

Bruxelles, le 1.12.2016
COM(2016) 750 final

ANNEXES 1 to 2

ANNEXES

à la

Proposition de règlement du Parlement européen et du Conseil

**concernant la définition, la présentation et l'étiquetage des boissons spiritueuses,
l'utilisation des noms de boissons spiritueuses dans la présentation et l'étiquetage
d'autres denrées alimentaires, ainsi que la protection des indications géographiques des
boissons spiritueuses**

ANNEXE I

DÉFINITIONS TECHNIQUES

Les définitions et exigences techniques visées à l'article 2, paragraphe 2, sont les suivantes:

- 1) On entend par «alcool éthylique d'origine agricole» le liquide alcoolique qui possède les propriétés suivantes:
 - a) caractéristiques organoleptiques: aucun goût détectable autre que celui des matières premières utilisées dans sa production;
 - b) titre alcoométrique volumique minimal: 96,0 %;
 - c) teneurs maximales en éléments résiduels:
 - i) acidité totale, exprimée en grammes d'acide acétique par hectolitre d'alcool à 100 % vol.: 1,5;
 - ii) esters, exprimés en grammes d'acétate d'éthyle par hectolitre d'alcool à 100 % vol.: 1,3;
 - iii) aldéhydes, exprimés en grammes d'acétaldéhyde par hectolitre d'alcool à 100 % vol.: 0,5;
 - iv) alcools supérieurs, exprimés en grammes de méthyl-2 propanol-1 par hectolitre d'alcool à 100 % vol.: 0,5;
 - v) méthanol, exprimé en grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.: 30;
 - vi) extrait sec, exprimé en grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.: 1,5;
 - vii) bases azotées volatiles, exprimées en grammes d'azote par hectolitre d'alcool à 100 % vol.: 0,1;
 - viii) furfural: non détectable.
- 2) On entend par «distillat d'origine agricole» le liquide alcoolique obtenu par distillation, après fermentation alcoolique, de produits agricoles mentionnés à l'annexe I du traité, qui ne présente pas les caractères de l'alcool éthylique ni ceux d'une boisson spiritueuse, mais qui a conservé l'arôme et le goût des matières premières utilisées.

Lorsqu'il est fait référence aux matières premières utilisées, le distillat doit être obtenu exclusivement à partir de ces matières premières.
- 3) On entend par «édulcoration» l'opération qui consiste à utiliser un ou plusieurs des produits suivants dans la préparation des boissons spiritueuses:
 - a) sucre mi-blanc, sucre blanc, sucre blanc raffiné, dextrose, fructose, sirop de glucose, sucre liquide, sucre liquide inversé, sirop de sucre inversé, définis par la directive 2001/111/CE du Conseil¹;
 - b) moût de raisin concentré rectifié, moût de raisin concentré, moût de raisin frais;
 - c) sucre caramélisé, produit obtenu exclusivement par chauffage contrôlé du saccharose sans adjonction de bases ni d'acides minéraux ni d'aucun autre additif chimique;
 - d) miel selon la définition de la directive 2001/110/CE du Conseil²;

¹ Directive 2001/111/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative à certains sucres destinés à l'alimentation humaine (JO L 10 du 12.1.2002, p. 53).

- e) sirop de caroube;
 - f) toute autre substance glucidique naturelle ayant un effet analogue à celui des produits visés aux points a) à e).
- 4) On entend par «adjonction d'alcool» l'opération qui consiste à ajouter de l'alcool éthylique d'origine agricole ou un distillat d'origine agricole à une boisson spiritueuse.
- 5) On entend par «adjonction d'eau» l'ajout d'eau qui peut être distillée, déminéralisée, permutée ou adoucie dans la préparation de boissons spiritueuses. Cette adjonction d'eau est autorisée pour autant que la qualité de l'eau soit en conformité avec la directive 98/83/CE³ du Conseil et la directive 2009/54/CE du Parlement européen et du Conseil⁴ et que le titre alcoométrique de la boisson spiritueuse, après l'adjonction d'eau, satisfasse encore au titre alcoométrique volumique minimal prévu dans la catégorie de boisson spiritueuse appropriée.
- 6) On entend par «coupage» l'opération qui consiste à mélanger deux ou plusieurs boissons spiritueuses appartenant à la même catégorie, ne différant entre elles que par des nuances dans la composition qui sont le fait d'un ou plusieurs des facteurs suivants:
- a) la méthode d'élaboration;
 - b) les appareils de distillation employés;
 - c) la durée de maturation ou de vieillissement;
 - d) la zone géographique de production.
- La boisson spiritueuse ainsi élaborée appartient à la même catégorie de boissons spiritueuses que les boissons spiritueuses initiales avant coupage.
- 7) On entend par «maturation ou vieillissement» l'opération qui consiste à laisser se développer naturellement dans des récipients appropriés certaines réactions dans le but de conférer à la boisson spiritueuse concernée des qualités organoleptiques qu'elle n'avait pas auparavant.
- 8) On entend par «arômes» les «arômes» tels que définis à l'article 3, paragraphe 2, point a), du règlement (CE) n° 1334/2008.
- 9) On entend par «substance aromatisante» une «substance aromatisante» telle que définie à l'article 3, paragraphe 2, point b), du règlement (CE) n° 1334/2008.
- 10) On entend par «substance aromatisante naturelle» une «substance aromatisante naturelle» telle que définie à l'article 3, paragraphe 2, point c), du règlement (CE) n° 1334/2008.
- 11) On entend par «préparation aromatisante» une «préparation aromatisante» telle que définie à l'article 3, paragraphe 2, point d), du règlement (CE) n° 1334/2008.
- 12) On entend par «autre arôme» un «autre arôme» tel que défini à l'article 3, paragraphe 2, point h), du règlement (CE) n° 1334/2008.

² Directive 2001/110/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative au miel (JO L 10 du 12.1.2002, p. 47).

³ Directive 98/83/CE du Conseil du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine (JO L 330 du 5.12.1998, p. 32).

⁴ Directive 2009/54/CE du Parlement européen et du Conseil du 18 juin 2009 relative à l'exploitation et à la mise dans le commerce des eaux minérales naturelles (refonte) (JO L 164 du 26.6.2009, p. 45).

- 13) On entend par «colorants» les «colorants» tels que définis à l'annexe I, point 2), du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil⁵.
- 14) On entend par «coloration» l'opération qui consiste à utiliser dans la préparation des boissons spiritueuses un ou plusieurs colorants tels que définis à l'annexe I, point 2), du règlement (CE) n° 1333/2008.
- 15) On entend par «titre alcoométrique volumique» le rapport entre le volume d'alcool à l'état pur, à la température de 20 °C, contenu dans le produit considéré et le volume total de ce produit à la même température.
- 16) On entend par «teneur en substances volatiles» la quantité de substances volatiles autres que l'alcool éthylique et le méthanol contenus dans une boisson spiritueuse issue exclusivement d'une distillation, obtenue uniquement par distillation ou redistillation des matières premières mises en œuvre.
- 17) On entend par «emballage»: les enveloppes de protection, cartons, caisses, récipients et bouteilles utilisés pendant le transport ou la vente de boissons spiritueuses.

⁵ Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires (JO L 354 du 31.12.2008, p. 16).

ANNEXE II

PARTIE I

Catégories de boissons spiritueuses

1. Rhum

- a) Le rhum est une des boissons spiritueuses suivantes:
 - i) la boisson spiritueuse obtenue exclusivement par fermentation alcoolique et distillation soit des mélasses ou des sirops provenant de la fabrication du sucre de canne, soit du jus de la canne à sucre lui-même, distillée à moins de 96 % vol., de telle sorte que le produit de la distillation présente, d'une manière perceptible, les caractéristiques organoleptiques spécifiques du rhum;
 - ii) la boisson spiritueuse obtenue exclusivement par fermentation alcoolique et par distillation du jus de la canne à sucre, présentant les caractères aromatiques spécifiques du rhum et ayant une teneur en substances volatiles égale ou supérieure à 225 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol. Cette boisson spiritueuse peut être mise sur le marché avec le terme «agricole» qualifiant la dénomination de vente «rhum», assortie de l'une des indications géographiques enregistrées des départements français d'outre-mer et de la région autonome de Madère.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal du rhum est de 37,5 %.
- c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 4), dilué ou non.
- d) Le rhum ne doit pas être aromatisé.
- e) Seul du caramel peut être ajouté au rhum afin d'en adapter la coloration.
- f) Le terme «traditionnel» peut compléter l'une des indications géographiques enregistrées mentionnées dans la présente catégorie lorsque le rhum est produit par distillation à moins de 90 % vol. après fermentation alcoolique de produits alcooligènes exclusivement originaires du lieu de production considéré. Ce rhum doit avoir une teneur en substances volatiles égale ou supérieure à 225 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol. et ne doit pas être édulcoré. L'utilisation du terme «traditionnel» n'exclut pas l'utilisation des termes «issu de la production du sucre» ou «agricole», qui peuvent être ajoutés à la dénomination de vente «rhum» qui accompagne les indications géographiques visées au point a) ii).

La présente disposition n'a aucune incidence sur l'utilisation du terme «traditionnel» pour qualifier tous les produits qui ne sont pas couverts par la présente catégorie, selon leurs propres critères spécifiques.

2. Whisky ou whiskey

- a) Le *whisky* ou *whiskey* est la boisson spiritueuse produite exclusivement en effectuant toutes les opérations de production suivantes:
 - i) distillation d'un moût de céréales maltées avec ou sans les grains entiers d'autres céréales qui a été:

- saccharifié par la diastase du malt qu'il contient, avec ou sans autres enzymes naturelles,
 - fermenté sous l'action de la levure;
 - ii) une ou plusieurs distillations à moins de 94,8 % vol., de telle sorte que le produit de la distillation a un arôme et un goût provenant des matières premières utilisées;
 - iii) vieillissement du distillat final pendant une période minimale de trois ans dans des fûts de bois d'une capacité inférieure ou égale à 700 litres.
- Le distillat final, qui ne peut être additionné que d'eau et de caramel ordinaire (pour la coloration), conserve la couleur, l'arôme et le goût obtenus par le processus de production visé aux points i), ii) et iii).
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal du *whisky* ou *whiskey* est de 40 %.
 - c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 54), dilué ou non.
 - d) Le *whisky* ou *whiskey* ne doit pas être édulcoré ou aromatisé ni contenir aucun additif autre que le caramel ordinaire utilisé pour la coloration.

3. Eau-de-vie de céréales

- a) L'eau-de-vie de céréales est la boisson spiritueuse obtenue exclusivement par distillation d'un moût fermenté de grains entiers de céréales, présentant des caractéristiques organoleptiques provenant des matières premières utilisées.
- b) À l'exception du «*Korn*», le titre alcoométrique volumique minimal de la boisson spiritueuse de céréales est de 37 %.
- c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 4), dilué ou non.
- d) La boisson spiritueuse de céréales ne doit pas être aromatisée.
- e) Seul du caramel peut être ajouté à la boisson spiritueuse de céréales afin d'en adapter la coloration.
- f) Une boisson spiritueuse de céréales peut porter la dénomination de vente «eau-de-vie de céréales» si elle a été obtenue par distillation à moins de 95 % vol. d'un moût fermenté de grains entiers de céréales présentant des caractéristiques organoleptiques provenant des matières premières utilisées.

4. Eau-de-vie de vin

- a) L'eau-de-vie de vin est la boisson spiritueuse qui remplit les conditions suivantes:
 - i) elle est obtenue exclusivement par distillation à moins de 86 % vol. du vin ou du vin viné, ou par redistillation à moins de 86 % vol. d'un distillat de vin;
 - ii) elle a une teneur en substances volatiles égale ou supérieure à 125 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.;
 - iii) elle a une teneur maximale en méthanol de 200 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'eau-de-vie de vin est de 37,5 %.

- c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 4), dilué ou non.
- d) L'eau-de-vie de vin ne doit pas être aromatisée. Cela n'exclut pas les méthodes de production traditionnelles.
- e) Seul du caramel peut être ajouté à l'eau-de-vie de vin afin d'en adapter la coloration.
- f) L'eau-de-vie de vin, lorsqu'elle est vieillie, peut continuer à être commercialisée sous la dénomination «eau-de-vie de vin» à condition que sa durée de vieillissement soit au moins égale à celle prévue pour la boisson spiritueuse définie dans la catégorie 5.

5. Brandy ou Weinbrand

- a) Le *brandy* ou *Weinbrand* est la boisson spiritueuse qui remplit les conditions suivantes:
 - i) elle est obtenue à partir d'eau-de-vie de vin additionnée ou non d'un distillat de vin distillé à moins de 94,8 % vol., à condition que le distillat de vin ait un titre alcoométrique n'excédant pas 50 % du produit fini;
 - ii) elle est vieillie en récipients de chêne pendant au moins un an, ou pendant six mois au minimum si la capacité des fûts de chêne est inférieure à 1 000 litres;
 - iii) elle a une teneur en substances volatiles égale ou supérieure à 125 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol., et provient exclusivement de la distillation ou de la redistillation des matières premières mises en œuvre;
 - iv) elle a une teneur maximale en méthanol de 200 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal du *brandy* ou *Weinbrand* est de 36 %.
- c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 4), dilué ou non.
- d) Le *brandy* ou *Weinbrand* ne doit pas être aromatisé. Cela n'exclut pas les méthodes de production traditionnelles.
- e) Seul du caramel peut être ajouté au *brandy* ou au *Weinbrand* afin d'en adapter la coloration.

6. Eau-de-vie de marc de raisin ou marc

- a) L'eau-de-vie de marc de raisin ou marc est la boisson spiritueuse qui répond aux conditions suivantes:
 - i) elle est obtenue exclusivement à partir de marc de raisin fermenté et distillé soit directement par la vapeur d'eau, soit après adjonction d'eau;
 - ii) une quantité de lie peut être ajoutée au marc de raisin, mais elle ne peut être supérieure à 25 kg de lies par 100 kg de marc de raisin utilisé;
 - iii) la quantité d'alcool obtenue à partir de la lie ne peut être supérieure à 35 % de la quantité totale d'alcool dans le produit fini;

- iv) la distillation est réalisée en présence du marc en tant que tel à moins de 86 % vol.;
 - v) la redistillation à ce même titre alcoométrique est autorisée;
 - vi) elle a une teneur en substances volatiles égale ou supérieure à 140 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol. et une teneur maximale en méthanol de 1 000 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.
- b) Le titre alcoométrique minimal de l'eau-de-vie de marc de raisin ou marc est de 37,5 %.
 - c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 4), dilué ou non.
 - d) L'eau-de-vie de marc de raisin ou marc ne doit pas être aromatisée. Cela n'exclut pas les méthodes de production traditionnelles.
 - e) Seul du caramel peut être ajouté à l'eau-de-vie de marc de raisin ou marc afin d'en adapter la coloration.

7. Eau-de-vie de marc de fruit

- a) L'eau-de-vie de marc de fruit est la boisson spiritueuse qui répond aux conditions suivantes:
 - i) elle est obtenue exclusivement par fermentation et distillation à moins de 86 % vol. de marc de fruit, à l'exclusion du marc de raisin;
 - ii) elle a une teneur en substances volatiles inférieure ou égale à 200 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol;
 - iii) la teneur maximale en méthanol est de 1 500 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol;
 - iv) la teneur maximale en acide cyanhydrique, lorsqu'il s'agit des eaux-de-vie de fruits à noyaux, est de 7 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.;
 - v) la redistillation à ce même titre alcoométrique, conformément au point i), est autorisée.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'eau-de-vie de marc de fruit est de 37,5 %.
- c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 4), dilué ou non.
- d) L'eau-de-vie de marc de fruit ne doit pas être aromatisée.
- e) Seul du caramel peut être ajouté à l'eau-de-vie de marc de fruit afin d'en adapter la coloration.
- f) La dénomination de vente est «eau-de-vie de marc» suivie du nom du fruit. Si des marcs de plusieurs fruits différents sont utilisés, la dénomination de vente est «eau-de-vie de marc de fruits».

8. Eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy

- a) L'eau-de-vie de raisin sec ou *raisin brandy* est la boisson spiritueuse obtenue exclusivement par distillation du produit obtenu par fermentation alcoolique de l'extrait des raisins secs des cépages «noir de Corinthe» ou muscat

d'Alexandrie, distillée à moins de 94,5 % vol., de telle sorte que le distillat a un arôme et un goût provenant des matières premières utilisées.

- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'eau-de-vie de raisin sec ou *raisin brandy* est de 37,5 %.
- c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 4), dilué ou non.
- d) L'eau-de-vie de raisin sec ou *raisin brandy* ne doit pas être aromatisée.
- e) Seul du caramel peut être ajouté à l'eau-de-vie de raisin sec ou *raisin brandy* afin d'en adapter la coloration.

9. Eau-de-vie de fruit

- a) L'eau-de-vie de fruit est la boisson spiritueuse qui répond aux conditions suivantes:
 - i) elle est obtenue exclusivement par la fermentation alcoolique et la distillation d'un fruit charnu ou d'un moût de ce fruit, de baies ou de légumes, en présence ou non de noyaux;
 - ii) elle est distillée à moins de 86 % vol., de telle sorte que le distillat a un arôme et un goût provenant des matières premières distillées;
 - iii) elle a une teneur en substances volatiles égale ou supérieure à 200 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.;
 - iv) elle a une teneur maximale en acide cyanhydrique, lorsqu'il s'agit des eaux-de-vie de fruits à noyaux, de 7 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.
- b) La teneur maximale en méthanol de l'eau-de-vie de fruit est de 1 000 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.
 - i) Toutefois, dans le cas des eaux-de-vie de fruits obtenues à partir des fruits ou baies mentionnés ci-dessous, la teneur maximale en méthanol est de 1 200 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.:
 - prune (*Prunus domestica* L.),
 - mirabelle [*Prunus domestica* L., subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.],
 - quetsche (*Prunus domestica* L.),
 - pomme (*Malus domestica* Borkh.),
 - poire (*Pyrus communis* L.), à l'exclusion des poires Williams (*Pyrus communis* L. cv. «Williams»),
 - framboise (*Rubus idaeus* L.),
 - mûre (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),
 - abricots (*Prunus armeniaca* L.),
 - pêches [*Prunus persica* (L.) Batsch];
 - ii) Dans le cas des eaux-de-vie de fruits obtenues à partir des fruits ou baies mentionnés ci-dessous, la teneur maximale en méthanol est de 1 350 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.:

- poire Williams (*Pyrus communis* L. cv. «Williams»),
 - groseille (*Ribes rubrum* L.),
 - cassis (*Ribes nigrum* L.),
 - baie de sorbier (*Sorbus aucuparia* L.),
 - sureau (*Sambucus nigra* L.),
 - coings (*Cydonia oblonga* Mill.),
 - baies de genévrier (*Juniperus communis* L. ou *Juniperus oxicedris* L.).
- c) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'eau-de-vie de fruit est de 37,5 %.
- d) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 4), dilué ou non.
- e) L'eau-de-vie de fruit ne doit pas être aromatisée.
- f) La dénomination de vente de l'eau-de-vie de fruit est suivie du nom du fruit, de la baie ou du légume, telle que: eau-de-vie de cerise, qui peut également être appelée *kirsch*, eau-de-vie de prune, qui peut également être appelée *slivovitz*, eau-de-vie de mirabelle, de pêche, de pomme, de poire, d'abricot, de figue, d'agrume, de raisin ou de tout autre fruit.

Elle peut être également dénommée *wasser*, ce mot étant associé au nom du fruit.

Le nom du fruit peut remplacer la dénomination «eau-de-vie» suivie du nom du fruit uniquement dans le cas des fruits suivants:

- mirabelle [*Prunus domestica* L., subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.],
- prune (*Prunus domestica* L.),
- quetsche (*Prunus domestica* L.),
- arbroute (*Arbutus unedo* L.),
- pomme «*Golden delicious*».

Dans les cas où le consommateur final risque de ne pas comprendre facilement une de ces dénominations de vente ne contenant pas le terme «eau-de-vie», le terme «eau-de-vie» devra figurer sur l'étiquette et la présentation, éventuellement complété par une explication.

- g) Le terme *Williams* est réservé à l'eau-de-vie de poire produite exclusivement à partir de poires de la variété «Williams».
- h) Lorsque deux ou plusieurs espèces de fruits, de baies ou de légumes sont distillées ensemble, le produit est vendu, selon le cas, sous la dénomination «eau-de-vie de fruits» ou «eau-de-vie de légumes». Ce terme peut être complété par le nom de chacune des espèces de fruits, de baies ou de légumes dans l'ordre décroissant des quantités utilisées.

10. Eau-de-vie de cidre et eau-de-vie de poiré

- a) L'eau-de-vie de cidre et l'eau-de-vie de poiré sont les boissons spiritueuses qui respectent les conditions suivantes:
 - i) elles sont obtenues exclusivement par la distillation à moins de 86 % vol. de cidre ou de poiré, de telle sorte que le distillat a un arôme et un goût provenant des fruits;
 - ii) elles ont une teneur en substances volatiles égale ou supérieure à 200 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.;
 - iii) elles ont une teneur maximale en méthanol de 1 000 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'eau-de-vie de cidre ou de poiré est de 37,5 %.
- c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 4), dilué ou non.
- d) Ni l'eau-de-vie de cidre ni l'eau-de-vie de poiré ne doivent être aromatisées.
- e) Seul le caramel peut être ajouté à l'eau-de-vie de cidre et de poiré afin d'en adapter la coloration.

11. Eau-de-vie de miel

- a) L'eau-de-vie de miel est la boisson spiritueuse qui répond aux conditions suivantes:
 - i) elle est obtenue exclusivement par fermentation et distillation d'un moût de miel;
 - ii) elle est distillée à moins de 86 % vol., de telle sorte que le distillat présente les caractéristiques organoleptiques provenant des matières premières utilisées.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'eau-de-vie de miel est de 35 %.
- c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 4), dilué ou non.
- d) L'eau-de-vie de miel ne doit pas être aromatisée.
- e) Seul du caramel peut être ajouté à l'eau-de-vie de miel afin d'en adapter la coloration.
- f) L'eau-de-vie de miel ne peut être édulcorée qu'avec du miel.

12. Hefebrand

- a) L'*Hefebrand* ou eau-de-vie de lie est la boisson spiritueuse obtenue exclusivement par distillation à moins de 86 % vol. de lies de vin ou de lies de fruits fermentés.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'*Hefebrand* ou eau-de-vie de lie est de 38 %.
- c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 4), dilué ou non.
- d) L'*Hefebrand* ou eau-de-vie de lie ne doit pas être aromatisé(e).

- e) Seul du caramel peut être ajouté à l'*Hefebrand* ou eau-de-vie de lie afin d'en adapter la coloration.
- f) La dénomination de vente de l'*Hefebrand* ou eau-de-vie de lie est complétée par le nom des matières premières utilisées.

13. Bierbrand ou eau-de-vie de bière

- a) La *Bierbrand* ou eau-de-vie de bière est la boisson spiritueuse obtenue exclusivement par distillation directe à pression normale de bière fraîche de titre alcoométrique volumique de moins de 86 %, de sorte que le distillat obtenu présente des caractéristiques organoleptiques dérivées de la bière.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la *Bierbrand* ou eau-de-vie de bière est de 38 %.
- c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 4), dilué ou non.
- d) La *Bierbrand* ou eau-de-vie de bière ne doit pas être aromatisée.
- e) Seul le caramel peut être ajouté à la *Bierbrand* ou eau-de-vie de bière afin d'en adapter la coloration.

14. Topinambur

- a) Le *Topinambur* ou eau-de-vie de topinambour est la boisson spiritueuse obtenue exclusivement par fermentation et distillation à moins de 86 % vol. de tubercules de topinambour (*Helianthus tuberosus* L.).
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal du *Topinambur* ou eau-de-vie de topinambour est de 38 %.
- c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 4), dilué ou non.
- d) Le *Topinambur* ou eau-de-vie de topinambour ne doit pas être aromatisé.
- e) Seul du caramel peut être ajouté au *Topinambur* ou eau-de-vie de topinambour afin d'en adapter la coloration.

15. Vodka

- a) La vodka est la boisson spiritueuse élaborée à partir d'alcool éthylique d'origine agricole, obtenu par fermentation par la levure
 - soit de pommes de terre ou de céréales ou des deux,
 - soit d'autres matières premières agricoles,distillé et/ou rectifié de sorte que les caractéristiques organoleptiques inhérentes aux matières premières utilisées et aux sous-produits nés de la fermentation sont sélectivement atténuées.

Ce processus peut être suivi d'une nouvelle distillation ou d'un traitement avec les auxiliaires technologiques appropriés ou des deux, y compris le traitement avec du charbon activé, afin de conférer au produit des caractéristiques organoleptiques particulières.

En ce qui concerne l'alcool éthylique d'origine agricole, les valeurs maximales en éléments résiduels doivent être conformes à celles fixées à l'annexe I, point 1), à l'exception de la teneur en méthanol, qui ne doit pas être supérieure à 10 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la vodka est de 37,5 %.
- c) Les seuls arômes qui peuvent être ajoutés sont des composants aromatiques naturels présents dans le distillat obtenu à partir des matières premières fermentées. En outre, une aromatisation peut conférer au produit des caractéristiques organoleptiques particulières, autres qu'un arôme prédominant.
- d) La description, la présentation ou l'étiquetage de la vodka non produite exclusivement à partir de pommes de terre ou de céréales porte la mention «produit à partir de ...», complétée par le nom des matières premières utilisées pour produire l'alcool éthylique d'origine agricole.

16. Eau-de-vie (suivie du nom du fruit) obtenue par macération et distillation

- a) L'eau-de-vie (suivie du nom du fruit) obtenue par macération et distillation est la boisson spiritueuse qui remplit les conditions suivantes:
 - i) elle est obtenue par macération des fruits ou des baies énumérés au point ii), partiellement fermentés ou non fermentés, avec la possibilité d'adjonction d'un volume maximal de 20 litres d'alcool éthylique d'origine agricole ou d'eau-de-vie ou de distillat provenant du même fruit,

ou d'un mélange de ces produits, par 100 kg de fruits ou de baies fermentés, suivie d'une distillation à moins de 86 % vol.;

ii) obtenue à partir des fruits suivants:

- mûre (*Rubus fruticosus* auct.aggr.),
- fraise (*Fragaria* spp.),
- myrtille (*Vaccinium myrtillus* L.),
- framboise (*Rubus idaeus* L.),
- groseille rouge (*Ribes rubrum* L.),
- groseille blanche (*Ribes niveum* Lindl.),
- cassis (*Ribes nigrum* L.),
- prunelle (*Prunus spinosa* L.),
- sorbe (*Sorbus aucuparia* L.),
- baie de sorbier (*Sorbus domestica* L.),
- houx (*Ilex aquifolium* et *Ilex cassine* L.),
- alisier [*Sorbus torminalis* (L.) Crantz],
- sureau (*Sambucus nigra* L.),
- groseille à maquereau (*Ribes uva-crispa* L. syn. *Ribes grossularia*),
- canneberge (*Vaccinium* L. subgenus *Oxycoccus*),
- airelle rouge (*Vaccinium vitis-idaea* L.),
- myrtille d'Amérique (*Vaccinium corymbosum* L.),
- baie de l'argousier (*Hippophae rhamnoides* L.),
- églantine (*Rosa canina* L.),
- mûre des marais (*Rubus chamaemorus* L.),
- camarine noire (*Empetrum nigrum* L.),
- framboise arctique (*Rubus arcticus* L.),
- myrte (*Myrtus communis* L.),
- banane (*Musa* spp.),
- fruit de la passion (*Passiflora edulis* Sims),
- prune de cythère (*Spondias dulcis* Sol. ex Parkinson),
- prune mombin (*Spondias mombin* L.),
- noix (*Juglans regia* L.),
- noisette (*Corylus avellana* L.),
- châtaigne (*Castanea sativa* L.),
- agrumes (*Citrus* spp. L.),
- figue de Barbarie (*Opuntia ficus-indica*).

- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'eau-de-vie (suivie du nom du fruit) obtenue par macération et distillation est de 37,5 %.
- c) L'eau-de-vie (suivie du nom du fruit) obtenue par macération et distillation ne doit pas être aromatisée.
- d) Eu égard à l'étiquetage et à la présentation de l'eau-de-vie (suivie du nom du fruit) obtenue par macération et distillation, les termes «obtenue par macération

et distillation» doivent figurer dans la présentation et sur l'étiquette avec des caractères de police, de dimension et de couleur identiques à ceux utilisés pour le terme «eau-de-vie (suivi du nom du fruit)» et figurer dans le même champ visuel, et, sur les bouteilles, ils doivent figurer sur l'étiquette frontale.

17. Geist (suivi du nom du fruit ou de la matière première utilisée)

- a) Le *Geist* (suivi du nom du fruit ou de la matière première utilisée) est la boisson spiritueuse obtenue par macération des fruits ou baies non fermentés figurant dans la catégorie 16, point a) ii), ou de légumes, fruits à coque ou autres matériels végétaux tels que les herbes ou les pétales de rose dans de l'alcool éthylique d'origine agricole, suivie d'une distillation à moins de 86 % vol.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal du *Geist* (suivi du nom du fruit ou des matières premières utilisées) est de 37,5 %.
- c) Le *Geist* (suivi du nom du fruit ou des matières premières utilisées) ne doit pas être aromatisé.

18. Gentiane

- a) La gentiane est la boisson spiritueuse élaborée à partir d'un distillat de gentiane, lui-même obtenu par fermentation de racines de gentiane avec ou sans addition d'alcool éthylique d'origine agricole.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la gentiane est de 37,5 %.
- c) La gentiane ne doit pas être aromatisée.

19. Boissons spiritueuses au genévrier

- a) La boisson spiritueuse aromatisée aux baies de genévrier est la boisson obtenue par aromatisation avec des baies de genévrier (*Juniperus communis* L. ou *Juniperus oxicedrus* L.) d'alcool éthylique d'origine agricole, d'eau-de-vie de céréales, de distillat de céréales ou d'un mélange de ces produits.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la boisson spiritueuse aromatisée aux baies de genévrier est de 30 %.
- c) Des substances aromatisantes, des préparations aromatisantes, des plantes aromatiques ou des parties de plantes aromatiques ou une combinaison de ces éléments peuvent être utilisées en complément, mais les caractéristiques organoleptiques du genévrier doivent être perceptibles, même si elles sont parfois atténuées.
- d) Les boissons spiritueuses aromatisées aux baies de genévrier peuvent porter la dénomination de vente *Wacholder* ou *genebra*.

20. Gin

- a) Le *gin* est la boisson spiritueuse aux baies de genévrier obtenue par aromatisation, avec des baies de genévrier (*Juniperus communis* L.), d'un alcool éthylique d'origine agricole ayant les caractéristiques organoleptiques appropriées.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal du *gin* est de 37,5 %.

- c) Seules des substances aromatisantes ou des préparations aromatisantes ou les deux peuvent être utilisées pour la production de gin, le goût du genévrier devant être prépondérant.
- d) Le terme *gin* peut être complété par le terme *dry* s'il n'est pas additionné d'édulcorants dans une proportion dépassant 0,1 gramme de sucres par litre de produit final.

21. Gin distillé

- a) Le *gin* distillé est une des boissons spiritueuses suivantes:
 - i) la boisson spiritueuse aux baies de genévrier obtenue exclusivement par redistillation d'un alcool éthylique d'origine agricole de qualité appropriée ayant les caractéristiques organoleptiques voulues et titrant, au départ, au moins 96 % vol dans les alambics utilisés traditionnellement pour le *gin*, en présence de baies de genévrier (*Juniperus communis* L.) et d'autres produits végétaux naturels, le goût des baies de genévrier devant être prépondérant;
 - ii) le mélange du produit de cette distillation et d'alcool éthylique d'origine agricole ayant la même composition, la même pureté et le même titre alcoométrique; les substances ou les préparations aromatisantes figurant dans la catégorie 20, point c), ou les deux, peuvent également être utilisées pour l'aromatisation du *gin* distillé.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal du *gin* distillé est de 37,5 %.
- c) Le *gin* obtenu en ajoutant simplement des essences ou des arômes à de l'alcool éthylique d'origine agricole ne doit pas être considéré comme étant du *gin* distillé.
- d) Le terme «*gin* distillé» peut être complété par le terme «*dry*» s'il n'est pas additionné d'édulcorants dans une proportion dépassant 0,1 gramme de sucres par litre de produit final.

22. London gin

- a) Le *London gin* est un type de gin distillé:
 - i) obtenu exclusivement à partir d'alcool éthylique d'origine agricole d'une teneur maximale en méthanol égale à 5 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol, dont l'arôme est introduit exclusivement par la redistillation d'alcool éthylique dans des alambics traditionnels en présence de tous les matériels végétaux naturels utilisés;
 - ii) dont le distillat obtenu contient au moins 70 % d'alcool par volume;
 - iii) dans lequel tout autre alcool éthylique d'origine agricole qui est ajouté doit être conforme aux caractéristiques énumérées à l'annexe I, point 1), mais dont la teneur maximale en méthanol doit être égale à 5 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.;
 - iv) qui n'est additionné ni d'édulcorants dans une proportion dépassant 0,1 gramme de sucres par litre de produit final, ni de colorants;
 - v) qui n'est additionné d'aucun autre ingrédient que de l'eau.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal du *London gin* est de 37,5 %.

- c) La dénomination *London gin* peut être complétée par le terme «dry».

23. Boissons spiritueuses au carvi

- a) La boisson spiritueuse au carvi est la boisson obtenue par aromatisation de l'alcool éthylique d'origine agricole avec du carvi (*Carum carvi* L.).
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la boisson spiritueuse au carvi est de 30 %.
- c) Les substances ou les préparations aromatisantes ou les deux peuvent également être utilisées mais le goût du carvi doit être prépondérant.

24. Akvavit ou aquavit

- a) L'*akvavit* ou *aquavit* est la boisson spiritueuse au carvi et/ou aux grains d'aneth, produite à base d'alcool éthylique d'origine agricole, aromatisée avec un distillat d'herbes ou d'épices.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'*akvavit* ou *aquavit* est de 37,5 %.
- c) Des substances ou préparations aromatisantes naturelles ou les deux peuvent être utilisées en complément, mais l'arôme de ces boissons doit être en grande partie imputable aux distillats de graines de carvi (*Carum carvi* L.) ou de grains d'aneth (*Anethum graveolens* L.) ou des deux, l'utilisation d'huiles essentielles étant interdite.
- d) Les substances amères ne peuvent dominer sensiblement le goût; la teneur en extrait sec ne doit pas dépasser 1,5 gramme par 100 millilitres.

25. Boissons spiritueuses anisées

- a) Les boissons spiritueuses anisées sont les boissons obtenues par aromatisation d'un alcool éthylique d'origine agricole avec les extraits naturels de l'anis étoilé (*Illicium verum* Hook f.), de l'anis vert (*Pimpinella anisum* L.), du fenouil (*Foeniculum vulgare* Mill.) ou de toute autre plante qui contient le même constituant aromatique principal, par l'un des procédés suivants ou une combinaison de ceux-ci:
 - i) macération ou distillation ou les deux;
 - ii) redistillation de l'alcool en présence des graines ou autres parties des plantes ci-dessus désignées;
 - iii) adjonction d'extraits naturels distillés de plantes anisées.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la boisson spiritueuse anisée est de 15 %.
- c) Seules des substances et préparations aromatisantes naturelles peuvent être utilisées dans la préparation des boissons spiritueuses anisées.
- d) D'autres extraits végétaux naturels ou graines aromatiques peuvent être utilisés en complément, mais le goût de l'anis doit rester prépondérant.

26. Pastis

- a) Le *pastis* est la boisson spiritueuse anisée qui contient également des extraits naturels issus du bois de réglisse (*Glycyrrhiza* spp.), ce qui implique la présence de substances colorantes dites «chalcones», ainsi que celle d'acide glycyrrhizique, dont les teneurs minimale et maximale doivent être respectivement de 0,05 et de 0,5 gramme par litre.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal du *pastis* est de 40 %.
- c) Seules des substances et préparations aromatisantes naturelles peuvent être utilisées dans la préparation du *pastis*.
- d) Le *pastis* présente une teneur en sucres, exprimée en sucre inverti, inférieure à 100 grammes par litre et des teneurs minimale et maximale en anéthole de respectivement 1,5 et 2 grammes par litre.

27. Pastis de Marseille

- a) Le *pastis de Marseille* est un pastis dont la teneur en anéthole est de 2 grammes par litre.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal du *pastis de Marseille* est de 45 %.
- c) Seules des substances et préparations aromatisantes naturelles peuvent être utilisées dans la préparation du *pastis de Marseille*.

28. Anis

- a) L'*anis* est la boisson spiritueuse anisée dont l'arôme caractéristique provient exclusivement de l'anis vert (*Pimpinella anisum* L.) ou de l'anis étoilé (*Illicium verum* Hook f.) ou du fenouil (*Foeniculum vulgare* Mill.) ou d'une combinaison de ceux-ci.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'*anis* est de 37 %.
- c) Seules des substances et préparations aromatisantes naturelles peuvent être utilisées dans la préparation de l'*anis*.

29. Anis distillé

- a) L'*anis* distillé est un *anis* qui contient de l'alcool distillé en présence des graines visées dans la catégorie 28, point a), et, dans le cas des indications géographiques, de mastic ainsi que d'autres herbes, plantes ou fruits aromatiques, dans une proportion minimale de 20 % du titre alcoométrique de l'*anis* distillé.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'*anis* distillé est de 35 %.
- c) Seules des substances et préparations aromatisantes naturelles peuvent être utilisées dans la préparation de l'*anis* distillé.

30. Boissons spiritueuses au goût amer ou bitter

- a) Les boissons spiritueuses au goût amer ou *bitter* sont des boissons spiritueuses au goût amer prépondérant, obtenues par aromatisation de l'alcool éthylique d'origine agricole avec des substances aromatisantes.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal des boissons spiritueuses au goût amer ou *bitter* est de 15 %.
- c) Les boissons spiritueuses au goût amer ou *bitter* peuvent également être vendues sous la dénomination «amer» ou «*bitter*», associée ou non à un autre terme.

31. Vodka aromatisée

- a) La vodka aromatisée est une vodka à laquelle a été conféré un arôme prédominant autre que celui des matières premières.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la vodka est de 37,5 %.
- c) La vodka aromatisée peut être édulcorée, coupée, aromatisée, vieillie ou colorée.
- d) La vodka aromatisée peut également être vendue sous la dénomination «vodka» associée au nom de tout arôme prédominant.

32. Liqueur

- a) La liqueur est la boisson spiritueuse qui répond aux conditions suivantes:

- i) elle a une teneur minimale en sucre exprimée en sucre inverti de:
 - 70 grammes par litre pour les liqueurs de cerise dont l'alcool éthylique est constitué exclusivement par une eau-de-vie de cerise,
 - 80 grammes par litre pour les liqueurs à la gentiane ou les liqueurs similaires élaborées avec de la gentiane ou des plantes similaires comme seule substance aromatisante,
 - 100 grammes par litre dans tous les autres cas;
 - ii) elle est obtenue à partir d'alcool éthylique d'origine agricole, d'un distillat d'origine agricole, d'une ou plusieurs boissons spiritueuses ou d'un mélange de ces produits, édulcorés et additionnés d'un ou plusieurs arômes, produits d'origine agricole ou denrées alimentaires.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la liqueur est de 15 %.
- c) Seules des substances et préparations aromatisantes peuvent être utilisées dans la préparation de la liqueur. Toutefois, seules des substances et préparations aromatisantes naturelles peuvent être utilisées dans la préparation des liqueurs suivantes:
- i) liqueurs de fruits:
 - cassis,
 - cerise,
 - framboise,
 - mûre,
 - myrtille,
 - agrumes,
 - faux mûrier,
 - ronce arctique,
 - airelle des marais,
 - airelle rouge,
 - baie d'argousier,
 - ananas,
 - ii) liqueurs de plantes:
 - menthe,
 - gentiane,
 - anis,
 - génépi,
 - vulnéraire.
- d) Les termes composés suivants peuvent être utilisés dans la présentation de liqueurs élaborées dans l'Union dans les cas où l'alcool éthylique d'origine agricole est utilisé pour refléter des méthodes de production établies:
- *prune-brandy*,
 - *orange brandy*,
 - *apricot brandy*,
 - *cherry brandy*,
 - *solbaerrom*, également dénommé «blackcurrant rum».

En ce qui concerne l'étiquetage et la présentation de ces liqueurs, le terme composé doit figurer dans l'étiquetage et dans la présentation sur une même

ligne avec des caractères uniformes de police et de couleur identiques, et le terme «liqueur» doit figurer à proximité immédiate en caractères de dimension non inférieure à ceux utilisés pour les termes composés. Si l'alcool ne provient pas de la boisson spiritueuse indiquée, son origine doit figurer dans l'étiquetage dans le même champ visuel que le terme composé et le terme «liqueur». Cette origine est exprimée soit par la mention de la nature de l'alcool agricole utilisé, soit par la mention «alcool agricole» suivie, à chaque fois, des termes «fabriqué à partir de ...» ou «élaboré à l'aide de ...».

33. Crème de (suivie du nom d'un fruit ou de la matière première utilisée)

- a) Les boissons spiritueuses dénommées «Crème de» (suivie du nom du fruit ou de la matière première utilisée), à l'exclusion des produits laitiers, sont des liqueurs dont la teneur minimale en sucre, exprimée en sucre inverti, est de 250 grammes par litre.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la «Crème de» (suivie du nom d'un fruit ou de la matière première utilisée) est de 15 %.
- c) Les règles applicables aux substances et aux préparations aromatisantes pour liqueurs établies dans la catégorie 32 s'appliquent à ladite boisson spiritueuse.
- d) La dénomination de vente peut être complétée par le terme «liqueur».

34. Crème de cassis

- a) La *crème de cassis* est une liqueur de cassis dont la teneur minimale en sucre, exprimée en sucre inverti, est de 400 grammes par litre.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la *crème de cassis* est de 15 %.
- c) Les règles applicables aux substances et aux préparations aromatisantes pour liqueurs figurant dans la catégorie 32 s'appliquent à la *crème de cassis*.
- d) La dénomination de vente peut être complétée par le terme «liqueur».

35. Guignolet

- a) Le *guignolet* est la liqueur obtenue par macération de cerises dans de l'alcool éthylique d'origine agricole.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal du *guignolet* est de 15 %.
- c) Les règles applicables aux substances et aux préparations aromatisantes pour liqueurs figurant dans la catégorie 32 s'appliquent au *guignolet*.
- d) La dénomination de vente peut être complétée par le terme «liqueur».

36. Punch au rhum

- a) Le *punch au rhum* est la liqueur dont la teneur en alcool découle de l'emploi exclusif du rhum.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal du *punch au rhum* est de 15 %.
- c) Les règles applicables aux substances et aux préparations aromatisantes pour liqueurs figurant dans la catégorie 32 s'appliquent au *punch au rhum*.
- d) La dénomination de vente peut être complétée par le terme «liqueur».

37. Sloe gin

- a) Le *sloe gin* est une liqueur élaborée par macération de prunes dans le gin, éventuellement additionnée de jus de prunes.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal du *sloe gin* est de 25 %.
- c) Seules des substances et préparations aromatisantes naturelles peuvent être utilisées dans la préparation du *sloe gin*.
- d) La dénomination de vente peut être complétée par le terme «liqueur».

38. Boisson spiritueuse aromatisée à la prunelle ou Pacharán

La boisson spiritueuse aromatisée à la prunelle ou *Pacharán* est une boisson spiritueuse:

- a) au goût de prunelle prédominant et obtenue par macération de prunelles (*Prunus spinosa*) dans de l'alcool éthylique d'origine agricole, avec adjonction d'extraits naturels d'anis ou de distillats d'anis ou des deux;
- b) ayant un titre alcoométrique minimal de 25 % vol.;
- c) pour la production de laquelle une quantité minimale de 125 grammes de prunelles par litre de produit final a été utilisée;
- d) qui a une teneur en sucres, exprimée en sucre inverti, de 80 à 250 grammes par litre de produit final;
- e) dont les caractéristiques organoleptiques, la couleur et le goût proviennent exclusivement du fruit utilisé et de l'anis.

Le terme «*Pacharán*» ne peut être utilisé comme dénomination de vente que dans le cas où le produit a été élaboré en Espagne. Lorsque la boisson a été produite en dehors de l'Espagne, le terme «*Pacharán*» ne peut être utilisé qu'en complément de la dénomination de vente «Boisson spiritueuse aromatisée à la prunelle», à condition d'être accompagné de la mention: «produit en/au(x)/à/dans...» suivie du nom de l'État membre ou du pays tiers de fabrication.

39. Sambuca

- a) La *sambuca* est la liqueur incolore aromatisée à l'anis qui remplit les conditions suivantes:
 - i) elle est additionnée d'un distillat d'anis (*Pimpinella anisum* L.), d'anis étoilé (*Illicium verum* L.) ou d'autres herbes aromatiques;
 - ii) sa teneur minimale en sucre, exprimée en sucre inverti, est de 370 grammes par litre;
 - iii) sa teneur en anéthole naturel est comprise entre 1 et 2 grammes par litre.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la *sambuca* est de 38 %.
- c) Les règles applicables aux substances et aux préparations aromatisantes pour liqueurs figurant dans la catégorie 32 s'appliquent à la *sambuca*.
- d) La dénomination de vente peut être complétée par le terme «liqueur».

40. Maraschino, marrasquino ou maraskino

- a) Le *maraschino*, *marrasquino* ou *maraskino* est la liqueur incolore dont l'aromatisation est obtenue principalement par l'emploi du distillat de marasques ou du produit de la macération de cerises ou d'une partie de ce fruit

dans de l'alcool d'origine agricole ayant une teneur minimale en sucre, exprimée en sucre inverti, de 250 grammes par litre.

- b) Le titre alcoométrique volumique minimal du *maraschino*, *marrasquino* ou *maraskino* est de 24 %.
- c) Les règles applicables aux substances et aux préparations aromatisantes pour liqueurs figurant dans la catégorie 32 s'appliquent au *maraschino*, *marrasquino* ou *maraskino*.
- d) La dénomination de vente peut être complétée par le terme «liqueur».

41. Nocino

- a) Le *nocino* est la liqueur dont l'aromatisation est obtenue principalement par la distillation ou la macération des fruits de noix entiers (*Juglans regia* L.), ayant une teneur minimale en sucre, exprimée en sucre inverti, de 100 grammes par litre.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal du *nocino* est de 30 %.
- c) Les règles applicables aux substances et aux préparations aromatisantes pour liqueurs figurant dans la catégorie 32 s'appliquent au *nocino*.
- d) La dénomination de vente peut être complétée par le terme «liqueur».

42. Liqueur à base d'œufs ou advocaat/avocat/ advokat

- a) La liqueur à base d'œufs ou *advocaat/avocat/advokat* est la boisson spiritueuse, aromatisée ou non, obtenue à partir de l'alcool éthylique d'origine agricole, distillat ou spiritueux, ou d'un mélange de ces produits, dont les ingrédients sont du jaune d'œuf de qualité, du blanc d'œuf et du sucre ou du miel. La teneur minimale en sucre ou en miel, exprimée en sucre inverti, est de 150 grammes par litre. La teneur minimale en jaune d'œuf pur est de 140 grammes par litre de produit final.
- b) Le titre alcoométrique minimal de la liqueur à base d'œufs, ou *advocaat/avocat/advokat* est de 14 % vol.
- c) Seules les substances et préparations aromatisantes peuvent être utilisées dans la préparation de la liqueur à base d'œufs ou *advocaat/avocat/advokat*.

43. Liqueur aux œufs

- a) La liqueur aux œufs est la boisson spiritueuse, aromatisée ou non, obtenue à partir de l'alcool éthylique d'origine agricole, distillat ou boisson spiritueuse, ou d'un mélange de ces produits, dont les ingrédients caractéristiques sont du jaune d'œuf de qualité, du blanc d'œuf et du sucre ou du miel. La teneur minimale en sucre ou en miel, exprimée en sucre inverti, est de 150 grammes par litre. La teneur minimale en jaune d'œuf est de 70 grammes par litre de produit final.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la liqueur aux œufs est de 15 %.
- c) Seules des substances et préparations aromatisantes naturelles peuvent être utilisées dans la préparation de la liqueur aux œufs.

44. Mistrà

- a) Le *mistrà* est une boisson spiritueuse incolore aromatisée à l'anis ou à l'anéthole naturel, qui remplit les conditions suivantes:
 - i) sa teneur en anéthole naturel est comprise entre 1 et 2 grammes par litre;
 - ii) il peut également contenir un distillat d'herbes aromatiques;
 - iii) il n'est pas additionné de sucre.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal du *mistrà* est de 40 % et le titre alcoométrique volumique maximal, de 47 %.
- c) Seules des substances et préparations aromatisantes naturelles peuvent être utilisées dans la préparation du *mistrà*.

45. Väkevã glögi ou Spritglögg

- a) Le *väkevã glögi* ou *spritglögg* est la boisson spiritueuse obtenue par aromatisation d'alcool éthylique d'origine agricole à l'aide d'arôme naturel de clous de girofle ou de cannelle, et ce par un recours à l'un des procédés suivants: macération ou distillation, redistillation de l'alcool en présence d'éléments des plantes indiquées ci-dessus, ajout d'arômes naturels de clous de girofle ou de cannelle, ou une combinaison de ces procédés.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal du *väkevã glögi* ou *spritglögg* est de 15 %.
- c) Des substances, des préparations aromatisantes ou autres arômes peuvent également être utilisés, mais l'arôme des épices précitées doit être prédominant.
- d) La teneur en vin ou en produits vitivinicoles ne doit pas être supérieure à 50 % du produit final.

46. Berenburg ou Beerenburg

- a) La *berenburg* ou *beerenburg* est la boisson spiritueuse qui remplit les conditions suivantes:
 - i) elle est élaborée à l'aide d'alcool éthylique d'origine agricole;
 - ii) elle est produite par la macération de fruits, de plantes ou de parties de fruits ou de plantes;
 - iii) elle contient comme arôme spécifique à la fois le distillat de racines de gentiane (*Gentiane lutea* L.), de baies de genévrier (*Juniperus communis* L.) et de feuilles de laurier (*Laurus nobilis* L.);
 - iv) sa couleur varie du brun clair au brun foncé;
 - v) elle peut être édulcorée, mais la teneur maximale en sucre, exprimée en sucre inverti, ne peut être supérieure à 20 grammes de sucre par litre.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la *berenburg* ou *beerenburg* est de 30 %.
- c) Seules des substances et préparations aromatisantes naturelles peuvent être utilisées dans la préparation de la *berenburg* ou *beerenburg*.

47. Nectar de miel ou d'hydromel

- a) Le nectar de miel ou d'hydromel est la boisson spiritueuse obtenue par aromatisation d'un mélange de moût de miel fermenté et d'un distillat de miel ou d'alcool éthylique d'origine agricole ou des deux, qui contient au moins 30 % de moût de miel fermenté par volume.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal du nectar de miel ou d'hydromel est de 22 %.
- c) Seules des substances et préparations aromatisantes naturelles peuvent être utilisées dans la préparation du nectar de miel ou d'hydromel, à condition que l'arôme de miel soit prédominant.
- d) Le nectar de miel ou d'hydromel ne peut être édulcoré qu'avec du miel.

PARTIE II

Règles spécifiques concernant certaines boissons spiritueuses autres que celles figurant dans la partie I

1. Le *Rum-Verschnitt* est élaboré en Allemagne. Il est obtenu par coupage de rhum et d'alcool, une proportion minimale de 5 % de l'alcool contenu dans le produit final devant provenir du rhum. Le titre alcoométrique volumique minimal du *Rum-Verschnitt* est de 37,5 %. En ce qui concerne l'étiquetage et la présentation, le terme «*Verschnitt*» doit figurer dans la présentation et l'étiquetage en caractères de type, de dimension et de couleur identiques à ceux utilisés pour le terme «*Rum*», sur la même ligne que celui-ci et, sur les bouteilles, il doit être mentionné sur l'étiquette frontale. La dénomination de vente de ce produit est «boisson spiritueuse». En cas de vente en dehors du marché allemand, la composition alcoolique de ce produit doit figurer sur l'étiquette.

2. La *slivovice* élaborée en République tchèque est obtenue par l'addition au distillat de prune, avant la distillation finale, d'alcool éthylique d'origine agricole, une proportion minimale de 70 % de l'alcool contenu dans le produit final devant provenir du distillat de prune. La dénomination de vente de ce produit est «boisson spiritueuse». Le terme *Slivovice* peut être ajouté à condition d'apparaître dans le même champ visuel sur l'étiquette frontale. En cas de vente en dehors du marché tchèque, la composition alcoolique de la *slivovice* doit figurer sur l'étiquette. La présente disposition s'applique sans préjudice de l'utilisation de la dénomination «*slivovice*» pour les eaux-de-vie de fruits conformément à la partie I, catégorie 9, de la présente annexe.