

COMMISSION NATIONALE BOISSONS SPIRITUEUSES

Séance du 12 janvier 2023

Relevé des orientations et décisions prises

ETAIENT PRÉSENTS :

Commission Boissons Spiritueuses : MM. Marc SASSIER, François FAGET, Eric BILLHOUE, Cyril PAYON et Florent MORILLON (**Président**)

Experts permanents-Invités : Mme Janine BRETAGNE et M. Amaury LESAIN (BNIC), Mmes Perrine GOTTELAND (FFS), Marie-Claude SEGUR (BNIA) et Carole PIMBEL (CIRT DOM),

Expert invité en fonction de l'ordre du jour : François VIGUIER (Fédération du whisky français)

Administrations : Mmes Alice PERRIN DE BOIS LA VILLE (DGPE), Marie Cécile TANGUY (DGDDI) ainsi que M Guillaume PUIER (DGCCRF).

Agents INAO : MM. Philippe HEDDEBAUT et Thierry FABIAN.

Excusées : Mmes Nathalie CAUMETTE, Patricia GABORIEAU et Anne BASLEY (IDAC)

Repères et alertes : La séance du 12 janvier a permis de traiter certaines questions freinant l'avancement de la finalisation du décret relatif aux conditions de production et d'étiquetage des boissons spiritueuses : la définition du millésime et la rédaction des mentions de vieillissement des eaux de vie de fruits. Sur ces deux points, la CNBS en dialoguant avec les responsables des filières a permis de trouver plusieurs solutions satisfaisantes pour les parties.

Lors de cette séance, la CNBS a pris connaissance des travaux de révision des cahiers des charges en cours dans l'AOC Marc d'Alsace et dans les IG de boissons champenoises. Elle alerte sur la nécessité d'achever rapidement ces travaux engagés depuis plusieurs années. De plus, lors des échanges avec la DG Agri, il a été relevé qu'en cas de modification de l'UE des cahiers des charges, il serait nécessaire de transmettre le document unique résumant le cahier des charges dans un format limité à 2500 mots.

La Commission filière rhums a rapporté sur sa mission en Martinique. Parmi les sujets étudiés, la question de la conformité ou non de l'utilisation des copeaux ou de l'infusion de copeaux pour compléter le vieillissement des rhums nécessite d'être expertisée avant d'envisager une évolution de la réglementation.

Prochaine réunion : le 13 avril 2023, à 14h30

Florent MORILLON ouvre la séance. Il adresse à tous ses vœux de santé et de réussite pour leurs projets personnels comme pour ceux de leurs entreprises ou de leurs filières II

souhaite que la Commission poursuive son travail collaboratif au service des signes de qualité, avec la même qualité de dialogue entre les filières et avec les administrations.

1) Approbation du relevé de décision de la réunion du 18 octobre 2022

Le compte rendu transmis aux participants le n'a pas fait l'objet d'observations. 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.

a. Examen par la DGCCRF des questions posées lors de la séance du 18 octobre

• mentions de vieillissement des eaux de vie de fruits

Thierry FABIAN présente les nouvelles propositions de la Fédération Française des eaux de vie de fruits qui distinguent les mentions réservées aux eaux de vie de fruits vieilles sous-bois de celles logées dans des contenants inertes non hermétiquement clos. Par ailleurs une nouvelle classe a été créée pour les eaux de vie de plus de 10 ans tandis que les classes moins de 4 ans et moins de 6 ans ont été ramenées à moins de 3 ans et moins de 5 ans.

Perrine GOTTELAND indique que les réserves de la CNBS exprimées lors de la dernière séance ont été expliquées à la filière des producteurs d'eaux de vie de fruits et à son Président Bernard BAUD qui a formulé de nouvelles propositions.

Florent MORILLON remercie la FFS et les administrations qui ont porté la position de la CNBS et Bernard BAUD qui a fait évoluer les mentions et leurs définitions. Dans cette proposition, les mentions de vieillissement historiques des eaux de vie de vin ne sont autorisées que pour des eaux de vie de fruits vieilles.

Marie Claude SEGUR pose la question de la mention « Hors d'Âge » autorisée à la fois pour des eaux de vie blanches et pour des eaux de vie vieilles sous-bois plus de 5 ans.

Guillaume PUIER indique que certaines mentions en usage comme vieux, très vieux, vieille réserve, très vieille réserve ou hors d'âge ont été maintenues dans la proposition pour les eaux de vie blanches.

François FAGET estime dangereuse cette possibilité de faire figurer les mentions dans deux catégories. Il estime que la CNBS ne doit pas se laisser déborder par les abus de cette nouvelle proposition.

Eric BILLHOUE est très surpris de voir encore des mentions traditionnelles des eaux de vie vieilles pouvoir être utilisées sur des eaux de vie blanches. Il insiste sur la nécessité d'avoir une position très ferme tant au niveau national qu'au niveau international de protection de la notoriété de ces mentions qui sont sources de valeur pour les filières qui les contrôlent et les utilisent depuis plusieurs décennies.

Marc SASSIER est d'accord avec les réactions de ses collègues. Il convient que seules les mentions White aged, White long aged ou White extra aged soient autorisées.

Florent MORILLON souhaite également que l'on revienne au tableau initial sans la mention XXO.

La CNBS se félicite donc de la proposition d'introduire de nouvelles mentions : White aged, White long aged ou White extra aged pour les eaux de vie logées en contenants

inertes mais demande que les mentions figurant dans le projet d'arrêté présenté lors de la séance de septembre 2022 soient réservées aux eaux de vie vieilles sous-bois.

• définition du millésime

Perrine GOTTELAND indique que le désaccord de la CNBS vis-à-vis de la définition du millésime à partir de la mise sous-bois a été transmis à la Fédération du whisky français et suggère de donner la parole à François VIGUIER qui la représente.

François VIGUIER indique que la Fédération du whisky français est d'accord avec les arguments présentés par la CNBS. De ce fait, elle renonce à ce que la date d'enfutage puisse correspondre à un millésime, celui-ci devant être soit la date de récolte de la matière première faisant l'objet d'une fermentation et d'une distillation, soit la date de distillation.

Guillaume PUPIER indique que la date d'enfutage pourra toujours être indiquée comme une mention volontaire, distincte du millésime, à la condition de pouvoir le justifier.

La CNBS se félicite de cette évolution.

b. Information sur la suite de la procédure d'adoption du texte

Guillaume PUPIER rappelle les autres modifications apportées au projet d'arrêté sur les mentions de vieillissement, soumis à la consultation publique.

- Seul l'emploi de la mention « vieux » est réservé aux rhums sous IG dans la mesure où il s'agit d'une mention historique définie par la réglementation sur les rhums depuis plus de 60 ans. Les autres mentions « très vieux », extra vieux », encadrées pour la catégorie « rhum » peuvent être utilisées par tous les élaborateurs de rhums en IG ou non, sous réserve du respect de leur conformité avec la réglementation.

Les mentions définies au masculin pourront être féminisées sans que cela ne traduise l'utilisation d'une nouvelle mention.

Guillaume PUPIER indique que le projet de décret sera envoyé au cabinet du ministre de l'économie, des Finances et de la Souveraineté industrielle et numérique à la fin du mois de janvier pour validation. Ensuite il devra être étudié par le Secrétariat général du gouvernement avant sa transmission au Conseil d'Etat. Ces différents examens nécessitant du temps, les textes devraient pouvoir être signés à la fin de 2023.

c. Préparation de l'avis de l'INAO sur les textes

Thierry FABIAN indique qu'il faudra prévoir une présentation pour avis des projets de décret et d'arrêté lors d'une prochaine séance du CNAOV, par exemple en juin ou septembre.

3) Marc d'Alsace retour sur les échanges entre commission d'enquête et ODG lors de la réunion du 22 novembre

Thierry FABIAN restitue les échanges qui se sont déroulés entre la commission d'enquête et l'AVA lors de leur rencontre le 22 novembre 2022. Florent MORILLON y participait en visioconférence. L'AVA a communiqué la veille de cette rencontre ses réponses aux questions de la CNBS sur sa demande de révision des conditions de production.

a. Augmentation du TAV maximal de distillation

S'agissant de l'augmentation du TAV maximal de distillation de 68,5 % vol. à 72 % vol, l'AVA a montré qu'elle pouvait être expliquée par l'élévation du TAV du marc, elle-même liée à l'augmentation de la richesse en sucres constatée en moyenne de 0,5% des vins de Gewurztraminer depuis la reconnaissance en AOC du marc d'Alsace en 2009. Mais surtout lors des échanges, il a été mis en évidence que dès l'établissement du cahier des charges, le TAV maximal à la distillation a été fixé à un niveau trop bas, nécessitant de fixer dans le plan de contrôle, une tolérance pour les écarts inférieurs à 1,5%.

En revanche l'AVA a estimé malgré le lien avéré entre TAV de distillation et teneur en substances volatiles et bien que plusieurs analyses transmises aient présenté un taux de substances volatiles inférieur à la teneur minimale, qu'il n'était pas nécessaire d'envisager une modification de la valeur cible du minimum de la somme des substances volatiles.

La CNBS estime qu'une vigilance sera nécessaire sur ce point et les résultats des analyses des substances volatiles réalisées lors des procédures de contrôle devront faire l'objet d'un examen attentif.

L'AVA a précisé les modalités de séparation et de réintroduction des têtes et des queues qui ont été expliquées, faisant apparaître une voie inhabituelle : la redistillation spécifique des imparfaits, ajoutée à l'eau de vie issue d'une nouvelle bonne chauffe.

La CNBS s'étonne de cette voie qui demande à être justifiée, celle-ci présentant des risques qualitatifs de concentration de produits indésirables. Elle demande aux services de l'INAO de revenir vers l'AVA pour que cette pratique soit mieux formalisée. Elle étudiera ces informations lors de la prochaine séance.

b. Suppression des délais entre vendange et pressurage

La CNBS a pris connaissance de la proposition de suppression des conditions de délai maximal entre vendange et pressurage contrebalancée par une augmentation sensible de la fréquence des analyses physico-chimiques permettant le suivi de la teneur en méthanol.

La CNBS valide cette évolution mais demande que soit effectué un bilan sur l'évolution du méthanol à l'échelle de l'appellation.

c. Suppression du rendement du vin en marc

L'AVA a précisé les objectifs organoleptiques qualitatifs relatifs aux richesses minimale et maximale en alcool des marcs, ce qui facilite la suppression du rendement maximal du vin en marc. Il s'agit en effet d'une donnée de traçabilité des marcs au pressurage difficile à établir.

La CNBS approuve cette simplification mais recommande pour diminuer les risques de manquement, de chercher à relier les caractéristiques organoleptiques formalisées par l'AVA à des conditions de production.

Les dernières réponses attendues de l'AVA seront présentées lors de la prochaine séance de la CNBS.

4) Boissons spiritueuses champenoises : modification des cahiers des charges

a. Marc Champenois

Thierry FABIAN indique sur cette IG, il y a deux questions distinctes : la première a trait à la divergence entre la dénomination inscrite dans le registre OMPI des IG inscrites dans l'acte de Genève (eau de vie de marc de champagne) et celle demandée à l'inscription dans le registre e-ambrosia des IG de l'UE (marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois). La deuxième relève des remarques de la DG Agri sur la rédaction de la partie « distillation » du cahier des charges.

Alice PERRIN explique que sur le premier point une solution 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 l'opération « annulation/réenregistrement » dans le registre de l'Acte de Genève en attendant la validation par la COM de la nouvelle dénomination. Cela risque de faire perdre de l'antériorité à l'enregistrement international de l'IG, ce qui peut être un problème en cas de conflit avec une marque.

S'agissant des remarques de la COM sur la distillation, Thierry FABIAN rappelle que depuis l'entrée en vigueur du Règlement 787-2019, le Document Unique qui correspond aux principales spécifications de la fiche technique est limité à 2500 mots. Il va donc falloir

résumer quelque peu le cahier des charges pour rédiger ce document. Un rapide survol de l'ensemble des cahiers des charges de spiritueux a montré que la plupart d'entre eux dépassent les 2500 mots, d'où la nécessité en cas de demande de modification du cahier des charges de l'UE d'une rédaction spécifique de ce document.

Thierry FABIAN indique qu'à la relecture du cahier des charges par l'ODG, il a été observé la nécessité de reprendre la rédaction de la partie distillation sur plusieurs points : modification des niveaux de rendement, ajout d'un autre type de distillation, modalités de séparation et de réintroduction des imparfaits, correction du TAV max à la distillation... En effet des erreurs et des oublis ont été constatés et l'ODG s'attelle à une nouvelle rédaction qui devra être présentée à la Commission permanente puis soumise à une PNO raccourcie à 15 jours dans la mesure où il s'agit d'une révision réalisée dans le cadre d'une instruction par la COM.

Une réunion avec l'ODG est prévue très prochainement pour caler cette rédaction tandis que la procédure à suivre pour la modification du nom sera arrêtée après une rencontre avec les fonctionnaires de la DG Agri.

François FAGET s'étonne de ce qu'il ait fallu autant de temps pour détecter ces erreurs.

La CNBS sera tenue informée de ces échanges lors de la prochaine réunion et le cas échéant.

b) Eau de vie de vin de la Marne

Les modifications du cahier des charges demandées ont été saisies sur la plate-forme e-ambrosia. Les autorités françaises restent en attente des réactions de la COM

4) Mission du groupe de travail filière Rhums

Florent MORILLON indique que la commission filière rhums a effectué une mission en Martinique permettant des discussions avec les ODG ainsi que des rencontres avec les opérateurs et des visites d'entreprises. Cette mission a permis de réaliser une analyse en profondeur de certains sujets qui intéressent également les autres filières d'IG ou d'AOC de spiritueux. Il laisse le soin à Cyril Payon, le Président de cette commission de présenter les résultats de cette mission.

Cyril PAYON présente les différents points qui ont été traités :

- réflexions sur la production cannière en baisse depuis plusieurs années en Martinique
 - développement de l'irrigation, rendu difficile du fait de problèmes techniques ;
 - désherbage chimique de plus en plus difficile avec la diminution des substances actives disponibles;
 - révision de l'aire demandée par certains opérateurs deux ans après que l'aire ait été révisée
- allusion aux fûts ayant élevé d'autres boissons alcoolisées, avec la nécessité de disposer d'une traçabilité des fûts et donc de la mettre en place ;
- utilisation des produits alternatifs aux barriques dont les usages ont pu être présentés de façon très transparente ;
- évolution des dénominations, notamment le retour à la dénomination « Martinique » pour cette AOC
- autres évolutions propres à chaque cahier des charges.

Il souligne la présence très positive des services de l'INAO : Maud ROTHMANN et Thierry FABIAN ainsi que celle de la DGCCRF en la personne de Guillaume PUIER et se félicite de la coopération des ODG et de la grande ouverture des opérateurs qui ont présenté leurs pratiques et leurs résultats dans une grande transparence.

Thierry FABIAN reprend chaque point qui a fait l'objet d'une note qui sera adressée aux ODG concernés.

Le premier constat qui a été partagé est celui d'une baisse sensible de la production depuis une quinzaine d'années lié à une diminution du rendement sous l'effet du changement climatique et des difficultés de lutte contre les adventices ainsi qu'à des difficultés de plantation de nouvelles surfaces du fait des contraintes foncières et de la concurrence d'autres productions.

a. Irrigation

Le changement climatique, en alternant des épisodes de sécheresse longs et sévères avec un excès de précipitations en saison sèche, affecte durement la production et notamment certaines zones qui deviennent particulièrement arides.

Cyril PAYON estime qu'une réflexion technique sur les moyens d'irrigation est indispensable car aujourd'hui entre l'aspersion qui conduit à des pertes importantes et le goutte à goutte dont les tuyaux sont détruits à chaque récolte, aucune solution n'est totalement satisfaisante. Par ailleurs l'accès à l'eau est impossible ou très intermittents dans certains secteurs et des solutions visant par exemple à récupérer l'eau de station d'épuration sont envisagées.

Pour le groupe de travail, si la rédaction du cahier des charges pose des difficultés, notamment en ce qui concerne les jeunes plantations, il est envisageable de la modifier dès lors que l'irrigation reste interdite durant la phase de maturation où la canne produit du sucre mais l'irrigation ne pourra constituer une solution que si l'accès à l'eau est possible et si des solutions techniques, économiquement viables sont trouvées. En attendant les recherches variétales doivent permettre de cultiver des cannes plus résistantes à la sécheresse.

b. Evolution des modes de culture

Les professionnels ont indiqué que le désherbage chimique est de plus en plus difficile avec la diminution des substances actives disponibles.

Le groupe de travail estime que la filière dispose d'un atout considérable par rapport aux attentes sociétales avec sa faible dépendance aux produits phytosanitaires puisque la production ne nécessite ni fongicide ni insecticide. L'arrêt de l'usage de certains herbicides, notamment l'Azulam va conduire à repenser les modes de production, cela va renchérir les coûts de production mais cela permettra d'accélérer une transition agro-écologique qui sur le long terme sera bénéfique.

c. Réflexions sur la sole cannière en Martinique

Le groupe de travail a entendu certaines demandes d'extension de l'aire afin d'augmenter la superficie de la sole cannière. Cependant cela fait moins de 2 ans que la délimitation a été révisée. Il n'est donc pas possible selon les procédures de l'INAO d'engager un tel travail aussi rapidement. Il convient déjà de faire un bilan de cette dernière extension, notamment des surfaces de cannes qui y ont été plantées. Il y a donc lieu de mettre à profit cette période pour réaliser cette analyse et également pour rechercher dans l'aire les moyens de convertir certaines surfaces en cannes.

Le groupe de travail, au cas où l'ODG souhaiterait à terme ouvrir à nouveau la délimitation, recommande de ne pas remettre en cause le lien établi entre les conditions naturelles, la richesse en sucres des cannes et la qualité aromatique des rhums. Une remise en question du lien au terroir de l'AOC Martinique supposerait en effet une nouvelle rédaction de nombreuses parties du cahier des charges, ce qui nécessiterait beaucoup de temps et d'énergie. En revanche il est tout à fait envisageable d'étudier comment les conditions pédoclimatiques des différents secteurs orientent la richesse en sucres des cannes.

Cyril PAYON complète ce point en indiquant que sans revenir sur les principes de délimitation et sur les critères de richesse en sucres, le changement climatique pourrait être pris en compte afin d'étudier l'opportunité d'une intégration dans l'aire de certains secteurs en limite, considérés jusque-là comme trop humides. L'ODG dispose de quelques années pour travailler ces questions en attendant une ouverture de la délimitation.

En conclusion, le groupe de travail recommande à l'ODG avec les autres acteurs du territoire de mener une réflexion stratégique pour arbitrer les usages du foncier. En effet aujourd'hui dans l'aire AOC, la canne n'est pas la principale production. Elle occupe 4 000 ha sur une aire AOC qui en compte plus de 20 000ha. Comment envisager la place du rhum Martinique dans 20 ans à côté des autres productions comme la banane et l'élevage.

Marc SASSIER indique que concernant l'irrigation, le principal problème est l'accès à l'eau car le décret actuel autorise déjà sous certaines conditions l'irrigation et que moins de 10% des cannes sont irriguées. Il souligne que les entreprises visitées par le groupe de travail avaient sollicité cette rencontre mais que toutes les distilleries ne font pas face à une pénurie de cannes. Certaines, notamment en favorisant la conversion des surfaces de bananes en cannes ont su sécuriser leur ressource et ce au prix d'un sacrifice financier puisque la banane rapporte plus que la canne (50 000€/ha vs 7 000€/ha). Il pointe également la contradiction qu'il y a à demander la suppression de la richesse minimale en sucres alors qu'avec l'élévation de la température et l'augmentation des périodes de sécheresse, le brix moyen a tendance à augmenter.

d. Utilisation des infusions de copeaux de chêne et des copeaux de chêne

Thierry FABIAN rappelle l'autorisation d'utiliser en France depuis 1921 l'infusion de copeaux de chêne et à partir de 2008, l'interdiction de cette pratique considérée comme une aromatisation tandis que les eaux de vie de vin pouvaient toujours l'utiliser en tant que méthodes traditionnelles, telles que prévues par la réglementation européenne. De plus avec l'obligation d'indiquer la liste des ingrédients, cette pratique si elle est mise en œuvre devra être nécessairement présentée sur les étiquettes.

Il serait possible de demander l'extension aux rhums de la possibilité d'utiliser des méthodes traditionnelles mais il est observé grâce aux enquêtes de l'OIV que ces méthodes traditionnelles englobent l'extraction de diverses substances végétales aromatiques dans de l'alcool et non la simple infusion de copeaux de bois comme en France, ce qui constitue un risque de concurrence important puisque tous les élaborateurs de rhums des pays tiers pourraient se prévaloir de ces méthodes traditionnelles pour aromatiser leurs produits.

Cyril PAYON complète en soulignant que dans les vins, l'utilisation de copeaux de plus de 2mm est autorisée et que cette pratique s'est sans doute développée aussi dans les spiritueux, notamment chez les producteurs de rhums des pays tiers. Il serait important de pouvoir expliquer, si elle se justifie, une approche spécifique dans les spiritueux et en particulier dans les rhums.

Il se félicite de ce que les professionnels des IG de rhums aient répondu très ouvertement au questionnaire proposé par l'ODG sur leurs pratiques. Cela a permis de travailler cartes sur table, très positivement et de montrer qu'après 2008, la pratique a perduré chez certains tandis que d'autres n'utilisaient pas ces produits.

Marc SASSIER indique que ceux qui n'utilisent pas de copeaux ont recours à davantage de fûts neufs mais qu'ils peuvent se le permettre car cela concerne des productions limitées. L'usage exclusif de fûts neufs n'est pas possible pour satisfaire l'ensemble des marchés.

Guillaume PUIER tient à corriger l'expression utilisée « produits alternatifs à la barrique » qui n'est pas pertinente puisqu'il ne peut s'agir que de produits complémentaires à la barrique, celle-ci devant assurer l'essentiel des évolutions organoleptiques du rhum. Il faut

absolument éviter de permettre que des rhums d'apparence « vieillis » soient issus d'une aromatisation à partir de boisé.

Il ajoute que le copeau n'entre pas clairement dans l'aromatisation car ce n'est ni une denrée alimentaire, ni un arôme. De ce fait un contact va être pris avec la COM de façon officieuse pour bien comprendre leur position d'une part sur l'extension aux rhums de l'autorisation du recours aux méthodes traditionnelles (éventuellement limitée à l'infusion de copeaux) et d'autre part sur la conformité ou non de l'ajout direct de copeaux dans les rhums. Les échanges seront conduits en étroite collaboration avec les ODG et l'interprofession.

Cyril PAYON fait remarquer que comme la pratique n'est pas encadrée, chacun l'a développé selon ses idées sans une organisation collective. Ainsi il a été observé que certains n'ont pas recours à l'infusion mais qu'ils utilisent directement des copeaux. Ils n'introduisent pas ces copeaux dans les barriques de rhum mais commencent par en faire l'extraction des substances dans une cuve de rhum puis assemblent le boisé qui en est issu à des lots de rhums en foudres ou en fûts, dès le début de leur élevage. Il fait remarquer que mettre des copeaux dans une barrique est simple mais les en retirer est plus complexe.

François FAGET se demande comment éviter de faire évoluer la réglementation vers une autorisation générale de l'aromatisation. Si on autorise l'ajout de copeaux ou d'infusion, il sera difficile de refermer la boîte de Pandore. Il pense notamment au cas du brandy français qui ne fait l'objet d'aucun encadrement par un cahier des charges d'IG.

Pour Thierry FABIAN, la définition française des méthodes traditionnelles s'applique aux brandys comme aux eaux de vie de vin et seule l'infusion aqueuse de copeaux de chêne est autorisée. Il n'y a pas de demandes de modifier ce cadre bien que les produits de cette catégorie, originaires des autres pays puissent déjà aromatiser leurs produits avec toute sorte de substances « traditionnelles ». Le cadre réglementaire européen des rhums est différent et il semble que ce soit à la France de proposer un encadrement cohérent qui permette de bloquer les abus de certains rhumiers des pays tiers.

Guillaume PUIER indique que les Autorités Françaises reviendront vers les professionnels et la CNBS après avoir échangé oralement avec la DG Agri et avant de lui adresser une question écrite.

e. Allusion aux fûts ayant élevé d'autres boissons alcoolisées

Thierry FABIAN indique qu'il est nécessaire de revenir sur la réglementation de cette pratique à présent que les Lignes Directrices sur les dispositions d'étiquetage du Règlement 2019/787 ont été publiées.

Précisions apportées par les lignes directrices

Ces lignes directrices clarifient plusieurs points. D'une part elles légitiment des pratiques qui se situaient jusque-là dans une zone grise, aux limites de l'ajout d'alcool, du mélange et de l'aromatisation sous condition du respect de certaines règles : la vidange obligatoire des fûts avant utilisation et le logement exclusif de boissons alcoolisées. D'autre part elles autorisent la référence à cette pratique sur les étiquetages à la condition de ne pas induire le consommateur en erreur et de respecter la protection des IG.

- Ne pas induire le consommateur en erreur signifie que le fût a bien servi à l'élevage de la Boisson alcoolisée dont il est fait allusion et donc que le fût n'a pas été uniquement rempli afin de l'assaisonner. Cela signifie également que l'intégralité de la boisson spiritueuse a été logée dans le fût dont il est fait allusion sur l'étiquetage et que le logement de la boisson spiritueuse dans le fût a été suffisamment long pour lui apporter des caractéristiques organoleptiques originales.
- Respecter la protection des IG signifie que la réputation de l'IG ne doit pas être exploitée. Pour cela des conditions d'étiquetage, notamment de taille de caractères doivent être respectées. Par ailleurs l'allusion doit être faite d'abord à un fût et non à

l'IG, d'où l'obligation d'indiquer « vieilli en fût de Sauternes » et non « Finition Sauternes ».

Toutes ces règles supposent pour pouvoir être vérifiées d'être adossées à une traçabilité des fûts permettant de retracer leur historique. Cette traçabilité n'existe pas toujours et il convient de pouvoir en disposer, ce qui peut être difficile au cas où le fût serait acquis auprès d'un intermédiaire.

Guillaume PUIER complète que cette nécessaire traçabilité n'est pas qu'une contrainte pour les opérateurs qui souhaitent mettre en œuvre cette pratique, cela constitue avant tout une protection pour les IG dont il est fait allusion afin d'éviter que leur réputation ne soit exploitée abusivement.

Règles de production complémentaires à prévoir dans les cahiers des charges

- La première précision à apporter concerne la définition du finishing ou de l'affinage afin de le distinguer du vieillissement, par exemple en reprenant ou en complétant la définition prévue dans la fiche technique du Scotch whisky.
- Une autre précision serait de déterminer quelles sont les boissons alcoolisées dont les fûts pourraient être utilisés. S'il existe un usage de vieillissement dans des fûts de vins ou d'eaux de vie, il est moins fréquent que les fûts de liqueurs soient utilisés.
- La question de la durée minimale du vieillissement permettant de faire allusion au fût et à la boisson qu'il a contenu précédemment est posée par les lignes directrices. Faut-il en définir une durée minimale ou plutôt se fixer une obligation de résultat à travers un examen organoleptique qui traduirait cette durée suffisamment longue.
- Enfin est ce qu'un fût ayant servi à la vinification ou à l'élevage du Sauternes reste un fût de Sauternes après avoir été rempli avec du whisky plusieurs années de suite ? Là encore faut-il passer par une définition de durée maximale, un examen organoleptique ou une obligation d'information du consommateur qui lui indiquerait s'il s'agit d'un premier, d'un second ou éventuellement d'un troisième remplissage de la boisson spiritueuse.

Règles d'étiquetages complémentaires à prévoir dans les cahiers des charges

Au vu des règles d'étiquetage très souples relatives à l'allusion aux IG de boissons alcoolisées, il pourrait être envisagé de les rendre plus contraignantes dans les cahiers des charges.

Guillaume PUIER souligne que ces règles d'étiquetage plus strictes que celles prévues par les Lignes Directrices permettraient de prioriser la mention de l'IG par rapport aux allusions aux fûts. Par exemple il pourrait être envisagé de maintenir la taille des caractères de l'IG, deux fois plus importante que la taille des caractères de l'allusion.

Marc SASSIER pose la question de l'utilisation non pas d'IG mais de marques ou de raisons sociales : par exemple « rhum Martinique vieilli en fût de Loch Lomond ». Est-ce toléré ou encadré de façon différente ?

Guillaume PUIER indique que dans le Règlement Boissons Spiritueuse, il n'y a aucune règle spécifique concernant les marques ou les raisons sociales, seules les IG ou les catégories sont concernées. Cependant s'il s'agit d'une Indication Géographique, la pratique et l'allusion à la pratique sur l'étiquetage doivent avoir été prévues dans son cahier des charges. Par ailleurs il rappelle que les étiquetages sont étudiés dans leur ensemble afin de vérifier qu'il n'y a pas de tromperie du consommateur.

Position des ODG

Cyril PAYON indique en conclusion que les ODG de rhums doivent donc confirmer leur demande d'introduction de la référence à cette pratique dans leurs cahiers des charges car tous ne la pratiquent pas, et s'ils le demandent, actualiser leur proposition suite à la publication des lignes directrices.

Thierry FABIAN complète en soulignant que cela vaut également pour les filières qui avaient en 2020 envisagé l'introduction de cette disposition dans leur cahier des charges ou pour celles qui viendraient à le demander.

Marc SASSIER indique qu'il y a un débat au sein des ODG entre partisans et opposants à cette pratique et à son intégration dans le cahier des charges.

Thierry FABIAN précise que l'absence de dispositions dans le cahier des charges revient à interdire toute allusion à cette pratique.

f. Autres évolutions des cahiers des charges (interdiction de transfert des jus de cannes figurant dans le CGI)

Thierry FABIAN indique que depuis la mise en œuvre du dispositif de contrôle, il est apparu nécessaire d'apporter quelques corrections au cahier des charges de l'une ou l'autre des IG. Il s'agit la plupart du temps de corrections d'erreurs ou de rédaction inadaptée mais une question concernant l'articulation entre le cahier des charges et le Code Général des Impôts (CGI) se distingue. L'article 272 de l'annexe 2 du CGI précise que les transferts de jus de canne à sucre sont prohibés à l'intérieur des départements d'outre-mer, à l'exception de La Réunion. Cette disposition impose que les jus de canne sont extraits sur le site de distillation, ce qui est favorable à la qualité du rhum. Or il a été observé qu'il était difficile de faire appliquer cette disposition dans la mesure où elle figure dans le code général des impôts et non dans le cahier des charges. L'introduction de cette disposition dans les cahiers des charges des IG de rhums agricoles antillais et guyanais doit donc être expertisée.

Marie Cécile TANGUY indique que la DGDDI ne voit pas de rapport évident entre le régime de contingent économique qui est lié aux caractéristiques des rhums traditionnels et l'article 272 de l'annexe II du CGI qui interdit le transfert des jus à l'extérieur du lieu de pressurage. De ce fait il n'est pas sûr que cette disposition soit reprise dans le cadre de la recodification de la partie réglementaire du CGI. Cependant elle reste intéressée par toute information qui permettrait d'établir un tel lien.

Marc SASSIER peut lui communiquer une disposition douanière de 1873 qui imposerait au rhum agricole d'être distillé à l'endroit du broyage des cannes.

François FAGET demande sur quoi repose le contingent.

Marie Cécile TANGUY répond qu'il s'agit d'un contingent fiscal de 153 000 HAP de rhums traditionnels qui bénéficie en France métropolitaine d'une fiscalité privilégiée. Ce contingent fiscal correspond à un contingent économique réparti de façon réglementaire entre les distillateurs de rhums des DOM.

Les ODG sont donc invités à poursuivre leur réflexion en lien avec la DGDDI et à se prononcer sur une éventuelle intégration de cette disposition dans leurs cahiers des charges.

Florent MORILLON remercie Cyril PAYON pour la restitution de cette mission du groupe de travail qui a permis des avancées positives même si tout n'est pas réglé.

5) Calendrier prochaines réunions

- Prochaines réunions du groupe de travail Boissons Spiritueuses
 - 13 avril après midi en visio-conférence
 - 7 juin après-midi en visio-conférence
- Réunion Commission d'Enquête Genièvre Flandre Artois
 - 19-20 avril dans le Nord et le Pas de Calais