

## **Bonnes pratiques permettant de s'assurer du respect de la réglementation des boissons spiritueuses des catégories 1 à 14 lorsqu'est mis en œuvre une fûtaille ayant logé d'autres boissons et qu'il y est fait référence sur les étiquetages.**

Après deux réunions consacrées le 18 novembre 2019 et le 16 janvier 2020 à ce sujet suite au courrier de l'INAO et de la DGCCRF du 11 juin 2019, la Commission Boissons Spiritueuses soumet à l'avis des ODG de boissons spiritueuses appartenant aux catégories 1 à 14 du Règlement 787-2019, les disciplines de production qu'elle suggère afin de s'assurer que les pratiques de vieillissement ou d'affinage dans des logements ayant contenu d'autres boissons respectent la réglementation en vigueur.

**1. Respect de l'interdiction à l'article 7.2 du Règlement 787-2019 de l'aromatisation, de l'addition d'alcool et de l'usage d'autres matières premières que celles autorisées pour chacune de ces catégories à l'annexe 1 du Règlement susvisé.**

- a. Les boissons précédemment logées sont exclusivement des boissons fermentées ou distillées n'ayant subi ni édulcoration, ni aromatisation.
- b. Les logements sont vidés et rincés préalablement à leur mise en œuvre.

Ces dispositions pourront être vérifiées dans les entreprises, notamment à partir des fiches descriptives des procédés d'élaboration engagés et de la comptabilité matière.

**2. Respect des dispositions de l'article 36 du règlement 1169-2011 sur les mentions fournies à titre volontaire qui indique que ces mentions n'induisent pas les consommateurs en erreur, ne sont pas ambiguës ou déroutantes pour les consommateurs et se fondent, le cas échéant, sur les données scientifiques pertinentes.**

- a. Lorsqu'un type de logement est mentionné sur l'étiquetage, la totalité du volume du lot a séjourné effectivement dans la fûtaille mentionnée.

Cette disposition pourra être vérifiée dans les entreprises, à partir d'une traçabilité complète de l'emploi des fûts.

- b. Lorsqu'une boisson ayant été logée précédemment dans la fûtaille est mentionnée en complément sur l'étiquetage, il est nécessaire de pouvoir attester que
  - i. la boisson y a été logée durant au moins un cycle d'élaboration tel que prévu dans la réglementation (cahier des charges ou réglementation générale...). Par exemple dans le cas de la référence à un vin, qu'il ait respecté les conditions de production définies par la réglementation pour la catégorie concernée<sup>1</sup> ou pour pouvoir porter la mention « fermenté en fût », « élevé en fût » ou « vieilli en fût » ; dans le cas de la référence à un brandy, que le fût ait été engagé dans le vieillissement de cette boisson pendant au moins 1 an ou 6 mois si sa capacité

---

<sup>1</sup> Ainsi les références à certains vins qui n'ont droit à leur dénomination qu'après une fermentation ou un élevage en bouteille ne seront pas possibles

est inférieure à 1000l ; dans le cas de la référence à un whisky, qu'il soit de capacité inférieure à 700l et qu'il ait logé du whisky au moins 3 ans.

- ii. Que cette boisson est bien la dernière à y avoir été logée avant la boisson spiritueuse mise sur le marché, ce qui signifie qu'il n'est pas possible de faire référence à un fût d'affinage réutilisé lors d'une autre rotation.

Ces dispositions pourront être vérifiées dans les entreprises, à partir d'une traçabilité complète et précise des fûts employés.

- c. Lorsque plusieurs dénominations de boissons alcoolisées apparaissent sur l'étiquetage, il convient que l'indication de la modalité de vieillissement soit présentée sans interférer avec les mentions obligatoires :
  - i. en faisant explicitement référence au récipient : «vieilli/élevé/affiné en fûts/foudres/barrisques de XX», sans aucune ambiguïté avec le lieu de provenance de la boisson spiritueuse, défini à l'article 14 du Règlement 787-2019;
  - ii. dans des tailles de caractères limitées : à savoir pas plus grande que la moitié de celle utilisée pour le nom de la boisson alcoolisée est pertinente (règle prévue pour les allusions ou les mélanges aux articles 12.4 et 13.3 du règlement 787-2019);
  - iii. en proscrivant les termes dont l'usage est réservé par la réglementation aux boissons logées précédemment et est inapproprié sur la boisson spiritueuse mise en marché. Par exemple, les termes grand cru, premier cru, château, domaine, clos... qui sont réservés aux vins AOP ou aux eaux de vie en IG, produits dans certaines conditions. Pour les mêmes raisons, une boisson spiritueuse ne peut faire référence à la mention de vieillissement bénéficiant à l'eau de vie logée précédemment dans la futaille.

Ces dispositions pourront être vérifiées sur l'étiquetage des produits mis sur le marché.

- d. Lorsqu'il est fait mention sur l'étiquetage d'une opération d'affinage (finish, finition...), opération non définie dans le Règlement 787-2019 mais consistant à loger la boisson spiritueuse durant une courte période précédant la mise en bouteille, dans des fûts spécifiques afin de lui faire acquérir des propriétés organoleptiques spécifiques, la capacité du logement et la durée du séjour de la boisson spiritueuse doivent être appropriées afin de distinguer cette étape du vieillissement générique :
  - i. Les logements pour permettre le déroulement des échanges entre la boisson spiritueuse et l'air au travers du bois sont des fûts d'une capacité limitée. La valeur prévue dans la réglementation européenne pour distinguer la capacité maximale de vieillissement en fonction de la durée, à savoir 1000L est pertinente.
  - ii. Le logement de la boisson spiritueuse devrait avoir été réalisé durant une période significative pour garantir l'effet sur le produit. Au vu du déroulement des réactions entre l'air, la boisson spiritueuse et le bois (phase d'extraction des composés contenus dans le bois puis réactions chimiques avec les composés de

la boisson spiritueuse), cette période pour comporter l'ensemble des phases attendues nécessitera au moins trois mois ;

- iii. Au-delà de 6 mois, l'effet de l'extraction des composés issus du logement de la boisson précédemment contenue va s'amoinrir par rapport aux réactions entre la boisson spiritueuse et l'air. A partir d'un an, il devient marginal, de ce fait l'usage du terme « affinage » n'est plus approprié.
- iv. La durée de cette période d'affinage ne sera comptabilisée qu'à partir du moment où la boisson spiritueuse aura achevé la durée minimale de vieillissement prévue par la réglementation de la catégorie ou de l'IG

Ces dispositions pourront être vérifiées dans les entreprises, notamment à partir des fiches descriptives des procédés d'élaboration et de la comptabilité matière.

Concernant les IG qui souhaiteraient voir autoriser les pratiques d'affinage ou les étiquetages relatifs à des logements ayant contenu d'autres boissons alcoolisées, ces dispositions doivent être reprises et peuvent être précisées ou complétées dans leur cahier des charges, notamment au regard du type de boissons précédemment logées, des durées minimales et maximales d'affinage et des caractéristiques éventuelles de la boisson spiritueuse mise en affinage.