

Question de la Commission Européenne sur l'emploi du terme Maturation dans les fiches techniques des eaux de vie blanches

Présentation de la question : Dans la presque totalité des IG françaises, les eaux de vie blanches (rhums, eaux de vie de vin, eaux de vie de fruit, eaux de vie de cidre) sont soumises obligatoirement à une maturation pendant une période d'une durée minimale de quelques mois. Cette opération désigne le logement en cuve (dont le matériau qui n'est pas précisé n'a pas d'influence sur le produit) des eaux de vie blanches après distillation afin de les laisser reposer avant commercialisation. Elle permet d'aérer les eaux de vie en cas de besoin pour les débarrasser de composés volatiles désagréables issus de la distillation.

La commission européenne a pointé, à l'occasion de l'instruction de la fiche technique de l'Eau de vie de vin de la Marne, l'ambiguïté que constitue l'emploi de ce terme "maturation".

La commission européenne a rappelé à la France la définition du règlement 110-2008 en son annexe I, point 8 : "On entend par «**maturation ou vieillissement**» l'opération qui consiste à laisser se développer naturellement **dans des récipients appropriés** certaines **réactions qui procurent à la boisson spiritueuse concernée des qualités organoleptiques qu'elle n'avait pas auparavant.**" Les notions de "récipients appropriés" et de "réactions" procurant à la boisson de nouvelles "qualités organoleptiques" ne correspondent pas à la définition utilisée dans les cahiers des charges des eaux de vie blanches françaises. Par ailleurs la commission européenne a souligné que dans le cas des eaux de vie de vin, leur définition à l'annexe II, point 4f indique que "l'eau-de-vie de vin, lorsqu'elle est vieillie (ou maturée), peut continuer à être commercialisée sous la dénomination «eau-de-vie de vin» à condition que sa durée de vieillissement (ou de maturation) soit au moins égale à celle prévue pour la boisson spiritueuse définie dans la catégorie 5 (brandy), soit "au moins un an, ou pendant six mois au minimum si la capacité des fûts de chêne est inférieure à 1 000 litres" comme défini à l'annexe II, point 5aii.

L'unité B3 de la Direction Générale Agriculture de la commission européenne, lors d'une réunion téléphonique tenue le 10 octobre 2016, avec l'INAO et le ministère de l'agriculture, a confirmé cette analyse.

Evolution envisagée : Il apparaît indispensable de remplacer, dans les cahiers des charges des IG d'eaux de vie de vin le terme maturation afin de leur éviter une durée de maturation d'au moins 1 an qui semble disproportionnée par rapport à l'objectif envisagé dans la pratique. Mais il semble également important de modifier dans tous les cahiers des charges des eaux de vie blanches (eau de vie de vin, eau de vie de marc, eau de vie de fruit, eau de vie de cidre, rhums) ce terme afin de ne pas se trouver en contradiction avec le *point 8 de l'annexe I du Règlement européen*. De plus certains opérateurs étant concernés par deux cahiers des charges relevant de catégories différentes (eau de vie de vin et eau de vie de marc) comme c'est le cas en Champagne, Languedoc, Côtes du Rhône ou en Alsace (eau de vie de fruit et eau de vie de marc), il apparaît presque obligatoire d'envisager le changement de nom au moins pour ces trois catégories.

Le terme maturation devra être remplacé dans les parties suivantes des cahiers des charges:

- dans la description de l'aire géographique lors de l'énumération des opérations réalisées dans l'aire.
- dans la présentation de la méthode d'obtention en indiquant la durée minimale (en nombre de mois) de la période avant commercialisation.
- le cas échéant dans d'autres parties : description du produit, points principaux à contrôler, procédures déclaratives...

Le terme maturation devra être remplacé par un terme qui tout en évoquant une évolution limitée du produit se distingue des termes définis au point 8 de l'annexe I du Règlement 110-2008. Aucun synonyme ne s'imposant spontanément, plusieurs termes ont été évoqués :

- élevage / élevées en cuves,
- stockage / stockées en cuves,
- logement / logées en cuves,
- affinage / affinées en cuves,
- repos / laissées reposer en cuves...

Avis des membres de la Commission Boissons Spiritueuses :

Une consultation écrite a donc été effectuée le 23 octobre afin de recueillir les avis des membres de la Commission Boissons Spiritueuses.

Trois positions se dégagent :

- Mme Neisson et les professionnels du rhum ne souhaitent pas changer le terme maturation pour les rhums.
- Jean-Paul Sempé et les professionnels de l'Armagnac proposent de remplacer "maturer" par "laisser reposer" et "maturation" par "repos".
- Gilles Leizour, Florent Morillon, Vincent Géré et les professionnels du Cognac proposent de remplacer "maturer" par "stocker" et "maturation" par "stockage".

Les administrations ont indiqué que l'utilisation d'un vocabulaire commun à toutes les eaux de vie blanches leur semblait préférable.

La Commission Boissons Spiritueuses est invitée à prendre connaissance de cette note et à donner son avis sur cette question en précisant

- **pour quelles catégories de boissons spiritueuses, il convient de remplacer le terme maturation.**
- **par quel terme le mot maturation doit-il être remplacé.**