

Ce document constitue un outil de documentation et n'engage pas la responsabilité des institutions

► **B**      **RÈGLEMENT (CE) N° 110/2008 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL**  
**du 15 janvier 2008**  
**concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications**  
**géographiques des boissons spiritueuses et abrogeant le règlement (CEE) n° 1576/89 du Conseil**  
(JO L 39 du 13.2.2008, p. 16)

Modifié par:

		Journal officiel		
		n°	page	date
► <b><u>M1</u></b>	Règlement (CE) n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008	L 354	34	31.12.2008



**RÈGLEMENT (CE) N° 110/2008 DU PARLEMENT EUROPÉEN  
ET DU CONSEIL**

**du 15 janvier 2008**

**concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage  
et la protection des indications géographiques des boissons  
spiritueuses et abrogeant le règlement (CEE) n° 1576/89 du Conseil**

LE PARLEMENT EUROPÉEN ET LE CONSEIL DE L'UNION EURO-  
PÉENNE,

vu le traité instituant la Communauté européenne, et notamment son  
article 95,

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis du Comité économique et social européen <sup>(1)</sup>,

statuant conformément à la procédure visée à l'article 251 du traité <sup>(2)</sup>,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CEE) n° 1576/89 du Conseil du 29 mai 1989 établissant les règles générales relatives à la définition, à la désignation et à la présentation des boissons spiritueuses <sup>(3)</sup> et le règlement (CEE) n° 1014/90 de la Commission du 24 avril 1990 portant modalités d'application pour la définition, la désignation et la présentation des boissons spiritueuses <sup>(4)</sup> ont montré leur efficacité à réglementer le secteur des boissons spiritueuses. Toutefois, à la lumière de l'expérience récente, il est nécessaire de clarifier les règles concernant la définition, la désignation, la présentation et l'étiquetage des boissons spiritueuses, ainsi que celles concernant les indications géographiques de certaines boissons spiritueuses, tout en tenant compte des méthodes de production traditionnelles. Il convient dès lors d'abroger le règlement (CEE) n° 1576/89 et de le remplacer.
- (2) Le secteur des boissons spiritueuses est un secteur important dans la Communauté, pour les consommateurs, les producteurs et le secteur agricole. Les mesures applicables au secteur des boissons spiritueuses devraient contribuer à la réalisation d'un niveau élevé de protection des consommateurs, à la prévention de pratiques de nature à induire en erreur ainsi qu'à l'assurance de la transparence des marchés et d'une concurrence loyale. Elles devraient ainsi protéger la réputation que les boissons spiritueuses communautaires se sont taillée dans la Communauté et sur le marché mondial, puisque les méthodes traditionnelles utilisées dans leur production continueront d'être prises en compte, de même que la demande accrue de protection et d'information des consommateurs. Il convient également de prendre en considération l'innovation technologique dans les catégories de boissons spiritueuses lorsqu'elle permet d'améliorer la qualité, sans que cela ait d'incidence sur le caractère traditionnel de la boisson spiritueuse concernée.
- (3) La production de boissons spiritueuses constitue un débouché important pour les produits agricoles communautaires. Il convient que le cadre réglementaire mette l'accent sur ce lien étroit avec le secteur agricole.
- (4) Afin de garantir une approche plus systématique dans la législation en matière de boissons spiritueuses, le présent règlement

<sup>(1)</sup> JO C 324 du 30.12.2006, p. 12.

<sup>(2)</sup> Avis du Parlement européen du 19 juin 2007 (non encore paru au Journal officiel) et décision du Conseil du 17 décembre 2007.

<sup>(3)</sup> JO L 160 du 12.6.1989, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par l'acte d'adhésion de 2005.

<sup>(4)</sup> JO L 105 du 25.4.1990, p. 9. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 2140/98 (JO L 270 du 7.10.1998, p. 9).

**▼B**

devrait établir des critères clairs pour la production, la désignation, la présentation et l'étiquetage de ces boissons ainsi que pour la protection des indications géographiques.

- (5) Dans l'intérêt des consommateurs, il convient que le présent règlement s'applique à l'ensemble des boissons spiritueuses mises sur le marché dans la Communauté, qu'elles soient produites dans la Communauté ou dans des pays tiers. En vue de l'exportation de boissons spiritueuses de qualité supérieure et afin de préserver et d'améliorer la réputation des boissons spiritueuses communautaires sur le marché mondial, le présent règlement devrait s'appliquer également auxdites boissons produites dans la Communauté à des fins d'exportation. Le présent règlement devrait s'appliquer également à l'utilisation de l'alcool éthylique et/ou des distillats d'origine agricole dans la production des boissons alcooliques et à l'utilisation des dénominations de boissons spiritueuses dans la présentation et l'étiquetage de denrées alimentaires. Dans des cas exceptionnels, lorsque la législation du pays tiers importateur le requiert, le présent règlement devrait permettre de déroger aux annexes I et II, conformément à la procédure de réglementation avec contrôle.
- (6) D'une manière générale, le présent règlement devrait rester axé sur les définitions des boissons spiritueuses, qui devraient être classées en catégories. Ces définitions devraient préserver le respect des méthodes traditionnelles de qualité, mais en étant complétées ou actualisées lorsque les définitions antérieures sont déficientes ou insuffisantes ou que l'évolution technologique permet d'améliorer celles-ci.
- (7) Pour tenir compte des attentes des consommateurs concernant les matières premières entrant dans la fabrication de la vodka, en particulier dans les États membres traditionnellement producteurs de vodka, il convient de prévoir que des informations adéquates doivent être fournies sur les matières premières utilisées, lorsque la vodka est fabriquée à partir de matières premières d'origine agricole autres que les céréales et/ou les pommes de terre.
- (8) En outre, il convient que l'alcool éthylique utilisé pour la production de boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques soit exclusivement d'origine agricole pour répondre aux attentes des consommateurs et se conformer aux méthodes traditionnelles. Cela devrait également assurer l'écoulement des produits agricoles de base.
- (9) Compte tenu de l'importance et de la complexité du secteur des boissons spiritueuses, il convient d'instaurer des mesures spécifiques concernant la désignation et la présentation des boissons spiritueuses allant au-delà des règles horizontales établies par la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 mars 2000 relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard <sup>(1)</sup>. Ces mesures spécifiques devraient également prévenir l'utilisation abusive des termes «boissons spiritueuses» et des dénominations de boissons spiritueuses pour désigner des produits qui ne répondent pas aux définitions énoncées dans le présent règlement.
- (10) S'il importe de veiller à ce que, d'une manière générale, la durée de vieillissement ou l'âge ne puisse être précisé que pour le plus jeune des constituants alcooliques, le présent règlement devrait permettre des dérogations afin de tenir compte des procédés de vieillissement traditionnels réglementés par les États membres.
- (11) Conformément au traité, lors de la mise en œuvre d'une politique de qualité, et pour pouvoir atteindre un niveau élevé de qualité

<sup>(1)</sup> JO L 109 du 6.5.2000, p. 29. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 2007/68/CE de la Commission (JO L 310 du 28.11.2007, p. 11).

▼B

des boissons spiritueuses et assurer la diversité dans le secteur, les États membres devraient pouvoir adopter des règles plus strictes que celles qui sont établies par le présent règlement en ce qui concerne la production, la désignation, la présentation et l'étiquetage des boissons spiritueuses produites sur leur territoire.

- (12) La directive 88/388/CEE du Conseil du 22 juin 1988 relative au rapprochement des législations des États membres dans le domaine des arômes destinés à être employés dans les denrées alimentaires et des matériaux de base pour leur production <sup>(1)</sup> s'applique aux boissons spiritueuses. En conséquence, il ne faut établir dans le présent règlement que les règles qui ne sont pas déjà prévues par ladite directive.
- (13) Il importe de tenir dûment compte des dispositions de l'accord sur les aspects des droits de propriété intellectuelle qui touchent au commerce (ci-après dénommé «accord ADPIC»), et notamment ses articles 22 et 23, et de l'accord général sur les tarifs douaniers et le commerce, qui fait partie intégrante de l'accord instituant l'Organisation mondiale du commerce approuvé par la décision 94/800/CE du Conseil <sup>(2)</sup>.
- (14) Étant donné que le règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires <sup>(3)</sup> ne s'applique pas aux boissons spiritueuses, il convient d'établir les règles relatives à la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses dans le présent règlement. Il y a lieu d'enregistrer les indications géographiques en identifiant les boissons spiritueuses comme étant originaires du territoire d'un pays, d'une région, ou d'une localité située sur ce territoire, dans les cas où une qualité, réputation ou autre caractéristique déterminée de la boisson spiritueuse peut être attribuée essentiellement à cette origine géographique.
- (15) Il y a lieu de prévoir une procédure non discriminatoire pour l'enregistrement, la conformité, la modification et l'éventuelle annulation des indications géographiques de pays tiers et de l'Union européenne conformément à l'accord ADPIC, tout en reconnaissant le statut particulier des indications géographiques établies.
- (16) Il y a lieu d'arrêter les mesures nécessaires à la mise en œuvre du présent règlement conformément à la décision 1999/468/CE du Conseil du 28 juin 1999 fixant les modalités de l'exercice des compétences d'exécution conférées à la Commission <sup>(4)</sup>.
- (17) Il convient en particulier d'habiliter la Commission à accorder des dérogations à certaines parties du présent règlement lorsque la législation d'un pays tiers importateur le requiert, à fixer une quantité maximale de produits édulcorants utilisés pour compléter le goût, à accorder une dérogation aux règles régissant l'indication d'une durée de vieillissement ou d'un âge, à adopter des décisions sur les demandes d'enregistrement, sur l'annulation et sur le retrait d'indications géographiques, ainsi que sur la modification de la fiche technique, à modifier la liste des définitions et des exigences techniques, les définitions des boissons spiritueuses classées en catégories et la liste des indications géographiques enregistrées, et à déroger à la procédure régissant l'enregistrement des indications géographiques et la modification de la fiche tech-

<sup>(1)</sup> JO L 184 du 15.7.1988, p. 61. Directive modifiée en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1882/2003 du Parlement européen et du Conseil (JO L 284 du 31.10.2003, p. 1).

<sup>(2)</sup> JO L 336 du 23.12.1994, p. 1.

<sup>(3)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Règlement modifié par le règlement (CE) n° 1791/2006 (JO L 363 du 20.12.2006, p. 1).

<sup>(4)</sup> JO L 184 du 17.7.1999, p. 23. Décision modifiée par la décision 2006/512/CE (JO L 200 du 22.7.2006, p. 11).

**▼B**

nique. Ces mesures ayant une portée générale et ayant pour objet de modifier des éléments non essentiels du présent règlement, y compris en supprimant certains de ces éléments ou en le complétant par l'ajout de nouveaux éléments non essentiels, elles doivent être arrêtées selon la procédure de réglementation avec contrôle prévue à l'article 5 *bis* de la décision 1999/468/CE.

- (18) Le passage des règles prévues par le règlement (CEE) n° 1576/89 à celles du présent règlement est susceptible de créer des difficultés qui ne sont pas réglées par le présent règlement. Les mesures transitoires nécessaires, ainsi que les mesures requises pour résoudre les problèmes pratiques propres au secteur des boissons spiritueuses, devraient être adoptées conformément à la décision 1999/468/CE.
- (19) Pour faciliter le passage des règles prévues par le règlement (CEE) n° 1576/89 à celles du présent règlement, la production de boissons spiritueuses en vertu du règlement (CEE) n° 1576/89 devrait être autorisée pendant la première année d'application du présent règlement. La commercialisation des stocks existants devrait également être prévue jusqu'à leur épuisement.

ONT ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

#### CHAPITRE I

### CHAMP D'APPLICATION, DÉFINITION ET CLASSEMENT DES BOISSONS SPIRITUEUSES

#### *Article premier*

#### **Objet et champ d'application**

1. Le présent règlement fixe les règles concernant la définition, la désignation, la présentation et l'étiquetage des boissons spiritueuses ainsi que la protection de leurs indications géographiques.
2. Le présent règlement s'applique à toutes les boissons spiritueuses mises sur le marché dans la Communauté, qu'elles soient produites dans la Communauté ou dans des pays tiers, ainsi qu'à celles produites dans la Communauté à des fins d'exportation. Il s'applique également à l'utilisation de l'alcool éthylique et/ou des distillats d'origine agricole dans la production de boissons alcooliques et à l'utilisation des dénominations de boissons spiritueuses dans la présentation et l'étiquetage de denrées alimentaires.
3. Dans des cas exceptionnels, lorsque la législation du pays tiers importateur le requiert, une dérogation aux annexes I et II peut être accordée, en conformité avec la procédure de réglementation avec contrôle visée à l'article 25, paragraphe 3.

#### *Article 2*

#### **Définition des boissons spiritueuses**

1. Aux fins du présent règlement, on entend par «boisson spiritueuse» la boisson alcoolique:
  - a) destinée à la consommation humaine;
  - b) dotée de qualités organoleptiques particulières;
  - c) ayant un titre alcoométrique minimal de 15 % vol.;
  - d) ayant été produite:
    - i) soit directement:
      - par distillation, en présence ou non d'arômes, de produits fermentés naturellement, et/ou

**▼B**

- par macération ou par un traitement similaire de matériels végétaux dans de l'alcool éthylique d'origine agricole et/ou des distillats d'origine agricole et/ou des boissons spiritueuses au sens du présent règlement, et/ou
  - par addition d'arômes, de sucres ou d'autres produits édulcorants énumérés à l'annexe I, point 3), et/ou d'autres produits agricoles et/ou de denrées alimentaires à de l'alcool éthylique d'origine agricole et/ou à des distillats d'origine agricole et/ou à des boissons spiritueuses, au sens du présent règlement;
- ii) soit par le mélange d'une boisson spiritueuse avec un ou plusieurs des produits suivants:
- d'autres boissons spiritueuses, et/ou
  - de l'alcool éthylique d'origine agricole ou des distillats d'origine agricole, et/ou
  - d'autres boissons alcooliques, et/ou
  - des boissons.
2. Toutefois, ne sont pas considérées comme des boissons spiritueuses les boissons qui relèvent des codes NC 2203, 2204, 2205, 2206 et 2207.
3. Le titre alcoométrique minimal visé au paragraphe 1, point c), s'entend sans préjudice de la définition du produit visé dans la catégorie 41 de l'annexe II.
4. Aux fins du présent règlement, les définitions et exigences techniques figurent à l'annexe I.

*Article 3***Origine de l'alcool éthylique**

1. L'alcool éthylique utilisé pour la production des boissons spiritueuses et de tous leurs composants est exclusivement d'origine agricole, au sens de l'annexe I du traité.
2. L'alcool éthylique utilisé pour la production des boissons spiritueuses est conforme à la définition figurant à l'annexe I, point 1), du présent règlement.
3. L'alcool éthylique utilisé pour diluer ou dissoudre les matières colorantes, les arômes ou tout autre additif autorisé, utilisés dans l'élaboration des boissons spiritueuses, est de l'alcool éthylique d'origine agricole.
4. Les boissons alcooliques ne contiennent ni alcool de synthèse ni aucun autre alcool d'origine non agricole au sens de l'annexe I du traité.

*Article 4***Catégories de boissons spiritueuses**

Les boissons spiritueuses sont classées en catégories selon les définitions figurant à l'annexe II.

*Article 5***Règles générales concernant les catégories de boissons spiritueuses**

1. Sans préjudice des règles particulières fixées pour chacune des catégories 1 à 14 de l'annexe II, les «boissons spiritueuses» définies à ladite annexe:
  - a) sont produites par fermentation alcoolique et distillation obtenues exclusivement à partir de matières premières prévues dans la définition pertinente relative à la boisson spiritueuse concernée;

**▼B**

- b) ne sont pas additionnées d'alcool tel que défini à l'annexe I, point 5), dilué ou non;
- c) ne sont pas additionnées de substances aromatisantes;
- d) ne sont additionnées que de caramel afin d'en adapter la coloration;
- e) ne sont édulcorées que pour compléter le goût final du produit conformément à l'annexe I, point 3). La quantité maximale des produits utilisés pour compléter le goût, énumérés à l'annexe I, point 3), sous a) à f), est fixée en conformité avec la procédure de réglementation avec contrôle visée à l'article 25, paragraphe 3. La réglementation particulière des États membres est prise en compte.

2. Sans préjudice des règles particulières fixées pour chacune des catégories numérotées de 15 à 46 à l'annexe II, les «boissons spiritueuses» définies à ladite annexe peuvent:

- a) être obtenues à partir de toute matière première agricole énumérée à l'annexe I du traité;
- b) être additionnées d'alcool tel que défini à l'annexe I, point 5), du présent règlement;

**▼M1**

- c) contenir des substances aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point b), du règlement (CE) n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires <sup>(1)</sup> et des préparations aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point d), dudit règlement;

**▼B**

- d) contenir une coloration telle que définie à l'annexe I, point 10), du présent règlement;
- e) être édulcorées pour répondre aux caractéristiques d'un produit particulier et conformément à l'annexe I, point 3), du présent règlement, et compte tenu de la réglementation particulière des États membres.

3. Sans préjudice des règles particulières établies à l'annexe II, les autres boissons spiritueuses qui ne satisfont pas aux exigences des catégories 1 à 46 peuvent:

- a) être obtenues à partir de toute matière première agricole énumérée à l'annexe I du traité et/ou de denrées propres à l'alimentation humaine;
- b) être additionnées d'alcool tel que défini à l'annexe I, point 5), du présent règlement;

**▼M1**

- c) contenir un ou plusieurs arômes tels que définis à l'article 3, paragraphe 2, point a), du règlement (CE) n° 1334/2008;

**▼B**

- d) contenir une coloration telle que définie à l'annexe I, point 10), du présent règlement;
- e) être édulcorées pour répondre aux caractéristiques d'un produit donné et conformément à l'annexe I, point 3), du présent règlement.

*Article 6***Législation des États membres**

1. Lors de la mise en œuvre des politiques de qualité pour les boissons spiritueuses produites sur leur territoire et notamment pour les indications géographiques enregistrées à l'annexe III, ou pour l'établis-

<sup>(1)</sup> JO L 354, 31.12.2008, p. 34.

**▼B**

sement de nouvelles indications géographiques, les États membres peuvent établir des règles plus strictes que celles qui figurent à l'annexe II en ce qui concerne la production, la désignation, la présentation et l'étiquetage, dans la mesure où elles sont compatibles avec le droit communautaire.

2. Les États membres n'interdisent ni ne limitent l'importation, la vente ou la consommation de boissons spiritueuses conformes au présent règlement.

## CHAPITRE II

**DÉSIGNATION, PRÉSENTATION ET ÉTIQUETAGE DES BOISSONS SPIRITUEUSES***Article 7***Définitions**

Aux fins du présent règlement, les termes «désignation», «présentation» et «étiquetage» sont définis à l'annexe I, points 14), 15) et 16).

*Article 8***Dénomination de vente**

Conformément à l'article 5 de la directive 2000/13/CE, le nom sous lequel une boisson spiritueuse est vendue («dénomination de vente») est soumis aux dispositions établies dans le présent chapitre.

*Article 9***Règles spécifiques concernant les dénominations de vente**

1. Les boissons spiritueuses qui répondent aux spécifications arrêtées pour les produits définis dans les catégories 1 à 46 de l'annexe II portent, dans leur désignation, leur présentation et leur étiquetage, les dénominations de vente qui y sont retenues.
2. Les boissons spiritueuses qui répondent à la définition de l'article 2 mais qui ne satisfont pas aux conditions requises pour leur inclusion dans les catégories 1 à 46 de l'annexe II sont désignées, présentées et étiquetées sous la dénomination de vente «boisson spiritueuse». Sans préjudice du paragraphe 5 du présent article, cette dénomination de vente ne peut être remplacée ni modifiée.
3. Lorsqu'une boisson spiritueuse répond à la définition de plusieurs catégories de boissons spiritueuses visées à l'annexe II, elle peut être vendue sous une ou plusieurs des dénominations énumérées à l'annexe II pour ces catégories.
4. Sans préjudice du paragraphe 9 du présent article et de l'article 10, paragraphe 1, les dénominations visées au paragraphe 1 du présent article ne sont pas utilisées pour désigner ou présenter en aucune manière que ce soit toute boisson autre que les boissons spiritueuses dont les dénominations sont énumérées à l'annexe II et enregistrées à l'annexe III.
5. Les dénominations de vente peuvent être complétées ou remplacées par une indication géographique enregistrée à l'annexe III conformément au chapitre III, ou complétées, conformément aux dispositions nationales, par une autre indication géographique, à condition que cela n'induisse pas le consommateur en erreur.
6. Les indications géographiques enregistrées à l'annexe III ne peuvent être complétées:
  - a) que par des termes déjà utilisés le 20 février 2008 pour des indications géographiques établies au sens de l'article 20; ou

**▼B**

b) qu'en conformité avec la fiche technique concernée prévue à l'article 17, paragraphe 1.

7. Une boisson alcoolique ne répondant pas à l'une des définitions figurant dans les catégories 1 à 46 de l'annexe II ne peut être désignée, présentée ou étiquetée par des associations de mots ou de phrases telles que «comme», «type», «style», «élaboré», «arôme» ou tout autre terme similaire accompagné d'une des désignations de vente prévues par le présent règlement et/ou indications géographiques enregistrées à l'annexe III.

8. Aucune marque, appellation ou aucun nom de fantaisie ne peut se substituer à la dénomination de vente d'une boisson spiritueuse.

9. Les dénominations visées dans les catégories 1 à 46 de l'annexe II peuvent figurer sur une liste d'ingrédients pour denrées alimentaires, à condition que la liste soit conforme à la directive 2000/13/CE.

*Article 10***Règles spécifiques concernant l'utilisation des dénominations de vente et des indications géographiques**

1. Sans préjudice de la directive 2000/13/CE, l'utilisation d'un des termes énumérés dans les catégories 1 à 46 de l'annexe II ou d'une indication géographique enregistrée à l'annexe III dans un terme composé, ou l'allusion à l'un d'entre eux dans la présentation d'une denrée alimentaire est interdite, sauf si l'alcool est issu exclusivement de la/des boisson(s) spiritueuse(s) concernée(s).

2. L'utilisation d'un terme composé visée au paragraphe 1 est également interdite si la boisson spiritueuse a été diluée d'une façon telle que le titre alcoométrique passe au-dessous du titre alcoométrique minimal prévu dans la définition de cette boisson.

3. Par dérogation au paragraphe 1, les dispositions du présent règlement n'affectent pas l'utilisation éventuelle du terme «amer» ou «*bitter*» pour les produits qui n'entrent pas dans le champ d'application du présent règlement.

4. Par dérogation au paragraphe 1 et afin de prendre en considération les méthodes de production établies, les termes composés énumérés dans la catégorie 32, point d), de l'annexe II peuvent être utilisés dans la présentation de liqueurs élaborées dans la Communauté dans les conditions qui y sont énoncées.

*Article 11***Désignation, présentation et étiquetage des mélanges**

1. Une boisson spiritueuse figurant dans les catégories 1 à 14 de l'annexe II à laquelle a été ajouté de l'alcool tel que défini à l'annexe I, point 5), dilué ou non, porte la dénomination de vente «boisson spiritueuse». Elle ne peut, sous quelque forme que ce soit, porter une dénomination réservée dans les catégories 1 à 14.

2. Lorsqu'une boisson spiritueuse mentionnée sur la liste des catégories 1 à 46 de l'annexe II est mélangée:

a) à une ou à plusieurs boissons spiritueuses, et/ou

b) à un ou à plusieurs distillats d'origine agricole,

elle porte la dénomination de vente «boisson spiritueuse». Cette dénomination de vente figure de manière claire et visible en bonne position sur l'étiquette et ne peut être ni remplacée ni modifiée.

3. Le paragraphe 2 ne s'applique pas à la désignation, à la présentation ou à l'étiquetage d'un mélange visé audit paragraphe, lorsqu'il

**▼B**

répond à l'une des définitions établies dans les catégories 1 à 46 de l'annexe II.

4. Sans préjudice de la directive 2000/13/CE, il ne peut être fait référence, dans la désignation, la présentation ou l'étiquetage de boissons spiritueuses résultant des mélanges visés au paragraphe 2 du présent article, à un ou à plusieurs des termes énumérés à l'annexe II que si ce terme ne fait pas partie de la dénomination de vente, mais figure seulement dans le même champ visuel, sur une liste de tous les ingrédients alcooliques contenus dans le mélange, précédé de la mention «boisson spiritueuse issue d'un mélange».

Les termes «boisson spiritueuse issue d'un mélange» sont mentionnés sur l'étiquette en caractères uniformes, dans une police et une couleur identiques à celles utilisées pour la dénomination de vente. Les caractères ne peuvent dépasser la moitié de la taille des caractères utilisés pour la dénomination de vente.

5. En ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des mélanges visés au paragraphe 2 et auxquels s'applique l'obligation d'indiquer les ingrédients alcooliques prévue au paragraphe 4, la proportion de chaque ingrédient alcoolique est exprimée sous forme de pourcentage dans l'ordre décroissant des quantités utilisées. Cette proportion est égale au pourcentage par volume d'alcool pur qu'elle représente dans la teneur totale en alcool pur du mélange.

*Article 12***Règles spécifiques concernant la désignation, la présentation et l'étiquetage des boissons spiritueuses**

1. Lorsque la désignation, la présentation ou l'étiquetage d'une boisson spiritueuse indique la matière première utilisée pour la fabrication de l'alcool éthylique d'origine agricole, chaque alcool agricole utilisé est mentionné dans l'ordre décroissant selon les quantités utilisées.

2. La désignation, la présentation ou l'étiquetage d'une boisson spiritueuse ne peut être complété par la mention «coupage», «de coupage» ou «coupé» que si la boisson spiritueuse a subi un coupage, tel que défini à l'annexe I, point 7).

3. Sans préjudice des dérogations adoptées en conformité avec la procédure de réglementation avec contrôle visée à l'article 25, paragraphe 3, une durée de vieillissement ou un âge ne peut être précisé dans la désignation, la présentation ou l'étiquetage d'une boisson spiritueuse que s'il concerne le plus jeune des constituants alcooliques et à condition que la boisson spiritueuse ait été vieillie sous contrôle fiscal ou sous contrôle présentant des garanties équivalentes.

*Article 13***Interdiction des capsules et des feuilles fabriquées à base de plomb**

Les boissons spiritueuses ne peuvent être détenues en vue de la vente ou mises en circulation dans des récipients fermés au moyen d'un dispositif de fermeture revêtu d'une capsule ou feuille fabriquées à base de plomb.

*Article 14***Langue utilisée dans la désignation, la présentation et l'étiquetage des boissons spiritueuses**

1. Les indications prévues par le présent règlement sont données dans une ou plusieurs langues officielles de l'Union européenne de telle sorte que le consommateur final puisse comprendre facilement chacune de ces mentions, sauf si l'information du consommateur est assurée par d'autres moyens.

**▼B**

2. Les termes figurant en italique à l'annexe II, ainsi que les indications géographiques enregistrées à l'annexe III, ne sont traduits ni sur l'étiquette ni dans la présentation de la boisson spiritueuse.
3. En ce qui concerne les boissons spiritueuses originaires de pays tiers, l'utilisation d'une langue officielle du pays tiers dans lequel la boisson spiritueuse a été élaborée est admise, à condition que les indications prévues par le présent règlement soient également données dans une langue officielle de l'Union européenne de telle sorte que le consommateur final puisse comprendre facilement chacune de ces mentions.
4. Sans préjudice du paragraphe 2, lorsque des boissons spiritueuses produites dans la Communauté sont destinées à l'exportation, les indications prévues par le présent règlement peuvent être répétées dans une langue autre qu'une langue officielle de l'Union européenne.

## CHAPITRE III

## INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES

*Article 15***Indications géographiques**

1. Aux fins du présent règlement, on entend par «indication géographique» une indication qui identifie une boisson spiritueuse comme étant originaire du territoire d'un pays, d'une région ou d'une localité située sur ce territoire, lorsqu'une qualité, réputation ou autre caractéristique déterminée de la boisson spiritueuse peut être attribuée essentiellement à cette origine géographique.
  2. Les indications géographiques visées au paragraphe 1 sont enregistrées à l'annexe III.
  3. Les indications géographiques enregistrées à l'annexe III ne peuvent pas devenir génériques.
- Les dénominations devenues génériques ne peuvent pas être enregistrées à l'annexe III.
- Une dénomination devenue générique signifie que le nom de la boisson spiritueuse, bien qu'il soit lié au lieu ou à la région où le produit a été élaboré ou mis sur le marché initialement, est devenu le nom usuel d'une boisson spiritueuse dans la Communauté.
4. Les boissons spiritueuses portant une indication géographique enregistrée à l'annexe III répondent à toutes les spécifications arrêtées dans la fiche technique visée à l'article 17, paragraphe 1.

*Article 16***Protection des indications géographiques**

Sans préjudice de l'article 10, les indications géographiques enregistrées à l'annexe III sont protégées contre:

- a) toute utilisation commerciale directe ou indirecte par des produits non couverts par l'enregistrement, dans la mesure où ces produits sont comparables à la boisson spiritueuse enregistrée sous cette indication géographique ou dans la mesure où cette utilisation exploite la réputation de l'indication géographique enregistrée;
- b) toute usurpation, imitation ou évocation, même si la véritable origine du produit est indiquée ou si l'indication géographique est utilisée dans la traduction ou accompagnée d'une expression telle que «comme», «type», «style», «élaboré», «arôme» ou tout autre terme similaire;

**▼B**

- c) toute autre indication fautive ou fallacieuse quant à la provenance, à l'origine, à la nature ou aux qualités substantielles du produit figurant dans la désignation, la présentation ou l'étiquetage du produit, de nature à créer une impression erronée sur l'origine;
- d) toute autre pratique susceptible d'induire le consommateur en erreur quant à la véritable origine du produit.

*Article 17***Enregistrement des indications géographiques**

1. Toute demande d'enregistrement d'une indication géographique à l'annexe III est soumise à la Commission dans une des langues officielles de l'Union européenne ou accompagnée d'une traduction dans une de ces langues. La demande est dûment étayée et est accompagnée d'une fiche technique mentionnant les spécifications auxquelles doit répondre la boisson spiritueuse.
2. En ce qui concerne les indications géographiques de la Communauté, la demande visée au paragraphe 1 est présentée par l'État membre d'origine de la boisson spiritueuse.
3. En ce qui concerne les indications géographiques de pays tiers, la demande visée au paragraphe 1 est adressée à la Commission, soit directement, soit par l'intermédiaire des autorités du pays tiers concerné. Elle comprend des éléments prouvant que la dénomination en question est protégée dans le pays d'origine.
4. La fiche technique visée au paragraphe 1 inclut au moins les spécifications principales suivantes:
  - a) le nom et la catégorie de la boisson spiritueuse contenant l'indication géographique;
  - b) une description de la boisson spiritueuse, y compris les principales caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques du produit, ainsi que les caractéristiques propres à la boisson spiritueuse par rapport aux autres boissons de la catégorie concernée;
  - c) la définition de la zone géographique concernée;
  - d) une description de la méthode d'obtention de la boisson spiritueuse et, le cas échéant, des méthodes locales, loyales et constantes;
  - e) les détails corroborant le lien avec l'environnement géographique ou l'origine géographique;
  - f) les exigences éventuelles à respecter en vertu de dispositions communautaires et/ou nationales et/ou régionales;
  - g) le nom et l'adresse du demandeur;
  - h) tout élément complémentaire à l'indication géographique et/ou toute règle spécifique concernant l'étiquetage, conformément à la fiche technique pertinente.
5. La Commission vérifie, dans un délai de douze mois à compter de la date de présentation de la demande visée au paragraphe 1, que celle-ci est conforme au présent règlement.
6. Si la Commission conclut que la demande visée au paragraphe 1 est conforme au présent règlement, les spécifications principales de la fiche technique visée au paragraphe 4 sont publiées au *Journal officiel de l'Union européenne*, série C.
7. Dans un délai de six mois à compter de la date de publication de la fiche technique, toute personne physique ou morale ayant un intérêt légitime peut s'opposer à l'enregistrement de l'indication géographique à l'annexe III au motif que les conditions prévues par le présent règlement ne sont pas remplies. L'opposition, qui doit être dûment étayée, est

**▼B**

soumise à la Commission dans une des langues officielles de l'Union européenne ou accompagnée d'une traduction dans une de ces langues.

8. La Commission prend la décision relative à l'enregistrement de l'indication géographique à l'annexe III conformément à la procédure de réglementation avec contrôle visée à l'article 25, paragraphe 3, en prenant en considération toute objection soulevée conformément au paragraphe 7 du présent article. Ladite décision est publiée au *Journal officiel de l'Union européenne*, série C.

*Article 18***Annulation d'une indication géographique**

Si les spécifications arrêtées dans la fiche technique ne sont plus respectées, la Commission prend une décision annulant l'enregistrement selon la procédure de réglementation avec contrôle visée à l'article 25, paragraphe 3. Ladite décision est publiée au *Journal officiel de l'Union européenne*, série C.

*Article 19***Indications géographiques homonymes**

L'enregistrement d'une indication géographique homonyme conforme au présent règlement tient dûment compte des usages locaux et traditionnels et des risques réels de confusion. En particulier:

- une dénomination homonyme qui donne à penser à tort au consommateur que les produits sont originaires d'un autre territoire n'est pas enregistrée, même si elle est littéralement exacte pour ce qui est du territoire, de la région ou de la localité dont la boisson spiritueuse en question est originaire,
- l'usage d'une indication géographique homonyme enregistrée n'est autorisé que si, dans la pratique, une distinction claire est assurée entre la dénomination homonyme enregistrée ultérieurement et celle déjà enregistrée, compte tenu de la nécessité d'assurer un traitement équitable aux producteurs concernés et de ne pas induire en erreur les consommateurs.

*Article 20***Indications géographiques établies**

1. Pour chaque indication géographique enregistrée à l'annexe III le 20 février 2008, les États membres soumettent une fiche technique conforme à l'article 17, paragraphe 1, à la Commission, au plus tard le 20 février 2015.
2. Les États membres veillent à ce que la fiche technique soit accessible au public.
3. Si la fiche technique n'a pas été soumise à la Commission au plus tard le 20 février 2015, la Commission retire l'indication géographique de l'annexe III en conformité avec la procédure de réglementation avec contrôle visée à l'article 25, paragraphe 3.

*Article 21***Modification de la fiche technique**

La procédure prévue à l'article 17 s'applique mutatis mutandis lorsque la fiche technique visée à l'article 17, paragraphe 1, et à l'article 20, paragraphe 1, doit être modifiée.



#### *Article 22*

##### **Contrôle du respect des spécifications arrêtées dans la fiche technique**

1. En ce qui concerne les indications géographiques de la Communauté, le contrôle du respect des spécifications arrêtées dans la fiche technique, avant la mise sur le marché, est assuré par:

- une ou plusieurs autorité(s) compétente(s) visée(s) à l'article 24, paragraphe 1, et/ou
- un ou plusieurs organisme(s) de contrôle au sens de l'article 2 du règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux <sup>(1)</sup> agissant en tant qu'organisme(s) de certification de produits.

Nonobstant la législation nationale, les coûts afférents à ce contrôle du respect des spécifications arrêtées dans la fiche technique sont supportés par les opérateurs concernés par ledit contrôle.

2. En ce qui concerne les indications géographiques d'un pays tiers, le contrôle du respect des spécifications arrêtées dans la fiche technique, avant la mise sur le marché, est assuré par:

- une ou plusieurs autorité(s) publique(s) désignée(s) par le pays tiers, et/ou
- un ou plusieurs organisme(s) de certification de produits.

3. Les organismes de certification de produits visés aux paragraphes 1 et 2 se conforment et, à partir du 1<sup>er</sup> mai 2010, sont accrédités conformément à la norme européenne EN 45011 ou au guide ISO/CEI 65 (Exigences générales relatives aux organismes procédant à la certification de produits).

4. Lorsque les autorités ou organismes visés aux paragraphes 1 et 2 ont choisi de contrôler le respect des spécifications arrêtées dans la fiche technique, ils offrent des garanties adéquates d'objectivité et d'impartialité et disposent du personnel qualifié ainsi que des ressources nécessaires pour s'acquitter de leur mission.

#### *Article 23*

##### **Relation entre les marques et les indications géographiques**

1. L'enregistrement d'une marque qui contient une indication géographique enregistrée à l'annexe III ou qui est constituée par une telle indication est refusé ou invalidé si son utilisation engendre l'une des situations visées à l'article 16.

2. Dans le respect du droit communautaire, l'usage d'une marque correspondant à l'une des situations visées à l'article 16, qui a été déposée, enregistrée ou, si cette possibilité est prévue par la législation concernée, acquise par l'usage de bonne foi sur le territoire de la Communauté, soit avant la date de protection de l'indication géographique dans le pays d'origine, soit avant le 1<sup>er</sup> janvier 1996, peut être poursuivi nonobstant l'enregistrement d'une indication géographique, à condition que la marque n'encoure pas les motifs de nullité ou de déchéance prévus par la première directive 89/104/CEE du Conseil du 21 décembre 1988 rapprochant les législations des États membres sur

<sup>(1)</sup> JO L 165 du 30.4.2004, p. 1; rectifié au JO L 191 du 28.5.2004, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1791/2006.

**▼B**

les marques <sup>(1)</sup> ou par le règlement (CE) n° 40/94 du Conseil du 20 décembre 1993 sur la marque communautaire <sup>(2)</sup>.

3. Une indication géographique n'est pas enregistrée lorsque, compte tenu de la renommée d'une marque, de sa notoriété et de la durée de son usage dans la Communauté, l'enregistrement est de nature à induire le consommateur en erreur quant à la véritable identité du produit.

## CHAPITRE IV

**DISPOSITIONS GÉNÉRALES, TRANSITOIRES ET FINALES***Article 24***Contrôle et protection des boissons spiritueuses**

1. Il appartient aux États membres d'assurer le contrôle des boissons spiritueuses. Ils prennent les mesures nécessaires pour assurer le respect du présent règlement, notamment en désignant l'autorité (ou les autorités) compétente(s) responsable(s) des contrôles relatifs aux obligations énoncées par le présent règlement conformément au règlement (CE) n° 882/2004.

2. Les États membres et la Commission se communiquent les informations nécessaires à l'application du présent règlement.

3. En consultation avec les États membres, la Commission veille à l'application uniforme du présent règlement et prend, si nécessaire, des mesures en conformité avec la procédure visée à l'article 25, paragraphe 2.

*Article 25***Comité**

1. La Commission est assistée par le comité des boissons spiritueuses.

2. Dans le cas où il est fait référence au présent paragraphe, les articles 5 et 7 de la décision 1999/468/CE s'appliquent, dans le respect des dispositions de l'article 8 de ladite décision.

Le délai prévu à l'article 5, paragraphe 6, de la décision 1999/468/CE est fixé à trois mois.

3. Dans le cas où il est fait référence au présent paragraphe, les articles 5 *bis* et 7 de la décision 1999/468/CE s'appliquent, dans le respect des dispositions de l'article 8 de ladite décision.

*Article 26***Modification des annexes**

Les annexes sont modifiées en conformité avec la procédure de réglementation avec contrôle visée à l'article 25, paragraphe 3.

*Article 27***Mesures d'application**

Les mesures nécessaires pour l'application du présent règlement sont arrêtées en conformité avec la procédure de réglementation visée à l'article 25, paragraphe 2.

<sup>(1)</sup> JO L 40 du 11.2.1989, p. 1. Directive modifiée par la décision 92/10/CEE du Conseil (JO L 6 du 11.1.1992, p. 35).

<sup>(2)</sup> JO L 11 du 14.1.1994, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1891/2006 (JO L 386 du 29.12.2006, p. 14).



*Article 28*

**Mesures transitoires et autres mesures spécifiques**

1. Conformément à la procédure de réglementation avec contrôle visée à l'article 25, paragraphe 3, des mesures visant à modifier le présent règlement sont arrêtées, le cas échéant, pour:

- a) faciliter, au plus tard le 20 février 2011, le passage des règles prévues par le règlement (CEE) n° 1576/89 à celles établies par le présent règlement;
- b) déroger aux articles 17 et 22, dans des cas dûment justifiés;
- c) établir un symbole communautaire pour les indications géographiques dans le secteur des boissons spiritueuses.

2. Le cas échéant, des mesures sont arrêtées en conformité avec la procédure de réglementation visée à l'article 25, paragraphe 2, afin de régler des problèmes pratiques précis, notamment en rendant contraignante, dans certains cas, l'indication du lieu de fabrication sur l'étiquette pour éviter d'induire le consommateur en erreur et pour préserver et développer des méthodes d'analyse communautaires de référence applicables dans le secteur des boissons spiritueuses.

3. Les boissons spiritueuses qui ne satisfont pas aux exigences posées par le présent règlement peuvent continuer d'être élaborées conformément au règlement (CEE) n° 1576/89 jusqu'au 20 mai 2009. Les boissons spiritueuses qui ne satisfont pas aux exigences posées par le présent règlement, mais dont l'élaboration est conforme au règlement (CEE) n° 1576/89 avant le 20 février 2008 ou jusqu'au 20 mai 2009, peuvent continuer à être mises sur le marché jusqu'à épuisement des stocks.

*Article 29*

**Abrogation**

1. Le règlement (CEE) n° 1576/89 est abrogé. Les références au règlement abrogé s'entendent comme faites au présent règlement.

2. Les règlements (CEE) n° 2009/92 <sup>(1)</sup>, (CE) n° 1267/94 <sup>(2)</sup> et (CE) n° 2870/2000 <sup>(3)</sup> de la Commission restent applicables.

*Article 30*

**Entrée en vigueur**

Le présent règlement entre en vigueur le septième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Il est applicable à partir du 20 mai 2008.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

<sup>(1)</sup> Règlement (CEE) n° 2009/92 de la Commission du 20 juillet 1992 déterminant les méthodes d'analyse communautaires de l'alcool éthylique d'origine agricole utilisé pour l'élaboration des boissons spiritueuses, des vins aromatisés, des boissons aromatisées à base de vin et des cocktails aromatisés de produits vitivinicoles (JO L 203 du 21.7.1992, p. 10).

<sup>(2)</sup> Règlement (CE) n° 1267/94 de la Commission du 1<sup>er</sup> juin 1994 portant application des accords entre l'Union européenne et des pays tiers concernant la reconnaissance mutuelle de certaines boissons spiritueuses (JO L 138 du 2.6.1994, p. 7). Règlement modifié par le règlement (CE) n° 1434/97 (JO L 196 du 24.7.1997, p. 56).

<sup>(3)</sup> Règlement (CE) n° 2870/2000 de la Commission du 19 décembre 2000 établissant des méthodes d'analyse communautaires de référence applicables dans le secteur des boissons spiritueuses (JO L 333 du 29.12.2000, p. 20). Règlement modifié par le règlement (CE) n° 2091/2002 (JO L 322 du 27.11.2002, p. 11).



## ANNEXE I

## DÉFINITIONS ET EXIGENCES TECHNIQUES

Les définitions et exigences techniques visées à l'article 2, paragraphe 4, et à l'article 7 sont les suivantes:

1. *Alcool éthylique d'origine agricole*

L'alcool éthylique d'origine agricole possède les propriétés suivantes:

- a) caractères organoleptiques: aucun goût détectable autre que celui de la matière première;
- b) titre alcoométrique volumique minimal: 96,0 % vol;
- c) teneurs maximales en éléments résiduels:
  - i) acidité totale, exprimée en grammes d'acide acétique par hectolitre d'alcool à 100 % vol: 1,5;
  - ii) esters, exprimés en grammes d'acétate d'éthyle par hectolitre d'alcool à 100 % vol: 1,3;
  - iii) aldéhydes, exprimés en grammes d'acétaldéhyde par hectolitre d'alcool à 100 % vol: 0,5;
  - iv) alcools supérieurs, exprimés en grammes de méthyl-2 propanol-1 par hectolitre d'alcool à 100 % vol: 0,5;
  - v) méthanol, exprimé en grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol: 30;
  - vi) extrait sec, exprimé en grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol: 1,5;
  - vii) bases azotées volatiles, exprimées en grammes d'azote par hectolitre d'alcool à 100 % vol: 0,1;
  - viii) furfural: non détectable.

2. *Distillat d'origine agricole*

On entend par «distillat d'origine agricole» le liquide alcoolique obtenu par distillation, après fermentation alcoolique, d'un ou de plusieurs produits agricoles figurant à l'annexe I du traité, qui ne présente pas les caractères de l'alcool éthylique, ni ceux d'une boisson spiritueuse, mais qui a conservé l'arôme et le goût de la ou des matières premières utilisées.

Lorsqu'il est fait référence à la matière première utilisée, le distillat doit être obtenu exclusivement à partir de cette matière première.

3. *Édulcoration*

On entend par «édulcoration» l'opération qui consiste à utiliser un ou plusieurs des produits suivants dans la préparation des boissons spiritueuses:

- a) sucre mi-blanc, sucre blanc, sucre raffiné ou sucre blanc raffiné, dextrose, fructose, sirop de glucose, sucre liquide, sucre liquide inverti, sirop de sucre inverti, définis par la directive 2001/111/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative à certains sucres destinés à l'alimentation humaine <sup>(1)</sup>;
- b) moût de raisin concentré rectifié, moût de raisin concentré, moût de raisin frais;
- c) sucre caramélisé, produit obtenu exclusivement par chauffage contrôlé du saccharose sans adjonction de bases ni d'acides minéraux, ni d'aucun autre additif chimique;
- d) miel selon la définition de la directive 2001/110/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative au miel <sup>(2)</sup>;
- e) sirop de caroube;

<sup>(1)</sup> JO L 10 du 12.1.2002, p. 53.

<sup>(2)</sup> JO L 10 du 12.1.2002, p. 47.

**▼B**

f) toute autre substance glucidique naturelle ayant un effet analogue à celui des produits susvisés.

4. *Mélange*

On entend par «mélange» l'opération qui consiste à mélanger deux ou plusieurs boissons différentes afin d'en faire une boisson nouvelle.

5. *Adjonction d'alcool*

On entend par «adjonction d'alcool» l'opération qui consiste à ajouter de l'alcool éthylique d'origine agricole et/ou un distillat d'origine agricole à une boisson spiritueuse.

6. *Adjonction d'eau*

Dans l'élaboration des boissons spiritueuses, l'adjonction d'eau est autorisée pour autant que la qualité de l'eau soit conforme à la directive 80/777/CEE du Conseil du 15 juillet 1980 relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'exploitation et la mise dans le commerce des eaux minérales naturelles <sup>(1)</sup> et à la directive 98/83/CE du Conseil du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine <sup>(2)</sup>, et que son adjonction ne modifie pas la nature du produit.

Cette eau peut être distillée, déminéralisée, permutée ou adoucie.

7. *Coupage*

On entend par «coupage» l'opération qui consiste à mélanger deux ou plusieurs boissons spiritueuses appartenant à la même catégorie, ne différant entre elles que par des nuances dans la composition qui sont le fait d'un ou de plusieurs des facteurs suivants:

- a) la méthode d'élaboration;
- b) les appareils de distillation employés;
- c) la durée de maturation ou de vieillissement;
- d) la zone géographique de production.

La boisson spiritueuse ainsi élaborée appartient à la même catégorie de boissons spiritueuses que les boissons spiritueuses initiales avant coupage.

8. *Maturation ou vieillissement*

On entend par «maturation ou vieillissement» l'opération qui consiste à laisser se développer naturellement dans des récipients appropriés certaines réactions qui procurent à la boisson spiritueuse concernée des qualités organoleptiques qu'elle n'avait pas auparavant.

**▼M1**9. *Aromatisation*

On entend par «aromatisation» l'opération qui consiste à utiliser dans la préparation des boissons spiritueuses un ou plusieurs arômes tels que définis à l'article 3, paragraphe 2, point a), du règlement (CE) n° 1334/2008

**▼B**10. *Coloration*

On entend par «coloration» l'opération qui consiste à utiliser un ou plusieurs des colorants définis dans la directive 94/36/CE du Parlement européen et du Conseil du 30 juin 1994 concernant les colorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires <sup>(3)</sup> dans la préparation d'une boisson spiritueuse.

11. *Titre alcoométrique volumique*

On entend par «titre alcoométrique volumique» le rapport entre le volume d'alcool à l'état pur, à la température de 20 °C, contenu dans le produit considéré et le volume total de ce produit à la même température.

<sup>(1)</sup> JO L 229 du 30.8.1980, p. 1. Directive modifiée en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1882/2003.

<sup>(2)</sup> JO L 330 du 5.12.1998, p. 32. Directive modifiée par le règlement (CE) n° 1882/2003.

<sup>(3)</sup> JO L 237 du 10.9.1994, p. 13. Directive modifiée par le règlement (CE) n° 1882/2003.

**▼B**

12. *Teneur en substances volatiles*

On entend par «teneur en substances volatiles» la quantité de substances volatiles autres que l'alcool éthylique et le méthanol contenus dans une boisson spiritueuse issue exclusivement d'une distillation, obtenue uniquement par distillation ou redistillation des matières premières mises en œuvre.
13. *Lieu de fabrication*

On entend par «lieu de fabrication» la localité ou la région où a eu lieu la phase du processus de fabrication du produit fini qui a conféré à la boisson spiritueuse son caractère et ses qualités définitives essentielles.
14. *Désignation*

On entend par «désignation» les dénominations utilisées dans l'étiquetage, dans la présentation et l'emballage, sur les documents qui accompagnent une boisson pendant son transport, sur les documents commerciaux, en particulier les factures et les bulletins de livraison, ainsi que dans la publicité.
15. *Présentation*

On entend par «présentation» les termes utilisés sur l'étiquetage et sur l'emballage, ainsi que dans les publicités et dans la promotion des ventes, sur les images et autres, ainsi que sur les récipients, y compris les bouteilles et le dispositif de fermeture.
16. *Étiquetage*

On entend par «étiquetage» l'ensemble des désignations et autres mentions, signes, illustrations ou marques qui caractérisent une boisson et apparaissent sur un même récipient, y compris son dispositif de fermeture, ou sur le pendentif qui y est attaché et sur le revêtement du col des bouteilles.
17. *Emballage*

On entend par «emballage» les enveloppes de protection, telles que papiers, enveloppes de toutes sortes, cartons et caisses, utilisés pendant le transport et/ou la vente d'un ou de plusieurs récipients.



ANNEXE II

**BOISSONS SPIRITUEUSES**

*Catégories de boissons spiritueuses*

**1. Rhum**

- a) Le rhum est:
- 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;
  - 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.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal du rhum est de 37,5 %.
- c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool tel que défini à l'annexe I, point 5), dilué ou non.
- d) Le rhum ne doit pas être aromatisé.
- e) Le rhum ne peut être additionné que de caramel afin d'en adapter la coloration.
- 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*» n'exclut pas l'utilisation des termes «*issu de la production du sucre*» ou «*agricole*», qui peuvent être ajoutés à la dénomination de vente «rhum» et aux indications géographiques.

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

**2. Whisky ou whiskey**

- a) Le *whisky* ou *whiskey* est la boisson spiritueuse obtenue exclusivement:
- i) par distillation d'un moût de céréales maltées avec ou sans les grains entiers d'autres céréales, qui a été:
    - saccharifié par la diastase du malt qu'il contient, avec ou sans autres enzymes naturelles,
    - fermenté sous l'action de la levure;
  - ii) 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,
  - 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.

Le distillat final, qui ne peut être additionné que d'eau et de caramel ordinaire (pour la coloration), conserve la couleur, l'arôme et le goût obtenus par le processus de production visé aux points i), ii) et iii).

**▼B**

- b) Le titre alcoométrique volumique minimal du *whisky* ou *whiskey* est de 40 %.
- c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 5), dilué ou non.
- d) Le *whisky* ou *whiskey* ne doit pas être édulcoré ou aromatisé ni contenir aucun additif autre que le caramel ordinaire utilisé pour la coloration.

**3. Boisson spiritueuse de céréales**

- 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.
- b) À l'exception du «*Korn*», le titre alcoométrique volumique minimal de la boisson spiritueuse de céréales est de 35 %.
- c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 5), dilué ou non.
- d) La boisson spiritueuse de céréales ne doit pas être aromatisée.
- e) La boisson spiritueuse de céréales ne peut être additionnée que de caramel afin d'en adapter la coloration.
- 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.

**4. Eau-de-vie de vin**

- a) L'eau-de-vie de vin est la boisson spiritueuse:
  - 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;
  - ii) dont la teneur en substances volatiles est égale ou supérieure à 125 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol;
  - iii) dont la teneur maximale en méthanol est de 200 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'eau-de-vie de vin est de 37,5 %.
- c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 5), dilué ou non.
- d) L'eau-de-vie de vin ne doit pas être aromatisée. Cela n'exclut pas les méthodes de production traditionnelles.
- e) L'eau-de-vie de vin ne peut être additionnée que de caramel afin d'en adapter la coloration.
- f) L'eau-de-vie de vin, lorsqu'elle est vieillie, peut continuer à être commercialisée sous la dénomination «eau-de-vie de vin» à condition que sa durée de vieillissement soit au moins égale à celle prévue pour la boisson spiritueuse définie dans la catégorie 5.

**5. Brandy ou Weinbrand:**

- a) Le *brandy* ou *Weinbrand* est la boisson spiritueuse:
  - 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 le distillat ait un titre alcoométrique n'excédant pas 50 % du produit fini;
  - 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;
  - iii) ayant une teneur en substances volatiles égale ou supérieure à 125 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol, et provenant exclusi-

**▼B**

vement de la distillation ou de la redistillation des matières premières mises en œuvre;

- iv) ayant une teneur maximale en méthanol de 200 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal du *brandy* ou *Weinbrand* est de 36 %.
- c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 5, dilué ou non.
- d) Le *brandy* ou *Weinbrand* ne doit pas être aromatisé. Cela n'exclut pas les méthodes de production traditionnelles.
- e) Le *brandy* ou *Weinbrand* ne peut être additionné que de caramel afin d'en adapter la coloration.

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

- a) L'eau-de-vie de marc de raisin ou marc est une boisson spiritueuse qui répond aux conditions suivantes:
  - i) elle est obtenue exclusivement à partir de marc de raisin fermenté et distillé soit directement par la vapeur d'eau, soit après adjonction d'eau;
  - ii) une quantité de lie peut être ajoutée au marc de raisin, mais elle ne peut être supérieure à 25 kg de lies par 100 kg de marc de raisin utilisé;
  - iii) la quantité d'alcool obtenue à partir de la lie ne peut être supérieure à 35 % de la quantité totale d'alcool dans le produit fini;
  - iv) la distillation est réalisée en présence du marc en tant que tel à moins de 86 % vol;
  - v) la redistillation à ce même titre alcoométrique est autorisée;
  - vi) elle a une teneur en substances volatiles égale ou supérieure à 140 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol et une teneur maximale en méthanol de 1 000 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.
- b) Le titre alcoométrique minimal de l'eau-de-vie de marc de raisin ou marc est de 37,5 %.
- c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 5), dilué ou non.
- d) L'eau-de-vie de marc de raisin ou marc ne doit pas être aromatisée. Cela n'exclut pas les méthodes de production traditionnelles.
- e) L'eau-de-vie de marc de raisin ou marc ne peut être additionnée que de caramel afin d'en adapter la coloration.

**7. Eau-de-vie de marc de fruit**

- a) L'eau-de-vie de marc de fruit est la boisson spiritueuse qui répond aux conditions suivantes:
  - i) elle est obtenue exclusivement par fermentation et distillation à moins de 86 % vol de marc de fruit, à l'exclusion du marc de raisin;
  - ii) elle a une teneur en substances volatiles inférieure ou égale à 200 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol;
  - iii) la teneur maximale en méthanol est de 1 500 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol;
  - iv) la teneur maximale en acide cyanhydrique, lorsqu'il s'agit des eaux-de-vie de fruits à noyaux, est de 7 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol;
  - v) la redistillation à ce même titre alcoométrique, conformément au point i), est autorisée.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'eau-de-vie de marc de fruit est de 37,5 %.

**▼B**

- c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 5), dilué ou non.
- d) L'eau-de-vie de marc de fruit ne doit pas être aromatisée.
- e) L'eau-de-vie de marc de fruit ne peut être additionnée que de caramel afin d'en adapter la coloration.
- f) La dénomination de vente est «eau-de-vie de marc» suivie du nom du fruit. Si des marcs de plusieurs fruits différents sont utilisés, la dénomination de vente est «eau-de-vie de marc de fruits».

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

- a) L'eau-de-vie de raisin sec ou *raisin brandy* est la boisson spiritueuse obtenue exclusivement par distillation du produit obtenu par fermentation alcoolique de l'extrait des raisins secs des cépages «noir de Corinthe» ou muscat d'Alexandrie, 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.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'eau-de-vie de raisin sec ou *raisin brandy* est de 37,5 %.
- c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 5), dilué ou non.
- d) L'eau-de-vie de raisin sec ou *raisin brandy* ne doit pas être aromatisée.
- e) L'eau-de-vie de raisin sec ou *raisin brandy* ne peut être additionnée que de caramel afin d'en adapter la coloration.

**9. Eau-de-vie de fruit**

- a) L'eau-de-vie de fruit est la boisson spiritueuse:
  - 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;
  - 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;
  - iii) dont la teneur en substances volatiles est égale ou supérieure à 200 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol;
  - 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.
- 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.

Toutefois, la teneur maximale en méthanol des eaux-de-vie de fruit suivantes est de:

- i) 1 200 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol obtenu à partir des fruits ou des baies suivants:
  - prune (*Prunus domestica* L.),
  - mirabelle [*Prunus domestica* L., subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.],
  - quetsche (*Prunus domestica* L.),
  - pomme (*Malus domestica* Borkh.),
  - poire (*Pyrus communis* L.), à l'exclusion des poires Williams (*Pyrus communis* L. cv. «Williams»),
  - framboise (*Rubus idaeus* L.),
  - mûre (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),
  - abricots (*Prunus armeniaca* L.),
  - pêches [*Prunus persica* (L.) Batsch];

**▼B**

- ii) 1 350 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol obtenu à partir des fruits ou des baies suivants:
- poire Williams (*Pyrus communis* L. cv. «Williams»),
  - groseille (*Ribes rubrum* L.),
  - cassis (*Ribes nigrum* L.),
  - baie de sorbier (*Sorbus aucuparia* L.),
  - sureau (*Sambucus nigra* L.),
  - coings (*Cydonia oblonga* Mill.),
  - baies de genévrier (*Juniperus communis* L. et/ou *Juniperus oxicedris* L.).
- c) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'eau-de-vie de fruit est de 37,5 %.
- d) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 5), dilué ou non.
- e) L'eau-de-vie de fruit ne doit pas être aromatisée.
- f) La dénomination de vente de l'eau-de-vie de fruit est «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'agrume, de raisin ou de tout autre fruit.

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

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

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

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

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

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

- a) L'eau-de-vie de cidre et de poiré est la boisson spiritueuse:
- 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;
  - ii) dont la teneur en substances volatiles est égale ou supérieure à 200 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol;
  - iii) dont la teneur maximale en méthanol est de 1 000 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'eau-de-vie de cidre ou de poiré est de 37,5 %.

**▼B**

- c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 5), dilué ou non.
- d) Ni l'eau-de-vie de cidre ni l'eau-de-vie de poiré ne doivent être aromatisées.
- 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.

**11. Eau-de-vie de miel**

- a) L'eau-de-vie de miel est la boisson spiritueuse:
  - i) obtenue exclusivement par fermentation et distillation d'un moût de miel,
  - ii) distillée à moins de 86 % vol, de telle sorte que le distillat présente les caractères organoleptiques provenant de la matière première utilisée.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'eau-de-vie de miel est de 35 %.
- c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 5), dilué ou non.
- d) L'eau-de-vie de miel ne doit pas être aromatisée.
- e) L'eau-de-vie de miel ne peut être additionnée que de caramel afin d'en adapter la coloration.
- f) L'eau-de-vie de miel ne peut être édulcorée que par du miel.

**12. Hefebrand ou eau-de-vie de lie**

- 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.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'*Hefebrand* ou de l'eau de vie de lie est de 38 %.
- c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 5), dilué ou non.
- d) L'*Hefebrand* ou l'eau de vie de lie ne doit pas être aromatisé(e).
- e) L'*Hefebrand* ou l'eau de vie de lie ne peut être additionnée que de caramel afin d'en adapter la coloration.
- 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.

**13. Bierbrand ou eau de vie de bière**

- a) La *Bierbrand* ou *eau-de-vie de bière* est la boisson spiritueuse obtenue exclusivement par distillation directe à pression normale de bière fraîche de titre alcoométrique volumique de moins de 86 %, de sorte que le distillat obtenu présente des caractères organoleptiques dérivés de la bière.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la *Bierbrand* ou *eau de vie de bière* est de 38 %.
- c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 5), dilué ou non.
- d) La *Bierbrand* ou *eau-de-vie de bière* ne doit pas être aromatisée.
- e) La *Bierbrand* ou *eau-de-vie de bière* ne peut être additionnée que de caramel afin d'en adapter la coloration.

**14. Topinambur ou eau de vie de topinambour**

- a) Le *Topinambur* ou eau de vie de topinambour est la boisson spiritueuse obtenue exclusivement par fermentation et distillation à moins de 86 % vol de tubercules de topinambour (*Helianthus tuberosus* L.).
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal du *Topinambur* ou eau de vie de topinambour est de 38 %.

**▼B**

- c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 5), dilué ou non.
- d) Le *Topinambur* ou eau de vie de topinambour ne doit pas être aromatisé.
- e) Le *Topinambur* ou eau de vie de topinambour ne peut être additionné que de caramel afin d'en adapter la coloration.

**15. Vodka**

- a) La vodka est la boisson spiritueuse élaborée à partir d'alcool éthylique d'origine agricole, obtenu par fermentation par la levure:
  - i) soit de pommes de terre et/ou de céréales,
  - ii) soit d'autres matières premières agricoles,
 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.  
  
 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.  
  
 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.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la vodka est de 37,5 %.
- 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.
- d) La description, la présentation ou l'étiquetage de la vodka non produite exclusivement à partir des matières premières énumérées au point a), sous i), porte la mention «produit à partir de ...», complétée par le nom des matières premières utilisées pour produire l'alcool éthylique d'origine agricole. L'étiquetage est conforme à l'article 13, paragraphe 2, de la directive 2000/13/CE.

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

- a) L'eau-de-vie (suivie du nom du fruit) obtenue par macération et distillation est la boisson spiritueuse:
  - 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;
  - ii) obtenue à partir des fruits suivants:
    - mûre (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),
    - fraise (*Fragaria* spp.),
    - myrtille (*Vaccinium myrtillus* L.),
    - framboise (*Rubus idaeus* L.),
    - groseille rouge (*Ribes rubrum* L.)
    - prunelle (*Prunus spinosa* L.),
    - sorbe (*Sorbus aucuparia* L.),
    - baie de sorbier (*Sorbus domestica* L.),
    - houx (*Ilex cassine* L.),

**▼B**

- alisier [*Sorbus torminalis* (L.) Crantz],
- sureau (*Sambucus nigra* L.),
- églantine (*Rosa canina* L.),
- cassis (*Ribes nigrum* L.),
- banane (*Musa* spp.),
- fruit de la passion (*Passiflora edulis* Sims),
- prune de cythère (*Spondias dulcis* Sol. ex Parkinson),
- prune mombin (*Spondias mombin* L.).

- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'eau-de-vie (suivie du nom du fruit) obtenue par macération et distillation est de 37,5 %.
- c) L'eau-de-vie (suivie du nom du fruit) obtenue par macération et distillation ne doit pas être aromatisée.
- d) Eu égard à l'étiquetage et à la présentation de l'eau-de-vie (suivie du nom du fruit) obtenue par macération et distillation, les termes «obtenue par macération et distillation» doivent figurer dans la désignation, dans la présentation et sur l'étiquette avec des caractères de police, de dimension et de couleur identiques à ceux utilisés pour les termes «eau-de-vie (suivie du nom du fruit)» et figurer dans le même champ visuel, et, sur les bouteilles, ils doivent figurer sur l'étiquette frontale.

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

- a) Le *Geist* (suivi du nom du fruit ou de la matière première utilisée) est la boisson spiritueuse obtenue par macération des fruits ou baies non fermentés 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.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal du *Geist* (suivi du nom du fruit ou de la matière première utilisée) est de 37,5 %.
- c) Le *Geist* (suivi du nom du fruit ou de la matière première utilisée) ne doit pas être aromatisé.

**18. Gentiane**

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

**19. Boissons spiritueuses aromatisées aux baies de genévrier**

- a) La boisson spiritueuse aromatisée aux baies de genévrier est la boisson obtenue par aromatisation avec des baies de genévrier (*Juniperus communis* L. et/ou *Juniperus oxicedrus* L.) d'alcool éthylique d'origine agricole et/ou d'eau-de-vie de céréales et/ou de distillat de céréales.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la boisson spiritueuse aromatisée aux baies de genévrier est de 30 %.

**▼M1**

- 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, 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;

**▼B**

- d) Les boissons spiritueuses aromatisées aux baies de genévrier peuvent porter la dénomination commerciale «*Wacholder*» ou «*genebra*».

**▼B**20. *Gin*

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

**▼M1**

- c) Seules les substances aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point b), du règlement (CE) n° 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.

**▼B**21. *Gin distillé*

- a) Le *gin* distillé est:
  - 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 (*Juniperus communis* L.) et d'autres produits végétaux naturels, le goût des baies de genévrier devant être prépondérant;

**▼M1**

- 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.

**▼B**

- b) Le titre alcoométrique volumique minimal du *gin* distillé est de 37,5 %.
- c) Le *gin* obtenu en ajoutant simplement des essences ou des arômes à de l'alcool éthylique d'origine agricole n'est pas du *gin* distillé.

22. *London gin*

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

23. *Boissons spiritueuses au carvi*

- a) La boisson spiritueuse au carvi est la boisson obtenue par aromatisation de l'alcool éthylique d'origine agricole avec du carvi (*Carum carvi* L.).
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la boisson spiritueuse au carvi est de 30 %.

**▼ M1**

- 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.

**▼ B****24. *akvavit* ou *aquavit***

- a) L'*akvavit* ou *aquavit* est la boisson spiritueuse au carvi et/ou aux grains d'aneth aromatisée avec un distillat d'herbes ou d'épices.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'*akvavit* ou *aquavit* est de 37,5 %.

**▼ M1**

- c) D'autres substances aromatisantes naturelles telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point c), 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 l'arôme de ces boissons est dû en grande partie aux distillats de graines de carvi (*Carum carvi* L.) et/ou de grains d'aneth (*Anethum graveolens* L.), l'utilisation d'huiles essentielles étant interdite.

**▼ B**

- d) Les substances amères ne peuvent dominer sensiblement le goût; l'extrait sec ne peut pas dépasser 1,5 gramme par 100 millilitres.

**25. Boissons spiritueuses à l'anis**

- 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 (*Illicium verum* Hook f.), de l'anis vert (*Pimpinella anisum* L.), du fenouil (*Foeniculum vulgare* Mill.) ou de toute autre plante qui contient le même constituant aromatique principal, par l'un des procédés suivants ou une combinaison de ceux-ci:
  - i) macération et/ou distillation;
  - ii) redistillation de l'alcool en présence des graines ou autres parties des plantes ci-dessus désignées;
  - iii) adjonction d'extraits naturels distillés de plantes anisées.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la boisson spiritueuse à l'anis est de 15 %.
- c) Seules les substances et préparations aromatisantes naturelles définies à l'article 1<sup>er</sup>, paragraphe 2, point b) sous i), et à l'article 1<sup>er</sup>, paragraphe 2, point c), de la directive 88/388/CEE peuvent être utilisées dans la préparation des boissons spiritueuses à l'anis.
- d) D'autres extraits végétaux naturels ou graines aromatiques peuvent être utilisés en complément, mais le goût de l'anis doit rester prépondérant.

**26. *Pastis***

- a) Le *pastis* est la boisson spiritueuse anisée qui contient également des extraits naturels issus du bois de réglisse (*Glycyrrhiza* spp.), ce qui implique la présence de substances colorantes dites «chalcones», ainsi que celle d'acide glycyrrhizique, dont les teneurs minimale et maximale doivent être respectivement de 0,05 et de 0,5 gramme par litre.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal du *pastis* est de 40 %.
- c) Seules les substances et préparations aromatisantes naturelles définies à l'article 1<sup>er</sup>, paragraphe 2, point b), sous i), et à l'article 1<sup>er</sup>, paragraphe 2, point c), de la directive 88/388/CEE peuvent être utilisées dans la préparation du *pastis*.
- d) Le *pastis* présente une teneur en sucres, exprimée en sucre inverti, inférieure à 100 grammes par litre et des teneurs minimale et maximale en anéthole de respectivement 1,5 et 2 grammes par litre.

**▼B****27. *Pastis de Marseille***

- a) Le *pastis de Marseille* est un *pastis* dont la teneur en anéthole est de 2 grammes par litre.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal du *pastis de Marseille* est de 45 %.
- c) Seules les substances et préparations aromatisantes naturelles définies à l'article 1<sup>er</sup>, paragraphe 2, point b) sous i), et à l'article 1<sup>er</sup>, paragraphe 2, point c), de la directive 88/388/CEE peuvent être utilisées dans la préparation du *pastis de Marseille*.

**28. *Anis***

- a) L'*anis* est la boisson spiritueuse anisée dont l'arôme caractéristique provient exclusivement de l'anis vert (*Pimpinella anisum* L.) et/ou de l'anis étoilé (*Illicium verum* Hook f.) et/ou du fenouil (*Foeniculum vulgare* Mill.).
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'*anis* est de 35 %.
- c) Seules les substances et préparations aromatisantes naturelles définies à l'article 1<sup>er</sup>, paragraphe 2, point b) sous i), et à l'article 1<sup>er</sup>, paragraphe 2, point c), de la directive 88/388/CEE peuvent être utilisées dans la préparation de l'*anis*.

**29. *Anis distillé***

- a) L'*anis* distillé est un *anis* qui contient de l'alcool distillé en présence des graines visées dans la catégorie 28, point a), et, dans le cas des indications géographiques, de mastic ainsi que d'autres herbes, plantes ou fruits aromatiques, dans une proportion minimale de 20 % du titre alcoométrique de l'*anis* distillé.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'*anis* distillé est de 35 %.
- c) Seules les substances et préparations aromatisantes naturelles définies à l'article 1<sup>er</sup>, paragraphe 2, point b) sous i), et à l'article 1<sup>er</sup>, paragraphe 2, point c), de la directive 88/388/CEE peuvent être utilisées dans la préparation de l'*anis* distillé.

**30. Boisson spiritueuse au goût amer ou *bitter*****▼M1**

- 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° 1334/2008 et/ou des préparations aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point d), dudit règlement.

**▼B**

- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la boisson spiritueuse au goût amer ou *bitter* est de 15 %.
- c) Les boissons spiritueuses au goût amer ou *bitter* peuvent également être vendues sous la dénomination «amer» ou «*bitter*», associée ou non à un autre terme.

**31. *Vodka aromatisée***

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

**▼B****32. Liqueur**

- a) La liqueur est la boisson spiritueuse:
- i) dont la teneur minimale en sucre exprimée en sucre inverti est de:
    - 70 grammes par litre pour les liqueurs de cerise dont l'alcool éthylique est constitué exclusivement par une eau-de-vie de cerise,
    - 80 grammes par litre pour les liqueurs à la gentiane ou les liqueurs similaires élaborées avec de la gentiane ou des plantes similaires comme seule substance aromatisante,
    - 100 grammes par litre dans tous les autres cas;
  - ii) 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° 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 <sup>(1)</sup>.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la liqueur est de 15 %.

**▼M1**

- c) 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 préparation de la liqueur. Toutefois, seules les substances aromatisantes naturelles telles que définies à l'article, paragraphe 2, point c), du règlement (CE) n° 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:

**▼B**

- i) liqueurs de fruits:
  - cassis,
  - cerise,
  - framboise,
  - mûre,
  - myrtille,
  - agrume,
  - faux mûrier,
  - ronce arctique,
  - airelle des marais,
  - airelle rouge,
  - argousier,
  - ananas;
- ii) liqueurs de plantes:
  - menthe,
  - gentiane,
  - anis,
  - génépi,
  - vulnéraire.

<sup>(1)</sup> JO L 149 du 14.6.1991, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par l'acte d'adhésion de 2005.

**▼B**

- d) Les termes composés suivants peuvent être utilisés dans la présentation de liqueurs élaborées dans la Communauté dans les cas où l'alcool éthylique d'origine agricole est utilisé pour refléter des méthodes de production établies:

- *prune-brandy*,
- *orange-brandy*,
- *apricot-brandy*,
- *cherry-brandy*,
- *solbaerrom*, également dénommé «blackcurrant rum».

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

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

- a) Les boissons spiritueuses dénommées «Crème de» suivie du nom du fruit ou de la matière première 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.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la «Crème de» (suivie du nom d'un fruit ou de la matière première utilisée) est de 15 %.
- c) Les règles applicables aux substances et aux préparations aromatisantes pour liqueurs établies dans la catégorie 32 s'appliquent à la «crème de».
- d) La dénomination de vente peut être complétée par le terme «liqueur».

**34. Crème de cassis**

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

**35. Guignolet**

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

**36. Punch au rhum**

- a) Le *punch au rhum* est la liqueur dont la teneur en alcool découle de l'emploi exclusif du rhum.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal du *punch au rhum* est de 15 %.
- c) Les règles applicables aux substances et aux préparations aromatisantes pour liqueurs établies dans la catégorie 32 s'appliquent au *punch au rhum*.

**▼B**

- d) La dénomination de vente peut être complétée par le terme «liqueur».

**37. *Sloe gin***

- a) Le *sloe gin* est une liqueur élaborée par macération de prunes dans le *gin*, éventuellement additionnée de jus de prunes.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal du *sloe gin* est de 25 %.
- c) Seules les substances et préparations aromatisantes naturelles définies à l'article 1<sup>er</sup>, paragraphe 2, point b), sous i), et à l'article 1<sup>er</sup>, paragraphe 2, point c), de la directive 88/388/CEE peuvent être utilisées dans la préparation de *sloe gin*.
- d) La dénomination de vente peut être complétée par le terme «liqueur».

**38. *Sambuca***

- a) La *sambuca* est une liqueur anisée incolore:
  - i) additionnée d'un distillat d'anis (*Pimpinella anisum* L.), d'anis étoilé (*Illicium verum* L.) ou d'autres herbes aromatiques;
  - ii) dont la teneur minimale en sucre, exprimée en sucre inverti, est de 350 grammes par litre;
  - iii) d'une teneur en anéthole naturel comprise entre 1 et 2 grammes par litre.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la *sambuca* est de 38 %.
- c) Les règles applicables aux substances et aux préparations aromatisantes pour liqueurs établies dans la catégorie 32 s'appliquent à la *sambuca*.
- d) La dénomination de vente peut être complétée par le terme «liqueur».

**39. *Maraschino, marrasquino ou maraskino***

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

**40. *Nocino***

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

**41. Liqueur à base d'œufs ou *advocaat*, *avocat* ou *advokat***

- a) La liqueur à base d'œufs 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 spiritueux, dont les ingrédients sont du jaune d'œuf de qualité, du blanc d'œuf et du sucre ou du miel. La teneur minimale en sucre ou en miel exprimée en sucre inverti est de 150 grammes par litre. La teneur minimale en jaune d'œuf pur est de 140 grammes par litre de produit final.

**▼ B**

- b) Par dérogation à l'article 2, paragraphe 1, point c), le titre alcoométrique volumique minimal de la liqueur à base d'œufs ou *advocaat*, *avocat* ou *advokat* est de 14 %.

**▼ M1**

- 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 préparation de la liqueur à base d'œufs ou *advocaat*, *avocat* ou *advokat*.

**▼ B****42. Liqueur aux œufs**

- a) La liqueur aux œufs est la boisson spiritueuse, aromatisée ou non, obtenue à partir de l'alcool éthylique d'origine agricole, distillat et/ou spiritueux, dont les ingrédients caractéristiques sont du jaune d'œuf de qualité, du blanc d'œuf et du sucre ou du miel. La teneur minimale en sucre ou en miel exprimée en sucre inverti est de 150 grammes par litre. La teneur minimale en jaune d'œuf est de 70 grammes par litre de produit final.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la liqueur aux œufs est de 15 %.
- c) Seules les substances et préparations aromatisantes naturelles définies à l'article 1<sup>er</sup>, paragraphe 2, point b), sous i), et à l'article 1<sup>er</sup>, paragraphe 2, point c), de la directive 88/388/CEE peuvent être utilisées dans la préparation de liqueur aux œufs.

**43. Mistrà**

- a) Le *mistrà* est une boisson spiritueuse incolore aromatisée à l'anis ou à l'anéthole naturel:
  - i) ayant une teneur en anéthole d'au moins 1 gramme par litre et au plus 2 grammes par litre;
  - ii) éventuellement additionnée d'un distillat d'herbes aromatiques;
  - iii) ne contenant pas de sucres ajoutés.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal du *mistrà* est de 40 % et le titre alcoométrique volumique maximal, de 47 %.
- c) Seules les substances et préparations aromatisantes naturelles définies à l'article 1<sup>er</sup>, paragraphe 2, point b), sous i), et à l'article 1<sup>er</sup>, paragraphe 2, point c), de la directive 88/388/CEE peuvent être utilisées dans la préparation du *mistrà*.

**44. Väkevä glögi ou spritglögg****▼ M1**

- a) Le *väkevä 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° 1334/2008, ou une combinaison de ces procédés.

**▼ B**

- b) Le titre alcoométrique volumique minimal du *väkevä glögi* ou *spritglögg* est de 15 %.

**▼ M1**

- 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° 1334/2008 peuvent également être utilisés, mais l'arôme des épices précitées doit être prédominant.

**▼ B**

- d) La teneur en vin ou en produits vitivinicoles ne doit pas être supérieure à 50 % du produit final.

**▼B****45. Berenburg ou beerenburg**

- a) Le *berenburg* ou *beerenburg* est la boisson spiritueuse:
  - i) élaborée à l'aide d'alcool éthylique d'origine agricole;
  - ii) macérée en présence de fruits, de plantes ou de parties de fruits ou de plantes;
  - iii) contenant comme arôme spécifique à la fois le distillat de racines de gentiane (*Gentiane lutea* L.), de baies de genévrier (*Juniperus communis* L.) et de feuilles de laurier (*Laurus nobilis* L.);
  - iv) dont la couleur varie du brun clair au brun foncé;
  - v) éventuellement édulcorée, la teneur maximale en sucre, exprimée en sucre inverti, ne pouvant être supérieure à 20 grammes de sucre par litre.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal du *berenburg* ou *beerenburg* est de 30 %.
- c) Seules les substances et préparations aromatisantes naturelles définies à l'article 1<sup>er</sup>, paragraphe 2, point b), sous i), et à l'article 1<sup>er</sup>, paragraphe 2, point c), de la directive 88/388/CEE peuvent être utilisées dans la préparation du *berenburg* ou *beerenburg*.

**46. Nectar de miel ou d'hydromel**

- a) Le nectar de miel ou d'hydromel est la boisson spiritueuse obtenue par aromatisation d'un mélange de moût de miel fermenté et d'un distillat de miel et/ou d'alcool éthylique d'origine agricole qui contient au moins 30 % de moût de miel fermenté par volume.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal du nectar de miel ou d'hydromel est de 22 %.
- c) Seules les substances et préparations aromatisantes naturelles définies à l'article 1<sup>er</sup>, paragraphe 2, point b), sous i), et à l'article 1<sup>er</sup>, 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.
- d) Le nectar de miel ou d'hydromel ne peut être édulcoré que par du miel.

*Autres boissons spiritueuses*

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.
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.



## ANNEXE III

## INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES

Catégorie de produits	Indication géographique	Pays d'origine (l'origine géographique précise est décrite dans la fiche technique)
1. Rhum		
	<i>Rhum de la Martinique</i>	France
	<i>Rhum de la Guadeloupe</i>	France
	<i>Rhum de la Réunion</i>	France
	<i>Rhum de la Guyane</i>	France
	<i>Rhum de sucrerie de la Baie du Galion</i>	France
	<i>Rhum des Antilles françaises</i>	France
	<i>Rhum des départements français d'outre-mer</i>	France
	<i>Ron de Málaga</i>	Espagne
	<i>Ron de Granada</i>	Espagne
	<i>Rum da Madeira</i>	Portugal
2. Whisky/Whiskey		
	<i>Scotch Whisky</i>	Royaume-Uni (Écosse)
	<i>Irish Whiskey/Uisce Beatha Eireannach/Irish Whisky</i> (1)	Irlande
	<i>Whisky español</i>	Espagne
	<i>Whisky breton/Whisky de Bretagne</i>	France
	<i>Whisky alsacien/Whisky d'Alsace</i>	France
3. Eau-de-vie de céréales		
	<i>Eau-de-vie de seigle de marque nationale luxembourgeoise</i>	Luxembourg
	<i>Korn/Kornbrand</i>	Allemagne, Autriche, Belgique (Communauté germanophone)
	<i>Münsterländer Korn/Kornbrand</i>	Allemagne
	<i>Sendenhorster Korn/Kornbrand</i>	Allemagne
	<i>Bergischer Korn/Kornbrand</i>	Allemagne
	<i>Emsländer Korn/Kornbrand</i>	Allemagne
	<i>Haselünner Korn/Kornbrand</i>	Allemagne
	<i>Hasetaler Korn/Kornbrand</i>	Allemagne
	<i>Samanė</i>	Lituanie
4. Eau-de-vie de vin		
	<i>Eau-de-vie de Cognac</i>	France
	<i>Eau-de-vie des Charentes</i>	France
	<i>Eau-de-vie de Jura</i>	France
	<i>Cognac</i>	France
	(la dénomination «Cognac» peut être accompagnée d'une des mentions suivantes:	France
	— <i>Fine</i>	France
	— <i>Grande Fine Champagne</i>	France
	— <i>Grande Champagne</i>	France

▼B

Catégorie de produits	Indication géographique	Pays d'origine (l'origine géographique précise est décrite dans la fiche technique)
	— <i>Petite Fine Champagne</i>	France
	— <i>Petite Champagne</i>	France
	— <i>Fine Champagne</i>	France
	— <i>Borderies</i>	France
	— <i>Fins Bois</i>	France
	— <i>Bons Bois</i> )	France
	<i>Fine Bordeaux</i>	France
	<i>Fine de Bourgogne</i>	France
	<i>Armagnac</i>	France
	<i>Bas-Armagnac</i>	France
	<i>Haut-Armagnac</i>	France
	<i>Armagnac-Ténarèze</i>	France
	<i>Blanche Armagnac</i>	France
	<i>Eau-de-vie de vin de la Marne</i>	France
	<i>Eau-de-vie de vin originaire d'Aquitaine</i>	France
	<i>Eau-de-vie de vin de Bourgogne</i>	France
	<i>Eau-de-vie de vin originaire du Centre-Est</i>	France
	<i>Eau-de-vie de vin originaire de Franche-Comté</i>	France
	<i>Eau-de-vie de vin originaire du Bugey</i>	France
	<i>Eau-de-vie de vin de Savoie</i>	France
	<i>Eau-de-vie de vin originaire des Coteaux de la Loire</i>	France
	<i>Eau-de-vie de vin des Côtes-du-Rhône</i>	France
	<i>Eau-de-vie de vin originaire de Provence</i>	France
	<i>Eau-de-vie de Faugères/Faugères</i>	France
	<i>Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc</i>	France
	<i>Aguardente de Vinho Douro</i>	Portugal
	<i>Aguardente de Vinho Ribatejo</i>	Portugal
	<i>Aguardente de Vinho Alentejo</i>	Portugal
	<i>Aguardente de Vinho da Região dos Vinhos Verdes</i>	Portugal
	<i>Aguardente de Vinho da Região dos Vinhos Verdes de Alvarinho</i>	Portugal
	<i>Aguardente de Vinho Lourinhã</i>	Portugal
	<i>Сунгурларска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сунгурларе/Sungurlarska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sungurlare</i>	Bulgarie
	<i>Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сливен)/Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sliven)</i>	Bulgarie
	<i>Стралджанска Мускатова ракия/Мускатова ракия от Стралджа/Straldjanska Muscatova rakya/Muscato va rakya from Straldja</i>	Bulgarie
	<i>Поморийска гроздова ракия/Гроздова ракия от Поморие/Pomoriyska grozdova rakya/Grozdova rakya from Pomorie</i>	Bulgarie

## ▼B

Catégorie de produits	Indication géographique	Pays d'origine (l'origine géographique précise est décrite dans la fiche technique)
	<i>Русенска бисерна гроздова ракия/Бисерна гроздова ракия от Русе/Russenska biserna grozdova rakya/Biserna grozdova rakya from Russe</i>	Bulgarie
	<i>Бургаска Мускатова ракия/Мускатова ракия от Бургас/Bourgaska Muscatova rakya/Muscatova rakya from Bourgas</i>	Bulgarie
	<i>Добруджанска мускатова ракия/Мускатова ракия от Добруджа/Dobrudjanska muscatova rakya/muscatova rakya from Dobrudja</i>	Bulgarie
	<i>Сухиндолска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сухиндол/Suhindolska grozdova rakya/Grozdova rakya from Suhindol</i>	Bulgarie
	<i>Карловска гроздова ракия/Гроздова Ракия от Карлово/Karlovska grozdova rakya/Grozdova Rakya from Karlovo</i>	Bulgarie
	<i>Vinars Târnave</i>	Roumanie
	<i>Vinars Vaslui</i>	Roumanie
	<i>Vinars Murfatlar</i>	Roumanie
	<i>Vinars Vrancea</i>	Roumanie
	<i>Vinars Segarcea</i>	Roumanie
5. Brandy/Weinbrand		
	<i>Brandy de Jerez</i>	Espagne
	<i>Brandy del Penedés</i>	Espagne
	<i>Brandy italiano</i>	Italie
	<i>Brandy Αττικής/Brandy de l'Attique</i>	Grèce
	<i>Brandy Πελοποννήσου/Brandy du Péloponnèse</i>	Grèce
	<i>Brandy Κεντρικής Ελλάδας/Brandy de la Grèce centrale</i>	Grèce
	<i>Deutscher Weinbrand</i>	Allemagne
	<i>Wachauer Weinbrand</i>	Autriche
	<i>Weinbrand Dürnstein</i>	Autriche
	<i>Pfälzer Weinbrand</i>	Allemagne
	<i>Karpatské brandy špeciál</i>	Slovaquie
	<i>Brandy français/Brandy de France</i>	France
6. Eau-de-vie de marc de raisin		
	<i>Marc de Champagne/Eau-de-vie de marc de Champagne</i>	France
	<i>Marc d'Aquitaine/Eau-de-vie de marc originaire d'Aquitaine</i>	France
	<i>Marc de Bourgogne/Eau-de-vie de marc de Bourgogne</i>	France
	<i>Marc du Centre-Est/Eau-de-vie de marc originaire du Centre-Est</i>	France
	<i>Marc de Franche-Comté/Eau-de-vie de marc originaire de Franche-Comté</i>	France
	<i>Marc du Bugey/Eau-de-vie de marc originaire du Bugey</i>	France
	<i>Marc de Savoie/Eau-de-vie de marc originaire de Savoie</i>	France

▼B

Catégorie de produits	Indication géographique	Pays d'origine (l'origine géographique précise est décrite dans la fiche technique)
	<i>Marc des Coteaux de la Loire/Eau-de-vie de marc originaire des Coteaux de la Loire</i>	France
	<i>Marc des Côtes-du-Rhône/Eau-de-vie de marc des Côtes du Rhône</i>	France
	<i>Marc de Provence/Eau-de-vie de marc originaire de Provence</i>	France
	<i>Marc du Languedoc/Eau-de-vie de marc originaire du Languedoc</i>	France
	<i>Marc d'Alsace Gewürztraminer</i>	France
	<i>Marc de Lorraine</i>	France
	<i>Marc d'Auvergne</i>	France
	<i>Marc du Jura</i>	France
	<i>Aguardente Bagaceira Bairrada</i>	Portugal
	<i>Aguardente Bagaceira Alentejo</i>	Portugal
	<i>Aguardente Bagaceira da Região dos Vinhos Verdes</i>	Portugal
	<i>Aguardente Bagaceira da Região dos Vinhos Verdes de Alvarinho</i>	Portugal
	<i>Orujo de Galicia</i>	Espagne
	<i>Grappa</i>	Italie
	<i>Grappa di Barolo</i>	Italie
	<i>Grappa piemontese/Grappa del Piemonte</i>	Italie
	<i>Grappa lombarda/Grappa di Lombardia</i>	Italie
	<i>Grappa trentina/Grappa del Trentino</i>	Italie
	<i>Grappa friulana/Grappa del Friuli</i>	Italie
	<i>Grappa veneta/Grappa del Veneto</i>	Italie
	<i>Südtiroler Grappa/Grappa dell'Alto Adige</i>	Italie
	<i>Grappa siciliana/Grappa di Sicilia</i>	Italie
	<i>Grappa di Marsala</i>	Italie
	<i>Τσικουδιά/Tsikoudia</i>	Grèce
	<i>Τσικουδιά Κρήτης/Tsikoudia of Crete</i>	Grèce
	<i>Τσίπουρο/Tsipouro</i>	Grèce
	<i>Τσίπουρο Μακεδονίας/Tsipouro of Macedonia</i>	Grèce
	<i>Τσίπουρο Θεσσαλίας/Tsipouro of Thessaly</i>	Grèce
	<i>Τσίπουρο Τυρνάβου/Tsipouro of Tyrnavos</i>	Grèce
	<i>Eau-de-vie de marc de marque nationale luxembourgeoise</i>	Luxembourg
	<i>Ζιβανία/Τζιβανία/Zιβάνα/Zivania</i>	Chypre
	<i>Törkölypálinka</i>	Hongrie
9. Eau-de-vie de fruit		
	<i>Schwarzwälder Kirschwasser</i>	Allemagne
	<i>Schwarzwälder Mirabellenwasser</i>	Allemagne
	<i>Schwarzwälder Williamsbirne</i>	Allemagne
	<i>Schwarzwälder Zwetschgenwasser</i>	Allemagne
	<i>Fränkisches Zwetschgenwasser</i>	Allemagne



Catégorie de produits	Indication géographique	Pays d'origine (l'origine géographique précise est décrite dans la fiche technique)
	<i>Fränkisches Kirschwasser</i>	Allemagne
	<i>Fränkischer Obstler</i>	Allemagne
	<i>Mirabelle de Lorraine</i>	France
	<i>Kirsch d'Alsace</i>	France
	<i>Quetsch d'Alsace</i>	France
	<i>Framboise d'Alsace</i>	France
	<i>Mirabelle d'Alsace</i>	France
	<i>Kirsch de Fougerolles</i>	France
	<i>Williams d'Orléans</i>	France
	<i>Südtiroler Williams/Williams dell'Alto Adige</i>	Italie
	<i>Südtiroler Aprikot/Aprikot dell'Alto Adige</i>	Italie
	<i>Südtiroler Marille/Marille dell'Alto Adige</i>	Italie
	<i>Südtiroler Kirsch/Kirsch dell'Alto Adige</i>	Italie
	<i>Südtiroler Zwetschgeler/Zwetschgeler dell'Alto Adige</i>	Italie
	<i>Südtiroler Obstler/Obstler dell'Alto Adige</i>	Italie
	<i>Südtiroler Gravensteiner/Gravensteiner dell'Alto Adige</i>	Italie
	<i>Südtiroler Golden Delicious/Golden Delicious dell'Alto Adige</i>	Italie
	<i>Williams friulano/Williams del Friuli</i>	Italie
	<i>Sliwovitz del Veneto</i>	Italie
	<i>Sliwovitz del Friuli-Venezia Giulia</i>	Italie
	<i>Sliwovitz del Trentino-Alto Adige</i>	Italie
	<i>Distillato di mele trentino/Distillato di mele del Trentino</i>	Italie
	<i>Williams trentino/Williams del Trentino</i>	Italie
	<i>Sliwovitz trentino/Sliwovitz del Trentino</i>	Italie
	<i>Aprikot trentino/Aprikot del Trentino</i>	Italie
	<i>Medronho do Algarve</i>	Portugal
	<i>Medronho do Buçaco</i>	Portugal
	<i>Kirsch Friulano/Kirschwasser Friulano</i>	Italie
	<i>Kirsch Trentino/Kirschwasser Trentino</i>	Italie
	<i>Kirsch Veneto/Kirschwasser Veneto</i>	Italie
	<i>Aguardente de pêra da Lousã</i>	Portugal
	<i>Eau-de-vie de pommes de marque nationale luxembourgeoise</i>	Luxembourg
	<i>Eau-de-vie de poires de marque nationale luxembourgeoise</i>	Luxembourg
	<i>Eau-de-vie de kirsch de marque nationale luxembourgeoise</i>	Luxembourg
	<i>Eau-de-vie de quetsch de marque nationale luxembourgeoise</i>	Luxembourg
	<i>Eau-de-vie de mirabelle de marque nationale luxembourgeoise</i>	Luxembourg
	<i>Eau-de-vie de prunelles de marque nationale luxembourgeoise</i>	Luxembourg

## ▼B

Catégorie de produits	Indication géographique	Pays d'origine (l'origine géographique précise est décrite dans la fiche technique)
	<i>Wachauer Marillenbrand</i>	Autriche
	<i>Szatmári Szilvapálinka</i>	Hongrie
	<i>Kecskeméti Barackpálinka</i>	Hongrie
	<i>Békési Szilvapálinka</i>	Hongrie
	<i>Gönci Barackpálinka</i>	Hongrie
	<i>Pálinka</i>	Hongrie, Autriche (eaux-de-vie d'abricots élaborées exclusivement dans les provinces autrichiennes suivantes: Niederösterreich, Burgenland, Steiermark, Wien)
	<i>Bošacka slivovica</i>	Slovaquie
	<i>Brinjevec</i>	Slovénie
	<i>Dolenjski sadjevec</i>	Slovénie
	<i>Троянска сливова ракия/Сливова ракия от Троян/-Trojanska slivova rakya/Slivova rakya from Troyan</i>	Bulgarie
	<i>Силистренска кайсиева ракия/Кайсиева ракия от Силистра/Silistrenska kaysieva rakya/Kaysieva rakya from Silistra</i>	Bulgarie
	<i>Тервелска кайсиева ракия/Кайсиева ракия от Тервел/Tervelska kaysieva rakya/Kaysieva rakya from Tervel</i>	Bulgarie
	<i>Ловешка сливова ракия/Сливова ракия от Ловеч/Loveshka slivova rakya/Slivova rakya from Lovech</i>	Bulgarie
	<i>Pălincă</i>	Roumanie
	<i>Țuică Zetea de Medieșu Aurit</i>	Roumanie
	<i>Țuică de Valea Milcovului</i>	Roumanie
	<i>Țuică de Buzău</i>	Roumanie
	<i>Țuică de Argeș</i>	Roumanie
	<i>Țuică de Zalău</i>	Roumanie
	<i>Țuică Ardelenească de Bistrița</i>	Roumanie
	<i>Horincă de Maramureș</i>	Roumanie
	<i>Horincă de Cămărzana</i>	Roumanie
	<i>Horincă de Seini</i>	Roumanie
	<i>Horincă de Chioar</i>	Roumanie
	<i>Horincă de Lăpuș</i>	Roumanie
	<i>Turț de Oaș</i>	Roumanie
	<i>Turț de Maramureș</i>	Roumanie
10. Eau-de-vie de cidre et de poiré		
	<i>Calvados</i>	France
	<i>Calvados Pays d'Auge</i>	France
	<i>Calvados Domfrontais</i>	France
	<i>Eau-de-vie de cidre de Bretagne</i>	France
	<i>Eau-de-vie de poiré de Bretagne</i>	France

▼B

Catégorie de produits	Indication géographique	Pays d'origine (l'origine géographique précise est décrite dans la fiche technique)
	<i>Eau-de-vie de cidre de Normandie</i>	France
	<i>Eau-de-vie de poiré de Normandie</i>	France
	<i>Eau-de-vie de cidre du Maine</i>	France
	<i>Aguardiente de sidra de Asturias</i>	Espagne
	<i>Eau-de-vie de poiré du Maine</i>	France
15. Vodka		
	<i>Svensk Vodka/Swedish Vodka</i>	Suède
	<i>Suomalainen Vodka/Finsk Vodka/Vodka of Finland</i>	Finlande
	<i>Polska Wódka/Polish vodka</i>	Pologne
	<i>Laugarício vodka</i>	Slovaquie
	<i>Originali lietuviška degtinė/vodka lituanienne originale</i>	Lituanie
	Vodka aux herbes aromatisée à l'extrait d'herbe à bison, produite dans la plaine de Podlasie du Nord/ <i>Wódka ziołowa z Niziny Północnopodlaskiej aromatyzowana ekstraktem z trawy żubrowej</i>	Pologne
	<i>Latvijas Dzidrais</i>	Lettonie
	<i>Rīgas Degvīns</i>	Lettonie
	<i>Estonian vodka</i>	Estonie
17. Geist		
	<i>Schwarzwälder Himbeergeist</i>	Allemagne
18. Gentiane		
	<i>Bayerischer Gebirgsenzian</i>	Allemagne
	<i>Südtiroler Enzian/Genziana dell'Alto Adige</i>	Italie
	<i>Genziana trentina/Genziana del Trentino</i>	Italie
19. Boissons spiritueuses aromatisées aux baies de genévrier		
	<i>Genièvre/Jenever/Gener</i>	Belgique, Pays-Bas, France [départements du Nord (59) et du Pas-de-Calais (62)], Allemagne (Länder Nordrhein-Westfalen et Niedersachsen)
	<i>Genièvre de grains, Graanjenever, Graangenever</i>	Belgique, Pays-Bas, France [départements du Nord (59) et du Pas-de-Calais (62)]
	<i>Jonge jenever, jonge gener</i>	Belgique, Pays-Bas
	<i>Oude jenever, oude gener</i>	Belgique, Pays-Bas
	<i>Hasseltse jenever/Hasselt</i>	Belgique (Hasselt, Zonhoven, Diepenbeek)
	<i>Balegemse jenever</i>	Belgique (Balegem)
	<i>O' de Flander-Oost-Vlaamse Graanjenever</i>	Belgique (Oost-Vlaanderen)
	<i>Peket-Pekêt/Pèket-Pèkèt de Wallonie</i>	Belgique (Région wallonne)
	<i>Genièvre Flandres Artois</i>	France [départements du Nord (59) et du Pas-de-Calais (62)]
	<i>Ostfriesischer Korngenever</i>	Allemagne

## ▼B

Catégorie de produits	Indication géographique	Pays d'origine (l'origine géographique précise est décrite dans la fiche technique)
	<i>Steinhäger</i>	Allemagne
	<i>Plymouth Gin</i>	Royaume-Uni
	<i>Gin de Mahón</i>	Espagne
	<i>Vilniaus Džinas/Vilnius Gin</i>	Lituanie
	<i>Spišská borovička</i>	Slovaquie
	<i>Slovenská borovička Juniperus</i>	Slovaquie
	<i>Slovenská borovička</i>	Slovaquie
	<i>Inovecká borovička</i>	Slovaquie
	<i>Liptovská borovička</i>	Slovaquie
24. Akvavit/aquavit		
	<i>Dansk Akvavit/Dansk Aquavit</i>	Danemark
	<i>Svensk Aquavit/Svensk Akvavit/Swedish Aquavit</i>	Suède
25. Boissons spiritueuses à l'anis		
	<i>Anís español</i>	Espagne
	<i>Anís Paloma Monforte del Cid</i>	Espagne
	<i>Hierbas de Mallorca</i>	Espagne
	<i>Hierbas Ibicencas</i>	Espagne
	<i>Évora anisada</i>	Portugal
	<i>Cazalla</i>	Espagne
	<i>Chinchón</i>	Espagne
	<i>Ojén</i>	Espagne
	<i>Rute</i>	Espagne
	<i>Janeževc</i>	Slovénie
29. Anis distillé		
	<i>Ouzo/Oύζο</i>	Chypre, Grèce
	<i>Oύζο Μυτιλήνης/Ouzo of Mitilene</i>	Grèce
	<i>Oύζο Πλωμαρίου/Ouzo of Plomari</i>	Grèce
	<i>Oύζο Καλαμάτας/Ouzo of Kalamata</i>	Grèce
	<i>Oύζο Θράκης/Ouzo of Thrace</i>	Grèce
	<i>Oύζο Μακεδονίας/Ouzo of Macedonia</i>	Grèce
30. Boisson spiritueuse au goût amer ou bitter		
	<i>Demänovka bylinná horká</i>	Slovaquie
	<i>Rheinberger Kräuter</i>	Allemagne
	<i>Trejos devyneries</i>	Lituanie
	<i>Slovenska travarica</i>	Slovénie
32. Liqueur		
	<i>Berliner Kümmel</i>	Allemagne
	<i>Hamburger Kümmel</i>	Allemagne
	<i>Münchener Kümmel</i>	Allemagne
	<i>Chiemseer Klosterlikör</i>	Allemagne



Catégorie de produits	Indication géographique	Pays d'origine (l'origine géographique précise est décrite dans la fiche technique)
	<i>Bayerischer Kräuterlikör</i>	Allemagne
	<i>Irish Cream</i>	Irlande
	<i>Palo de Mallorca</i>	Espagne
	<i>Ginjinha portuguesa</i>	Portugal
	<i>Licor de Singeverga</i>	Portugal
	<i>Mirto di Sardegna</i>	Italie
	<i>Liquore di limone di Sorrento</i>	Italie
	<i>Liquore di limone della Costa d'Amalfi</i>	Italie
	<i>Genepi del Piemonte</i>	Italie
	<i>Genepi della Valle d'Aosta</i>	Italie
	<i>Benediktbeurer Klosterlikör</i>	Allemagne
	<i>Ettaler Klosterlikör</i>	Allemagne
	<i>Ratafia de Champagne</i>	France
	<i>Ratafia catalana</i>	Espagne
	<i>Anis portugês</i>	Portugal
	<i>Suomalainen Marjalikööri/Suomalainen Hedelmälikööri/Finsk Bärlikör/Finsk Fruktlikör/ Finnish berry liqueur/Finnish fruit liqueur</i>	Finlande
	<i>Grossglockner Alpenbitter</i>	Autriche
	<i>Mariazeller Magenlikör</i>	Autriche
	<i>Mariazeller Jagasaftl</i>	Autriche
	<i>Puchheimer Bitter</i>	Autriche
	<i>Steinfelder Magenbitter</i>	Autriche
	<i>Wachauer Marillenlikör</i>	Autriche
	<i>Jägertee/Jagertee/Jagatee</i>	Autriche
	<i>Hüttentee</i>	Allemagne
	<i>Allažu Ķimelis</i>	Lettonie
	<i>Čepkelių</i>	Lituanie
	<i>Demänovka Bylimý Likér</i>	Slovaquie
	<i>Polish Cherry</i>	Pologne
	<i>Karlovarská Hořká</i>	République tchèque
	<i>Pelinkovec</i>	Slovénie
	<i>Blutwurz</i>	Allemagne
	<i>Cantueso Alicantino</i>	Espagne
	<i>Licor café de Galicia</i>	Espagne
	<i>Licor de hierbas de Galicia</i>	Espagne
	<i>Génépi des Alpes/Genepi degli Alpi</i>	France, Italie
	<i>Μαστίχα Χίου/Masticha of Chios</i>	Grèce
	<i>Κίτρο Νάξου/Kitro of Naxos</i>	Grèce
	<i>Κουμκουάτ Κέρκυρας/Koum Kouat of Corfu</i>	Grèce
	<i>Τεντούρα/Tentoura</i>	Grèce
	<i>Poncha da Madeira</i>	Portugal

▼B

Catégorie de produits	Indication géographique	Pays d'origine (l'origine géographique précise est décrite dans la fiche technique)
34. Crème de cassis		
	<i>Cassis de Bourgogne</i>	France
	<i>Cassis de Dijon</i>	France
	<i>Cassis de Saintonge</i>	France
	<i>Cassis du Dauphiné</i>	France
	<i>Cassis de Beaufort</i>	Luxembourg
40. Nocino		
	<i>Nocino di Modena</i>	Italie
	<i>Orehovec</i>	Slovénie
Autres boissons spiritueuses		
	<i>Pommeau de Bretagne</i>	France
	<i>Pommeau du Maine</i>	France
	<i>Pommeau de Normandie</i>	France
	<i>Svensk Punsch/Swedish Punch</i>	Suède
	<i>Pacharán navarro</i>	Espagne
	<i>Pacharán</i>	Espagne
	<i>Inländerrum</i>	Autriche
	<i>Bärwurz</i>	Allemagne
	<i>Aguardiente de hierbas de Galicia</i>	Espagne
	<i>Aperitivo Café de Alcoy</i>	Espagne
	<i>Herbero de la Sierra de Mariola</i>	Espagne
	<i>Königsberger Bärenfang</i>	Allemagne
	<i>Ostpreußischer Bärenfang</i>	Allemagne
	<i>Ronmiel</i>	Espagne
	<i>Ronmiel de Canarias</i>	Espagne
	<i>Genièvre aux fruits/Vruchtenjenever/Jenever met vruchten/Fruchtgenever</i>	Belgique, Pays-Bas, France [départements du Nord (59) et du Pas-de-Calais (62)], Allemagne (Länder Nordrhein-Westfalen et Niedersachsen)
	<i>Domači rum</i>	Slovénie
	<i>Irish Poteen/Irish Poitín</i>	Irlande
	<i>Trauktinė</i>	Lituanie
	<i>Trauktinė Palanga</i>	Lituanie
	<i>Trauktinė Dainava</i>	Lituanie

(<sup>1</sup>) L'indication géographique «*Irish Whiskey/Uisce Beatha Eireannach/Irish Whisky*» couvre le *whisky/whiskey* produit en Irlande et en Irlande du Nord.