

Utilisation des infusions de copeaux de chêne dans les rhums

L'ajout d'infusion de copeaux de chêne dans les rhums a été longtemps autorisé dans les eaux de vie en France en vertu de la circulaire n°57 du 15 novembre 1921 qui indiquait s'agissant des bonificateurs « les additions licites, c'est-à-dire si elles ne sont pas destinées à masquer un mauvais goût ou à renforcer artificiellement la saveur de l'eau de vie, sont limitées au caramel, à l'infusion de copeaux de chêne et au sucre, pour les eaux-de-vie naturelles circulant sous le lien d'acquets blancs ».

Cependant depuis 2008, l'article 5.1 du règlement (CE) n°110/2008 dispose que les boissons spiritueuses des catégories 1 à 14 « ne sont pas additionnées de substances aromatisantes ». Or, l'infusion de copeaux de chêne répond à la définition d'un arôme au sens de l'article 3.2 du règlement (CE) n°1334/2008 et il n'existe pas, contrairement aux eaux de vie de vins de possibilité de recours aux méthodes traditionnelles afin de déroger à cette interdiction d'aromatisation. L'entrée en vigueur en 2019 du nouveau règlement 2019/787 a confirmé cette interdiction d'ajout de substances aromatisantes. Et surtout avec l'obligation prochaine d'indiquer la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle des boissons spiritueuses, conformément au rapport de la Commission du 13 mars 2017, les étiquetages de rhums comme des autres spiritueux devront faire mention de l'ajout d'additifs (tel que le caramel) ou d'arômes (tel que l'« arôme boisé »).

Lors de la mission de la Commission en juin 2019 puis lors de la réunion du 18 novembre 2019, la Commission Filière rhums avait rappelé que « l'ajout d'infusion de copeaux de chêne, quand bien même il s'agirait réglementairement d'une aromatisation, ne consiste en aucun ajout de composés exogènes au rhum en contact avec du bois de chêne » et demandé « en attendant une éventuelle réouverture du Règlement 787-2019 que des solutions pragmatiques soient recherchées afin de ne pas pénaliser les opérateurs mettant en œuvre ces pratiques. »

Cette pratique est largement utilisée dans les eaux de vie viticoles françaises (brandys et eaux de vin) ainsi que dans les eaux de vie de cidre, celles-ci ayant été autorisées par le règlement 787-2019 à recourir aux méthodes traditionnelles. Ces méthodes codifiées par l'arrêt de la Cour de Cassation dit « Tessendier » et définies dans le projet de décret sur les conditions de production et d'étiquetage des boissons spiritueuses en cours d'adoption sont limitées à l'infusion aqueuse de copeaux de bois utilisée pour ajuster les caractéristiques organoleptiques conférées par le vieillissement sous bois.

Cependant la réouverture de la définition de la catégorie « rhums » de l'annexe I du Règlement 787-2019 pourrait se heurter à certaines résistances déjà observées lors de la révision du règlement 110-2008 :

- l'absence de définition au niveau de l'UE des méthodes traditionnelles ouvre la voie à la mise en œuvre de toutes les pratiques d'aromatisation, ce qui n'est pas sans poser de questions sur un marché aussi ouvert et concurrentiel que celui du rhum.
- la Commission s'est interrogée sur le pouvoir colorant de l'infusion de copeaux de chêne, et donc du risque de non-conformité à l'interdiction de coloration, en dehors de l'ajout de caramel (article 7.2.d du Règlement 787-2019).

De plus la nécessité de stabiliser l'infusion de copeaux de chêne par de l'alcool devra être conjuguée à l'exigence, au cas où une durée de vieillissement ou un âge serait précisé sur l'étiquetage, de faire référence au constituant alcoolique le plus jeune de la boisson spiritueuse et de conduire les opérations de vieillissement sous le contrôle fiscal. Cela supposera que la stabilisation soit réalisée avec le rhum de destination ou avec un rhum d'âge identique.

Afin de pouvoir réfléchir sur les stratégies à mettre en œuvre pour résoudre ces problèmes, un questionnaire a été adressé aux opérateurs par l'ODG afin qu'ils détaillent leurs pratiques. Les réponses à ce questionnaire seront discutées lors des réunions.

Le groupe de travail « filière rhums » est invité à prendre connaissance de ces informations.