrait également savoir si cette augmentation du TAV est liée ou non à une évolution de la richesse en sucres des marcs et vérifier si cette augmentation du TAV de distillation ne se serait pas accompagnée d'une diminution de la teneur en substances volatiles qui nécessiterait une modification du Cahier des charges.

S'agissant de la suppression de du délai entre la vendange et le pressurage, l'ODG souligne que ces règles avaient été établies pour maîtriser le taux de méthanol mais que depuis 2014, les analyses de contrôle montrent que le taux maximal en méthanol n'est pas dépassé et que donc ces règles doivent être contrôlées chez les viticulteurs, producteurs du raisin, ce qui suppose une habilitation spécifique des viticulteurs dont le raisin sert à l'élaboration du marc.

Les services de l'INAO font remarquer que la pression de contrôle est sans doute trop faible pour tirer des enseignements sur une diminution du risque méthanol. En effet les délais maximaux vendanges -

pressurage ne sont vérifiés qu'en cas de dépassement de la teneur en méthanol sur les analyses et celles-ci ne sont réalisées que sur 5% des lots prélevés pour le contrôle organoleptique. Par ailleurs l'ODG a présenté 16 bulletins d'analyse, dont 6 étaient non conformes : 3 sur le TAV qui était insuffisant, 3 sur les substances volatiles également insuffisantes et 3 présentaient une teneur en méthanol qui sans être non conforme était très élevée : puisque supérieure ou égale à 760g/HAP, ce qui selon une étude de l'ITV de Colmar réalisée en 2005 traduit des pratiques à risque, comme par exemple de longues durées de chargement du pressoir.

Enfin le rendement maximal du vin en marc apparaît pour l'ODG comme un doublon avec le rendement en alcool qui imposerait la tenue d'une traçabilité des marcs constituant selon lui une charge administrative excessive.

Les services font remarquer que le rendement du vin en marc qui atteste de sa faible humidité ne correspond pas aux rendements en alcool du marc qui garantissent sa richesse en alcool. Pour apprécier la surcharge administrative, il conviendrait de présenter le nombre de viticulteurs fournisseurs de marcs aux distillateurs qui seraient soumis à cette exigence administrative.

En tout état de cause, si la condition était supprimée, il conviendrait de modifier également la partie du lien à l'origine concernant la faible humidité des marcs mis en fermentation.

Thierry FABIAN indique en conclusion qu'une commission d'enquête a été nommée à laquelle participe Corinne LACOSTE comme seule représentante de la filière spiritueuse mais que cette commission est plus centrée sur les sujets strictement vinicoles et il a donc paru important que la CNBS étudie ces demandes propres au marc afin d'apporter sa contribution à cette instruction.

Yves DIETRICH indique en préambule, c'est l'AVA qui est l'ODG de cette AOC et non le syndicat des liquoristes et distillateurs d'Alsace. L'AVA qui est l'ODG pour tous les vins est moins familière de ces questions de distillation. Il en a discuté avant la réunion avec le Président de l'AVA qui a besoin d'un peu de temps pour s'investir dans le dossier et apporter des réponses à ces questions sur lesquelles il partage les alertes des services qui viennent d'être présentées.

Concernant la description des pratiques et le point sur les substances volatiles, celles-ci pourront être présentées sans problème. Sur la question du méthanol, il faut comprendre que les distillateurs alsaciens qui distillent beaucoup de fruits ne sont pas choqués par des teneurs proches de 1000g/HAP dans la mesure où dans les eaux de vie de fruits, la limite réglementaire peut aller jusqu'à 1500g/HAP. De plus il faudra prendre en compte l'amélioration des matériels de récolte qui présentent moins de risque d'oxydation du raisin.

Marie Claude SEGUR se demande s'il est bien nécessaire d'indiquer dans le cahier des charges les modalités de coupe. Il est préférable de ne pas aller au-delà des précisions demandées dans les cahiers des charges Cognac et Armagnac afin de laisser une certaine liberté aux distillateurs et aux entreprises de s'adapter aux évolutions, contraintes ou connaissances à venir.

Thierry FABIAN partage cette approche. Il ne s'agit pas d'en demander plus que ce qui a été précisé dans les cahiers des charges des spiritueux qui ont retenu le principe de la distillation à la repasse mais surtout de comprendre quelles sont les pratiques mises en œuvre afin de répondre du mieux possible à la demande de l'ODG.

Corinne LACOSTE rappelle que la visite de la Commission d'enquête n'a pas été très simple. Elle-même n'a pu y participer qu'en visioconférence, dans des conditions difficiles. Elle se réjouit donc qu'Yves DIETRICH puisse être le relai de la CNBS auprès de l'ODG car il est important de préserver une attitude bienveillante vis à vis de l'AVA.

La Commission valide la mise à disposition de ces informations à l'ODG et à la Commission d'enquête afin de faire progresser l'instruction de cette demande de révision du cahier des charges.

c. Genièvre Flandre Artois, lors de la séance du 17 novembre

Thierry FABIAN présente la demande de l'ODG qui comporte trois aspects :

- L'extension de l'aire à certaines communes de l'Artois et la révision des parties du lien au milieu géographique correspondantes.

Il s'agit de permettre la reprise de l'activité d'une des distilleries situées au sein de l'agglomération lilloise dans un contexte urbanisé inadapté à la production et au stockage d'alcool. Les services de l'INAO ont recherché le moyen de limiter l'extension de l'aire jusqu'au lieu de déménagement de l'entreprise à Aix Noulette afin de la conduire en procédure simplifiée et d'accélérer sa conclusion.

- La modification de règles d'étiquetage (mentions pur grain, pur malt, single grain, single malt, single cask, double maturation, brut de fût ; indications de provenance ...)

L'indication des noms de communes Houlle, Loos et Wambrechies pose problème puisque dans le Nord tous les amateurs ont pris l'habitude de désigner leur produit par ce nom de commune même si aucune phase de la production ne se déroule dans les deux dernières. Cette habitude transgresse les règles relatives à l'indication de provenance des spiritueux telles qu'elles ont été développées lors de la précédente séance. Pour pallier cette situation il est rendu obligatoire que le lieu où se déroule la distillation ou le vieillissement soit indiqué dès qu'une référence géographique figure sur l'étiquetage.

Marie Agnès HEROUT est surprise que l'on puisse indiquer sur l'étiquetage un nom géographique qui ne recouvre aucune réalité en matière d'élaboration.

Guillaume PUPIER rappelle qu'il s'agit d'un usage bien antérieur à la reconnaissance en IG et c'est justement pour que le consommateur ne soit pas trompé qu'a été imposée la règle, dès lors qu'est mentionné un nom géographique autre que l'IG, d'indiquer le lieu de distillation ou de vieillissement et de rappeler de façon explicite la dénomination de l'IG. Il ajoute que la DGCCRF souhaite que cette situation historique présentée par les professionnels soit prise en compte mais sans que cela n'affecte la protection des IG.

- l'augmentation du TAV de distillation de 65% à 70%,

Thierry FABIAN souligne que le cahier des charges indique que la distillation est réalisée en plusieurs passes, que la dernière passe est conduite

- selon le principe de la distillation simple discontinue
- au moyen d'alambics constitués d'une chaudière, d'un chapiteau et d'un col de cygne. Tous ces éléments sont en cuivre.
- en introduisant des baies de genévrier dans l'alambic (min 1 kg/1000 litres d'a.p.)

et que les eaux-de-vie présentent à la sortie de la distillation un TAV inférieur ou égal à 65 % à 20°C.

Il ajoute que l'ODG souhaite distinguer la ou les premières distillation(s) de la dernière et préciser que pour cette dernière qui est réalisée en alambic simple, les eaux-de-vie présentent un TAV inférieur ou égal à 70% à 20°C.

Thierry FABIAN suggère, pour bien comprendre cette demande, de regarder comment les opérateurs pratiquent aujourd'hui. Il y a selon l'ODG deux méthodes différentes sur les premières distillations. La première met en œuvre une distillation en colonne qui permet d'obtenir à partir d'un moût à 7%, un distillat à 65% tandis que la deuxième méthode met en œuvre une distillation discontinue en alambic simple qui est répétée plusieurs fois. Selon les cas, il peut y avoir 2 ou 3 distillations en alambic simple avant que ne soient introduites les baies de genévrier lors de la dernière distillation. Pour les professionnels cette dernière distillation a deux fonctions, d'une part affiner les arômes de céréales et pour cela il ne faut pas dépasser un certain TAV de distillation mais aussi extraire les arômes de la baie de genévrier, ce qui demande au contraire de distiller à un TAV un peu plus élevé. C'est pour cela qu'ils souhaitent modifier légèrement cet équilibre en élevant de 65 à 70% le TAV de distillation de cette dernière distillation en présence des baies de genévrier.

Thierry FABIAN indique en conclusion qu'une commission d'enquête a été nommée, présidée par Marie Agnès HEROUT et composée d'Yves DIETRICH et Cyril PAYON. Elle doit se réunir dans quelques jours.

La Commission demande que ces éléments de contexte soient partagés entre l'ODG et la Commission d'enquête afin de parvenir à des modifications pertinentes du cahier des charges.

6. Questions diverses

Claudine NEISSON souhaite revenir sur la possibilité de revenir à la dénomination Martinique qui à l'instar des grandes AOC de spiritueux Armagnac, Calvados, Cognac... ne sont pas précédées du nom de leur catégorie.

Thierry FABIAN indique que le décret du novembre 1996 avait reconnu l'AOC « *Martinique* » mais que la dénomination qui figure depuis 1988 dans les règlements européens est « rhum de la Martinique ». De ce fait il a fallu, pour procéder à l'enregistrement en IG, revenir sur la dénomination initialement référencée dans les textes européens.

Claudine NEISSON estime que cette construction de la dénomination « rhum de ... » étant commune à toutes les IG, elle ne permet pas de distinguer l'AOC Martinique. Elle indique que grâce à une tolérance des fraudes, les usages ont pu être maintenus temporairement mais qu'il est vraiment nécessaire de modifier les textes pour sécuriser l'usage de cette dénomination.

Thierry FABIAN rappelle que dès lors qu'il s'agit d'un changement de la dénomination, il faudra passer par une demande de modification de l'UE du cahier des charges, ce qui prend plus de temps dans le mesure où à une PNO, succèdera une procédure européenne d'opposition.

La Commission donne un avis favorable de principe à une telle évolution qui devra être confirmée par le dépôt d'une demande officielle de l'ODG.

Tous les points de l'ordre du jour ayant été abordés, le Président clôt la séance à 12h30