INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

# Réflexion sur l'affinage des boissons spiritueuses

## Tour d'horizon effectué lors le la séance de la Commission Boissons spiritueuses du 31 mai 2018

www.inao.gouv.fr

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

# Plan de la présentation

1. Historique du dossier
2. Constats
3. Questions
4. Perspectives

www.inao.gouv.fr

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

# Historique du dossier

- En 2006 le représentant du BNIC déplorait la référence sur des étiquetages de spiritueux à un vieillissement en fût ayant contenu du Cognac
- En 2012 l'INAO a transmis plusieurs courriers de mise en demeure à des élaborateurs de whisky
- 1er juin 2016: réunion à l'INAO à la demande de la Scotch Whisky Association (SWA)
- 7 juin 2016: la Commission Boissons Spiritueuses étudie cette question. Décision d'envoi d'un questionnaire
- 7 juin 2017 : examen des résultats par la CNBS
- 5 décembre 2017 : examen du projet de décret « spiritueux » qui compte un article sur l'affinage
- 19 décembre 2017 : examen des résultats par la Commission Protection des dénominations et des SIQO
- 31 mai 2018 : examen approfondi de l'ensemble des aspects du problème

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

# Constats

1. Apparition récentes de certaines démarches de communication concernant des boissons spiritueuses élevées dans des fûts ayant logé précédemment d'autres boissons alcoolisées
2. Ces pratiques relèvent réglementairement du vieillissement mais ne sont pas définies spécifiquement;
3. Les règles de vieillissement varient d'une catégorie ou d'une IG à l'autre;
4. Différents moyens permettent de s'approvisionner en fûts ayant logé d'autres boissons alcoolisées

www.inao.gouv.fr

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

# Apparition de certaines pratiques de communication

Depuis les années 90, apparition de boissons spiritueuses dont la communication repose sur leur élevage dans des fûts ayant logé d'autres boissons alcoolisées et qui s'accompagne par la mise en avant en anglais :

- du logement : **« cask », « barrel » ;**
- du bois : **« wood », « oak »**
- de l'opération :**« finish / finished », « matured », « aged », «enhanced»,**
- de la succession de logements utilisés: **«double maturation», «triple aged»**
- du nom des vins ou des spiritueux qui ont été logés précédemment dans les fûts : **Sauternes, Porto, Jerez, Bourbon, Scotch…**
- parfois du nom du château ou de la distillerie d'où provient le fût : **Château Pape Clément, Château La Tour Blanche…**

www.inao.gouv.fr

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

# L'élevage dans des fûts ayant logé d'autres boissons est-il un vieillissement?

- **Règlementairement l'élevage dans des fûts ayant logé d'autres boissons alcoolisées n'est défini nulle part mais il s'apparente au vieillissement :**

Maturation ou vieillissement = Opération qui consiste à laisser se développer naturellement dans des récipients appropriés certaines réactions qui procurent à la boisson spiritueuse concernée des propriétés organoleptiques qu'elle n'avait pas auparavant (Annexe 1 du R 110-2008).

- **Les boissons spiritueuses sont vieillies selon des conditions variables selon la règlementation ou les usages**
  - **Essence du bois**
  - **Capacité maximale du fût**
  - **Historique de la futaille**

www.inao.gouv.fr

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

# Caractéristiques des logements utilisés dans quelques eaux-de-vie

| | |
|---|---|
| Whisky | fûts de bois de moins de 700l |
| Scotch | Grande diversité d'essence et d'origine |
| Bourbon | exclusivement en fûts neufs de chêne US |
| Rhum | Pas de règles mais usage majoritaire de fûts ayant logé du bourbon |

www.inao.gouv.fr

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

# Essence de bois définies dans les cahiers des charges de quelques IG/AOC

| | |
|---|---|
| Côtes du Rhône | Bois |
| Cognac, rhum Martinique | Bois de chêne |
| Whisky d'Alsace | chêne pendant au moins 3 ans puis autres essences possibles |
| Calvados, Fine Bretagne, Fine Maine, Armagnac | chêne sessile ou pédonculé |

# Autres conditions définies dans les cahiers des charges de quelques IG/AOC

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

## Capacité maximale des fûts

| | |
|---|---|
| Fine Bordeaux, Faugères, Languedoc | 600l |
| IG et AOC rhums | 650l |
| Marc, Fine Champenois | 1000l |
| Cognac, Armagnac… | Pas de capacité maximale |

| | |
|---|---|
| Whisky de Bretagne, Alsace | 700 l |
| Provence, Côtes du Rhône | 2000l |

## Historique de la futaille

| | |
|---|---|
| Cognac | Futaille neuve ou ayant contenu du vin ou de l'eau de vie de vin |

www.inao.gouv.fr

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

# D'où proviennent les fûts ayant logé d'autres boissons alcoolisées

Plusieurs solutions s'offrent à un élaborateur de boissons spiritueuses qui souhaite utiliser des fûts ayant logé d'autres boissons alcoolisées :

Utilisation de fûts ayant servi à l'élevage d'une autre boisson alcoolisée qu'il réalise lui même

Achat de fûts auprès de l'élaborateur de la boisson alcoolisée

Achat du fût auprès d'un négociant en futaille usagée

Avivage (wine seasonning) de ses propres fûts par leur transfert chez un vinificateur qui les remplis puis les retourne vides après quelques temps.

www.inao.gouv.fr

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

# Quelques questions sur l'élevage dans des fûts ayant logé d'autres boissons

1. Ces pratiques sont-elles loyales ?
    1. Interdiction d'aromatisation et d'édulcoration des eaux-de-vie
    2. Mélange de catégories de boissons spiritueuses leur fait perdre le droit d'utiliser leur nom
    3. Utilisation commerciale ou évocation d'une Indication Géographique
2. Ces pratiques peuvent elles être assimilées au vieillissement ?
    1. Vieillissement sans rupture ni transgression
    2. Finish : opération complémentaire suivant le vieillissement et s'en distinguant
3. Existe-t-il une règlementation sur le sujet ?
    1. Pas de jurisprudence
    2. Pas de règlementation spécifique de ces pratiques
    3. La position de la DGCCRF
    4. Le guide des bonnes pratiques du Scotch whisky

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

# Position DGCCRF sur la conformité de la pratique à la règlementation

Ce n'est pas une aromatisation dès lors que les logements utilisés sont totalement exempts du contenu précédent.

Pour pouvoir être mentionnée, cette pratique doit se distinguer de la phase de vieillissement définie par la réglementation de la catégorie ou de l'IG.

Le logement dans des fût ayant logé d'autres boissons doit précéder directement le conditionnement du spiritueux.

www.inao.gouv.fr

# Position DGCCRF sur la communication de la pratique dans les IG spiritueux

La pratique doit être définie dans les cahiers des charges

Les conditions d'étiquetage doivent être définies dans les cahiers des charges

La pratique doit respecter la description physico-chimique et organoleptique du produit.

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

# Position DGCCRF sur la possibilité de faire référence à des IG

**Interdite dès lors qu'elle exploite la réputation de la dénomination protégée**

Analyse des étiquetages au cas par cas en prenant en compte les polices de caractères (taille, couleur…).

La mention utilisée doit être clairement compréhensible par le consommateur et apparaître en langue française. Par exemple «vieilli en fût ayant contenu…»

La contre-étiquette ne peut juridiquement être différenciée de l'étiquette.

www.inao.gouv.fr

# Guide des bonnes pratiques de la Scotch Whisky Association

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

- La référence au nom de l'IG ou de la catégorie logée précédemment ne doit pas chercher à induire en erreur le consommateur.
- De ce fait, le nom de l'IG ou de la catégorie logée précédemment
  - ne doit pas apparaître en dehors de l'information sur le fût utilisé.
  - ne doit pas figurer dans la dénomination de vente: ~~«Scotch Whisky élevé en futs de Cognac»~~
  - doit être séparée de la dénomination de vente et figurer en caractères de taille inférieure.
  - ne doit pas être utilisé pour le marketing du Scotch Whisky.

- Les termes "bois", "fûts"... doivent être accolés au nom de l'IG ou de la catégorie logée précédemment.
- Les opérateurs ne doivent pas laisser penser que le whisky a été aromatisé par la boisson logée auparavant dans le fût.
- On ne doit pas laisser penser que l'intégralité du vieillissement a été effectué dans ce logement ni que l'âge de l'eau de vie corresponde à la période de finition.
- L'ensemble du volume du lot doit avoir respecté la finition dont il est fait référence.

www.inao.gouv.fr

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

# Perspectives

1. Faut-il envisager un encadrement réglementaire?
    1. Une définition des expressions utilisées
    2. Une distinction de l'affinage par rapport au vieillissement
2. Comment contrôler ces dispositions?
3. Par quel vecteur juridique établir ces dispositions ?
4. Comment réagir face à l'utilisation du nom des IG

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

# Que signifient les différentes mentions utilisées sur les étiquetages ?

Existe-t-il des différences perceptibles par le consommateur entre…

Vieilli en fûts de Sauternes

Finished in Sauternes cask

Sauternes finish

Finition en fûts de Sauternes

Sauternes cask

Sauternes matured

Ou doit-on assimiler l'ensemble de ces pratiques à de l'affinage?

www.inao.gouv.fr

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

# Qu'est ce qu'un fût de Sauternes ou un fût de Bourbon…

Parmi les réponses possibles…

Fût de capacité et d'essence en usage pour l'élevage ou la vinification du produit mentionné

Fût ayant servi à un élevage d'au moins un an ou d'un cycle complet du produit mentionné

fût de Sauternes = barrique bordelaise en chêne

fût de bourbon = fût ayant contenu du bourbon au moins deux ans

www.inao.gouv.fr

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

# Réflexion sur d'éventuelles règles relatives à ces pratiques au sein des IG

- L'affinage doit-il être réalisé ?
  - dans les conditions de vieillissement  ou au contraire ;
  - à la suite du vieillissement, dans une phase ultime (affinage) précédant la mise en bouteille ?
  - Dans ce cas, ses conditions peuvent elles déroger aux conditions de vieillissement ?
- Comment préserver le lien au milieu géographique et la typicité des produits ?
  - Faut-il prévoir un contrôle renforcé de ces produits afin de vérifier qu'ils appartiennent bien toujours à l'espace sensoriel de l'IG ?

www.inao.gouv.fr

# Réflexion sur l'affinage des boissons spiritueuses

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

**Vieillissement**
**≠**
**Affinage**

Distillation

Durée minimale
Conditions de chai, de logement (essence, capacité max…)

Durée maximale
Grande liberté avec éventuellement des limites

www.inao.gouv.fr

# Réflexion sur l'affinage des boissons spiritueuses

**Vieillissement**
**=**
**Affinage**

Distillation

Durée minimale
Conditions de chai,
Conditions de logement très ouvertes (essence, capacité max…)

www.inao.gouv.fr

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

# Réflexion sur d'éventuelles règles relatives à ces pratiques au sein des IG

Faut-il envisager ou non d'incorporer dans les cahiers des charges des conditions d'étiquetage de la référence à ces pratiques

Si oui, sous quelle forme ?

- expression et langue utilisée,
- référence du dernier utilisateur du fût,
- taille et couleur des caractères…

www.inao.gouv.fr

# Questions relatives au contrôle des dispositions relatives à ces pratiques

Comment vérifier que …

- le fût était bien vide avant utilisation ?
- le fût a bien servi à l'élevage de la boisson dont il est fait référence sur l'étiquetage?
- la traçabilité du fût remonte jusqu'à l'élaborateur du produit mentionné ?
- La boisson spiritueuses a bien été logée dans le fût en question  pendant une durée minimale ?

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

# Quelles réactions contre les utilisations des noms d'IG

- Faut-il ou non réagir à l'utilisation sur les étiquetages de boissons alcoolisées des dénominations d'IG de spiritueux via ces pratiques ?
- Faut-il s'y opposer systématiquement?
- Faut-il envisager des règles d'utilisation (étiquetage, traçabilité, pratiques…)?

www.inao.gouv.fr

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

# Vecteurs juridiques envisageables pour réglementer cette pratique

- **Un décret français.**
  - cf. décret sur l'élaboration et l'étiquetage des spiritueux
- **La réglementation européenne.**
  - cf. alignement du Règlement 110-2008
- **Des lignes directrices françaises**
  - cf. Lignes directrices sur les mentions obligatoires destinées à l'information du consommateur dans les messages publicitaires diffusés à la radio https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/consommation/pratiques_commerciales/publicite
- **Des lignes directrices européennes :**
  - cf. lignes directrices sur l'étiquetage des denrées alimentaires utilisant des AOP et des IGP comme ingrédients (2010/C 341/03).

www.inao.gouv.fr