

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

► B

RÈGLEMENT (CEE) N° 1014/90 DE LA COMMISSION

du 24 avril 1990

portant modalités d'application pour la définition, la désignation et la présentation des boissons spiritueuses

(JO L 105 du 25.4.1990, p. 9)

Modifié par:

	Journal officiel		
	n°	page	date
► <u>M1</u> Règlement (CEE) n° 1180/91 de la Commission du 6 mai 1991	L 115	5	8.5.1991
► <u>M2</u> Règlement (CEE) n° 1781/91 de la Commission du 19 juin 1991	L 160	5	25.6.1991
► <u>M3</u> Règlement (CEE) n° 3458/92 de la Commission du 30 novembre 1992	L 350	59	1.12.1992
► <u>M4</u> Règlement (CE) n° 2675/94 de la Commission du 3 novembre 1994	L 285	5	4.11.1994

Rectifié par:

► C1 Rectificatif, JO L 291 du 7.10.1992, p. 22 (1781/91)



RÈGLEMENT (CEE) N° 1014/90 DE LA COMMISSION

du 24 avril 1990

portant modalités d'application pour la définition, la désignation et la présentation des boissons spiritueuses

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement (CEE) n° 1576/89 du Conseil, du 29 mai 1989, établissant les règles générales relatives à la définition, à la désignation et à la présentation des boissons spiritueuses⁽¹⁾, et notamment son article 1^{er} paragraphe 4 point f) sous 1) sous a); point g); point i) sous 1) sous d); point i) sous 2); point l) sous 1); point i) sous 1) sous b) et point r) sous 1);

considérant qu'il convient d'arrêter les modalités d'application du règlement (CEE) n° 1576/89 se traduisant par des précisions indispensables et des règles complémentaires aux principes définis dans ledit règlement;

considérant que, lors de la détermination de ces précisions et de ces règles complémentaires, il convient d'abord de prendre en considération les critères retenus lors de l'adoption du règlement (CEE) n° 1576/89 lui-même; qu'il est en outre approprié de se baser sur les traditions et sur les usages des différentes régions de la Communauté, dans la mesure compatible avec un marché unique; qu'un autre critère doit être le souci d'éviter toute possibilité de confusion dans les mentions figurant sur l'étiquette et de garantir au consommateur une information aussi claire et complète que possible dans le cadre de l'étiquetage;

considérant que le présent règlement doit s'appliquer sans préjudice des dispositions transitoires prévues au règlement (CEE) n° 3773/89 de la Commission, du 14 décembre 1989, établissant les mesures transitoires relatives aux boissons spiritueuses⁽²⁾;

considérant que les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité d'application des boissons spiritueuses,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

En application de l'article 1^{er} paragraphe 4 point f) sous 1) sous a) du règlement (CEE) n° 1576/89, la proportion de lies pouvant être ajoutées aux marcs de raisin pour la fabrication de l'eau-de-vie de marc de raisin est au maximum de 25 kilogrammes de lies pour 100 kilogrammes de marcs de raisin utilisés. La quantité d'alcool provenant des lies ne doit pas être supérieure à 35 % de la quantité totale d'alcool dans le produit fini.

Article 2

En application de l'article 1^{er} paragraphe 4 point g) du règlement (CEE) n° 1576/89, l'eau-de-vie de marc de fruit est la boisson spiritueuse obtenue exclusivement par la fermentation et la distillation, à moins de 86 % vol, des marcs de fruit, à l'exception du raisin. La redistillation à ce même titre alcoométrique est autorisée.

La teneur minimale en substances volatiles est de 200 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.

La teneur maximale en alcool méthylique est de 1 500 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.

⁽¹⁾ JO n° L 160 du 12. 6. 1989, p. 1.

⁽²⁾ JO n° L 365 du 15. 12. 1989, p. 48.

▼B

La teneur maximale en acide cyanhydrique est de 10 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol lorsqu'il s'agit d'eaux-de-vie de marc de fruits à noyaux.

La dénomination de vente de ces produits est «eau-de-vie de marc de» suivie du nom du fruit en cause. Si des marcs de plusieurs fruits différents sont utilisés, la dénomination de vente est alors «eau-de-vie de marc de fruits».

Article 3

En application de l'article 1^{er} paragraphe 4 point i) sous 1) sous d) du règlement (CEE) n° 1576/89, le nom du fruit peut remplacer la dénomination «eau-de-vie de» suivie du nom du fruit uniquement dans le cas des fruits suivants:

- mirabelle (*Prunus domestica* L. var. *syriaca*),
- prune (*Prunus domestica* L.),
- quetsch (*Prunus domestica* L.),
- arbouise (*Arbutus unedo* L.),
- pomme Golden delicious.

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

Article 4

Une boisson spiritueuse visée à l'article 1^{er} paragraphe 4 point i) sous 2) du règlement (CEE) n° 1576/89, peut être dénommée «eau-de-vie de» suivie du nom du fruit si la mention supplémentaire «obtenue par macération et distillation» est portée sur l'étiquette.

Sont concernées par le premier alinéa les boissons spiritueuses obtenues à partir des fruits suivants:

- mûres (*Rubus fruticosus* L.),
- fraises (*Fragaria* L.),
- myrtilles (*Vaccinium myrtillus* L.),
- framboises (*Rubus idaeus* L.),
- groseilles (*Ribes vulgare* Lam.),
- prunelles (*Prunus spinosa* L.),
- sorbes (*Sorbus domestica* L.),
- cormes (*Sorbus domestica* L.),
- houx (*Ilex cassine* L.),
- alisier (*Sorbus torminalis* L.),
- sureau (*Sambucus nigra* L.),
- églantine (*Rosa canina* L.),
- cassis (*Ribes nigrum* L.).

▼M4

Sont concernés par le premier alinéa les produits élaborés dans les territoires et départements français d'outre-mer obtenus également à partir des fruits suivants:

- banane (*Musa paradisiaca*),
- fruits de la passion (*Passiflora edulis*),
- prunes de cythère (*Spondias dulcis*),
- Mombins (*Spondias mombin*).

▼B*Article 5*

En application de l'article 1^{er} paragraphe 4 point l) sous 1) du règlement (CEE) n° 1576/89, la quantité de fruits utilisés est de 5 kilogrammes minimum pour 20 litres d'alcool à 100 % vol mis en œuvre.

▼ M3*Article 6*

1. En application de l'article 1^{er} paragraphe 4 point i) 1 b) du règlement (CEE) n° 1576/89, la teneur maximale en alcool méthylique des eaux-de-vie de fruits est portée à 1 500 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol dans le cas des eaux-de-vie provenant des fruits suivants:

- prunes (*Prunus domestica L.*),
- mirabelles (*Prunus domestica L. var. syriaca*),
- quetches (*Prunus domestica L.*),
- pommes (*Malus domestica Borkh.*),
- poires (*Pyrus communis L.*).

2. La Commission procède, avant le 31 décembre 1994, à l'évaluation de l'application du paragraphe 1. Sur la base d'une étude approfondie elle examine si la teneur maximale en alcool méthylique peut être diminuée.

▼ B*Article 7*

En application de l'article 1^{er} paragraphe 4 point r) sous 1) du règlement (CEE) n° 1576/89, la teneur minimale en sucre de 100 grammes par litre, est abaissée:

- à 80 grammes par litre pour les liqueurs à la gentiane élaborées exclusivement avec de la gentiane comme seule substance aromatisante,
- à 70 grammes par litre pour les liqueurs de cerise dont l'alcool éthylique est constitué exclusivement par une eau-de-vie de cerises.

▼ M1*Article 7 bis*

Les termes s'ajoutant à la dénomination de vente repris à l'annexe sont réservés aux produits qui y sont définis.

Les boissons spiritueuses qui ne répondent pas aux spécifications arrêtées pour les produits définis à l'annexe ne peuvent pas être désignées par les termes qui y sont retenus.

▼ M2▼ C1*Article 7 ter*▼ M2

1. En application de l'article 6 paragraphe 1 deuxième tiret du règlement (CEE) n° 1576/89 une dénomination générique entrant dans la composition d'un terme composé ne peut être utilisée dans la présentation d'une boisson spiritueuse que si l'alcool de cette boisson provient exclusivement de la boisson spiritueuse citée dans le terme composé.

2. Toutefois, en fonction de la situation existant au moment de l'entrée en vigueur du présent règlement, seuls les termes composés suivants peuvent être utilisés dans la présentation des liqueurs élaborées dans la Communauté:

prune-brandy

orange-brandy

apricot-brandy

cherry-brandy

solbaerrom, également dénommé *blackcurrant rum*.

3. En ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des liqueurs visées au paragraphe 2, les termes composés doivent 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.

▼M2

En outre, pour ces liqueurs, si l'alcool ne provient pas de la boisson spiritueuse indiquée une référence à la nature de l'alcool utilisé doit figurer dans l'étiquetage dans le même champ visuel que les mentions. Cette référence 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 ...» ou «à base de ...».

▼M4*Article 7 quater*

Lorsqu'une des boissons spiritueuses énumérées à l'article 9 du règlement (CEE) n° 1576/89 est mélangée avec:

- une ou plusieurs boissons spiritueuses définies ou non définies à l'article 1^{er} paragraphe 4 du règlement (CEE) n° 1576/89 et/ou
- un ou plusieurs distillats d'origine agricole,

la dénomination de vente «spiritueux» ou «boisson spiritueuse» doit être utilisée sans autres termes qualificatifs dans l'étiquetage, à un endroit apparent, de façon bien visible et clairement lisible.

Le premier alinéa n'est pas applicable pour la désignation et la présentation du produit issu d'un tel mélange lorsque celui-ci répond à l'une des définitions prévues à l'article 1^{er} paragraphe 4 du règlement (CEE) n° 1576/89 et sous réserve de l'article 7 *ter*.

Sans préjudice des dispositions relatives à l'étiquetage des ingrédients des boissons spiritueuses au titre de la directive 79/112/CEE du Conseil⁽¹⁾, il peut uniquement être fait référence dans l'étiquetage et la présentation pour les produits résultant des mélanges susmentionnés à l'un ou l'autre des termes génériques de l'article 1^{er} paragraphe 4 du règlement (CEE) n° 1576/89 et en dehors de la dénomination de vente mais dans le même champ visuel, dans une liste énumérant tous les composants alcooliques suivis, pour chacun, de sa part dans le mélange, et précédée des termes «spiritueux issu d'un mélange». L'ensemble doit figurer en caractères uniformes et du même type et de la même couleur que ceux des caractères de la dénomination de vente. Leur dimension ne peut toutefois excéder la moitié de celle des caractères de la dénomination de vente.

La part de chacun des composants alcooliques est égale au volume d'alcool pur qu'il représente dans le volume total d'alcool pur du mélange. Elle est exprimée en «% vol» et dans l'ordre décroissant des volumes mis en œuvre.

▼B*Article 8*

Le présent règlement entre en vigueur le 1^{er} mai 1990.

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

(1) JO n° L 33 du 8. 2. 1979, p. 1.

▼M1

ANNEXE

1. *Vruchtenjenever* ou *Jenever met vruchten*: la liqueur, ou d'autres boissons spiritueuses:
 - obtenues soit par aromatisation du genièvre par des fruits ou par des plantes et/ou des parties de fruits ou de plantes, soit par adjonction de jus de fruits et/ou de distillats ou distillats d'arômes concentrés extraits de fruits ou de plantes,
 - dont l'aromatisation peut être complétée par l'adjonction des substances aromatisantes naturelles et/ou identiques aux substances naturelles,
 - éventuellement édulcorées,
 - ayant les caractéristiques organoleptiques du fruit concerné,
 - ayant un titre alcoométrique volumique minimal de 20 % vol.

Le nom du fruit concerné peut remplacer le terme «*vruchten*».
2. *Berenburg* ou *Beerenburg*: la boisson spiritueuse:
 - obtenue à base de l'alcool éthylique d'origine agricole,
 - macérée en présence de fruits ou de plantes et/ou de parties de fruits ou de plantes,
 - contenant comme arôme spécifique à la fois le distillat de racines de gentiane (*Gentiane lutea L.*) et de baies de genièvre (*Juniperus communis L.*) et de feuilles de laurier (*Laurus nobilis L.*),
 - ayant une couleur variant du brun clair au brun foncé,
 - éventuellement édulcorée, au maximum de 20 grammes par litre, exprimée en sucre inverti,
 - ayant un titre alcoométrique minimal de 30 % vol.
3. Guignolet:

la liqueur obtenue par la macération des cerises dans de l'alcool éthylique d'origine agricole.
4. Punch au rhum:

la liqueur dont la teneur en alcool découle de l'emploi exclusif du rhum.
5. Pastis de Marseille:

le type de pastis dont la teneur en anéthole est de 2 grammes par litre et le titre alcoométrique volumique de 45 % vol.
6. Sloe Gin:

la liqueur obtenue à partir de la macération de prunelles dans du gin, éventuellement additionnée de jus de prunelles:

 - obtenue par aromatisation à l'aide seule des substances aromatisantes naturelles,
 - ayant un titre alcoométrique volumique minimal de 25 % vol.
7. Topinambur:

la boisson spiritueuse obtenue exclusivement par la fermentation et distillation de tubercules de topinambour (*Helianthus tuberosus L.*) et ayant un titre alcoométrique volumique minimal de 38 % vol.
8. Hefebrand:

la boisson spiritueuse obtenue exclusivement par distillation de lies de vin ou de lies de fruits fermentés. Le titre alcoométrique minimal est de 38 % vol.

Le terme «*Hefebrand*» est complété par le nom de la matière première mise en œuvre.
9. Sambuca:

la liqueur incolore aromatisée avec l'anis:

 - contenant des distillats de l'anis vert (*Pimpinella anisum L.*) et/ou de l'anis étoilé (*Illicium verum L.*) et éventuellement d'autres herbes aromatiques,
 - ayant un titre alcoométrique non inférieur à 38 % vol,
 - ayant une teneur en sucres non inférieure à 350 grammes par litre, exprimée en sucre inverti,
 - ayant une teneur en anéthole naturel non inférieure à 1 gramme par litre et non supérieure à 2 grammes par litre.
10. Mistrà:

▼M1

la boisson spiritueuse incolore aromatisée avec de l'anis ou avec de l'anéthole naturel:

- ayant une teneur en anéthole non inférieure à 1 gramme par litre et non supérieure à 2 grammes par litre,
- éventuellement additionnée d'un distillat d'herbes aromatiques,
- ayant un titre alcoométrique non inférieur à 40 % vol et non supérieur à 47 % vol,
- ne contenant pas de sucres ajoutés.

11. *Maraschino* ou *Marrasquino*:

la liqueur incolore dont l'aromatisation est obtenue principalement par l'emploi du distillat de marasques et/ou d'un distillat ou du produit de la macération dans l'alcool de cerises et/ou d'un produit de la macération dans l'alcool d'une partie de ce fruit:

- ayant un titre alcoométrique minimal de 24 % vol,
- ayant une teneur minimale en sucres de 250 grammes par litre, exprimée en sucre inverti.

12. *Nocino*:

la liqueur dont l'aromatisation est obtenue principalement par la distillation et/ou macération des fruits de noix entiers (*Juglans regia L.*):

- ayant un titre alcoométrique minimal de 30 % vol,
- ayant une teneur minimale en sucres de 100 grammes par litre exprimée en sucre inverti.