



COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES

Bruxelles, le 15.12.2005
COM(2005) 125 final

2005/0028 (COD)

Proposition de

RÈGLEMENT DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL

**concernant la définition, la désignation, la présentation
et l'étiquetage des boissons spiritueuses**

(présentée par la Commission)

EXPOSÉ DES MOTIFS

La rédaction du présent projet de règlement a été guidée par les principaux aspects suivants :

- améliorer l'applicabilité, la lisibilité et la clarté du règlement fondé sur la législation actuelle en matière de boissons spiritueuses,
- fusionner les deux règlements sur les boissons spiritueuses en un seul,
- introduire une politique bien définie pour les boissons spiritueuses sur la base des trois catégories de produits inscrites dans les définitions de produits actuelles,
- introduire un élément de flexibilité en transférant à la Commission, assistée à cet effet par le comité de gestion des boissons spiritueuses, les compétences en matière de modification des annexes exercées par le Parlement européen et le Conseil, conformément à l'actuelle procédure de codécision,
- adapter les règlements aux nouvelles exigences techniques,
- adapter les règlements aux exigences de l'OMC, y compris les ADPIC,
- définir les critères régissant la reconnaissance de nouvelles indications géographiques.

STRUCTURE DU REGLEMENT

Le règlement sur les boissons spiritueuses se compose de quatre chapitres et de trois annexes.

Le chapitre I, «Définition des boissons spiritueuses», établit la principale définition, ainsi que le classement des boissons spiritueuses.

Les boissons spiritueuses sont classées en trois catégories :

- «boissons spiritueuses» : groupe exclusif de boissons spiritueuses, qui n'inclut que les formes les plus pures du produit, ne contenant pas d'alcool éthylique d'origine agricole mais uniquement des substances aromatisantes naturelles, telles que le rhum, le whisky, le brandy, etc.,
- «boissons spiritueuses particulières» : groupe distinct de boissons spiritueuses, qui peuvent contenir de l'alcool éthylique d'origine agricole et des substances aromatisantes identiques aux naturelles mais uniquement sous une forme bien définie et limitée, telles que le gin, la vodka, les liqueurs, etc.,
- «autres boissons spiritueuses», groupe ouvert de produits, qui peuvent contenir de l'alcool éthylique d'origine agricole ainsi que des substances aromatisantes, des édulcorants, etc.

Le chapitre II traite les aspects particuliers de la désignation, de la présentation et de l'étiquetage des boissons spiritueuses.

Le règlement institue un système cohérent fondé sur les habitudes traditionnelles et sur les catégories établies. Il s'agit en l'espèce de donner au consommateur des

informations claires sur la nature du produit et d'obliger le producteur à fournir toutes les informations propres à éviter que le consommateur ne soit induit en erreur.

Le chapitre III établit les règles relatives aux indications géographiques, qui sont fondées sur les obligations internationales des Communautés européennes.

Les indications géographiques qui sont actuellement mentionnées à l'annexe II du règlement (CE) n° 1576/89 sont reprises dans le présent règlement, y compris celles qui figurent déjà dans le corps du règlement (CEE) n° 1576/89, telles que Grappa, Korn, Pacharan, Ouzo, etc. Toutefois compte tenu de la jurisprudence récente de la Cour de justice, le règlement dispose que des fiches techniques de ces indications seront publiées dans un délai de sept ans à compter de la date d'entrée en vigueur du règlement.

Les critères fixés dans les ADPIC se retrouvent dans le nouveau règlement; ils serviront de base à l'introduction de nouvelles indications géographiques dans l'annexe III du règlement.

Le chapitre III renvoie également l'annexe III, qui dresse la liste des indications géographiques reconnues.

Le dernier chapitre, chapitre IV, contient les mesures générales, transitoires et finales.

L'annexe I contient les définitions techniques relatives à la production des boissons spiritueuses.

L'annexe II dresse la liste des boissons spiritueuses selon les catégories établies par le règlement. Elle énonce les caractéristiques des produits d'une manière systématique et cohérente.

L'annexe III dresse la liste des indications géographiques selon la méthode décrite ci-dessus.

La proposition n'a aucune incidence sur le budget de la Communauté.

Proposition de

RÈGLEMENT DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL

**concernant la définition, la désignation, la présentation
et l'étiquetage des boissons spiritueuses**

LE PARLEMENT EUROPÉEN ET LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

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

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis du Comité économique et social européen,

vu l'avis du Comité des régions,

statuant conformément à la procédure visée à l'article 251 du traité,

considérant ce qui suit :

- (1) Le règlement (CEE) n° 1576/89 du Conseil du 29 mai 1989 établissant les règles générales relatives à la définition, à la désignation et à la présentation des boissons spiritueuses¹ et le règlement (CEE) n° 1014/90 de la Commission du 24 avril 1990 portant modalités d'application pour la définition, la désignation et la présentation des boissons spiritueuses² ont montré leur efficacité à réglementer le secteur des boissons spiritueuses. Toutefois, à la lumière de l'expérience récente, il est nécessaire de clarifier les règles concernant la définition, la désignation, la présentation et la protection de certaines boissons spiritueuses. Il convient dès lors d'abroger le règlement (CE) n° 1576/89 et de le remplacer par un nouveau règlement.
- (2) Le secteur des boissons spiritueuses est un secteur important dans la Communauté, tant pour les consommateurs que pour les producteurs. Il importe que les mesures applicables à ce secteur contribuent à la réalisation d'un niveau élevé de protection des consommateurs, à la prévention de pratiques de nature à induire en erreur, à la transparence des marchés et à une concurrence loyale. Elles protégeront ainsi la réputation que les boissons spiritueuses communautaires se sont taillée dans la Communauté et sur le marché mondial puisque les méthodes traditionnelles utilisées dans leur production continueront d'être prises en compte, de même que la demande accrue de protection et d'information des consommateurs. Il convient également prendre en considération l'innovation technologique lorsqu'elle permet d'améliorer la qualité.

¹ JO L 160 du 12.6.1989, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par l'acte d'adhésion de 2003.

² JO L 105 du 25.4.1990, p. 9. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 2140/98 (JO L 270 du 7.10.1998, p. 9).

- (3) Afin d'obtenir une approche plus systématique de la législation en matière de boissons spiritueuses, il y a lieu de classer ces boissons en trois catégories selon des critères de production et d'étiquetage bien définis.
- (4) D'une manière générale, il convient que les règles établies dans le présent règlement restent axées sur les définitions des boissons spiritueuses. Il importe que ces définitions préservent le respect des méthodes de qualité traditionnelles mais qu'elles soient actualisées lorsque les définitions antérieures étaient déficientes ou insuffisantes, ou que l'évolution technologique permet de les améliorer.
- (5) En particulier, il convient que l'alcool éthylique utilisé pour la production de boissons spiritueuses soit exclusivement d'origine agricole pour répondre aux attentes des consommateurs et se conformer aux méthodes traditionnelles. Cela assurera également l'écoulement de produits agricoles de base.
- (6) Eu égard à l'importance et à la complexité du secteur des boissons spiritueuses, il importe d'instaurer des mesures spécifiques concernant la désignation et la présentation des boissons spiritueuses allant au-delà des règles horizontales établies par la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 mars 2000 relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard³. Il convient que ces mesures spécifiques préviennent l'utilisation abusive des termes «boissons spiritueuses» et des dénominations de boissons spiritueuses pour désigner des produits qui ne répondent pas à ces définitions.
- (7) Pour pouvoir atteindre un niveau élevé de qualité des boissons spiritueuses et assurer la diversité dans le secteur, il importe que les États membres puissent adopter des règles plus strictes que celles qui sont établies dans le présent règlement concernant la définition, la désignation, la présentation et l'étiquetage des boissons spiritueuses produites sur leur territoire, ou des règles supplémentaires.
- (8) Dans l'intérêt des consommateurs, il convient que le présent règlement s'applique à l'ensemble des boissons spiritueuses vendues sur le marché communautaire, qu'elles soient produites dans la Communauté ou dans les pays tiers. Dans la perspective de l'exportation de boissons spiritueuses de qualité supérieure propres à préserver et à améliorer la réputation des boissons spiritueuses communautaires sur le marché mondial, il convient que le présent règlement s'applique auxdites boissons produites dans la Communauté en vue de leur exportation.
- (9) 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 production⁴ s'applique aux boissons spiritueuses. En conséquence, il ne faut établir dans le présent règlement que les règles qui ne sont pas déjà prévues par ladite directive.
- (10) Il est important de tenir dûment compte des dispositions de l'accord sur les aspects des droits de propriété intellectuelle qui touchent au commerce (ci-après dénommé «accord

³ JO L 109 du 6.5.2000, p. 29. Directive modifiée en dernier lieu par l'acte d'adhésion de 2003.

⁴ JO L 184 du 17.7.1999, p. 23. Directive modifiée en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1882/2003 du Parlement européen et du Conseil (JO L 284 du 31.10.2003, p. 1).

ADPIC»), et notamment ses articles 22 et 23, et de l'accord général sur les tarifs douaniers et le commerce, qui fait partie intégrante de l'accord instituant l'Organisation mondiale du commerce approuvé par la décision 94/800/CE du Conseil⁵.

- (11) Étant donné que le règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires⁶ ne s'applique pas aux boissons spiritueuses, il convient d'établir les règles relatives à la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses dans le présent règlement. Il y a lieu de dresser la liste des indications géographiques en identifiant les boissons spiritueuses comme étant originaires du territoire d'un pays, ou d'une région ou d'une localité située sur ce territoire, dans les cas où une qualité, réputation ou autre caractéristique déterminée de la boisson spiritueuse peut être attribuée essentiellement à cette origine géographique.
- (12) Il y a lieu d'arrêter les mesures nécessaires à la mise en œuvre du présent règlement conformément à la décision 1999/468/CE du Conseil du 28 juin 1999 fixant les modalités de l'exercice des compétences d'exécution conférées à la Commission⁷.
- (13) Le passage des dispositions du règlement (CEE) n° 1576/89 à celles contenues dans le présent règlement est susceptible de créer des difficultés qui ne sont pas réglées par le présent règlement. C'est pourquoi il y a lieu de permettre à la Commission d'adopter les mesures transitoires nécessaires. Il convient en outre d'autoriser la Commission à résoudre les problèmes pratiques propres au secteur des boissons spiritueuses,

ONT ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

CHAPITRE I

DÉFINITION ET CLASSEMENT DES BOISSONS SPIRITUEUSES

Article premier *Définition des boissons spiritueuses*

Aux fins du présent règlement, on entend par «boisson spiritueuse», le liquide alcoolique :

- a) destiné à la consommation humaine;
- b) doté de qualités organoleptiques particulières;
- c) dont le titre alcoométrique est compris entre 15 et 80 % vol;
- d) ayant été produit :
 - i) soit directement :
 - par distillation, en présence ou non d'arômes, de produits fermentés naturels, et/ou

⁵ JO L 336 du 23.12.1994, p. 1.

⁶ JO L 208 du 24.7.1992, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1215/2004 de la Commission (JO L 232 du 1.7.2004, p. 21).

⁷ JO L 184 du 17.7.1999, p. 23.

- par macération de substances végétales et/ou
 - par addition d'arômes, de sucre ou d'autres produits édulcorants énumérés à l'annexe I, point 1, et/ou d'autres produits agricoles à de l'alcool éthylique d'origine agricole et/ou à un distillat d'origine agricole et/ou à des boissons spiritueuses au sens du présent règlement;
- ii) soit par mélange d'une boisson spiritueuse avec :
- d'autres boissons spiritueuses, et/ou
 - de l'alcool éthylique d'origine agricole ou des distillats (d'origine agricole),
 - des boissons alcoolisées,
 - des boissons.

Toutefois, ne sont pas considérées comme des boissons spiritueuses les boissons qui relèvent des codes NC 2203, 2204, 2205, 2206 et 2207.

Article 2 *Origine de l'alcool éthylique*

L'alcool éthylique utilisé pour l'élaboration des boissons spiritueuses et de tous leurs composants ne peut être que d'origine agricole.

Quand il est fait usage d'alcool éthylique pour diluer ou dissoudre les matières colorantes, les arômes ou tout autre additif autorisé, utilisés dans l'élaboration des boissons spiritueuses, il ne peut s'agir que d'alcool éthylique d'origine agricole.

Sous réserve des limites fixées pour certains produits à l'annexe II du présent règlement, l'alcool éthylique doit être obtenu à partir des produits agricoles énumérés à l'annexe I du traité.

Article 3 *Catégories de boissons spiritueuses*

Les boissons spiritueuses sont classées comme suit :

- a) «eaux de vie» : produits énumérés dans la catégorie A de l'annexe II;
- b) «boissons spiritueuses particulières» : produits énumérés dans la catégorie B de l'annexe II;
- c) «autres boissons spiritueuses» : produits énumérés dans la catégorie C de l'annexe II.

Article 4 *Règles générales concernant les catégories de boissons spiritueuses*

1. Sans préjudice des règles particulières établies pour chacun des produits énumérés dans la catégorie A de l'annexe II, les «eaux de vie» :

- a) doivent être élaborées par fermentation alcoolique et distillation exclusivement à partir de matières premières conformes aux définitions de l'annexe II;
 - b) ne doivent pas être additionnées d'alcool éthylique d'origine agricole ou de distillat (d'origine agricole);
 - c) ne doivent pas contenir de substances aromatisantes autres que les substances et préparations aromatisantes naturelles définies à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point b) i), et à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point c), de la directive 88/388/CEE;
 - d) ne doivent être édulcorées que pour compléter le goût final du produit conformément aux définitions et exigences techniques établies à l'annexe I du présent règlement et compte tenu de la réglementation particulière des États membres.
2. Sans préjudice des règles particulières fixées pour chacun des produits énumérés dans la catégorie B de l'annexe II, les «boissons spiritueuses particulières» :
- a) peuvent être obtenues à partir de tout produit agricole mentionné à l'annexe I du traité;
 - b) peuvent être additionnées d'alcool éthylique d'origine agricole ou de distillat (d'origine agricole);
 - c) peuvent contenir des substances et préparations aromatisantes naturelles ou identiques aux naturelles définies à l'article 1^{er}, paragraphe 2, points b) i) et b) ii), et à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point c), de la directive 88/388/CEE;
 - d) peuvent être édulcorées pour répondre aux caractéristiques d'un produit particulier, conformément aux définitions et exigences techniques de l'annexe I du présent règlement.
3. Sans préjudice des règles particulières établies pour les produits énumérés dans la catégorie C de l'annexe II, les «autres boissons spiritueuses» :
- a) peuvent être obtenues à partir de tout produit agricole mentionné à l'annexe I du traité et/ou de denrées destinées à l'alimentation humaine;
 - b) peuvent être additionnées d'alcool éthylique d'origine agricole ou de distillat (d'origine agricole);
 - c) peuvent contenir les substances et préparations aromatisantes définies dans la directive 88/388/CEE;
 - d) peuvent être édulcorées pour répondre aux caractéristiques d'un produit particulier, conformément aux définitions et exigences techniques de l'annexe I du présent règlement.

Article 5
Législation des États membres

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, l'étiquetage, l'emballage et la présentation des boissons spiritueuses qui sont élaborées sur leur propre territoire, ainsi que des règles supplémentaires, dans la mesure où elle sont compatibles avec le droit communautaire.

CHAPITRE II

DÉSIGNATION, PRÉSENTATION, ÉTIQUETAGE DES BOISSONS SPIRITUEUSES

Article 6 *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 7 *Règles spécifiques concernant les dénominations de vente*

1. Les boissons spiritueuses qui répondent aux spécifications arrêtées pour les produits définis dans les catégories A et B de l'annexe II portent les dénominations qui y sont retenues.
2. Les boissons spiritueuses qui répondent aux spécifications arrêtées pour les produits définis dans la catégorie C de l'annexe II portent la dénomination de vente «boisson spiritueuse». Cette dénomination de vente ne peut être complétée ni modifiée.
3. Lorsqu'une boisson spiritueuse répond à la définition de plusieurs catégories de boissons spiritueuses particulières, elle peut être vendue sous une ou plusieurs des dénominations mentionnées à l'annexe II pour ces catégories de boissons particulières.
4. Sans préjudice du paragraphe 8, les dénominations visées aux paragraphes 1 et 2 ne doivent pas être utilisées pour désigner ou présenter en aucune manière que ce soit toute boisson autre que les boissons spiritueuses dont la dénomination figure sur la liste à l'annexe II.
5. Les dénominations de vente peuvent être complétées ou remplacées par une indication géographique mentionnée à l'annexe III, conformément au chapitre III, à condition que cela n'induisse pas le consommateur en erreur.
6. Les liquides alcooliques ne peuvent être désignés, présentés ou étiquetés par des associations de mots ou de phrases telles que «comme», «type», «style», «élaboré», «arôme» ou toute autre indication accompagnée d'une des désignations de vente et/ou indications géographiques mentionnées dans le présent règlement.
7. Aucune marque, appellation ou nom de fantaisie ne peut se substituer à la dénomination de vente d'une boisson spiritueuse.
8. Les dénominations mentionnées à l'annexe II peuvent figurer sur une liste d'ingrédients si elles sont utilisées conformément aux mesures nationales adoptées pour la mise en oeuvre de la directive 2000/13/CE.

Article 8
Règles spécifiques concernant l'utilisation des dénominations de vente
et indications géographiques

1. Sans préjudice de la directive 2000/13/CE, l'utilisation d'un des termes énumérés dans les catégories A et B de l'annexe II ou d'une indication géographique mentionnée 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 boisson spiritueuse concernée.
2. Par dérogation au paragraphe 1, les dispositions du présent règlement n'ont aucune incidence sur l'utilisation éventuelle du terme «amer» ou «bitter» sur les produits qui n'entrent pas dans le champ d'application du présent règlement.
3. Par dérogation au paragraphe 1 et pour prendre en considération les méthodes de production traditionnelles, les termes composés énumérés au point 31 d) de l'annexe II peuvent être utilisés dans la présentation de liqueurs élaborées dans la Communauté dans les conditions énoncées sous ledit point.

Article 9
Désignation, présentation et étiquetage des mélanges

1. La dénomination de vente «boisson spiritueuse» doit figurer de manière claire et visible en bonne position sur l'étiquette dans les cas où une boisson spiritueuse mentionnée sur la liste de la catégorie A de l'annexe II est mélangée à :
 - a) une ou plusieurs boissons spiritueuses; et/ou
 - b) un ou plusieurs distillats (d'origine agricole); et/ou
 - c) de l'alcool éthylique d'origine agricole.

Cette dénomination de vente ne peut être complétée ni modifiée.

2. Le paragraphe 1 ne s'applique pas à la désignation, à la présentation ou à l'étiquetage des mélanges visés audit paragraphe lorsqu'ils répondent à une des définitions établies dans les catégories A ou B de l'annexe II.
3. Sans préjudice de la directive 2000/13/CE, il ne peut être fait référence dans la désignation, la présentation ou l'étiquetage de produits résultant des mélanges visés au paragraphe 1, à un des termes énumérés dans les catégories A ou B de l'annexe II du présent règlement que si ce terme se trouve en dehors de la dénomination de vente mais dans le même champ visuel, dans 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.

4. En ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des mélanges visés au paragraphe 1, la proportion de chaque ingrédient alcoolisé est exprimée en «% vol» dans l'ordre

décroissant des quantités utilisées. Elle est égale au pourcentage par volume d'alcool pur qu'elle représente dans la teneur totale en alcool pur du mélange.

Article 10

Dispositions particulières 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 doit être mentionné dans l'ordre décroissant selon les quantités utilisées.
2. La désignation, la présentation ou l'étiquetage d'une boisson spiritueuse ne peut être complété par la mention «coupage» que si le produit a subi un coupage.
3. Si une durée de vieillissement ou un âge est précisé ou suggéré dans la désignation, la présentation ou l'étiquetage d'une boisson spiritueuse, il doit concerner le plus jeune des constituants alcooliques, à condition que le produit ait été vieilli sous contrôle fiscal ou sous contrôle présentant des garanties équivalentes.

Article 11

Interdiction des capsules et 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 12

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

1. Les indications prévues par le présent règlement sont inscrites 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.
2. Les termes inscrits en italique à l'annexe II, ainsi que les indications géographiques énumérées à l'annexe III ne sont pas traduits sur l'étiquette.
3. En ce qui concerne les produits 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 également inscrites dans une langue officielle de la Communauté de telle sorte que le consommateur final puisse comprendre facilement chacune de ces mentions.
4. À l'exclusion des cas où une dérogation a été accordée conformément à l'article 14 et sans préjudice du paragraphe 2 du présent article, lorsque des produits élaborés dans la Communauté sont destinés à l'exportation, les indications prévues par le présent règlement peuvent être répétées dans une langue autre qu'une langue officielle de la Communauté.

CHAPITRE III INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES

Article 13

Indications géographiques

1. Aux fins du présent règlement, on entend par «indication géographique» une indication qui identifie une boisson spiritueuse comme étant originaire du territoire d'un pays, ou d'une région ou d'une localité située sur ce territoire, dans les cas où une qualité, réputation ou autre caractéristique déterminée de la boisson spiritueuse peut être attribuée essentiellement à cette origine géographique.
2. La liste des indications géographiques est dressée à l'annexe III.
3. Les dénominations devenues génériques ne peuvent être enregistrées à l'annexe III.

Les indications géographiques énumérées à l'annexe III ne peuvent pas devenir génériques.

Une dénomination devenue générique signifie que le nom du spiritueux, bien qu'il soit lié au lieu ou à la région où le produit a été élaboré ou mis sur le marché initialement, est devenu le nom usuel d'un produit.

Article 14

Protection des indications géographiques

1. Sans préjudice de l'article 8, les indications géographiques énumérées à l'annexe III sont protégées contre :
 - a) toute utilisation commerciale directe ou indirecte par des produits non couverts par l'enregistrement dans la mesure où ces produits sont comparables au produit enregistré sous cette indication géographique ou dans la mesure où cette utilisation exploite la réputation de l'indication géographique enregistrée;
 - b) toute usurpation, imitation ou évocation, même si l'origine du produit est indiquée ou si l'indication géographique est utilisée dans la traduction ou accompagnée d'une expression telle que «comme», «type», «style», «élaboré», «arôme» ou toute autre indication similaire;
 - c) toute autre indication fautive ou fallacieuse quant à la provenance, l'origine, la nature ou les qualités substantielles du produit figurant dans la désignation, la présentation ou l'étiquetage du produit, de nature à créer une impression erronée sur l'origine;
 - d) toute autre pratique susceptible d'induire le public en erreur quant à la véritable origine du produit.
2. L'enregistrement d'une marque de fabrique ou de commerce qui contient une indication géographique ou est constituée par une telle indication pour identifier une boisson spiritueuse sera refusée ou invalidée si son utilisation engendre une des situations visées au paragraphe 1.

3. Dans les cas où une marque de fabrique ou de commerce a été déposée ou enregistrée de bonne foi, ou dans les cas où les droits à une marque de fabrique ou de commerce ont été acquis par un usage de bonne foi avant le 1^{er} janvier 1996, ou avant que l'indication géographique soit protégée dans le pays d'origine, le présent règlement ne préjugera pas la recevabilité ou la validité de l'enregistrement d'une marque de fabrique ou de commerce, ou le droit de faire usage d'une marque de fabrique ou de commerce, au motif que cette marque est identique ou similaire à une indication géographique protégée en application du présent règlement.

Le présent paragraphe ne préjuge pas du droit du titulaire d'une indication géographique de l'utiliser selon des usages honnêtes en matière industrielle ou commerciale conformément à l'article 6, paragraphe 1, point b), de la directive 89/104/CEE du Conseil⁸ et à l'article 12, point b), du règlement (CE) n° 40/94 du Conseil⁹.

Article 15

Enregistrement des indications géographiques

1. Toute demande d'inclusion d'une indication géographique à l'annexe III est soumise à la Commission dans une des langues officielles de la Communauté ou accompagnée d'une traduction dans une des langues officielles de la Communauté. La demande est accompagnée d'une fiche technique mentionnant les spécifications auxquelles doit répondre la boisson spiritueuse. La fiche technique est publiée au *Journal officiel de l'Union européenne*, série C.

Dans un délai de trois mois à compter de la date de publication, toute personne physique ou morale légitimement concernée peut s'opposer à l'insertion de l'indication géographique à l'annexe III en arguant que les conditions prévues par le présent règlement ne sont pas remplies. L'objection doit être dûment motivée.

2. La fiche technique visée au paragraphe 1 inclut au moins :
- a) le nom de la boisson spiritueuse contenant l'indication géographique;
 - b) une description de la boisson spiritueuse, y compris les principales caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques et/ou organoleptiques du produit ou de la denrée alimentaire;
 - c) la définition de la zone géographique concernée;
 - d) une description de la méthode d'obtention de la boisson spiritueuse et, le cas échéant, des méthodes locales, loyales et constantes;
 - e) les détails corroborant le lien avec l'environnement géographique ou l'origine géographique;
 - f) les exigences éventuelles à respecter en vertu de dispositions communautaires et/ou nationales;
 - g) le nom et l'adresse du demandeur.

⁸ JO L 40 du 11.2.1989, p. 1.

⁹ JO L 11 du 14.1.1994, p. 1.

3. La décision d'inclure l'indication géographique à l'annexe III est prise conformément à la procédure visée à l'article 19, paragraphe 2, en prenant en considération toute objection soulevée conformément au paragraphe 1 du présent article.
4. L'enregistrement d'une indication géographique homonyme conforme au présent règlement tient dûment compte des usages locaux et traditionnels et des risques effectifs de confusion. En particulier :
 - une dénomination homonyme qui donne à penser à tort au public que les produits sont originaires d'un autre territoire n'est pas enregistrée, même si elle est littéralement exacte pour ce qui est du territoire, de la région ou de la localité dont les produits agricoles ou les denrées alimentaires sont originaires,
 - l'usage d'une indication géographique homonyme enregistrée n'est autorisé que dans les conditions pratiques qui assurent que la dénomination homonyme enregistrée postérieurement est bien différenciée de celle déjà enregistrée, compte tenu de la nécessité d'assurer un traitement équitable aux producteurs concernés et de ne pas induire en erreur les consommateurs.
5. Les litiges relatifs à l'enregistrement d'une indication géographique particulière sont à signaler officiellement à la Commission. Ces litiges sont réglés sur la base des dispositions du présent chapitre et des droits traditionnels conformément à la procédure visée à l'article 19, paragraphe 2.

Article 16

Indications géographiques protégées par le règlement (CE) n° 1576/89

Une fiche technique relative à chaque indication géographique protégée par le règlement (CE) n° 1576/89 au moment de l'entrée en vigueur du présent règlement est présentée à la Commission au plus tard sept années après la date d'entrée en vigueur de ce dernier.

La fiche technique est publiée au *Journal officiel de l'Union européenne*, série C, après examen par la Commission.

Dans le cas où la fiche technique n'est pas publiée dans les sept années qui suivent l'entrée en vigueur du présent règlement, l'indication géographique cesse d'être protégée.

CHAPITRE IV

DISPOSITIONS GÉNÉRALES, TRANSITOIRES ET FINALES

Article 17

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 des dispositions du présent règlement et, en particulier, ils désignent une ou plusieurs autorités chargées de veiller au respect et à la protection des indications géographiques inscrites à l'annexe III.
2. Les États membres et la Commission se communiquent réciproquement les données nécessaires à l'application du présent règlement.

Article 18
Exportation de boissons spiritueuses

Les boissons spiritueuses exportées en dehors de la Communauté sont conformes aux dispositions du présent règlement, à l'exception des cas où des dérogations ont été adoptées conformément à la procédure visée à l'article 19, paragraphe 2, sur la base de demandes dûment justifiées.

Article 19
Comité

1. La Commission est assistée par le comité de gestion des boissons spiritueuses, ci-après dénommé «le comité».
2. Lorsqu'il est fait référence au présent paragraphe, les articles 4 et 7 de la décision 1999/468/CE s'appliquent, dans le respect des dispositions de l'article 8 de ladite décision.

La période prévue à l'article 4, paragraphe 3, de la décision 1999/468/CE est fixée à un mois.

3. Le comité adopte son règlement intérieur.

Article 20
Modification des annexes

Les annexes sont modifiées selon la procédure visée à l'article 19, paragraphe 2.

Article 21
Modalités d'application

Les modalités d'application du présent règlement sont arrêtées selon la procédure visée à l'article 19, paragraphe 2.

Article 22
Mesures transitoires et autres mesures spécifiques

Conformément à la procédure prévue à l'article 19, paragraphe 2, des mesures sont arrêtées, le cas échéant,

- a) en vue de faciliter le passage des règles prévues par le règlement (CEE) n° 1576/89 à celles établies par le présent règlement;
- b) 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;

- c) pour déroger à certaines dispositions du présent règlement, dans des cas dûment justifiés.

Article 23
Abrogation

Le règlement (CE) n° 1576/89 est abrogé.

Article 24
Entrée en vigueur

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

Il s'applique à compter du ...

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

Fait à Bruxelles, le

Par le Parlement européen
Le président

Par le Conseil
Le président

ANNEXE I

DÉFINITIONS ET EXIGENCES TECHNIQUES

Aux fins du présent règlement, on entend par :

- 1) édulcoration :
l'opération qui consiste à mettre en œuvre dans la préparation des boissons spiritueuses un ou plusieurs des produits suivants :
 - a) sucre mi-blanc, sucre blanc, 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 Conseil¹⁰;
 - b) moût de raisin concentré rectifié, moût de raisin concentré, moût de raisin frais;
 - c) sucre caramélisé, produit obtenu exclusivement par chauffage contrôlé du saccharose sans adjonction de bases ni d'acides minéraux, ni d'aucun autre additif chimique;
 - d) miel selon la définition de la directive 2001/110/CE du Conseil¹¹;
 - e) sirop de caroube;
 - f) toute autre substance glucidique naturelle ayant un effet analogue à celui des produits susvisés;
 - g) édulcorants, selon la définition de la directive 94/35/CE du Parlement européen et du Conseil¹².

- 2) mélange :
l'opération qui consiste à mélanger deux ou plusieurs boissons différentes ou une boisson et un ou plusieurs distillats d'origine agricole ou un ou plusieurs alcools éthyliques d'origine agricole en vue d'en faire une boisson nouvelle.

- 3) alcool éthylique d'origine agricole :
l'alcool éthylique d'origine agricole possédant les propriétés suivantes :
 - a) caractères organoleptiques : aucun goût détectable étranger à la matière première;
 - b) titre alcoométrique volumique minimal : 96,0 % vol;
 - c) valeurs 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;

¹⁰ JO L 10 du 12.1.2002, p. 53.

¹¹ JO L 10 du 12.1.2002, p. 47.

¹² JO L 237 du 10.9.1994, p. 3.

- 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 : 50;
- 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 : indétectable.

4) adjonction d'eau :

l'opération qui consiste à ajouter de l'eau, éventuellement distillée ou déminéralisée pour l'élaboration des boissons spiritueuses; l'opération est autorisée pour autant que la qualité de l'eau soit conforme aux dispositions nationales arrêtées en application des directives 80/777/CEE¹³ et 80/778/CEE¹⁴ et que son adjonction ne modifie pas la nature du produit.

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

5) coupage :

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

- a) les méthodes 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 particulière que les boissons spiritueuses initiales avant coupage.

6) 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.

7) aromatisation :

l'opération qui consiste à mettre en œuvre dans la préparation des boissons spiritueuses un ou plusieurs arômes au sens de l'article 1^{er}, paragraphe 2, point a), de la directive 88/388/CEE.

8) coloration :

l'opération qui consiste à utiliser un ou plusieurs des colorants définis dans la directive 94/36/CE du Parlement européen et du Conseil¹⁵ dans la préparation de

¹³ JO L 229 du 30.8.1980, p. 1.

¹⁴ JO L 229 du 30.8.1980, p. 11.

¹⁵ JO L 237 du 10.9.1994, p. 13.

boissons spiritueuses.

9) distillat (d'origine agricole) :

le liquide alcoolique obtenu par distillation, après fermentation alcoolique, de produits agricoles mentionnés 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 des matières premières utilisées.

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

10) 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.

11) teneur en substances volatiles :

la teneur en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique d'une boisson spiritueuse issue exclusivement d'une distillation, obtenue uniquement par distillation ou redistillation des matières premières mises en œuvre.

12) 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 son caractère et ses qualités définitives essentielles.

13) désignation :

les dénominations utilisées dans l'étiquetage, 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.

14) 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.

15) présentation :

les termes utilisés sur les récipients, y compris sur leur dispositif de fermeture, sur l'étiquetage et sur l'emballage, ainsi que sur les publicités et dans la promotion des ventes.

16) emballage :

les enveloppes de protection, tels que papiers, paillons de toutes sortes, cartons et caisses, utilisés pendant le transport d'un ou de plusieurs récipients.

ANNEXE II
CATÉGORIES DE BOISSONS SPIRITUEUSES

Catégorie A : eaux de vie

1. Rhum

- a) Le rhum est :
- 1) 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;
 - 2) l'eau-de-vie issue de la fermentation alcoolique et de la 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.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal du rhum est de 37,5 %.
- c) Le rhum ne doit pas être additionné d'alcool éthylique d'origine agricole.
- d) Seules les substances et préparations aromatisantes naturelles définies à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point b) i), et à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point c), de la directive 88/388/CEE peuvent être utilisées dans la préparation du rhum.
- e) Le terme «traditionnel» peut être ajouté aux indications géographiques mentionnées au point 1 de l'annexe III dans les cas où le rhum est produit par distillation à moins de 80 % vol après fermentation alcoolique de produits alcooligènes exclusivement originaires du lieu de production considéré. Leur teneur en substances volatiles doit être égale ou supérieure à 225 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol et elles ne peuvent être édulcorées ou aromatisées. 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 «rhum».

Cette disposition n'a aucune 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 :
- 1) obtenue par distillation d'un moût de céréales maltées avec ou sans les grains entiers d'autres céréales;
 - 2) saccharifié par la diastase du malt qu'il contient, avec ou sans autres enzymes naturelles;
 - 3) fermenté sous l'action de la levure;

- 4) obtenu après une ou plusieurs distillation 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;
- 5) obtenu 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, qui ne peut être additionné que d'eau et de caramel ordinaire, conserve la couleur, l'arôme et le goût obtenus par le processus de production visé aux points 1 à 5.

- b) Le titre alcoométrique volumique minimal du *whisky* ou *whiskey* est de 40 %.
- c) Le *whisky* ou *whiskey* ne doit pas être additionné d'alcool éthylique d'origine agricole.
- d) Le *whisky* ou *whiskey* ne doit pas être édulcoré ou aromatisé ni contenir aucun additif autre que le colorant (caramel ordinaire).

3. Boisson spiritueuse de céréales

- a) La boisson spiritueuse de céréales est la boisson spiritueuse obtenue par distillation d'un moût fermenté de céréales, présentant des caractères organoleptiques provenant des matières premières utilisées.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la boisson spiritueuse de céréales est de 35 %.
- c) La boisson spiritueuse de céréales ne doit pas être additionnée d'alcool éthylique d'origine agricole.
- d) Seules les substances et préparations aromatisantes naturelles définies à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point b) i), et à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point c), de la directive 88/388/CEE peuvent être utilisées dans la préparation de la boisson spiritueuse de céréales.
- e) Pour que la boisson spiritueuse de céréales puisse être dénommée «eau-de-vie de céréales», elle doit être obtenue par distillation à moins de 95 % vol d'un moût fermenté 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 :
 - 1) obtenue 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;
 - 2) dont la teneur en substances volatiles est égale ou supérieure à 125 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol;
 - 3) dont la teneur maximale en alcool méthylique 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) L'eau-de-vie de vin ne doit pas être additionnée d'alcool éthylique d'origine agricole.
- d) Seules les substances et préparations aromatisantes naturelles définies à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point b) 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'eau-de-vie de vin.

5. Brandy ou Weinbrand :

- a) Le *brandy* ou *Weinbrand* est la boisson spiritueuse :
 - 1) obtenue à partir d'eau-de-vie de vin coupée ou non avec un distillat de vin distillé à moins de 94,8 % vol, à condition que le distillat ne dépasse pas la limite maximale de 50 % en degré alcoolique du produit fini;
 - 2) 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;
 - 3) 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;
 - 4) ayant une teneur maximale en alcool méthylique de 200 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal du *brandy* ou *Weinbrand* est de 36 %.
- c) Le *brandy* ou *Weinbrand* ne doit pas être additionné d'alcool éthylique d'origine agricole.
- d) Seules les substances et préparations aromatisantes naturelles définies à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point b) i), et à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point c), de la directive 88/388/CEE peuvent être utilisées dans la préparation du *brandy* ou *Weinbrand*.

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

- a) L'eau-de-vie de marc de raisin ou marc est la boisson spiritueuse qui répond aux conditions suivantes :
 - 1) elle est obtenue à partir de marc de raisin fermenté et distillé soit directement par la vapeur d'eau, soit après adjonction d'eau;
 - 2) 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;
 - 3) 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;
 - 4) la distillation est réalisée en présence du marc en tant que tel à moins de 86 % vol;
 - 5) la redistillation à ce même titre alcoométrique est autorisée;

- 6) 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 alcool méthylique 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) L'eau-de-vie de marc de raisin ou marc ne doit pas être additionnée d'alcool éthylique d'origine agricole.
- d) Seules les substances et préparations aromatisantes naturelles définies à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point b) 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'eau-de-vie de marc de raisin ou marc.

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 :
 - 1) elle est obtenue exclusivement par fermentation et distillation à moins de 86 % vol de marc de fruit à l'exclusion du marc de raisin;
 - 2) elle a une teneur en substances volatiles inférieure ou égale à 200 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol;
 - 3) la teneur maximale en alcool méthylique est de 1 500 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol;
 - 4) la teneur en acide cyanhydrique, lorsqu'il s'agit des eaux-de-vie de fruits à noyaux, est de 10 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol;
 - 5) la redistillation à ce même titre alcoométrique est autorisée.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'eau-de-vie de marc de fruit est de 37,5 %.
- c) L'eau-de-vie de marc de fruit ne doit pas être additionnée d'alcool éthylique d'origine agricole.
- d) Seules les substances et préparations aromatisantes naturelles définies à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point b) i), et à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point c), de la directive 88/388/CEE peuvent être utilisées dans la préparation d'eau-de-vie de marc de fruit.
- e) La dénomination de vente de l'eau-de-vie de marc de fruit 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 par distillation du produit obtenu par fermentation alcoolique de l'extrait des raisins secs des cépages «noir de Corinthe» ou «muscat de Malaga», 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) L'eau-de-vie de raisin sec ou raisin *brandy* ne doit pas être additionnée d'alcool éthylique d'origine agricole.
- d) Seules les substances et préparations aromatisantes naturelles définies à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point b) 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'eau-de-vie de raisin sec ou raisin *brandy*.

9. Eau-de-vie de fruit

- a) L'eau-de-vie de fruit est la boisson spiritueuse :
 - 1) obtenue par la fermentation alcoolique et la distillation d'un fruit charnu ou d'un moût de ce fruit en présence ou non de noyaux;
 - 2) distillée à moins de 86 % vol, de telle sorte que le distillat ait un arôme et un goût provenant du fruit;
 - 3) ayant une teneur en substances volatiles égale ou supérieure à 200 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol,
 - 4) dont la teneur en acide cyanhydrique, lorsqu'il s'agit des eaux-de-vie de fruits à noyaux, ne doit pas dépasser 10 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.

- b) La teneur maximale en alcool méthylique de l'eau-de-vie de fruit est de 1 000 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.

Toutefois, la teneur maximale en alcool méthylique est de :

- i) 1 200 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol obtenu à partir des fruits suivants :
 - prune (*Prunus domestica* L.),
 - mirabelle (*Prunus domestica* L., variété syriaca),
 - quetsch (*Prunus domestica* L.),
 - pomme (*Malus domestica* Borkh.),
 - poire (*Pyrus communis* L.), à l'exclusion des poires Williams (*Pyrus communis* Williams),
 - framboise (*Rubus idaeus* L.),
 - mûre (*Rubus fruticosus* L.);
- ii) 1 350 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol obtenu à partir des fruits suivants :
 - poire Williams (*Pyrus communis* Williams),
 - groseille rouge et cassis (espèce Ribes),
 - baie de sorbier (*Sorbus aucuparia*),
 - sureau (*Sambucus nigra*).

- c) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'eau-de-vie de fruit est de 37,5 %.
- d) L'eau-de-vie de fruit ne doit pas être additionnée d'alcool éthylique d'origine agricole.
- e) Seules les substances et préparations aromatisantes naturelles définies à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point b) 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'eau-de-vie de fruit.
- f) La dénomination de vente de l'eau-de-vie de fruit est «eau-de-vie de» suivie du nom du fruit, telle que : eau-de-vie de cerise (ou kirsch), de prune (ou slivovice), de mirabelle, de pêche, de pomme, de poire, d'abricot, de figue, d'agrume, de raisin ou de tout autre fruit. Elle peut être également dénommée *wasser*, ce mot étant associé au nom du fruit.
Le nom du fruit peut remplacer la dénomination «eau-de-vie» suivie du nom du fruit uniquement dans le cas des fruits suivants :
 - mirabelle (*Prunus domestica* L., variété syriaca),
 - prune (*Prunus domestica* L.),
 - quetsch (*Prunus domestica* L.),
 - arbose (*Arbutus unedo* L.),
 - pomme Golden delicious.
- 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 sont distillées ensemble, le produit est vendu sous la dénomination «eau-de-vie de fruits». Cette mention peut être complétée par le nom de chacune des espèces dans l'ordre décroissant selon les quantités utilisées.

10. Eau-de-vie de cidre et de poire

- a) L'eau-de-vie de cidre et de poire est la boisson spiritueuse :
 - 1) obtenue exclusivement par la distillation à moins de 86 % vol du cidre ou des poires, de telle sorte que le distillat ait un arôme et un goût provenant des fruits distillés;
 - 2) dont la teneur en substances volatiles est égale ou supérieure à 200 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol;
 - 3) dont la teneur maximale en alcool méthylique est de 1 000 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'eau-de-vie de cidre ou de poire est de 37,5 %.
- c) L'eau-de-vie de cidre ou de poire ne doit pas être additionnée d'alcool éthylique d'origine agricole.

- d) Seules les substances et préparations aromatisantes naturelles définies à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point b) 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'eau-de-vie de cidre ou de poire.

11. *Hefebrand*

- a) L'*Hefebrand* est la boisson spiritueuse obtenue par distillation de lies de vin ou de lies de fruits fermentés.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'*Hefebrand* est de 38 %.
- c) L'*Hefebrand* ne doit pas être additionné d'alcool éthylique d'origine agricole.
- d) Seules les substances et préparations aromatisantes naturelles définies à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point b) 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'*Hefebrand*.
- e) La dénomination de vente de l'*Hefebrand* peut être complétée par le nom de la matière première utilisée.

12. *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 de bière fraîche de titre alcoométrique volumique de moins de 86 % de sorte que le distillat obtenu présente des caractères organoleptiques provenant de la bière.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la *Bierbrand* ou *eau de vie de bière* est de 38 %.
- c) La *Bierbrand* ne doit pas être additionné d'alcool éthylique d'origine agricole.
- d) Seules les substances et préparations aromatisantes naturelles définies à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point b) i), et à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point c), de la directive 88/388/CEE peuvent être utilisées dans la préparation de la *Bierbrand* ou *eau de vie de bière*.

Catégorie B : boissons spiritueuses particulières

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

- a) Les eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation sont des boissons spiritueuses :
 - 1) obtenues par macération, de certaines baies et autres fruits tels que framboise, mûre, myrtille, etc., dans la proportion minimale de 100 kilogrammes de fruits pour 20 litres d'alcool à 100 % vol, partiellement fermentés ou non fermentés, dans de l'alcool éthylique d'origine agricole, dans des eaux-de-vie ou dans un distillat, suivie d'une distillation ;
 - 2) qui englobent les boissons spiritueuses obtenues à partir des fruits suivants :

- mûre (*Rubus fruticosus L.*),
- fraise (*Fragaria L.*),
- myrtille (*Vaccinium myrtillus L.*),
- framboise (*Rubus idaeus L.*),
- groseille rouge (*Ribes vulgare Lam.*)
- prunelle (*Prunus spinosa L.*),
- sorbe (*Sorbus domestica L.*),
- baie de sorbier (*Sorbus domestica L.*),
- houx (*Ilex cassine L.*),
- alisier (*Sorbus turterminalis L.*),
- sureau (*Sambucus nigra L.*),
- églantine (*Rosa canina L.*),
- cassis (*Ribes nigrum L.*),
- banane (*Musa paradisiaca*),
- fruit de la passion (*Passiflora edulis*),
- prune de Cythère (*Spondias dulcis*),
- mombin (*Spondias mombin*).

- b) Le titre alcoométrique volumique minimal des eaux-de-vie (précédées du nom du fruit) obtenues par macération et distillation est de 37,5 %.
- c) L'aromatization de cette eau-de-vie (suivie du nom du fruit) obtenue par macération et distillation peut être complétée par des substances et/ou préparations aromatisantes, autres que celles provenant du fruit mis en œuvre. Seules les substances et préparations aromatisantes naturelles définies à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point b) i), et à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point c), de la directive 88/388/CEE peuvent être utilisées dans la préparation d'eau-de-vie (suivie du nom du fruit) obtenue par macération et distillation. Toutefois, le goût caractéristique de la boisson spiritueuse ainsi que sa couleur doivent provenir exclusivement du fruit mis en œuvre.
- d) Eu égard à l'étiquetage et à la présentation des boissons spiritueuses (précédées du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, les termes «obtenues par macération et distillation» doivent figurer dans la désignation, dans la présentation et sur l'étiquette avec des caractères de type, de dimension et de couleur identiques à ceux utilisés pour les «boissons spiritueuses (suivies du nom du fruit)», sur la même ligne que ceux-ci et, sur les bouteilles, il doit être mentionné sur l'étiquette frontale.

14. Esprit (suivi du nom du fruit)

- a) L'esprit (suivi du nom du fruit) est la boisson spiritueuse obtenue par macération de baies non fermentées telles que framboise, mûre, myrtille et autres fruits dans de l'alcool éthylique d'origine agricole, suivie d'une distillation.

- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'esprit (suivi du nom du fruit) est de 37,5 %.
- c) L'aromatisation de l'esprit (suivi du nom du fruit) peut être complétée par des substances et/ou préparations aromatisantes, autres que celles provenant du fruit mis en œuvre. Seules les substances et préparations aromatisantes naturelles définies à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point b) 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'esprit (suivi du nom du fruit). Toutefois, le goût caractéristique de la boisson spiritueuse ainsi que sa couleur doivent provenir exclusivement du fruit mis en œuvre.

15. Eaux-de-vie de fruit

- a) Les eaux-de-vie de fruit sont des boissons spiritueuses obtenues par macération du fruit dans de l'alcool éthylique d'origine agricole et/ou dans du distillat d'origine agricole et/ou dans de l'eau-de-vie, la quantité de fruits mis en œuvre devant être égale ou supérieure à 5 kg de fruits pour 20 litres d'alcool à 100 % vol.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'eau-de-vie de fruit est de 25 %.
- c) L'aromatisation de cette boisson spiritueuse peut être complétée par des substances et/ou préparations aromatisantes, autres que celles provenant du fruit mis en œuvre. Seules les substances et préparations aromatisantes naturelles définies à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point b) i), et à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point c), de la directive 88/388/CEE peuvent être utilisées dans la préparation d'eau-de-vie de fruit. Toutefois, le goût caractéristique de la boisson spiritueuse ainsi que sa couleur doivent provenir exclusivement du fruit mis en œuvre.
- d) La dénomination de vente des eaux-de-vie de fruit est «eau-de-vie» suivie du nom du fruit.

16. Eau-de-vie de gentiane

- a) L'eau-de-vie de 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 l'eau-de-vie de gentiane est de 37,5 %.
- c) Seules les substances et préparations aromatisantes naturelles définies à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point b) 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'eau-de-vie de gentiane.

17. Boissons spiritueuses au genièvre

- a) La boisson spiritueuse au genièvre est la boisson obtenue par aromatisation avec des baies de genièvre (*Juniperus communis*) 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 au genièvre est de 15 %.

- c) D'autres substances aromatisantes naturelles et/ou identiques aux naturelles, définies à l'article 1^{er}, paragraphe 2, points b) i) et b) ii), de la directive 88/388/CEE, et/ou les préparations aromatisantes définies à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point c), de cette même directive, et/ou des plantes ou des parties de plantes aromatiques peuvent être utilisées en complément, mais les caractères organoleptiques du genièvre doivent être perceptibles, même s'ils sont parfois atténués.
- d) Les boissons spiritueuses au genièvre peuvent être vendues sous la dénomination «*Wacholder*», «*ginebra*» ou «*ginebra*».

18. *Gin*

- a) Le *gin* est la boisson spiritueuse au genièvre obtenue par aromatisation d'un alcool éthylique d'origine agricole ayant les caractères organoleptiques appropriés.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal du *gin* est de 37,5 %.
- c) D'autres substances aromatisantes naturelles et/ou identiques aux naturelles, définies à l'article 1^{er}, paragraphe 2, points b) i) et b) ii), de la directive 88/388/CEE, et/ou les préparations aromatisantes définies à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point c), de cette même directive sont utilisées pour la production de gin, mais le goût du genièvre doit être prépondérant.

19. *Gin distillé*

- a) Le *gin* distillé est :
 - 1) la boisson spiritueuse au genièvre 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 genièvre et d'autres produits végétaux naturels, le goût de genièvre devant être prépondérant;
 - 2) 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 naturelles et/ou identiques aux naturelles, et/ou les préparations aromatisantes visées au point 18 c), pouvant également être utilisées en complément pour l'aromatisation du *gin* distillé.
- 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.

20. *London gin*

- a) Le *London Gin* est un type de *gin* distillé :
 - 1) obtenu exclusivement à partir d'alcool éthylique d'origine agricole d'une teneur maximale en méthanol inférieure ou égale à 5 grammes par hectolitre d'alcool pur;

- 2) dont l'arôme est introduit exclusivement par la redistillation dans des alambics utilisés traditionnellement pour l'alcool éthylique, en présence de tous les matériels végétaux naturels utilisés;
 - 3) dont le distillat obtenu contient au moins 70 % d'alcool par volume;
 - 4) dans lequel tout alcool éthylique additionné doit provenir exclusivement de la même matière première;
 - 5) qui n'est pas additionné d'édulcorants ou de colorants;
 - 6) qui n'est pas additionné d'ingrédients autres 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».

21. Boissons spiritueuses au carvi

- a) La boisson spiritueuse au carvi est la boisson obtenue par aromatisation de l'alcool éthylique d'origine agricole avec du carvi (*Carum carvi L.*).
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la boisson spiritueuse au carvi est de 30 %.
- c) D'autres substances aromatisantes naturelles et/ou identiques aux naturelles, définies à l'article 1^{er}, paragraphe 2, points b) i) et b) ii), de la directive 88/388/CEE, et/ou des préparations aromatisantes définies à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point c), de cette même directive peuvent être utilisées en complément, mais le goût du carvi doit être prépondérant.

22. Akvavit ou aquavit

- a) L'*Akvavit* ou *aquavit* est la boisson spiritueuse au carvi aromatisée avec un distillat d'herbes ou d'épices.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'*akvavit* ou *aquavit* est de 37,5 %.
- c) D'autres substances aromatisantes peuvent être utilisées en complément, mais l'arôme de ces boissons est dû en grande partie aux distillats de graines de carvi et/ou de grains d'aneth (*Anethum graveolens L.*), l'utilisation d'huiles essentielles étant interdite.
- d) Les substances amères ne peuvent dominer sensiblement le goût; l'extrait sec ne peut pas dépasser 1,5 gramme par 100 millilitres.

23. Boissons spiritueuses à l'anis

- a) Les boissons spiritueuses à l'anis sont des boissons obtenues par aromatisation d'un alcool éthylique d'origine agricole avec les extraits naturels de l'anis étoilé (*Illicium verum*), de l'anis vert (*Pimpinella anisum*), du fenouil (*Foeniculum vulgare*) ou de toute autre plante qui contient le même constituant aromatique principal, par l'un des procédés suivants :
 - 1) macération et/ou distillation;

- 2) redistillation de l'alcool en présence des graines ou autres parties des plantes ci-dessus désignées;
 - 3) 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) 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.
 - d) D'autres extraits végétaux naturels ou graines aromatiques peuvent être utilisés en complément, mais le goût de l'anis doit rester prépondérant.

24. *Pastis*

- a) Le *pastis* est la boisson spiritueuse anisée qui contient également des extraits naturels issus du bois de réglisse (*Glycyrrhiza glabra*), 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 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) 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 sucre inférieure à 100 grammes par litre et des teneurs minimale et maximale en anéthole de respectivement 1,5 et 2 grammes par litre.

25. *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) 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*.

26. *Anis*

- a) L'*anis* est la boisson spiritueuse anisée dont l'arôme caractéristique provient exclusivement de l'anis vert (*Pimpinella anisum*) et/ou de l'anis étoilé (*Illicium verum*) et/ou du fenouil (*Foeniculum vulgare*).
- 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) 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*.

27. *Anis distillé*

- a) L'*anis* distillé est un *anis* qui contient de l'alcool distillé en présence des graines d'*anis*, dans une proportion minimale de 20 % de son titre alcoométrique.
- 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) 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.

28. *Boisson spiritueuse au goût amer ou bitter*

- 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 les substances aromatisantes naturelles et/ou identiques aux naturelles définies à l'article 1^{er}, paragraphe 2, points b) i) et b) ii), de la directive 88/388/CEE, et/ou les préparations aromatisantes définies à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point c), de cette même directive.
- 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.

29. *Vodka*

- a) La vodka est la boisson spiritueuse élaborée à partir d'alcool éthylique d'origine agricole :
 - 1) obtenu par fermentation de matières premières agricoles par la levure;
 - 2) 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.

Les valeurs maximales en éléments résiduels doivent être conformes à celles fixées à l'annexe I en ce qui concerne l'alcool éthylique, à l'exception des résidus de méthanol dans le produit fini, qui ne doivent pas être supérieurs à 10 grammes par hectolitre d'alcool pur.

- 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) Sans préjudice de la directive 2000/13/CE, la description, la présentation ou l'étiquetage de la vodka indiquent, dans le même champ visuel que la dénomination de vente, les matières premières utilisées pour produire l'alcool éthylique d'origine agricole. Les caractères ne peuvent dépasser la moitié ni être inférieurs à un tiers de la taille des caractères utilisés pour la dénomination de vente.

30. Vodka aromatisée

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

31. Liqueur

- a) La liqueur est la boisson spiritueuse :
 - 1) dont la teneur minimale en sucre exprimée en sucre inverti est de :
 - i) 80 grammes par litre pour les liqueurs à la gentiane élaborées avec de la gentiane comme seule substance aromatisante;
 - ii) 70 grammes par litre pour les liqueurs de cerise dont l'alcool éthylique est constitué exclusivement par une eau-de-vie de cerise;
 - iii) 100 grammes par litre dans tous les autres cas;
 - 2) obtenue par aromatisation de l'alcool éthylique d'origine agricole ou d'un distillat d'origine agricole ou d'une ou de plusieurs boissons spiritueuses ou d'un mélange des produits précités, édulcorés et éventuellement additionnés de produits d'origine agricole tels que la crème, le lait ou d'autres produits laitiers, de fruits, de vin ainsi que de vin aromatisé.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la liqueur est de 15 %.
- c) Seules les substances et préparations aromatisantes naturelles définies à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point b) i), et à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point c), de la directive 88/388/CEE et les substances aromatisantes identiques aux naturelles définies à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point b) ii), de ladite directive peuvent être utilisées dans la préparation de la liqueur.

Toutefois, les substances aromatisantes et préparations identiques aux naturelles, définies à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point b) ii), de la

directive 88/388/CEE, ne sont pas utilisées dans la préparation des liqueurs mentionnées ci-après :

- 1) liqueurs de fruits :
 - cassis,
 - cerise,
 - framboise,
 - mûre,
 - myrtille,
 - agrume,
 - faux mûrier,
 - ronce arctique,
 - airelle des marais,
 - airelle rouge,
 - argousier;
- 2) 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 traditionnelles :

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

En ce qui concerne l'étiquetage et la présentation de ces liqueurs, le terme composé doit figurer dans l'étiquetage sur une même ligne avec des caractères de type, de dimension et de couleur identiques, et la dénomination «liqueur» doit figurer à proximité immédiate dans des 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 ...».

32. 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 préparations aromatisantes pour liqueurs établies au point 31 s'appliquent au présent produit.

33. 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 préparations aromatisantes pour liqueurs établies au point 31 s'appliquent à la *crème de cassis*.

34. 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 préparations aromatisantes pour liqueurs établies au point 31 s'appliquent au *Guignolet*.

35. 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 préparations aromatisantes pour liqueurs établies au point 31 s'appliquent au *punch au rhum*.

36. Sloe gin

- a) Le *Sloe gin* est une liqueur élaborée par macération de prunes dans le gin, éventuellement additionnée de jus de prunes.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal du *sloe gin* est de 25 %.
- c) Seules les substances et préparations aromatisantes naturelles définies à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point b) 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*.

37. Sambuca

- a) La *Sambuca* est une liqueur anisée incolore :
 - 1) additionnée d'un distillat d'anis (*Pimpinella anisum L.*), d'anis étoilé (*Illicium verum L.*) ou d'autres herbes aromatiques;
 - 2) dont la teneur minimale en sucre, exprimée en sucre inverti, est de 350 grammes par litre;
 - 3) 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 préparations aromatisantes pour liqueurs établies au point 31 s'appliquent à la *sambuca*.

38. Mistrà

- a) Le *Mistrà* est une liqueur incolore aromatisée à l'anis ou à l'anéthole naturel :
 - 1) d'une teneur en anéthole naturel comprise entre 1 et 2 grammes par litre;
 - 2) éventuellement additionnée d'un distillat d'herbes aromatiques;
 - 3) sans sucre ajouté.
- b) Le titre alcoométrique volumique du *Mistrà* est compris entre 40 et 47 %.
- c) Les règles applicables aux substances et préparations aromatisantes pour liqueurs établies au point 31 s'appliquent au *Mistrà*.

39. Maraschino ou Marrasquino

- a) Le *Maraschino* ou *Marrasquino* 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* ou *Marrasquino* est de 24 %.
- c) Les règles applicables aux substances et préparations aromatisantes pour liqueurs établies au point 31 s'appliquent au *Maraschino* ou *Marrasquino*.

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 (*Jugians 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 préparations aromatisantes pour liqueurs établies au point 31 s'appliquent au *Nocino*.

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

- a) La liqueur à base d'œufs, *advocaat*, *avocat* ou *advokat* est la boisson spiritueuse, aromatisée ou non, obtenue à partir de l'alcool éthylique d'origine agricole, distillat et/ou spiritueux, dont les éléments 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 est de 150 grammes par litre. La teneur minimale en jaune d'œuf est de 140 grammes par litre de produit final.
- b) Par dérogation à l'article 1^{er}, point c), le titre alcoométrique volumique minimal de la liqueur à base d'œufs *advocaat*, *avocat* ou *advokat* est de 14 %.
- c) Seules les substances et préparations aromatisantes naturelles définies à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point b) i), et à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point c), de la directive 88/388/CEE peuvent être utilisées dans la préparation de la liqueur à base d'œufs, *advocaat*, *avocat* ou *advokat*.

42. Liqueur aux œufs

- a) La liqueur aux œufs est la boisson spiritueuse, aromatisée ou non, obtenue à partir de l'alcool éthylique d'origine agricole, distillat et/ou spiritueux, dont les éléments 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 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) 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. *Vaekevae gloegi* ou *Spritzgloegg*

- a) Le *Vaekevae gloegi* ou *Spritzgloegg* est la boisson spiritueuse obtenue par aromatisation d'alcool éthylique d'origine agricole à l'aide d'arôme naturel ou identique au naturel 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 d'arômes naturels ou identiques au naturel de clous de girofle ou de cannelle, ou une combinaison de ces procédés.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal du *Vaekevae gloegi* ou *Spritzgloegg* est de 15 %.
- c) D'autres extraits naturels ou identiques au naturel de plantes aromatisantes conformes à la directive 88/388/CEE peuvent également être utilisés, mais l'arôme des épices précitées doit être prédominant.
- d) La teneur en vin ou en produits vitivinicoles ne doit pas être supérieure à 50 %.

44. ***Berenburg* ou *Beerenburg***

- a) Le *Berenburg* ou *Beerenburg* est la boisson spiritueuse :
 - 1) élaborée à l'aide d'alcool éthylique d'origine agricole;
 - 2) macérée en présence de fruits, de plantes ou de parties de fruits ou de plantes;
 - 3) contenant comme arôme spécifique à la fois le distillat de racines de gentiane (*Gentiane lutea L.*), de baies de genièvre (*Juniperus communis L.*) et de feuilles de laurier (*Laurus nobilis L.*);
 - 4) dont la couleur varie du brun clair au brun foncé;
 - 5) 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) i), et à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point c), de la directive 88/388/CEE peuvent être utilisées dans la préparation de la *Berenburg* ou *Beerenburg*.

45. ***Topinambur***

- a) Le *Topinambur* est la boisson spiritueuse obtenue exclusivement par la fermentation et distillation de tubercules de topinambour (*Helianthus tuberosus L.*).
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal du *Topinambur* est de 38 %.
- c) Seules les substances et préparations aromatisantes naturelles définies à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point b) i), et à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point c), de la directive 88/388/CEE peuvent être utilisées dans la préparation du *Topinambur*.

Catégorie C : autres boissons spiritueuses

- 1. Toutes les boissons spiritueuses qui répondent à la définition de l'article 1^{er} mais qui ne satisfont pas aux conditions requises pour leur inclusion dans les catégories A ou B sont désignées, présentées et étiquetées sous la dénomination de vente «boissons spiritueuses».
- 2. 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. En ce qui concerne l'étiquetage et la présentation du produit dénommé «Rum-Verschnitt», le terme «Verschnitt» doit figurer dans la désignation, la présentation ou l'étiquetage avec des caractères de type, 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.

3. 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 commercialisée 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 au point 9 de la catégorie A.

ANNEXE III
INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES

Catégorie de produits ¹⁶	Indication géographique	Origine géographique
A. Eaux de vie		
1. Rhum		
	Rhum de la Martinique / Rhum de la Martinique traditionnel	Martinique
	Rhum de la Guadeloupe / Rhum de la Guadeloupe traditionnel	Guadeloupe
	Rhum de la Réunion / Rhum de la Réunion traditionnel	La Réunion
	Rhum de la Guyane / Rhum de la Guyane traditionnel	Guyane
	Ron de Málaga	...
	Ron de Granada	...
	Rum da Madeira	...
2. Whisky / Whiskey		
	Scotch Whisky / Scotch	Écosse
	Irish Whisky	Irlande
	Whisky español (Ces dénominations peuvent être complétées par les mentions «malt» ou «grain».)	Espagne
	Irish Whiskey	Irlande
	Uisce Beatha Eireannach / Irish Whiskey (Ces dénominations peuvent être complétées par les mentions «Pot Still», «malt» ou «grain».)	Irlande
3. Alcools de grains		
	Eau-de-vie de seigle de marque nationale luxembourgeoise	Luxembourg
	Korn / Kornbrand	Autriche, Allemagne
4. Eaux-de-vie de vin		
	Eau-de-vie de Cognac	...
	Eau-de-vie des Charentes	...
	Cognac	...
	(La dénomination «Cognac» peut être accompagnée d'une des mentions suivantes :	
	- Fine	...
	- Grande Fine Champagne	...
	- Grande Champagne	...
	- Petite Fine Champagne	...
	- Fine Champagne	...
	- Borderies	...
	- Fins Bois	...

¹⁶ La numérotation des catégories de produits est identique à celle utilisée pour l'annexe II.

	- Bons Bois)	...
	Fine Bordeaux	...
	Armagnac	...
	Bas-Armagnac	...
	Haut-Armagnac	...
	Ténarèse / Armagnac-Ténarèze	...
	Eau-de-vie de vin de la Marne	...
	Eau-de-vie de vin originaire d'Aquitaine	...
	Eau-de-vie de vin de Bourgogne	...
	Eau-de-vie de vin originaire du Centre-Est	...
	Eau-de-vie de vin originaire de Franche-Comté	...
	Eau-de-vie de vin originaire du Bugey	...
	Eau-de-vie de vin de Savoie	...
	Eau-de-vie de vin originaire des Coteaux de la Loire	...
	Eau-de-vie de vin des Côtes-du-Rhône	...
	Eau-de-vie de vin originaire de Provence	...
	Eau-de-vie de Faugères / Faugères	...
	Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc	...
	Aguardente do Minho	...
	Aguardente do Douro	...
	Aguardente da Beira Interior	...
	Aguardente da Bairrada	...
	Aguardente do Oeste	...
	Aguardente do Ribatejo	...
	Aguardente do Alentejo	...
	Aguardente do Algarve	...
5. Brandy		
	Brandy de Jerez	...
	Brandy del Penedés	...
	Brandy italiano	Italie
	Brandy Αττικής / Brandy of Attica	...
	Brandy Πελοποννήσου / Brandy of the Peloponnese	...
	Brandy Κεντρικής Ελλάδας / Brandy of Central Greece	...
	Deutscher Weinbrand	Allemagne
	Wachauer Weinbrand	...
	Weinbrand Dürnstein	...
	Karpatské brandy špeciál	...
6. Eaux-de-vie de marc de raisin		
	Eau-de-vie de marc de Champagne	...
	Marc de Champagne	...
	Eau-de-vie de marc originaire d'Aquitaine	...
	Eau-de-vie de marc de Bourgogne	...
	Eau-de-vie de marc originaire du Centre-Est	...
	Eau-de-vie de marc originaire de Franche-Comté	...
	Eau-de-vie de marc originaire de Bugey	...
	Eau-de-vie de marc originaire de Savoie	...

	Marc de Bourgogne	...
	Marc de Savoie	...
	Marc d'Auvergne	...
	Eau-de-vie de marc originaire des coteaux de la Loire	...
	Eau-de-vie de marc des côtes du Rhône	...
	Eau-de-vie de marc originaire de Provence	...
	Eau-de-vie de marc originaire du Languedoc	...
	Marc d'Alsace Gewürztraminer	...
	Marc de Lorraine	...
	Bagaceira do Minho	...
	Bagaceira do Douro	...
	Bagaceira da Beira Interior	...
	Bagaceira da Bairrada	...
	Bagaceira do Oeste	...
	Bagaceira do Ribatejo	...
	Bagaceiro do Alentejo	...
	Bagaceira do Algarve	...
	Orujo gallego	...
	Grappa	Italie
	Grappa di Barolo	...
	Grappa piemontese / Grappa del Piemonte	...
	Grappa lombarda / Grappa di Lombardia	...
	Grappa trentina / Grappa del Trentino	...
	Grappa friulana / Grappa del Friuli	...
	Grappa veneta / Grappa del Veneto	...
	Südtiroler Grappa / Grappa dell'Alto Adige	...
	Τσικουδία Κρήτης / Tsikoudia of Crete	...
	Τσιπουρο Μακεδονίας / Tsipouro of Macedonia	...
	Τσιπουρο Θεσσαλίας / Tsipouro of Thessaly	...
	Τσιπουρο Τυρναβού / Tsipouro of Tyrnavos	...
	Eau-de-vie de marc de marque nationale luxembourgeoise	Luxembourg
	Zivania	Chypre
	Pálinka	Hongrie
9. Eaux-de-vie de fruits		
	Schwarzwälder Kirschwasser	...
	Schwarzwälder Himbeergeist	...
	Schwarzwälder Mirabellenwasser	...
	Schwarzwälder Williamsbirne	...
	Schwarzwälder Zwetschgenwasser	...
	Fränkisches Zwetschgenwasser	...
	Fränkisches Kirschwasser	...
	Fränkischer Obstler	...
	Mirabelle de Lorraine	...
	Kirsch d'Alsace	...
	Quetsch d'Alsace	...
	Framboise d'Alsace	...

Mirabelle d'Alsace	...
Kirsch de Fougerolles	...
Südtiroler Williams / Williams dell'Alto Adige	...
Südtiroler Aprikot / Aprikot dell'Alto Adige	...
Südtiroler Marille / Marille dell'Alto Adige	...
Südtiroler Kirsch / Kirsch dell'Alto Adige	...
Südtiroler Zwetschgeler / Zwetschgeler dell'Alto Adige	...
Südtiroler Obstler / Obstler dell'Alto Adige	...
Südtiroler Gravensteiner / Gravensteiner dell'Alto Adige	...
Südtiroler Golden Delicious / Golden Delicious dell'Alto Adige	...
Williams friulano / Williams del Friuli	...
Sliwovitz del Veneto	...
Sliwovitz del Friuli-Venezia Giulia	...
Sliwovitz del Trentino-Alto Adige	...
Distillato di mele trentino / Distillato di mele del Trentino	...
Williams trentino / Williams del Trentino	...
Sliwovitz trentino / Sliwovitz del Trentino	...
Aprikot trentino / Aprikot del Trentino	...
Medronheira do Algarve	...
Medronheira do Buçaco	...
Kirsch Friulano / Kirschwasser Friulano	...
Kirsch Trentino / Kirschwasser Trentino	...
Kirsch Veneto / Kirschwasser Veneto	...
Aguardente de pèra da Lousa	...
Eau-de-vie de pommes de marque nationale luxembourgeoise	Luxembourg
Eau-de-vie de poires de marque nationale luxembourgeoise	Luxembourg
Eau-de-vie de kirsch de marque nationale luxembourgeoise	Luxembourg
Eau-de-vie de quetsch de marque nationale luxembourgeoise	Luxembourg
Eau-de-vie de mirabelle de marque nationale luxembourgeoise	Luxembourg
Eau-de-vie de prunelles de marque nationale luxembourgeoise	Luxembourg
Wachauer Marillenbrand	...
Szatmári Szilvapálinka	...
Kecskeméti Barackpálinka	...
Békési Szilvapálinka	...
Szabolcsi Almapálinka	...
Bošacka Slivovica	...
Pálinka	Autriche (exclusivement dans les provinces autrichiennes suivantes : Niederösterreich, Burgenland, Steiermark, Wien), Hongrie

10. Eaux-de-vie de cidre ou de poire		
	Calvados Calvados Pays d'Auge Eau-de-vie de cidre de Bretagne Eau-de-vie de poiré de Bretagne Eau-de-vie de cidre de Normandie Eau-de-vie de poiré de Normandie Eau-de-vie de cidre du Maine Aguardiente de sidra de Asturias Eau-de-vie de poiré du Maine
B. Boissons spiritueuses particulières		
15. Eaux-de-vie de fruit		
	Pacharán navarro Pacharán	... Espagne
16. Eaux-de-vie de gentiane		
	Bayerischer Gebirgsenzian Südtiroler Enzian / Genzians dell'Alto Adige Genziana trentina / Genziana del Trentino
17. Boissons spiritueuses au genièvre		
	Genièvre / Jenever / Genever ¹⁷ Jonge jenever, jonge genever Oude jenever, oude genever Graanjenever, graangenever, genièvre de grains	Belgique, Pays-Bas et départements français du Nord (59) et du Pas-de-Calais (62) Belgique, Pays-Bas et départements français du Nord (59) et du Pas-de-Calais (62) Belgique, Pays-Bas et départements français du Nord (59) et du Pas-de-Calais (62) Belgique, Pays-Bas et départements français du

¹⁷

L'étiquetage, la présentation et la publicité pour le «genièvre», «jenever» ou «genever» commercialisé en Espagne, et pour le «ginebra» ou «genebra» commercialisé en Belgique, en France et aux Pays-Bas, d'un titre alcoométrique inférieur à 37,5 % vol, indique, à proximité de la dénomination de vente, à l'endroit où il y est fait référence, sous une forme visible, lisible et indélébile, dans des caractères d'une hauteur minimale de 3 millimètres, les mentions suivantes :

- pour le «genièvre», «jenever», «genever» commercialisé en Espagne, la mention «espiritoso al enebro»,
- pour le «ginebra», «genebra» commercialisé en Belgique, la mention «spiritueux au genièvre»/«met jeneverbessen gearomatiseerde gedistilleerde drank», aux Pays-Bas, «met jeneverbessen gearomatiseerde gedistilleerde drank » et, en France, la mention «spiritueux au genièvre».

	Ostfriesischer Korngenever Genièvre Flandres Artois Hasseltse jenever Balegemse jenever O' de Flander-Oost-Vlaamse Graanjenever Peket-Pékêt / Peket-Pékêt de Wallonie Steinhäger Plymouth Gin Gin de Mahón Vilniaus Džinas Spišská Borovička Slovenská Borovička Juniperus Slovenská Borovička Inovecká Borovička Liptovská Borovička	Nord (59) et du Pas-de-Calais (62)
21. Boissons spiritueuses au carvi		
	Dansk Akvavit / Dansk Aquavit Svensk Aquavit / Svensk Akvavit / Swedish Aquavit	Danemark Suède
23. Boissons spiritueuses anisées		
	Anis español Évoca anisada Cazalla Chinchón Ojén Rute Ouzo / Oúço	Espagne Chypre, Grèce
28. Boissons spiritueuses au goût amer		
	Demänovka bylinná horká	...
29. Vodka		
	Svensk Vodka / Swedish Vodka Suomalainen Vodka / Finsk Vodka / Vodka of Finland Polska Wódka / Polish vodka Laugarício Vodka Originali Lietuviška degtinė Vodka aux herbes aromatisée à l'extrait d'herbe à bison, produite dans la plaine de Podlasie du Nord Wódka ziolowa z Niziny Północnopodlaskiej aromatyzowana ekstraktem z trawy żubrowej Latvijas Dzidrais Rīgas Degvīns	Suède Finlande Pologne ... Lituanie ... Lettonie ...

31. Liqueur		...
	Berliner Kümmel	...
	Hamburger Kümmel	...
	Münchener Kümmel	...
	Chiemseer Klosterlikör	...
	Bayerischer Kräuterlikör	...
	Cassis de Dijon	...
	Cassis de Beaufort	...
	Irish Cream	Irlande
	Palo de Mallorca	...
	Ginjinha portuguesa	Portugal
	Licor de Singeverga	...
	Mirto di Sardegna	...
	Benediktbeurer Klosterlikör	...
	Ettaler Klosterlikör	...
	Ratafia de Champagne	...
	Ratafia catalana	...
	Anis portugês	Portugal
	Finnish berry / Finnish fruit liqueur	Finland
	Grossglockner Alpenbitter	...
	Mariazeller Magenlikör	...
	Mariazeller Jagasaftl	...
	Puchheimer Bitter	...
	Puchheimer Schlossgeist	...
	Steinfelder Magenbitter	...
	Wachauer Marillenlikör	...
	Jägertee / Jagertee / Jagatee	Autriche
	Allažu Kimelis	...
	Čepkeliu	...
	Demänovka Bylinný Likér	...
	Polish Cherry / Wiśniówka	Pologne
	Karlovarská Hořká	...
Autres boissons spiritueuses		
	Pommeau de Bretagne	...
	Pommeau du Maine	...
	Pommeau de Normandie	...
	Svensk Punsch / Swedish Punch	Suède