

Demande de révision du cahier des charges Marc d'Alsace

1. Historique du dossier

Le 15/10/2020 le projet de cahier des charges modifié a été approuvé par le conseil d'administration de l'ODG.

Le 10/02/2021, la Commission permanente a donné un avis favorable à l'instruction de la demande de modifications du cahier des charges et à la nomination d'une commission d'enquête.

Le 23/06/2021, la Commission d'enquête s'est déplacé en Alsace et a rencontré l'AVA, Ogd de l'AOC marc d'Alsace. Lors de cette rencontre la Commission d'enquête a approuvé les modifications di cahier des charges qui lui étaient présentées.

Le 26/01/2022, la CNBS a porté plusieurs réserves sur les demandes de modification. Ces réserves ont été portées à la connaissance de l'ODG qui a répondu le 21 novembre 2022 par courrier puis le 22 novembre lors d'une nouvelle visite de la Commission d'enquête.

2. Présentation de la filière

De 2013 à 2020, 77 opérateurs ont déposé une déclaration de revendication dont 67 qui distillent leurs propres marcs et 10 qui distillent des marcs fournis par des opérateurs habilités pour les AOC « Alsace » et « Alsace Grand Cru – Lieu-dit ».

La production est variable d'une année à l'autre. Sur les 8 dernières années, la revendication la plus importante a été en 2016 de 423 hl d'alcool pur et la plus faible en 2018 de 61 hL d'alcool pur ; le volume moyen produit par opérateur a été de 5,2 hl d'alcool pur.

En 2020, sur 161 opérateurs distillateurs habilités 303 HL d'alcool pur ont été produits par 45 opérateurs. Parmi lesquels, 5 ont distillé 265 HL d'a.p et 29 ont distillé moins de 1 hl d'a.p.

3. Rappel des modifications demandées par l'ODG :

La demande de révision du cahier des charges « Marc d'Alsace » concerne

1. L'augmentation du TAV maximal de distillation de 68,5 % vol. à 72 % vol. ;
2. la suppression des conditions de délais entre la vendange et le début du cycle de pressurage visant à préserver la qualité de la matière première afin d'orienter les processus fermentaires de façon à limiter la teneur de l'eau de vie en Méthanol.
3. 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)

3. Analyse de la demande

Le TAV max à la distillation

Analyse réglementaire et technique

Il s'agit d'un pilier de la réglementation européenne des catégories d'eaux de vie qui comportent toutes une limite maximale. Par ailleurs, les IG française se distinguent toutes des eaux de vie de leur catégorie par un TAV inférieur à la norme de l'UE.

Cette exigence est en effet fortement liée aux caractéristiques organoleptiques en vertu de la règle qui veut que plus on augmente le TAV et plus la somme des substances volatiles (agrégeant les différents

composés volatils autres que l'éthanol et le méthanol) diminue. Cependant cette somme qui traduit la richesse aromatique peut intégrer des composés agressifs peu appréciés des consommateurs, ce qui va inciter les professionnels à chercher à les éliminer.

Le cas de la distillation simple discontinue est spécifique car le seul moyen de limiter la teneur de ces composés consiste à jouer sur la coupe (séparation) entre le cœur de la distillation et les fractions de début (têtes) ou de fin de distillation (secondes, queues). Selon le TAV de l'eau de vie en cours de distillation auquel sera réalisée la coupe, le TAV max de l'eau de vie en sortie de l'alambic sera différent. Ainsi si on veut éviter la présence des composés présents dans les queues, on coupera le cœur, un peu plus tôt, à un TAV plus élevé, ce qui augmentera le TAV de l'eau de vie. A l'inverse si on veut éliminer davantage les composés de têtes, on coupera le cœur, un peu plus tard, à un TAV moins élevé, ce qui diminuera le TAV de l'eau de vie.

Par ailleurs, les changements climatiques conduisent à une augmentation de la richesse en sucres de des matières premières (raisins, fruits...) et donc de la quantité d'alcool présent dans le substrat à distiller. Si aucun autre paramètre de la distillation n'est modifié, cette augmentation de la richesse en sucres conduit nécessairement à une augmentation du TAV de l'eau de vie à la distillation.

Avis de la CNBS lors de la séance du 21 janvier 2022 sur l'évolution du cahier des charges

La CNBS, lors de sa réunion du 26 janvier 2022, a indiqué que du fait de l'augmentation de la richesse en alcool des produits à distiller comme du fait de l'évolution de la sensibilité des consommateurs à certains goûts agressifs, une élévation mesurée du TAV max de distillation paraît légitime. Il lui semble cependant nécessaire de préserver la spécificité des eaux de vie, notamment en évitant de se rapprocher de la limite réglementaire européenne de la catégorie (86% pour les eaux de vie de marc) et en préservant les équilibres organoleptiques de l'IG. Pour cela, il lui paraît important de disposer d'éléments objectifs permettant de fixer cette valeur limite durablement.

L'AVA a donc été invitée à compléter l'argumentation de sa demande « *Les professionnels ont affiné la séparation des queues pour réduire les goûts de flegmes et augmenter celles des têtes pour obtenir des eaux de vies moins agressives* ». La CNBS a suggéré que

- Les modalités de coupe soient présentées ainsi que ;
- les conditions de réincorporation ou d'élimination des têtes et des queues qui doivent être précisées conformément au format de cahier des charges des AOC d'eaux de vie.

De plus la CNBS a recommandé à l'ODG afin d'étudier de façon globale l'adaptation des exigences analytiques du cahier des charges, de réunir des données sur

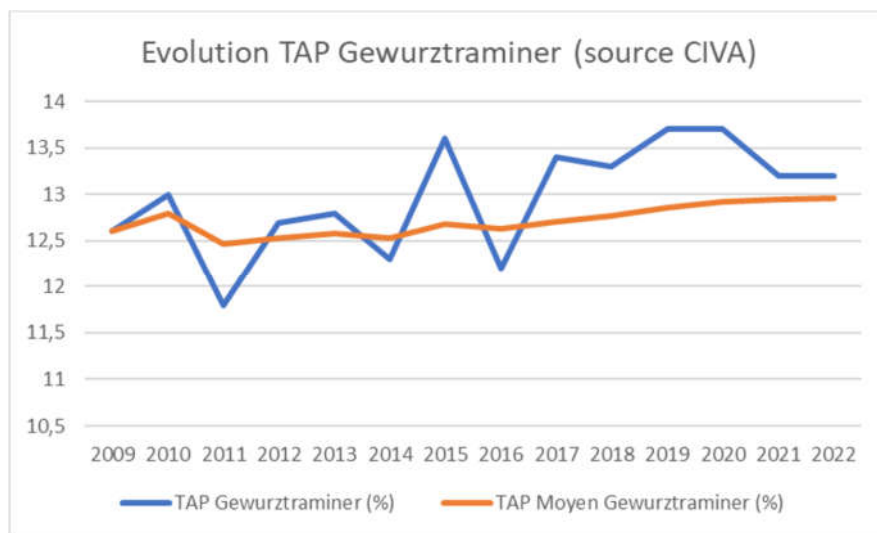
- l'évolution ces dernières années de la richesse en sucres des marcs et de leur potentiel alcoolique;
- l'évolution des substances volatiles entre des eaux de vie distillées à 68,5% et d'autres à 72%.

Réponses de l'ODG

L'AVA a répondu dans son courrier du 21 novembre que *le Marc d'Alsace Gewurztraminer a toujours été une eau-de-vie commercialisée avec un degré après réduction d'au moins 45°. Cette « rusticité » fait intégralement partie du type de ce produit et ne découle pas d'une évolution des goûts des consommateurs. Paradoxalement cette rusticité est contrebalancée par une intense finesse aromatique, et cette alliance confère une typicité unique à cette très belle eau de vie, lui conférant un caractère d'eau-de-vie de fruit. Il est malheureusement impossible de décrire ces sensations avec des justifications écrites, hors dégustation. Ce sont les dégustations qui avaient convaincu la Commission d'Enquête initiale de proposer la reconnaissance en AOC, et encore les dégustations des diverses modalités plus récemment envisagées qui avaient convaincu la Commission d'Enquête actuellement missionnée sur ce sujet à valider les demandes.*

Plus concrètement lors des échanges, il a été établi que dès la reconnaissance en AOC en 2009, le TAV n'avait pas été fixé à son bon niveau. Ainsi une tolérance de 1.5% a été introduite dans le plan de contrôle afin d'éviter de sanctionner des TAV à la distillation, trop élevés. Ensuite, parmi les 9 marcs en IG ou AOC, aucun ne présente un TAV à la distillation aussi bas, la quasi-totalité des TAV maximum à la distillation étant de 72%, la demande de l'ODG vise donc avant tout à corriger une erreur initiale.

Enfin l'écart avec la réalité de ce TAV maximal trop faible s'est accru avec l'augmentation du TAV des vins d'au moins 0.5% ces 15 dernières années, présentée par l'AVA. Cf. Tableau ci-dessous



L'AVA a précisé les modalités de séparation et de réintroduction des imparfaits (têtes et queues) : « Lors de la seconde passe, seul le coeur de chauffe est conservé. Les têtes (début de la distillation) et les queues (fin de la distillation) sont soigneusement écartées en observant l'évolution du degré en sortie d'alambic et en dégustant. Les queues et éventuellement les têtes peuvent être réincorporées lors de la distillation suivante ou redistillées séparément ».

Après explication il s'avère que trois façons de traiter les « imparfaits » sont rencontrées en Alsace :

- Incorporation avec des marcs avant une 1ère passe,
- Incorporation dans un brouillis avant une 2nde passe,
- Distillation spécifique des imparfaits puis ajout à une 2nde passe

Cette façon de faire, selon l'ODG, n'est pas commune et n'est réalisée que si la matière première le permet, par exemple si les coupes ont été trop sévères. L'AVA souligne que « cette façon de procéder est basée sur l'expérience du distillateur et est adaptée aux volumes très modiques mis en œuvre en comparaison des autres eaux-de-vie françaises et au caractère artisanal des opérateurs ». L'AVA qui indique que « le distillateur devra toujours veiller à bien supprimer les éléments constitutifs des têtes (méthanol notamment) et des queues (alcools de fusel notamment) » semble admettre l'existence de risques qualitatifs.

L'AVA a estimé malgré le lien avéré entre TAV de distillation et somme des substances volatiles et bien que plusieurs analyses aient présenté un taux de substances volatiles inférieur à la teneur minimale, qu'il n'était pas nécessaire de modifier la valeur minimale de la somme des substances volatiles.

Le délai entre la vendange et le pressurage

Analyse réglementaire et technique

L'établissement de cette règle a fait suite à la mise en évidence par la DGCCRF en 2001 d'un taux de non-conformité particulièrement important¹ sur la teneur maximale en méthanol.

Le méthanol provient de l'action d'une enzyme sur les pectines, se situant l'une comme les autres dans la pellicule du raisin ou des fruits. La libération des pectines se trouve favorisée par les opérations préfermentaires. Le méthanol est toxique car les composés issus de son métabolisme sont à l'origine d'acidose métabolique et de cécité par destruction du nerf optique.

De ce fait, la réglementation a défini des limites pour toutes les catégories de boissons spiritueuses issues de distillation après fermentation de substrats riches en pectines (raisins, fruits, marcs). Ces limites sont différentes selon les catégories (200g/HAP pour les eaux de vie de vins et les brandys, 1000 g/HAP pour les eaux de vie de marc et jusqu'à 1500g/HAP pour certaines eaux de vie de fruit).

L'AVA a, en lien avec l'INAO, commandé en 2002 une étude à l'ITV de Colmar afin de trouver un moyen de limiter la teneur de ce composé. Selon cette étude², dont les résultats ont été présentés à l'INAO en 2005, la teneur en méthanol dans les marcs d'Alsace est directement liée à *la durée qui sépare la perte d'intégrité de la baie de raisin et le début du cycle de pressurage*. Plus cette période est longue et plus la teneur en méthanol est élevée. La maîtrise du conditionnement du marc et de sa fermentation constitue un moyen de préserver sa qualité mais elle ne pourra pas l'améliorer si celle-ci est déjà dégradée. Enfin le méthanol ne peut être séparé lors de la distillation qu'au moyen d'équipements incompatibles avec la distillation simple discontinue.

Le raccourcissement de la période entre vendange et le début du cycle de pressurage constitue une bonne pratique de vinification qui n'avait pas nécessairement vocation à être intégrée comme une condition de production. Cependant la filière comprenant à la fois des viticulteurs – distillateurs produisant la matière première qu'ils mettent en œuvre et des coopératives ou des négociants ne maîtrisant pas directement ce point, il a été jugé nécessaire de mettre en place, à travers des délais maximums, distincts selon qu'il s'agit de récolte mécanique ou de vendange manuelle, une traçabilité des conditions de mise en œuvre du raisin avant pressurage pour tous les viticulteurs concernés.

Avis de la CNBS lors de la séance du 21 janvier 2022 sur l'évolution du cahier des charges

Dans l'hypothèse où le risque sanitaire serait maîtrisé depuis la vendange jusqu'au pressurage par de bonnes pratiques et où cette maîtrise serait attestée par des résultats d'analyse, cette condition de production n'aurait plus lieu d'être. Mais l'ODG en ne présentant que quelques éléments issus du plan de contrôle (voir ci-dessous) n'a pas apporté la démonstration que la filière maîtrisait ce risque.

Analyse des modalités et des résultats du contrôle

Le plan de contrôle ne prévoit pas un contrôle très fréquent puisque les délais maximaux vendanges - pressurage ne sont vérifiés qu'en cas de dépassement de la teneur réglementaire en méthanol constatées sur les analyses, celles-ci n'étant réalisées sur 5% des lots prélevés³.

L'ODG a ainsi présenté les résultats d'analyse effectuées dans le cadre du contrôle externe entre 2014 et 2019, soit 16 bulletins d'analyse,

- 6 sont non conformes : 3 sur le TAV et 3 sur la somme des substances volatiles ;

¹ Sur 43 échantillons issus de distillations réalisées entre 1996 et 2001, 30 étaient non conformes

² Maîtrise de la teneur en méthanol dans l'eau de vie marc d'Alsace Gewurtztraminer, 2005, E.Meistermann et C.Reinhart

³ Prélèvement d'1 lot/opérateur/an chez les élaborateurs d'eau de vie de marc

- aucun ne présentait de non-conformité sur le teneur en méthanol, cependant
- 3 présentaient des taux élevés (supérieurs à 760g/HAP) considérés dans l'étude de l'ITV comme traduisant des pratiques à risque (longues durées de chargement du pressoir).

La suppression de ces conditions s'inscrit dans la demande de l'ODG d'une habilitation automatique de l'ensemble des viticulteurs des AOC Alsace et Alsace Grand Cru.

Réponse de l'ODG

Pour l'AVA, il n'y a pas de problématique « méthanol » dans la mesure où *aucune des 16 analyses réalisées entre 2014 et 2019, ne dépasse 1000g/hlap*. L'ODG estime que *les pratiques mises en oeuvre par les opérateurs sont bonnes*. L'AVA fait remarquer qu'une analyse présentant une teneur en méthanol de 300g/hlap ou de 750g/hlap reste conforme à la réglementation et que de ce fait, le délai maximum entre vendange et pressurage n'a pas à être fixé dans le cahier des charges.

L'AVA admet cependant que la fréquence d'analyse est insuffisante pour permettre d'apprécier d'éventuelles non-conformités, particulièrement au regard du risque de teneur excessive en méthanol. L'AVA a donc proposé de suivre plus régulièrement ce risque en augmentant la pression de contrôle. Dans un premier temps, elle a suggéré :

- 100% des analyses en autocontrôle pour les producteurs ayant revendiqué plus de 5hl d'a.p,
 - 5% d'analyses en contrôle externe pour les producteurs ayant revendiqué plus de 5hl d'a.p,
 - 20% d'analyses en contrôle externe pour les producteurs ayant revendiqué moins de 5hl d'a.p,
- puis après discussion avec la Commission d'enquête, l'ODG a accepté de fixer la pression de contrôle externe sur les analyses à 20% des échantillons prélevés, quel que soit le niveau de revendication des producteurs.

L'ODG a indiqué que les résultats de ces analyses pourront être utilisés pour dresser un bilan de l'évolution du méthanol et des substances volatiles à l'échelle de l'appellation.

Le rendement maximal du vin en marc

Analyse réglementaire et technique

L'ODG souhaite supprimer cette exigence afin d'éviter la tenue d'une traçabilité des marcs depuis le pressurage qu'il juge « paperassière », sans décrire cette surcharge administrative.

La quantité maximale de marcs mis en fermentation et distillés en vue de l'AOC " Marc d'Alsace " par hectolitre de vin revendiqué en AOC " Alsace " ou " Alsace Grand cru " est une condition qui est liée à l'argument du lien à l'origine : « *Les marcs contiennent pour leur fermentation peu d'humidité* ».

L'ODG indique que cette règle fait doublon avec la limite de rendement maximal du marc en distillat (maximum en litres d'alcool pur par 100kg de marc mis en œuvre) qui permet notamment de s'assurer qu'il n'y a pas eu d'ajout d'alcool ou de mise en œuvre de marcs non déclarés ;

Avis de la CNBS lors de la séance du 21 janvier 2022 sur l'évolution du cahier des charges

Il conviendrait au minimum que l'ODG décrive cette surcharge administrative en présentant mieux la filière, notamment à travers le nombre de viticulteurs fournisseurs de marcs aux distillateurs.

Par ailleurs si la condition était supprimée, il conviendrait de supprimer la partie du lien à l'origine concernant la faible humidité des marcs mis en fermentation.

Réponses de l'ODG

L'AVA a précisé les objectifs qualitatifs relatifs à la richesse en alcool des marcs : *la généralisation ces dernières années des pressoirs pneumatiques permet une meilleure maîtrise du taux d'extraction et d'obtenir une matière première satisfaisante à la distillation. De ce fait, le contrôle du rendement du vin en marc qui est difficile à contrôler apparaît comme superflue, d'autant plus que figurent dans le*

cahier des charges des rendements minimums et maximums du marc en alcool qui présentent un intérêt qualitatif :

- Le rendement de distillation minimum de 4.5 litres d'alcool pur pour 100kg de marcs mis en oeuvre assure que les marcs ne soient pas trop secs, ce qui donnerait des arômes herbacés désagréables.
- Le rendement maximum de 7.5 litres d'alcool pur pour 100kg de marcs mis en oeuvre assure que les marcs ne soient pas trop humides, ce qui conduirait à des produits trop proches de la « Grappa ».

L'AVA confirme donc son souhait de voir supprimer le rendement maximal du vin en marc.

La Commission Boissons Spiritueuses est invitée à prendre connaissance de ces informations et à transmettre son avis sur les réponses de l'ODG à la Commission d'enquête.

P.J : courrier de réponse de l'AVA