

Ce texte constitue seulement un outil de documentation et n'a aucun effet juridique. Les institutions de l'Union déclinent toute responsabilité quant à son contenu. Les versions faisant foi des actes concernés, y compris leurs préambules, sont celles qui ont été publiées au Journal officiel de l'Union européenne et sont disponibles sur EUR-Lex. Ces textes officiels peuvent être consultés directement en cliquant sur les liens qui figurent dans ce document

► **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
► <u>M1</u>	Règlement (CE) n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008	L 354	34	31.12.2008
► <u>M2</u>	Règlement (UE) n° 164/2012 de la Commission du 24 février 2012	L 53	1	25.2.2012
► <u>M3</u>	Règlement (UE) n° 1065/2013 de la Commission du 30 octobre 2013	L 289	48	31.10.2013
► <u>M4</u>	Règlement (UE) n° 97/2014 de la Commission du 3 février 2014	L 33	1	4.2.2014
► <u>M5</u>	Règlement (UE) n° 98/2014 de la Commission du 3 février 2014	L 33	3	4.2.2014
► <u>M6</u>	Règlement (UE) n° 426/2014 de la Commission du 25 avril 2014	L 125	55	26.4.2014
► <u>M7</u>	Règlement (UE) 2015/210 de la Commission du 10 février 2015	L 35	16	11.2.2015
► <u>M8</u>	Règlement (UE) 2016/235 de la Commission du 18 février 2016	L 44	7	19.2.2016
► <u>M9</u>	Règlement (UE) 2016/1067 de la Commission du 1 ^{er} juillet 2016	L 178	1	2.7.2016
► <u>M10</u>	Règlement (UE) 2018/175 de la Commission du 2 février 2018	L 32	48	6.2.2018
► <u>M11</u>	Règlement (UE) 2018/1098 de la Commission du 2 août 2018	L 197	7	3.8.2018
► <u>M12</u>	Règlement (UE) 2018/1670 du Parlement européen et du Conseil du 23 octobre 2018	L 284	1	12.11.2018
► <u>M13</u>	Règlement (UE) 2018/1850 de la Commission du 21 novembre 2018	L 302	1	28.11.2018
► <u>M14</u>	Règlement (UE) 2018/1871 de la Commission du 23 novembre 2018	L 306	7	30.11.2018
► <u>M15</u>	Règlement (UE) 2019/335 de la Commission du 27 février 2019	L 60	3	28.2.2019
► <u>M16</u>	Règlement (UE) 2019/674 de la Commission du 29 avril 2019	L 114	7	30.4.2019
► <u>M17</u>	Règlement (UE) 2019/787 du Parlement européen et du Conseil du 17 avril 2019	L 130	1	17.5.2019

Modifié par:

► <u>A1</u>	Traité d'adhésion de la Croatie (2012)	L 112	21	24.4.2012
--------------------	--	-------	----	-----------

Rectifié par:

► <u>C1</u>	Rectificatif, JO L 228 du 1.9.2009, p. 47 (110/2008)
--------------------	--



**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**

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
 - 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

▼B

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 ⁽¹⁾ 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.

⁽¹⁾ JO L 354, 31.12.2008, p. 34.



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'établissement 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

▼B

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) 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

▼B

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 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.

▼B*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.

▼C1

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

▼B

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.

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.

▼ M17▼ B

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.

▼ M12*Article 24 bis***Dérogation aux exigences en matière de quantités nominales prévues par la directive 2007/45/CE**

Par dérogation à l'article 3 de la directive 2007/45/CE du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ et à la sixième ligne du point 1 de l'annexe de ladite directive, le *shochu* ⁽²⁾ produit par distillation unique en alambic charentais et embouteillé au Japon peut être mis sur le marché de l'Union en quantités nominales de 720 ml et 1 800 ml.

*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.

⁽¹⁾ Directive 2007/45/CE du Parlement européen et du Conseil du 5 septembre 2007 fixant les règles relatives aux quantités nominales des produits en préemballages, abrogeant les directives 75/106/CEE et 80/232/CEE du Conseil, et modifiant la directive 76/211/CEE du Conseil (JO L 247 du 21.9.2007, p. 17).

⁽²⁾ Tel qu'il est décrit à l'annexe 2-D de l'accord de partenariat économique entre l'Union européenne et le Japon.



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.

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.

▼B

2. Les règlements (CEE) n° 2009/92 ⁽¹⁾, (CE) n° 1267/94 ⁽²⁾ et (CE) n° 2870/2000 ⁽³⁾ 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.

⁽¹⁾ 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).

⁽²⁾ Règlement (CE) n° 1267/94 de la Commission du 1^{er} 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).

⁽³⁾ 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 ⁽¹⁾;
- b) moût de raisin concentré rectifié, moût de raisin concentré, moût de raisin frais;

⁽¹⁾ JO L 10 du 12.1.2002, p. 53.

▼B

- 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 ⁽¹⁾;
- e) sirop de caroube;
- 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 ⁽²⁾ et à la directive 98/83/CE du Conseil du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine ⁽³⁾, et que son adjonction ne modifie pas la nature du produit.

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

▼C17. *Assemblage*

On entend par «assemblage» 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 assemblage.

▼B8. *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.

▼M19. *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

⁽¹⁾ JO L 10 du 12.1.2002, p. 47.

⁽²⁾ JO L 229 du 30.8.1980, p. 1. Directive modifiée en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1882/2003.

⁽³⁾ JO L 330 du 5.12.1998, p. 32. Directive modifiée par le règlement (CE) n° 1882/2003.

▼B10. *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⁽¹⁾ 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.

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.

⁽¹⁾ JO L 237 du 10.9.1994, p. 13. Directive modifiée par le règlement (CE) n° 1882/2003.



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,

▼B

- 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) 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.

▼B5. **Brandy ou Weinbrand:**

a) Le *brandy* ou *Weinbrand* est la boisson spiritueuse:

▼C1

i) obtenue à partir d'eau-de-vie de vin additionnée ou non d'un distillat de vin distillé à moins de 94,8 % vol, à condition que l'alcool apporté par ce distillat n'excède pas 50 % de l'alcool présent dans le produit fini;

▼B

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 exclusivement 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.

▼B

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

▼B

- 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];
 - 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.

▼M10

- f) La dénomination de vente d'une eau-de-vie de fruit est suivie du nom du fruit, de la baie ou du légume, telle que: eau-de-vie de cerise, qui peut également être appelée *kirsch*, de prune, qui peut également être appelée *slivovitz*, de mirabelle, de pêche, de pomme, de poire, d'abricot, de figue, d'agrume, de raisin ou de tout autre fruit. Dans le cas des langues croate, grecque, polonaise, roumaine, slovaque, slovène et tchèque, cette dénomination de vente peut être exprimée par le nom du fruit complété par un suffixe.

▼ M10

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.),
- arboise (*Arbutus unedo* L.),
- pomme «Golden delicious».

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

▼ B

- 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.

▼ M10

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

- a) L'eau-de-vie de cidre, l'eau-de-vie de poiré et l'eau-de-vie de cidre et de poiré sont les boissons spiritueuses qui respectent les conditions suivantes:
 - i) elles sont obtenues exclusivement par la distillation à moins de 86 % vol. de cidre ou de poiré, de telle sorte que le distillat a un arôme et un goût provenant des fruits;
 - ii) elles ont une teneur en substances volatiles égale ou supérieure à 200 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.;
 - iii) elles ont une teneur maximale en méthanol de 1 000 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.

La condition visée au point i) n'exclut pas les boissons spiritueuses obtenues par des méthodes traditionnelles de production qui permettent la distillation de cidre et de poiré ensemble. Dans ce cas, la dénomination de vente est «eau-de-vie de cidre et de poiré».

- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'eau-de-vie de cidre, de l'eau-de-vie de poiré ou de l'eau-de-vie de cidre et de poiré 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) Ni l'eau-de-vie de cidre ni l'eau-de-vie de poiré, ni l'eau-de-vie de cidre et de poiré ne doivent être aromatisées.
- e) Seul le caramel peut être ajouté à l'eau-de-vie de cidre, à l'eau-de-vie de poiré et à l'eau-de-vie de cidre et de poiré afin d'en adapter la coloration.

▼B

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 %.
 - c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 5), dilué ou non.

▼ B

- 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;

▼ M6

- ii) obtenue à partir des fruits suivants:
 - mûre (*Rubus fruticosus* auct.aggr.),
 - fraise (*Fragaria* spp.),
 - myrtille (*Vaccinium myrtillus* L.),
 - framboise (*Rubus idaeus* L.),
 - groseille rouge (*Ribes rubrum* L.),
 - groseille blanche (*Ribes niveum* Lindl.),

▼M6

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

▼B

- 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.

▼ B

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) ► **C1** Les boissons spiritueuses aromatisées aux baies de genévrier peuvent porter la dénomination de vente «*Wacholder*» ou «*genebra*». ◀
20. **Gin**
- a) Le *gin* est la boisson spiritueuse aux baies de genévrier obtenue par aromatisation, avec des baies de genévrier (*Juniperus communis* L.), d'un alcool éthylique d'origine agricole ayant les 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.

▼ M5

- d) Le terme «gin» peut être complété par le terme «dry» s'il n'est pas additionné d'édulcorants dans une proportion dépassant 0,1 gramme de sucres par litre de produit final.

▼ B21. **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.

▼ M5

- d) Les termes «gin distillé» peuvent être complétés par le terme «dry» s'il n'est pas additionné d'édulcorants dans une proportion dépassant 0,1 gramme de sucres par litre de produit final.

▼ B22. **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

- 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.

▼ B24. ***akvavit ou aquavit*****▼ M6**

- a) L'*akvavit* ou *aquavit* est la boisson spiritueuse au carvi et/ou aux grains d'aneth élaborée à l'aide d'alcool éthylique d'origine agricole, aromatisée avec un distillat d'herbes ou d'épices.

▼ B

- 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^{er}, paragraphe 2, point b) sous i), et à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point c), de la directive 88/388/CEE peuvent être utilisées dans la préparation des boissons spiritueuses à l'anis.

▼B

- 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^{er}, paragraphe 2, point b), sous i), et à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point c), de la directive 88/388/CEE peuvent être utilisées dans la préparation du *pastis*.
- d) Le *pastis* présente une teneur en sucres, exprimée en sucre inverti, inférieure à 100 grammes par litre et des teneurs minimale et maximale en anéthole de respectivement 1,5 et 2 grammes par litre.

27. Pastis de Marseille

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

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^{er}, paragraphe 2, point b) sous i), et à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point c), de la directive 88/388/CEE peuvent être utilisées dans la préparation de l'*anis*.

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^{er}, paragraphe 2, point b) sous i), et à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point c), de la directive 88/388/CEE peuvent être utilisées dans la préparation de l'*anis distillé*.

▼ B30. **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 %.

▼ C1

- c) La vodka aromatisée peut être édulcorée, assemblée, aromatisée, vieillie ou colorée.

▼ B

- d) La vodka aromatisée peut également être vendue sous la dénomination «vodka» associée au nom de tout arôme prédominant.

32. **Liqueur**

- a) La liqueur est la boisson spiritueuse:
- 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;

▼ M8

- ii) obtenue à partir d'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 d'un ou plusieurs arômes, produits d'origine agricole ou denrées alimentaires.

▼ B

- 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.

- 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».

► **C1** 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 ...».

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

37. Sloe gin**▼C1**

- a) Le *sloe gin* est une liqueur élaborée par macération de prunelles dans le gin, éventuellement additionnée de jus de prunelles.

▼B

- b) Le titre alcoométrique volumique minimal du *sloe gin* est de 25 %.

▼B

- c) Seules les substances et préparations aromatisantes naturelles définies à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point b), sous i), et à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point c), de la directive 88/388/CEE peuvent être utilisées dans la préparation de *sloe gin*.
- d) La dénomination de vente peut être complétée par le terme «liqueur».

▼M7**37 bis. Boisson spiritueuse aromatisée à la prunelle ou *Pacharán***

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

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

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

▼B**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».

▼B

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***
- ▶ **C1** 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 eau-de-vie, 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) 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**
- ▶ **C1** 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 eau-de-vie, 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^{er}, paragraphe 2, point b), sous i), et à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point c), de la directive 88/388/CEE peuvent être utilisées dans la préparation de liqueur aux 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^{er}, paragraphe 2, point b), sous i), et à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point c), de la directive 88/388/CEE peuvent être utilisées dans la préparation du *mistrà*.

▼ B44. ***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 précités doit être prédominant.

▼ B

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

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^{er}, paragraphe 2, point b), sous i), et à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point c), de la directive 88/388/CEE peuvent être utilisées dans la préparation du *berenburg* ou *beerenburg*.

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^{er}, paragraphe 2, point b), sous i), et à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point c), de la directive 88/388/CEE peuvent être utilisées dans la préparation du nectar de miel ou d'hydromel, à condition que l'arôme de miel soit prédominant.

▼B

- 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.

▼ **M9**

ANNEXE III

INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES

Catégorie de produit	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>Rum da Madeira</i>	Portugal
	<i>Ron de Guatemala</i>	Guatemala
2. Whisky/Whiskey		
	<i>Scotch Whisky</i>	Royaume-Uni (Écosse)
	<i>Irish Whiskey/Uisce Beatha Eireannach/Irish Whisky</i> ⁽¹⁾	Irlande
	<i>Whisky breton/Whisky de Bretagne</i>	France
	<i>Whisky alsacien/Whisky d'Alsace</i>	France
3. Eau-de-vie de céréales		
	<i>Korn/Kornbrand</i>	Allemagne, Autriche, Belgique (Communauté germanophone)
	<i>Münsterländer Korn/Kornbrand</i>	Allemagne
	<i>Sendenhorster 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		
	► M11 <i>Eau-de-vie de Cognac/Eau-de-vie des Charentes/Cognac</i> ◀ (La dénomination «Cognac» peut être accompagnée d'une des mentions suivantes: — <i>Fine</i> — <i>Grande Fine Champagne</i>	France

▼ **M9**

Catégorie de produit	Indication géographique	Pays d'origine (l'origine géographique précise est décrite dans la fiche technique)
	<ul style="list-style-type: none"> — <i>Grande Champagne</i> — <i>Petite Fine Champagne</i> — <i>Petite Champagne</i> — <i>Fine Champagne</i> — <i>Borderies</i> — <i>Fins Bois</i> — <i>Bons Bois</i>) 	
	<i>Fine Bordeaux</i>	France
	<i>Fine de Bourgogne</i>	France
	<p><i>Armagnac</i></p> <p>(La dénomination «<i>Armagnac</i>» peut être complétée par les termes suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> — <i>Bas-Armagnac</i> — <i>Haut-Armagnac</i> — <i>Armagnac-Ténarèze</i> — <i>Blanche Armagnac</i>) 	France
	<i>Eau-de-vie de vin de la Marne</i>	France
	<i>Eau-de-vie de vin originaire du Bugey</i>	France
	<i>Eau-de-vie de vin des Côtes-du-Rhône</i>	France
	► M11 <i>Eau-de-vie de 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 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

▼ **M9**

Catégorie de produit	Indication géographique	Pays d'origine (l'origine géographique précise est décrite dans la fiche technique)
	<i>Стралджанска Мускатова ракия/Мускатова ракия от Стралджа/Straldjanska Muscatova rakya/Muscatova rakya from Straldja</i>	Bulgarie
	<i>Поморийска гроздова ракия/Гроздова ракия от Поморие/Pomoriyska grozdova rakya/Grozdova rakya from Pomorie</i>	Bulgarie
	<i>Бургаска Мускатова ракия/Мускатова ракия от Бургас/Bourgaska Muscatova rakya/Muscatova rakya from Bourgas</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
	► M13 <i>Гроздова ракия от Търговище/Grozdova rakya ot Targovishte</i>	Bulgarie ◀
	► M14 <i>«Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozdova rakya ot Karnobat»</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>Deutscher Weinbrand</i>	Allemagne
	<i>Wachauer Weinbrand</i>	Autriche
	<i>Pfälzer Weinbrand</i>	Allemagne
6. Eau-de-vie de marc de raisin		
	<i>Marc de Champagne/Eau-de-vie de marc de Champagne</i>	France
	<i>Marc de Bourgogne/Eau-de-vie de marc de Bourgogne</i>	France
	► M11 <i>Marc du Bugey</i> ◀	France
	► M11 <i>Marc de Savoie</i> ◀	France
	<i>Marc des Côtes-du-Rhône/Eau-de-vie de marc des Côtes du Rhône</i>	France
	► M11 <i>Marc de Provence</i> ◀	France
	► M11 <i>Marc du Languedoc</i> ◀	France

▼ **M9**

Catégorie de produit	Indication géographique	Pays d'origine (l'origine géographique précise est décrite dans la fiche technique)
	► M11 <i>Marc d'Alsace Gewurztraminer</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>Orujo de Galicia</i>	Espagne
	<i>Grappa</i>	Italie
	<i>Grappa di Barolo</i>	Italie
	<i>Grappa piemontese/Grappa del Piemonte</i>	Italie
	► M11 <i>Grappa lombarda/Grappa della 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
	► M16 ————— ◀	► M16 ————— ◀
	► M11 <i>Τσικουδιά/Tsikoudia/Τσίπουρο/Tsipouro</i> ◀	Grèce
	<i>Τσικουδιά Κρήτης/Tsikoudia de Crète</i>	Grèce
	<i>Τσίπουρο Μακεδονίας/Tsipouro de Macédoine</i>	Grèce
	<i>Τσίπουρο Θεσσαλίας/Tsipouro de Thessalie</i>	Grèce
	<i>Τσίπουρο Τυρνάβου/Tsipouro de Tyrnavos</i>	Grèce
	<i>Ζιβονία/Τζιβανία/Ζιβάνα/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

▼ **M9**

Catégorie de produit	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>Südtiroler Williams/Williams 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
	► M16 ————— ◀	► M16 ————— ◀
	<i>Sliwovitz del Friuli-Venezia Giulia</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>Kirsch Friulano/Kirschwasser Friulano</i>	Italie
	<i>Kirsch Trentino/Kirschwasser Trentino</i>	Italie
	► M16 ————— ◀	► M16 ————— ◀
	<i>Wachauer Marillenbrand</i>	Autriche
	<i>Szatmári Szilvapálinka</i>	Hongrie
	<i>Kecskeméti Barackpálinka</i>	Hongrie
	<i>Békési Szilvapálinka</i>	Hongrie

▼ M9

Catégorie de produit	Indication géographique	Pays d'origine (l'origine géographique précise est décrite dans la fiche technique)
	<i>Szabolcsi Almapálinka</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>Újfehértói meggypálinka</i>	Hongrie
	<i>Brinjevec</i>	Slovénie
	<i>Dolenjski sadjevec</i>	Slovénie
	<i>Троянска сливова ракия/Сливова ракия от Троян/Troyanska slivova rakya/Slivova rakya from Troyan</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 Argeș</i>	Roumanie
	<i>Horincă de Cămârzana</i>	Roumanie
	<i>Hrvatska loza</i>	Croatie
	<i>Hrvatska stara šljivovica</i>	Croatie
	<i>Slavonska šljivovica</i>	Croatie
	<i>Pisco</i> ⁽²⁾	Pérou
10. Eau-de-vie de cidre ou 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 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>Somerset Cider Brandy</i> ⁽³⁾	Royaume-Uni
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

▼ **M9**

Catégorie de produit	Indication géographique	Pays d'origine (l'origine géographique précise est décrite dans la fiche technique)
	<i>Originali lietuviška degtinė/Original Litu- nian vodka</i>	Lituanie
	<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 au genièvre		
	<i>Genièvre/Jenever/Genever</i>	Belgique, Pays-Bas, France [départe- ments du Nord (59) et du Pas-de- Calais (62)], Allemagne (Länder Nordrhein-Westfalen et Niedersach- sen)
	<i>Genièvre de grains/Graanjenever/Graange- never</i>	Belgique, Pays-Bas, France [départe- ments du Nord (59) et du Pas-de- Calais (62)]
	<i>Jonge jenever/jonge genever</i>	Belgique, Pays-Bas
	<i>Oude jenever/oude genever</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/Peket-Pékêt de Wallonie</i>	Belgique (Région wallonne)
	► M11 <i>Genièvre Flandre Artois</i> ◀	France [départements du Nord (59) et du Pas-de-Calais (62)]
	<i>Ostfriesischer Korngenever</i>	Allemagne
	<i>Steinhäger</i>	Allemagne
	<i>Gin de Mahón</i>	Espagne
	<i>Vilniaus Džinas/Vilnius Gin</i>	Lituanie
	<i>Spišská borovička</i>	Slovaquie
24. Akvavit/aquavit		
	<i>Svensk Aquavit/Svensk Akvavit/Swedish Aquavit</i>	Suède
25. Boissons spiritueuses à l'anis		
	<i>Anís Paloma Monforte del Cid</i>	Espagne
	<i>Hierbas de Mallorca</i>	Espagne

▼ **M9**

Catégorie de produit	Indication géographique	Pays d'origine (l'origine géographique précise est décrite dans la fiche technique)
	<i>Hierbas Ibicencas</i>	Espagne
	<i>Chinchón</i>	Espagne
	► M16 ————— ◀	► M16 ————— ◀
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. Boissons spiritueuses au goût amer ou <i>bitter</i>		
	<i>Rheinberger Kräuter</i>	Allemagne
	<i>Trejos devyneries</i>	Lituanie
	► M16 ————— ◀	► M16 ————— ◀
31. Vodka aromatisée		
	Vodka aux herbes aromatisée à l'extrait d'herbe à bison, produite dans la plaine de Podlasie du Nord/ <i>Wódka ziolowa z Niziny Północnopodlaskiej aromatyzowana ekstraktem z trawy żubrowej</i>	Pologne
	<i>Polska Wódka/Polish Vodka</i> (4)	Pologne
	<i>Originali lietuviška degtinė/Original Lituianian vodka</i> (4)	Lituanie
32. Liqueur		
	<i>Berliner Kümmel</i>	Allemagne
	<i>Hamburger Kümmel</i>	Allemagne
	<i>Münchener Kümmel</i>	Allemagne
	<i>Chiemseer Klosterlikör</i>	Allemagne
	<i>Bayerischer Kräuterlikör</i>	Allemagne
	<i>Irish Cream</i> (5)	Irlande
	<i>Palo de Mallorca</i>	Espagne
	<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>Genepì del Piemonte</i>	Italie
	<i>Genepì della Valle d'Aosta</i>	Italie
	<i>Benediktbeurer Klosterlikör</i>	Allemagne

▼ **M9**

Catégorie de produit	Indication géographique	Pays d'origine (l'origine géographique précise est décrite dans la fiche technique)
	<i>Ettaler Klosterlikör</i>	Allemagne
	<i>Ratafia de Champagne</i>	France
	<i>Ratafia catalana</i>	Espagne
	<i>Suomalainen Marjalikööri/Suomalainen Hedelmälikööri/Finsk Bärlikör/Finsk Frukttlikör/Finnish berry liqueur/Finnish fruit liqueur</i>	Finlande
	<i>Mariazeller Magenlikör</i>	Autriche
	<i>Steinfelder Magenbitter</i>	Autriche
	<i>Wachauer Marillenlikör</i>	Autriche
	<i>Jägertee/Jagertee/Jagatee</i>	Autriche
	<i>Hüttentee</i>	Allemagne
	► M16 ————— ◀	► M16 ————— ◀
	► M16 ————— ◀	► M16 ————— ◀
	<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
	► M11 <i>Génépi des Alpes/Genepi delle 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
	<i>Hrvatski pelinkovac</i>	Croatie
34. Crème de cassis		
	<i>Cassis de Bourgogne</i>	France
	<i>Cassis de Dijon</i>	France
	<i>Cassis de Saintonge</i>	France
37 bis. Boisson spiritueuse aromatisée à la prunelle ou <i>Pacharán</i>	<i>Pacharán navarro</i>	Espagne
39. Maraschino/Marrasquino/Maraskino	<i>Zadarski maraschino</i>	Croatie

▼ **M9**

Catégorie de produit	Indication géographique	Pays d'origine (l'origine géographique précise est décrite dans la fiche technique)
40. Nocino		
	<i>Nocino di Modena</i>	Italie
	► M16 ————— ◀	► M16 ————— ◀
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>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
	► M16 ————— ◀	► M16 ————— ◀
	<i>Ostpreußischer Bärenfang</i>	Allemagne
	<i>Ronmiel de Canarias</i>	Espagne
	<i>Genièvre aux fruits/Vruchtenjenever/Jenever met vruchten/Fruchtgenever</i>	Belgique, Pays-Bas, Allemagne (Länder Nordrhein-Westfalen et Niedersachsen)
	<i>Domaći rum</i>	Slovénie
	<i>Irish Poteen/Irish Poitin</i>	► M11 Irlande ⁽⁶⁾ ◀
	<i>Trauktinė</i>	Lituanie
	<i>Trauktinė Palanga</i>	Lituanie
	<i>Trauktinė Dainava</i>	Lituanie
	<i>Hrvatska travarica</i>	Croatie
	► M15 Tequila	États-Unis mexicains ◀

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

⁽²⁾ La protection de l'indication géographique *Pisco* au titre du présent règlement est sans préjudice de l'utilisation de la dénomination *Pisco* pour des produits originaires du Chili protégés au titre de l'accord d'association conclu entre l'Union et le Chili en 2002.

⁽³⁾ L'indication géographique *Somerset Cider Brandy* doit être accompagnée de la dénomination de vente «cider spirit».

⁽⁴⁾ La dénomination de vente «vodka aromatisée» doit figurer sur l'étiquette de ce produit. Le terme «aromatisée» peut être remplacé par la désignation de l'arôme prédominant.

⁽⁵⁾ L'indication géographique *Irish Cream* couvre la liqueur correspondante produite en Irlande et en Irlande du Nord.

► **M11** ⁽⁶⁾ La dénomination géographique «*Irish Poteen/Irish Poitin*» couvre la boisson spiritueuse correspondante produite en Irlande et en Irlande du Nord. ◀