

## COMMISSION NATIONALE BOISSONS SPIRITUEUSES

Séance du 18 octobre 2022

*Relevé des orientations et décisions prises*

### ETAIENT PRÉSENTS :

**Commission Boissons Spiritueuses** : Mme Patricia GABORIEAU, MM. Marc SASSIER, François FAGET, Eric BILLHOUET, Cyril PAYON, Florent MORILLON (Président)

**Experts permanents-Invités** : Mmes Janine BRETAGNE (BNIC), Perrine GOTTELAND et Lucie TALLEU (FFS), Marie-Claude SEGUR (BNIA), Carole PIMBEL (CIRT DOM), Anne BASLEY (IDAC)

**Experts invités en fonction de l'ordre du jour** : Bernard BAUD (eaux de vie de fruits) et Christian BEC (whisky) : présence limitée à leur intervention respective sur les questions relatives à ces catégories de produits au sein du point n°2 Projets de décret et d'arrêté

**Administrations** : Mmes Alice PERRIN DE BOIS LA VILLE (DGPE), Marie Cécile TANGUY (DGDDI) ainsi que MM. Benjamin NARDEUX et Guillaume PUIER (DGCCRF).

**Agents INAO** : Mme Emilie COLOMBO, MM. Philippe HEDDEBAUT et Thierry FABIAN.

**Excusée** : Mme Nathalie CAUMETTE

### Repères et alertes :

Les membres et participants ont pris connaissance des menaces que les mesures de restriction de l'alimentation en gaz en cours de définition font peser sur la prochaine campagne de distillation du Cognac. Afin de s'y préparer le groupe de travail a recherché avec les administrations les modalités de dérogation temporaires à la limitation de la durée de la campagne de distillation, au cas où les circonstances le nécessiteraient. Le travail va se poursuivre mais au regard de la place de cette règle dans le lien à la qualité du produit, un encadrement strict d'une éventuelle dérogation sera nécessaire.

Le groupe de travail a interrogé les représentants des autres filières sur l'existence dans leur secteur des mêmes contraintes. A ce stade, aucune tension sur le respect du cahier des charges d'une autre IG n'a été identifiée.

Les membres et participants ont pris connaissance des questions et remarques de la DG Agri sur la demande de modification de la dénomination du marc de Champagne en marc champenois. Si la question de la divergence entre les dénominations présentées dans les registres de l'OMPI (Acte de Genève) et de l'UE (e-ambrosia) avait été déjà abordée lors d'une séance précédente, les questions de la COM sur la pertinence et la longueur des développements relatifs à la distillation devront faire l'objet d'une analyse du groupe de travail avant d'y répondre.

L'analyse des projets de décret et d'arrêté sur les mentions de vieillissement s'est poursuivie avec notamment des échanges avec les filières « eaux de vie de fruits » et « whisky ». Plusieurs points ont été identifiés comme nécessitant des améliorations qui seront présentées lors d'une prochaine séance par la DGCCRF. Ces points sont détaillés dans le corps du compte rendu ci-dessous.

Prochaine réunion : le 21 décembre 2022 à 14h30 en visioconférence

**Florent MORILLON** ouvre la séance en présentant les excuses de Nathalie CAUMETTE

**1. Approbation du relevé de décision de la réunion du 7 septembre 2022**

Le compte rendu transmis aux participants le 29 septembre 2022 n'a pas fait l'objet d'observations. Aucune remarque n'étant apportée en séance, il est approuvé.

**2. Projets de décret relatif à l'élaboration et à l'étiquetage des boissons spiritueuses et des denrées alimentaires conservées dans l'alcool et d'arrêté sur les mentions de vieillissement.**

**Thierry FABIAN** rappelle les questions posées par la CNBS depuis la consultation publique telles qu'elles ont été présentées lors de la dernière réunion. Il indique comment ces points seront abordés lors de la présente séance avec notamment les réponses de la DGCCRF à plusieurs d'entre eux ainsi qu'avec un échange avec Bernard BAUD au sujet des mentions de vieillissement des eaux de vie de fruits et avec Christian BEC en ce qui concerne la définition du millésime et d'autres points relatifs au whisky

**1. Article 1 Etiquetage des dénominations des appellations et des DGC**

**Benjamin NARDEUX** indique que sur ce point, la DGCCRF a travaillé avec l'INAO pour étudier la proposition du BNIA et rechercher une solution pérenne. La proposition de l'Armagnac qui visait à autoriser que le nom de l'appellation contrôlée puisse être remplacé par la dénomination complémentaire lorsque celle-ci intègre le nom de l'appellation contrôlée n'est pas possible car elle reviendrait à dénommer autrement une IG que sous la dénomination enregistrée. Une autre solution aurait été de modifier les dénominations géographiques complémentaires (DGC), par exemple en supprimant le terme Armagnac de ces différentes dénominations mais alors que les actuelles DGC d'Armagnac comme celles de Cognac seront après un long plaidoyer des autorités françaises auprès de la COM, visées dans l'enregistrement des IG de l'Acte de Genève, il n'est pas envisagé de les modifier. Une telle initiative ne serait en effet pas comprise par la COM. Enfin il y a l'approche générale du Comité National qui est de distinguer très strictement l'AOC des DGC. Cette distinction passe par la reprise de la dénomination entre les termes appellation et contrôlée lorsqu'une DGC est présente sur l'étiquette ainsi que sur son indication, pouvant y figurer mais nettement séparée de l'appellation et dans une taille de caractères inférieure.

Une solution pourrait être d'adopter une approche plus souple pour les ex AOC d'eaux de vie de vin devenues des DGC permettant d'étiqueter en taille de caractère supérieure : Armagnac Ténareze que « Appellation Armagnac contrôlée ». De plus, des facilités seraient accordées afin de laisser aux opérateurs suffisamment de temps pour changer leurs étiquettes.

**Emilie COLOMBO** confirme que la DGC peut compléter la dénomination de l'IG mais pas s'y substituer. Elle précise que suite aux demandes des professionnels et des autorités françaises, la mention des DGC devrait apparaître dans le registre Lisbon Express dans la partie lien à l'origine des AOC Cognac et Armagnac.

**Marie Claude SEGUR** souligne que si cette évolution est obligatoire, elle va toucher une proportion très importante des metteurs en marché de l'Armagnac sur des centaines d'étiquetage. Elle rappelle que ces opérateurs n'ont fait que suivre jusqu'à maintenant les recommandations conjointes du BNIA et de la DGCCRF et qu'il convient donc d'une part de prendre le temps d'une communication positive avec eux et d'autre part de gérer le stock d'étiquettes existant tout en permettant aux metteurs en marché de créer de nouveaux étiquetage. Cela nécessitera plusieurs années d'adaptation.

Elle comprend que sur le plan juridique les étiquetages actuels puissent être inadaptés à la réglementation mais insiste sur le fait qu'ils n'affectent en rien ni la notoriété de l'Armagnac, ni celle de des Appellations d'Origine Contrôlée.

**Benjamin NARDEUX** confirme l'analyse de Marie Claude SEGUR et notamment en ce qui concerne l'accord de la DGCCRF en 2015 sur la solution qui prévaut actuellement. Cet accord trouvait son fondement dans l'inclusion des DGC de Cognac et d'Armagnac au sein de l'annexe III du Règlement 110-2008 qui n'existe plus depuis 2019 dans l'actuel règlement. Il est également favorable à une

période de mise en conformité suffisamment longue afin de prendre le temps de la communication avec les opérateurs et de leur permettre l'écoulement des anciennes étiquettes et la création de nouvelles. Il propose que les modalités pratiques soient définies avec la filière dans les semaines qui viennent.

**François FAGET** souligne que les opérateurs sont soumis actuellement à de nombreux contrôles conduits avec beaucoup de rigueur par divers services et qu'il ne faudrait pas que cette évolution des étiquetages qui leur est imposée ne vienne cristalliser leur mécontentement.

**Marie Claude SEGUR** ajoute que le risque est d'autant plus important qu'il existe en Bas Armagnac un sentiment aigu d'appartenance à cette région.

**Une réunion permettra dans les prochaines semaines entre le BNIA et la DGCCRF de définir les modalités pratiques de mise en place de cette période de mise en conformité. Le Groupe de travail Boissons Spiritueuses sera tenu informé des conditions qui seront établies.**

## **2. Traduction et féminisation des mentions de vieillissement**

**Benjamin NARDEUX** indique que suite à une question de Patricia GABORIEAU, il a été décidé, plutôt que d'inclure dans l'arrêté la traduction de chaque mention d'indiquer dans le décret cette possibilité. Le problème est de savoir si on indique dans l'arrêté la mention en anglais en autorisant donc sa traduction en français ou la mention en français en autorisant la traduction en anglais.

**Anne BASLEY** fait part de sa surprise en observant que dans les décrets Calvados, « VO » correspond à une eau de vie d'au moins 4 ans et sa traduction « Très vieux » à une eau de vie d'au moins 6 ans.

**François FAGET** souligne que les acronymes peuvent correspondre à plusieurs mentions. Ainsi V.O correspond à Very Old mais dans la langue courante également à Version Originale.

**Benjamin NARDEUX** indique que l'arrêté qui dresse la liste des mentions ne sera publié qu'après le décret puisqu'il ne s'agit que d'un texte d'application du décret et qu'il ne nécessitera pas de passage devant le Conseil d'Etat. De ce fait, cela laisse un peu de temps pour finaliser sa rédaction.

**Les éventuelles difficultés liées à la traduction des mentions et à la féminisation des adjectifs seront expertisées avant que la rédaction définitive des textes ne soit présentée au groupe de travail.**

## **3. Combinaison des mentions de vieillissement avec des marques de fantaisie**

**Benjamin NARDEUX** indique que la précision de ce type de situation très particulière soulevée par le BNIC n'a pas sa place dans un décret qui fixe les conditions générales d'étiquetage mais plutôt à travers la doctrine de contrôle via un guide de l'étiquetage des spiritueux en cours de rédaction par Guillaume PUPIER.

**Marie Claude SEGUR et Anne BASLEY** indiquent que l'usage de compléter la mention de vieillissement par d'autres termes communs ne concerne pas que le Cognac mais toutes les eaux de vie.

**Janine BRETAGNE** souligne que cela concerne particulièrement la mention « Réserve » ou « Or » qui sont fréquemment complétées par d'autres termes. Il s'agit de sécuriser les combinaisons telles que « Réserve de la famille » ou « Réserve du propriétaire » qui figuraient explicitement dans la liste arrêtée par le BNIC en 1983 et qui ont été contestées par les services de contrôle chez des opérateurs qui les utilisaient depuis des dizaines d'années. Elle indique que la filière Cognac prend acte de la réponse de la DGCCRF formulée par Benjamin NARDEUX et par un courrier d'Emmanuel LARGE mais souhaite être associée à la rédaction du guide.

**Guillaume PUPIER** souligne que les services de contrôle évaluent l'impression d'ensemble de l'étiquetage et non la seule mention de vieillissement.

**Janine BRETAGNE** indique que le problème relevé par les services de contrôle ne concernait que la mention rédigée sur une seule ligne et non une appréciation de l'ensemble de l'étiquetage.

**Florent MORILLON** note qu'il est important pour éviter ce type de problèmes que la rédaction de ce guide soit rédigée dès le départ avec les professionnels des spiritueux via un groupe de travail qui permettra les échanges et consultations nécessaires.

**Benjamin NARDEUX** confirme que comme cela l'a été pour le guide de l'étiquetage des vins, la profession sera largement consultée.

**Le Groupe de Travail « Boissons Spiritueuses » sera tenu informé dès qu'une première version de ce guide sera rédigé.**

#### **4. Mentions d'élevage et de vieillissement des rhums**

##### **a. remplacement de la mention « maturé »**

**Thierry FABIAN** indique que la mention « maturé » pour les rhums ayant été jugée inadéquate puisque synonyme dans la réglementation de l'UE de « vieilli », elle doit être remplacée.

**Marc SASSIER** indique l'ODG des IG de rhums a donné son accord pour la remplacer par la mention « foudré ».

**Cyril PAYON** demande si l'emploi de ce terme qui signifie « mis en foudre » correspond bien à la réalité d'un élevage sous-bois, dans des logements à capacité définie.

**Marc SASSIER** répond qu'effectivement les rhums foudrés sont élevés sous-bois au moins 6 mois, en très grande majorité dans des foudres de grande capacité, allant jusqu'à 30 000l et parfois également en fûts car il n'y a aucune limitation de cette capacité, ni minimale ni maximale.

**Cyril PAYON** demande l'origine de ce terme.

**Marc SASSIER** indique que depuis 1996, les rhums élevés sous-bois sont soumis à une déclaration de « mise en foudre ». Il est donc logique qu'ils soient dénommés « foudrés ».

##### **b. Portée de la réservation des mentions de vieillissement des rhums**

**Thierry FABIAN** rappelle l'interrogation apparue lors de la dernière séance : les mentions figurant dans l'arrêté doivent-elles être réservées aux rhums traditionnels ou étendues à l'ensemble des rhums élaborés en France.

**Benjamin NARDEUX** souligne qu'effectivement le texte n'était pas très clair et il convient de le préciser, en n'autorisant l'emploi des mentions de vieillissement soit pour les seuls rhums traditionnels soit pour tous les rhums élaborés en France, étant entendu que ces derniers sont beaucoup plus nombreux qu'il y a 10 ans lors de la préparation de la rédaction du décret 1757-2016. Dans le premier cas, si l'on réserve les mentions aux rhums traditionnels, cela veut dire que les rhums sans IG n'auront pas le droit d'utiliser les mentions définies alors que si on définit les mentions pour tous les rhums, des rhums sans IG, par exemple élaborés en métropole pourront en bénéficier s'ils respectent les conditions définies dans l'arrêté.

Il rappelle la nécessité lorsque l'on définit des contraintes de production ou d'étiquetage plus exigeantes que la réglementation européenne de respecter une clause de reconnaissance mutuelle afin de permettre aux rhums étrangers ou introduits sur le marché européen par un Etat membre d'être commercialisés en France sans avoir à les respecter. Ainsi en tout état de cause, un rhum de pays tiers pourra être commercialisé avec la mention XO sans respecter les conditions du décret et de l'arrêté (le produit reste soumis aux réglementations européennes). Par ailleurs il signale le grand intérêt de la COM pour l'organisation française des mentions de vieillissement, probablement afin de tenter à moyen terme une harmonisation de leur définition dans les différents états membres. Il est donc important pour la France de présenter une approche cohérente.

Dans ces conditions, il se demande s'il ne faudrait-il pas ouvrir les mentions de vieillissement à tous les rhums afin d'éviter de pénaliser un opérateur métropolitain par rapport à l'élaborateur d'un pays étranger. Il note cependant que le cas de la mention « rhum vieux » et des mentions très vieux ou extra vieux pourraient être traitées séparément.

**Guillaume PUPIER** précise qu'en effet la mention « rhums vieux » qui constitue une mention définie pour les rhums depuis 60 ans et qui est une mention obligatoire dans les cahiers des charges des IG et AOC, devrait être distinguée des mentions facultatives de vieillissement.

**Carole PIMBEL** indique que si le rhum vieux est distingué des autres mentions de vieillissement, il devra être sorti de la liste des mentions de l'arrêté afin d'être laissé dans le champ de l'article 13 du projet de décret qui le réserve aux rhums traditionnels. Elle estime que ce sujet devra être abordé lors de l'AG du CIRT-DOM qui se déroulera le 2 novembre et où les administrateurs pourront dialoguer avec la DGCCRF sur ce sujet.

**Benjamin NARDEUX** confirme qu'il faudra soit sortir la mention « vieux » de l'arrêté, soit préciser que cette mention ne peut être utilisée que pour les rhums sous IG et renvoyer sa définition à l'article 13 du décret.

**Thierry FABIAN** pose la question des mentions utilisant une féminisation du terme « vieux » comme « vieille réserve » ou une traduction ainsi que son acronyme comme très vieux / very old / VO, Extra vieux/Extra Old / XO ... Ce sont ainsi plus de la moitié des mentions de vieillissement qui comprennent une déclinaison du terme vieux. Ces mentions pourront-elles être considérées comme des mentions de vieillissement ouvertes à tous les rhums ou devront-elles comme le terme « vieux » être réservées aux rhums traditionnels ?

**Marc SASSIER** estime que cette ouverture des mentions de vieillissement aux rhums non issus des DOM sort totalement du cadre réglementaire mis en place en 1963 qui régissait le vieillissement sous contrôle des douanes. Il paraît difficile d'envisager que seuls les rhums des DOM soient soumis à ce contrôle alors que les mentions d'âge seraient ouvertes à des rhums métropolitains issus de matières premières importées et vieilles de surcroît sans contrôle fiscal.

**Guillaume PUPIER** rappelle que la réglementation européenne n'impose pas que l'élaboration du rhum soit issue d'une matière première locale et dans de nombreux pays, la mélasse est exclusivement importée.

**Carole PIMBEL** rejoint **Marc SASSIER** en soulignant la différence de traitement entre les opérateurs des DOM soumis à la tenue d'une comptabilité matière à la fois à l'entreprise et auprès des services des douanes et les opérateurs métropolitains pour lesquels une simple comptabilité matière d'entreprise suffirait à justifier de l'âge des rhums.

**Marc SASSIER** tient à rappeler que selon les textes de 1963, toujours en vigueur, seuls les titulaires de comptes de vieillissement délivrés et contrôlés par la DGDDI, peuvent mettre en bouteille et étiqueter des rhums revendiquant leur caractère « vieux ». Il souligne que de plus ces rhums métropolitains sont vieillis en conditions climatiques tempérées très éloignées du vieillissement tropical. Leur vitesse de vieillissement étant bien moindre, un rhum XO en métropole à 6 ans n'aura pas du tout acquis les mêmes caractères qu'un XO dans les DOM.

Pour **Carole PIMBEL**, la question du contrôle des comptes d'âge est indissociable de la définition des conditions d'emploi des mentions de vieillissement. Il n'est pas envisageable d'ouvrir le droit d'utiliser des mentions de vieillissement à d'autres rhums si les modalités de contrôle de l'âge de l'ensemble des rhums n'ont pas été clairement établies.

**Benjamin NARDEUX** confirme le lien entre les deux sujets.

**Si le remplacement de la mention « maturé » par la mention « foudré » est acté, des discussions sont encore nécessaires avec la filière rhums sur la question de la portée de la réservation des mentions d'élevage et de vieillissement. Elles pourront se poursuivre au sein du groupe de travail « filière rhums » de l'INAO.**

##### **5. Modalités de contrôle de l'âge ou de la durée de vieillissement**

**Thierry FABIAN** estime que les dernières interventions au sujet du contrôle du vieillissement des rhums montrent l'acuité de cette question.

**Emilie COLOMBO** indique que l'INAO a examiné la portée du Règlement sur les contrôles officiels afin de déterminer s'il s'applique ou non au règlement Boissons spiritueuses et donc au contrôle fiscal. Ces éléments ont été présentés à la DGCCRF qui a fait réaliser de son côté une analyse par son service juridique. Une fois tous les éléments réunis, ils seront partagés avec la DGDDI.

**Lucie TALLEU** demande s'il serait possible de disposer d'un calendrier d'avancement de ces travaux car c'est un sujet qui concerne de nombreuses filières et pas seulement en IG et de nombreux opérateurs s'inquiètent de l'absence de cadre.

**Marie Cécile TANGUY** répond qu'il n'y a pas de calendrier précis car pour la DGDDI, la fin d'année s'annonce très chargée. Le sujet est en effet très complexe à bien des égards et ce sera difficile pour les administrations de présenter un projet de cadre avant la prochaine réunion du groupe de travail en décembre.

**Le groupe de travail alerte les administrations sur la situation extrêmement délicate de l'ensemble des filières IG ou AOC d'eaux de vie vieilles face à cette absence de cadre.**

#### **6. Mentions de vieillissement des eaux de vie de fruits**

**Bernard BAUD** qui représente la Fédération française des producteurs d'eaux de vie de fruits, formant un groupe de travail au sein de la FFS remercie le Groupe de Travail Boissons Spiritueuses de l'INAO de pouvoir éclaircir la position des producteurs d'eaux de vie de fruits.

Il rappelle les conditions traditionnelles d'élaboration des eaux de vie de fruits. Lorsqu'elles sortent de l'alambic à l'issue de la distillation, les eaux de vie de fruits sont caractérisées par une très grande puissance aromatique qui nécessite d'être atténuée. Pour cela, traditionnellement on introduit l'eau de vie de fruit dans une dame jeanne en verre, fermée par un bouchon de liège qui laisse dépasser une mèche en coton ou en toile de jute afin de permettre des échanges avec l'air. On laisse ensuite l'eau de vie exposée à l'amplitude de température des saisons. Ainsi les eaux de vie se transforment elle-même sans nécessiter d'échanges avec le bois et bien sûr sans coloration. A partir des années 50 et 60, ce processus a évolué avec l'utilisation de cuves en béton verré puis en inox permettant de développer cette même respiration de l'eau de vie dans de plus grands volumes. De plus à partir des années 80 et 90, avec la contraction du marché des eaux de vie de fruits qui ne représente plus qu'environ 0,1% du marché national, certaines eaux de vie de fruits dont les prunes ont été vieilles sous-bois.

**Anne BASLEY** demande si dans les cahiers des charges des IG, il est question du vieillissement.

**Bernard BAUD** indique que dans le kirsch de Fougerolles dont il préside l'ODG, le vieillissement est exclusivement réalisé en contenant inerte.

**Thierry FABIAN** complète en indiquant qu'une période de plusieurs mois sépare la distillation de la commercialisation afin de permettre l'élimination de certains composés agressifs ou désagréables. Mais cette période a été nommée « période de repos » afin justement de ne pas la considérer comme un vieillissement. De plus aucune mention de vieillissement ne figure dans les cahiers des charges des AOC et IG d'eaux de vie de fruits.

**François FAGET** demande quelle est la part du volume des eaux de vie de fruits vieilles sous-bois.

**Bernard BAUD** indique que cela doit représenter environ 2% des volumes commercialisés d'eaux-de-vie de fruits.

**Marie Claude SEGUR** demande quelle part des eaux de vie est vieilles en contenant inerte tel que cela a été présenté.

**Bernard BAUD** souligne que la quantité d'eaux de vie vieilles est très importante puisqu'aujourd'hui, on ne vend quasiment plus d'eaux de vie qui n'aient pas subi au moins un an en cuve. Mais ce type de produit est présenté aux consommateurs sous plus d'une trentaine de dénominations différentes : vieux, extra, vieille réserve, grande réserve puisqu'à l'époque les eaux de vie de fruits n'étaient pas concernées par le décret 1757-2016. C'est pourquoi les producteurs d'eaux de vie de fruits ont proposé à la DGCCRF une harmonisation de ces mentions à partir des mentions VS, VSOP, XO qui sont traditionnelles dans le monde des eaux de vie. De plus même si cela n'apparaît pas dans le projet de décret, il serait possible de préciser le type de contenant : verre, cuve ou fût. Il souligne la nécessité de pouvoir organiser cette segmentation de l'offre des eaux de vie de fruits en fonction de leur âge, tout particulièrement en ce qui concerne les eaux de vie sans IG.

**Florent MORILLON** remercie Bernard BAUD pour son intervention très enrichissante.

**Bernard BAUD** remercie le groupe de travail de l'INAO pour son accueil qui lui a permis d'échanger autour de cette question entre professionnels.

Après le départ de Bernard BAUD, **Florent MORILLON** propose de faire un tour de table sur cette question.

**François FAGET** estime qu'utiliser des mentions de vieillissement pour des produits logés en cuve inox conduit à une grande confusion. La filière des eaux de vie de fruits doit faire des choix. Si elle utilise les mentions des eaux de vie vieilles, elle doit vieillir véritablement ses eaux de vie.

**Guillaume PUIER** souligne que le règlement 2019/787 n'impose pas que le vieillissement ait lieu dans des logements sous-bois mais uniquement dans des récipients appropriés. De ce fait il est possible que des mentions de vieillissement caractérisent des produits logés dans toutes sortes de récipients pourvu qu'ils soient appropriés.

**Patricia GABORIEAU** estime que les mentions françaises de vieillissement doivent correspondre aux modalités de vieillissement traditionnel tel qu'il est pratiqué en France. S'en écarter risque de conduire au dévoiement de ces mentions et donc à tirer vers le bas toutes les productions qu'elles identifient.

**Florent MORILLON** indique que les mentions françaises de vieillissement ont acquis une notoriété certaine grâce aux règles exigeantes que les filières d'AOC se sont fixées. Cette notoriété incite logiquement les acteurs économiques étrangers à utiliser ces mentions. Il est donc déterminant de les définir de façon claire dans nos textes nationaux et de résister aux demandes d'autres filières françaises qui voudraient rendre leurs conditions d'usage moins exigeantes. Qu'il s'agisse du brandy XO à 2.5 ans ou des eaux de vie de fruits XO sans aucun passage sous-bois, il s'agit de mauvais signaux envoyés aux consommateurs. Il existe de multiples possibilités de mentions de vieillissement, et donc soit ces filières utilisent les mentions VS, VSOP, XO... aux conditions définies par les AOC qui les ont créées (durée minimale, logement sous-bois...), soit elles en utilisent d'autres, propres à leur production.

**Perrine GOTTELAND** pense que le vieillissement en cuves inertes des eaux de vie de fruits correspond aux usages de cette filière mais comprend les réserves sur l'usage, pour des eaux de vie blanches, de mentions traditionnellement utilisées aux eaux de vie vieilles sous-bois. Elle suggère donc d'autoriser ces mentions mais en précisant obligatoirement la nature des contenants dans lesquels ils ont été logés, ce qui permettra aux consommateurs de disposer de toute l'information nécessaire.

**Janine BRETAGNE** pense qu'une mention « XO vieillie en cuve inox » serait extrêmement confusionnelle pour le consommateur et il lui semble que l'emploi de ces mentions VS, VSOP, XO, Hors d'âge n'est pas de nature à apporter une information claire aux consommateurs.

**Guillaume PUIER** partage cet avis et craint de voir se développer ce type d'information sur d'autres alcools blancs comme par exemple des vodkas XO « vieilles en cuves en verre ».

**Thierry FABIAN** souhaite revenir sur la nature des récipients. Dans le premier projet d'arrêté, il était stipulé que le vieillissement des eaux de vie de fruits se déroulait en dame-jeanne, puis après la consultation publique le texte permettait que le vieillissement puisse avoir lieu dans tous les contenants non hermétiquement fermés, soit par exemple en cuves béton ou inox. Or M. BAUD a très bien expliqué comment le vieillissement en dame-jeanne de 30 à 50l a évolué dans les années 70-80 vers des cuves de plusieurs centaines d'hl où bien évidemment l'influence de la température extérieure est beaucoup plus faible. De ce fait les réactions naturelles qui interviennent dans les dames jeannes et confèrent aux eaux de vie des caractéristiques particulières sont dans ces grandes cuves extrêmement limitées.

**Eric BILLHOUE** estime d'une part comme cela vient d'être expliqué que le vieillissement en cuves en béton ou en inox est fort éloigné des pratiques traditionnelles des eaux de vie de fruits et d'autre part que les mentions traditionnelles et historiques des eaux de vie vieilles ne doivent pas être étendues aux eaux de vie blanches. Il lui semble que la volonté du Cognac, rejointe par les autres AOC d'eaux de vie vieilles, de préserver des conditions exigeantes à ces mentions historiques doit être entendue.

**Marc SASSIER** partage les réserves de ses collègues et répète ce qu'il a indiqué la dernière fois, à savoir que pour les rhums en AOC ou en IG qui présentent des déclinaisons tant en eaux de vie blanches qu'en eaux de vie logées sous-bois, une telle évolution pourrait conduire certains opérateurs à réclamer la modification des textes afin que les mentions XO ou VSOP, portent aussi bien sur les rhums blancs que sur les rhums vieux.

**Le groupe de travail maintient les réserves exprimées lors de la dernière séance sur l'extension des mentions VS, VSOP, XO et Hors d'âge aux eaux de vie blanches.**

**La DGCCRF prend note de ces réactions et reviendra vers le groupe de travail boissons spiritueuses après les avoir analysées.**

## **7. Questions autour des dispositions propres au whisky**

**Florent MORILLON** accueille ensuite M. Christian BEC,

Christian BEC se présente, il est lui-même propriétaire d'une distillerie sur le plateau de l'Aubrac qui commercialise du whisky depuis 2017 et est Président de la fédération du whisky français depuis un peu plus d'une année. La fédération du whisky français regroupe 99% des élaborateurs de Whisky Français, qu'ils soient élaborateurs de distillats ou éleveurs de ces distillats. Il précise qu'il s'est engagé à faire avancer le projet d'IG pour le Whisky Français afin de distinguer les élaborateurs qui respectent les conditions de production liées à l'origine, des opérateurs indécents qui embouteillent des produits élaborés en partie ou en totalité en dehors de France.

### **a. Définition du millésime**

**Christian BEC** met en avant le fait que les whiskys sont élaborés à partir de grains secs qui contrairement aux raisins, aux fruits ou au jus de canne peuvent se conserver très longtemps. Les grains sont souvent issus de mélanges de plusieurs récoltes. De ce fait la date de récolte n'a que peu d'importance. Mais la date de distillation n'est pas non plus très adaptée car après la distillation, les eaux de vie peuvent attendre parfois plusieurs mois en cuves inox afin d'attendre la disponibilité des fûts. C'est particulièrement sensible lorsque les fûts ont logé précédemment des vins puisque ceux-ci ne pouvant pas être soufrés, ils doivent être remplis très rapidement après leur vidange du vin. Il faut donc disposer du stock suffisant d'eaux de vie pour pouvoir les enfuter rapidement. Il ajoute que l'objectif de la filière est de suivre l'exemple du Scotch whisky qui met en avant sur l'étiquetage 2 dates : la date de mise sous-bois mais aussi la date de mise en bouteille qui apparaissent sur toutes les bouteilles de haut de gamme ainsi que parfois aussi la date de distillation. Et pour la fédération du whisky français, la principale est la date de mise sous-bois.

**Marie Claude SEGUR** demande si des millésimes sont actuellement utilisés.

**Patricia GABORIEAU** souligne que dans le whisky, la référence se fait plus sur l'âge que sur le millésime.

**Christian BEC** nuance car dans le Scotch la notion de millésime s'est développée depuis le début des années 1980. Depuis la tendance s'est accentuée avec certaines distilleries qui se sont spécialisées sur ce type de produits. Le Whisky Français souhaite permettre aux entreprises françaises de se placer sur ce créneau, d'autant plus que les entreprises pionnières comme Warenghem ou la distillerie des menhirs commencent à avoir des lots de whiskys de plus de 20 ans disposant d'une traçabilité leur permettant une telle mise en marché.

**Marie Claude SEGUR** demande pourquoi la fédération du Whisky Français ne demande pas de rendre obligatoire les dates de mise sous-bois et de conditionnement. Ainsi cela pourrait donner avec une définition du millésime à travers la date de distillation :

millésime 2010

mis sous bois le 10 janvier 2011 et

mis en bouteille le 15 juin 2021

**François FAGET** ajoute que si l'important est la mise sous-bois, il faut indiquer la date d'entrée (mise en fût) ainsi que la date de sortie (mise en bouteille).

**Christian BEC** indique que c'est quasiment systématiquement indiqué et insiste sur le fait que ce qui est important pour ne pas tromper le consommateur c'est d'indiquer la date de mise sous-bois et non pas la date de distillation.

**Janine BRETAGNE** demande pourquoi alors ne pas rendre ces indications obligatoires.

### **b. Usage du terme distillerie**

La Fédération du Whisky Français souhaite que lorsqu'il y a usage du terme « distillerie », il y ait vraiment une distillerie en activité.

**Benjamin NARDEUX** indique que plusieurs textes permettent déjà d'appliquer cette règle, qu'il s'agisse des articles du code de la consommation, relatifs aux pratiques commerciales trompeuses,

des articles du règlement 1069-2011 sur les informations portées à la connaissance du consommateur. De plus la distillation est définie par le Règlement 2019/787.

**Guillaume PUPIER** complète en indiquant que des sanctions sont délivrées sur ce type de pratiques indélicates.

### c. Single malt

**Christian BEC** indique que la filière ne comprend pas pourquoi ce terme emblématique du whisky serait étendu à d'autres catégories de produits.

**Thierry FABIAN** souligne que ce terme est utilisé depuis longtemps par les élaborateurs de Genièvre pour caractériser leur production issue exclusivement d'orge maltée.

**Benjamin NARDEUX** souligne que Single malt est défini comme mention complémentaire dans le cahier des charges de l'IG Genièvre.

**Christian BEC** indique que la filière ne souhaite pas que la définition française du single malt soit plus précise que la réglementation européenne et de ce fait la fédération du whisky français demande que la distillation continue permette aussi l'usage de ce terme. Elle estime qu'il serait dommageable pour le Whisky Français d'être concurrencé par des opérateurs d'autres pays qui mettraient en œuvre une distillation continue.

**Thierry FABIAN** note que le Scotch whisky ne craint pas cette concurrence puisqu'il impose la distillation en pot still pour l'usage de cette mention.

**Benjamin NARDEUX** indique que la Fédération du Whisky Français était jusque-là d'accord sur la définition présente dans le projet de décret.

**Christian BEC** souligne qu'avec le développement de la production du Whisky Français, de nouveaux opérateurs sont arrivés qui souhaitent élaborer des single malts à moindre coût, d'où cette évolution de la position de la fédération du whisky français puisque la distillation en continu permet d'obtenir des coûts de revient inférieurs.

**Thierry FABIAN** demande pourquoi répéter dans le décret des définitions qui figurent dans le Règlement européen sur les boissons spiritueuses et qui s'imposent aux opérateurs.

**Guillaume PUPIER** indique que c'est utile pour permettre aux cahiers des charges des IG de les utiliser, tout particulièrement dans les boissons aromatisées puisque la définition européenne ne concerne que la catégorie whisky.

**Après le départ de Christian BEC, Florent MORILLON propose de faire un tour de table sur les questions qu'il a soulevées.**

**François FAGET** revient sur le terme même de whisky français qui l'interpelle. Pour lui on ne parlera de whisky français que lorsque les céréales viendront de France, et que le maltage aura été réalisé en France ainsi que toutes les opérations jusqu'au vieillissement.

**Guillaume PUPIER** rappelle que plusieurs IG françaises à l'instar de la plupart des IG européennes ne sont pas élaborées à partir d'une matière première issue de l'aire puisque le règlement européen ne l'impose pas.

**Patricia GABORIEAU** est d'accord sur la lecture de Guillaume PUPIER du règlement Boissons Spiritueuses mais se demande comment cela va s'articuler avec les dispositions de la Loi EGALIM qui définissent les conditions d'emploi de la mention France en imposant qu'au moins 50% de la matière première soit française. Il lui semble que cela devrait être étudié attentivement.

**Guillaume PUPIER** rappelle que selon l'article 14 du Règlement 2019-787, l'indication du pays d'origine de la matière première n'est pas requise pour les boissons spiritueuses.

**Marc SASSIER** regrette à propos de la définition du single malt, l'absence de volonté de la Fédération du Whisky Français de différencier le whisky français des autres whiskys.

**Janine BRETAGNE** note que la Fédération du Whisky Français parle beaucoup de mise en fût mais une date de mise en fût ne traduit pas un millésime.

**Patricia GABORIEAU** est d'accord avec Janine BRETAGNE et se demande quel est l'intérêt pour les élaborateurs de whiskys d'apposer une année de millésime sur une bouteille si le plus important pour eux est la date de mise en vieillissement. Il vaudrait mieux qu'ils communiquent simplement sur les dates de mise en vieillissement.

**François FAGET** souligne que le millésime, qu'il s'agisse de vins, de spiritueux, de voitures ou d'appareils photos...correspond à l'année de naissance du produit. Or un whisky ne naît pas lors de

sa mise en vieillissement, il existait précédemment sous forme d'eau de vie dès la distillation comme toutes les eaux de vie.

**Le groupe de travail maintient sa position sur la définition des millésimes exprimée lors de la dernière séance et partage l'approche de la DGCCRF au sujet de l'usage du terme « distillerie » et de la possibilité d'usage du terme single malt pour les IG Genièvre.**

**La DGCCRF prend note de ces réactions et reviendra vers le groupe de travail boissons spiritueuses après une analyse approfondie des questions.**

#### **8. Traçabilité des millésimes**

**Thierry FABIAN** rappelle les termes de la discussion à travers la demande de professionnels de disposer d'un guide permettant d'établir les conditions de présentation des éléments de traçabilité satisfaisants pour garantir les millésimes.

**Benjamin NARDEUX** estime que la note de la DREETS de 2021 dont il avait été question lors de la dernière réunion est pour lui parfaitement claire. La traçabilité doit être cohérente, établie par tous les moyens nécessaires et concordante avec ce qui est constaté. Il indique que la DGCCRF a toujours l'objectif de rédaction d'un guide qui aborderait notamment cette question mais il convient d'abord que le BNIC profite des réunions régulières qu'il a avec la DREETS pour voir comment résoudre les éventuelles divergences d'appréciation des éléments de traçabilité et ainsi améliorer la sécurité juridique des opérateurs.

**Benjamin NARDEUX** ajoute que la DGCCRF est disponible si nécessaire pour y participer.

**Patricia GABORIEAU** se félicite de la tenue de cette réunion qui permettra de lever certaines incompréhensions tant sur les moyens nécessaires puisque l'on sait que sur les vieux millésimes, les registres sont difficiles à établir, que sur la convergence avec la réalité aux chais dont les conditions d'hygrométrie et de température peuvent conduire à des évolutions variables des volumes et des TAV.

**Le groupe de travail suivra attentivement, une fois ces éléments précisés, cette question qui concerne de nombreuses IG et AOC. Il se tient à la disposition de la DGCCRF pour participer à la rédaction du guide sur l'étiquetage des spiritueux**

#### **9. Suites de l'examen des textes**

**Benjamin NARDEUX** indique qu'il va présenter toutes ces réactions à sa hiérarchie et qu'il reviendra vers le Groupe de Travail « Boissons Spiritueuses » pour présenter les évolutions des textes.

#### **3. Mesures de restrictions de la consommation de gaz naturel : impacts pour les IG d'eaux-de-vie**

**Thierry FABIAN** présente le dossier. Il indique que la question a été présentée par la filière Cognac qui craint notamment du fait du ralentissement de la vitesse de distillation de ne pouvoir traiter tout le vin issu de la vendange 2022 avant la fin de la période de distillation autorisée jusqu'au 31 mars. L'objet de cette présentation est de recenser les autres filières potentiellement impactées et de réfléchir avec les administrations sur les moyens permettant, au cas où aucune autre voie ne serait possible, de distiller en dehors de la période, après le 31 mars.

**Patricia GABORIEAU** indique que selon certaines sources, en plus du délestage des plus gros consommateurs de gaz et du rationnement d'un nombre important de distillateurs, serait envisagée la diminution du débit de gaz, ce qui pourrait avoir un impact direct sur la qualité des eaux de vie.

**Thierry FABIAN** souligne qu'une des conséquences de ces restrictions serait l'impossibilité de distiller l'ensemble des vins avant le 31 mars. Au vu de la forte demande des marchés et sous réserve de mesures de prévention de la qualité des vins et des eaux de vie, il ne serait pas impossible que la filière soit conduite à demander une modification de son cahier des charges. La question est donc

d'étudier si une modification temporaire du cahier des charges serait envisageable au regard de la réglementation en vigueur.

**Patricia GABORIEAU** rappelle que nous sommes devant un cas de force majeure irrésistible, imprévisible et extérieure qui devrait permettre de sortir du cadre réglementaire prévu pour les demandes de modification des cahiers des charges.

**Alice PERRIN DE BOIS LA VILLE** souligne que le Règlement 2019-787 prévoit des dispositions spécifiques en cas de circonstances exceptionnelles permettant de modifier temporairement le cahier des charges. Il convient en priorité de s'inscrire dans ce cadre établi dans le but de permettre des modifications temporaires du cahier des charges du fait de problématiques sanitaires ou météorologiques.

**Lucile TALLEU** indique que la FFS a rencontré les responsables du Ministère de la transition écologique (MTES) chargés de ce dossier. Pour eux, au regard des réserves qui ont pu être constituées et des efforts qui ont été consenti par l'industrie pour limiter la consommation, il ne devait pas y avoir de difficultés avant février mais bien sur tout cela peut évoluer dans un sens comme dans un autre en fonction de différents facteurs.

**Florent MORILLON** indique que sur Cognac, à ce stade aucune décision n'a été prise. Il y a un Comité permanent du BNIC le 24 octobre qui va étudier s'il convient d'étudier plus avant le sujet et notamment d'expertiser les modalités de dépôt d'une éventuelle demande de modification du cahier des charges afin de pouvoir la présenter rapidement si la nécessité le commandait. En tout état de cause il faut bien avoir à l'esprit que plus on distille tard, plus on s'expose à des problèmes de qualité, surtout cette année qui est marquée par des acidités très faibles et des TAV relativement élevés. Il souligne que la situation est marquée par un grand nombre d'incertitudes, notamment sur la quantité de vin issu de la récolte 2022 mais aussi sur l'alimentation en gaz. C'est pourquoi d'une part il convient d'apprécier au plus juste les besoins en évaluant au plus tôt les volumes et les TAV des vins de la campagne et en suivant l'état de la capacité de distillation de la filière au regard de l'avancement des travaux, des éventuelles mesures de restriction qui seront décidées et de leur date de mise en œuvre. Il faudra aussi optimiser la capacité de distillation de la filière, par exemple en mettant en place une plate-forme afin de connaître les disponibilités des bouilleurs qui pourraient en faire profiter d'autres qui n'en ont pas suffisamment. Il conviendra également de s'assurer de pouvoir cibler cette mesure aux opérateurs touchés par des mesures de restriction.

**Emilie COLOMBO** indique qu'une modification temporaire de cahier des charges suppose la prise d'un arrêté qui prend un certain temps qu'il convient donc de pouvoir anticiper.

**Patricia GABORIEAU** souligne la nécessité de connaître la procédure à engager, notamment les délais à respecter nécessaires ainsi que les éventuelles conditions d'attribution de cette prolongation de la durée de la campagne de distillation.

**Janine BRETAGNE** ajoute qu'il convient de vérifier la base juridique sur laquelle déposer une telle demande afin de ne pas avoir à la rechercher le moment venu. A ce stade, il semble que la solution soit de demander une modification temporaire du cahier des charges sur le fondement de l'article 31.3 du Règlement 2019-787 mais il est nécessaire de s'en assurer.

**Patricia GABORIEAU** indique que si cela ne rentre pas dans le cadre des circonstances exceptionnelles prévues par le Règlement 2018-787, il ne faut pas exclure de mettre en avant la force majeure.

**Thierry FABIAN** demande si d'autres filières sont aussi impactées ?

**François FAGET** indique qu'en Armagnac, les opérateurs ne sont concernés qu'à la marge. En effet la campagne a été marquée par de nombreux aléas climatiques et les quantités de vins à distiller seront donc faibles. Il partage les inquiétudes de la filière Cognac et estime que demander une simple prolongation de la période de distillation ne devrait pas poser de problèmes dans la mesure où sans gaz la distillation ne serait pas possible. Il lui semble qu'après avoir accordé un dépassement du rendement butoir à certaines appellations, il serait difficile de refuser au Cognac un allongement de la période de travail...

**Anne BASLEY** indique que la filière n'a pas d'informations particulières remontant des opérateurs. Elle fait remarquer que les cahiers des charges des IG et AOC d'eau de vie de cidre ne précisent pas de durées maximales de la période de distillation.

**Le Groupe de travail restera informé par l'intermédiaire des services de l'INAO sur les évolutions de la situation.**

#### **4. Questions de la DG Agri au sujet de la demande de modification du cahier des charges de l'IG « Marc de Champagne / Eau de vie de marc de Champagne »**

**Thierry FABIAN** présente le dossier issu de la demande de modification de la dénomination de l'IG « Marc de Champagne / Eau-de-vie de marc de Champagne » en « Marc champenois / Eau de vie de marc champenois ». Plusieurs remarques ont été formulées dans le cadre de l'instruction de cette demande par les services de la DG Agri. D'une part la question de la convergence des dénominations entre le registre e-ambrosia de l'Union Européenne et le registre OMPI de l'Acte de Genève et d'autre part une question sur la présentation de la distillation dans la partie « méthode d'obtention ».

Cette première question a déjà été abordée lors de la séance du 7 septembre à propos de l'homologation des cahiers des charges de plusieurs autres IG dont le changement de dénomination avait été acté dès 2014 par le Comité National. La COM fait remarquer aux autorités françaises que la dénomination du registre e-ambrosia doit correspondre à celle protégée dans l'acte de Genève : « Eau-de-vie de marc de Champagne ». Selon l'analyse de la DG Agri, cette dénomination ne peut pas être remplacée par « Eau-de-vie de marc champenois » mais pourrait être ajoutée en tant que synonyme d'« Eau-de-vie de marc de Champagne ». Cette solution ne convenant pas à la profession, les services de l'INAO recommandent une autre solution qui serait d'annuler l'enregistrement dans l'Acte de Genève de la dénomination « Eau-de-vie de marc de Champagne » et de demander un nouvel enregistrement sous la dénomination « Marc champenois » ou « Eau de vie de marc champenois » mais cela suppose de différer cette opération en attendant la validation par la COM de la nouvelle dénomination.

La COM fait ensuite remarquer que la description de la distillation est particulièrement longue et sans véritable pertinence puisque tous les modes de distillation, tous les appareils et tous les matériaux qui les constituent sont autorisés et qu'en dehors des savoir-faire des distillateurs, aucun facteur lié à leur pratique n'apparaît dans le lien causal. Elle nous invite à raccourcir la description du processus de distillation et à présenter uniquement les étapes pertinentes.

L'ODG a été tenu au courant des questions de la COM. Des réunions seront organisées avec lui afin de proposer des réponses pertinentes tant sur la dénomination que sur la description de la distillation. Ces réponses seront présentées au groupe de travail « Boissons spiritueuses » avant leur transmission à la COM.

**Thierry FABIAN** souligne qu'il est important de prendre en compte le fait que quelle que soit la modification demandée du cahier des charges, la DG Agri peut faire toutes les remarques qu'elle

souhaite sur l'ensemble des points du cahier des charges. Il alerte également sur le risque en cas de suppression de la description des procédés et matériels en usage de voir entrer d'autres matériels non référencés à ce jour et dont les conséquences sur le produit pourraient ne pas être neutres.

**Florent MORILLON** indique que ce point sera vraisemblablement inscrit à l'ordre du jour de la prochaine réunion avec les propositions de réponse vues avec l'ODG.

**Le Groupe de travail a pris connaissance de ces informations**

## **5. Questions diverses**

### **a. Groupe de travail filière rhums**

Le groupe de travail est informé de la prochaine mission du groupe de travail « filière rhums » en Martinique. Outre les sujets abordés ce jour sur la filière rhums, seront étudiés l'usage de l'infusion de copeaux de chêne ainsi que les évolutions des cahiers des charges avec notamment la question de l'emploi de fûts ayant logé d'autres boissons alcoolisées.

Sur la question de l'infusion de copeaux de chêne, une réunion avec le CIRT-DOM et les ODG de rhums sera programmé à l'issue de la mission du groupe de travail.

### **b. Divers**

Florent MORILLON, en référence à un article d'Armagnac news qui salue la carrière de François FAGET et indique son prochain départ en retraite, tenait à saluer ses engagements au service de l'Armagnac et des IG de BS. Il espère pouvoir toujours compter sur ses avis éclairés.

François FAGET remercie Florent MORILLON de son attention et tient à le rassurer, c'est un départ progressif qui lui permettra de rester assidu aux différentes instances de l'INAO auxquelles il participe.