

<b>I N A O</b>	<b>Commission Boissons Spiritueuses Relevé de décisions de la réunion du 24 mars 2014</b>	<b>Auteur du relevé : T. FABIAN Version du 24 mars 2014</b>
----------------	---	---

<b><u>Objet de la réunion</u></b> :	Examen des points à l'ordre du jour de la réunion
<b><u>Réunion organisée par</u></b> :	Jean-Paul SEMPE (Président) et Thierry FABIAN (Secrétaire)
<b><u>Lieu et horaires de la réunion</u></b> :	Montreuil, le 24 janvier 2014 de 10h00 à 18h00

<p><b><u>Participants</u></b> :</p> <p><b>Commission Boissons Spiritueuses</b> : Mme Claudine NEISSON-VERNANT, MM. Yves DIETRICH, Vincent GERE, Jean Bernard de LARQUIER, Florent MORILLON, Cyril PAYON, Jean Paul SEMPE (Président)</p> <p><b>Administrations</b> : Mmes THIERRY-BLED (DGCCRF) et Flora CLAQUIN (DGPAAT)</p> <p><b>Agents de l'INAO</b> : Mme Laurence GUILLARD, MM. Thierry FABIAN, Arnaud FAUGAS et Philippe HEDDEBAUT</p> <p><b>Experts invités</b> : Mmes Janine BRETAGNE et Catherine LEPAGE (BNIC), MM. Vincent MARTIN (FFS) et Sébastien LACROIX (BNIA)</p> <p><b>Excusé</b> M. Gilles LEIZOUR</p>	<p><b><u>Diffusion du Relevé de décisions à</u></b> :</p> <p>La commission nationale boissons spiritueuses</p> <p>Participants</p> <p>INAO : Directeur adjoint, D.T</p>
--	---

<p><b><u>Repères et alertes</u></b> : Ce relevé de décision comprend en dernières pages les comptes-rendus des réunions des groupes de travail qui se sont succédé sur le terrain depuis la dernière séance de la commission. Le relevé passe en revue l'ensemble des dossiers qui seront présentés lors des Commissions Permanentes du 25 mars et du 17 avril. Les délais extrêmement contraints poussent la commission à se réunir une dernière fois le 1<sup>er</sup> avril.</p>
<p><b><u>Réunions suivantes</u></b> :</p> <p>Date, horaires et lieu : réunion téléphonique le 7 avril 2014 de 8h30 à 10h00.</p> <p><i>Participants prévus : Membres de la Commission eaux-de-vie, experts es qualité, agents INAO</i></p> <p><b>ORDRE DU JOUR PREVISIONNEL</b> : <i>Examen des demandes de reconnaissances en IG et des modifications de cahiers des charges</i></p>

<b>I N A O</b>	<b>Commission Nationale Boissons Spiritueuses</b> <b>Relevé de décisions de la réunion du 24 mars 2014</b>	<b>Auteur du relevé : T. FABIAN</b> <b>Version du 24 mars 2014</b>
----------------	---	---

### **I ORDRE DU JOUR DE LA REUNION PASSEE**

POINT DE L'ORDRE DU JOUR	RESULTAT
<b>Relevé de décision de la réunion du 22 janvier 2014</b>	Aucune remarque n'étant apportée, le relevé de décision est approuvé.
<b>Rapport sur la distillation des eaux-de-vie en IG</b>	<p>La commission a pris connaissance du rapport sur les systèmes de distillation des boissons spiritueuses en IG. Elle a approuvé ce document qui présente les 6 systèmes rencontrés dans la distillation des boissons spiritueuses en IG et propose pour chacun d'entre eux les modalités de description des matériels utilisés ainsi que des procédés, en ayant recours au même vocabulaire et aux mêmes formulations.</p> <p>Le rapport aborde également les situations particulières où les mêmes matériels peuvent servir à l'élaboration d'alcools industriels (rhums légers, distillats viniques ...) et d'eaux de vie en IG. Il remarque que lors de la rédaction des textes des AOR dans les années 1940, la distinction des matériels utilisés pour la production de ces eaux de vie passait par l'interdiction de la rectification au sens de l'extraction en phase liquide de distillats à différentes hauteurs de la colonne de concentration, cette opération permettant de modifier la concentration partielle du distillat en certains composés.</p> <p>La Commission estime important qu'en IG, la distillation soit respectueuse de la qualité de la matière première. De ce fait la distillation doit rester avant tout un mode de concentration des composés présents dans le moût fermenté et non une « opération de raffinage » visant à extraire différents composés pour faire varier leur concentration dans le distillat. Cependant, la séparation des composés indésirables reste un objectif de la distillation d'eaux de vie.</p> <p>En système discontinu, les fractions de début et de fin de distillation sont séparées du cœur de la distillation. Une partie est réintroduite au cours d'une distillation suivante tandis qu'une autre peut être éliminée.</p> <p>En système continu, l'extraction des composés les plus volatils est réalisée sur les vapeurs de distillat ou du moût fermenté préchauffé, le cas échéant via un tronçon de dégazage ; l'extraction des composés les moins volatils est réalisée sur le liquide résiduel circulant en bas de la colonne de concentration. Les fractions de la distillation présentant une forte teneur dans ces composés peuvent être recyclées ou éliminées.</p> <p>La commission souhaite donc que les procédés d'extraction sur la phase liquide en cours de distillation permettant de modifier la concentration partielle du distillat en certains composés (rectification) restent en dehors de la distillation des IG d'une part parce que ce procédé s'oppose à l'expression des spécificités des matières premières mises en œuvre et de l'autre parce qu'il ne permet pas de valoriser la spécificité des matériels de distillation.</p> <p>D'autres moyens de distinction existent, notamment le nombre de plateaux de la colonne de concentration, la présence de cuivre ou le débit maximal. La commission n'a pas souhaité imposé la présence de cuivre dans les matériels de distillation. Par contre, il lui paraît que pour les</p>

<b>I N A O</b>	<b>Commission Nationale Boissons Spiritueuses Relevé de décisions de la réunion du 24 mars 2014</b>	<b>Auteur du relevé : T. FABIAN Version du 24 mars 2014</b>
----------------	---	---

	AOC, la présence de cuivre dans les zones d'échanges, même partiellement est indispensable. La Commission n'a pas souhaité non plus définir un nombre maximal de plateaux ou un débit maximal pour l'ensemble des catégories d'eaux de vie dans la mesure où la situation de chaque catégorie est différente et qu'il convient que les plafonds soient vraiment distinctifs de la distillation d'eaux de vie en IG.
<b>Marc de Champagne Eau de vie de vin de la Marne Ratafia de Champagne</b>	<p>La Commission Nationale a pris connaissance du rapport du groupe de travail et l'a approuvé.</p> <p>Elle demande aux syndicats demandeurs de lui faire passer ses propositions de conditions de distillation ainsi que les statuts de la structure appelée à devenir ODG des 3 Boissons spiritueuses.</p> <p>Concernant les mentions de vieillissement du Ratafia de Champagne, vieux = 3 ans et Très Vieux = 8 ans la Commission suggère une mise en cohérence par rapport aux mentions du pineau des Charentes : vieux = 5 ans et Très Vieux = 10 ans</p>
<b>Quetsch d'Alsace, Kirsch d'Alsace, Mirabelle d'Alsace, Framboise d'Alsace</b>	La Commission Nationale a pris connaissance du rapport du groupe de travail et l'a approuvé. Elle propose donc à la Commission Permanente le lancement de la PNO
<b>Kirsch de Fougerolles</b>	La Commission Nationale a pris connaissance du rapport du groupe de travail et l'a approuvé. Elle propose donc à la Commission Permanente le lancement de la PNO
<b>Whisky d'Alsace</b>	<p>La Commission Nationale a pris connaissance du rapport du groupe de travail et l'a approuvé.</p> <p>Concernant l'élaboration du single malt, elle suggère de rendre obligatoire la distillation simple discontinue afin de se situer au plus près de la définition du single malt scotch whisky. D'une manière générale, la commission estime opportun qu'un contact soit pris avec la Scotch Whisky Association (SWA) afin de connaître leur réaction face à la définition de cette mention complémentaire par les IG françaises.</p>
<b>Whisky de Bretagne</b>	<p>La Commission Nationale a pris connaissance du rapport du groupe de travail et l'a approuvé. Cependant, depuis son passage et grâce au contact qu'il a pu établir avec les élaborateurs non adhérents au syndicat demandeur, les choses ont évolué rapidement et favorablement. En effet, deux des trois élaborateurs non adhérents ont pris contact avec l'INAO et envisagent d'adhérer au syndicat demandeur. Cependant ils ont demandé à faire évoluer le cahier des charges sur certains points.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ l'embouteillage dans l'aire ou même à la distillerie ;</li> <li>○ l'ajout de l'épeautre à la liste de céréales et l'interdiction des céréales transgéniques ;</li> <li>○ l'augmentation de la durée maximale de fermentation de 7 à 12 jours ;</li> <li>○ de nouvelles conditions de la distillation qui prennent en compte leur propre matériel ;</li> </ul>

<b>I N A O</b>	<b>Commission Nationale Boissons Spiritueuses</b> <b>Relevé de décisions de la réunion du 24 mars 2014</b>	<b>Auteur du relevé : T. FABIAN</b> <b>Version du 24 mars 2014</b>
----------------	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ l'ajout du mode de chauffage au bain marie (double enveloppe extérieure)</li> <li>○ l'assimilation du système de distillation discontinue multiétagée à de la distillation discontinue simple afin de pouvoir l'utiliser pour l'élaboration du single malt ;</li> <li>○ l'élévation du TAV maximal de 85% à 88% pour la distillation du single malt.</li> </ul> <p>○ pour l'élaboration du single malt, non plus l'utilisation de la seule orge maltée mais de l'ensemble des céréales maltées.</p> <p>La commission souhaite que ces différentes propositions soient rapidement débattues au sein du syndicat demandeur afin que la commission puisse se prononcer lors de sa réunion du 7 avril.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Concernant la définition du single malt, la commission rappelle que cette mention valorisante s'est développée au sein du Scotch whisky et qu'il est donc nécessaire de respecter la définition qui figure dans la fiche technique de cette IG.</li> <li>○ Concernant la mise en bouteilles dans l'aire, la commission souligne la difficulté à obtenir de fixer cette condition de la part de la commission européenne. Il paraît difficile au vu des délais de construire une argumentation convaincante.</li> </ul>
<b>Fine de Bretagne et Fine du Maine</b>	La Commission a validé le compte rendu du groupe de travail et donne un avis favorable au lancement de la PNO.
<b>Pommeau de Bretagne</b>	La Commission a validé le compte rendu du groupe de travail et donne un avis favorable au lancement de la PNO.
<b>Pommeau du Maine</b>	La Commission estime que la version actuelle du cahier des charges doit être révisée, au minimum pour introduire une justification du conditionnement dans l'aire.
<b>rhum Martinique</b>	<p>La commission a pris connaissance du rapport du groupe de travail sur les rhums et l'a approuvé. Dans ce cadre, elle estime logique que certaines dispositions du décret de l'AOC Martinique soient modifiées de façon parallèle. Ainsi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ la largeur utile des cylindres de broyage n'a pas à être définie précisément, l'important étant que l'extraction du jus soit réalisée par des moulins horizontaux.</li> <li>○ le TAV minimum du moût fermenté n'a pas vraiment de signification puisque les jus de cannes sont dilués. De ce fait le TAV minimum pourrait être supprimé. Par contre le TAV maximal des moûts fermentés a une utilité puisqu'il conditionne l'usage de matériels de distillation adaptés, appelés « colonnes à bas degrés ».</li> <li>○ plutôt que de parler de rectification, il vaut mieux préciser que les procédés d'extraction sur la phase liquide en cours de distillation permettant de modifier la concentration partielle du distillat en certains composés (rectification) sont interdits.</li> </ul>

<b>I N A O</b>	<b>Commission Nationale Boissons Spiritueuses</b> <b>Relevé de décisions de la réunion du 24 mars 2014</b>	<b>Auteur du relevé : T. FABIAN</b> <b>Version du 24 mars 2014</b>
----------------	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ la durée minimale de maturation a été fixée à 3 semaines pour les rhums agricoles en IG. Le SDAOC Martinique souhaite que le cahier des charges de l'AOC puisse ramener cette durée de 8 à 6 semaines. La Commission a entendu les difficultés engendrées par la pénurie de stocks au mois de mars-avril et la nécessité d'accélérer la mise sur le marché de rhums AOC de la nouvelle campagne. Cependant la commission est vigilante sur les risques que cela fait porter sur la qualité des rhums. L'ODG a souligné qu'actuellement tous les lots subissent un examen organoleptique à 6 semaines et que la demande vise uniquement à permettre la libération des rhums après l'examen organoleptique. La commission dans ces conditions approuve la demande de l'ODG, le plan de contrôle devant préciser cette procédure.</li> <li>○ le paragraphe sur la finition doit être repris pour être en conformité avec la réglementation communautaire et l'obscuration doit être limité à 2% d'obscuration pour tenir compte de l'interdiction de l'édulcoration.</li> <li>○ les exigences déclaratives doivent être rédigées de la même façon que les autres rhums sous IG. Ainsi la déclaration de revendication qui doit introduire chaque année la répartition entre les catégories et les éventuels déclassements intervenus dans l'année écoulée et la déclaration de mise sous bois qui devient annuelle et non réalisée à chaque opération. Enfin la déclaration de sortie ou de transfert des est supprimée puisque les données sont disponibles dans le registre des entrées et sorties des rhums.</li> </ul>
<b>IG de rhums rhum de la Réunion, rhum des Antilles françaises, rhum des Départements Français d'outre-mer, rhums de Guyane, rhums de la Guadeloupe, rhums de la Baie du Galion</b>	<p>La commission a pris connaissance du rapport du groupe de travail sur les rhums et l'a approuvé.</p> <p>La Commission souhaite que pour l'ensemble des rhums traditionnels, la définition des systèmes de distillation sous IG soit clairement distincte des systèmes de production des rhums légers et écarte les systèmes d'extraction en phase liquide sur la colonne de concentration. Elle demande donc aux groupements demandeurs des IG rhum de la Réunion et rhum des DOM de modifier leur cahier des charges sur ce point.</p> <p>Elle a estimé anormal qu'une même catégorie de rhums traditionnels soit définie différemment en fonction de son identification géographique selon des durées différentes : 6 mois ou 1 an et selon des normes analytiques distinctes. Elle suggère donc de réserver la mention « élevé sous bois » à des rhums vieilliss plus d'1 an, la mention « brun » ou « ambré » pouvant être utilisée pour des rhums vieilliss plus de 6 mois.</p> <p>Elle s'est inquiétée du manque de réactivité du demandeur de l'IG rhum de Guyane. Aujourd'hui, le cahier des charges de cette IG ne peut être mis en PNO du fait du caractère trop lacunaire de la partie relative au lien au milieu géographique.</p> <p>La Commission a approuvé le lancement de la PNO sur les IG rhums de la Baie du Galion et rhum des Antilles Françaises.</p>

<b>I N A O</b>	<b>Commission Nationale Boissons Spiritueuses</b> <b>Relevé de décisions de la réunion du 24 mars 2014</b>	<b>Auteur du relevé : T. FABIAN</b> <b>Version du 24 mars 2014</b>
----------------	---	---

<b>Génépi des Alpes</b>	<p>La Commission a approuvé le rapport du groupe de travail. Elle demande cependant pourquoi est fixée une durée minimale pour la macération et pas pour la suspension ou pour la macération suivie d'une distillation.</p> <p>Elle indique également qu'il n'est pas nécessaire de souligner que le marc est interdit, l'obligation d'utiliser de l'alcool éthylique d'origine agricole est suffisante.</p> <p>Enfin la commission demande aux administrations françaises de prendre contact avec l'administration italienne en vue de faire converger les procédures nationales pour proposer à la commission européenne la fiche technique.</p>
<b>eau de vie de cidre de Normandie</b>	<p>La Commission a pris connaissance des résultats de la pré-information et des nouvelles propositions du demandeur.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Concernant le retour au nom Eau de vie de cidre de Normandie, la commission n'y voit pas d'inconvénients mais rappelle au demandeur que c'est bien la dénomination de vente « Eau de vie de cidre de Normandie » qui devra apparaître sur les étiquetages. Le terme Fine conformément à la loi de 1928 pourra également apparaître, accompagné de Normandie.</li> <li>○ Concernant la définition de Fine comme mention de vieillissement, la commission rappelle que conformément au texte susvisé, cette dénomination n'est pas une mention d'âge et ne peut donc pas être réservée uniquement à des eaux de vie d'un certain âge.</li> <li>○ Concernant la demande de suppression de toute limitation de l'édulcoration, la commission souligne qu'elle n'est pas possible, la réglementation communautaire limitant cette pratique en vue simplement de compléter le goût final. Au regard des cahiers des charges des autres eaux de vie de cidre ou de fruits, la limite de 10g/l paraît pertinente.</li> <li>○ Enfin la Commission souligne l'absence de définition des conditions de distillation. L'indication des systèmes de distillation utilisés et la caractérisation minimale des matériels conformément au rapport de la commission est indispensable.</li> </ul>
<b>eau de vie de poiré de Normandie</b>	La Commission n'a pas d'observations suite à l'accord déjà donné au lancement de la PNO lors de la séance du 22 janvier.
<b>Fine de Faugères</b>	La Commission a approuvé le lancement de la PNO mais demande une nouvelle rédaction de la disposition relative au rendement afin que celle-ci ne prévoie pas de limitation à l'hectare de la production d'eau de vie mais uniquement une limitation de la production du vin
<b>Cassis de Saintonge</b>	<p>La Commission a validé le projet de cahier des charges tout apportant deux modifications qu'il demande à l'ODG d'approuver :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>sur l'utilisation de bourgeons de cassis</u> : il est demandé de supprimer cette disposition, cette pratique n'étant pas actuellement utilisée au sein du groupement.</li> <li>• <u>sur le pourcentage minimal de Noir de Bourgogne</u> : la</li> </ul>

<b>I N A O</b>	<b>Commission Nationale Boissons Spiritueuses</b> <b>Relevé de décisions de la réunion du 24 mars 2014</b>	<b>Auteur du relevé : T. FABIAN</b> <b>Version du 24 mars 2014</b>
----------------	---	---

	<p>commission propose, pour préciser que cette proportion n'est pas exigée dans chaque macération, la rédaction suivante :</p> <p><i>« La variété principale doit représenter au moins 66% des fruits mis en œuvre dans l'élaboration de la crème. Dans le respect de cette proportion, le mélange de variétés autorisées peut être réalisé :</i></p> <p><i>- soit directement en cuve de macération ;</i></p> <p><i>- soit par le mélange des infusions issues de macérations séparées, des variétés principales d'une part et des variétés complémentaires d'autre part. »</i></p>
<b>Cassis de Bourgogne</b>	<p>La Commission a pris connaissance du rapport des experts qui propose une aire géographique étendue à 33 communes supplémentaires suite à l'examen des réclamations relatives à 5 communes. Elle approuve donc ce rapport et l'aire définitive qui en résulte de 420 communes.</p> <p>La Commission a pris connaissance des oppositions présentées lors de la pré-information, des réponses du Syndicat Interprofessionnel de Défense du Cassis de Bourgogne et de l'analyse des services. Elle estime que ces oppositions ne sont pas de nature à arrêter la démarche en cours.</p> <p>La Commission a approuvé les demandes de modifications du projet de cahier des charges : suppression de la définition de la congélation, diminution de la durée des macérations, suppression du délai entre récolte et mise en macération ou congélation.</p> <p>Elle propose donc à la Commission Permanente le lancement de la PNO</p>
<b>Marc de Provence, Marc des Côtes du Rhône, Marc du Languedoc</b>	La Commission invite les demandeurs à compléter leurs projets de cahier des charges conformément au rapport relatif aux conditions de distillation.
<b>Fine des Côtes du Rhône, Fine du Languedoc</b>	La Commission invite les demandeurs à compléter leurs projets de cahier des charges conformément au rapport relatif aux conditions de distillation.
<b>Fine Bordeaux, Fine du Bugey</b>	La Commission invite les demandeurs à compléter leurs projets de cahier des charges conformément au rapport relatif aux conditions de distillation.
<b>Marc d'Auvergne</b>	La Commission invite les demandeurs à compléter leurs projets de cahier des charges conformément au rapport relatif aux conditions de distillation.
<b>Marc du Bugey, Marc de Savoie</b>	La Commission invite les demandeurs à compléter leurs projets de cahier des charges conformément au rapport relatif aux conditions de distillation.
<b>Genièvre, Genièvre de grains</b>	La Commission a pris connaissance de l'avancée des travaux relatifs à la rédaction d'une fiche technique commune aux 4 pays concernés.
<b>Révision des cahiers des charges des AOC</b>	
<b>Cognac</b>	La commission a pris connaissance du projet des modifications de cahier des charges relatives aux mentions d'étiquetage. Elles concernent

<b>I N A O</b>	<b>Commission Nationale Boissons Spiritueuses</b> <b>Relevé de décisions de la réunion du 24 mars 2014</b>	<b>Auteur du relevé : T. FABIAN</b> <b>Version du 24 mars 2014</b>
----------------	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ les mentions de vieillissement,</li> <li>○ l'insertion de « appellation contrôlée » en cas de dénominations géographiques complémentaires,</li> <li>○ la présentation de l'utilisation de dénominations géographiques complémentaires.</li> </ul> <p>La DGCCRF a indiqué que l'inclusion de conditions d'étiquetage dans les cahiers des charges nécessite d'être autorisées par un décret en Conseil d'Etat.</p> <p>Or actuellement l'indication de mentions de vieillissement qui est présentée par l'ensemble des IG d'eaux de vie vieilles (à l'exception à ce jour des AOC Calvados et Armagnac) n'est pas prévue par un tel texte. Par ailleurs, plusieurs dispositions nécessitent une relecture attentive afin de distinguer ce qui relève du cahier des charges, de ce qui relève du décret.</p> <p>A l'inverse, le décret du 19 août 1921 sur les conditions d'étiquetage des vins et eaux de vie semble contradictoire avec la proposition de suppression de la mention « appellation contrôlée », notamment dans le cas de dénominations géographiques complémentaires.</p> <p>Enfin plusieurs dispositions concernent la présentation des dénominations géographiques complémentaires. Il a été souligné par l'ODG qu'il s'agissait de présentation mais pas d'étiquetage, les règles concernant l'étiquetage étant déjà suffisamment définies.</p> <p>La DGCCRF va donc préparer une note d'expertise juridique qui sera présentée à la Commission d'enquête qui se réunira dès le 31 mars. La Commission adressera à l'ODG ses conclusions le 1<sup>er</sup> avril.</p>
<b>Armagnac</b>	<p>La commission a pris connaissance de l'état d'avancement du projet suite à la réunion du 21 mars 2014 entre l'ODG, les services de l'INAO et les administrations.</p> <p>La Commission estime extrêmement urgent de disposer d'une version stabilisée du projet de cahier des charges révisé.</p> <p>En tout état de cause, vu les délais, la transmission aux autorités communautaires en vue d'une présentation informelle ne pourra plus avoir lieu avant le lancement de la PNO.</p> <p>Au sujet des conditions de production de la vigne, la commission a rappelé qu'elle n'avait pas reçu mission de travailler sur les pieds morts et manquants. Concernant la question du nombre maximal d'yeux /hectare, la Commission a rappelé que cette disposition constituait en fait une conséquence de l'encadrement des modes de taille et de l'interdiction de la taille mécanique.</p>
<b>Calvados, Calvados Pays d'Auge et Pommeau de Normandie</b>	<p>La Commission représentée par Mme Neisson, MM. Dietrich et Morillon a rencontré les représentants des ODG Pommeau de Normandie, Calvados et Calvados Pays d'Auge le 5 mars lors d'une réunion animée par Mme Molinier. Cette réunion fait suite au refus de la commission permanente du 23 janvier 2014 d'étudier les demandes de révision des</p>

<b>I N A O</b>	<b>Commission Nationale Boissons Spiritueuses</b> <b>Relevé de décisions de la réunion du 24 mars 2014</b>	<b>Auteur du relevé : T. FABIAN</b> <b>Version du 24 mars 2014</b>
----------------	---	---

	<p>CDC Calvados, Calvados Pays d’Auge et Pommeau de Normandie telles que présentées mais de son accord pour instruire des retouches ne touchant pas au lien à l’origine et faisant consensus au sein de la filière.</p> <p>Cette réunion s’inscrit dans un pas de temps extrêmement contraint. La commission a regretté de ne pouvoir se rendre sur le terrain afin d’examiner plus en détail les propositions des ODG.</p> <p>La commission a examiné toutes les demandes de modification présentées à la Commission Permanente et a distingué ce qui pourrait être étudié dans le cadre de l’échéancier communautaire de ce qui devra être renvoyé à après 2015, une fois l’enregistrement sécurisé. Elle a également orienté les ODG vers l’argumentation qu’il sera nécessaire de présenter ainsi que vers les limites à ne pas dépasser afin qu’elle puisse accepter de présenter la demande à la Commission permanente.</p> <p>La commission a donc demandé aux professionnels de représenter de nouvelles propositions conformes aux orientations arrêtées ainsi qu’une argumentation plus précise. Elle les rencontrera à nouveau le 25 mars pour examiner les nouvelles demandes et décider de la suite à y donner.</p>
--	--

#### QUI FAIT QUOI

TACHE	QUI ?	POUR QUAND ?
Validation du projet de compte-rendu	PRESIDENT	Dès que possible
Transmission aux demandeurs des dernières questions ou orientations de la Commission.	T. FABIAN ET LES SERVICES DE L’INAO	Fait
Rédaction d’une note précisant l’encadrement de l’indication de provenance des boissons spiritueuse au 20 février 2015	F. THIERRY-BLED	Dès que possible
Réunion avec les ODG Calvados, Calvados Pays d’Auge et Pommeau de Normandie	MME NEISSON, MM. DIETRICH ET MORILLON	25 mars
Rédaction d’une expertise juridique sur les dispositions « étiquetage » du projet de cahier des charges Cognac	F. THIERRY-BLED	Fait
Réunion de la Commission sur la demande de révision du cahier des charges Cognac	MM. DIETRICH ET PAYON	31 mars
Contact de l’administration italienne au sujet de la procédure de reconnaissance en IG du Génépi des Alpes	T. FABIAN, MME F. THIERRY-BLED ET F. CLAQUIN	Fait
Rédaction finale des cahiers des charges	T. FABIAN AVEC LES GROUPES DE TRAVAIL ET LES SERVICES DE L’INAO	4 avril

<b>I N A O</b>	<b>Commission Nationale Boissons Spiritueuses Relevé de décisions de la réunion du 24 mars 2014</b>	<b>Auteur du relevé : T. FABIAN Version du 24 mars 2014</b>
----------------	---	---

## **II COMPTES-RENDUS DES REUNIONS DES GROUPES DE TRAVAIL**

### **COMPTE-RENDU DU DEPLACEMENT EN ALSACE**

La commission représentée par M. Leizour a rencontré le 5 février le syndicat des liquoristes et distillateurs d'eaux de vie d'Alsace. Elle a effectué une visite à la Brasserie Météor ainsi qu'aux distilleries Hepp (Uberach) et Hagemeyer (Balbronn). Une dégustation de whiskies et une dégustation d'eaux de vie de fruits ont été organisées.

Suite à ces échanges, les points suivants ont été mis en évidence :

#### **Pour les eaux de vie de fruits :**

Les eaux de fruits d'Alsace ont la particularité d'englober 2 eaux de vie dont les fruits sont originaires de l'aire et 2 eaux de vie élaborées à partir de fruits achetés en grande partie en dehors. L'un des enjeux de cette demande de reconnaissance en IG est de mieux intégrer pour les deux IG concernées les producteurs de fruits à la démarche. Les professionnels ont indiqué que ce serait difficile dans la mesure où les producteurs, très nombreux et dispersés ne sont à l'heure actuelle pas organisés. Il faudra sans doute du temps pour que la filière puisse s'organiser.

Les cahiers des charges ont été précisés sur les points suivants :

- une définition des fruits reposant sur leur description et non uniquement sur la classification botanique ;
- une définition des vergers (kirsch et quetsch) qui permettent d'englober l'ensemble des systèmes de production de fruits rencontrés en Alsace : arbres isolés, vergers traditionnels ou spécialisés réunis par une faible densité de plantation (300 arbres/ha) et un enherbement au moins des 2/3 de leur surface.
- l'établissement de critères de qualité des fruits utilisables pratiquement par les professionnels et de ce fait aisément contrôlables : fruits frais (congélation et surgélation interdites à l'exception de la framboise), intègres (fruits entiers et sains, pas de purée, ni de pourriture) et murs (richesse minimale en sucres ou coloration du fruit)
- des conditions de fermentation et de distillation qui respectent les recommandations de la commission européenne sur le carbamate d'éthyle.
- des conditions de distillation qui mettent en avant la distillation discontinue simple ou multiétiquée
- une durée minimale de maturation portée de 4 à 6 mois
- la nécessité d'un examen organoleptique dans le cadre de la procédure de contrôle

#### **Pour les whiskies :**

Il a été mis en évidence que les spécificités de cette production provenait de la rencontre de deux univers professionnels : les brasseurs et les distillateurs d'eaux de vie de fruits. De ce fait, cette filière fonctionne sur deux pôles, ce qui est différent de ce que l'on peut trouver dans la plupart des filières de whisky qui s'inscrivent autour de la distillerie.

Le cahier des charges a été précisé sur les points suivants :

- la description organoleptique a été complétée suite à la dégustation comparée des produits ;
- la description physico-chimique intègre à présent une teneur minimale en substances volatiles de 150g/HAP ;

<b>I N A O</b>	<b>Commission Nationale Boissons Spiritueuses Relevé de décisions de la réunion du 24 mars 2014</b>	<b>Auteur du relevé : T. FABIAN Version du 24 mars 2014</b>
----------------	---	---

- l'eau, parallèlement à l'orge et au malt fait partie des matières premières originaires de l'aire ;
- les variétés d'orge transgéniques sont interdites ;
- l'orge est transformée en une mouture grossière par le concassage des grains entiers ;
- la mouture est saccharifiée sous la seule action de la diastase du malt. Le recours aux enzymes exogènes n'est pas autorisé ;
- la distillation est obligatoirement une distillation discontinue, simple ou multiétagée au moyen des mêmes alambics que ceux définis pour les eaux de vie de fruits. La distillation peut comprendre plusieurs étapes successives et donc par exemple une triple distillation.
- l'obscurisation du whisky a été limitée à 2% dans la mesure où ce produit n'est pas édulcoré.
- La mention single malt a été réservée aux produits élaborés à partir d'orge maltée, brassée dans un même lieu et dont le moût est distillé dans une seule et même distillerie. L'objectif de la commission est de faire en sorte que cette définition soit la plus proche de la définition du scotch single malt bien que le whisky d'Alsace ne soit pas exclusivement produit à la distillerie mais d'abord à la brasserie puis à la distillerie.  
La mention de l'âge du whisky n'est possible qu'après la 6<sup>ème</sup> année de vieillissement

#### **COMPTE-RENDU DU DEPLACEMENT A FOUGEROLLES**

La commission représentée par M. Leizour a rencontré le 6 février M. Camus, Directeur des distilleries Peureux avec lequel ont été abordés d'une part les travaux sur le génotype des variétés de cerises, d'autre part les stratégies de lutte contre le carbamate d'éthyle. Une réunion avec l'ODG a permis de proposer la révision du cahier des charges. Cette révision vise à

- définir les cerises pouvant entrer dans l'appellation à partir de leur description et renvoie la liste des variétés en annexe, ce qui permettra de faire évoluer cette liste plus facilement une fois les travaux d'identification achevés.
- faire évoluer les conditions de fermentation et de distillation pour les rendre compatibles aux recommandations de la commission européenne du 2 mars 2010 visant à diminuer la teneur en carbamate d'éthyle des eaux de vie de fruits à noyaux.
  - suppression de la durée minimale de fermentation de 5 semaines qui s'oppose à la recommandation n°16 visant à limiter au maximum la conservation du moût avant distillation
  - suppression de l'interdiction d'utilisation de produits chimiques qui pourrait empêcher l'utilisation de sels de cuivre avant distillation (recommandation n°20)
  - définition des principes de distillation qui intègre la distillation discontinue soit simple, soit multi-étagée avec reflux, une deuxième distillation étant possible. Ils ne font plus référence à l'alambic à premier jet. Les fractions de début de distillation (têtes) qui pouvaient être réintroduites dans une distillation suivante devront être obligatoirement éliminées et les fractions de fin de distillation (queues) qui devaient être incorporées pourront en cas de besoin être éliminées, conformément à la recommandation n°8. Le TAV fixé actuellement à 65% maximum est remonté à 72%. Enfin la rédaction proposée exclut explicitement la rectification.

La principale évolution est que la distillation à la repasse n'est plus interdite systématiquement et que l'usage de petites colonnes ainsi que de catalyseurs à cuivre

<b>I N A O</b>	<b>Commission Nationale Boissons Spiritueuses Relevé de décisions de la réunion du 24 mars 2014</b>	<b>Auteur du relevé : T. FABIAN Version du 24 mars 2014</b>
----------------	---	---

permettant le piégeage du carbamate d'éthyle est autorisé. L'usage de la repasse va permettre de distiller à nouveau des produits dont la teneur en carbamate d'éthyle serait trop élevée. Les petites colonnes permettent d'augmenter le TAV de la distillation, ce qui permet l'usage du catalyseur en vue de piéger le carbamate d'éthyle, conformément à la recommandation n° 18.

La partie « lien au terroir » doit être modifiée en cohérence. Elle met actuellement en avant deux conditions de production spécifiques : les variétés adaptées aux conditions du lieu et sélectionnées localement ainsi que la distillation discontinue simple à faible TAV. Il est jugé préférable de ne pas mentionner cette dernière condition et de recentrer le lien au milieu géographique sur l'aspect variétal.

#### **COMPTE-RENDU DU DEPLACEMENT EN CHAMPAGNE**

La commission représentée par MM. Sempé et Morillon a visité la distillerie Goyard puis a rencontré le 27 février le syndicat des producteurs et négociants d'eaux-de-vie de la Champagne, reconnu ODG pour les eaux de vie de marc de Champagne et pour l'eau de vie de vin de la Marne, ainsi que l'Association des producteurs de Ratafia de Champagne, créée pour porter la demande de reconnaissance de cette Indication Géographique. Cette rencontre s'est déroulée en présence des représentants du Syndicat des Vignerons de Champagne et du Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne. La réunion a abordé d'une part la question de la structure qui portera officiellement ces demandes et qui sera appelée à être reconnue comme Organisme de Défense et de Gestion et de l'autre les questions qui restent à régler pour la présentation des cahiers des charges.

#### **Structure à reconnaître comme ODG**

La commission a observé les évolutions survenues depuis la dernière visite en 2011. Elle se félicite de l'apaisement des relations entre les structures professionnelles de la filière vin AOP et celles des boissons spiritueuses. Il est à présent admis par tous que la défense et la gestion des boissons spiritueuses devra être assurée par un organisme professionnel en charge de l'AOP vin. Deux questions cependant se posent : qui de l'ODG ou de l'interprofession sera cette structure et dans quels délais pouvoir faire évoluer les statuts de la structure qui sera retenue. Vu les délais restreints avant la nécessaire constitution de l'ODG pour transmettre son avis lors du vote de la reconnaissance en IG par le Comité National, une structure provisoire devra être constituée. Celle-ci sera compétente pour les 3 produits sous IG, hébergée au sein de la filière et ouverte à toutes les catégories d'opérateurs effectivement concernés par cette IG, un système de représentation indirecte permettra d'accueillir les milliers de viticulteurs dont les vins et les marcs sont utilisés dans le cadre de l'IG.

#### **Cahiers des charges**

La Commission a rappelé que les évolutions envisagées pour les noms pourraient être soumises à une procédure d'opposition communautaire.

La Commission a observé la mise en œuvre de systèmes de distillation traditionnels : distillation à la repasse, distillation en cascades. D'autres matériels existent dans les entreprises mais sont utilisés pour d'autres productions (Brandy, distillat viti-vinicole...). Cependant des projets se font jour afin de faciliter le chargement du marc, notamment à travers de nouveaux systèmes d'entraînement à la vapeur. Pour la commission, ils doivent pouvoir être pris en compte en s'attachant à respecter les facteurs de spécificité : présence minimale de cuivre, limitation du dimensionnement et interdiction des systèmes d'extraction visant à modifier la concentration partielle des composés (rectification). Le syndicat est donc invité à présenter ses propositions en la matière pour l'eau de vie de vin de la Marne et le marc de Champagne.

<b>I N A O</b>	<b>Commission Nationale Boissons Spiritueuses</b> <b>Relevé de décisions de la réunion du 24 mars 2014</b>	<b>Auteur du relevé : T. FABIAN</b> <b>Version du 24 mars 2014</b>
----------------	---	---

La Commission a passé en revue les obligations déclaratives auxquelles sont déjà soumis les opérateurs afin de les formaliser dans les cahiers des charges.

L'incompatibilité du statut de boissons spiritueuses avec la nomenclature douanière, actuellement retenue pour le ratafia de Champagne a été soulignée (le Ratafia de Champagne est classé en 22-04, cette classe interdite aux Boissons Spiritueuses selon l'article 2.2 du Règlement 110-2008). Les professionnels ont indiqué qu'ils allaient reprendre contact avec les douanes mais que cette question de nomenclature n'était pas de nature à les faire renoncer à leur demande de reconnaissance en IG.

A la demande de la commission, l'association a précisé l'origine spécifique des alcools utilisés pour le mutage du moût. Tous les alcools utilisés seront issus de raisins mis en œuvre dans le cadre du cahier des charges de l'AOC Champagne : distillats viniques, eaux de vie de vin et eaux de vie de marc, en IG ou non.

Les conditions de vieillissement ont été précisées : le vieillissement sous bois ou la maturation en cuves seront réalisés pendant une durée minimale de 10 mois. 10 mois et non 12 pour permettre le transfert de cuverie à la vendange suivante. Les mentions « vieux » ou « très vieux » nécessitent un vieillissement en fût de moins de 10hl pendant au moins respectivement 3 ans et 8 ans.

#### **COMPTE-RENDU DU DEPLACEMENT EN SAVOIE**

La Commission représentée par MM.Leizour et Payon a visité le 28 février l'entreprise Dolin à l'invitation de M.Escapolan son directeur. Cette entreprise élabore du Génépi des Alpes et commercialise du marc de Savoie. La commission a également rencontré plusieurs élaborateurs de Génépi des Alpes, français et italiens ainsi que M. Gualtiero Freiburger, représentant de la région du Piémont, réunis par l'Association des producteurs de génépi des Alpes.

La réunion a abordé d'une part les questions qui restent à régler pour la présentation du cahier des charges et de l'autre l'état d'avancement de la démarche côté italien.

#### **Cahiers des charges**

La précision de la richesse minimale en sucres de 100g/l a été retirée du projet de cahier des charges puisque déjà prévue par la réglementation communautaire.

A la demande de la commission, la nécessité du conditionnement dans l'aire a été argumentée au cours des échanges. A été mis en avant la fragilité de la liqueur de génépi qui présente notamment une très forte sensibilité aux variations de températures pouvant entraîner des modifications des équilibres des saveurs (rapport sucre/amertume) ainsi qu'une perte d'intensité aromatique. Ces conditions pouvant être rencontrées notamment lors des transports en citerne et des stockages, la réduction et le conditionnement sont donc réalisés dans la zone géographique afin de préserver les caractères spécifiques de ce produit et de permettre la réalisation d'un contrôle analytique et organoleptique renforcé sur les produits conditionnés. Ce contrôle permet de vérifier notamment de l'équilibre aromatique du produit une fois réduit et de l'absence d'altérations liées au stockage.

Selon les liquoristes français, l'introduction d'autres plantes que le Génépi est nécessaire pour éviter un excès d'amertume. De ce fait elles peuvent représenter jusqu'à 30% du poids total de plantes mises en œuvre. Cependant la commission a demandé que la liste de ces plantes soit restreinte à la liste des plantes en usage. L'Association a accepté et s'est engagée à la fournir d'ici une quinzaine de jours.

Après échanges avec les élaborateurs tant du côté italien que français, les modalités d'extraction aromatique ont été précisées : elles sont effectuées selon les trois méthodes suivantes conduites séparément ou combinées:

- macération dans une solution hydro-alcoolique pendant 20 jours au minimum.

<b>I N A O</b>	<b>Commission Nationale Boissons Spiritueuses Relevé de décisions de la réunion du 24 mars 2014</b>	<b>Auteur du relevé : T. FABIAN Version du 24 mars 2014</b>
----------------	---	---

- distillation de plantes mises en macération dans une solution hydro-alcoolique.
- suspension de plantes sèches au dessus d'une solution hydro alcoolique

La fabrication de la liqueur a été précisée en indiquant que le sucre est du saccharose sous forme cristallisée ou liquide et que l'alcool est une solution hydro alcoolique à base d'alcool éthylique d'origine agricole, sous forme d'alcool neutre surfin. Malgré la demande de M.Quénard, Président du Syndicat Régional des Vins de Savoie, de pouvoir introduire du marc de Savoie, il a été rappelé la nécessité pour obtenir les caractéristiques organoleptiques recherchées d'utiliser un alcool neutre.

#### **État d'avancement de la démarche côté italien**

Les professionnels italiens sont d'accord avec le cahier des charges qui prévoit deux spécificités nationales : le TAV minimal de commercialisation supérieur pour les français (40 vs 30% vol.) et la proportion de plantes autres que le génépi pour les italiens (10% vs 30%). La commission a demandé que les professionnels italiens présentent une description de la filière du Génépi en Italie. Par ailleurs il a été convenu de sensibiliser les administrations des deux pays sur la nécessité d'une rencontre afin de faire converger les procédures nationales et de permettre ainsi la présentation à Bruxelles d'une unique fiche technique pour cette IG.

#### **Marc de Savoie**

La commission a également rencontré M.Quénard, Président du Syndicat Général des Vins de Savoie avec lequel a été abordée la demande de reconnaissance en IG du marc de Savoie. Lors de cette rencontre, le statut des liquoristes qui achètent du marc de Savoie blanc a été clarifié. Ces acteurs économiques importants, pour cette Indication Géographique sont essentiellement des embouteilleurs qui achètent un produit totalement élaboré par les viticulteurs, et qui a subi notamment une durée minimale de maturation de 1 mois. De ce fait, ils n'ont pas à être considérés comme opérateurs. Il a été souligné la nécessité de disposer d'une définition précise du système de distillation et des matériels employés.

#### **COMPTE-RENDU DE LA RENCONTRE AVEC LES REPRESENTANTS DES IG DE RHUMS TRADITIONNELS**

La Commission, représentée par MM. Payon, Géré et de Larquier a rencontré les représentants des syndicats ou associations demandeurs des IG rhums de la Réunion, rhums de la Guadeloupe, rhums de la Baie du Galion, rhums des départements français d'outre-mer et rhums des Antilles Françaises ainsi que de l'AOC Martinique, réunis par Mme Pimbel, secrétaire générale du CIRT-DOM.

La Commission a abordé avec les professionnels la constitution des ODG, le calendrier de travail pour parvenir à la transmission avant février 2015 des fiches techniques et les questions relatives aux cahiers des charges qui ont été abordées de façon transversale, point par point.

#### **Les Organismes de Défense et de Gestion (ODG)**

Ils doivent être constitués, avec statuts approuvés en AG, au moment du vote par le Comité National de la reconnaissance en IG mais pas nécessairement au moment de la PNO.

Sont adhérents de l'ODG, tous les opérateurs concernés par une condition de production du cahier des charges, c'est-à-dire les négociants éleveurs, les distilleries et les sucriers (fournisseurs de mélasse). Tous les opérateurs doivent se soumettre aux contrôles des conditions de production prévues dans les cahiers des charges.

L'ODG devra mettre sur pied une commission de dégustation (constituée en partie de professionnels).

La Commission a indiqué que les organisations professionnelles existantes pouvaient créer en leur sein une section ODG avec des missions distinctes ou au contraire créer une association totalement

<b>I N A O</b>	<b>Commission Nationale Boissons Spiritueuses Relevé de décisions de la réunion du 24 mars 2014</b>	<b>Auteur du relevé : T. FABIAN Version du 24 mars 2014</b>
----------------	---	---

indépendante.

Chaque ODG doit tenir à jour la liste des opérateurs et communiquer à l'INAO les quantités produites en vue de leur commercialisation par les élaborateurs. Avant cela, il devra désigner l'organisme certificateur ou d'inspection qui réalisera le contrôle du cahier des charges et participer avec lui à l'élaboration du plan de contrôle.

L'ODG signera également une convention avec l'INAO afin de percevoir les droits INAO. Pour l'instant le montant de ces droits n'est pas encore défini pour les IG ; pour les AOC, il est de 1,04€/HAP.

### **Le nom des IG ou AOC**

Pour l'AOC Martinique et l'IG Guyane, il a été demandé que le qualificatif agricole figure dans leur nom : rhum agricole Martinique et rhum agricole Guyane. Cette demande est motivée par le fait que le Règlement 110-2008 indique dans le point 1a) de l'annexe II que la dénomination de vente « rhum » peut être qualifiée par le terme agricole, assortie d'une des IG enregistrées.

A l'inverse, il a été demandé que l'autre IG élaborée en Martinique, enregistrée sous le nom rhum de sucrerie de la Baie du Galion soit contractée en rhum de la Baie du Galion.

Pour l'AOC Martinique, ainsi que les IG Guadeloupe, Réunion, Baie du Galion, il a été demandé que toutes les formulations des noms soient possibles « rhum agricole Martinique », rhum agricole de la Martinique », « rhum agricole de Martinique » ...

### **Description du produit**

La description physico-chimique des rhums de la Guadeloupe a été modifiée afin de prendre en compte le fait qu'un rhum peut n'être ni blanc, ni vieux, ni brun. Ainsi la somme minimale des substances volatiles porte sur l'ensemble des rhums et non sur chacune des catégories.

Il a été décidé que la description physico-chimique des rhums de Guyane serait ramenée au même niveau que les autres rhums sous IG. Les normes relatives aux esters  $\geq 20$  g/hl/AP et aux alcools supérieurs  $\geq 300$  g/hl/AP, non suffisamment étayées, seront supprimées.

### **Méthodes d'obtention**

La durée minimale d'acclimatation des variétés de rhum est de 4 ans pour l'AOC Martinique et de 3 ans pour toutes les autres IG.

La traçabilité des produits suppose pour les rhums agricoles, la définition d'un rendement maximal en cannes par hectare, le cahier des charges de l'IG rhum de Guyane a donc intégré un rendement maximal.

L'AOC Martinique a souhaité supprimer la description des moulins (largeur utile des cylindres de broyage) telle que définie actuellement dans le cahier des charges.

Il a été convenu que les TAV minimum des moûts fermentés n'avaient pas vraiment de signification puisque les jus de cannes ou les mélasses sont dilués. De ce fait les TAV minimums sont supprimés dans les projets de cahiers des charges des IG ainsi que dans le projet de révision du cahier des charges de l'AOC Martinique. Le TAV maximal des moûts fermenté a une utilité en ce sens qu'il conditionne l'usage de matériels de distillation adaptés, appelés « colonnes à bas degrés ». Cette règle reste cependant facultative pour les IG.

La commission a demandé aux demandeurs de compléter les descriptions des matériels de distillation à partir de la trame proposée par l'INAO qui prévoit notamment un nombre maximal de plateaux de concentration et l'interdiction des procédés d'extraction sur la phase liquide en cours de distillation (rectification).

La commission a souhaité que les demandeurs harmonisent la durée de maturation des rhums agricoles.

<b>I N A O</b>	<b>Commission Nationale Boissons Spiritueuses Relevé de décisions de la réunion du 24 mars 2014</b>	<b>Auteur du relevé : T. FABIAN Version du 24 mars 2014</b>
----------------	---	---

Après concertation, la durée minimale de 3 semaines a été définie entre la distillation et l'embouteillage.

La durée minimale de logement en fûts des rhums vieux doit être obligatoirement de 3 ans révolus.

Il a été convenu de ne pas reprendre dans le cahier des charges, la réglementation communautaire relative à l'interdiction de l'aromatization et de l'édulcoration comme de la seule autorisation de coloration avec du caramel. De plus il a été validé de ramener l'obscurisation à 2%vol, ce qui est cohérent avec l'interdiction d'édulcoration.

### **Lien au milieu géographique**

Les services de l'INAO ont préparé pour chacune des IG une nouvelle rédaction de cette partie qui correspond davantage au « format » attendu par la commission européenne.

La commission a demandé au syndicat des producteurs de rhum de Guyane de faire parvenir une version complétée de cette partie. En effet, les services de l'INAO ne disposent pas des éléments permettant de justifier qu'il s'agit bien d'une IG. M. Prevot s'est engagé à répondre à cette demande.

### **Etiquetage**

Il a été précisé que la dénomination géographique complémentaire Marie Galante n'était pas réservée au rhum agricole comme la rédaction initiale du cahier des charges pouvait le laisser paraître.

Le caractère facultatif ou obligatoire de chacune des mentions complémentaires devra être défini pour chacune des IG.

### **Procédures déclaratives**

**Identification :** Les rhums d'assemblage et de repli (rhums des Antilles Françaises et les rhums des Départements français d'outre-mer) sont revendiqués par des opérateurs situés en dehors de l'aire. Il est donc nécessaire qu'ils soient soumis à une déclaration d'identification ainsi qu'à une déclaration de revendication des rhums qu'ils élaborent et qu'ils adhèrent à l'ODG.

**Revendication :** Dans la mesure où ces élaborateurs ne distillent pas, il sera nécessaire de s'appuyer sur un récapitulatif annuel fondé sur les Déclarations Récapitulatives Mensuelles (DRM).

La durée minimale de maturation suppose un enregistrement des dates de mise en bouteilles.

La déclaration de mise sous bois est transformée en registre.

La déclaration d'ouverture et de fermeture des travaux de distillation n'étant plus exigée par les douanes pourra être supprimée.

Certaines IG n'avaient pas prévu de registre de réception des matières premières, il devra être ajouté.

### **COMPTE-RENDU DE LA RENCONTRE AVEC LES REPRESENTANTS DES ODG CALVADOS, CALVADOS PAYS D'AUGE ET POMMEAU DE NORMANDIE**

La commission représentée par Mme NEISSON, MM. DIETRICH et MORILLON a rencontré les représentants des ODG le 5 mars à Montreuil. Chacune des demandes de révision des conditions de production a fait l'objet d'une présentation par l'ODG. La commission a présenté le cadre d'examen de ces demandes.

### **Calvados et Calvados Pays d'Auge**

**Somme des substances volatiles :** les valeurs analytiques des dernières années doivent être recueillies et fournies (analyses dans le cadre du contrôle produit par exemples) et une dégustation pourrait être

<b>I N A O</b>	<b>Commission Nationale Boissons Spiritueuses Relevé de décisions de la réunion du 24 mars 2014</b>	<b>Auteur du relevé : T. FABIAN Version du 24 mars 2014</b>
----------------	---	---

organisée afin de permettre à la commission d'enquête de former son jugement.

**Révision simplifiée de l'aire** : il est envisageable d'ouvrir cette procédure, mais il faut absolument nommer les experts en mars.

**Variétés** : il est possible d'ajouter de nouvelles variétés aux listes dans la mesure où elles sont connues et répertoriées. Les ODG devront présenter leurs caractéristiques.

**Augmentation des proportions de variétés acidulée dans les vergers** : le sujet pourra être traité avec la commission d'enquête en lien avec les modifications demandées concernant la fermentation des cidres (autorisation d'acidifier) et le fait que les variétés acidulées sont plus productives que les variétés phénoliques.

**Suppression de l'obligation de recourir partiellement au verger traditionnel haute-tige** : La suppression de toutes règles est inenvisageable. Il pourrait cependant être envisagé de discuter avec la commission d'enquête de la suppression des obligations au verger en conservant l'obligation à l'élaborateur. Les ODG disposent de données statistiques qu'il convient de mettre en partage avec la Commission d'enquête et les services de l'INAO.

**Fermentation** : la suppression des interdictions des traitements doit être justifiée. Chacune d'entre elle sera étudiée avec la commission d'enquête.

**Finition** : il ne faut pas parler d'infusion de copeaux de chêne dans le cahier des charges pour éviter tout problème d'interprétation de la réglementation communautaire.

**Chauffage des alambics** : la commission étudiera si une modification de la dérogation à l'obligation du feu nu, pour les deux opérateurs concernés, pourrait mieux répondre aux préoccupations des ODG. Par exemple, en passant d'une dérogation accordée aux matériels à une dérogation accordée à l'installation.

### **Pommeau de Normandie**

**Demande d'autorisation de filtrage et collage des moûts** : la commission pourra étudier cette évolution si elle est justifiée par la présentation des travaux menés sur la stabilisation du pommeau.

**Suppression de la teneur en sucres minimale de chaque moût** : la commission pourra étudier cette évolution en lien avec une augmentation de la teneur en sucres de la moyenne des cuvées et/ou de la teneur en sucres du pommeau.

**Suppression de la date de mise en circulation (1<sup>er</sup> avril)** : Cette suppression fragilise la justification du conditionnement dans l'aire géographique. Maintenir cette suppression supposera soit de présenter un nouvel argumentaire bien étayé, soit d'abandonner le conditionnement dans l'aire. L'attention des ODG a été appelée sur le fait que la Commission européenne attache beaucoup d'importance à cette justification.

La Commission a prévu de rencontrer à nouveau les représentants des ODG le 25 mars pour étudier leurs nouvelles propositions.

### **COMPTE-RENDU DU DEPLACEMENT EN BRETAGNE**

La Commission représentée par Mme Neisson, MM. Dietrich et Morillon a rencontré les représentants de l'Association des 17 Hermines, ODG de l'eau de vie de cidre de Bretagne et du Syndicat du Whisky breton, demandeur de la reconnaissance dans cette IG. Elle a visité la distillerie Warengem, participé à une dégustation des différents whiskies bretons et rencontré les élaborateurs de Whisky breton non adhérents au syndicat.

### **Fine de Bretagne**

<b>I N A O</b>	<b>Commission Nationale Boissons Spiritueuses Relevé de décisions de la réunion du 24 mars 2014</b>	<b>Auteur du relevé : T. FABIAN Version du 24 mars 2014</b>
----------------	---	---

Le groupe de travail a examiné les nouvelles propositions de l'ODG par rapport aux dernières propositions de septembre 2012. Il s'agit

- du nom : Fine de Bretagne ou Lambig (traduction en breton d'eau de vie de cidre) de Bretagne et non plus Eau de vie de cidre de Bretagne sur lequel cette IG est actuellement enregistrée ;
- de la liste des variétés qui a été enrichie, notamment de variétés figurant dans la liste de celles du Pommeau de Bretagne ou du cidre de Cornouaille ;
- du mode de conduite maintenu à 250 arbres/ha, l'ODG estimant ce niveau le plus adapté aux sols les moins fertiles de l'aire ;
- du rendement maximal en jus dans le cas d'une extraction complémentaire fixé à 800l/T
- de la durée minimale de fermentation maintenue à 28 jours dans la mesure où l'ODG estime que cette durée suffit à distinguer la fermentation lente des cidres des autres substrats fermentaires : vins, marcs, céréales...
- de l'autorisation d'incorporer dans la limite d'un tiers des volumes, des cidres ayant subi des traitements ou des ajouts, limitée aux cidres levurés ou ayant reçu des conservateurs
- des mentions de vieillissement reprenant celles en usage dans le Calvados à l'exception de la mention XO conditionnée à un vieillissement de 10 ans minimum.

Le groupe de travail a validé l'ensemble de ces évolutions et donné un avis favorable sur la révision simplifiée de l'aire qui vise à l'ajout de 17 nouvelles communes.

#### **Fine du Maine**

A l'exception de la durée minimale de fermentation qui est de 42 jours, les mêmes conditions ont été proposées pour l'eau de vie de cidre du Maine. De ce fait, le groupe de travail les a validées.

#### **Pommeau de Bretagne**

Le groupe de travail a validé la proposition de révision de l'aire géographique identique à celle réalisée sur l'eau de vie de cidre de Bretagne. Il a validé la demande de révision de la rédaction de certaines règles motivée par la nécessité de réaliser une harmonisation entre tous les cahiers des charges qui s'appliquent sur l'aire du Pommeau de Bretagne (cidre Cornouaille et Eau de vie de cidre de Bretagne), notamment sur les liste des variétés, la définition des modes de conduite... et par la prise en compte de difficultés apparues suite à l'application du plan de contrôle : définition du mode de calcul du rendement maximal, suppression de l'encadrement des matériels de récolte...

#### **Whisky de Bretagne**

Le groupe de travail a examiné le projet de cahier des charges avec le syndicat. Il s'est arrêté sur les points suivants :

- le broyage ou concassage des grains afin d'obtenir une mouture grossière associant éclats de grains, écorces et farine.
- l'utilisation d'enzymes naturelles exogènes pour compléter l'action de la diastase du malt peut paraître contradictoire avec la définition du whisky qui impose l'utilisation du malt pour son rôle enzymatique. Le syndicat a fait remarquer que le règlement 110-2008 ne s'y oppose pas et que ce complément est nécessaire pour la saccharification de certaines céréales. La commission propose donc d'accepter cette proposition.
- la réalisation des actions de broyage des grains, de brassage des céréales, de fermentation puis de distillation du moût sur le même site. La commission propose de reprendre la rédaction de la fiche technique du scotch whisky qui impose la réalisation de ces étapes « à la distillerie ». Le

<b>I N A O</b>	<b>Commission Nationale Boissons Spiritueuses Relevé de décisions de la réunion du 24 mars 2014</b>	<b>Auteur du relevé : T. FABIAN Version du 24 mars 2014</b>
----------------	---	---

vieillessement lui n'est pas soumis à cette exigence.

- la définition des procédés de distillation. En dehors de la distillation du whisky breton suivi de la mention « single malt » qui est très bien précisée, les principes de distillation discontinue multiétagée et de distillation continue multiétagée ne sont encadrés que par le débit ou la charge maximum. Selon le demandeur, le nombre encore restreint d'appareils en service ne permet pas encore de consacrer des usages. Le groupe de travail a souhaité cependant que le demandeur précise ses propositions.
- l'examen organoleptique des produits. Il n'est pas prévu d'examen organoleptique des produits, ce qui n'est pas totalement cohérent avec la description du produit dans le cahier des charges et avec la typicité des différents whiskys bretons dégustés. Le groupe de travail a donc demandé à l'ODG de réfléchir à nouveau à ce point.

La Commission a rencontré MM. Kevin Le Lay, Distillerie des Menhirs ; Fabien Mueller, Distillerie Kaerilis et Jean Donnay, Celtic Whisky Compagnie. Elle a présenté la procédure d'examen de la reconnaissance en IG ainsi que les conséquences pour les opérateurs d'une reconnaissance en IG ou au contraire d'un échec de cette procédure. Les professionnels ont présenté leur démarche ainsi que les réticences qu'ils ont éprouvées pour entrer dans la démarche collective. Ils ont assuré la commission qu'ils reprendraient très rapidement contact avec elle, directement ou via les services de l'INAO.