

Résumé

- De nombreuses boissons spiritueuses ne respectent pas les prescriptions du règlement (CE) n°716/2013 concernant l'étiquetage des « termes composés » et des « allusions ».
- Plusieurs cas d'aromatisation de rhum, de whisky et de brandy ont été relevés.
- La mise en valeur d'une mention de vieillissement, d'une origine ou d'un ingrédient particulier sur les étiquetages des boissons spiritueuses constituent des arguments marketing susceptibles de tromper le consommateur sur les véritables caractéristiques des produits.
- Des teneurs élevées en carbamate d'éthyle et en phtalates ont été relevées.
- Les problèmes d'étiquetage du titre alcoométrique volumique restent récurrents chez les petits fabricants, de même que l'absence de certaines mentions obligatoires (dénomination de vente, logo « femme enceinte », etc.).

I- Rappel des objectifs

Cette enquête réalisée en 2015 présentait cinq objectifs :

1. Contrôler la présentation des boissons spiritueuses en matière d'emploi des « termes composés » et des « allusions » suite à l'entrée en vigueur du règlement (CE) n°716/2013. Certaines boissons spiritueuses aromatisées font référence indument au nom de l'eau-de-vie dans leur dénomination de vente (exemple : dénomination de vente « rhum vanille » au lieu de « boisson spiritueuse »).
2. Vérifier les définitions, les dénominations légales sur tout document, l'étiquetage et la composition des boissons spiritueuses vendues sous les dénominations :
 - « rhum » notamment en raison de l'ouverture du marché à de nombreux produits importés suspectés d'être aromatisés et de comporter des mentions de vieillissement indiquant l'âge de la plus vieille eau-de-vie du mélange ;
 - « whisky » notamment afin de vérifier l'obligation de vieillissement (3 ans minimum) et l'origine des matières premières ;
 - « brandy » notamment afin de vérifier l'origine française mentionnée sur de nombreux étiquetages.
3. Faire un état des lieux relatif à l'aromatisation « traditionnelle » et aux mentions de vieillissement des boissons spiritueuses suite aux conclusions de la Cour de cassation dans l'affaire dite « Tessendier »¹ (sur l'utilisation de copeaux de bois) et avant la publication du projet de décret relatif aux mentions de vieillissement des boissons spiritueuses.
4. Rechercher les substances indésirables dans les boissons spiritueuses notamment le carbamate d'éthyle dans les eaux-de-vie de fruits à noyaux, les phtalates et les résidus de pesticides.
5. Créer une banque de données sur la composition des vodkas visant notamment à vérifier l'exactitude de la mention « pur grain ».

II- Données économiques

En 2015, les « vins et spiritueux » sont redevenus le 2nd poste excédentaire de la balance commerciale française. Le chiffre d'affaires s'établit à 11,7 milliards d'euros et enregistre une croissance de 8,7% par rapport à 2014.

Cette croissance est notamment due aux bons résultats enregistrés par le Cognac (+ 21,3% ; 2,6 milliards d'euros de chiffre d'affaires ; 70% des exportations françaises de spiritueux) dont la valeur des exportations vers les Etats-Unis a largement compensé l'affaiblissement du marché chinois. Le chiffre d'affaires de la vodka produite en France, dont les ventes en volume ont dépassé celles du Cognac en 2015, ne progresse en revanche que de 1,2% (CA : 399 millions d'euros).

¹ Arrêt n° 5752 du 18 novembre 2014 de la Cour de cassation dit « arrêt Tessendier ».

Le chiffre d'affaires réalisé par le secteur des boissons spiritueuses (4,5 milliards d'euros) repose essentiellement sur l'activité de 10 entreprises (80% du CA total). Sur les 600 millions de litres produits par an, 70% ont été commercialisés à l'export.

Depuis quelques années, la progression en valeur du chiffre d'affaires du secteur des boissons spiritueuses s'accompagne d'une diminution de la consommation en volume (-2,4% en 2014). Cela illustre la « premiumisation » du marché : les consommateurs achètent moins mais choisissent de plus en plus des produits à forte valeur ajoutée.

La consommation de boissons spiritueuses en France est toujours dominée par le whisky (38,7% en volume). Suivent les anisés (25,5%), le rhum (8,8%), les liqueurs et crèmes (8,5%), la vodka (7,8%), les spiritueux amers (4,3%), les punches et cocktails (2,8%), le gin (1,3% : en forte augmentation), les eaux-de-vie de vin (1,2%), la téquila (0,4%), le Calvados (0,3%) et les « autres spiritueux » (0,4%).

Enfin, en termes d'emploi, le secteur des boissons spiritueuses représenterait environ 100 000 emplois directs et indirects. En outre, il y aurait actuellement environ 2 000 micro-distilleries (produisant moins de 10 000 HAP par an).

La production de boissons spiritueuses en France est étroitement liée aux sites de distillation traditionnels, eux-mêmes localisés dans les régions productrices de fruits ou de vin.

Les deux départements charentais constituent le 1^{er} bassin de production en France. Ils regroupent 282 maisons de négoce, plus de 4000 bouilleurs de crus ainsi que des aromaticiens, élaborateurs et revendeurs d'additifs, verriers, façonniers, bouchonniers, tonneliers, imprimeurs, etc. La production de 335 millions de cols par an est répartie entre le Cognac (169 millions de cols, + 8,5% en volume), le brandy et de façon plus récente la vodka, le gin, le whisky, les liqueurs... En 2015, la CCI de Cognac et les professionnels du secteur ont constitué l'association « Spirit Valley » afin de renforcer les synergies dans le domaine de la production et de la commercialisation des boissons spiritueuses.

Les autres régions productrices sont principalement les DOM (rhum), la région de l'Armagnac (environ 5 millions de cols), l'Est de la France et plus particulièrement l'Alsace (eaux-de-vie de fruits et whisky : IG « whisky d'Alsace »), la Bretagne et la Normandie (fines, Calvados et plus récemment whisky : IG « whisky breton »), le Sud de la France (anisés).

Les opérateurs de ces régions diversifient leur production depuis quelques années en se tournant vers la fabrication de boissons spiritueuses nouvelles. Cela est illustré par le succès de la vodka dans la région de Cognac (et ailleurs en France), du whisky (les cahiers des charges des IG « Whisky d'Alsace » et « Whisky breton » ont été transmis à la Commission européenne en 2015) et par le renouveau du gin.

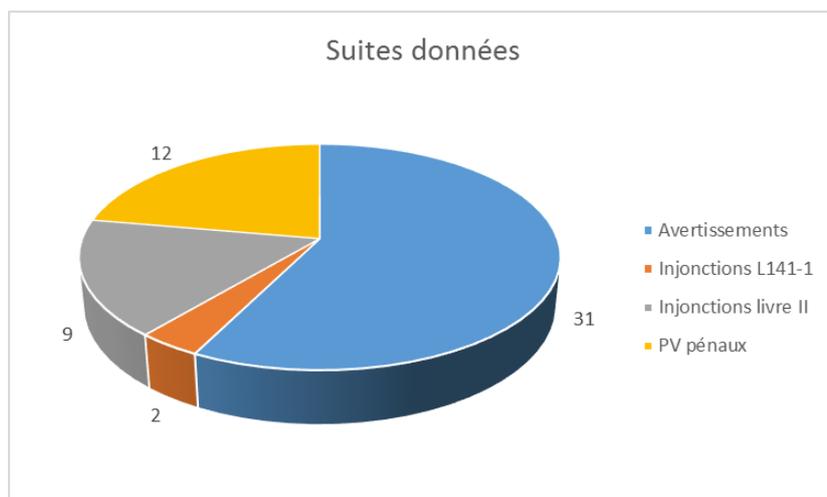
L'Ile de France est quant à elle principalement concernée par les activités de négoce, d'import et de mélange de boissons spiritueuses (exemple : « rhum des Antilles françaises »). La plupart des sièges des principaux opérateurs y sont regroupés.

Aussi, toutes les BIEV (Brigades Interrégionales d'Enquête sur le Vin) ne sont pas concernées au même titre par les différentes composantes de cette enquête.

III- Bilan chiffré

Au cours de cette enquête, 98 établissements ont été visités. 89 prélèvements ont été réalisés dont 30 destinés à alimenter les deux bases de données sur le vieillissement des boissons spiritueuses (notamment le whisky) et sur la composition de la vodka. Sur 59 prélèvements d'enquête, 39% ont été déclarés « conformes », 32% « non conformes » et 29% « à surveiller » / « non satisfaisants ».

L'enquête a donné lieu à 31 avertissements, 11 injonctions ainsi qu'à 12 procès-verbaux d'infractions pénales. Ces infractions ont concerné 34 établissements sur 98, soit 34,69% d'établissements en anomalie.



Sur 310 actions de contrôle, le taux d'anomalie s'élève à 17,42%.

Résultats des analyses par catégories de boissons spiritueuses

Boissons spiritueuses	Prélèvements	Prélèvements pour bases de données	Prélèvements conformes	Prélèvements NC	A surveiller / non satisfaisant
Rhum	10		4	6	-
Whisky	24	17	2	1	4
Eau-de-vie de vin	6		2	-	4
Tuyaux en contact avec l'Armagnac	2		1	1	-
Brandy	3		3 ²	-	-
Marc	10	10	-	-	-
Eau-de-vie de cidre et de poiré	6		1	1	4
Eau-de-vie de fruits	5		3	1	1
Gin	2		2	-	-
Liqueur	7		3	3	1
Anisés	6		2	4	
Vodka	5	3	-	-	2
Préparations pour anisés	1	-	-	-	1
Absinthe	1	-	-	1	-
« Boissons spiritueuses »	1	-	-	1	-
Total	89	30	23 (39%)	19 (32%)	17 (29%)

IV- Utilisation des « termes composés » et des « allusions »

En réponse au développement des boissons spiritueuses vendues en mélange (boissons spiritueuses aromatisées, cocktails, etc.), la réglementation européenne a précisé les règles relatives à l'étiquetage de ces produits (règlement (CE) n°716/2013). L'objectif est de garantir la loyauté des transactions, à la fois vis-à-vis des consommateurs et vis-à-vis des producteurs de boissons spiritueuses non mélangées.

Ainsi, la réglementation européenne autorise l'étiquetage des boissons spiritueuses en mélange à mentionner, sous forme d'allusion simple (exemples : « à base de rhum », « rhum arrangé ») ou de terme composé (exemple : « rhum vanille »), la présence du composant alcoolique à condition que ce composant apporte 100% de l'alcool

² 3 analyses conformes à la définition du « brandy » mais non satisfaisantes s'agissant de l'utilisant de la mention de provenance « brandy français » / « french brandy ».

pur du mélange. Le R(CE) 716/2013 précise également les règles en matière de taille des caractères des allusions et termes composés.

En 2014, l'enquête relative aux boissons spiritueuses avait relevé de nombreux manquements aux règles d'étiquetage sur les termes composés et les allusions.

En 2015, il est constaté que de nombreuses boissons spiritueuses aromatisées ne respectent toujours pas les prescriptions de ce règlement. En effet, certains produits utilisent des termes composés ou des allusions en tant que dénominations de vente (exemple : « rhum arrangé » ou « rhum épicié » au lieu de « boisson spiritueuse » ou « punch au rhum »). Ces présentations peuvent être confusionnelles pour le consommateur, d'autant plus que les étiquetages des eaux-de-vie et des boissons spiritueuses aromatisées d'une même marque peuvent être semblables.

Les non-conformités relevées sont en partie dues à une méconnaissance de la réglementation de la part des petits fabricants.

La dénomination de vente de la boisson dénommée traditionnellement « rhum arrangé » doit être « boisson spiritueuse » (voire « punch au rhum » en fonction de la quantité de sucre). Toutefois, il est possible d'employer les termes « rhum arrangé » en tant qu'allusion, sous réserve que la taille des caractères de l'allusion soit inférieure à celle de la dénomination de vente.

Or, certains opérateurs utilisent la mention « rhum arrangé » :

- sans préciser la dénomination de vente ;
- ou dans une taille de caractères supérieure à celle de la dénomination de vente.

Le contrôle des mentions obligatoires et des informations données à titre volontaire (en langue française) ainsi que la surveillance des termes composés et des allusions, dont l'usage augmente notablement, ont été maintenus dans l'enquête nationale de 2016.

V- Vérification de la conformité du rhum

Sur 10 rhums analysés, 6 ont été déclarés « non conformes » dont 4 en raison de leur aromatisation et 2 pour une mauvaise indication du titre alcoométrique volumique (TAV). 3 non-conformités sont le fait de rhums importés de pays tiers et 3 de rhums des DOM.

Trois problématiques distinctes peuvent être identifiées :

- certains rhums importés sont aromatisés. A titre d'exemple, l'analyse de l'un des rhums importés, leader du marché des rhums vieillis, a révélé une aromatisation par de la vanilline (60 fois la teneur normale). La dénomination de vente de la boisson sera modifiée (« boisson spiritueuse » au lieu de « rhum », accompagnée du terme composé « rhum vanille ») dans l'attente d'une remise en conformité du produit par l'opérateur ;
- certains rhums importés arrivent (probablement) conformes en France et subissent ensuite des manipulations sur le territoire national (assemblages, aromatisations...). A titre d'exemple, 2 rhums ont été déclarés non-conformes en raison de l'ajout d'alcool d'origine vinique dans le produit fini ;
- la problématique de l'aromatisation (notamment par de la vanilline) concerne également des rhums français et justifie un maintien de la surveillance dans les DOM.

Par ailleurs, les contrôles opérés ont mis en évidence la présence dans certains rhums d'une teneur importante en sucre : jusqu'à 44 g/l. Toutefois, même si l'édulcoration n'est permise que pour « compléter le goût final du produit » (article 5.1.e du R(CE) 110/2008), il n'existe actuellement pas de teneur maximale définie par la réglementation.

En outre, l'aromatisation d'un rhum par ajout de vin doux naturel n'a pu être prouvée. La pratique consistant à faire vieillir des eaux-de-vie dans des fûts ayant contenu des vins sucrés semble se répandre. Or, il est parfois difficile de déterminer si les teneurs en sucre proviennent des échanges entre l'alcool et le fût ou bien d'un ajout de vin directement dans le fût.

Eu égard aux résultats susmentionnés, qui confirment les suspicions de la DGCCRF, le contrôle de la conformité du rhum constitue l'axe principal de l'enquête opérée en 2016.

Produits	Prélèvements	NC	Observations
Rhum vieilli importé	3	2	Aromatisations par de la vanilline et par de l'alcool vinique
		1	Mauvaise indication du TAV (et suspicion d'aromatisation)
Rhum blanc des DOM	5	1	Aromatisation par de l'alcool vinique
Rhum ambré des DOM	2	1	Aromatisation par de la vanilline
		1	Mauvaise indication du TAV

VI- Vérification de la conformité du whisky

Les prélèvements de whisky réalisés par plusieurs BIEV en 2015 ont principalement servi à alimenter la base de données sur le vieillissement, créée dans le cadre de l'enquête de 2014. Afin de mieux détecter certaines fraudes (aromatisation, ajout de vins sucrés, etc.), des eaux-de-vie, issues de différents fûts dont les caractéristiques sont connues (origine, âge, essence, utilisations antérieures, etc.), sont analysées périodiquement au cours de leur vieillissement. Le dosage des différents composés du bois permet d'identifier des valeurs moyennes, caractéristiques d'un vieillissement effectué dans des conditions « normales ».

En 2015, les prélèvements ont été effectués sur des fûts récents et anciens, ayant contenu des vins tranquilles et des vins sucrés. Les conclusions sont notamment les suivantes :

- les eaux-de-vie vieilles en « vieux fûts » contiennent une quantité significative de marqueurs du bois malgré l'usure des fûts, et ce même dans des conditions extrêmes (exemple : fûts de 50 à 70 ans ayant accueilli du Cognac) ;
- les eaux-de-vie vieilles dans des fûts ayant contenu des vins sucrés (exemple : Sauternes) peuvent acquérir une teneur en glucose / fructose environ égale à 2g/l. Cette teneur se stabilise au bout d'une année environ ;
- les eaux-de-vie vieilles dans des fûts ayant contenu des vins secs (ex : Rully) ont une teneur non significative en glucose / fructose.

Plusieurs BIEV continuent à effectuer des prélèvements mensuels dans des fûts identiques, les fûts étant sélectionnés chez certains opérateurs pouvant attester de leur âge, de leur essence, de leurs usages antérieurs, etc. (données indispensables pour les laboratoires du Service Commun des Laboratoires - SCL). En 2015, de vieux marcs de Bourgogne ont notamment été prélevés.

La base de données créée en 2014 est d'ores et déjà utile à une BIEV, engagée dans une procédure pénale pour tromperie auprès du tribunal correctionnel après deux ans d'enquête. Cette procédure porte sur des whiskies³ en provenance d'Inde et d'Europe centrale entrant dans la composition de « blends ». Elle repose sur de nombreuses analyses et expertises contradictoires relatives au dosage des congénères du bois dans les eaux-de-vie.

Par ailleurs, des vérifications ont été opérées concernant la mise en place de la nouvelle IG « whisky breton », dans un contexte tendu lié au conflit opposant certains opérateurs situés à l'intérieur et en-dehors du périmètre de l'IG. A terme, le cahier des charges pourrait être modifié par l'INAO.

Produits	Prélèvements	NC	Non satisfaisants	Observations
Whisky	1	1	-	Aromatisation par du Pineau des Charentes et édulcoration
Whisky vieilli en fûts de frêne et d'acacia	3	-	3	Fermentation bactérienne
Whiskies prélevés afin d'alimenter la base de données sur le vieillissement	17	-	-	-

³ Ces whiskies ne présentent pas les caractéristiques d'un vieillissement normal.

VII- Vérification de la conformité du brandy

L'enquête a révélé la grande diversité des pratiques des producteurs de « brandy français », en matière de composition des produits, de vieillissement et d'origine des matières premières. Dans un contexte de réorganisation de la filière et de tentative de création d'une IG (rédaction d'un cahier des charges en cours), plusieurs opérateurs ont fait l'objet de procédures pénales en raison (notamment) de l'utilisation de la mention « brandy français » ou « french brandy ».

En effet, certains « brandies français » sont composés majoritairement d'eaux-de-vie distillées et parfois vieilles à l'étranger (Espagne, Afrique du Sud, Italie, Chili...). Un brandy, dont l'étiquetage mentionnait « raisins 100% français » était issu à 99,9% de matières premières espagnoles.

De manière générale, la référence à la « France » est très recherchée par les professionnels (notamment pour le brandy et l'eau-de-vie de vin), pour qui la volonté de faire référence à un savoir-faire reconnu internationalement est manifeste.

En outre, l'enquête a révélé l'aromatisation de certains brandies alors que cette pratique est interdite car elle ne constitue pas une « méthode de production traditionnelle ». Ainsi, plusieurs produits ont fait l'objet de demandes de modification d'étiquetage, visant à remplacer le terme « brandy » par la dénomination de vente « boisson spiritueuse ».

Produits	Résultats des contrôles
« Brandy français » / « French brandy »	1 produit composé majoritairement de brandies étrangers et aromatisé par ajout de miel. 1 produit étiqueté « raisins 100% français » constitué à 99,9% de brandy espagnol. 1 brandy composé majoritairement de brandies étrangers. 1 brandy faisant état de fausses mentions de vieillissement (cf. point suivant).

VIII- Etat des lieux relatif à l'aromatisation traditionnelle et aux mentions de vieillissement

Aromatisation traditionnelle

Outre les vérifications de l'aromatisation traditionnelle effectuées sur des brandies (voir ci-dessus), les données récoltées dans le cadre de cette enquête ne permettent pas de tirer des conclusions générales.

Dans le cadre de l'évolution du R(CE) n°110/2008, la question de l'aromatisation traditionnelle pourrait être abordée par la France concernant notamment les catégories « rhum » et « eau-de-vie de cidre et de poiré ». En effet, seules les catégories « eau-de-vie de vin », « brandy » et « marc » prévoient la possibilité d'utiliser des « méthodes de production traditionnelle » en matière d'aromatisation des produits.

Mentions de vieillissement

Brandy : un producteur d'eau-de-vie de vin a fait l'objet d'un PV pour pratique commerciale trompeuse (PCT) notamment en raison des mentions de vieillissement « type 3 years old », « type 4 yo », etc. utilisées sur ses étiquetages (pour des produits non vieillis). Des bonificateurs étaient utilisés pour donner l'apparence du vieillissement : boisés, caramel, brandy. Un second producteur de brandy et de Cognac a également fait l'objet d'un PV pour l'étiquetage de fausses mentions de vieillissement.

Rhum : l'enquête menée par la DIECCTE Réunion a permis de comprendre les pratiques des trois opérateurs possédant des chais de vieillissement sur l'île : chaque lot destiné au vieillissement fait l'objet d'une déclaration auprès de la Douane puis est placé dans des fûts d'âges distincts. Les eaux-de-vie sont ensuite assemblées puis redistribuées dans des fûts différents, ainsi de suite jusqu'à obtention du vieillissement recherché. L'embouteillage et l'étiquetage sont parfois confiés à des prestataires externes, titulaires de comptes de vieillissement.

L'enquête n'a pas permis d'identifier une éventuelle fraude relative à l'emploi indu de mentions de vieillissement : les rhums vieux (à partir de 3 ans) sont constitués d'un assemblage d'eaux-de-vie de 3 à 10 ans (voire davantage pour des éditions limitées) tandis que les autres mentions de vieillissement sont très largement respectées.

IX- Recherche de substances indésirables

Aucune substance dangereuse telle que le méthanol, l'acide cyanhydrique ou les résidus de pesticides n'a été décelée au-delà des limites imposées par la réglementation.

En revanche, l'analyse d'une absinthe distillée par un petit faiseur a révélé un taux de thuyone⁴ deux fois supérieur au maximum toléré par la réglementation. L'enquête a révélé que, pour faire face à une demande grandissante, l'opérateur avait distillé des « grandes absinthes » sauvages. Ces plantes sont beaucoup plus riches en thuyone que les plants cultivés issus d'une sélection rigoureuse.

S'agissant de la recherche de phtalates (DEHP et DBP), plusieurs contaminations ont été identifiées :

- une contamination due à l'utilisation de tuyaux véhiculant de l'Armagnac : non-conformité du tuyau (coefficient de transfert en DEHP supérieur au seuil réglementaire fixé par le R(UE) 10/2011⁵) et contamination de l'eau-de-vie. Trois autres eaux-de-vie analysées contenaient des traces de phtalates ;
- la présence de phtalates au-delà du seuil maximal réglementaire a également été relevée chez plusieurs producteurs de Calvados. Compte tenu des autres infractions relevées concernant cette AOC (non-respect du cahier des charges, vente d'alcool refusée à l'agrément, etc.), un plan de prévention pourrait être élaboré par la profession en 2016 ;
- des traces de DEHP et de DBP dans 2 vodkas produites en France.

Boisson spiritueuse	Nb. de prélèvements	NC	A surveiller	Contamination
Absinthe	1	1	-	Thuyone
Kirsch	1	-	1	Carbamate d'éthyle (11,5 mg/l)
Prune	1	-	1	Carbamate d'éthyle (1,7 mg/l)
Armagnac	2 tuyaux	1	-	DEHP (33,9%)
	4	-	4	Présence de DEHP et DBP
Eau-de-vie de cidre	6	-	4	Présence de DEHP et DBP
Vodka	5	-	2	Présence de DEHP et DBP

X- Création d'une banque de données sur la « vodka »

La création de la banque de données sur la vodka avait pour objectif de contrôler l'origine des matières premières distillées (pommes de terre, céréales, fruits...), afin de prouver la véracité des allégations telles que « pur grain »

Peu d'échantillons ont pu être prélevés (3 prélèvements). En effet, la mise en place d'une banque de données nécessite de disposer d'informations fiables, notamment sur la nature des matières premières utilisées. Or, les enquêteurs ne disposent pas toujours de tous les éléments lors des contrôles.

La création de la banque de données n'a pas été poursuivie dans l'enquête 2016.

XI- Points divers

Etiquetage du TAV

Les problèmes d'étiquetage du TAV restent récurrents chez les petits faiseurs, notamment lorsque le TAV est déterminé avant édulcoration ou vieillissement du produit. En effet, l'évolution de la masse volumique due à ces opérations influe sur la valeur du TAV « réel ».

Produits	Observations
3 liqueurs	7 avertissements 1 PV (récidive)
1 rhum	
1 pastis	
1 eau-de-vie de cidre	
1 eau-de-vie de prune	
1 boisson spiritueuse	

⁴ Molécule présente dans différentes plantes dont l'absinthe qui serait toxique à forte dose.

⁵ Règlement UE n°10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Mentions de provenance, ingrédients mis en valeur et autres allégations

Contrairement à ce qui ressort de la réglementation applicable en matière vinicole, la mention d'une origine est possible dans l'étiquetage de boissons spiritueuses ne bénéficiant pas d'une IG. Toutefois, certains opérateurs utilisent indûment des mentions de provenance, ignorant ainsi la notion douanière de l'« origine non préférentielle », la jurisprudence ainsi que la doctrine de la DGCCRF.

Des indications de lieux géographiques valorisantes sont utilisées de manière à laisser penser au consommateur que le produit a été élaboré dans un territoire donné ou que les matières premières utilisées sont originaires de ce territoire. De ce fait, plusieurs produits ont fait l'objet d'avertissements, de mesures de police administrative (MPA) et de PV pour PCT. Souvent, les opérateurs ne peuvent apporter la preuve que les allégations sont justifiées. A titre d'exemple, un opérateur n'a pu prouver la véracité des allégations figurant sur l'étiquetage de 10 produits (essentiellement des liqueurs et des crèmes) : une boisson utilisant le nom d'une ville de l'Ouest de la France était produite à partir de fruits serbes et d'alcool provenant du Nord.

De même, plusieurs opérateurs de brandy ont fait l'objet de procédures pénales en raison (notamment) de l'utilisation de la mention « french brandy » / « brandy français » (cf. point VII).

Par ailleurs, un nombre croissant de boissons spiritueuses aromatisées met en avant un ingrédient valorisant dans la dénomination de vente (exemple : « boisson spiritueuse à base de Scotch Whisky et de citron vert », « gin au caviar »). Pour autant, la proportion de cet ingrédient n'est pas toujours indiquée sur l'étiquetage.

Il ressort des réactions des professionnels que l'étiquetage de termes relatifs à l'origine locale du produit, constitue, tout comme la référence à des ingrédients de qualité, des indications marketing importantes, auxquelles ils n'entendent pas renoncer facilement même lorsque celles-ci sont indues.

La multiplication de ces indications valorisantes résulte en effet d'une démarche marketing visant à différencier entre eux des produits en réalité très comparables dans un marché de plus en plus concurrentiel.

La problématique des mentions de provenance et de la mise en valeur des ingrédients fait l'objet d'un axe particulier dans l'enquête 2016.

Aromatisation des boissons spiritueuses

Pour de nombreuses liqueurs, l'ingrédient à l'origine de l'aromatisation du produit est mis en avant, alors qu'en réalité, l'aromatisation est obtenue par l'emploi de « substances aromatisantes naturelles », c'est-à-dire d'arômes qui, sans avoir été élaborés par un procédé chimique, ne sont pour autant pas obtenus à partir du fruit évoqué (exemple : la vanilline utilisée dans l'industrie est extraite du gäiacol : goudron de hêtre).

Ainsi, des mentions valorisantes telles que « *Liqueur à la Poire* », auxquelles s'ajoute la représentation graphique du fruit évoqué, ont été analysées comme susceptibles d'induire le consommateur en erreur sur la composition et/ou les qualités substantielles du produit.

L'administration centrale soutient cette interprétation notamment en raison de l'évolution de la définition de la catégorie « liqueur », qui admet désormais l'absence de produits frais dans la composition des produits⁶.

En effet, dans l'intérêt du consommateur, il convient d'établir une distinction claire entre l'étiquetage des liqueurs :

- dont le goût est issu directement de l'aromate ;
- produites à partir de « substances aromatisantes naturelles », c'est-à-dire d'arômes extraits d'autres supports que l'aromate mis en valeur dans l'étiquetage.

En ce sens :

- la représentation graphique d'un aromate ne devrait être possible que lorsque le goût du produit a été obtenu à partir de l'aromate représenté ;
- la dénomination de vente d'un produit dont le goût provient de l'emploi de « substances aromatisantes naturelles » devrait être, à titre d'exemple : « *liqueur arôme poire* » ou « *liqueur goût poire* ».

⁶ Extrait de la nouvelle définition votée par la Commission européenne : « produite à partir d'alcool éthylique d'origine agricole ou d'un distillat d'origine agricole ou d'une ou de plusieurs boissons spiritueuses ou d'un mélange des produits précités, édulcorés et auxquels un ou plusieurs arômes, produits d'origine agricole ou denrées alimentaires ont été ajoutés. »

Allusions à d'autres boissons spiritueuses

Des allusions sont faites à des IG de boissons spiritueuses dans la dénomination de vente de certains produits (exemple : « liqueur à l'orange et au cognac », « apéritif à base de cognac et de prunelle », « Ingrédients : Cognac, ... »).

Ces indications sont portées sur l'étiquetage en méconnaissance des dispositions de l'article 10 du RCE 110/2008 imposant que 100% de l'alcool présent dans le produit soit issu de la boisson spiritueuse à laquelle il est fait allusion.

Absence de mentions légales

Certaines boissons spiritueuses, notamment celles élaborées par les petits producteurs, sont caractérisées par l'absence des mentions légales, notamment :

- la dénomination de vente : nombreux cas recensés en métropole (3) et dans les DOM. Exemple : en Guadeloupe, sur les produits destinés aux touristes en vente sur les marchés, seul le nom des fruits ayant servi à la macération apparaît ;
- l'adresse du metteur en marché : 1 cas recensé en métropole, nombreux cas dans les DOM ;
- le logo « femme enceinte », imposé par l'arrêté du 2 octobre 2006⁷ : 1 cas recensé ;
- les boissons spiritueuses importées commercialisées dans certains DOM ne répondent pas, pour près de la moitié des échantillons contrôlés, à la réglementation française en matière d'étiquetage.

En outre, une entreprise ne respectait pas l'arrêté du 8 octobre 2008 relatif à la gamme des volumes. Cet arrêté précise que les spiritueux dont les quantités sont comprises entre 100 ml et 2000 ml peuvent être commercialisés dans les 9 volumes suivants : 100 ml, 200 ml, 350 ml, 500 ml, 700 ml, 1000 ml, 1500 ml, 1750 ml, 2000 ml.

Evolution des dénominations de vente de certaines IG et disparition des AO et AOR

Compte tenu des récentes modifications relatives au cadre réglementaire des appellations de boissons spiritueuses françaises (procédure de modification du nom de certaines IG engagée auprès de Bruxelles, disparition des AO et AOR), les services de contrôle ont fait preuve de pédagogie auprès des opérateurs ne respectant pas les nouvelles règles d'étiquetage.

Un seul avertissement a été adressé à une société pour non-respect des dispositions du cahier des charges de l'IG « Eau de vie de vin de la Marne » ou « Fine de la Marne » concernant la dénomination de vente de ce produit.

Depuis l'homologation des cahiers des charges des IG, les BIEV ont constaté une augmentation des demandes d'informations relatives aux modalités d'étiquetage de ces produits. De plus, les agents sont sollicités par les différents organismes de défense et de gestion (ODG) pour participer à des réunions techniques.

Contrefaçons

Une société reconnue a été victime de 3 contrefaçons au cours de l'année 2015. Une vodka vendue sur le marché moldave disposait de faux numéros de lots. Une vodka de même marque commercialisée en Belgique contenait un constituant non réglementaire. Enfin, l'analyse d'un brandy vendu en République Tchèque a révélé la présence de ter-butanol. L'enquête n'a pour le moment pas permis de remonter jusqu'aux opérateurs du conditionnement.

Mezcal contenant un scorpion

L'enquête relative à la commercialisation sur Internet de Mezcal contenant un scorpion dans la bouteille se poursuivra en 2016 avec l'aide des autorités néerlandaises (l'alcool serait importé du Mexique par une société néerlandaise) et britanniques (le produit est embouteillé au Royaume-Uni). En effet, l'emploi de scorpion ou de vers dans le Mezcal peut être toléré dans la mesure où un certificat d'innocuité a été délivré par un organisme de santé.

⁷ Relatif aux modalités d'inscription du message à caractère sanitaire préconisant l'absence de consommation d'alcool par les femmes enceintes sur les unités de conditionnement des boissons alcoolisées.

Boissons spiritueuses à base d'anis

L'enquête a révélé que 2 boissons spiritueuses commercialisées sous les termes « pastis » et « pastis de Marseille » ne correspondaient pas à la définition du « pastis » du fait d'une trop faible teneur en acide glycyrrhizique. Ces produits non-conformes étaient commercialisés par deux sociétés différentes.

Un suivi des spiritueux à base d'anis pourrait être programmé dans une future enquête.