



Council of the European Union
General Secretariat

**Interinstitutional files:
2016/0392 (COD)**

Brussels, 05 April 2018

WK 3842/2018 ADD 2

LIMITE

**AGRI
WTO
CODEC**

WORKING PAPER

This is a paper intended for a specific community of recipients. Handling and further distribution are under the sole responsibility of community members.

CONTRIBUTION

From:	General Secretariat of the Council
To:	Delegations
N° prev. doc.:	7215/18
N° Cion doc.:	15121/16 + ADD1
Subject:	Proposal for a REGULATION OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL on the definition, presentation and labelling of spirit drinks, the use of the names of spirit drinks in the presentation and labelling of other foodstuffs and the protection of geographical indications for spirit drinks - Delegations' comments

Delegations will find attached the comments from the French delegation.

NOTE FROM THE FRENCH AUTHORITIES
TO THE PRESIDENCY OF THE COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION
General Secretariat of the Council

Subject: Alignment of Regulation (EC) No 110/2008

The French authorities thank the Council Presidency for the new version of the draft Regulation (7215/18) and are pleased to submit their comments ahead of the next meetings of the SCA (7214/18, 'Guidance for future work') and the finalisation of the compromise text.

Summary:

Priorities for France:

1. 'Criaderas y solera' system

The proposal by Spain and Portugal is acceptable to France insofar as (i) it is limited to brandies produced in those countries; (ii) it relates to a traditional production method and way of specifying the age of these products; (iii) it lays down clear conditions for labelling for the consumer.

2. Fruit marc spirits (category 7) and fruit spirits (category 9) - maximum ethyl carbamate and hydrocyanic acid content

We are opposed to the two amendments adopted by the Parliament, in particular on the grounds that this issue (i) is within the competence of DG SANTE; (ii) is already covered by a Commission recommendation adopted in 2016; (iii) is the subject of scientific research, particularly by the EFSA.

3. Geographical indications (GIs) - protection vis-à-vis trademarks

We would ask for the reintroduction of a provision from Regulation (EC) No 110/2008 which protects GIs against trademarks registered after the GI became protected by the Member State.

Other important issues:

4. Labelling of geographical indications and geographical terms in addition to the GI;
5. Colouring of fruit spirits aged in wooden casks;
6. Sweetening and colouring of fruit spirits obtained by maceration and distillation;
7. Raw materials used for the natural flavouring of liqueurs;
8. Definition of 'crème de cassis';
9. Clarification of the provisions on labelling relating to 'allusions', 'compound terms' and 'mixtures'.

I - Priorities for the French authorities

(1) 'Criaderas y solera' system

We would like to recall the following points:

(1) We firmly support the general rule whereby the indication of the age of a spirit drink may only refer to its youngest alcoholic component. This rule corresponds to normal practice on the common market for spirit drinks since its creation (see Article 7(2)(d) of Regulation (EEC) No 1576/89 and Article 12(3) of Regulation (EC) No 110/2008), and ensures (i) fair information for the consumer, (ii) fair competition between operators, and (iii) the sound operation of the common market for spirit drinks.

(2) Any derogation from this general rule can only be justified in the case of traditional practices and must remain strictly limited to the products in question (GIs, products covered by national provisions, etc.).

In this respect, we could agree to the possibility of indicating the average age of a spirit drink produced according to the traditional 'solera' method described in Annex IV to the draft Regulation being introduced for drinks in category 5 ('brandy') which are produced in Spain or Portugal.

Under no circumstances could we agree to such a derogation being allowed for another category of spirit drinks.

(3) In any case, the indication of the average age of the spirit drink calculated according to the 'solera' method should be accompanied, in the same visual field, by the age of the youngest alcoholic component.

Given the above, we submit the following comments on the proposed wording of the Regulation (7215/18):

- recital 14: we propose simplifying the wording, without changing the substance (see proposal in annex to this note);
- Annex II, category 5, 'Brandy', point (h)(i): we welcome the new proposed wording. The appearance in the same visual field of the 'solera' average age (calculated in accordance with Annex IV) and the age of the youngest alcoholic component (in accordance with the general rule) is an important element for preserving (i) fair information for the consumer, (ii) fair competition between operators, and (iii) the sound operation of the common market for spirit drinks;

- Annex II, category 5, 'Brandy', point (h)(ii): we understand that any extension of the derogation provided for in point (h)(i) to another country would require the basic act to be revised. We are opposed to such an extension, but can accept as a compromise that future discussions on such an extension would require the Regulation to be revised by the Council and European Parliament.

(2) Fruit spirits (category 9) and fruit marc spirits (category 7) - maximum ethyl carbamate and hydrocyanic acid content

We repeat our very strong opposition to any change to the limit on hydrocyanic acid or ethyl carbamate in fruit spirits and fruit marc spirits during the revision of Regulation (EC) No 110/2008. We would like to recall the following points:

On ethyl carbamate

1. We are fully committed to the work aiming to limit the formation of ethyl carbamate.

2. This issue falls within the competence of DG SANTE, whose expert committee on contaminants is responsible for dealing with this topic, taking into account (i) the latest scientific developments and (ii) the need to ensure a high level of consumer protection.

In 2015 the problem of ethyl carbamate was investigated by the contaminants committee at DG SANTE. This expert work:

- showed that the mechanism of ethyl carbamate formation is still unknown, particularly as regards the effect of the different precursors (urea, hydrocyanic acid, etc.) and of environmental factors (heat, light exposure, etc.);
- resulted in Commission Recommendation (EU) 2016/22, which set a target ethyl carbamate level of 1 mg/l. The scientific experts decided not to set any statutory level.

We do not consider it appropriate to reconsider Commission Recommendation (EU) 2016/22. From a scientific point of view, that text is currently the most appropriate response to the ethyl carbamate problem. Any further step to regulate this issue should be a matter for food safety rules.

3. The absence of an official analysis method makes any statutory threshold at European level de facto inadmissible.

In particular, the phase of preparing the sample through 'illumination' needs to be standardised. Given the impact of light on ethyl carbamate production, the various illumination practices used in laboratories in different Member States lead to divergent analytical results.

Consequently, in the absence of an official analysis method, controls on a statutory threshold by the competent authorities in Member States would impair the functioning of the European market for stone fruit spirits.

4. A new EFSA study should be published in 2018 on ethyl carbamate contamination in stone fruit spirits. We should at least wait for the conclusions of that study before taking any decision.

On hydrocyanic acid (HCN)

1. As stated in Commission Recommendation (EU) 2016/22, 'no strong correlation between the level of hydrocyanic acid and ethyl carbamate has been established'. A French study conducted between 2010 and 2012 on 70 samples confirmed the absence of a correlation between the quantities of hydrocyanic acid and of ethyl carbamate.

It has not been demonstrated that reducing the hydrocyanic acid content of drinks in categories 7 and 9 would have an effect on their ethyl carbamate content.

2. Regulation (EC) No 110/2008 set a maximum hydrocyanic acid content for categories 7 and 9 (7 g/HPA). This limit is close to that set by Regulation (EU) No 1334/2008 for alcoholic drinks (35 mg/kg).

It would be illogical for the limit set for categories 7 and 9 to be lower than the existing limit for other categories of spirit drinks even though the spirits in categories 7 and 9 naturally contain hydrocyanic acid.

Conclusion:

France's state-run laboratories are working with French professionals in the spirits sector to push forward research into the formation mechanisms of ethyl carbamate, a molecule classified by the EFSA as 'probably carcinogenic'.

In the absence of recognised scientific progress, lowering the statutory hydrocyanic acid content to 1 g/HPA, or setting a statutory maximum ethyl carbamate content, would constitute a technical barrier to trade.

(3) Protection of geographical indications vis-à-vis trademarks (Article 33)

We recall the importance of adequate and effective protection of geographical indications (GIs) vis-à-vis trademarks. We see the value of aligning Article 33 of the draft Regulation with the international agreements currently in force. However, we would point out that the proposed changes would lead to legal uncertainty for operators, particularly when, during proceedings to put an end to misuse, they rely either on the date of protection in the country of origin (as currently provided for in Regulation No 110/2008) or on more protective bilateral or international agreements.

We would therefore ask for a paragraph to be added to Article 33 to recall that the article is without prejudice to national provisions, bilateral agreements or international treaties which may offer better protection of GIs, especially where these date from before 1989.

Article 33

Relation between trademarks and geographical indications

1. The registration of a trademark, the use of which corresponds to one or more of the situations referred to in Article 18(2) shall be refused or invalidated.
2. A trademark, the use of which corresponds to one or more of the situations referred to in Article 18(2), which has been applied for, registered, or established by use, if that possibility is provided for by the legislation concerned, in good faith within the territory of the Union, before the date on which the application for protection of the geographical indication was submitted to the Commission, may continue to be used and renewed notwithstanding the registration of a geographical indication, provided that no grounds for its invalidity or revocation exist under Directive 2008/95/EC of the European Parliament and of the Council¹⁹ or Regulation (EU) 2017/1001 of the European Parliament and of the Council.

3. Paragraph 2 of this article shall not affect rights acquired by holders of geographical indications at national level or by virtue of international agreements concluded by Member States for the period before the establishment of the Union protection system by Council Regulation (EEC) No 1576/89.

II - Other important points for the French authorities

(4) Article 7(4): labelling of geographical indications and geographical terms in addition to the GI

We agree with the latest amendments made by the Presidency.

We are of the view that:

- the possibility of supplementing the name of a GI with an additional geographical term without any further details is likely to considerably weaken the GI. In fact, the coexistence of several geographical terms on the labelling would not always enable the consumer to identify the name of the GI;
- each body responsible for protecting a GI must be able to define in its product specification the specific labelling rules applicable to that GI;
- any geographical term in addition to a GI that is used on the labelling must be covered by the product specification.

For example, the terms 'Bas Armagnac', 'Haut Armagnac' and 'Armagnac Ténarèze' are geographical terms additional to the GI 'Armagnac' and are covered by the product specification for this GI.

Article 7(4a): possibility of supplementing the legal name by a geographical reference

We thank the Presidency for the clarifications provided.

(5) Annex II - Category 9 - colouring of 'fruit spirits' aged in wood

The draft definition in category 9 differs from that currently given in Regulation (EC) No 110/2008: it is proposed to prohibit any colouring of fruit spirits (point *ca*).

This amended category definition would call into question the traditional practices of some French fruit spirit producers, especially producers of aged plum spirit ('vieille prune'¹). Although this spirit is aged for at least one year in wooden casks, caramel is added to it to adapt its colour (in accordance with Article 5(1) of Regulation No 110/2008). This practice enables producers to standardise the colour of their spirits, with the effects of the wooden casks on the colour of the spirit varying depending on the casks.

¹ Example: <http://massenez.com/boutique/eau-de-vie-vieille-prune/>

France therefore requests the following amendments:

(ca) Fruit spirit shall not be coloured **except for products which have been aged at least one year in contact with wood.**

(6) Annex II - Category 16 - 'Fruit spirits obtained by maceration and distillation'

Sweetening

Regulation (EC) No 110/2008 does not restrict the sweetening of spirits in category 16 (see Article 5(2)). However, it specifies that category 9 spirits are only to be sweetened '*to round off the final taste of the product*' (Article 5(1)).

In France category 16 'spirit' producers traditionally sweeten their products in a similar way to category 9 products so as to market a range of spirits that taste alike.

The draft Regulation proposes two distinct limits for categories 9 and 16: 18 g/l for category 9 and 10 g/l for category 16. This different approach calls into question the traditional practices of the French operators described above.

We would therefore like to see an identical maximum sugar content laid down for categories 9 and 16, i.e. 18 g/l.

Colouring

For the same reasons as those given regarding 'fruit spirits', France would also like to see caramel colouring authorised for spirits aged in wood for at least one year.

Proposal

We therefore propose the following amendments:

(ca) Spirit (supplemented by the name of the fruit, berries or nuts) obtained by maceration and distillation shall not be coloured **except for products which have been aged at least one year in contact with wood.**

(cb) Spirit (supplemented by the name of the fruit, berries or nuts) obtained by maceration and distillation may be sweetened in order to round off the final taste. However, the final product may not contain more than **10 18** g of sweetening products per litre, expressed as invert sugar.

(7) Annex II - Category 32 - 'Liqueur'

Certain 'natural flavourings' (corresponding to 'natural flavouring substances' and 'flavouring preparations' defined in Article 3 of Regulation (EU) No 1334/2008) may have two different origins: (i) the fruit or plant mentioned in the name of the flavouring (and with which the taste is associated by the consumer); (ii) another fruit or another plant containing this aromatic molecule.

For example, natural vanilla flavouring can be extracted from: (i) vanilla pods (fruit which the consumer associates with natural vanilla flavour); (ii) lignin (a component of wood) or alcohol (guaiacol).

To ensure fair consumer information, we would like to see the raw material from which the natural flavourings are extracted limited to the fruit or plant mentioned in the name of the flavouring in accordance with the principle laid down in Article 16(4) of Regulation (EU) No 1334/2008 on flavourings.

France therefore proposes the following amendments:

(ca) Where only flavouring preparations and natural flavouring substances have been used in the production of the spirit drink, the legal name 'liqueur' may be supplemented by the name of a foodstuff that confers the predominant flavour on the spirit drink.

As defined in point 4 of Article 16 of Regulation (EC) No 1334/2008, flavouring preparations and natural flavouring substances shall be obtained exclusively or by at least 95 % from the source material referred to.

(8) Annex II - Category 33 - 'Crème de'

In Regulation (EC) No 110/2008 crème de cassis (category 34) is defined as '*a blackcurrant liqueur with a minimum sugar content of 400 grams per litre expressed as invert sugar*'.

The present draft Regulation states: '*For liqueurs produced with blackcurrant which have a minimum sugar content of 400 grams per litre expressed as invert sugar, the legal name may be 'Crème de cassis'*'.

This definition contains an ambiguity that should be clarified. There is in fact no clear indication that a 'crème de cassis' cannot contain less than 400 grams of sugar per litre.

We therefore propose the following amendment:

(aa) **The legal name 'Crème de cassis' may only be used for** ~~For~~ liqueurs produced with blackcurrant which have a sugar content of more than 400 grams per litre expressed as invert sugar., ~~the legal name may be 'Crème de cassis'.~~

(9) Articles 9, 9a and 11: compound terms, allusions, mixtures and blends

While we endorse the latest amendments made by the Presidency, we wish to share our comments on this subject.

Link between Articles 9a (allusions) and 11 (mixtures)

There is still a question mark regarding the joint application of Articles 9a and 11:

Article 9a: on the labelling of a spirit drink one allusion can contain the name of two spirit drinks.

In this case the allusion:

- appears in a font size smaller than the legal name;
- does not have to appear in the same visual field as the legal name of the spirit drink.

Example:

(SPIRIT DRINK) Whisky and Cognac

Article 11: when two spirit drinks are mixed, their names:

- are shown in a list of alcoholic ingredients preceded by the terms 'mixture' or 'mixed spirit drink';
- appear in the same visual field as the legal name of the spirit drink and in a font size not exceeding half of the legal name;
- are accompanied by the corresponding percentage of pure alcohol.

Example:

SPIRIT DRINK Mixture of Whisky (60 %) and Cognac (40 %)

The joint application of Articles 9a and 11 seems contradictory. At present some operators choose to observe the allusions rule on the front label and the mixtures rule on the back label.

Example:

<u>Front label</u>	<u>Back label</u>
Whisky and Cognac	SPIRIT DRINK Mixture of Whisky (60 %) and Cognac (40 %)

This situation does not provide fair information to the consumer within the meaning of Article 7 of Regulation (EU) No 1169/2011.

'Blends' (Article 11(2b))

In the new wording of Article 11(2b) the reference to 'blends' has been deleted. However, this reference is needed.

There are in fact two types of blend on the market:

Case No 1: mixture of several drinks belonging to the same GI

Example: Scotch Whisky Blended – malt and grain whiskies from the Highlands and Lowlands.

In this case the indication of the pure alcohol percentages of each alcoholic component is unnecessary: there is no risk of the consumer being misled with regard to the composition of the product since the whiskies in question are covered by the same GI.

Case No 2: mixture of several drinks not belonging to the same GI

Examples: Armagnac and Cognac ('wine spirit' category), Indian Whisky and Scotch Whisky ('whisky' category).

In this case the indication of the pure alcohol percentages of each alcoholic component is required to provide fair information to the consumer. This type of blend must be treated in the same way as a mixture.

Drafting suggestion

To clarify the link between Articles 9a and 11 and to take into account the different types of blend, we propose the following amendments:

Article 11:

[...]

2b. Where a spirit drink has undergone mixing **or blending**, **a list of an allusion to the names of the** alcoholic ingredients may be added.

In such a case, the **list of alcoholic ingredients allusion** shall **be preceded by at least one of the terms referred to in point (c) of Article 7(4a) appear** in the same visual field as the legal name of the spirit drink., **in uniform characters of the same font and colour and in a font size which is no larger than half the font size used for the legal name.**

In addition, the proportion of each alcoholic ingredient in the **list allusion** shall be expressed as a percentage, in descending order of quantities used. That proportion shall be equal to the percentage by volume of pure alcohol it represents in the total pure alcohol content by volume of the mixture.

This provision shall not apply to blends made of spirit drinks belonging to the same GI.

This proposal would have the following consequences for the labelling:

- Mixture

SPIRIT DRINK

Whisky (60 %) and Cognac (40 %)

- Blend

(Case No 1: 2 drinks belonging to the same GI)

WHISKY

Indian Whisky (60 %) and Scotch Whisky (40 %)

- Blend

(Case No 2: 2 drinks belonging to the same category)

Scotch Whisky Blended – malt and grain whiskies from the Highlands and Lowlands

Reasons:

The reference to the term 'allusion' in Article 11 creates a better connection between Articles 9a and 11.

We are of the opinion that the use of the terms 'mixture', 'mixed spirit drink' or 'blend' is unhelpful when it comes to providing fair information to the consumer. Giving the pure alcohol percentages of each alcoholic component in every case makes it easy for the consumer to understand that the product is a mixture or a blend. Nevertheless, the operator can choose to include these terms in accordance with Article 7(4a) ('The legal name **may be** supplemented by: [...] (d) the term 'blend', 'blending' or 'blended', provided that the spirit drink has undergone blending; (e) the term 'mixture', 'mixed' or 'mixed spirit drink', provided that the spirit drink has undergone mixing').

Annex: drafting suggestion for recital 14 on the 'criaderas y solera' system

(14) While it is important to ensure that in general the stated maturation period or age specifies only the youngest alcoholic component of the spirit drink, a derogation from that rule should be provided for in relation to brandies produced **in Spain or Portugal and** using the traditional dynamic ageing system known as the "criaderas y solera system" or "solera e criaderas system". For such brandies, it should be possible to indicate also the average age in their description, presentation or labelling. Such method is characterised by oxygenation and homogenisation through periodical extractions of a portion of the brandy contained in stacked oak casks and the replenishment of the corresponding space in the casks with brandy from the row of oak casks above. This ensures consistency and sustained quality of the end product from year to year. Detailed rules for that method and, in particular, for the calculation of the average age of brandy should be laid down. Given the international notoriety and consumers' increasing awareness of the brandy produced pursuant to that method, and in the interest of maximum transparency and accurate information to consumers, it is appropriate in the description, presentation and labelling of such brandy to indicate, in the same visual field, a reference to the maturation period or age of the youngest component **preceded by the words "age of the youngest component"**, and the average age of the brandy, ~~accompanied by the words "average age", and "criaderas y solera system" or "solera e criaderas system", in the description, presentation and labelling of such brandy. As that traditional method is currently used only in Spain and Portugal, the derogation in question should be laid down only for those two Member States. However, in the event any other Member State or third country subsequently wishes to apply that derogation to such brandy produced in its territory, it should be allowed to notify the Commission accordingly, with a view to the Commission submitting a proposal for appropriate measures in accordance with the Treaty.~~

Paris, le 23 mars 2018

NOTE DES AUTORITÉS FRANÇAISES
À LA PRESIDENCE DU CONSEIL DE L'UNION EUROPEENNE
SECRETARIAT GENERAL DU CONSEIL

Objet : Alignement du règlement (CE) n°110/2008

Les autorités françaises remercient la Présidence du Conseil pour la nouvelle version du projet de règlement (document 7215/18) et ont l'honneur de communiquer leurs observations dans la perspective des prochaines réunions en CSA (document 7124/18 « Guidance for future work ») et de la finalisation du texte de compromis.

Résumé :

Points prioritaires pour la France :

1. Système « criaderas y solera »

La proposition de l'Espagne et du Portugal satisfait la France dans la mesure où (i) elle est limitée aux brandys produits dans ces pays ; (ii) il s'agit d'un mode traditionnel de production et de mention de l'âge pour ces produits ; (iii) elle prévoit des conditions d'étiquetage claires pour le consommateur.

2. Eaux-de-vie de marc de fruits (catégorie 7) et eaux-de-vie de fruits (catégorie 9) – teneurs limites en carbamate d'éthyle et acide cyanhydrique

La France s'oppose aux deux amendements votés par le Parlement notamment au motif que cette question (i) est de la compétence de la DGSANTE ; (ii) fait déjà l'objet d'une recommandation de la Commission adoptée en 2016 ; (iii) fait l'objet de travaux scientifiques, notamment par l'EFSA.

3. Indications géographiques – protection vis-à-vis des marques commerciales

La France demande la réintroduction d'une disposition figurant dans le règlement (CE) 110/2008 qui protège les IG contre les marques commerciales enregistrées après la protection de l'IG par l'Etat membre.

Autres points importants :

4. Etiquetage des indications géographiques et mentions géographiques complémentaires de l'IG ;
5. Coloration des eaux-de-vie de fruit vieilles en fûts de bois ;
6. Édulcoration et coloration des eaux-de-vie de fruits obtenues par macération et distillation ;
7. Matière première utilisées pour l'élaboration des arômes naturels des liqueurs ;
8. Définition de la « crème de cassis » ;
9. Clarification des dispositions d'étiquetage relatives aux « allusions », « termes composés » et « mélanges »

I- Points prioritaires pour les autorités françaises

1) Système « Criaderas y solera » :

La France rappelle les points suivants :

1) La France est fermement attachée à la règle générale limitant l'indication de l'âge d'une boisson spiritueuse à l'âge du plus jeune de ses constituants alcooliques. Cette règle correspond aux usages en vigueur sur le marché commun des boissons spiritueuses depuis sa création (cf. article 7.2.d du R(CEE) n°1576/89 puis article 12.3 du R(CE) n°110/2008) et garantit (i) une information loyale du consommateur, (ii) une concurrence loyale entre opérateurs, (iii) le bon fonctionnement du marché commun des boissons spiritueuses.

2) Une éventuelle dérogation à cette règle générale ne peut être justifiée que pour des pratiques traditionnelles et doit rester strictement limitée aux produits en cause (IG, produits visés par des textes nationaux...).

À cet égard, la France pourrait accepter que la possibilité de mentionner l'âge moyen d'une boisson spiritueuse produite selon la méthode traditionnelle « solera » décrite à l'annexe IV du projet de règlement soit introduite pour les boissons de la catégorie 5 « brandy » élaborées en Espagne et au Portugal.

En aucun cas la France ne pourrait accepter qu'une telle dérogation soit admise pour une autre catégorie de boissons spiritueuses.

3) En tout état de cause, la mention de l'âge moyen de la boisson spiritueuse calculé selon la méthode « solera » devrait être accompagnée, dans le même champ visuel, de l'âge du plus jeune constituant alcoolique.

Compte tenu de ces éléments, la proposition de rédaction du projet de règlement (document 7215/18) appelle les observations suivantes :

- considérant 14 : la France propose une simplification rédactionnelle sans impact sur le fond (voir proposition en annexe de cette note) ;

- annexe II, catégorie 5 « Brandy », point (h)(i) : la France accueille favorablement la nouvelle proposition de rédaction du projet de règlement. L'apposition dans le même champ visuel de l'âge moyen « solera » (calculé conformément à l'annexe IV) et de l'âge du plus jeune constituant alcoolique (conformément à la règle générale) constitue en effet un élément important pour préserver (i) une information loyale du consommateur, (ii) une concurrence loyale entre opérateurs et (iii) le bon fonctionnement du marché commun des boissons spiritueuses ;

- annexe II, catégorie 5 « Brandy », point (h)(ii) : la France comprend que toute extension à un autre pays de la dérogation prévue au point (h)(i) supposerait la réouverture de l'acte de base. La France s'oppose à une telle extension mais peut accepter à titre de compromis que des discussions futures sur une telle extension impliquent la réouverture du règlement du Conseil et du Parlement européen.

2) Eaux-de-vie de fruits (catégorie 9) et eaux-de-vie de marc de fruits (catégorie 7) – teneurs limites en carbamate d'éthyle et acide cyanhydrique

La France rappelle sa très ferme opposition à toute modification de la limite en acide cyanhydrique ou en carbamate d'éthyle dans les eaux-de-vie de fruits et eaux-de-vie de marc de fruits dans le cadre de la révision du règlement (CE) n°110/2008. Elle rappelle les points suivants :

Sur le carbamate d'éthyle

1. Les autorités françaises sont pleinement engagées dans les travaux visant à limiter la formation du carbamate d'éthyle

2. Cette question relève de la compétence de la DGSANTE dont le comité d'experts « Contaminants » est le comité compétent pour traiter ce sujet en prenant en compte (i) les dernières avancées scientifiques et (ii) la nécessité d'assurer un haut niveau de protection du consommateur.

En 2015, la problématique du carbamate d'éthyle a été étudiée par le comité « Contaminants » de la DG SANTE. Ces travaux d'experts ont :

- montré que le mécanisme de formation du carbamate d'éthyle reste inconnu, notamment en ce qui concerne l'impact des différents précurseurs (urée, acide cyanhydrique...) et des facteurs environnementaux (chaleur, lumière...);
- abouti à la recommandation (UE) n°2016/22 qui fixe une valeur cible (1 mg/l) concernant la teneur en carbamate d'éthyle. Les experts scientifiques ont décidé de ne pas fixer de valeur réglementaire.

Les autorités françaises considèrent qu'il est inapproprié de revenir sur la recommandation (UE) n°2016/22. Ce texte s'avère être, à ce jour, la réponse la plus pertinente d'un point de vue scientifique à la problématique du carbamate d'éthyle. Toute avancée réglementaire sur ce sujet devrait relever de la réglementation relative à la sécurité alimentaire.

3. L'absence de méthode d'analyse officielle rend de facto irrecevable toute fixation d'un seuil réglementaire au niveau européen.

Doit notamment être normalisée la phase de préparation de l'échantillon par « illumination ». En effet, étant donné l'impact de la lumière sur la production de carbamate d'éthyle, les pratiques différentes des laboratoires des différents États membres en matière d'illumination ont pour conséquence des résultats d'analyse divergents.

Par conséquent, en l'absence de méthode d'analyse officielle, le contrôle d'un seuil réglementaire par les autorités compétentes des États membres aurait pour conséquence un dysfonctionnement du marché communautaire des eaux-de-vie de fruits à noyaux.

4. Une nouvelle étude de l'EFSA devrait être publiée courant 2018 sur la contamination des eaux-de-vie de fruits à noyau par le carbamate d'éthyle. Il convient *a minima* d'attendre les conclusions de cette étude avant de prendre toute décision.

Sur l'acide cyanhydrique (HCN)

1. **Comme indiqué dans la recommandation (UE) n°2016/22, « il n'existe aucun lien étroit avéré entre la teneur en acide cyanhydrique et la teneur en carbamate d'éthyle ».** Une étude française, menée entre 2010 et 2012 et portant sur 70 échantillons, a confirmé l'absence de corrélation entre la quantité d'acide cyanhydrique et de carbamate d'éthyle.

Il n'est pas démontré que le fait de diminuer la teneur en acide cyanhydrique pour les catégories 7 et 9 aurait un effet sur leur teneur en carbamate d'éthyle.

2. Le règlement (CE) n°110/2008 a fixé une teneur maximale en acide cyanhydrique pour les catégories 7 et 9 (7 g/HAP). Cette limite est proche de celle fixée par le règlement (UE) n°1334/2008 pour les boissons alcooliques (35 mg/kg).

Il serait illogique que la limite fixée pour les catégories 7 et 9 soit plus basse que celle existant pour les autres catégories de boissons spiritueuses, alors même que les eaux-de-vie des catégories 7 et 9 contiennent naturellement de l'acide cyanhydrique.

Conclusion :

Les laboratoires d'État français collaborent avec les professionnels français du secteur des eaux-de-vie pour faire progresser la recherche sur les mécanismes de formation du carbamate d'éthyle, molécule classée « probablement carcinogène » par l'EFSA.

En l'absence d'avancées scientifiques notoires, l'abaissement de la teneur réglementaire en acide cyanhydrique à 1 g/HAP, de même que la fixation d'une teneur maximale réglementaire en carbamate d'éthyle, constitueraient une barrière technique au commerce.

3) Protection des indications géographiques vis-à-vis des marques commerciales (article 33)

La France rappelle l'importance de disposer d'une protection adéquate et efficace des indications géographiques (IG) vis-à-vis des marques commerciales. Elle reconnaît l'intérêt d'un alignement de l'article 33 du projet de règlement sur les accords internationaux actuellement en vigueur. Toutefois, elle souligne que les changements proposés sont source d'insécurité juridique pour les opérateurs, notamment lorsque ces derniers, dans le cadre de contentieux pour faire cesser des usurpations, s'appuient sur la date de protection dans le pays d'origine (telle que prévue actuellement dans le règlement n°110/2008) ou sur des accords bilatéraux ou internationaux plus protecteurs.

La France demande donc l'ajout d'un paragraphe à l'article 33 visant à rappeler que cet article est sans préjudice des dispositions nationales, accords bilatéraux ou traités internationaux qui seraient plus favorables à la protection des IG, notamment lorsqu'ils sont antérieurs à la date de 1989.

Article 33

Relation between trademarks and geographical indications

1. The registration of a trademark, the use of which corresponds to one or more of the situations referred to in Article 18(2) shall be refused or invalidated.

2. A trademark, the use of which corresponds to one or more of the situations referred to in Article 18(2), which has been applied for, registered, or established by use, if that possibility is provided for by the legislation concerned, in good faith within the territory of the Union, before

the date on which the application for protection of the geographical indication was submitted to the Commission, may continue to be used and renewed notwithstanding the registration of a geographical indication, provided that no grounds for its invalidity or revocation exist under Directive 2008/95/EC of the European Parliament and of the Council¹⁹ or Regulation (EU) 2017/1001 of the European Parliament and of the Council.

3. Paragraph 2 of this article shall not affect rights acquired by holders of geographical indications at national level or by virtue of international agreements concluded by Member States for the period before the establishment of the Union protection system by Council Regulation (EEC) No 1576/89.

II- Autres points importants pour les autorités françaises

4) Article 7.4 : étiquetage des indications géographiques et mentions géographiques complémentaires de l'IG

Les autorités françaises approuvent les dernières modifications effectuées par la Présidence.

Les autorités françaises considèrent que :

- la possibilité de compléter le nom d'une IG par une mention géographique complémentaire, sans aucun encadrement, est susceptible d'affaiblir considérablement l'IG. En effet, la coexistence de plusieurs mentions géographiques sur l'étiquetage ne permettrait pas toujours au consommateur d'identifier le nom de l'IG.
- chaque organisme de protection d'une IG doit avoir la possibilité de définir dans son cahier des charges les règles d'étiquetage spécifiques applicables à cette IG.
- toute mention géographique complémentaire d'une IG utilisée sur l'étiquetage doit être prévue par son cahier des charges.

À titre d'exemple, les termes « Bas Armagnac », « Haut Armagnac » et « Armagnac Ténarèze » sont des mentions géographiques complémentaires de l'IG « Armagnac », prévues par le cahier des charges de cette IG.

Article 7.4a : possibilité de compléter le nom légal par une référence géographique.

Les autorités françaises remercient la Présidence concernant les clarifications apportées.

5) Annexe II – Catégorie 9 – coloration des « eaux-de-vie de fruits » vieilles sous bois

Le projet de définition de la catégorie 9 diffère de la définition actuelle donnée par le règlement (CE) 110/2008 : il est proposé d'interdire toute coloration des eaux-de-vie de fruits (point ca).

Cette modification de la définition de la catégorie mettrait en cause les pratiques traditionnelles de certains producteurs français d'eau-de-vie de fruit, en particulier les producteurs d'eau-de-vie de prune vieillie (« vieille prune »¹). En effet, cette eau-de-vie, bien que vieillie en fûts de bois au moins 1 an, fait l'objet d'une addition de caramel afin d'adapter sa coloration (conformément à l'article 5.1 du règlement 110/2008). Cette pratique permet aux producteurs d'uniformiser la couleur de leurs eaux-de-vie, l'impact des fûts de bois sur la couleur de l'eau-de-vie étant variable selon les fûts.

¹ Exemple : <http://massenez.com/boutique/eau-de-vie-vieille-prune/>

Aussi, la France demande les modifications suivantes :

(ca) Fruit spirit shall not be coloured **except for products which have been aged at least one year in contact with wood.**

6) Annexe II – Catégorie 16 – « Eau-de-vie de fruits obtenue par macération et distillation »

Edulcoration

Le règlement (CE) 110/2008 ne limite pas l'édulcoration des eaux-de-vie de la catégorie 16 (cf. article 5.2). En revanche il limite l'édulcoration des eaux-de-vie de la catégorie 9 « *pour arrondir le goût final du produit* » (article 5.1).

En France, traditionnellement, les producteurs d' « eaux-de-vie » de la catégorie 16 édulcorent leurs produits de façon similaire aux produits de la catégorie 9 afin de commercialiser une gamme d'eaux-de-vie aux caractéristiques gustatives similaires.

Le projet de règlement propose deux limites distinctes pour ces catégories 9 et 16 : 18g/L pour la catégorie 9 et 10 g/L pour la catégorie 16. Cette approche distincte remet en cause les pratiques traditionnelles des opérateurs français décrites ci-avant.

De ce fait, la France souhaite la fixation d'une teneur maximale en sucres identique pour les catégories 9 et 16, soit 18g/L.

Coloration

Par ailleurs, pour des raisons identiques à celles évoquées pour les « eaux-de-vie de fruits » au point précédent, la France souhaite que la coloration par du caramel soit autorisée pour les eaux-de-vie vieillies au moins 1 an sous bois.

Proposition

Aussi, la France propose les modifications suivantes :

(ca) Spirit (supplemented by the name of the fruit, berries or nuts) obtained by maceration and distillation shall not be coloured **except for products which have been aged at least one year in contact with wood.**

(cb) Spirit (supplemented by the name of the fruit, berries or nuts) obtained by maceration and distillation may be sweetened in order to round off the final taste. However, the final product may not contain more than ~~10~~ **18** g of sweetening products per litre, expressed as invert sugar.

7) Annexe II – Catégorie 32 – « Liqueur »

Certains « arômes naturels » (correspondants aux « substances aromatisantes naturelles » et « préparations aromatisantes » définies à l'article 3 du règlement (UE) n°1334/2008) peuvent présenter deux origines distinctes : (i) le fruit ou la plante mentionné dans la dénomination de l'arôme (et auquel la saveur est associée par le consommateur) ; (ii) un autre fruit ou une autre plante contenant cette molécule aromatique.

À titre d'exemple, l'arôme naturel de vanille peut être extrait : (i) de la gousse de vanille (fruit auquel le consommateur associe l'arôme naturel de vanille) ; (ii) de la lignine (composant du bois) ou d'un alcool (le gäicol).

Afin d'assurer une information loyale du consommateur, la France souhaite que la matière première dont sont tirés les arômes naturels soit limitée au fruit ou à la plante mentionnée dans la dénomination de l'arôme, en conformité avec le principe posé à l'article 16.4 du règlement (UE) n°1334/2008 relatif aux arômes.

Aussi, la France propose les modifications suivantes :

(ca) Where only flavouring preparations and natural flavouring substances have been used in the production of the spirit drink, the legal name 'liqueur' may be supplemented by the name of a foodstuff that confers the predominant flavour on the spirit drink.

As defined in point 4 of Article 16 of Regulation (EC) No 1334/2008, flavouring preparations and natural flavouring substances shall be obtained exclusively or by at least 95 % from the source material referred to.

8) Annexe II - Catégorie 33 - « Crème de »

Dans le règlement (CE) n°110/2008, la crème de cassis (catégorie 34) est définie comme « *une liqueur de cassis dont la teneur minimale en sucre, exprimée en sucre inverti, est de 400 grammes par litre* ».

Dans le présent projet de règlement, il est indiqué : « *For liqueurs produced with blackcurrant which have a minimum sugar content of 400 grams per litre expressed as invert sugar, the legal name may be 'Crème de cassis'* ».

Cette définition comporte une ambiguïté qu'il convient de clarifier. En effet, il n'apparaît pas clairement qu'une « crème de cassis » ne peut pas contenir moins de 400 g/l de sucres.

Aussi, la France propose la modification suivante :

(aa) **The legal name 'Crème de cassis' may only be used for** ~~For~~ liqueurs produced with blackcurrant which have a sugar content of more than 400 grams per litre expressed as invert sugar. ~~the legal name may be 'Crème de cassis'.~~

9) Articles 9, 9a et 11: termes composés, allusions, mélanges et blends

Les autorités françaises approuvent les dernières modifications apportées par la Présidence mais tiennent à faire part de leurs observations sur ce sujet.

Articulation des articles 9a (allusions) et 11 (mélanges)

Une interrogation demeure concernant l'application conjointe des articles 9a et 11 :

Article 9a : sur l'étiquetage d'une boisson spiritueuse, il est possible de faire figurer le nom de deux boissons spiritueuses dans une allusion. Dans ce cas, l'allusion :

- apparaît dans une taille de caractère inférieure au nom légal ;
- ne figure pas obligatoirement dans le même champ visuel que le nom légal de la boisson spiritueuse.

Exemple :

(BOISSON SPIRITUEUSE)

Whisky et Cognac

Article 11 : lorsque deux boissons spiritueuses sont mélangées, leurs noms :

- figurent dans une liste des ingrédients alcooliques précédée par les termes « mélange » ou « mélange de boissons spiritueuses » ;
- apparaissent dans le même champ visuel que le nom légal de la boisson spiritueuse et une taille de caractères n'excédant pas la moitié du nom légal ;
- sont accompagnés du pourcentage d'alcool pur correspondant.

Exemple :

BOISSON SPIRITUEUSE
Mélange de Whisky (60%) et de Cognac (40%)

L'application conjointe des articles 9a et 11 semble contradictoire. En effet, certains opérateurs choisissent actuellement de respecter la règle des allusions sur l'étiquette frontale et la règle des mélanges sur la contre-étiquette.

Exemple :

<u>Etiquette frontale</u>	<u>Contre-étiquette</u>
Whisky et Cognac	BOISSON SPIRITUEUSE Mélange de Whisky (60%) et de Cognac (40%)

Cette situation ne permet pas une information loyale du consommateur au sens de l'article 7 du règlement (UE) n°1169/2011.

« Blends » (article 11.2b)

La nouvelle rédaction de l'article 11.2b a supprimé la référence aux « blends ». Cette référence était pourtant nécessaire.

En effet, il existe sur le marché deux types de blends :

Cas n° 1 : mélange de plusieurs boissons appartenant à la même IG.

Exemple : Scotch Whisky Blended – malt and grain whiskies from the Highlands and Lowlands.

Dans ce cas, l'indication des pourcentages d'alcool pur de chaque composant alcoolique n'est pas utile : il n'existe pas de risque de tromperie du consommateur sur la composition du produit étant donné que les whiskies mis en œuvre sont issus de la même IG.

Cas n°2 : mélange de plusieurs boissons n'appartenant pas à la même IG.

Exemples : Armagnac et Cognac (catégorie « eau-de-vie de vin »), Whisky indien et Scotch Whisky (catégorie « whisky »).

Dans ce cas, l'indication des pourcentages d'alcool pur de chaque constituant alcoolique est nécessaire à la bonne information du consommateur. Ce type de blend doit être traité de la même façon qu'un mélange.

Proposition de rédaction

Afin de clarifier l'articulation entre les articles 9a et 11 et de prendre en compte les différents types de blends, la France propose les modifications suivantes :

Article 11 :

[...]

2b. Where a spirit drink has undergone mixing **or blending**, ~~a list of an allusion to the names of the~~ alcoholic ingredients may be added.

In such a case, the ~~list of alcoholic ingredients allusion~~ shall ~~be preceded by at least one of the terms referred to in point (c) of Article 7(4a)~~ appear in the same visual field as the legal name of the spirit drink, ~~in uniform characters of the same font and colour and in a font size which is no larger than half the font size used for the legal name.~~

In addition, the proportion of each alcoholic ingredient in the ~~list~~ **allusion** shall be expressed as a percentage, in descending order of quantities used. That proportion shall be equal to the percentage by volume of pure alcohol it represents in the total pure alcohol content by volume of the mixture.

This provision shall not apply to blends made of spirit drinks belonging to the same GI.

En termes d'étiquetage, les conséquences de cette proposition seraient les suivantes :

- Mélange

BOISSON SPIRITUEUSE

Whisky (60%) et Cognac (40%)

- Blend

(cas n°1 : 2 boissons appartenant à la même IG)

WHISKY

Indian Whisky (60%) and Scotch Whisky (40%)

- Blend

(cas n°2 : 2 boissons appartenant à la même catégorie)

Scotch Whisky Blended – malt and grain whiskies from the Highlands and Lowlands

Justifications :

Le fait de faire référence au terme « allusion » dans l'article 11 permet une meilleure articulation entre les articles 9a et 11 ;

Les autorités françaises considèrent que le fait de faire apparaître les termes « mélange », « mélanges de boissons spiritueuses » ou « blend » n'est pas utile à la bonne information des consommateurs. En indiquant à chaque fois les pourcentages d'alcool pur de chaque composant alcoolique, le consommateur comprend aisément qu'il s'agit d'un mélange ou d'un blend. Néanmoins, l'opérateur peut choisir de faire figurer ces termes conformément à l'article 7.4a ("The « legal name **may be** supplemented by: [...] (d) the term 'blend', 'blending' or 'blended', provided that

the spirit drink has undergone blending; (e) the term 'mixture', 'mixed' or 'mixed spirit drink', provided that the spirit drink has undergone mixing").

Annexe : proposition de rédaction du considérant n°14 sur le système "criaderas y solera »

(14) While it is important to ensure that in general the stated maturation period or age specifies only the youngest alcoholic component of the spirit drink, a derogation from that rule should be provided for in relation to brandies produced **in Spain or Portugal and** using the traditional dynamic ageing system known as the "criaderas y solera system" or "solera e criaderas system". For such brandies, it should be possible to indicate also the average age in their description, presentation or labelling. Such method is characterised by oxygenation and homogenisation through periodical extractions of a portion of the brandy contained in stacked oak casks and the replenishment of the corresponding space in the casks with brandy from the row of oak casks above. This ensures consistency and sustained quality of the end product from year to year. Detailed rules for that method and, in particular, for the calculation of the average age of brandy should be laid down. Given the international notoriety and consumers' increasing awareness of the brandy produced pursuant to that method, and in the interest of maximum transparency and accurate information to consumers, it is appropriate in the description, presentation and labelling of such brandy to indicate, in the same visual field, a reference to the maturation period or age of the youngest component **preceded by the words "age of the youngest component", and the average age of the brandy, accompanied by the words "average age", and "criaderas y solera system" or "solera e criaderas system", in the description, presentation and labelling of such brandy. As that traditional method is currently used only in Spain and Portugal, the derogation in question should be laid down only for those two Member States. However, in the event any other Member State or third country subsequently wishes to apply that derogation to such brandy produced in its territory, it should be allowed to notify the Commission accordingly, with a view to the Commission submitting a proposal for appropriate measures in accordance with the Treaty.**