

## I

(Actes dont la publication est une condition de leur applicabilité)

## RÈGLEMENT (CEE) N° 1601/91 DU CONSEIL

du 10 juin 1991

établissant les règles générales relatives à la définition, à la désignation et à la présentation des vins aromatisés, des boissons aromatisées à base de vin et des cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne, et notamment ses articles 43 et 100 A,

vu la proposition de la Commission <sup>(1)</sup>,

en coopération avec le Parlement européen <sup>(2)</sup>,

vu l'avis du Comité économique et social <sup>(3)</sup>,

considérant que, à l'heure actuelle, aucune disposition communautaire spécifique ne vise les vins aromatisés, les boissons aromatisées à base de vin et les cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles, ci-après dénommés « boissons aromatisées » notamment en ce qui concerne la définition de ces boissons et les prescriptions relatives à leur désignation et à leur présentation ; que, compte tenu de l'importance économique de ces boissons, l'adoption de dispositions communes dans ce domaine s'impose afin de contribuer au fonctionnement du marché commun ;

considérant que ces boissons aromatisées constituent un débouché important pour l'agriculture communautaire ; que ce débouché est dû, en grande partie, à la renommée que certaines de ces boissons ont conquise dans la Communauté et sur le marché mondial ; que cette renommée est liée au niveau qualitatif des boissons en question ; qu'il convient donc, pour maintenir ce débouché, de maintenir un certain niveau qualitatif pour les boissons en question ; que la manière appropriée de maintenir ce niveau qualitatif est de définir les boissons en tenant compte des usages traditionnels qui sont à la base de cette réputation ; que, en outre, il convient de réserver l'emploi des termes ainsi définis à des boissons dont le niveau qualitatif correspond à celui des boissons traditionnelles afin d'éviter que ces termes ne soient dévalorisés ;

considérant qu'il convient de prévoir un cadre approprié pour les boissons aromatisées constituées majoritairement par du vin ou des moûts, tout en permettant l'évolution et

l'innovation pour ces boissons ; que cet objectif peut plus facilement être atteint par la création de trois catégories de boissons selon leur teneur en vin, leur titre alcoométrique et selon qu'elles ont fait l'objet d'une addition d'alcool ou pas ;

considérant qu'il convient que le droit communautaire réserve à certains territoires l'usage de mentions géographiques s'y référant dans la mesure où, parmi les phases du processus de production, celles du stade de la production du produit fini, au cours duquel celui-ci acquiert son caractère et ses qualités définitives, se sont déroulées dans la zone géographique en question ;

considérant que le moyen normal et habituel d'informer le consommateur est de porter sur l'étiquette un certain nombre de mentions ; que les boissons aromatisées sont soumises, en ce qui concerne leur étiquetage, aux règles générales établies par la directive 79/112/CEE du Conseil, du 18 décembre 1978, relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires destinées au consommateur final ainsi que la publicité faite à leur égard <sup>(4)</sup>, modifiée en dernier lieu par la directive 89/395/CEE <sup>(5)</sup> ; que, compte tenu de la nature des boissons en cause, il convient, pour mieux informer le consommateur, d'arrêter des dispositions complémentaires à ces règles générales ;

considérant que, dans l'esprit du consommateur, la réputation de certaines boissons aromatisées est étroitement liée à une provenance traditionnelle ; que, afin d'assurer une information appropriée du consommateur et pour tenir compte de ces cas spécifiques, il convient de rendre obligatoire l'indication de la provenance au cas où la boisson ne provient pas de la région traditionnelle de production ;

considérant que, pour permettre une information appropriée sur la composition de la boisson, il convient d'arrêter certaines règles d'étiquetage relatives à la nature de l'alcool utilisé ;

<sup>(1)</sup> JO n° C 269 du 25. 10. 1986, p. 15.

<sup>(2)</sup> JO n° C 127 du 14. 5. 1984, p. 185, et JO n° C 129 du 20. 5. 1991.

<sup>(3)</sup> JO n° C 124 du 9. 5. 1983, p. 16.

<sup>(4)</sup> JO n° L 33 du 8. 2. 1979, p. 1.

<sup>(5)</sup> JO n° L 186 du 30. 6. 1989, p. 17.

considérant que la directive 80/778/CEE du Conseil, du 15 juillet 1990, relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine <sup>(1)</sup>, modifiée en dernier lieu par la directive 81/858/CEE <sup>(2)</sup>, et la directive 80/777/CEE du Conseil, du 15 juillet 1980, relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'exploitation et la mise dans le commerce des eaux minérales naturelles <sup>(3)</sup>, modifiée en dernier lieu par la directive 85/7/CEE <sup>(4)</sup>, précisent les caractéristiques des eaux pouvant être utilisées pour l'alimentation; qu'il convient de s'y référer;

considérant que la directive 88/388/CEE du Conseil, du 22 juin 1988, relative au rapprochement des législations des États membres dans le domaine des arômes destinés à être employés dans les denrées alimentaires et des matériaux de base pour leur production <sup>(5)</sup>, définit les différents termes susceptibles d'être employés lorsqu'il est question d'aromatisation; qu'il convient d'utiliser, dans le présent règlement, la même terminologie;

considérant qu'il convient d'adopter des dispositions spécifiques de désignation et de présentation pour les boissons aromatisées importées en tenant compte des engagements de la Communauté dans ses relations avec les pays tiers;

considérant que, pour défendre la renommée des boissons aromatisées communautaires sur le marché mondial, il convient d'étendre les mêmes règles aux boissons exportées, sauf dispositions contraires, compte tenu des habitudes et pratiques traditionnelles;

considérant que, pour que les mesures proposées reçoivent une application uniforme et simultanée, il est préférable d'opérer par la voie réglementaire;

considérant que, dans le but de simplifier et d'accélérer la procédure, il convient de confier à la Commission l'adoption de mesures d'application de caractère technique; que, pour ce faire, il convient de prévoir une procédure instaurant une coopération étroite entre les États membres et la Commission au sein d'un comité d'application;

considérant que des mesures transitoires s'avèrent nécessaires pour faciliter le passage au régime instauré par le présent règlement,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

#### Article premier

Le présent règlement établit les règles générales relatives à la définition, à la désignation et à la présentation des vins aromatisés, des boissons aromatisées à base de vin et des cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles.

<sup>(1)</sup> JO n° L 229 du 30. 8. 1980, p. 11.

<sup>(2)</sup> JO n° L 319 du 7. 11. 1981, p. 19.

<sup>(3)</sup> JO n° L 229 du 30. 8. 1980, p. 1.

<sup>(4)</sup> JO n° L 2 du 3. 1. 1985, p. 22.

<sup>(5)</sup> JO n° L 184 du 15. 7. 1988, p. 61.

#### Article 2

1. Aux fins du présent règlement, on entend, par:

a) vin aromatisé:

la boisson

— obtenue à partir de vins définis à l'annexe I points 12 à 18 du règlement (CEE) n° 822/87 <sup>(6)</sup>, modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 1325/90 <sup>(7)</sup>, à l'exception du vin de table « retsina », et éventuellement additionnés de moûts de raisins, de moûts de raisins partiellement fermentés et/ou de moûts de raisins frais mutés à l'alcool, définis par la législation communautaire,

— ayant fait l'objet d'une addition d'alcool telle que définie à l'article 3 point d),

— ayant subi une aromatisation à l'aide de:

— substances aromatisantes naturelles et/ou de préparations aromatisantes naturelles telles que définies à l'article 1<sup>er</sup> paragraphe 2 points b) i) et c) de la directive 88/388/CEE. Sans préjudice des dispositions plus restrictives du paragraphe 2, l'emploi des substances et préparations identiques aux naturelles, telles que définies à l'article 1<sup>er</sup> paragraphe 2) point b) ii) de la directive précitée, peut être autorisé dans certains cas certaines conditions selon la procédure prévue à l'article 14

et/ou

— d'herbes aromatiques et/ou d'épices et/ou de denrées alimentaires sapides,

— ayant subi généralement une édulcoration et, sauf exceptions prévues au paragraphe 2, une éventuelle coloration avec le caramel,

— ayant un titre alcoométrique volumique acquis minimal égal ou supérieur à 14,5 % vol et maximal inférieur à 22 % vol et un titre alcoométrique volumique total minimal égal ou supérieur à 17,5 % vol. Toutefois, pour les produits qui, en application du paragraphe 5, portent la mention « sec » ou « extra sec », le titre alcoométrique volumique total minimal est fixé à 16 % vol et à 15 % vol respectivement;

les vins utilisés dans l'élaboration d'un vin aromatisé, avant d'avoir fait l'objet de l'enrichissement, doivent être présents dans le produit fini dans une proportion non inférieure à 75 %. Sans préjudice des dispositions prévues à l'article 5, le titre alcoométrique volumique naturel minimal des produits mis en œuvre est celui prévu à l'article 18 paragraphe 1 du règlement (CEE) n° 822/87;

<sup>(6)</sup> JO n° L 84 du 27. 3. 1987, p. 1.

<sup>(7)</sup> JO n° L 132 du 23. 5. 1990, p. 19.

la dénomination « vin aromatisé » peut être remplacée par celle de « apéritif à base de vin ». L'emploi du terme « apéritif » dans ce contexte ne préjuge pas l'emploi de ce terme pour définir des produits ne relevant pas du champ d'application du présent règlement ;

b) boisson aromatisée à base de vin :

la boisson

— obtenue à partir de vins définis à l'annexe I points 11 à 13 et 15 à 18 du règlement (CEE) n° 822/87, à l'exclusion de vins élaborés avec l'adjonction d'alcool et du vin de table « retsina », et éventuellement additionnés de moûts de raisins et/ou de moûts de raisins partiellement fermentés,

— ayant subi une aromatisation à l'aide de :

— substances aromatisantes et/ou de préparations aromatisantes naturelles et/ou identiques aux naturelles telles que définies à l'article 1<sup>er</sup> paragraphe 2 points b) i) ii) et c) de la directive 88/388/CEE. L'emploi de substance artificielles telles que définies à l'article 1<sup>er</sup> paragraphe 2 point b) iii) de la directive précitée peut être autorisé selon certains cas et selon certaines conditions selon la procédure prévue à l'article 14

et/ou

— d'herbes aromatiques et/ou d'épices et/ou de denrées alimentaires sapides,

— ayant subi une éventuelle édulcoration,

— n'ayant pas fait l'objet d'une addition d'alcool, sauf exceptions prévues dans la définition du produit figurant dans le présent règlement ou décidées selon la procédure prévue à l'article 14,

— ayant un titre alcoométrique volumique acquis égal ou supérieur à 7 % vol et inférieur à 14,5 % vol ;

les vins utilisés dans l'élaboration d'une boisson aromatisée à base de vin doivent être présents dans le produit fini dans une proportion non inférieure à 50 %. Sans préjudice des dispositions prévues à l'article 5, le titre alcoométrique volumique naturel minimal des produits mis en œuvre est celui prévu à l'article 18 paragraphe 1 du règlement (CEE) n° 822/87 ;

c) cocktail aromatisé de produits viti-vinicoles :

la boisson

— obtenue à partir de vin et/ou de moûts de raisin,

— ayant subi une aromatisation à l'aide de :

— substances aromatisantes et/ou de préparations aromatisantes naturelles et/ou identiques aux naturelles telles que définies à l'article 1<sup>er</sup> paragraphe 2 points b) i) ii) et c) de la directive 88/388/CEE. L'emploi de substances artificielles telles que définies à l'article 1<sup>er</sup> paragraphe 2) point b) iii) de la directive précitée peut être autorisé selon certains cas et selon

certaines conditions selon la procédure prévue à l'article 14

et/ou

— d'herbes aromatiques et/ou d'épices et/ou de denrées alimentaires sapides,

— ayant subi une éventuelle édulcoration et une éventuelle coloration,

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

— ayant un titre alcoométrique volumique acquis inférieur à 7 % vol ;

Les vins et/ou les moûts de raisins utilisés dans l'élaboration d'un cocktail aromatisé de produits viti-vinicoles doivent être présents dans le produit fini dans une proportion non inférieure à 50 %. Sans préjudice des dispositions prévues à l'article 5, le titre alcoométrique volumique naturel minimal des produits mis en œuvre est celui prévu à l'article 18 paragraphe 1 du règlement (CEE) n° 822/87 ;

Des dénominations particulières peuvent être décidées selon la procédure prévue à l'article 13.

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

2. Définitions des différentes catégories des vins aromatisés dont la dénomination peut remplacer la dénomination « vin aromatisé ».

a) *Vermouth* :

le vin aromatisé préparé à partir de vins visés au paragraphe 1 point a) dont l'aromatisation caractéristique est obtenue par l'emploi de substances appropriées dérivées en particulier des espèces d'artémisia qui doivent être toujours utilisées ; pour l'édulcoration de cette boisson, seuls le sucre caramélisé, le saccharose, le moût de raisins, le moût de raisins concentré rectifié et le moût de raisins concentré peuvent être utilisés.

b) *Vin aromatisé amer* :

le vin aromatisé ayant subi une aromatisation amère caractéristique. La dénomination « vin aromatisé amer » est suivie du nom de la substance aromatisante amère principale, sans préjudice de l'article 8 paragraphe 3.

Les expressions suivantes ou les expressions équivalentes dans une autre langue officielle de la Communauté peuvent être utilisées comme complément ou pour remplacer cette dénomination :

— « 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 faite par l'arôme naturel de gentiane et que la boisson a subi une coloration jaune et/ou rouge à l'aide des colorants autorisés ; l'emploi du terme « bitter » dans ce contexte ne préjuge pas l'emploi 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 que la boisson a subi une coloration jaune et/ou rouge à l'aide de colorants autorisés.

c) *Vin aromatisé à l'œuf*:

le vin aromatisé additionné de jaune d'œuf de qualité ou de substances dérivées de celui-ci, dont la teneur en sucres exprimés en sucre inverti est supérieure à 200 grammes et le minimum de la teneur en jaune d'œuf est 10 grammes par litre du produit fini.

Le terme «cremovo» peut accompagner le terme «vin aromatisé à l'œuf» lorsque le vin aromatisé à l'œuf contient du vin Marsala dans une proportion non inférieure à 80 %.

Le terme «cremovo zabaione» peut accompagner le terme «vin aromatisé à l'œuf» lorsque le vin aromatisé à l'œuf contient du vin Marsala dans une proportion non inférieure à 80 % et une teneur en jaune d'œuf non inférieure à 60 grammes par litre.

3. Définitions des différentes catégories des boissons aromatisées à base de vin dont la dénomination peut :

— remplacer la dénomination «boisson aromatisée à base de vin» dans l'État membre de production,

— être utilisée comme complément à la dénomination «boisson aromatisée à base de vin» dans les autres États membres :

a) *Sangria* :

la boisson obtenue à base de vin, aromatisée par l'addition d'extraits ou d'essences naturelles d'agrumes, avec ou sans jus de ces fruits, avec éventuelle addition d'épices, édulcorée, additionnée de CO<sub>2</sub> et ayant un titre alcoométrique volumique acquis inférieur à 12 % vol.

La boisson peut contenir des particules solides provenant de la pulpe ou de l'écorce d'agrumes et sa couleur doit provenir exclusivement des matières premières mises en œuvre.

La dénomination «Sangria» doit obligatoirement être accompagnée de la mention «produite en...» suivie du nom de l'État membre de production ou d'une région plus restreinte sauf si elle est produite en Espagne ou au Portugal.

La dénomination «Sangria» peut remplacer la dénomination «boisson aromatisée à base de vin» uniquement dans le cas où la boisson a été élaborée en Espagne ou au Portugal.

b) *Clarea* :

la boisson à base de vin blanc obtenue selon les mêmes conditions que celles énoncées au point a).

La dénomination «Clarea» doit obligatoirement être accompagnée de la mention «produite en...» suivie du nom de l'État membre de production ou d'une région plus restreinte sauf si elle est produite en Espagne.

La dénomination «Clarea» peut remplacer la dénomination «boisson aromatisée à base de vin» uniquement dans le cas où la boisson a été élaborée en Espagne.

c) *Zurra* :

la boisson obtenue par addition de brandy ou d'eau-de-vie de vin, tels que définis au règlement (CEE) n° 1576/89<sup>(1)</sup>, aux boissons définies aux points a) et b), et avec addition éventuelle de morceaux de fruits. Le titre alcoométrique volumique acquis doit être égal ou supérieur à 9 % vol et inférieur à 14 % vol.

d) *Bitter soda* :

la boisson aromatisée obtenue à partir de bitter vino, dont la teneur dans le produit final ne doit pas être inférieure à 50 % en volume, et additionnée de CO<sub>2</sub> ou d'eau gazeuse et éventuellement des mêmes colorants que le bitter vino. Le titre alcoométrique volumique acquis doit être égal ou supérieur à 8 % vol et inférieur à 10,5 % vol. L'emploi du terme «bitter» dans ce contexte ne préjuge pas l'emploi de ce terme pour définir des produits ne relevant pas du champ d'application du présent règlement.

e) *Kalte Ente* :

la boisson aromatisée à base de vin obtenue par mélange du vin, du vin pétillant ou du vin pétillant additionné de CO<sub>2</sub> avec du vin mousseux ou du vin mousseux additionné de CO<sub>2</sub> en y ajoutant des substances de citron naturelles ou des extraits de ces substances dont le goût doit être prédominant. La teneur du produit fini en vin mousseux ou en vin mousseux additionné de CO<sub>2</sub> ne doit pas être inférieure à 25 % en volume.

f) *Glühwein* :

la boisson aromatisée obtenue exclusivement à partir du vin rouge ou du vin blanc et du sucre, aromatisée principalement par la cannelle et des clous de girofle. Dans le cas où la préparation du Glühwein a été élaborée à partir du vin blanc, la dénomination de vente «Glühwein» doit être complétée par les mots «de vin blanc».

g) *Maiwein* :

la boisson aromatisée obtenue à partir du vin avec adjonction des plantes d'*asperula odorata* ou des extraits de celui-ci de sorte que le goût de l'*asperula odorata* soit prédominant.

h) *Maitrank* :

la boisson aromatisée obtenue à partir de vin blanc sec dans lequel ont été macérées des plantes d'*asperula odorata* ou auquel ont été ajoutés des extraits de celles-ci, additionnée d'oranges et/ou

<sup>(1)</sup> JO n° L 160 du 12. 6. 1989, p. 1.

d'autres fruits éventuellement sous forme de jus, de concentrés ou d'extraits et ayant subi une édulcoration de 5 % maximum de sucres.

i) *Autres définitions*

D'autres définitions sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 13.

4. Définitions des catégories des cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles dont la dénomination peut :

— remplacer la dénomination « cocktail aromatisé de produits viti-vinicoles » dans l'État de production,

— être utilisée comme complément à la dénomination « cocktail aromatisé de produits viti-vinicoles » dans les autres États membres :

a) *Cocktail à base de vin :*

la boisson aromatisée dont

— la proportion de moût de raisins concentré n'excède pas 10 % du volume total du produit fini,

— la teneur en sucres, exprimée en sucre inverti est inférieure à 80 grammes par litre.

b) *Pétillant de raisin aromatisé :*

la boisson

— élaborée exclusivement à partir de moûts de raisins,

— dont le titre alcoométrique volumique acquis est inférieur à 4 % vol,

— renfermant de l'anhydride carbonique provenant exclusivement de la fermentation des produits mis en œuvre.

c) *Autres définitions*

D'autres définitions sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 13.

5. Les dénominations visées au paragraphe 1 points a) et b) et aux paragraphes 2 et 3, peuvent être complétées par les mentions suivantes, la teneur en sucres indiquée à l'alinéa correspondant à chaque mention étant exprimée en sucre inverti :

a) extra-sec : pour les produits dont la teneur en sucres est inférieure à 30 grammes par litre ;

b) sec : pour les produits dont la teneur en sucres est inférieure à 50 grammes par litre ;

c) demi-sec : pour les produits dont la teneur en sucres se situe entre 50 et 90 grammes par litre ;

d) demi-doux : pour les produits dont la teneur en sucres se situe entre 90 et 130 grammes par litre ;

e) doux : pour les produits dont la teneur en sucres est supérieure à 130 grammes par litre.

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

6. Lorsque la dénomination de vente des boissons aromatisées à base de vin comporte le terme « mousseux »,

la quantité de vin mousseux employée ne doit pas être inférieure à 95 %.

7. Les modalités d'application du présent article sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 14.

*Article 3*

**Définitions subsidiaires**

Aux fins du présent règlement, on entend par :

a) *édulcoration :*

l'opération qui consiste à mettre en œuvre, dans la préparation des vins aromatisés, des boissons aromatisées à base de vin et des cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles, un ou plusieurs des produits suivants :

sucres mi-blanc, sucres blancs, sucres blancs raffinés, dextrose, fructose, sirop de glucose, sucres liquides, sucres liquides invertis, sirop de sucre inverti, moût de raisins concentré rectifié, moût de raisins concentrés, moût de raisins frais, sucres caramélisés, miel, sirop de caroube, ainsi que d'autres substances glucidiques naturelles ayant un effet analogue à celui des produits susvisés.

Par sucre caramélisé, on entend le produit obtenu exclusivement par chauffage contrôlé de saccharose sans adjonction de bases ni d'acides minéraux, ni d'aucun autre additif chimique ;

b) *aromatisation :*

l'opération qui consiste à mettre en œuvre, dans la préparation des vins aromatisés, des boissons aromatisées à base de vin et des cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles, un ou plusieurs arômes tels que définis à l'article 1<sup>er</sup> paragraphe 2 point a) de la directive 88/388/CEE et/ou des herbes aromatiques et/ou des épices et/ou des denrées alimentaires sapides.

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

c) *coloration :*

l'opération qui consiste à mettre en œuvre, dans la préparation des vins aromatisés ou des cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles, un ou plusieurs colorants ;

d) *addition d'alcool :*

l'opération qui consiste à mettre en œuvre, dans la préparation des vins aromatisés et, le cas échéant, des boissons aromatisées à base de vin, un ou plusieurs des produits suivants :

— alcool éthylique d'origine viticole,

— alcool de vin ou de raisins secs,

— alcool éthylique d'origine agricole,

— distillat de vin ou de raisins secs,

— distillat d'origine agricole,

— eau-de-vie de vin ou de marcs de raisins,

— eau-de-vie de raisins secs,

et qui répondent aux caractéristiques prévues par les dispositions communautaires, en particulier les caractéristiques de l'alcool éthylique doivent répondre aux caractéristiques figurant à l'annexe I;

e) titre alcoométrique volumique acquis :

le nombre de volumes d'alcool pur à une température de 20 °C contenus dans 100 volumes du produit considéré à cette température ;

f) 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 ;

g) titre alcoométrique volumique total :

la somme des titres alcoométriques volumiques acquis et en puissance ;

h) titre alcoométrique volumique naturel :

le titre alcoométrique volumique total du produit considéré avant tout enrichissement.

#### Article 4

1. Pour les boissons visées par le présent règlement, la liste des additifs alimentaires autorisés, les modalités de leur emploi ainsi que les produits concernés sont déterminés selon la procédure prévue par la directive 89/107/CEE<sup>(1)</sup>.

2. Pour l'élaboration de ces boissons, l'adjonction d'eau, éventuellement distillée ou déminéralisée, est autorisée pour autant que la qualité de l'eau soit conforme aux dispositions nationales arrêtées en application des directives 80/777/CEE et 80/778/CEE et que son adjonction ne change pas la nature de la boisson.

3. Quand il est fait usage d'alcool éthylique pour étendre ou dissoudre les matières colorantes, les arômes ou tout autre additif autorisé, utilisés dans l'élaboration desdits produits aromatisés, il ne peut s'agir que d'alcool éthylique d'origine agricole utilisé dans la dose strictement nécessaire pour étendre ou dissoudre les matières colorantes, les arômes ou tout autre additif autorisé.

4. Les modalités d'application, et notamment les méthodes d'analyse des produits visés par le présent règlement, sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 13.

#### Article 5

1. Les traitements et pratiques œnologiques autorisés pour les vins et les moûts sont ceux prévus au règlement (CEE) n° 822/87.

2. Les traitements pour les produits finis et les matières premières autres que ceux visés au paragraphe 1 peuvent être déterminés selon la procédure prévue à l'article 14.

#### Article 6

1. Les dénominations visées à l'article 2 et au présent article sont réservées aux boissons qui y sont définies, compte tenu des exigences prévues aux articles 2 et 4. Ces dénominations doivent être utilisées dans la Communauté pour désigner ces boissons.

Les boissons qui ne répondent pas aux spécifications arrêtées pour les boissons définies à l'article 2 ne peuvent pas utiliser les dénominations qui y sont retenues.

2. a) Les dénominations géographiques énumérées dans la liste figurant à l'annexe II peuvent remplacer les dénominations visées au paragraphe 1 ou les compléter, formant des dénominations composées.

b) Ces dénominations géographiques sont réservées aux boissons dont la phase de la production au cours de laquelle elles acquièrent leur caractère et leurs qualités définitives a eu lieu dans la zone géographique invoquée, pour autant que le consommateur ne soit pas induit en erreur pour ce qui est de la matière première utilisée.

3. Les dénominations de vente visées au paragraphe 1 ne peuvent pas être complétées par des indications géographiques auxquelles ont droit les produits viti-vinicoles.

4. Pour les boissons visées à l'annexe II, les États membres peuvent appliquer des règles nationales spécifiques relatives à la production, à la circulation interne, à la désignation et à la présentation de ces boissons obtenues sur leur territoire dans la mesure où ces règles sont compatibles avec le droit communautaire.

#### Article 7

1. Dans la dénomination de vente des boissons aromatisées contenant des produits du secteur viti-vinicole et des arômes, et titrant au minimum 1,2 % vol, qui ne répondent pas aux dispositions du présent règlement, aucune référence aux produits du secteur viti-vinicole n'est autorisée.

2. Les boissons aromatisées qui ne répondent pas aux dispositions du présent règlement ne peuvent pas être commercialisées en vue de la consommation humaine en associant des mots ou des formules telles que « genre », « type », « façon », « style », « marque », « goût » ou autres mentions analogues, à une des dénominations visées dans le présent règlement.

3. Pour ce qui concerne les boissons aromatisées contenant des produits du secteur viti-vinicole obtenues par adjonction d'alcool et non couvertes par le présent règlement, la Commission présentera au Conseil, au plus tard six mois après l'entrée en vigueur du présent règlement, une proposition appropriée.

L'emploi de la dénomination descriptive des boissons qualifiées « wine cooler » est autorisé pour ces boissons jusqu'à ce que le Conseil ait statué sur la proposition précitée.

<sup>(1)</sup> JO n° L 40 du 11. 2. 1989, p. 27.

*Article 8*

1. En plus des règles nationales prises conformément à la directive 79/112/CEE, l'étiquetage et la présentation des boissons visées à l'article 2 ainsi que la publicité faite à leur égard doivent être conformes aux dispositions du présent article.

2. La dénomination de vente des produits visés à l'article 2 est l'une des dénominations qui leur est réservée en vertu de l'article 6.

3. Les dénominations visées à l'article 2 peuvent être complétées par une référence à l'arôme principal utilisé.

4. Dans le cas où l'alcool utilisé dans l'élaboration des boissons visées par le présent règlement provient d'une seule matière première (par exemple uniquement alcool de vin, alcool de mélasse, alcool de céréales), la nature de l'alcool peut être indiquée sur l'étiquette.

Dans le cas où l'alcool provient de différentes matières premières, aucune mention particulière relative à la nature de l'alcool ne peut être indiquée sur l'étiquette.

L'alcool éthylique utilisé pour étendre ou dissoudre les matières colorantes, les arômes ou tout autre additif autorisé n'est pas considéré comme ingrédient.

5. Les dénominations géographiques énumérées à l'annexe II ne peuvent pas être traduites.

6. Les indications prévues par le présent règlement sont faites dans une ou plusieurs langues officielles de la Communauté de telle sorte que le consommateur final puisse comprendre facilement chacune de ces mentions, sauf si l'information de l'acheteur est assurée par d'autres moyens.

7. Pour les boissons originaires des pays tiers, l'utilisation d'une langue officielle du pays tiers dans lequel l'élaboration a eu lieu est admise à condition que les indications prévues par le présent règlement soient faites en outre dans une langue officielle de la Communauté de telle sorte que le consommateur final puisse comprendre facilement chacune de ces mentions.

8. Sans préjudice de l'article 11, pour les boissons originaires de la Communauté et destinées à l'exportation, les indications prévues par le présent règlement peuvent être répétées dans une autre langue à l'exception des dénominations visées au paragraphe 5.

9. Pour les boissons visées à l'article 2, peuvent être déterminées selon la procédure prévue à l'article 13 :

- a) les dispositions particulières qui doivent régir l'emploi de termes se référant à une certaine qualité du produit, telle que son histoire ou son mode d'élaboration ;
- b) les règles d'étiquetage des produits en récipients non destinés au consommateur final.

*Article 9*

1. Les États membres prennent les mesures nécessaires en vue d'assurer le respect des dispositions communau-

taires dans le secteur des vins aromatisés, des boissons aromatisées à base de vin et des cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles. Ils désignent une ou plusieurs instances qu'ils chargent du contrôle du respect de ces dispositions.

Pour les boissons figurant à l'annexe II, il peut être décidé selon la procédure prévue à l'article 13 que ce contrôle et cette protection sont assurés, lors de la circulation intra-communautaire, par des documents commerciaux contrôlés par l'administration et par la tenue de registres appropriés.

2. Pour les boissons figurant à l'annexe II et exportées, un système de documents d'authentification peut être établi selon la procédure prévue à l'article 13 afin d'éliminer les fraudes et les contrefaçons.

En l'absence du système visé au premier alinéa, les États membres appliquent leurs propres systèmes d'authentification, pour autant que ceux-ci soient conformes aux règles communautaires.

3. Le Conseil, statuant à la majorité qualifiée sur proposition de la Commission, arrête les mesures nécessaires aux fins de l'application uniforme des dispositions communautaires dans le secteur des vins aromatisés, des boissons aromatisées à base de vin et des cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles, notamment en ce qui concerne le contrôle et les relations entre les instances compétentes des États membres.

4. Les États membres et la Commission se communiquent réciproquement les données nécessaires pour l'application du présent règlement. Les modalités de la communication et de la diffusion de ces données sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 13.

*Article 10*

En vue d'être commercialisées pour la consommation humaine dans la Communauté, les boissons définies par le présent règlement, importées et désignées à l'aide d'une indication géographique peuvent bénéficier, sous condition de réciprocité, du contrôle et de la protection visés à l'article 9 paragraphe 1 deuxième alinéa.

Le premier alinéa est mis en application par des accords avec les pays tiers intéressés, à négocier et à conclure selon la procédure prévue à l'article 113 du traité.

Les modalités d'application ainsi que la liste des produits visés au premier alinéa sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 14.

*Article 11*

Sauf exception à décider selon la procédure prévue à l'article 13, les vins aromatisés, les boissons aromatisées à base de vin et les cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles destinés à l'exportation doivent être conformes aux dispositions du présent règlement.

#### Article 12

1. Il est institué un comité d'application pour les besoins visés par le présent règlement, ci-après dénommé « comité », composé des représentants des États membres et présidé par un représentant de la Commission.
2. Au sein du comité, les voix des États membres sont affectées de la pondération prévue à l'article 148 paragraphe 2 du traité. Le président ne prend pas part au vote.

#### Article 13

1. Dans le cas où il est fait référence à la procédure définie au présent article, le comité est saisi par son président, soit à l'initiative de celui-ci, soit à la demande du représentant d'un État membre.
2. Le représentant de la Commission soumet un projet des mesures à prendre. Le comité émet son avis sur ces mesures dans un délai que le président peut fixer en fonction de l'urgence des questions soumises à examen. Il se prononce à la majorité de cinquante-quatre voix, les voix des États membres étant affectées de la pondération à l'article 148 paragraphe 2 du traité. Le président ne prend pas part au vote.
3. La Commission arrête des mesures qui sont immédiatement applicables. Toutefois, si elles ne sont pas conformes à l'avis émis par le comité, ces mesures sont aussitôt communiquées par la Commission au Conseil. Dans ce cas, la Commission peut différer de un mois à compter de la date de cette communication, l'application de ces mesures.

Le Conseil, statuant à la majorité qualifiée, peut prendre une décision différente dans le délai d'un mois.

#### Article 14

1. Dans le cas où il est fait référence à la procédure définie au présent article, le comité est saisi par son président, soit à l'initiative de celui-ci, soit à la demande du représentant d'un État membre.
2. Le représentant de la Commission soumet au comité un projet des mesures à prendre. Le comité émet son avis sur ce projet dans un délai que le président peut fixer en

fonction de l'urgence de la question en cause. L'avis est émis à la majorité prévue à l'article 148 paragraphe 2 du traité pour l'adoption des décisions que le Conseil est appelé à prendre sur proposition de la Commission. Lors des votes au sein du comité, les voix des représentants des États membres sont affectées de la pondération définie à l'article précité. Le président ne prend pas part au vote.

3. a) La Commission arrête les mesures envisagées lorsqu'elles sont conformes à l'avis du comité.
- b) Lorsque les mesures envisagées ne sont pas conformes à l'avis du comité, ou en l'absence d'avis, la Commission soumet sans tarder au Conseil une proposition relative aux mesures à prendre. Le Conseil statue à la majorité qualifiée.

Si, à l'expiration d'un délai de trois mois à compter de la saisine du Conseil, celui-ci n'a pas statué, les mesures proposées sont arrêtées par la Commission.

#### Article 15

Le Comité peut examiner toute autre question évoquée par son président, soit à l'initiative de celui-ci, soit à la demande du représentant d'un État membre.

#### Article 16

1. En vue de faciliter le passage du régime existant à celui institué par le présent règlement, des mesures transitoires sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 13.
2. Ces mesures transitoires ne peuvent excéder une durée maximale de deux ans à compter de la date de mise en application du présent règlement.

#### Article 17

Le présent règlement entre en vigueur le troisième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Il est applicable à partir du 17 décembre 1991, à l'exception des articles 12 à 15 qui sont applicables à partir de l'entrée en vigueur du présent règlement. Toutefois, l'écoulement des boissons produites et étiquetées avant cette date est autorisé jusqu'à épuisement des stocks.

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

Fait à Luxembourg, le 10 juin 1991.

Par le Conseil

Le président

J.-C. JUNCKER



## ANNEXE I

## Caractéristiques de l'alcool éthylique visé à l'article 3 point d)

1. Caractéristiques organoleptiques :	Aucun goût détectable étranger à la matière première
2. Titre alcoométrique volumique minimal :	96,0 % vol
3. Valeurs maximales en éléments résiduels :	
— Acidité totale exprimée en acide acétique g/hl d'alcool à 100 % vol :	1,5
— Esters exprimés en acétate d'éthyle g/hl d'alcool à 100 % vol :	1,3
— Aldéhydes exprimés en acétaldéhyde g/hl d'alcool à 100 % vol :	0,5
— Alcools supérieurs exprimés en méthyl-2 propanol-1 g/hl d'alcool à 100 % vol	0,5
— Méthanol g/hl d'alcool à 100 % vol :	50
— Extrait sec g/hl d'alcool à 100 % vol :	1,5
— Bases azotées volatiles exprimées en azote g/hl d'alcool à 100 % vol :	0,1
— Furfural :	non détectable

## ANNEXE II

## Boissons aromatisées, à base de produits viti-vinicoles

## Dénominations géographiques

visées à l'article 6 paragraphe 2

Nürnberger Glühwein  
 Vermouth de Chambéry  
 Vermouth di Torino