

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** ► **M1** **RÈGLEMENT (UE) N°251/2014 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL**
du 26 février 2014

concernant la définition, la description, la présentation et l'étiquetage des produits vinicoles aromatisés et abrogeant le règlement (CEE) n°1601/91 du Conseil ◀

(JO L 84 du 20.3.2014, p. 14)

Modifié par:

		Journal officiel		
		n°	page	date
► <u>M1</u>	Règlement (UE) 2021/2117 du Parlement européen et du Conseil du 2 décembre 2021	L 435	262	6.12.2021

Rectifié par:

- **C1** Rectificatif, JO L 105 du 8.4.2014, p. 12 (251/2014)
- **C2** Rectificatif, JO L 283 du 27.9.2014, p. 77 (251/2014)
- **C3** Rectificatif, JO L 227 du 20.8.2016, p. 5 (251/2014)

▼B

▼M1

**RÈGLEMENT (UE) N° 251/2014 DU PARLEMENT EUROPÉEN
ET DU CONSEIL**

du 26 février 2014

**concernant la définition, la description, la présentation et
l'étiquetage des produits vinicoles aromatisés et abrogeant le
règlement (CEE) n 1601/91 du Conseil**

▼B

CHAPITRE I

CHAMP D'APPLICATION ET DÉFINITIONS

Article premier

Objet et champ d'application

▼M1

1. Le présent règlement fixe les règles concernant la définition, la description, la présentation et l'étiquetage des produits vinicoles aromatisés.

▼B

2. Le règlement (UE) n° 1169/2011 s'applique à la présentation et à l'étiquetage des produits vinicoles aromatisés, sauf disposition contraire du présent règlement.

3. Le présent règlement s'applique à tous les produits vinicoles aromatisés mis sur le marché dans l'Union, qu'ils soient produits dans les États membres ou dans des pays tiers, ainsi qu'à ceux produits dans l'Union à des fins d'exportation.

Article 2

Définitions

Aux fins du présent règlement, on entend par:

1. «dénomination de vente», le nom d'un produit vinicole aromatisé parmi ceux définis dans le présent règlement;
2. «description», la liste des caractéristiques spécifiques d'un produit vinicole aromatisé.

▼M1

▼B

CHAPITRE II

**DÉFINITION, DESCRIPTION, PRÉSENTATION ET ÉTIQUETAGE DES
PRODUITS VINICOLES AROMATISÉS**

Article 3

Définition et classification des produits vinicoles aromatisés

1. Les produits vinicoles aromatisés sont les produits issus de produits du secteur vitivinicole visés dans le règlement (UE) n° 1308/2013 qui ont été aromatisés. Ils sont regroupés dans les catégories suivantes:

▼B

- a) vins aromatisés;
 - b) boissons aromatisées à base de vin;
 - c) cocktails aromatisés de produits vitivinicoles.
2. Un vin aromatisé est une boisson:
- a) obtenue à partir d'un ou de plusieurs des produits de la vigne définis à l'annexe II, partie IV, point 5, et à l'annexe VII, partie II, point 1 et points 3 à 9, du règlement (UE) n° 1308/2013, à l'exception du vin «Retsina»;
 - b) dans laquelle les produits vinicoles visés au point a) représentent au moins 75 % du volume total;
 - c) avec éventuelle addition d'alcool;
 - d) avec éventuelle addition de colorants;
 - e) à laquelle soit du moût de raisins, soit du moût de raisins en partie fermenté, soit les deux ont pu être ajoutés;
 - f) qui peut avoir été édulcorée;
 - g) ayant un titre alcoométrique volumique acquis supérieur ou égal à 14,5 % vol et inférieur à 22 % vol et un titre alcoométrique volumique total supérieur ou égal à 17,5 % vol.
3. Une boisson aromatisée à base de vin est une boisson:
- a) obtenue à partir d'un ou de plusieurs des produits de la vigne définis à l'annexe VII, partie II, points 1, 2 et 4 à 9, du règlement (UE) n° 1308/2013, à l'exclusion de vins élaborés avec l'adjonction d'alcool et du vin «Retsina»;
 - b) dans laquelle les produits de la vigne visés au point a) représentent au moins 50 % du volume total;
 - c) n'ayant pas fait l'objet d'une addition d'alcool, sauf mention contraire à l'annexe II;
 - d) avec éventuelle addition de colorants;
 - e) à laquelle soit du moût de raisins, soit du moût de raisins en partie fermenté, soit les deux ont pu être ajoutés;
 - f) qui peut avoir été édulcorée;
 - g) ►**C2** ayant un titre alcoométrique volumique acquis supérieur ou égal à 4,5 % vol et inférieur à 14,5 % vol. ◀

▼B

4. Un cocktail aromatisé de produits vitivinicoles est une boisson:
- a) obtenue à partir d'un ou de plusieurs des produits de la vigne définis à l'annexe VII, partie II, points 1, 2 et points 4 à 11, du règlement (UE) n° 1308/2013, à l'exclusion de vins élaborés avec l'adjonction d'alcool et du vin «Retsina»;
 - b) dans laquelle les produits de la vigne visés au point a) représentent au moins 50 % du volume total;
 - c) n'ayant pas fait l'objet d'une addition d'alcool;
 - d) avec éventuelle addition de colorants;
 - e) qui peut avoir été édulcorée;
 - f) ayant un titre alcoométrique volumique acquis supérieur à 1,2 % vol et inférieur à 10 % vol.

*Article 4***Processus de production et méthodes d'analyse pour les produits vinicoles aromatisés**

1. Les produits vinicoles aromatisés sont élaborés conformément aux exigences, aux restrictions et aux descriptions établies aux annexes I et II.

2. La Commission est habilitée à adopter des actes délégués conformément à l'article 33 en ce qui concerne l'établissement des processus de production autorisés pour l'élaboration de produits vinicoles aromatisés, en tenant compte des attentes des consommateurs.

Lors de l'établissement des processus de production autorisés visés au premier alinéa, la Commission prend en compte ceux recommandés et publiés par l'OIV.

3. La Commission adopte, le cas échéant, par voie d'actes d'exécution, les méthodes d'analyse permettant d'établir la composition des produits vinicoles aromatisés. Ces méthodes se fondent sur toute méthode pertinente, parmi celles qui sont recommandées et publiées par l'OIV, à moins qu'elles ne soient toutes inefficaces ou inappropriées par rapport à l'objectif poursuivi. Ces actes d'exécution sont adoptés en conformité avec la procédure d'examen visée à l'article 34, paragraphe 2.

En attendant l'adoption de ces méthodes par la Commission, les méthodes à appliquer sont celles autorisées par l'État membre concerné.

4. Les pratiques œnologiques et les restrictions prévues conformément à l'article 74, à l'article 75, paragraphe 4, et à l'article 80 du règlement (UE) n° 1308/2013 s'appliquent aux produits de la vigne qui sont utilisés dans l'élaboration de produits vinicoles aromatisés.

▼B*Article 5***Dénominations de vente**

1. Les dénominations de vente prévues à l'annexe II sont utilisées pour des produits vinicoles aromatisés mis sur le marché dans l'Union, pourvu qu'ils satisfassent aux exigences qui sont, pour les dénominations de vente correspondantes, définies à ladite annexe. Ces dénominations de vente peuvent être complétées par un nom usuel au sens de l'article 2, paragraphe 2, point o), du règlement (UE) n° 1169/2011.

2. Lorsque les produits vinicoles aromatisés satisfont aux exigences de plusieurs dénominations de vente, l'utilisation d'une seule de ces dénominations de vente est autorisée, sauf mention contraire à l'annexe II.

3. Une boisson alcoolisée ne satisfaisant pas aux exigences fixées dans le présent règlement 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 dénominations de vente.

▼M1

4. Les dénominations de vente peuvent être complétées ou remplacées par une indication géographique de produit vinicole aromatisé protégée au titre du règlement (UE) n 1151/2012.

▼B

5. Sans préjudice de l'article 26, les dénominations de vente ne sont pas complétées par des appellations d'origine protégées ou des indications géographiques protégées autorisées pour les produits vinicoles.

▼M1

6. Dans le cas des produits vinicoles aromatisés produits dans l'Union qui sont destinés à l'exportation vers des pays tiers dont la législation exige des dénominations de vente différentes, les États membres peuvent autoriser que ces dénominations de vente accompagnent les dénominations de vente figurant à l'annexe II. Ces dénominations de vente supplémentaires peuvent figurer dans d'autres langues que les langues officielles de l'Union.

7. La Commission est habilitée à adopter des actes délégués en conformité avec l'article 33 pour compléter l'annexe II afin de tenir compte des progrès techniques et scientifiques, des évolutions du marché, de la santé des consommateurs ou des besoins des consommateurs en matière d'information.

▼B*Article 6***Mentions complémentaires aux dénominations de vente**

1. Les dénominations de vente visées à l'article 5 peuvent également être complétées par les mentions suivantes au sujet de la teneur en sucre des produits vinicoles aromatisés:

▼B

- a) «extra-sec»: pour les produits dont la teneur en sucre est inférieure à 30 grammes par litre et, pour la catégorie des vins aromatisés et, par dérogation à l'article 3, paragraphe 2, point g), un titre alcoométrique volumique total minimal égal à 15 % vol;
- b) «sec»: pour les produits dont la teneur en sucre est inférieure à 50 grammes par litre et, pour la catégorie des vins aromatisés et par dérogation à l'article 3, paragraphe 2, point g), un titre alcoométrique volumique total minimal égal à 16 % vol;
- c) «demi-sec»: pour les produits dont la teneur en sucre se situe entre 50 et moins de 90 grammes par litre;
- d) «demi-doux»: pour les produits dont la teneur en sucre se situe entre 90 et moins de 130 grammes par litre;
- e) «doux»: pour les produits dont la teneur en sucres est de 130 grammes par litre ou plus.

La teneur en sucre indiquée au premier alinéa, points a) à e), est exprimée en sucre inverti.

Les mentions «demi-doux» et «doux» peuvent être accompagnées par une indication de la teneur en sucre, exprimée en grammes par litre de sucre inverti.

2. Lorsque la dénomination de vente est complétée par la mention «mousseux», ou que la mention «mousseux» est comprise dans la dénomination de vente, la quantité de vin mousseux employée ne doit pas être inférieure à 95 %.

3. Les dénominations de vente peuvent également être complétées par une référence à l'arôme principal utilisé.

▼M1*Article 6 bis***Déclaration nutritionnelle et liste des ingrédients**

1. L'étiquetage des produits vinicoles aromatisés commercialisés dans l'Union comporte les mentions obligatoires suivantes:

- a) la déclaration nutritionnelle en application de l'article 9, paragraphe 1, point l), du règlement (UE) n° 1169/2011; et
- b) la liste des ingrédients en application de l'article 9, paragraphe 1, point b), du règlement (UE) n° 1169/2011.

▼ M1

2. Par dérogation au paragraphe 1, point a), la déclaration nutritionnelle figurant sur l'emballage ou sur une étiquette joint à celui-ci peut se limiter à la valeur énergétique, qui peut être exprimée au moyen du symbole "E" comme "énergie". Dans ce cas, la déclaration nutritionnelle complète est fournie sous forme électronique selon les indications figurant sur l'emballage ou sur une étiquette jointe à celui-ci. Cette déclaration nutritionnelle n'est pas présentée avec d'autres informations destinées à la vente ou à la commercialisation et aucune donnée d'utilisateur n'est collectée ni ne fait l'objet d'un suivi.

3. Par dérogation au paragraphe 1, point b), la liste des ingrédients peut être fournie sous forme électronique selon les indications figurant sur l'emballage ou sur une étiquette jointe à celui-ci. Dans ces cas, les exigences ci-après sont d'application:

- a) aucune donnée d'utilisateur n'est collectée ni ne fait l'objet d'un suivi;
- b) la liste des ingrédients n'est pas présentée avec d'autres informations destinées à la vente ou à la commercialisation; et
- c) les mentions visées à l'article 9, paragraphe 1, point c), du règlement (UE) n° 1169/2011 figurent directement sur l'emballage ou sur une étiquette jointe à celui-ci.

Les mentions visées au premier alinéa, point c), du présent paragraphe comprennent le terme "contient" suivi du nom de la substance ou du produit figurant à l'annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011.

4. La Commission est habilitée à adopter des actes délégués en conformité avec l'article 33 afin de compléter le présent règlement en précisant les règles relatives à l'indication et à la désignation des ingrédients aux fins de l'application du paragraphe 1, point b), du présent article.

▼ B*Article 7***Indication de la provenance**

Lorsque la provenance des produits vinicoles aromatisés est indiquée, elle correspond au lieu où le produit vinicole aromatisé est élaboré. La provenance est indiquée au moyen des termes «produit en [...]», ou exprimée en termes équivalents, complétés par le nom de l'État membre ou du pays tiers correspondant.

*Article 8***Emploi des langues dans la présentation et l'étiquetage des produits vinicoles aromatisés**

1. Les dénominations de vente figurant en italique à l'annexe II ne sont pas traduites sur l'étiquette ni dans la présentation des produits vinicoles aromatisés.

Les mentions complémentaires prévues par le présent règlement, lorsqu'elles sont exprimées en toutes lettres, apparaissent dans au moins l'une des langues officielles de l'Union.

▼ M1

2. La dénomination de l'indication géographique d'un produit vinicole aromatisé protégée au titre du règlement (UE) n 1151/2012 figure sur l'étiquette dans la langue ou les langues dans lesquelles elle est enregistrée, même lorsque l'indication géographique remplace la dénomination de vente conformément à l'article 5, paragraphe 4, du présent règlement.

Lorsqu'elle est écrite dans un alphabet autre que latin, la dénomination de l'indication géographique d'un produit vinicole aromatisé protégée au titre du règlement (UE) n 1151/2012 peut aussi figurer dans une ou plusieurs des langues officielles de l'Union.

▼ B

CHAPITRE IV

DISPOSITIONS GÉNÉRALES, TRANSITOIRES ET FINALES*Article 31***Contrôles et vérifications des produits vinicoles aromatisés**

1. Les États membres sont responsables des contrôles des produits vinicoles aromatisés. Ils prennent les mesures nécessaires pour assurer le respect des dispositions du présent règlement, notamment en désignant la ou les autorités compétentes responsables des contrôles relatifs aux obligations établies par le présent règlement conformément au règlement (CE) n° 882/2004.

2. La Commission adopte, si nécessaire, par voie d'actes d'exécution, les règles relatives aux contrôles administratifs et aux contrôles physiques à réaliser par les États membres eu égard au respect des obligations découlant de l'application du présent règlement.

Ces actes d'exécution sont adoptés en conformité avec la procédure d'examen visée à l'article 34, paragraphe 2.

*Article 32***Échange d'informations**

1. Les États membres et la Commission se communiquent réciproquement toute information nécessaire à l'application du présent règlement et au respect des engagements internationaux relatifs aux produits vinicoles aromatisés. Ces informations peuvent, le cas échéant, être transmises aux autorités compétentes de pays tiers ou mises à leur disposition, et peuvent être rendues publiques.

▼B

2. Afin de rendre les notifications visées au paragraphe 1 rapides, efficaces, précises et financièrement rationnelles, la Commission est habilitée à adopter des actes délégués en conformité avec l'article 33, aux fins de fixer:

- a) la nature et le type d'informations à notifier;
- b) les méthodes de notification;
- c) les règles relatives aux droits d'accès à l'information ou aux systèmes d'information mis à disposition;
- d) les conditions et moyens de publication des informations.

3. La Commission adopte, par voie d'actes d'exécution:

- a) des règles relatives à la communication des informations nécessaires à l'application du présent article;
- b) des dispositions destinées à la gestion des informations à notifier, ainsi que des règles relatives au contenu, à la forme, au calendrier, à la fréquence des notifications ainsi qu'aux délais dans lesquels ces notifications ont lieu;
- c) les modalités selon lesquelles les informations et les documents sont transmis aux États membres, aux autorités compétentes dans les pays tiers, ou au public, ou sont mis à leur disposition.

Ces actes d'exécution sont adoptés en conformité avec la procédure d'examen visée à l'article 34, paragraphe 2.

Article 33

Exercice de la délégation

1. Le pouvoir d'adopter des actes délégués conféré à la Commission est soumis aux conditions fixées au présent article.

2. Le pouvoir d'adopter des actes délégués visé à l'article 4, paragraphe 2, à l'article 28, à l'article 32, paragraphe 2, et à l'article 36, paragraphe 1, est conféré à la Commission pour une période de cinq ans à compter du 27 mars 2014. La Commission élabore un rapport relatif à la délégation de pouvoir au plus tard neuf mois avant la fin de la période de cinq ans. La délégation de pouvoir est tacitement prorogée pour des périodes d'une durée identique, sauf si le Parlement européen ou le Conseil s'oppose à cette prorogation trois mois au plus tard avant la fin de chaque période.

▼M1

2 bis. Le pouvoir d'adopter des actes délégués visé à l'article 5, paragraphe 7, est conféré à la Commission pour une période de cinq ans à compter du 7 décembre 2021. Le pouvoir d'adopter des actes délégués visé à l'article 6 bis, paragraphe 4, est conféré à la Commission pour une période de cinq ans à partir du 8 décembre 2023. La Commission élabore un rapport relatif à la délégation de pouvoir au plus tard neuf mois avant la fin de la période de cinq ans. La délégation de pouvoir est tacitement prorogée pour des périodes d'une durée identique, sauf si le Parlement européen ou le Conseil s'oppose à cette prorogation trois mois au plus tard avant la fin de chaque période.

▼M1

3. La délégation de pouvoir visée à l'article 4, paragraphe 2, à l'article 5, paragraphe 7, à l'article 6 bis, paragraphe 4, à l'article 28, à l'article 32, paragraphe 2 et à l'article 36, paragraphe 1, peut être révoquée à tout moment par le Parlement européen ou le Conseil. La décision de révocation met fin à la délégation de pouvoir qui y est précisée. La révocation prend effet le jour suivant celui de la publication de ladite décision au *Journal officiel de l'Union européenne* ou à une date ultérieure qui est précisée dans ladite décision. Elle ne porte pas atteinte à la validité des actes délégués déjà en vigueur.

▼B

4. Aussitôt qu'elle adopte un acte délégué, la Commission le notifie au Parlement européen et au Conseil simultanément.

▼M1

5. Un acte délégué adopté en vertu de l'article 4, paragraphe 2, de l'article 5, paragraphe 7, de l'article 6 bis, paragraphe 4, de l'article 28, de l'article 32, paragraphe 2, et de l'article 36, paragraphe 1, n'entre en vigueur que si le Parlement européen ou le Conseil n'a pas exprimé d'objections dans un délai de deux mois à compter de la notification de cet acte au Parlement européen et au Conseil ou si, avant l'expiration de ce délai, le Parlement européen et le Conseil ont tous deux informé la Commission de leur intention de ne pas exprimer d'objections. Ce délai est prolongé de deux mois à l'initiative du Parlement européen ou du Conseil.

▼B*Article 34***Comité**

1. La Commission est assistée par le comité des produits vinicoles aromatisés. Ledit comité est un comité au sens du règlement (UE) n° 182/2011.

2. Dans le cas où il est fait référence au présent paragraphe, l'article 5 du règlement (UE) n° 182/2011 s'applique.

Dans le cas où il s'agit des actes visés à l'article 4, paragraphe 3, et à l'article 29, paragraphe 1, point b), lorsque le comité n'émet aucun avis, la Commission n'adopte pas le projet d'acte d'exécution, et l'article 5, paragraphe 4, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 182/2011 s'applique.

*Article 35***Abrogation**

Le règlement (CEE) n° 1601/91 est abrogé à partir du 28 mars 2015.

Les références au règlement abrogé s'entendent comme faites au présent règlement et sont à lire selon le tableau de correspondance figurant à l'annexe III du présent règlement.

▼B*Article 36***Mesures transitoires**

1. Afin de faciliter le passage des règles prévues par le règlement (CEE) n° 1601/91 à celles établies par le présent règlement, la Commission est habilitée à adopter, le cas échéant et en conformité avec l'article 33, des actes délégués en ce qui concerne l'adoption de mesures destinées à modifier le présent règlement ou à y déroger, qui restent en vigueur jusqu'au 28 mars 2018.
2. Les produits vinicoles aromatisés qui ne satisfont pas aux exigences posées par le présent règlement, mais dont l'élaboration est conforme au règlement (CEE) n° 1601/91 avant le ►**C1** 28 mars 2015 ◀, peuvent continuer à être mis sur le marché jusqu'à épuisement des stocks.
3. Les produits vinicoles aromatisés qui sont conformes aux articles 1 à 6 et à l'article 9 du présent règlement et qui ont été produits avant le ►**C1** 28 mars 2015 ◀ peuvent être mis sur le marché jusqu'à épuisement des stocks, sous réserve que ces produits soient conformes au règlement (CEE) n° 1601/91 en ce qui concerne tous les aspects non réglementés par les articles 1 à 6 et l'article 9 du présent règlement.

*Article 37***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 s'applique à partir du 28 mars 2015. Toutefois, l'article 36, paragraphes 1 et 3, s'applique à partir du 27 mars 2014.

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

▼B

ANNEXE I

DÉFINITIONS, EXIGENCES ET RESTRICTIONS TECHNIQUES

1. Aromatisation

a) Les produits suivants sont autorisés pour aromatiser les vins aromatisés:

- i) les substances aromatisantes naturelles et/ou préparations aromatisantes telles qu'elles sont définies à l'article 3, paragraphe 2, points c) et d), du règlement (CE) n° 1334/2008;
- ii) les arômes tels qu'ils sont définis à l'article 3, paragraphe 2, point a), du règlement (CE) n° 1334/2008 qui:
 - sont identiques à la vanilline,
 - présentent une odeur et/ou un goût d'amande,
 - présentent une odeur et/ou un goût d'abricot,
 - présentent une odeur et/ou un goût d'œufs;
- iii) les herbes aromatiques et/ou épices et/ou denrées alimentaires sapides; et

▼M1

iv) les boissons spiritueuses dans une proportion inférieure ou égale à 1 % du volume total.

▼B

b) Les produits suivants sont autorisés pour aromatiser les boissons aromatisées à base de vin et les cocktails aromatisés de produits vitivinicoles:

- i) ►**C3** les substances aromatisantes et/ou préparations aromatisantes ◀ telles qu'elles sont définies à l'article 3, paragraphe 2, points b) et d), du règlement (CE) n° 1334/2008; et
- ii) les herbes aromatiques et/ou épices et/ou denrées alimentaires sapides.

L'adjonction de telles substances confère au produit final des caractéristiques organoleptiques différentes de celles d'un vin.

2. Édulcoration

Les produits suivants sont autorisés pour édulcorer les produits vinicoles aromatisés:

- a) sucre mi-blanc, sucre blanc, sucre blanc raffiné, dextrose, fructose, sirop de glucose, sucre liquide, sucre liquide inverti, sirop de sucre inverti, tels qu'ils sont définis dans la directive 2001/111/CE du Conseil ⁽¹⁾;
- b) moût de raisin, moût de raisin concentré, moût de raisin concentré rectifié tels qu'ils sont définis à l'annexe VII, partie II, points 10, 13 et 14, du règlement (UE) n° 1308/2013;
- 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 au sens de la directive 2001/110/CE du Conseil ⁽²⁾;
- e) sirop de caroube;
- f) toute autre substance glucidique naturelle ayant un effet analogue à celui des produits susvisés.

3. Adjonction d'alcool

Les produits suivants sont autorisés dans la préparation de certains vins aromatisés et de certaines boissons aromatisées à base de vin:

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

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

▼B

- a) alcool éthylique d'origine agricole, tel qu'il est défini à l'annexe I, point 1, du règlement (CE) n° 110/2008, y compris d'origine viticole;
- b) alcool de vin ou de raisins secs;
- c) distillat de vin ou de raisins secs;
- d) distillat d'origine agricole, tel qu'il est défini à l'annexe I, point 2, du règlement (CE) n° 110/2008;
- e) eau-de-vie de vin, telle qu'elle est définie à l'annexe II, point 4, du règlement (CE) n° 110/2008;
- f) eau-de-vie de marcs de raisin, telle qu'elle est définie à l'annexe II, point 6, du règlement (CE) n° 110/2008;
- g) spiritueux obtenus par distillation de raisins secs fermentés.

L'alcool éthylique utilisé pour diluer ou dissoudre les matières colorantes, les arômes ou tout autre additif autorisé, utilisés dans l'élaboration de produits vinicoles aromatisés, doit être d'origine agricole et doit être utilisé dans la dose strictement nécessaire et n'est pas considéré comme une adjonction d'alcool aux fins de la production d'un produit vinicole aromatisé.

4. Additifs et coloration

Les règles applicables aux additifs alimentaires, y compris les matières colorantes, établies dans le règlement (CE) n° 1333/2008 s'appliquent aux produits vinicoles aromatisés.

5. Adjonction d'eau

Pour la préparation des produits vinicoles aromatisés, l'adjonction d'eau est autorisée, pour autant qu'elle soit utilisée dans la dose nécessaire:

- pour préparer l'essence d'arôme,
- pour dissoudre les matières colorantes,
- pour adapter la composition finale du produit.

La qualité de l'eau ajoutée doit être conforme à la directive 2009/54/CE du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ et à la directive 98/83/CE du Conseil ⁽²⁾ et son adjonction ne doit pas modifier la nature du produit.

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

6. Pour la préparation des produits vinicoles aromatisés, l'adjonction d'anhydride carbonique est autorisée.

7. Titre alcoométrique

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

On entend, par «titre alcoométrique volumique acquis», le nombre de volumes d'alcool pur contenu à une température de 20 °C dans 100 volumes du produit considéré à cette température.

On entend, par «titre alcoométrique volumique en puissance», le nombre de volumes d'alcool pur, à une température de 20 °C, susceptibles d'être produits par fermentation totale des sucres contenus dans 100 volumes du produit considéré à cette température.

On entend, par «titre alcoométrique volumique total», la somme des titres alcoométriques acquis et en puissance.

⁽¹⁾ Directive 2009/54/CE du Parlement européen et du Conseil du 18 juin 2009 relative à l'exploitation et à la mise dans le commerce des eaux minérales naturelles (refonte) (JO L 164 du 26.6.2009, p. 45).

⁽²⁾ Directive 98/83/CE du Conseil du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine (JO L 330 du 5.12.1998, p. 32).

▼B

ANNEXE II

DÉNOMINATIONS DE VENTE ET DESCRIPTIONS DES PRODUITS VINICOLES AROMATISÉS**A. DÉNOMINATIONS DE VENTE ET DESCRIPTIONS DES VINS AROMATISÉS**

1. Vin aromatisé

Produit qui satisfait à la définition visée à l'article 3, paragraphe 2.

2. Apéritif à base de vin

Vin aromatisé ayant pu faire l'objet d'une addition d'alcool.

L'emploi du terme «apéritif» dans ce contexte ne préjuge pas l'utilisation de ce terme pour définir des produits ne relevant pas du champ d'application du présent règlement.

3. Vermouth

Vin aromatisé:

▼M1

— avec éventuelle addition d'alcool, et

▼B

— dont l'aromatisation caractéristique est obtenue par l'emploi de substances appropriées dérivées des espèces d'*Artemisia*.

4. Vins aromatisés amers

Vin aromatisé ayant subi une aromatisation amère caractéristique et auquel de l'alcool a été ajouté.

La dénomination de vente «vin aromatisé amer» est suivie du nom de la substance aromatisante amère principale.

La dénomination de vente «vin aromatisé amer» peut être complétée ou remplacée par les termes suivants:

— «Vin au quinquina», dans le cas où l'aromatisation principale est obtenue par l'arôme naturel de quinquina,

— «*Bitter vino*», dans le cas où l'aromatisation principale est obtenue par l'arôme naturel de gentiane et où la boisson a subi une coloration jaune et/ou rouge à l'aide de colorants autorisés; l'emploi du terme «bitter» dans ce contexte ne préjuge pas l'utilisation de ce terme pour définir des produits ne relevant pas du champ d'application du présent règlement,

— «*Americano*», dans le cas où l'aromatisation est due à la présence de substances aromatisantes naturelles provenant de l'armoise et de la gentiane et où la boisson a subi une coloration jaune et/ou rouge à l'aide de colorants autorisés.

5. Vin aromatisé à l'œuf

Vin aromatisé:

— ayant fait l'objet d'une addition d'alcool,

— additionné de jaune d'œuf de qualité ou d'extraits de celui-ci,

— dont la teneur en sucres exprimés en sucre inverti est supérieure à 200 grammes, et

— pour la préparation duquel la quantité minimale de jaune d'œuf entrant dans le mélange est de 10 grammes par litre.

La dénomination de vente «aromatisé à l'œuf» peut être accompagnée du terme «*cremovo*» lorsque ce produit contient du vin d'appellation d'origine protégée «Marsala» dans une proportion d'au moins 80 %.

La dénomination de vente «vin aromatisé à l'œuf» peut être accompagnée des termes «*cremovo zabaione*» lorsque le vin aromatisé à l'œuf contient du vin d'appellation d'origine protégée «Marsala» dans une proportion d'au moins 80 % et une teneur en jaune d'œuf d'au moins 60 grammes par litre.

▼B6. *Väkevä viiniglögi/Starkvinsglögg*

Vin aromatisé amer:

- ayant fait l'objet d'une addition d'alcool, et
- dont le goût caractéristique est obtenu par l'utilisation de clous de girofle et/ou de cannelle.

B. DÉNOMINATIONS DE VENTE ET DESCRIPTIONS DES BOISSONS AROMATISÉES À BASE DE VIN

1. Boisson aromatisée à base de vin

Produit qui satisfait à la définition visée à l'article 3, paragraphe 3.

2. Boisson vinée aromatisée à base de vin

Boisson aromatisée à base de vin:

- ayant fait l'objet d'une addition d'alcool,
- ayant un titre alcoométrique volumique acquis qui est de 7 % vol au minimum,
- ayant subi une édulcoration,
- obtenue à partir de vin blanc,
- caractérisée par l'adjonction d'un distillat de raisin sec, et
- aromatisée exclusivement par de l'extrait de cardamome;

ou

- ayant fait l'objet d'une addition d'alcool,
- ayant un titre alcoométrique volumique acquis qui est de 7 % vol au minimum,
- ayant subi une édulcoration,
- obtenue à partir de vin rouge, et
- à laquelle ont été ajoutées des préparations aromatisantes obtenues exclusivement à partir d'épices, de ginseng, de fruits à coque, d'essences d'agrumes et d'herbes aromatiques.

3. *Sangría/Sangria*

Boisson aromatisée à base de vin:

- obtenue à partir de vin,
- aromatisée par l'addition d'extraits ou d'essences naturelles d'agrumes, avec ou sans le jus de ces fruits,
- avec éventuelle addition d'épices,
- avec éventuelle addition de dioxyde de carbone,
- n'ayant pas subi de coloration,
- ayant un titre alcoométrique volumique acquis de 4,5 % vol au minimum et inférieur à 12 % vol, et
- pouvant contenir des particules solides provenant de la pulpe ou de l'écorce d'agrumes et dont la couleur doit provenir exclusivement des matières premières mises en œuvre.

Le terme «*Sangría*» ou «*Sangria*» ne peut être utilisé comme dénomination de vente que dans le cas où la boisson est produite en Espagne ou au Portugal. Lorsque la boisson est produite dans d'autres États membres, le terme «*Sangría*» ou «*Sangria*» ne peut être utilisé qu'en complément de la dénomination de vente «boisson aromatisée à base de vin», à condition d'être accompagné de la mention: «produite en ...», suivie du nom de l'État membre de production ou d'une région plus restreinte.

4. *Clarea*

Boisson aromatisée à base de vin, obtenue à partir de vin blanc selon les mêmes conditions que pour la *Sangría/Sangria*.

▼B

Le terme «*Clarea*» ne peut être utilisé comme dénomination de vente que dans le cas où la boisson est produite en Espagne. Lorsque la boisson est produite dans d'autres États membres, le terme «*Clarea*» ne peut être utilisé qu'en complément de la dénomination de vente «boisson aromatisée à base de vin», à condition d'être accompagné de la mention: «produite en ...», suivie du nom de l'État membre de production ou d'une région plus restreinte.

5. *Zurra*

Boisson aromatisée à base de vin transformée par addition de brandy ou d'eau-de-vie de vin, tels que définis au règlement (CE) n° 110/2008, en *Sangria/Sangria* et *Clarea*, avec addition éventuelle de morceaux de fruits. Le titre alcoométrique volumique acquis est de 9 % vol au minimum et inférieur à 14 % vol.

6. *Bitter soda*

Boisson aromatisée à base de vin:

- obtenue à partir de «*bitter vino*», dont la teneur dans le produit final ne doit pas être inférieure à 50 % en volume,
- additionnée de dioxyde de carbone ou d'eau gazeuse, et
- ayant un titre alcoométrique volumique acquis de 8 % vol au minimum et inférieur à 10,5 % vol.

L'emploi du terme «*bitter*» dans ce contexte ne préjuge pas l'utilisation de ce terme pour définir des produits ne relevant pas du champ d'application du présent règlement.

7. *Kalte Ente*

Boisson aromatisée à base de vin:

- obtenue par mélange de vin, de vin pétillant ou de vin pétillant gazéifié avec du vin mousseux ou du vin mousseux gazéifié,
- en y ajoutant des substances de citron naturelles ou des extraits de ces substances, et
- ayant un titre alcoométrique volumique acquis de 7 % vol au minimum.

La teneur du produit fini en vin mousseux ou en vin mousseux additionné gazéifié ne doit pas être inférieure à 25 % du volume.

8. *Glühwein*

Boisson aromatisée à base de vin:

- obtenue exclusivement à partir de vin rouge ou de vin blanc ou de ces deux vins,

▼M1

- aromatisée principalement par de la cannelle et/ou des clous de girofle, et
- ayant un titre alcoométrique volumique acquis de 7 % vol au minimum.

Sans préjudice des quantités d'eau qui résultent de l'application de l'annexe I, point 2, l'adjonction d'eau est interdite.

Dans le cas où la préparation du *Glühwein* a été élaborée à partir de vin blanc, la dénomination de vente «*Glühwein*» doit être complétée par des mots se référant au vin blanc, comme le mot «blanc».

▼B9. *Viiniglögi/Vinglögg/Karštas vynas*

Boisson aromatisée à base de vin:

- obtenue exclusivement à partir de vin rouge ou de vin blanc,
- aromatisée principalement par de la cannelle et/ou des clous de girofle, et
- ayant un titre alcoométrique volumique acquis de 7 % vol au minimum.

Dans le cas où la préparation du *Viiniglögi/Vinglögg/Karštas vynas* a été élaborée à partir de vin blanc, la dénomination de vente «*Viiniglögi/Vinglögg/Karštas vynas*» doit être complétée par des mots indiquant qu'il s'agit de vin blanc, tels que le terme «blanc».

▼B10. *Maiwein*

Boisson aromatisée à base de vin:

- obtenue à partir de vin avec adjonction de plantes *Galium odoratum* (L.) Scop. (*Asperula odorata* L.), ou des extraits de celles-ci de sorte que le goût du *Galium odoratum* (L.) Scop. (*Asperula odorata* L.) soit prédominant, et
- ayant un titre alcoométrique volumique acquis de 7 % vol au minimum.

11. *Maitrank*

Boisson aromatisée à base de vin:

- obtenue à partir de vin blanc dans lequel des plantes *Galium odoratum* (L.) Scop. (*Asperula odorata* L.) ont été macérées ou auxquelles ont été ajoutés des extraits de celles-ci, additionnée d'oranges et/ou d'autres fruits, éventuellement sous la forme de jus, de concentrés ou d'extraits et ayant subi une édulcoration de 5 % au maximum de sucres, et
- ayant un titre alcoométrique volumique acquis de 7 % vol au minimum.

12. *Pelin*

Boisson aromatisée à base de vin:

- obtenue à partir de vin blanc ou rouge et d'un mélange spécifique d'herbes,
- ayant un titre alcoométrique volumique acquis de 8,5 % vol au minimum, et
- dont la teneur en sucre exprimée en sucre inverti est de 45 à 50 grammes par litre et l'acidité totale exprimée en acide tartrique d'au moins 3 grammes par litre.

13. *Aromatizovaný dezert*

Boisson aromatisée à base de vin:

- obtenue à partir de vin blanc ou rouge, de sucre et d'un mélange d'épices à dessert,
- ayant un titre alcoométrique volumique acquis de 9 % vol au minimum et inférieur à 12 % vol, et
- dont la teneur en sucre exprimée en sucre inverti est de 90 à 130 grammes par litre et l'acidité totale exprimée en acide tartrique d'au moins 2,5 grammes par litre.

Les termes «*Aromatizovaný dezert*» ne peuvent être utilisés comme dénomination de vente que dans le cas où la boisson est produite en République tchèque. Lorsque la boisson a été produite dans d'autres États membres, les termes «*Aromatizovaný dezert*» ne peuvent être utilisés qu'en complément de la dénomination de vente «boisson aromatisée à base de vin», à condition d'être accompagnés de la mention «produite en ...» suivie du nom de l'État membre de production ou d'une région plus restreinte.

▼M114. *Wino ziolowe*

Boisson aromatisée à base de vin:

- a) obtenue à partir de vin et dans laquelle les produits de la vigne représentent au moins 85 % du volume total,
- b) aromatisée exclusivement à l'aide de préparations aromatisantes obtenues à partir d'herbes ou d'épices ou des deux,
- c) n'ayant pas subi de coloration,
- d) ayant un titre alcoométrique volumique acquis de 7 % au minimum.

▼B**C. DÉNOMINATIONS DE VENTE ET DESCRIPTIONS DES COCKTAILS AROMATISÉS DE PRODUITS VITIVINICOLES****1. Cocktail aromatisé de produits vitivinicoles**

Produit conforme à la définition énoncée à l'article 3, paragraphe 4.

L'emploi du terme «cocktail» dans ce contexte ne préjuge pas l'utilisation de ce terme pour définir des produits ne relevant pas du champ d'application du présent règlement.

2. Cocktail à base de vin

Cocktail aromatisé de produits vitivinicoles:

- dans lequel la proportion de moût de raisins concentré n'excède pas 10 % du volume total du produit fini,
- ayant un titre alcoométrique volumique acquis inférieur à 7 % vol, et
- dans lequel la teneur en sucres, exprimée en sucre inverti, est inférieure à 80 grammes par litre.

3. Pétillant de raisin aromatisé

Cocktail aromatisé de produits vitivinicoles:

- obtenu exclusivement à partir de moût de raisins,
- ayant un titre alcoométrique volumique acquis inférieur à 4 % vol, et
- renfermant de l'anhydride carbonique provenant exclusivement de la fermentation des produits mis en œuvre.

4. Cocktail à base de vin mousseux

Cocktail aromatisé de produits vitivinicoles qui est mélangé à du vin mousseux.



ANNEXE III

TABLEAU DE CORRESPONDANCE

Règlement (CEE) n° 1601/91	Le présent règlement
Article 1 ^{er}	Article 1 ^{er}
Article 2, paragraphes 1 à 4	Article 3 et annexe II
Article 2, paragraphe 5	Article 6, paragraphe 1
Article 2, paragraphe 6	Article 6, paragraphe 2
Article 2, paragraphe 7	—
Article 3	Article 4, paragraphe 1, et annexe I
Article 4, paragraphes 1 à 3	Article 4, paragraphe 1, et annexe I
Article 4, paragraphe 4	Article 4, paragraphe 3
Article 5	Article 4, paragraphe 2
Article 6, paragraphe 1	Article 5, paragraphes 1 et 2
Article 6, paragraphe 2, point a)	Article 5, paragraphe 4
Article 6, paragraphe 2, point b)	Article 20, paragraphe 1
Article 6, paragraphe 3	Article 5, paragraphe 5
Article 6, paragraphe 4	Article 9
Article 7, paragraphes 1 et 3	—
Article 7, paragraphe 2	Article 5, paragraphe 3
Article 8, paragraphe 1	—
Article 8, paragraphe 2	Article 5, paragraphes 1 et 2
Article 8, paragraphe 3	Article 6, paragraphe 3
—	Article 7
Article 8, paragraphe 4, premier et deuxième alinéas	—
Article 8, paragraphe 4, troisième alinéa	Annexe I, point 3, deuxième alinéa
Article 8, paragraphe 4 <i>bis</i>	—
Article 8, paragraphes 5 à 8	Article 8
Article 8, paragraphe 9	—
Article 9, paragraphes 1 à 3	Article 31
Article 9, paragraphe 4	Article 10
Article 32	Article 11

▼B

Règlement (CEE) n° 1601/91	Le présent règlement
Article 10 <i>bis</i>	Article 2, point 3, et articles 10 à 30
Article 11	Article 1, paragraphe 3
Articles 12 à 15	Articles 33 et 34
—	Article 35
Article 16	Article 36
Article 17	Article 37
Annexe I	Annexe I, point 3 a)
Annexe II	—