

I

(Besluiten waarvan de publikatie voorwaarde is voor de toepassing)

VERORDENING (EEG) Nr. 1601/91 VAN DE RAAD

van 10 juni 1991

tot vaststelling van de algemene voorschriften betreffende de definitie, de aanduiding en de aanbiedingsvorm van gearomatiseerde wijnen, gearomatiseerde dranken op basis van wijn en gearomatiseerde cocktails van wijnbouwprodukten

DE RAAD VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Economische Gemeenschap, inzonderheid op de artikelen 43 en 100 A,

Gezien het voorstel van de Commissie ⁽¹⁾,

In samenwerking met het Europese Parlement ⁽²⁾,

Gezien het advies van het Economisch en Sociaal Comité ⁽³⁾,

Overwegende dat er nog geen communautaire bepalingen bestaan die specifiek op gearomatiseerde wijnen, gearomatiseerde dranken op basis van wijn en gearomatiseerde cocktails van wijnbouwprodukten, hierna „gearomatiseerde dranken” te noemen, met name op de definitie, de omschrijving en de aanbiedingsvorm daarvan betrekking hebben; dat gezien het economisch belang van de betrokken dranken, voor die facetten communautaire bepalingen moeten worden vastgesteld ten einde tot de werking van de gemeenschappelijke markt bij te dragen;

Overwegende dat deze gearomatiseerde dranken belangrijke afzetmogelijkheden bieden voor de landbouw in de Gemeenschap; dat deze afzetmogelijkheden grotendeels te danken zijn aan de goede faam die sommige van deze dranken in de Gemeenschap en daarbuiten hebben verworven; dat deze faam met de kwaliteit van die dranken verband houdt; dat derhalve voor het behoud van deze afzetmogelijkheden een bepaald kwaliteitspeil dient te worden gehandhaafd; dat het daartoe dienstig is de dranken te definiëren en daarbij rekening te houden met de traditionele gebruiken waarop deze faam berust; dat voorts deze definities dienen te worden gereserveerd voor dranken waarvan de kwaliteit met die van de traditionele dranken overeenkomt, zulks om te voorkomen dat de definities hun waarde verliezen;

Overwegende dat een passend kader dient te worden geschapen voor gearomatiseerde dranken die hoofdzake-

lijk bestaan uit wijn of most waarbij ontwikkeling en innovatie voor deze produkten mogelijk wordt gemaakt; dat deze doelstelling makkelijker kan worden bereikt door drie categorieën te onderscheiden naargelang het wijngehalte, het alcoholgehalte en het feit of er al dan niet alcohol aan is toegevoegd;

Overwegende dat in het Gemeenschapsrecht het gebruik van geografische vermeldingen dient te worden gereserveerd voor bepaalde gebieden, voor zover van de onderscheiden produktiestadia het eindstadium van de productie, waarin het produkt zijn definitieve aard en eigenschappen verkrijgt, in het betrokken geografische gebied heeft plaatsgevonden;

Overwegende dat de gebruikelijke wijze om de verbruiker voor te lichten eruit bestaat een aantal gegevens op het etiket te vermelden; dat voor de etikettering van gearomatiseerde dranken de algemene voorschriften gelden van Richtlijn 79/112/EEG van de Raad van 18 december 1978 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der Lid-Staten inzake etikettering en presentatie van levensmiddelen bestemd voor de eindverbruiker, alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame ⁽⁴⁾, laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 89/395/EEG ⁽⁵⁾; dat, gezien de aard van de betrokken dranken en voor een betere voorlichting van de verbruiker, aanvullende bepalingen dienen te worden vastgesteld;

Overwegende dat voor de consument de reputatie van bepaalde gearomatiseerde dranken nauw verbonden is met een traditionele herkomst; dat om de consument adequaat voor te lichten en om rekening te houden met deze specifieke gevallen de aanduiding van de herkomst verplicht dient te worden gesteld indien de drank niet afkomstig is uit het traditionele productiegebied;

Overwegende dat om adequate informatie omtrent de samenstelling van de drank mogelijk te maken bepaalde etiketteringsvoorschriften inzake de aard van de gebruikte alcohol dienen te worden vastgesteld;

⁽¹⁾ PB nr. C 269 van 25. 10. 1986, blz. 15.

⁽²⁾ PB nr. C 127 van 14. 5. 1984, blz. 185, en
PB nr. C 129 van 20. 5. 1991.

⁽³⁾ PB nr. C 124 van 9. 5. 1983, blz. 16.

⁽⁴⁾ PB nr. L 33 van 8. 2. 1979, blz. 1.

⁽⁵⁾ PB nr. L 186 van 30. 6. 1989, blz. 17.

Overwegende dat in Richtlijn 80/778/EEG van de Raad van 15 juli 1980 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water⁽¹⁾, laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 81/858/EEG⁽²⁾, en in Richtlijn 80/777/EEG van de Raad van 15 juli 1980 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der Lid-Staten inzake de exploitatie en het in de handel brengen van natuurlijk mineraalwater⁽³⁾, laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 85/7/EEG⁽⁴⁾, de kenmerken van water dat voor menselijke consumptie mag worden gebruikt, zijn vastgelegd; dat aan deze richtlijnen dient te worden gerefereerd;

Overwegende dat in Richtlijn 88/388/EEG van de Raad van 22 juni 1988 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der Lid-Staten inzake aroma's voor gebruik in levensmiddelen en de uitgangsmaterialen voor de bereiding van die aroma's⁽⁵⁾ definities zijn opgenomen van de onderscheiden termen die in geval van aromatisatie kunnen worden gebruikt; dat in de onderhavige verordening dezelfde terminologie dient te worden gebruikt;

Overwegende dat specifieke bepalingen dienen te worden vastgesteld inzake aanduiding en aanbiedingsvorm van ingevoerde gearomatiseerde dranken, rekening houdend met de verplichtingen van de Gemeenschap in haar betrekkingen met derde landen;

Overwegende dat met het oog op de bescherming van de goede faam van de communautaire gearomatiseerde dranken op de wereldmarkt dezelfde regels dienen te gelden voor uitgevoerde dranken behoudens andersluidende bepalingen, rekening houdend met de traditionele gebruiken en praktijken;

Overwegende dat het, om een uniforme en gelijktijdige toepassing van de voorgestelde maatregelen te verkrijgen, de voorkeur verdient deze maatregelen in de vorm van een verordening vast te stellen;

Overwegende dat het, om de procedure te vereenvoudigen en te bespoedigen, dienstig is de vaststelling van uitvoeringsbepalingen van technische aard aan de Commissie op te dragen; dat daartoe dient te worden voorzien in een procedure waarbij in het kader van een uitvoeringscomité een nauwe samenwerking tussen de Lid-Staten en de Commissie tot stand wordt gebracht;

Overwegende dat om de overgang naar de bij deze verordening ingestelde regeling te vergemakkelijken, overgangsmaatregelen noodzakelijk zijn,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Bij deze verordening worden de algemene voorschriften vastgesteld betreffende de definitie, de aanduiding en de

aanbiedingsvorm van gearomatiseerde wijn, gearomatiseerde dranken op basis van wijn en gearomatiseerde cocktails van wijnbouwproducten.

Artikel 2

1. In deze verordening wordt verstaan onder

a) gearomatiseerde wijn:

drank

- die wordt verkregen uit wijn omschreven in bijlage I, punten 12 tot en met 18 van Verordening (EEG) nr. 822/87⁽⁶⁾, laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EEG) nr. 1325/90⁽⁷⁾, met uitzondering van retsinatafelwijn, en waaraan eventueel wordt toegevoegd druivemost, gedeeltelijk gegiste druivemost en/of druivemost waarvan de gisting door toevoeging van alcohol is gestuit, als omschreven in de communautaire wetgeving;
- waaraan alcohol is toegevoegd overeenkomstig artikel 3, onder d), en
- die wordt gearomatiseerd met
 - natuurlijke aromastoffen en/of natuurlijke aromatische preparaten als omschreven in artikel 1, lid 2, onder b), i), en onder c), van Richtlijn 88/388/EEG. Onverminderd de restrictievere bepalingen van lid 2 van dit artikel kan het gebruik van natuuridentieke stoffen en preparaten als omschreven in artikel 1, lid 2, onder b), ii), van voornoemde richtlijn in bepaalde gevallen en onder bepaalde voorwaarden worden toegestaan volgens de procedure van artikel 14, en/of
 - aromatische kruiden en/of specerijen en/of smaakgevend voedingsmiddelen;
- die in het algemeen wordt verzoet en, behoudens de in lid 2 genoemde uitzonderingen, eventueel met karamel wordt gekleurd;
- met een effectief alcohol-volumegehalte van ten minste 14,5 en minder dan 22 % vol en een totaal alcohol-volumegehalte van ten minste 17,5 % vol. Voor de produkten die uit hoofde van lid 5 van de vermeldingen „droog” of „extra droog” zijn voorzien, gelden echter totale alcohol-volumegehalten van ten minste 16 respectievelijk 15 % vol.

In het eindprodukt moet de hoeveelheid wijn gebruikt voor de bereiding van een gearomatiseerde wijn vóór verrijking ten minste 75 % bedragen. Onverminderd artikel 5 is het minimum natuurlijk alcohol-volumegehalte van de gebruikte produkten het gehalte voorzien bij artikel 18, lid 1, van Verordening (EEG) nr. 822/87.

⁽¹⁾ PB nr. L 229 van 30. 8. 1980, blz. 11.

⁽²⁾ PB nr. L 319 van 7. 11. 1981, blz. 19.

⁽³⁾ PB nr. L 229 van 30. 8. 1980, blz. 1.

⁽⁴⁾ PB nr. L 2 van 3. 1. 1985, blz. 22.

⁽⁵⁾ PB nr. L 184 van 15. 7. 1988, blz. 61.

⁽⁶⁾ PB nr. L 84 van 27. 3. 1987, blz. 1.

⁽⁷⁾ PB nr. L 132 van 23. 5. 1990, blz. 19.

De benaming „gearomatiseerde wijn” mag worden vervangen door „aperitief op basis van wijn”. Het gebruik van de uitdrukking „aperitief” in dit verband laat het gebruik van die uitdrukking ter omschrijving van produkten die niet binnen de werkingssfeer van deze verordening vallen, onverlet;

b) gearomatiseerde drank op basis van wijn :

drank

— die wordt verkregen uit wijn als omschreven in bijlage I, punten 11 tot en met 13 en 15 tot en met 18 van Verordening (EEG) nr. 822/87, met uitzondering van met toevoeging van alcohol bereide wijn en retsinatafelwijn, en waaraan eventueel druivemost en/of gedeeltelijk gegiste druivemost is toegevoegd;

— die wordt gearomatiseerd met

— natuurlijke aromastoffen en/of natuurlijke aromatiserende preparaten en/of met natuurlijke aromastoffen en aromatiserende preparaten als omschreven in artikel 1, lid 2, onder b), i), ii), en c), van Richtlijn 88/388/EEG. Het gebruik van kunstmatige stoffen als omschreven in artikel 1, lid 2, onder b), iii), van voornoemde richtlijn kan in bepaalde gevallen en onder bepaalde voorwaarden worden toegestaan volgens de procedure van artikel 14, en/of

— aromatische kruiden en/of specerijen en/of smaakgevendende voedingsmiddelen;

— die eventueel wordt verzoet;

— waaraan geen alcohol wordt toegevoegd, behoudens uitzonderingen als genoemd in de definitie van het produkt die in deze verordening is opgenomen of die is vastgesteld volgens de procedure van artikel 14;

— met een effectief alcohol-volumegehalte van ten minste 7 en minder dan 14,5 % vol.

In het eindprodukt moet de hoeveelheid wijn gebruikt voor de bereiding van een gearomatiseerde drank op basis van wijn ten minste 50 % bedragen. Onverminderd artikel 5 is het minimum natuurlijk alcohol-volumegehalte van de gebruikte produkten het gehalte voorzien bij artikel 18, lid 1, van Verordening (EEG) nr. 822/87;

c) gearomatiseerde cocktail van wijnbouwprodukten :

drank

— die wordt verkregen uit wijn en/of druivemost;

— die wordt gearomatiseerd met

— natuurlijke aromastoffen en/of natuurlijke aromatiserende preparaten en/of met natuurlijke aromastoffen en aromatiserende preparaten als omschreven in artikel 1, lid 2, onder b), i), ii), en c), van Richtlijn 88/388/EEG. Het gebruik van kunstmatige stoffen als omschreven in artikel 1, lid 2, onder b), iii), van

voornoemde richtlijn kan in bepaalde gevallen en onder bepaalde voorwaarden worden toegestaan volgens de procedure van artikel 14, en/of

— aromatische kruiden en/of specerijen en/of smaakgevendende voedingsmiddelen;

— die eventueel wordt verzoet en gekleurd;

— waaraan geen alcohol wordt toegevoegd;

— met een effectief alcohol-volumegehalte van minder dan 7 % vol.

In het eindprodukt moet de hoeveelheid gebruikte wijn en/of druivemost voor de bereiding van een gearomatiseerde cocktail van wijnbouwprodukten ten minste 50 % bedragen. Onverminderd artikel 5 is het minimum natuurlijk alcohol-volumegehalte van de gebruikte produkten het gehalte voorzien bij artikel 18, lid 1, van Verordening (EEG) nr. 822/87.

Bijzondere benamingen kunnen worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 13.

Het gebruik van de uitdrukking „cocktail” in dit verband laat het gebruik van die uitdrukking ter omschrijving van produkten die niet binnen de werkingssfeer van deze verordening vallen, onverlet.

2. Definities van de verschillende categorieën gearomatiseerde wijn waarvan de benaming die van „gearomatiseerde wijn” mag vervangen :

a) *Vermout* :

Gearomatiseerde wijn die wordt bereid uit wijn als bedoeld in lid 1, onder a), waarvan het karakteristieke aroma wordt verkregen met daartoe geschikte stoffen, die met name zijn afgeleid van artemisiasoorten en die steeds gebruikt moeten worden; voor verzoeting van deze drank mogen alleen karamel, sacharose, druivemost, gerectificeerde geconcentreerde druivemost en geconcentreerde druivemost worden gebruikt.

b) *Bittere gearomatiseerde wijn* :

Gearomatiseerde wijn waaraan een karakteristiek bitter aroma is gegeven. De benaming „bittere gearomatiseerde wijn” wordt, onverminderd artikel 8, lid 3, gevolgd door de naam van de voornaamste bittere aromastof.

De volgende uitdrukkingen of gelijkwaardige uitdrukkingen in een andere officiële taal van de Gemeenschap mogen worden gebruikt ter aanvulling of ter vervanging van deze benaming :

— „Kinawijn”, voor dranken die voornamelijk met natuurlijk kina-aroma zijn gearomatiseerd,

— „Bitter vino”, voor dranken die voornamelijk met natuurlijk gentiaanaroma zijn gearomatiseerd, en die geel en/of rood zijn gekleurd door middel van toegestane kleurstoffen; het gebruik van de uitdrukking „bitter” in dit verband laat het gebruik van die uitdrukking ter omschrijving van produkten die niet binnen de werkingssfeer van deze verordening vallen, onverlet,

— „Americano”, voor dranken die zijn gearomatiseerd met uit alsem en gentiaan voortkomende natuurlijke aromastoffen en die geel en/of rood zijn gekleurd door middel van toegestane kleurstoffen.

c) *Gearomatiseerde wijn op basis van eieren:*

Gearomatiseerde wijn waaraan kwaliteitseigelen of daarvan afgeleide stoffen zijn toegevoegd, met een gehalte aan suiker, uitgedrukt in invertsuiker, van meer dan 200 gram en met een gehalte aan eigeel van ten minste 10 gram per liter eindprodukt.

De term „cremovo” mag naast de uitdrukking „gearomatiseerde wijn op basis van eieren” worden gebruikt, wanneer de gearomatiseerde wijn op basis van eieren voor ten minste 80 % uit Marsalawijn bestaat.

De term „cremovo zabaione” mag naast de uitdrukking „gearomatiseerde wijn op basis van eieren” worden gebruikt, wanneer de gearomatiseerde wijn op basis van eieren voor ten minste 80 % uit Marsalawijn bestaat en een gehalte aan eigeel van ten minste 60 gram per liter heeft.

3. Definitieven van de verschillende categorieën gearomatiseerde dranken op basis van wijn, waarvan de benaming

— in de Lid-Staat waar de drank geproduceerd wordt, de benaming „gearomatiseerde drank op basis van wijn” mag vervangen

— in de andere Lid-Staten mag worden gebruikt als aanvulling op de benaming „gearomatiseerde drank op basis van wijn”:

a) *Sangria:*

Drank verkregen op basis van wijn, gearomatiseerd door toevoeging van extracten of natuurlijke essences van citrusvruchten, met of zonder sap van deze vruchten, eventueel met toevoeging van specerijen, die wordt verzoet, en waaraan CO₂ wordt toegevoegd en die een effectief alcohol-volumegehalte heeft van minder dan 12 % vol.

De drank mag vaste deeltjes bevatten afkomstig van de pulp of schil van citrusvruchten en de kleur mag uitsluitend afkomstig zijn van de gebruikte grondstoffen.

De benaming „Sangria” moet verplicht vergezeld gaan van de vermelding „geproduceerd in...” gevolgd door de naam van de Lid-Staat van produktie of een beperkt gebied, behalve indien de drank is geproduceerd in Spanje of Portugal.

De benaming „Sangria” kan in de plaats treden van de benaming „gearomatiseerde drank op basis van wijn” uitsluitend indien de drank is bereid in Spanje of Portugal.

b) *Clarea:*

Drank op basis van witte wijn, die wordt verkregen onder dezelfde voorwaarden als beschreven onder a).

De benaming „Clarea” moet verplicht vergezeld gaan van de vermelding „geproduceerd in...” gevolgd door de naam van de Lid-Staat van

produktie of een beperkt gebied, behalve indien de drank is geproduceerd in Spanje.

De benaming „Clarea” kan in de plaats treden van de benaming „gearomatiseerde drank op basis van wijn” uitsluitend indien de drank is bereid in Spanje.

c) *Zurra:*

Drank die wordt verkregen door toevoeging van brandy of wijn-eau-de-vie — zoals deze gedefinieerd zijn in Verordening (EEG) nr. 1576/89 (!) — aan de onder a) en b) omschreven dranken, eventueel met toevoeging van stukjes fruit. Het effectieve alcohol-volumegehalte moet ten minste 9 en minder dan 14 % vol bedragen.

d) *Bitter soda:*

Gearomatiseerde drank die bereid is op basis van bitter-vino waarvan het volumepercentage in het eindprodukt ten minste 50 % moet bedragen; hieraan zijn CO₂ of spuitwater en eventueel dezelfde kleurstoffen als aan bitter vino toegevoegd. Het effectieve alcohol-volumegehalte moet ten minste 8 en minder dan 10,5 % vol bedragen. Het gebruik van de uitdrukking „bitter” in dit verband laat het gebruik van die uitdrukking ter omschrijving van produkten die niet binnen de werkingssfeer van deze verordening vallen, onverlet.

e) *Kalte Ente:*

Gearomatiseerde drank op basis van wijn, die wordt verkregen door vermenging van wijn, parelwijn of parelwijn waaraan CO₂ is toegevoegd, met mousserende wijn of mousserende wijn waaraan CO₂ is toegevoegd, met toevoeging van natuurlijke citroenstoffen of extracten van deze stoffen waarvan de smaak moet overheersen. In het eindprodukt moet het volumepercentage mousserende wijn of mousserende wijn waaraan CO₂ is toegevoegd, ten minste 25 % bedragen.

f) *Glühwein:*

Gearomatiseerde drank die uitsluitend wordt verkregen uit rode of witte wijn en suiker, en die hoofdzakelijk door middel van kaneel en kruidnagels is gearomatiseerd. Wanneer bij de bereiding van Glühwein witte wijn wordt gebruikt, moet de verkoopbenaming „Glühwein” worden aangevuld met de woorden „uit witte wijn”.

g) *Maiwein:*

Gearomatiseerde drank die wordt verkregen uit wijn waaraan „asperula odorata”-planten of extracten daarvan zijn toegevoegd, zodat de smaak van „asperula odorata” overheerst.

h) *Maitrank:*

Gearomatiseerde drank verkregen uit droge witte wijn waarin „asperula odorata”-planten zijn afgetrokken of waaraan extracten hiervan zijn toege-

(!) PB nr. L 160 van 12. 6. 1989, blz. 1.

voegd, met toevoeging van sinaasappels en/of andere vruchten, eventueel in de vorm van sap, concentraat of extract en die met ten hoogste 5 % suiker verzoet is.

i) *Andere definities:*

Andere definities worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 13.

4. Definities van de categorieën gearomatiseerde cocktails van wijnbouwproducten waarvan de benaming

- in de Lid-Staat waar hij geproduceerd wordt, de benaming „gearomatiseerde cocktail van wijnbouwproducten” mag vervangen
- in de andere Lid-Statens mag worden gebruikt als aanvulling op de benaming „gearomatiseerde cocktail van wijnbouwproducten”:

a) *Cocktail op basis van wijn:*

Gearomatiseerde drank

- met in het eindprodukt een hoeveelheid geconcentreerde druivemost van ten hoogste 10 % van het totale volume,
- met een gehalte aan suikers, uitgedrukt in invertsuiker, van minder dan 80 gram per liter.

b) *Gearomatiseerde parelmost van druiven:*

Drank

- die uitsluitend uit druivemost wordt bereid,
- met een effectief alcohol-volumegehalte van minder dan 4 %,
- die koolzuuranhydride bevat dat uitsluitend afkomstig is van gisting van de gebruikte producten.

c) *Andere definities:*

Andere definities worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 13.

5. De in lid 1, onder a) en b), alsmede in de leden 2 en 3 genoemde benamingen mogen worden aangevuld met de volgende vermeldingen, waarbij het in elke alinea aangegeven suikergehalte is uitgedrukt in invertsuiker:

- a) extra droog: voor producten met een suikergehalte van minder dan 30 gram per liter;
- b) droog: voor producten met een suikergehalte van minder dan 50 gram per liter;
- c) halfdroog: voor producten met een suikergehalte tussen 50 en 90 gram per liter;
- d) halfzoet: producten met een suikergehalte tussen 90 en 130 gram per liter;
- e) zoet: voor producten met een suikergehalte van meer dan 130 gram per liter.

In plaats van de vermeldingen „halfzoet” en „zoet” mag het gehalte aan suikers worden aangegeven, uitgedrukt in grammen invertsuiker per liter.

6. Wanneer de verkoopbenaming van gearomatiseerde dranken op basis van wijn de term „mousserend” bevat,

mag de gebruikte hoeveelheid mousserende wijn niet minder dan 95 % bedragen.

7. De uitvoeringsbepalingen van dit artikel worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 14.

Artikel 3

Aanvullende definities

In deze verordening wordt verstaan onder:

a) *verzoeting:*

bewerking waarbij voor de bereiding van gearomatiseerde wijn, gearomatiseerde dranken op basis van wijn en gearomatiseerde cocktails van wijnbouwproducten een of meer van de volgende producten worden gebruikt:

halfwitte suiker, witte suiker, geraffineerde witte suiker, dextrose, fructose, glucosestroop, vloeibare suiker, vloeibare invertsuiker, invertsuikerstroop, gerectificeerde geconcentreerde druivemost, geconcentreerde druivemost, verse druivemost, gekaramelliseerde suiker (karamel), honing, sint-jansbroodstroop of andere natuurlijke zoetmakende stoffen met een soortgelijke werking als bovengenoemde producten.

Onder gekaramelliseerde suiker of karamel wordt verstaan het produkt dat wordt verkregen uitsluitend door beheerste verhitting van sacharose, zonder toevoeging van basen, minerale zuren of andere chemische additieven;

b) *aromatisering:*

bewerking waarbij voor de bereiding van gearomatiseerde wijn, gearomatiseerde dranken op basis van wijn en gearomatiseerde cocktails van wijnbouwproducten een of meer aroma's worden gebruikt als omschreven in artikel 1, lid 2, onder a), van Richtlijn 88/388/EEG en/of aromatische kruiden en/of specerijen, en/of smaakgevend voedingsmiddelen.

Toevoeging van deze stoffen verleent aan het eindprodukt andere organoleptische eigenschappen dan die van wijn;

c) *kleuring:*

bewerking waarbij voor de bereiding van gearomatiseerde wijn of gearomatiseerde cocktails van wijnbouwproducten een of meer kleurstoffen worden gebruikt;

d) *toevoeging van alcohol:*

bewerking waarbij voor de bereiding van gearomatiseerde wijn en in voorkomend geval gearomatiseerde dranken op basis van wijn een of meer van de volgende producten worden gebruikt:

- ethylalcohol uit wijnbouwproducten,
- alcohol van wijn of van rozijnen of krenten,
- ethylalcohol uit landbouwproducten,
- distillaat van wijn of van rozijnen of krenten,
- distillaat uit landbouwproducten,
- wijn- of druivendraf-eau-de-vie,
- rozijnen- of krenten-eau-de-vie,

die voldoen aan kenmerken genoemd in de communautaire bepalingen; in het bijzonder dienen de kenmerken van de ethylalcohol overeen te komen met de kenmerken opgesomd in bijlage I;

e) effectief alcohol-volumegehalte :

het aantal volume-eenheden zuivere alcohol bij een temperatuur van 20 °C, aanwezig in 100 volume-eenheden van het betrokken produkt bij die temperatuur ;

f) potentieel alcohol-volumegehalte :

het aantal volume-eenheden zuivere alcohol bij een temperatuur van 20 °C, die kunnen ontstaan door totale vergisting van de suiker die in 100 volume-eenheden van het betrokken produkt bij die temperatuur aanwezig is ;

g) totaal alcohol-volumegehalte :

de som van het effectief en het potentieel alcohol-volumegehalte ;

h) natuurlijk alcohol-volumegehalte :

het totaal alcohol-volumegehalte van het betrokken produkt vóór verrijking.

Artikel 4

1. Voor de in de onderhavige verordening bedoelde dranken worden de lijst van toegestane levensmiddelenadditieven, de wijze waarop deze gebruikt mogen worden alsmede de betrokken produkten bepaald volgens de procedure van Richtlijn 89/107/EEG⁽¹⁾.

2. Voor de bereiding van deze dranken is toevoeging van water, eventueel gedistilleerd of gedemineraliseerd, toegestaan, voor zover de kwaliteit van het water in overeenstemming is met de nationale bepalingen die zijn vastgesteld ter uitvoering van de Richtlijnen 80/777/EEG en 80/778/EEG, en de toevoeging van het water de aard van de drank niet verandert.

3. Ethylalcohol die wordt gebruikt om de bij de bereiding van genoemde gearomatiseerde produkten gebruikte kleurstoffen, aroma's of andere toegestane additieven te verdunnen of op te lossen, mag uitsluitend ethylalcohol uit landbouwprodukten zijn; gebruik hiervan is slechts toegestaan in de mate die strikt noodzakelijk is om kleurstoffen, aroma's of andere toegestane additieven te verdunnen of op te lossen.

4. De uitvoeringsbepalingen, met name de voor de in de onderhavige verordening genoemde produkten toe te passen analysemethoden, worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 13.

Artikel 5

1. De oenologische behandelingen en procédés die voor wijn en most zijn toegestaan, zijn die van Verordening (EEG) nr. 822/87.

2. De behandelingen voor de niet in lid 1 genoemde eindprodukten en grondstoffen kunnen worden bepaald volgens de procedure van artikel 14.

Artikel 6

1. De in artikel 2 en in het onderhavige artikel bedoelde benamingen mogen uitsluitend worden gebruikt voor de daarin gedefinieerde dranken, met inachtneming van de eisen van de artikelen 2 en 4. Deze benamingen moeten in de Gemeenschap ter aanduiding van die dranken worden gebruikt.

Voor dranken die niet voldoen aan de specificaties die zijn vastgesteld voor de in artikel 2 gedefinieerde dranken, mogen de daarin genoemde benamingen niet worden gebruikt.

2. a) De geografische benamingen van de lijst in bijlage II mogen worden gebruikt om de in lid 1 bedoelde benamingen te vervangen of aan te vullen, waarbij samengestelde benamingen mogen worden gevormd.

b) Deze geografische benamingen mogen uitsluitend worden gebruikt voor dranken waarvan de bereidingsfase waarin zij hun definitieve karakter en eigenschappen krijgen, in het vermelde geografische gebied plaatsvindt en voor zover de consument niet wordt misleid omtrent de gebruikte grondstof.

3. De in lid 1 bedoelde verkoopbenamingen mogen niet worden aangevuld met de geografische aanduidingen die gelden voor de gebruikte wijnbouwprodukten.

4. Voor de in bijlage II genoemde dranken mogen de Lid-Statens specifieke nationale voorschriften voor de produktie, het binnenlandse verkeer, de aanduiding en de aanbestedingsvorm van deze op hun grondgebied verkregen dranken toepassen, indien deze voorschriften verenigbaar zijn met het Gemeenschapsrecht.

Artikel 7

1. In de verkoopbenaming van gearomatiseerde dranken die produkten uit de wijnbouwsector en aroma's bevatten, en een alcoholgehalte van ten minste 1,2 % vol hebben, maar niet beantwoorden aan de bepalingen van de onderhavige verordening, is geen enkele verwijzing naar de produkten van de wijnbouwsector toegestaan.

2. Gearomatiseerde dranken die niet beantwoorden aan de bepalingen van de onderhavige verordening, mogen niet voor menselijke consumptie worden verhandeld door woorden of formuleringen zoals „genre”, „type”, „soort”, „stijl”, „merk”, „smaak” of andere soortgelijke vermeldingen te koppelen aan een van de in deze verordening genoemde benamingen.

3. Voor gearomatiseerde dranken die produkten uit de wijnbouwsector bevatten die zijn verkregen door de toevoeging van alcohol en die niet onder deze verordening vallen, dient de Commissie uiterlijk zes maanden na de inwerkingtreding van deze verordening bij de Raad een passend voorstel in.

Het gebruik van de beschrijvende benaming van dranken die als „wine cooler” worden gekwalificeerd, is voor deze dranken toegestaan totdat de Raad op eerder genoemd voorstel heeft beslist.

⁽¹⁾ PB nr. L 40 van 11. 2. 1989, blz. 27.

Artikel 8

1. Onverminderd de overeenkomstig Richtlijn 79/112/EEG vastgestelde nationale voorschriften, moeten de etikettering en de aanbiedingsvorm van de in artikel 2 genoemde dranken en de reclame voor deze dranken in overeenstemming zijn met het bepaalde in dit artikel.

2. De verkoopbenaming van de in artikel 2 genoemde producten is een van de benamingen die krachtens artikel 6 uitsluitend voor die producten mag worden gebruikt.

3. De in artikel 2 genoemde benamingen mogen worden aangevuld met een verwijzing naar het belangrijke gebruikte aroma.

4. Indien de bij de bereiding van onder deze verordening vallende dranken gebruikte alcohol van één enkele grondstof afkomstig is (bij voorbeeld uitsluitend wijnalcohol, melassealcohol, graanalcohol) mag de aard van de alcohol op het etiket worden vermeld.

Indien de alcohol van diverse grondstoffen afkomstig is, mag op het etiket geen enkele bijzondere vermelding inzake de aard van de alcohol worden aangebracht.

Ethylalcohol die wordt gebruikt om kleurstoffen, aroma's of andere toegestane additieven te verdunnen of op te lossen, wordt niet beschouwd als ingrediënt.

5. De in bijlage II genoemde geografische benamingen mogen niet worden vertaald.

6. Behalve indien de koper met andere middelen wordt ingelicht, worden de in deze verordening bedoelde aanduidingen gesteld in een of meer officiële talen van de Gemeenschap, zodat de eindverbruiker elk van die vermeldingen gemakkelijk kan begrijpen.

7. Voor dranken van oorsprong uit derde landen is het gebruik toegestaan van een officiële taal van het derde land waarin de producten zijn bereid, op voorwaarde dat de bij deze verordening voorgeschreven aanduidingen ook zijn gesteld in een officiële taal van de Gemeenschap, zodat de eindverbruiker elk van die aanduidingen gemakkelijk kan begrijpen.

8. Onverminderd artikel 11 mogen voor dranken van oorsprong uit de Gemeenschap die voor uitvoer zijn bestemd, de bij deze verordening voorgeschreven aanduidingen worden herhaald in een andere taal, met uitzondering van de in lid 5 bedoelde benamingen.

9. Voor de in artikel 2 genoemde dranken mogen volgens de procedure van artikel 13 worden vastgesteld :

- a) de bijzondere bepalingen ten aanzien van het gebruik van termen die naar een bepaalde eigenschap van het produkt, zoals de geschiedenis of de bereidingswijze, verwijzen ;
- b) de etiketteringsvoorschriften voor producten in recipiënten die niet voor de eindverbruiker zijn bestemd.

Artikel 9

1. De Lid-Staten treffen de nodige maatregelen om ervoor te zorgen dat de communautaire bepalingen op het gebied van gearomatiseerde wijn, gearomatiseerde

dranken op basis van wijn en gearomatiseerde cocktails van wijnbouwproducten worden nageleefd. Zij wijzen een of meer instanties aan die zij belasten met het toezicht op de naleving van deze bepalingen.

Voor de in bijlage II genoemde dranken kan volgens de procedure van artikel 13 worden besloten dat dit toezicht en deze bescherming tijdens het intracommunautaire verkeer geschieden door middel van handelsdocumenten die door de betrokken overheidsdienst worden gecontroleerd en door het bijhouden van registers.

2. Voor de in bijlage II genoemde dranken die worden uitgevoerd, kan volgens de procedure van artikel 13 een stelsel van echtheidsgaranties worden vastgesteld ter voorkoming van fraude en namaak.

Bij ontstentenis van het in de eerste alinea bedoelde stelsel passen de Lid-Staten hun eigen stelsels van echtheidsgaranties toe, mits deze stroken met de communautaire voorschriften.

3. De Raad stelt, op voorstel van de Commissie, met gekwalificeerde meerderheid van stemmen de maatregelen vast die nodig zijn voor een uniforme toepassing van de communautaire bepalingen in de sector gearomatiseerde wijn, gearomatiseerde dranken op basis van wijn en gearomatiseerde cocktails van wijnbouwproducten, met name inzake de controle en de betrekkingen tussen de bevoegde instanties van de Lid-Staten.

4. De Lid-Staten en de Commissie verstrekken elkaar de voor de uitvoering van deze verordening benodigde gegevens. De wijze waarop deze gegevens worden medegedeeld en verspreid, wordt vastgesteld volgens de procedure van artikel 13.

Artikel 10

De in deze verordening omschreven dranken met een geografische benaming, die worden ingevoerd om voor menselijke consumptie in de Gemeenschap te worden verhandeld, kunnen, op voorwaarde van wederkerigheid, in aanmerking komen voor de controle en de bescherming bedoeld in artikel 9, lid 1, tweede alinea.

Het bepaalde in de eerste alinea wordt ten uitvoer gelegd door middel van overeenkomsten met de betrokken derde landen, waarover wordt onderhandeld en die worden gesloten volgens de procedure van artikel 113 van het Verdrag.

De uitvoeringsbepalingen, alsmede de lijst van de in de eerste alinea bedoelde producten, worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 14.

Artikel 11

Behoudens volgens de procedure van artikel 13 vast te stellen uitzonderingen, moeten voor uitvoer bestemde gearomatiseerde wijn, gearomatiseerde dranken op basis van wijn en gearomatiseerde cocktails van wijnbouwproducten voldoen aan het bepaalde in deze verordening.

Artikel 12

1. Er wordt een uitvoeringscomité voor de in de onderhavige verordening bedoelde dranken ingesteld, hierna te noemen het „Comité”, bestaande uit vertegenwoordigers van de Lid-Staten en voorgezeten door een vertegenwoordiger van de Commissie.
2. In het Comité worden de stemmen van de Lid-Staten gewogen overeenkomstig het bepaalde in artikel 148, lid 2, van het Verdrag. De Voorzitter neemt niet aan de stemming deel.

Artikel 13

1. In de gevallen waarin wordt verwezen naar de in dit artikel omschreven procedure, leidt de Voorzitter deze procedure bij het Comité in, hetzij op eigen initiatief, hetzij op verzoek van de vertegenwoordiger van een Lid-Staat.
2. De vertegenwoordiger van de Commissie dient een ontwerp in van de te nemen maatregelen. Het Comité brengt advies uit over dit ontwerp binnen een termijn die de Voorzitter kan bepalen naar gelang van de urgentie van de ter behandeling voorgelegde vraagstukken. Het Comité spreekt zich uit met een meerderheid van vierenvijftig stemmen, waarbij de stemmen van de Lid-Staat worden gewogen overeenkomstig het bepaalde in artikel 148, lid 2, van het Verdrag. De Voorzitter neemt niet aan de stemming deel.
3. De Commissie stelt maatregelen vast die onmiddellijk van toepassing zijn. Indien deze maatregelen echter niet in overeenstemming zijn met het advies dat het Comité heeft uitgebracht, worden zij onverwijld door de Commissie ter kennis van de Raad gebracht. In dat geval kan de Commissie de toepassing van de maatregelen tot een maand na deze kennisgeving uitstellen.

De Raad kan binnen een maand met gekwalificeerde meerderheid van stemmen een andersluidend besluit nemen.

Artikel 14

1. In de gevallen waarin wordt verwezen naar de in dit artikel omschreven procedure, leidt de Voorzitter deze procedure bij het Comité in, hetzij op eigen initiatief, hetzij op verzoek van de vertegenwoordiger van een Lid-Staat.
2. De vertegenwoordiger van de Commissie legt het Comité een ontwerp voor van de te nemen maatregelen. Het Comité brengt advies uit over dit ontwerp binnen een termijn die de Voorzitter kan bepalen naar gelang van de

urgentie van de materie. Het Comité spreekt zich uit met de meerderheid van stemmen die in artikel 148, lid 2, van het Verdrag is voorgeschreven voor de aanneming van de besluiten die de Raad op voorstel van de Commissie dient te nemen. Bij stemming in het Comité worden de stemmen van de vertegenwoordigers van de Lid-Staten gewogen overeenkomstig genoemd artikel. De Voorzitter neemt niet aan de stemming deel.

3. a) De Commissie stelt de beoogde maatregelen vast wanneer zij in overeenstemming zijn met het advies van het Comité.
- b) Wanneer de beoogde maatregelen niet in overeenstemming zijn met het advies van het Comité of indien geen advies is uitgebracht, dient de Commissie onverwijld bij de Raad een voorstel in betreffende de te nemen maatregelen. De Raad besluit met gekwalificeerde meerderheid van stemmen.

Indien de Raad, na verloop van een termijn van drie maanden na de indiening van het voorstel bij de Raad, geen besluit heeft genomen, worden de voorgestelde maatregelen door de Commissie vastgesteld.

Artikel 15

Het Comité kan elk ander, door zijn Voorzitter, hetzij op diens initiatief, hetzij op verzoek van de vertegenwoordiger van een Lid-Staat, aan de orde gesteld vraagstuk behandelen.

Artikel 16

1. Om de overgang van de bestaande regeling naar de bij de onderhavige verordening ingestelde regeling te vergemakkelijken, worden volgens de procedure van artikel 13 overgangsmaatregelen vastgesteld.
2. De geldigheidsduur van deze overgangsmaatregelen mag niet meer bedragen dan twee jaar te rekenen vanaf de datum waarop deze verordening van toepassing wordt.

Artikel 17

Deze verordening treedt in werking op de derde dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publikatieblad van de Europese Gemeenschappen*.

Zij is van toepassing met ingang van 17 december 1991, met uitzondering van de artikelen 12 tot en met 15, die vanaf de datum van inwerkingtreding van toepassing zijn. De afzet van de vóór die datum geproduceerde en geëtiketteerde dranken is evenwel toegestaan tot uitputting van de voorraden.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke Lid-Staat.

Gedaan te Luxemburg, 10 juni 1991.

Voor de Raad

De Voorzitter

J.-C. JUNCKER

*BIJLAGE I***Kenmerken van ethylalcohol bedoeld in artikel 3, onder d)**

1. Organoleptische kenmerken :	zonder waarneembare, aan de gebruikte grondstof vreemde smaak
2. Minimum alcohol-volumegehalte :	96 % vol
3. Maximale residugehalten	
— Totale zuurgraad uitgedrukt in azijnzuur g/hl alcohol van 100 % vol :	1,5
— Esters uitgedrukt in ethylacetaat g/hl alcohol van 100 % vol :	1,3
— Aldehyden uitgedrukt in aceetaldehyd g/hl alcohol van 100 % vol :	0,5
— Hogere alcoholen uitgedrukt in 2-methyl-1-propanol g/hl alcohol van 100 % vol :	0,5
— Methanol g/hl alcohol van 100 % vol :	50
— Droge stof g/hl alcohol van 100 % vol :	1,5
— Vluchtige stikstofbasen uitgedrukt in stikstof g/hl alcohol van 100 % vol :	0,1
— Furfural :	niet waarneembaar

*BIJLAGE II***Gearomatiseerde dranken op basis van wijnbouwprodukten****Geografische benamingen***bedoeld in artikel 6, lid 2*

Nürnberger Glühwein
 Vermouth de Chambéry
 Vermut di Torino