

Projet d'alignement du R(CE) 11

Code couleur :	Nouveautés insérées dans le projet de règlement aligné
	Dispositions non reprises de la version en vigueur
	Mauvaise traduction
Dispositions	Version du 02/12/0216
1.	<p><u>PARTIE I</u></p> <p><u>Catégories de boissons spiritueuses</u></p> <p><u>1. Rhum</u></p> <p>a) Le rhum est une des boissons spiritueuses suivantes:</p> <p>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;</p> <p>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.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal du rhum est de 37,5 %.</p> <p>c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 4), dilué ou non.</p> <p>d) Le rhum ne doit pas être aromatisé.</p> <p>e) Seul du caramel peut être ajouté au rhum afin d'en adapter la coloration.</p> <p>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</p>

2.	<p><u>2. Whisky ou whiskey</u></p> <p>a) Le whisky ou whiskey est la boisson spiritueuse produite exclusivement en effectuant toutes les opérations de production suivantes:</p> <p>i) distillation d'un moût de céréales maltées avec ou sans les grains entiers d'autres céréales qui a été:</p> <ul style="list-style-type: none"> – saccharifié par la diastase du malt qu'il contient, avec ou sans autres enzymes naturelles, – fermenté sous l'action de la levure; <p>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;</p> <p>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.</p> <p>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).</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal du whisky ou whiskey est de 40 %.</p> <p>c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 54), dilué ou non.</p>
3.	<p><u>3. Eau-de-vie de céréales</u></p> <p>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.</p> <p>b) À l'exception du «Korn», le titre alcoométrique volumique minimal de la boisson spiritueuse de céréales est de 37 %.</p> <p>c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 4), dilué ou non.</p> <p>d) La boisson spiritueuse de céréales ne doit pas être aromatisée.</p> <p>e) Seul du caramel peut être ajouté à la boisson spiritueuse de céréales afin d'en adapter la coloration.</p> <p>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.</p>

4.	<p>4. Eau-de-vie de vin</p> <p>a) L'eau-de-vie de vin est la boisson spiritueuse qui remplit les conditions suivantes:</p> <ul style="list-style-type: none">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. <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'eau-de-vie de vin est de 37,5 %.</p> <p>c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 4), dilué ou non.</p> <p>d) L'eau-de-vie de vin ne doit pas être aromatisée. Cela n'exclut pas les méthodes de production traditionnelles.</p> <p>e) Seul du caramel peut être ajouté à l'eau-de-vie de vin afin d'en adapter la coloration.</p> <p>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.</p>
5.	<p>5. Brandy ou Weinbrand</p> <p>a) Le brandy ou Weinbrand est la boisson spiritueuse qui remplit les conditions suivantes:</p> <ul style="list-style-type: none">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. <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal du brandy ou Weinbrand est de 36 %.</p> <p>c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 4), dilué ou non.</p> <p>d) Le brandy ou Weinbrand ne doit pas être aromatisé. Cela n'exclut pas les méthodes de production traditionnelles.</p> <p>e) Seul du caramel peut être ajouté au brandy ou au Weinbrand afin d'en adapter la coloration.</p>

6.	<p><u>6. Eau-de-vie de marc de raisin ou marc</u></p> <p>a) L'eau-de-vie de marc de raisin ou marc est la boisson spiritueuse qui répond aux conditions suivantes:</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>iv) la distillation est réalisée en présence du marc en tant que tel à moins de 86 % vol.;</p> <p>v) la redistillation à ce même titre alcoométrique est autorisée;</p> <p>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.</p> <p>b) Le titre alcoométrique minimal de l'eau-de-vie de marc de raisin ou marc est de 37,5 %.</p> <p>c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 4), dilué ou non.</p> <p>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.</p> <p>e) Seul du caramel peut être ajouté à l'eau-de-vie de marc de raisin ou marc afin d'en adapter la coloration.</p>
7.	<p><u>7. Eau-de-vie de marc de fruit</u></p> <p>a) L'eau-de-vie de marc de fruit est la boisson spiritueuse qui répond aux conditions suivantes:</p> <p>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;</p> <p>ii) elle a une teneur en substances volatiles inférieure ou égale à 200 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.;</p> <p>iii) la teneur maximale en méthanol est de 1 500 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.;</p> <p>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.;</p> <p>v) la redistillation à ce même titre alcoométrique, conformément au point i), est autorisée.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'eau-de-vie de marc de fruit est de 37,5 %.</p> <p>c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 4), dilué ou non.</p> <p>d) L'eau-de-vie de marc de fruit ne doit pas être aromatisée.</p> <p>e) Seul du caramel peut être ajouté à l'eau-de-vie de marc de fruit afin d'en adapter la coloration.</p>
8.	<p><u>8. Eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy</u></p> <p>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.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy est de 37,5 %.</p> <p>c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 4), dilué ou non.</p> <p>d) L'eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy ne doit pas être aromatisée.</p> <p>e) Seul du caramel peut être ajouté à l'eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy afin d'en adapter la coloration.</p>

<p>9.</p>	<p>9. Eau-de-vie de fruit</p> <p>a) L'eau-de-vie de fruit est la boisson spiritueuse qui répond aux conditions suivantes:</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>iii) elle a une teneur en substances volatiles égale ou supérieure à 200 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.;</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 (<i>Prunus domestica</i> L.), mirabelle [<i>Prunus domestica</i> L., subsp. <i>syriaca</i> (Borkh.) Janch. ex Mansf.], quetsche (<i>Prunus domestica</i> L.), pomme (<i>Malus domestica</i> Borkh.), poire (<i>Pyrus communis</i> L.), à l'exclusion des poires Williams (<i>Pyrus communis</i> L. cv. «Williams»), framboise (<i>Rubus idaeus</i> L.), mûre (<i>Rubus fruticosus</i> auct. aggr.), abricots (<i>Prunus armeniaca</i> L.), pêches [<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch];</p> <p>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 (<i>Pyrus communis</i> L. cv. «Williams»), groseille (<i>Ribes rubrum</i> L.), cassis (<i>Ribes nigrum</i> L.), baie de sorbier (<i>Sorbus aucuparia</i> L.), sureau (<i>Sambucus nigra</i> L.), coings (<i>Cydonia oblonga</i> Mill.), baies de genévrier (<i>Juniperus communis</i> L. ou <i>Juniperus oxicedris</i> L.).</p> <p>c) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'eau-de-vie de fruit est de 37,5 %.</p> <p>d) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 4), dilué ou non.</p> <p>e) L'eau-de-vie de fruit ne doit pas être aromatisée.</p> <p>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.</p> <p>Elle peut être également dénommée wasser, ce mot étant associé au nom du fruit.</p> <p>Le nom du fruit peut remplacer la dénomination «eau-de-vie» suivie du nom du fruit uniquement dans le cas des fruits suivants: mirabelle [<i>Prunus domestica</i> L.,</p>
<p>10.</p>	<p>10. Eau-de-vie de cidre et eau-de-vie de poiré</p> <p>a) L'eau-de-vie de cidre et l'eau-de-vie de poiré sont les boissons spiritueuses qui respectent les conditions suivantes:</p> <p>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;</p> <p>ii) elles ont une teneur en substances volatiles égale ou supérieure à 200 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.;</p> <p>iii) elles ont une teneur maximale en méthanol de 1 000 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'eau-de-vie de cidre ou de poiré est de 37,5 %.</p> <p>c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 4), dilué ou non.</p> <p>d) Ni l'eau-de-vie de cidre ni l'eau-de-vie de poiré ne doivent être aromatisées.</p> <p>e) Seul le caramel peut être ajouté à l'eau-de-vie de cidre et de poiré afin d'adapter la coloration.</p>

11.	<p><u>11. Eau-de-vie de miel</u></p> <p>a) L'eau-de-vie de miel est la boisson spiritueuse qui répond aux conditions suivantes:</p> <p>i) elle est obtenue exclusivement par fermentation et distillation d'un moût de miel;</p> <p>ii) elle est distillée à moins de 86 % vol., de telle sorte que le distillat présente les caractéristiques organoleptiques provenant des matières premières utilisées.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'eau-de-vie de miel est de 35 %.</p> <p>c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 4), dilué ou non.</p> <p>d) L'eau-de-vie de miel ne doit pas être aromatisée.</p> <p>e) Seul du caramel peut être ajouté à l'eau-de-vie de miel afin d'en adapter la coloration.</p>
12.	<p><u>12. Hefebrand</u></p> <p>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.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'Hefebrand ou eau-de-vie de lie est de 38 %.</p> <p>c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 4), dilué ou non.</p> <p>d) L'Hefebrand ou eau-de-vie de lie ne doit pas être aromatisé(e).</p> <p>e) Seul du caramel peut être ajouté à l'Hefebrand ou eau-de-vie de lie afin d'en adapter la coloration.</p> <p>f) La dénomination de vente de l'Hefebrand ou eau-de-vie de lie est complétée par le nom des matières premières utilisées.</p>
13.	<p><u>13. Bierbrand ou eau-de-vie de bière</u></p> <p>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.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la Bierbrand ou eau-de-vie de bière est de 38 %.</p> <p>c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 4), dilué ou non.</p> <p>d) La Bierbrand ou eau-de-vie de bière ne doit pas être aromatisée.</p> <p>e) Seul le caramel peut être ajouté à la Bierbrand ou eau-de-vie de bière afin d'en adapter la coloration.</p>
14.	<p><u>14. Topinambur</u></p> <p>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 (<i>Helianthus tuberosus</i> L.).</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal du Topinambur ou eau-de-vie de topinambour est de 38 %.</p> <p>c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 4), dilué ou non.</p> <p>d) Le Topinambur ou eau-de-vie de topinambour ne doit pas être aromatisé.</p> <p>e) Seul du caramel peut être ajouté au Topinambur ou eau-de-vie de topinambour afin d'en adapter la coloration.</p>

15.	<p>15. Vodka</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la vodka est de 37,5 %.</p> <p>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.</p> <p>d) La description, la présentation ou l'étiquetage de la vodka non produite exclusivement à partir de pommes de terre ou de</p>
16.	<p>16. Eau-de-vie (suivie du nom du fruit) obtenue par macération et distillation</p> <p>a) L'eau-de-vie (suivie du nom du fruit) obtenue par macération et distillation est la boisson spiritueuse qui remplit les conditions suivantes:</p> <p>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.;</p> <p>ii) obtenue à partir des fruits suivants: mûre (<i>Rubus fruticosus</i> auct.aggr.), fraise (<i>Fragaria</i> spp.), myrtille (<i>accinium myrtillus</i> L.), framboise (<i>Rubus idaeus</i> L.), groseille rouge (<i>Ribes rubrum</i> L.), groseille blanche (<i>Ribes niveum</i> Lindl.), cassis (<i>Ribes nigrum</i> L.), prunelle (<i>Prunus spinosa</i> L.), sorbe (<i>Sorbus aucuparia</i> L.), baie de sorbier (<i>Sorbus domestica</i> L.), houx (<i>Ilex aquifolium</i> et <i>Ilex cassine</i> L.), alisier [<i>Sorbus turminalis</i> (L.) Crantz], sureau (<i>Sambucus nigra</i> L.), groseille à maquereau (<i>Ribes uva-crispa</i> L. syn. <i>Ribes grossularia</i>), canneberge (<i>Vaccinium</i> L. subgenus <i>Oxycoccus</i>), airelle rouge (<i>Vaccinium vitis-idaea</i> L.), myrtille d'Amérique (<i>Vaccinium corymbosum</i> L.), baie de l'argousier (<i>Hippophae rhamnoides</i> L.), églantine (<i>Rosa canina</i> L.), mûre des marais (<i>Rubus chamaemorus</i> L.), camarine noire (<i>Empetrum nigrum</i> L.), framboise arctique (<i>Rubus arcticus</i> L.), myrte (<i>Myrtus communis</i> L.), banane (<i>Musa</i> spp.),</p>

17.	<p><u>17. Geist (suivi du nom du fruit ou de la matière première utilisée)</u></p> <p>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.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal du Geist (suivi du nom du fruit ou des matières premières utilisées) est de 37,5 %.</p> <p>c) Le Geist (suivi du nom du fruit ou des matières premières utilisées) ne doit pas être aromatisé.</p>
18.	<p><u>18. Gentiane</u></p> <p>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.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la gentiane est de 37,5 %.</p> <p>c) La gentiane ne doit pas être aromatisée</p>
19.	<p><u>19. Boissons spiritueuses au genièvre</u></p> <p>a) La boisson spiritueuse aromatisée aux baies de genévrier est la boisson obtenue par aromatisation avec des baies de genévrier (<i>Juniperus communis</i> L. ou <i>Juniperus oxicedrus</i> L.) d'alcool éthylique d'origine agricole, d'eau-de-vie de céréales, de distillat de céréales ou d'un mélange de ces produits.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la boisson spiritueuse aromatisée aux baies de genévrier est de 30 %.</p> <p>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.</p> <p>d) Les boissons spiritueuses aromatisées aux baies de genévrier peuvent porter la dénomination de vente Wacholder ou genebra.</p>
20.	<p><u>20. Gin</u></p> <p>a) Le gin est la boisson spiritueuse aux baies de genévrier obtenue par aromatisation, avec des baies de genévrier (<i>Juniperus communis</i> L.), d'un alcool éthylique d'origine agricole ayant les caractéristiques organoleptiques appropriées.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal du gin est de 37,5 %.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>

21.	<p>21. Gin distillé</p> <p>a) Le gin distillé est une des boissons spiritueuses suivantes:</p> <p>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 (<i>Juniperus communis</i> L.) et d'autres produits végétaux naturels, le goût des baies de genévrier devant être prépondérant;</p> <p>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.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal du gin distillé est de 37,5 %.</p> <p>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.</p>
22.	<p>22. London gin</p> <p>a) Le London gin est un type de gin distillé:</p> <p>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;</p> <p>ii) dont le distillat obtenu contient au moins 70 % d'alcool par volume;</p> <p>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.;</p> <p>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;</p> <p>v) qui n'est additionné d'aucun autre ingrédient que de l'eau.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal du London gin est de 37,5 %.</p> <p>c) La dénomination London gin peut être complétée par le terme «dry».</p>
23.	<p>23. Boissons spiritueuses au carvi</p> <p>a) La boisson spiritueuse au carvi est la boisson obtenue par aromatisation de l'alcool éthylique d'origine agricole avec du carvi (<i>Carum carvi</i> L.).</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la boisson spiritueuse au carvi est de 30 %.</p> <p>c) Les substances ou les préparations aromatisantes ou les deux peuvent également être utilisées mais le goût du carvi doit être prépondérant.</p>

24.	<p>24. Akvavit ou aquavit</p> <p>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.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'akvavit ou aquavit est de 37,5 %.</p> <p>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 (<i>Carum carvi</i> L.) ou de grains d'aneth (<i>Anethum graveolens</i> L.) ou des deux, l'utilisation d'huiles essentielles étant interdite.</p> <p>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.</p>
25.	<p>25. Boissons spiritueuses anisées</p> <p>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 (<i>Illicium verum</i> Hook f.), de l'anis vert (<i>Pimpinella anisum</i> L.), du fenouil (<i>Foeniculum vulgare</i> 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:</p> <p>i) macération ou distillation ou les deux;</p> <p>ii) redistillation de l'alcool en présence des graines ou autres parties des plantes ci-dessus désignées;</p> <p>iii) adjonction d'extraits naturels distillés de plantes anisées.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la boisson spiritueuse anisée est de 15 %.</p> <p>c) Seules des substances et préparations aromatisantes naturelles peuvent être utilisées dans la préparation des boissons spiritueuses anisées.</p> <p>d) D'autres extraits végétaux naturels ou graines aromatiques peuvent être utilisés en complément, mais le goût de l'anis doit rester</p>
26.	<p>26. Pastis</p> <p>a) Le pastis est la boisson spiritueuse anisée qui contient également des extraits naturels issus du bois de réglisse (<i>Glycyrrhiza</i> 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.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal du pastis est de 40 %.</p> <p>c) Seules des substances et préparations aromatisantes naturelles peuvent être utilisées dans la préparation du pastis.</p> <p>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.</p>

27.	<p><u>27. Pastis de Marseille</u></p> <p>a) Le pastis de Marseille est un pastis dont la teneur en anéthole est de 2 grammes par litre.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal du pastis de Marseille est de 45 %.</p> <p>c) Seules des substances et préparations aromatisantes naturelles peuvent être utilisées dans la préparation du pastis de Marseille.</p>
28.	<p><u>28. Anis</u></p> <p>a) L'anis est la boisson spiritueuse anisée dont l'arôme caractéristique provient exclusivement de l'anis vert (<i>Pimpinella anisum</i> L.) ou de l'anis étoilé (<i>Illicium verum</i> Hook f.) ou du fenouil (<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.) ou d'une combinaison de ceux-ci.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'anis est de 37 %.</p> <p>c) Seules des substances et préparations aromatisantes naturelles peuvent être utilisées dans la préparation de l'anis.</p>
29.	<p><u>29. Anis distillé</u></p> <p>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.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'anis distillé est de 35 %.</p> <p>c) Seules des substances et préparations aromatisantes naturelles peuvent être utilisées dans la préparation de l'anis distillé.</p>
30.	<p><u>30. Boissons spiritueuses au goût amer ou bitter</u></p> <p>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.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal des boissons spiritueuses au goût amer ou bitter est de 15 %.</p> <p>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.</p>
31.	<p><u>31. Vodka aromatisée</u></p> <p>a) La vodka aromatisée est une vodka à laquelle a été conféré un arôme prédominant autre que celui des matières premières.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la vodka est de 37,5 %.</p> <p>c) La vodka aromatisée peut être édulcorée, coupée, aromatisée, vieillie ou colorée.</p> <p>d) La vodka aromatisée peut également être vendue sous la dénomination «vodka» associée au nom de tout arôme prédominant.</p>

<p>32.</p>	<p><u>32. Liqueur</u></p> <p>a) La liqueur est la boisson spiritueuse qui répond aux conditions suivantes:</p> <p>i) elle a une teneur minimale en sucre exprimée en sucre inverti de:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>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.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la liqueur est de 15 %.</p> <p>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:</p> <p>i) liqueurs de fruits: cassis, cerise, framboise, mûre, myrtille, agrumes, faux mûrier, ronce arctique, airelle des marais, airelle rouge, baie d'argousier, ananas,</p> <p>ii) liqueurs de plantes: menthe, gentiane, anis, génépi, vulnéraire.</p> <p>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,</p>
<p>33.</p>	<p><u>33. Crème de (suivie du nom d'un fruit ou de la matière première utilisée)</u></p> <p>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.</p> <p>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 %.</p> <p>c) Les règles applicables aux substances et aux préparations aromatisantes pour liqueurs établies dans la catégorie 32 s'appliquent à ladite boisson spiritueuse.</p> <p>d) La dénomination de vente peut être complétée par le terme «liqueur».</p>
<p>34.</p>	<p><u>34. Crème de cassis</u></p> <p>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.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la crème de cassis est de 15 %.</p> <p>c) Les règles applicables aux substances et aux préparations aromatisantes pour liqueurs figurant dans la catégorie 32 s'appliquent à la crème de cassis.</p> <p>d) La dénomination de vente peut être complétée par le terme «liqueur».</p>

35.	<p>35. Guignolet</p> <p>a) Le guignolet est la liqueur obtenue par macération de cerises dans de l'alcool éthylique d'origine agricole.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal du guignolet est de 15 %.</p> <p>c) Les règles applicables aux substances et aux préparations aromatisantes pour liqueurs figurant dans la catégorie 32 s'appliquent au guignolet.</p> <p>d) La dénomination de vente peut être complétée par le terme «liqueur».</p>
36.	<p>36. Punch au rhum</p> <p>a) Le punch au rhum est la liqueur dont la teneur en alcool découle de l'emploi exclusif du rhum.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal du punch au rhum est de 15 %.</p> <p>c) Les règles applicables aux substances et aux préparations aromatisantes pour liqueurs figurant dans la catégorie 32 s'appliquent au punch au rhum.</p>
37.	<p>37. Sloe gin</p> <p>a) Le sloe gin est une liqueur élaborée par macération de prunes dans le gin, éventuellement additionnée de jus de prunes.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal du sloe gin est de 25 %.</p> <p>c) Seules des substances et préparations aromatisantes naturelles peuvent être utilisées dans la préparation du sloe gin.</p> <p>d) La dénomination de vente peut être complétée par le terme «liqueur».</p>
38.	<p>38. Boisson spiritueuse aromatisée à la prunelle ou Pacharán</p> <p>La boisson spiritueuse aromatisée à la prunelle ou Pacharán est une boisson spiritueuse:</p> <p>a) au goût de prunelle prédominant et obtenue par macération de prunelles (<i>Prunus spinosa</i>) dans de l'alcool éthylique d'origine agricole, avec adjonction d'extraits naturels d'anis ou de distillats d'anis ou des deux;</p> <p>b) ayant un titre alcoométrique minimal de 25 % vol.;</p> <p>c) pour la production de laquelle une quantité minimale de 125 grammes de prunelles par litre de produit final a été utilisée;</p> <p>d) qui a une teneur en sucres, exprimée en sucre inverti, de 80 à 250 grammes par litre de produit final;</p> <p>e) dont les caractéristiques organoleptiques, la couleur et le goût proviennent exclusivement du fruit utilisé et de l'anis.</p> <p>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.</p>

39.	<p>39. Sambuca</p> <p>a) La sambuca est la liqueur incolore aromatisée à l'anis qui remplit les conditions suivantes:</p> <p>i) elle est additionnée d'un distillat d'anis (<i>Pimpinella anisum</i> L.), d'anis étoilé (<i>Illicium verum</i> L.) ou d'autres herbes aromatiques;</p> <p>ii) sa teneur minimale en sucre, exprimée en sucre inverti, est de 370 grammes par litre;</p> <p>iii) sa teneur en anéthole naturel est comprise entre 1 et 2 grammes par litre.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la sambuca est de 38 %.</p> <p>c) Les règles applicables aux substances et aux préparations aromatisantes pour liqueurs figurant dans la catégorie 32 s'appliquent à la sambuca.</p> <p>d) La dénomination de vente peut être complétée par le terme «liqueur».</p>
40.	<p>40. Maraschino, marrasquino ou maraskino</p> <p>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.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal du maraschino, marrasquino ou maraskino est de 24 %.</p> <p>c) Les règles applicables aux substances et aux préparations aromatisantes pour liqueurs figurant dans la catégorie 32 s'appliquent au maraschino, marrasquino ou maraskino.</p> <p>d) La dénomination de vente peut être complétée par le terme «liqueur».</p>
41.	<p>41. Nocino</p> <p>a) Le nocino est la liqueur dont l'aromatisation est obtenue principalement par la distillation ou la macération des fruits de noix entiers (<i>Juglans regia</i> L.), ayant une teneur minimale en sucre, exprimée en sucre inverti, de 100 grammes par litre.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal du nocino est de 30 %.</p> <p>c) Les règles applicables aux substances et aux préparations aromatisantes pour liqueurs figurant dans la catégorie 32 s'appliquent au nocino.</p> <p>d) La dénomination de vente peut être complétée par le terme «liqueur».</p>
42.	<p>42. Liqueur à base d'œufs ou advocaat/avocat/ advokat</p> <p>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.</p> <p>b) Le titre alcoométrique minimal de la liqueur à base d'œufs, ou advocaat/avocat/ advokat est de 14 % vol.</p> <p>c) Seules les substances et préparations aromatisantes peuvent être utilisées dans la préparation de la liqueur à base d'œufs ou advocaat/avocat/advokat.</p>

43.	<p>43. Liqueur aux œufs</p> <p>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.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la liqueur aux œufs est de 15 %.</p> <p>c) Seules des substances et préparations aromatisantes naturelles peuvent être utilisées dans la préparation de la liqueur aux œufs.</p>
44.	<p>44. Mistrà</p> <p>a) Le mistrà est une boisson spiritueuse incolore aromatisée à l'anis ou à l'anéthole naturel, qui remplit les conditions suivantes:</p> <p>i) sa teneur en anéthole naturel est comprise entre 1 et 2 grammes par litre;</p> <p>ii) il peut également contenir un distillat d'herbes aromatiques;</p> <p>iii) il n'est pas additionné de sucre.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal du mistrà est de 40 % et le titre alcoométrique volumique maximal, de 47 %.</p> <p>c) Seules des substances et préparations aromatisantes naturelles peuvent être utilisées dans la préparation du mistrà.</p>
45.	<p>45. Väkevã glögi ou Spritglögg</p> <p>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.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal du väkevã glögi ou spritglögg est de 15 %.</p> <p>c) Des substances, des préparations aromatisantes ou autres arômes peuvent également être utilisés, mais l'arôme des épices précitées doit être prédominant.</p> <p>d) La teneur en vin ou en produits vitivinicoles ne doit pas être supérieure à 50 % du produit final.</p>

46.	<p>46. Berenburg ou Beerenburg</p> <p>a) La berenburg ou beerenburg est la boisson spiritueuse qui remplit les conditions suivantes:</p> <p>i) elle est élaborée à l'aide d'alcool éthylique d'origine agricole;</p> <p>ii) elle est produite par la macération de fruits, de plantes ou de parties de fruits ou de plantes;</p> <p>iii) elle contient comme arôme spécifique à la fois le distillat de racines de gentiane (<i>Gentiana lutea</i> L.), de baies de genévrier (<i>Juniperus communis</i> L.) et de feuilles de laurier (<i>Laurus nobilis</i> L.);</p> <p>iv) sa couleur varie du brun clair au brun foncé;</p> <p>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.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la berenburg ou beerenburg est de 30 %.</p> <p>c) Seules des substances et préparations aromatisantes naturelles peuvent être utilisées dans la préparation de la berenburg ou beerenburg.</p>
47.	<p>47. Nectar de miel ou d'hydromel</p> <p>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.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal du nectar de miel ou d'hydromel est de 22 %.</p> <p>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.</p> <p>d) Le nectar de miel ou d'hydromel ne peut être édulcoré qu'avec du miel.</p>
II.1.	<p><u>PARTIE II</u></p> <p><u>Règles spécifiques concernant certaines boissons spiritueuses autres que celles figurant dans la partie I</u></p> <p>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.</p>

II.2.	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.

10/2008 - Annexe I "Définitions techniques"

Version en vigueur (110/2008 et 716/2013)	Commentaires
<p>1. Rhum</p> <p>a) Le rhum est:</p> <p>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 caractères organoleptiques spécifiques du rhum;</p> <p>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 des départements français d'outre-mer et de la région autonome de Madère enregistrées à l'annexe III.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal du rhum est de 37,5 %.</p> <p>c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool tel que défini à l'annexe I, point 5), dilué ou non.</p> <p>d) Le rhum ne doit pas être aromatisé.</p> <p>e) Le rhum ne peut être additionné que de caramel afin d'en adapter la coloration.</p> <p>f) Le terme «traditionnel» peut compléter l'une des indications géographiques mentionnées dans la catégorie 1 de l'annexe III 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. La teneur de ce rhum en substances volatiles doit être égale ou supérieure à 225 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol et il ne doit pas être édulcoré. L'utilisation du terme «traditionnel»</p>	<p>Demande FR :</p> <p>Ajout : "f) Le rhum ne peut être édulcoré au-delà de 20 g/l"</p> <p>Précision apportée concernant l'utilisation du terme traditionnel pour des produits n'appartenant pas à la catégorie "rhum"</p>

<p>2. Whisky ou whiskey</p> <p>a) Le whisky ou whiskey est la boisson spiritueuse obtenue exclusivement:</p> <p>i) par distillation d'un moût de céréales maltées avec ou sans les grains entiers d'autres céréales, qui a été:</p> <ul style="list-style-type: none"> — saccharifié par la diastase du malt qu'il contient, avec ou sans autres enzymes naturelles, — fermenté sous l'action de la levure; <p>ii) après une ou plusieurs distillations à moins de 94,8 % vol, de telle sorte que le produit de la distillation ait un arôme et un goût provenant des matières premières utilisées,</p> <p>iii) après 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.</p> <p>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).</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal du whisky ou whiskey est de 40 %.</p> <p>c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 5), dilué ou non.</p> <p>d) Le whisky ou whiskey ne doit pas être édulcoré ou aromatisé ni contenir aucun additif autre que le caramel ordinaire utilisé pour</p>	<p>Pas de modification</p>
<p>3. Boisson spiritueuse de céréales</p> <p>a) La boisson spiritueuse de céréales est la boisson spiritueuse obtenue exclusivement par distillation d'un moût fermenté de grains entiers de céréales, présentant des caractères organoleptiques provenant des matières premières utilisées.</p> <p>b) À l'exception du «Korn», le titre alcoométrique volumique minimal de la boisson spiritueuse de céréales est de 35 %.</p> <p>c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 5), dilué ou non.</p> <p>d) La boisson spiritueuse de céréales ne doit pas être aromatisée.</p> <p>e) La boisson spiritueuse de céréales ne peut être additionnée que de caramel afin d'en adapter la coloration.</p> <p>f) Pour que la boisson spiritueuse de céréales puisse porter la dénomination de vente «eau-de-vie de céréales», elle doit être obtenue par distillation à moins de 95 % vol d'un moût fermenté de grains entiers de céréales présentant des caractères organoleptiques provenant des matières premières utilisées.</p>	<p>Nom de la catégorie modifié : OK</p>

<p>4. Eau-de-vie de vin</p> <p>a) L'eau-de-vie de vin est la boisson spiritueuse:</p> <p>i) 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;</p> <p>ii) dont la teneur en substances volatiles est égale ou supérieure à 125 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol;</p> <p>iii) dont la teneur maximale en méthanol est de 200 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'eau-de-vie de vin est de 37,5 %.</p> <p>c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 5, dilué ou non.</p> <p>d) L'eau-de-vie de vin ne doit pas être aromatisée. Cela n'exclut pas les méthodes de production traditionnelles.</p> <p>e) L'eau-de-vie de vin ne peut être additionnée que de caramel afin d'en adapter la coloration.</p> <p>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.</p>	<p>Pas de modification</p>
<p>5. Brandy ou Weinbrand:</p> <p>a) Le brandy ou Weinbrand est la boisson spiritueuse:</p> <p>i) 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 l'alcool apporté par ce distillat n'excède pas 50 % de l'alcool présent dans le produit fini;</p> <p>ii) 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;</p> <p>iii) ayant une teneur en substances volatiles égale ou supérieure à 125 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol, et provenant exclusivement de la distillation ou de la redistillation des matières premières mises en oeuvre;</p> <p>iv) ayant une teneur maximale en méthanol de 200 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal du brandy ou Weinbrand est de 36 %.</p> <p>c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 5, dilué ou non.</p> <p>d) Le brandy ou Weinbrand ne doit pas être aromatisé. Cela n'exclut pas les méthodes de production traditionnelles.</p> <p>e) Le brandy ou Weinbrand ne peut être additionné que de caramel afin d'en adapter la coloration.</p>	<p>UNDV propose que le Brandy puisse être complété avec des distillats d'origine vitivinicole (pratique réalisée à l'international et qui ne change pas la nature de cet alcool). Cela constituerait un nouveau débouché pour la filière.</p> <p>5. Brandy ou Weinbrand</p> <p>a) Le brandy ou Weinbrand est la boisson spiritueuse qui remplit les conditions suivantes:</p> <p>i) elle est obtenue à partir d'eau-de-vie de vin additionnée ou non d'un distillat de vin ou d'un distillat d'origine vitivinicole distillé à moins de 94,8 % vol., à condition que le distillat de vin ou le distillat d'origine vitivinicole ait un titre alcoométrique n'excédant pas 50 % du produit fini;</p>

<p><u>6. Eau-de-vie de marc de raisin ou marc</u></p> <p>a) L'eau-de-vie de marc de raisin ou marc est une boisson spiritueuse qui répond aux conditions suivantes:</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>iv) la distillation est réalisée en présence du marc en tant que tel à moins de 86 % vol;</p> <p>v) la redistillation à ce même titre alcoométrique est autorisée;</p> <p>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.</p> <p>b) Le titre alcoométrique minimal de l'eau-de-vie de marc de raisin ou marc est de 37,5 %.</p> <p>c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 5), dilué ou non.</p> <p>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.</p> <p>e) L'eau-de-vie de marc de raisin ou marc ne peut être additionnée que de caramel afin d'en adapter la coloration.</p>	<p>Pas de modification</p>
<p><u>7. Eau-de-vie de marc de fruit</u></p> <p>a) L'eau-de-vie de marc de fruit est la boisson spiritueuse qui répond aux conditions suivantes:</p> <p>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;</p> <p>ii) elle a une teneur en substances volatiles inférieure ou égale à 200 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol;</p> <p>iii) la teneur maximale en méthanol est de 1 500 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol;</p> <p>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;</p> <p>v) la redistillation à ce même titre alcoométrique, conformément au point i), est autorisée.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'eau-de-vie de marc de fruit est de 37,5 %.</p> <p>c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 5), dilué ou non.</p> <p>d) L'eau-de-vie de marc de fruit ne doit pas être aromatisée.</p> <p>e) L'eau-de-vie de marc de fruit ne peut être additionnée que de caramel afin d'en adapter la coloration.</p>	<p>Pas de modification</p>
<p><u>8. Eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy</u></p> <p>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, distillé à moins de 94,5 % vol, de telle sorte que le distillat ait un arôme et un goût provenant de la matière première utilisée.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy est de 37,5 %.</p> <p>c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 5), dilué ou non.</p> <p>d) L'eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy ne doit pas être aromatisée.</p> <p>e) L'eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy ne peut être additionnée que de caramel afin d'en adapter la coloration.</p>	<p>Pas de modification</p>

<p>9. Eau-de-vie de fruit</p> <p>a) L'eau-de-vie de fruit est la boisson spiritueuse:</p> <p>i) 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;</p> <p>ii) distillée à moins de 86 % vol, de telle sorte que le distillat ait un arôme et un goût provenant de la matière première distillée;</p> <p>iii) dont la teneur en substances volatiles est égale ou supérieure à 200 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol;</p> <p>iv) dont la teneur en acide cyanhydrique, lorsqu'il s'agit des eaux-de-vie de fruits à noyaux, ne doit pas dépasser 7 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.</p> <p>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.</p> <p>Toutefois, la teneur maximale en méthanol des eaux-de-vie de fruit suivantes est de:</p> <p>i) 1 200 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol obtenu à partir des fruits ou des baies suivants: prune (<i>Prunus domestica</i> L.), mirabelle [<i>Prunus domestica</i> L., subsp. <i>syriaca</i> (Borkh.) Janch. ex Mansf.], quetsche (<i>Prunus domestica</i> L.), pomme (<i>Malus domestica</i> Borkh.), poire (<i>Pyrus communis</i> L.), à l'exclusion des poires Williams (<i>Pyrus communis</i> L. cv. «Williams»), framboise (<i>Rubus idaeus</i> L.), mûre (<i>Rubus fruticosus</i> auct. aggr.), abricots (<i>Prunus armeniaca</i> L.), pêches [<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch];</p> <p>ii) 1 350 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol obtenu à partir des fruits ou des baies suivants: poire Williams (<i>Pyrus communis</i> L. cv. «Williams»), groseille (<i>Ribes rubrum</i> L.), cassis (<i>Ribes nigrum</i> L.), baie de sorbier (<i>Sorbus aucuparia</i> L.), sureau (<i>Sambucus nigra</i> L.), coings (<i>Cydonia oblonga</i> Mill.), baies de genévrier (<i>Juniperus communis</i> L. et/ou <i>Juniperus oxicedris</i> L.).</p> <p>c) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'eau-de-vie de fruit est de 37,5 %.</p> <p>d) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 5), dilué ou non.</p> <p>e) L'eau-de-vie de fruit ne doit pas être aromatisée.</p> <p>f) La dénomination de vente de l'eau-de-vie de fruit est «eau-de-vie de» suivie du nom du fruit, de la baie ou du légume, telle que: eau-de-vie de cerise (ou kirsch), de prune (ou slivovice), de mirabelle, de pêche, de pomme, de poire, d'abricot, de figue, d'agrumes, de raisin ou de tout autre fruit.</p> <p>Elle peut être également dénommée «wasser», ce mot étant associé au nom du fruit.</p> <p>Le nom du fruit peut remplacer la dénomination «eau-de-vie» suivie du nom du fruit uniquement dans le cas des fruits suivants: mirabelle [<i>Prunus domestica</i> L.,</p>	<p>Pas de modification</p>
<p>10. Eau-de-vie de cidre et de poiré</p> <p>a) L'eau-de-vie de cidre et de poiré est la boisson spiritueuse:</p> <p>i) obtenue exclusivement par la distillation à moins de 86 % vol du cidre ou du poiré, de telle sorte que le distillat ait un arôme et un goût provenant des fruits;</p> <p>ii) dont la teneur en substances volatiles est égale ou supérieure à 200 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol;</p> <p>iii) dont la teneur maximale en méthanol est de 1 000 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'eau-de-vie de cidre ou de poiré est de 37,5 %.</p> <p>c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 5), dilué ou non.</p> <p>d) Ni l'eau-de-vie de cidre ni l'eau-de-vie de poiré ne doivent être aromatisées.</p> <p>e) L'eau-de-vie de cidre et l'eau-de-vie de poiré ne peuvent être additionnées que de caramel afin d'en adapter la coloration.</p>	<p>La traduction "EDV de cidre et EDV de poiré" a remplacé les termes "EDV de cidre et de poiré" (traditionnellement employés en langue FR).</p> <p>Demande FR : modifier le nom de la catégorie => "Cider and perry spirit"</p> <p>La COM va proposer de modifier le point i) "[...] de cidre, de poiré ou de ces deux produits" ("cider, perry or both") afin de prendre en compte le cas particulier du Calvados.</p>

<p><u>11. Eau-de-vie de miel</u></p> <p>a) L'eau-de-vie de miel est la boisson spiritueuse:</p> <p>i) obtenue exclusivement par fermentation et distillation d'un moût de miel,</p> <p>ii) distillée à moins de 86 % vol, de telle sorte que le distillat présente les caractères organoleptiques provenant de la matière première utilisée.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'eau-de-vie de miel est de 35 %.</p> <p>c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 5), dilué ou non.</p> <p>d) L'eau-de-vie de miel ne doit pas être aromatisée.</p> <p>e) L'eau-de-vie de miel ne peut être additionnée que de caramel afin d'en adapter la coloration.</p>	<p>Pas de modification</p>
<p><u>12. Hefebrand ou eau-de-vie de lie</u></p> <p>a) L'Hefebrand ou l'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.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'Hefebrand ou de l'eau de vie de lie est de 38 %.</p> <p>c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 5), dilué ou non.</p> <p>d) L'Hefebrand ou l'eau de vie de lie ne doit pas être aromatisé(e).</p> <p>e) L'Hefebrand ou l'eau de vie de lie ne peut être additionnée que de caramel afin d'en adapter la coloration.</p> <p>f) La dénomination de vente de l'Hefebrand ou de l'eau de vie de lie est complétée par le nom de la matière première utilisée.</p>	<p>Pas de modification</p>
<p><u>13. Bierbrand ou eau de vie de bière</u></p> <p>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 caractères organoleptiques dérivés de la bière.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la Bierbrand ou eau de vie de bière est de 38 %.</p> <p>c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 5), dilué ou non.</p> <p>d) La Bierbrand ou eau-de-vie de bière ne doit pas être aromatisée.</p> <p>e) La Bierbrand ou eau de vie de bière ne peut être additionnée que de caramel afin d'en adapter la coloration.</p>	<p>Pas de modification</p>
<p><u>14. Topinambur ou eau de vie de topinambour</u></p> <p>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 (<i>Helianthus tuberosus</i> L.).</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal du Topinambur ou eau de vie de topinambour est de 38 %.</p> <p>c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 5), dilué ou non.</p> <p>d) Le Topinambur ou eau de vie de topinambour ne doit pas être aromatisé.</p> <p>e) Le Topinambur ou eau de vie de topinambour ne peut être additionné que de caramel afin d'en adapter la coloration.</p>	<p>Pas de modification</p>

<p>15. Vodka</p> <p>a) La vodka est la boisson spiritueuse élaborée à partir d'alcool éthylique d'origine agricole, obtenu par fermentation par la levure:</p> <p>i) soit de pommes de terre et/ou de céréales,</p> <p>ii) soit d'autres matières premières agricoles,</p> <p>distillé et/ou rectifié de sorte que les caractères organoleptiques inhérents aux matières premières employées et aux sous-produits nés de la fermentation sont sélectivement atténués.</p> <p>Ce processus peut être suivi d'une nouvelle distillation et/ou d'un traitement avec les auxiliaires technologiques appropriés, y compris le traitement avec du charbon activé, afin de conférer au produit des caractères organoleptiques particuliers.</p> <p>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, à l'exception de la teneur en méthanol, qui ne doit pas être supérieure à 10 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la vodka est de 37,5 %.</p> <p>c) Les seuls arômes qui peuvent être additionnés 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 caractères organoleptiques particuliers, autres qu'un arôme prédominant.</p> <p>d) La description, la présentation ou l'étiquetage de la vodka non produite exclusivement à partir des matières premières</p>	<p>Pas de modification</p>
<p>16. Eau de vie (suivie du nom du fruit) obtenue par macération et distillation</p> <p>a) L'eau-de-vie (suivie du nom du fruit) obtenue par macération et distillation est la boisson spiritueuse:</p> <p>i) obtenue par macération des fruits ou des baies énumérés sous ii) partiellement fermentés ou non fermentés, avec la possibilité d'adjonction d'au maximum 20 litres d'alcool éthylique d'origine agricole ou d'eau-de-vie et/ou de distillat provenant du même fruit par 100 kg de fruits ou de baies fermentés, suivie d'une distillation à moins de 86 % vol;</p> <p>ii) obtenue à partir des fruits suivants: mûre (<i>Rubus fruticosus</i> auct.aggr.), fraise (<i>Fragaria</i> spp.), myrtille (<i>Vaccinium myrtillus</i> L.), framboise (<i>Rubus idaeus</i> L.), groseille rouge (<i>Ribes rubrum</i> L.), groseille blanche (<i>Ribes niveum</i> Lindl.), cassis (<i>Ribes nigrum</i> L.), prunelle (<i>Prunus spinosa</i> L.), sorbe (<i>Sorbus aucuparia</i> L.), baie de sorbier (<i>Sorbus domestica</i> L.), houx (<i>Ilex aquifolium</i> et <i>Ilex cassine</i> L.), alisier [<i>Sorbus torminalis</i> (L.) Crantz], sureau (<i>Sambucus nigra</i> L.), groseille à maquereau (<i>Ribes uva-crispa</i> L. syn. <i>Ribes grossularia</i>), airelle (<i>Vaccinium</i> L. sous-genre <i>Oxycoccus</i>), airelle rouge (<i>Vaccinium vitis-idaea</i> L.), myrtille d'Amérique (<i>Vaccinium corymbosum</i> L.), argousier (<i>Hippophae rhamnoides</i> L.), églantine (<i>Rosa canina</i> L.), mûre des marais (<i>Rubus chamaemorus</i> L.), camarine noire (<i>Empetrum nigrum</i> L.), ronce arctique (<i>Rubus arcticus</i> L.), myrte commun (<i>Myrtus communis</i> L.), banane (<i>Musa</i> spp.), fruit de la passion (<i>Passiflora edulis</i> Sims), prune de cythère (<i>Spondias dulcis</i> Sol. ex Parkinson), prune mombin (<i>Spondias mombin</i> L.), noix (<i>Juglans regia</i> L.), noisette (<i>Corylus avellana</i> L.), châtaigne (<i>Castanea sativa</i> L.), agrumes (<i>Citrus</i> spp. L.), figue de Barbarie</p>	<p>Réintroduire le terme "airelle" à la place de "canneberge".</p>

<p><u>17. Geist (suivi du nom du fruit ou de la matière première utilisée)</u></p> <p>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 énumérés dans la catégorie 16, point a, sous ii), de la présente annexe, ou de légumes, de 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.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal du Geist (suivi du nom du fruit ou de la matière première utilisée) est de 37,5 %.</p> <p>c) Le Geist (suivi du nom du fruit ou de la matière première utilisée) ne doit pas être aromatisé.</p>	<p>Pas de modification</p>
<p><u>18. Gentiane</u></p> <p>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.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la gentiane est de 37,5 %.</p> <p>c) La gentiane ne doit pas être aromatisée</p>	<p>Pas de modification</p>
<p><u>19. Boissons spiritueuses aromatisées aux baies de genévrier</u></p> <p>a) La boisson spiritueuse aromatisée aux baies de genévrier est la boisson obtenue par aromatisation avec des baies de genévrier (<i>Juniperus communis</i> L. et/ou <i>Juniperus oxicedrus</i> L.) d'alcool éthylique d'origine agricole et/ou d'eau-de-vie de céréales et/ou de distillat de céréales.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la boisson spiritueuse aromatisée aux baies de genévrier est de 30 %.</p> <p>c) D'autres substances aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point b, du règlement (CE) n o 1334/2008, et/ou des préparations aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point d), dudit règlement, et/ou des plantes aromatiques ou des parties de plantes aromatiques peuvent être utilisées en complément, mais les caractères organoleptiques des baies de genévrier doivent être perceptibles, même s'ils sont parfois atténués;</p> <p>d) Les boissons spiritueuses aromatisées aux baies de genévrier peuvent porter la dénomination de vente «Wacholder» ou «genebra».</p>	<p>Pas de modification</p>
<p><u>20. Gin</u></p> <p>a) Le gin est la boisson spiritueuse aux baies de genévrier obtenue par aromatisation, avec des baies de genévrier (<i>Juniperus communis</i> L.), d'un alcool éthylique d'origine agricole ayant les caractères organoleptiques appropriés.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal du gin est de 37,5 %.</p> <p>c) Seules les substances aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point b), du règlement (CE) n o 1334/2008 et/ou les préparations aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point d), dudit règlement, sont utilisées pour la production de gin, de sorte que le goût des baies de genévrier soit prédominant.</p> <p>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</p>	<p>Pas de modification</p>

<p>21. Gin distillé</p> <p>a) Le gin distillé est:</p> <p>i) la boisson spiritueuse aux baies de genévrier obtenue exclusivement par redistillation d'un alcool éthylique d'origine agricole de qualité appropriée ayant les caractères organoleptiques voulus et titrant, au départ, au moins 96 % vol dans les alambics utilisés traditionnellement pour le gin, en présence de baies de genévrier (<i>Juniperus communis</i> L.) et d'autres produits végétaux naturels, le goût des baies de genévrier devant être prépondérant;</p> <p>ii) le mélange du produit de cette distillation et d'un alcool éthylique d'origine agricole ayant la même composition, la même pureté et le même titre alcoométrique; les substances aromatisantes et/ou les préparations aromatisantes visées dans la catégorie 20, point c), peuvent également être utilisées pour l'aromatisation du gin distillé.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal du gin distillé est de 37,5 %.</p> <p>c) Le gin obtenu en ajoutant simplement des essences ou des arômes à de l'alcool éthylique d'origine agricole n'est pas du gin distillé.</p>	<p>Pas de modification</p>
<p>22. London gin</p> <p>a) Le London gin est un type de gin distillé:</p> <p>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;</p> <p>ii) dont le distillat obtenu contient au moins 70 % d'alcool par volume;</p> <p>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 égale à 5 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.;</p> <p>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;</p> <p>v) qui n'est additionné d'aucun autre ingrédient que de l'eau.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal du London gin est de 37,5 %.</p> <p>c) La dénomination «London gin» peut être complétée par le terme «dry».</p>	<p>Pas de modification</p>
<p>23. Boissons spiritueuses au carvi</p> <p>a) La boisson spiritueuse au carvi est la boisson obtenue par aromatisation de l'alcool éthylique d'origine agricole avec du carvi (<i>Carum carvi</i> L.).</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la boisson spiritueuse au carvi est de 30 %.</p> <p>c) D'autres substances aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point b), du règlement (CE) n° 1334/2008 et/ou des préparations aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point d), dudit règlement, peuvent être utilisées en complément, mais le goût du carvi doit être prépondérant.</p>	<p>Pas de modification</p>

<p><u>24. akvavit ou aquavit</u></p> <p>a) L'akvavit ou aquavit est la boisson spiritueuse au carvi et/ou aux grains d'aneth élaborée à l'aide d'alcool éthylique d'origine agricole, aromatisée avec un distillat d'herbes ou d'épices.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'akvavit ou aquavit est de 37,5 %.</p> <p>c) D'autres substances aromatisantes naturelles telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point c), du règlement (CE) n o 1334/2008 et/ou des préparations aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point d), dudit règlement, peuvent être utilisées en complément, mais l'arôme de ces boissons est dû en grande partie aux distillats de graines de carvi (<i>Carum carvi</i> L.) et/ou de grains d'aneth (<i>Anethum graveolens</i> L.), l'utilisation d'huiles essentielles étant interdite.</p> <p>d) Les substances amères ne peuvent dominer sensiblement le goût; l'extrait sec ne peut pas dépasser 1,5 gramme par 100 millilitres.</p>	<p>Pas de modification</p>
<p><u>25. Boissons spiritueuses à l'anis</u></p> <p>a) Les boissons spiritueuses à l'anis sont les boissons obtenues par aromatisation d'un alcool éthylique d'origine agricole avec les extraits naturels de l'anis étoilé (<i>Illicium verum</i> Hook f.), de l'anis vert (<i>Pimpinella anisum</i> L.), du fenouil (<i>Foeniculum vulgare</i> 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:</p> <p>i) macération et/ou distillation;</p> <p>ii) redistillation de l'alcool en présence des graines ou autres parties des plantes ci-dessus désignées;</p> <p>iii) adjonction d'extraits naturels distillés de plantes anisées.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la boisson spiritueuse à l'anis est de 15 %.</p> <p>c) Seules les substances et préparations aromatisantes naturelles définies à l'article 1 er , paragraphe 2, point b) sous i), et à l'article 1 er , paragraphe 2, point c), de la directive 88/388/CEE peuvent être utilisées dans la préparation des boissons spiritueuses à l'anis.</p> <p>d) D'autres extraits végétaux naturels ou graines aromatiques peuvent être utilisés en complément, mais le goût de l'anis doit rester</p>	<p>Pas de modification</p>
<p><u>26. Pastis</u></p> <p>a) Le pastis est la boisson spiritueuse anisée qui contient également des extraits naturels issus du bois de réglisse (<i>Glycyrrhiza</i> 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.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal du pastis est de 40 %.</p> <p>c) Seules les substances et préparations aromatisantes naturelles définies à l'article 1 er , paragraphe 2, point b), sous i), et à l'article 1 er , paragraphe 2, point c), de la directive 88/388/CEE peuvent être utilisées dans la préparation du pastis.</p> <p>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.</p>	<p>Pas de modification</p>

<p><u>27. Pastis de Marseille</u></p> <p>a) Le pastis de Marseille est un pastis dont la teneur en anéthole est de 2 grammes par litre.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal du pastis de Marseille est de 45 %.</p> <p>c) Seules les substances et préparations aromatisantes naturelles définies à l'article 1 er , paragraphe 2, point b) sous i), et à l'article 1 er , paragraphe 2, point c), de la directive 88/388/CEE peuvent être utilisées dans la préparation du pastis de Marseille.</p>	Pas de modification
<p><u>28. Anis</u></p> <p>a) L'anis est la boisson spiritueuse anisée dont l'arôme caractéristique provient exclusivement de l'anis vert (<i>Pimpinella anisum</i> L.) et/ou de l'anis étoilé (<i>Illicium verum</i> Hook f.) et/ou du fenouil (<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.).</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'anis est de 35 %.</p> <p>c) Seules les substances et préparations aromatisantes naturelles définies à l'article 1 er , paragraphe 2, point b) sous i), et à l'article 1 er , paragraphe 2, point c), de la directive 88/388/CEE peuvent être utilisées dans la préparation de l'anis.</p>	Pas de modification
<p><u>29. Anis distillé</u></p> <p>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.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'anis distillé est de 35 %.</p> <p>c) Seules les substances et préparations aromatisantes naturelles définies à l'article 1 er , paragraphe 2, point b) sous i), et à l'article 1 er , paragraphe 2, point c), de la directive 88/388/CEE peuvent être utilisées dans la préparation de l'anis distillé.</p>	Pas de modification
<p><u>30. Boisson spiritueuse au goût amer ou bitter</u></p> <p>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 telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point b), du règlement (CE) n o 1334/2008 et/ou des préparations aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point d), dudit règlement.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la boisson spiritueuse au goût amer ou bitter est de 15 %.</p> <p>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.</p>	Pas de modification
<p><u>31. Vodka aromatisée</u></p> <p>a) La vodka aromatisée est une vodka à laquelle a été conféré un arôme prédominant autre que celui de la matière première.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la vodka aromatisée est de 37,5 %.</p> <p>c) La vodka aromatisée peut être édulcorée, assemblée, aromatisée, vieillie ou colorée.</p> <p>d) La vodka aromatisée peut également être vendue sous la dénomination «vodka» associée au nom de tout arôme prédominant.</p>	Pas de modification

<p>32. Liqueur</p> <p>a) La liqueur est la boisson spiritueuse:</p> <p>i) dont la teneur minimale en sucre exprimée en sucre inverti est de:</p> <ul style="list-style-type: none"> — 70 g/l pour les liqueurs de cerise dont l'alcool éthylique est constitué exclusivement par une eau-de-vie de cerise, — 80 g/l pour les liqueurs à la gentiane ou les liqueurs similaires élaborées avec de la gentiane ou des plantes similaires comme seule substance aromatisante, — 100 g/l dans tous les autres cas; <p>ii) obtenue par aromatisation de l'alcool éthylique d'origine agricole, d'un distillat d'origine agricole, ou d'une ou de plusieurs boissons spiritueuses ou d'un mélange des produits précités, édulcorés et additionnés de produits d'origine agricole ou de denrées alimentaires tels que la crème, le lait ou d'autres produits laitiers, de fruits, de vin ainsi que de vin aromatisé au sens du règlement (CEE) n o 1601/91 du Conseil du 10 juin 1991 établissant les règles générales relatives à la définition, à la désignation et à la présentation des vins aromatisés, des boissons aromatisées à base de vin et des cocktails aromatisés de produits vitivinicoles (1).</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la liqueur est de 15 %.</p> <p>c) Les substances aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point b), du règlement (CE) n o 1334/2008 et les préparations aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point d), dudit règlement, peuvent être utilisées dans la préparation de la liqueur. Toutefois, seules les substances aromatisantes naturelles telles que définies à l'article, paragraphe 2, point c), du règlement (CE) n o 1334/2008 et les préparations aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point d), dudit règlement, sont utilisées dans la préparation des liqueurs suivantes:</p>	<p>Ajout de la nouvelle définition de la liqueur conformément au règlement (UE) 2016/235.</p> <p>Le terme "suivie" doit être remplacé par "précédée" comme dans la version actuelle.</p> <p>La formulation "seules des substances et préparations aromatisantes peuvent être utilisées dans la préparation de la liqueur" doit être analysée.</p>
<p>33. Crème de (suivie du nom d'un fruit ou de la matière première utilisée)</p> <p>a) Les boissons spiritueuses dénommées «Crème de» suivie du nom du fruit ou de la matière première employée, à l'exclusion des produits laitiers, sont des liqueurs ayant une teneur minimale en sucre, exprimée en sucre inverti, de 250 grammes par litre.</p> <p>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 %.</p> <p>c) Les règles applicables aux substances et aux préparations aromatisantes pour liqueurs établies dans la catégorie 32 s'appliquent à la «crème de».</p> <p>d) La dénomination de vente peut être complétée par le terme «liqueur».</p>	<p>Pas de modification</p>
<p>34. Crème de cassis</p> <p>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.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la crème de cassis est de 15 %.</p> <p>c) Les règles applicables aux substances et aux préparations aromatisantes pour liqueurs établies dans la catégorie 32 s'appliquent à la crème de cassis.</p> <p>d) La dénomination de vente peut être complétée par le terme «liqueur».</p>	<p>Pas de modification</p>

<p>35. Guignolet</p> <p>a) Le guignolet est la liqueur obtenue par macération de cerises dans de l'alcool éthylique d'origine agricole.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal du guignolet est de 15 %.</p> <p>c) Les règles applicables aux substances et aux préparations aromatisantes pour liqueurs établies dans la catégorie 32 s'appliquent au guignolet.</p> <p>d) La dénomination de vente peut être complétée par le terme «liqueur»</p>	<p>Pas de modification</p>
<p>36. Punch au rhum</p> <p>a) Le punch au rhum est la liqueur dont la teneur en alcool découle de l'emploi exclusif du rhum.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal du punch au rhum est de 15 %.</p> <p>c) Les règles applicables aux substances et aux préparations aromatisantes pour liqueurs établies dans la catégorie 32 s'appliquent au punch au rhum.</p> <p>d) La dénomination de vente peut être complétée par le terme «liqueur»</p>	<p>Pas de modification</p>
<p>37. Sloe gin</p> <p>a) Le sloe gin est une liqueur élaborée par macération de prunelles dans le gin, éventuellement additionnée de jus de prunelles.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal du sloe gin est de 25 %.</p> <p>c) Seules les substances et préparations aromatisantes naturelles définies à l'article 1 er , paragraphe 2, point b), sous i), et à l'article 1 er , paragraphe 2, point c), de la directive 88/388/CEE peuvent être utilisées dans la préparation de sloe gin.</p> <p>d) La dénomination de vente peut être complétée par le terme «liqueur».</p>	<p>Mauvaise traduction : remplacer le terme "prunes" par le termes "prunelles"</p>
	<p>Nouvelle catégorie</p>

<p>38. Sambuca</p> <p>a) La sambuca est une liqueur anisée incolore:</p> <p>i) additionnée d'un distillat d'anis (<i>Pimpinella anisum</i> L.), d'anis étoilé (<i>Illicium verum</i> L.) ou d'autres herbes aromatiques;</p> <p>ii) dont la teneur minimale en sucre, exprimée en sucre inverti, est de 350 grammes par litre;</p> <p>iii) d'une teneur en anéthole naturel comprise entre 1 et 2 grammes par litre.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la sambuca est de 38 %.</p> <p>c) Les règles applicables aux substances et aux préparations aromatisantes pour liqueurs établies dans la catégorie 32 s'appliquent à la sambuca.</p> <p>d) La dénomination de vente peut être complétée par le terme «liqueur».</p>	<p>Pas de modification</p>
<p>39. Maraschino, marrasquino ou maraskino</p> <p>a) Le maraschino, marrasquino ou maraskino est la liqueur incolore dont l'aromatisation est obtenue principalement par l'emploi du distillat de marasques et/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.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal du maraschino, marrasquino ou maraskino est de 24 %.</p> <p>c) Les règles applicables aux substances et aux préparations aromatisantes pour liqueurs établies dans la catégorie 32 s'appliquent au maraschino, marrasquino ou maraskino.</p> <p>d) La dénomination de vente peut être complétée par le terme «liqueur».</p>	<p>Pas de modification</p>
<p>40. Nocino</p> <p>a) Le nocino est la liqueur dont l'aromatisation est obtenue principalement par la distillation et/ou macération des fruits de noix entiers (<i>Juglans regia</i> L.), ayant une teneur minimale en sucre, exprimée en sucre inverti, de 100 grammes par litre.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal du nocino est de 30 %.</p> <p>c) Les règles applicables aux substances et aux préparations aromatisantes pour liqueurs établies dans la catégorie 32 s'appliquent au nocino.</p> <p>d) La dénomination de vente peut être complétée par le terme «liqueur».</p>	<p>Pas de modification</p>
<p>41. Liqueur à base d'oeufs ou advocaat, avocat ou advokat</p> <p>a) La liqueur à base d'oeufs ou advocaat, avocat ou advokat est la boisson spiritueuse, aromatisée ou non, obtenue à partir de l'alcool éthylique d'origine agricole, distillat et/ou eau-de-vie, dont les ingrédients sont du jaune d'oeuf de qualité, du blanc d'oeuf 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'oeuf pur est de 140 grammes par litre de produit final.</p> <p>b) Par dérogation à l'article 2, paragraphe 1, point c), le titre alcoométrique volumique minimal de la liqueur à base d'oeufs ou advocaat, avocat ou advokat est de 14 %.</p> <p>c) Seules les substances aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point b), du règlement (CE) n° 1334/2008 et les préparations aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point d), dudit règlement, peuvent être utilisées dans la</p>	<p>Pas de modification</p>

<p>42. Liqueur aux oeufs</p> <p>a) La liqueur aux oeufs est la boisson spiritueuse, aromatisée ou non, obtenue à partir de l'alcool éthylique d'origine agricole, distillat et/ou eau-de-vie, dont les ingrédients caractéristiques sont du jaune d'oeuf de qualité, du blanc d'oeuf et du sucre ou du miel. La teneur minimale en sucre ou en miel exprimée en sucre inversé est de 150 grammes par litre. La teneur minimale en jaune d'oeuf est de 70 grammes par litre de produit final.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la liqueur aux oeufs est de 15 %.</p> <p>c) Seules les substances et préparations aromatisantes naturelles définies à l'article 1 er , paragraphe 2, point b), sous i), et à l'article 1 er , paragraphe 2, point c), de la directive 88/388/CEE peuvent être utilisées dans la préparation de liqueur aux oeufs.</p>	<p>Pas de modification</p>
<p>43. Mistrà</p> <p>a) Le mistrà est une boisson spiritueuse incolore aromatisée à l'anis ou à l'anéthole naturel:</p> <p>i) ayant une teneur en anéthole d'au moins 1 gramme par litre et au plus 2 grammes par litre;</p> <p>ii) éventuellement additionnée d'un distillat d'herbes aromatiques;</p> <p>iii) ne contenant pas de sucres ajoutés.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal du mistrà est de 40 % et le titre alcoométrique volumique maximal, de 47 %.</p> <p>c) Seules les substances et préparations aromatisantes naturelles définies à l'article 1 er , paragraphe 2, point b), sous i), et à l'article 1 er , paragraphe 2, point c), de la directive 88/388/CEE peuvent être utilisées dans la préparation du mistrà.</p>	<p>Pas de modification</p>
<p>44. Väkevã glögi ou spritglögg</p> <p>a) Le väkevã glögi ou spritglögg est la boisson spiritueuse obtenue par aromatisation d'alcool éthylique d'origine agricole à l'aide d'arôme de clous de girofle et/ou de cannelle, et ce par un recours à l'un des procédés suivants: macération et/ou distillation, redistillation de l'alcool en présence d'éléments des plantes indiquées ci-dessus, ajout de substances aromatisantes de clous de girofle ou de cannelle telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point c), du règlement (CE) n o 1334/2008, ou une combinaison de ces procédés.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal du väkevã glögi ou spritglögg est de 15 %.</p> <p>c) D'autres arômes, substances aromatisantes et/ou préparations aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, points b), d) et h) du règlement (CE) n o 1334/2008 peuvent également être utilisés, mais l'arôme des épices précités doit être prédominant.</p>	<p>Pas de modification</p>

<p>45. Berenburg ou beerenburg</p> <p>a) Le berenburg ou beerenburg est la boisson spiritueuse:</p> <p>i) élaborée à l'aide d'alcool éthylique d'origine agricole;</p> <p>ii) macérée en présence de fruits, de plantes ou de parties de fruits ou de plantes;</p> <p>iii) contenant comme arôme spécifique à la fois le distillat de racines de gentiane (<i>Gentiane lutea</i> L.), de baies de genévrier (<i>Juniperus communis</i> L.) et de feuilles de laurier (<i>Laurus nobilis</i> L.);</p> <p>iv) dont la couleur varie du brun clair au brun foncé;</p> <p>v) éventuellement édulcorée, la teneur maximale en sucre, exprimée en sucre inverti, ne pouvant être supérieure à 20 grammes de sucre par litre.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal du berenburg ou beerenburg est de 30 %.</p> <p>c) Seules les substances et préparations aromatisantes naturelles définies à l'article 1 er , paragraphe 2, point b), sous i), et à l'article 1 er , paragraphe 2, point c), de la directive 88/388/CEE peuvent être utilisées dans la préparation du berenburg ou beerenburg.</p>	<p>Pas de modification</p>
<p>46. Nectar de miel ou d'hydromel</p> <p>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 et/ou d'alcool éthylique d'origine agricole qui contient au moins 30 % de moût de miel fermenté par volume.</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal du nectar de miel ou d'hydromel est de 22 %.</p> <p>c) Seules les substances et préparations aromatisantes naturelles définies à l'article 1 er , paragraphe 2, point b), sous i), et à l'article 1 er , paragraphe 2, point c), de la directive 88/388/CEE peuvent être utilisées dans la préparation du nectar de miel ou d'hydromel, à condition que l'arôme de miel soit prédominant.</p> <p>d) Le nectar de miel ou d'hydromel ne peut être édulcoré que par du miel.</p>	<p>Pas de modification</p>
	<p>Ajouter une catégorie "rhum arrangé" ?</p>
<p>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 du produit dénommé «Rum-Verschnitt», le terme «Verschnitt» doit figurer dans la désignation, la présentation et l'étiquetage avec des caractères de police, de dimension et de couleur identiques à ceux utilisés pour le mot «Rum», sur la même ligne que celui-ci et, sur les bouteilles, il doit être mentionné sur l'étiquette frontale. En cas de vente en dehors du marché allemand, la composition alcoolique de ce produit doit figurer sur l'étiquette.</p>	<p>Pas de modification</p>

<p>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, dans une proportion maximale de 30 % vol. Ce produit doit être dénommé «boisson spiritueuse», mais le nom de slivovice peut également être utilisé dans le même champ visuel sur l'étiquette frontale. Si cette slivovice tchèque est mise sur le marché dans la Communauté, sa composition alcoolique 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 catégorie 9.</p>	<p>Pas de modification</p>
	<p>Ajouter " 3. Le guignolet-kirsch est élaboré en France. Il est obtenu par assemblage de guignolet et de kirsch, une proportion minimale de 3 % de l'alcool contenu dans le produit final devant provenir du kirsch. Le titre alcoométrique volumique minimal du guignolet kirsch est de 15 % vol. En ce qui concerne l'étiquetage et la présentation du produit dénommé «Guignolet Kirsch», le terme «Guignolet» doit figurer dans la désignation, la présentation et l'étiquetage avec des caractères de police, de dimension et de couleur identiques à ceux utilisés pour le mot «Kirsch», sur la même ligne que celui-ci et, sur les bouteilles, il doit être mentionné sur l'étiquette frontale. En cas de vente en dehors du marché français, la composition alcoolique de ce produit doit figurer sur l'étiquette. »</p>