

LES ALIMENTS LIQUIDES

Après avoir établi une distinction entre les produits végétaux et animaux, nous allons persister dans notre « clacissisme » en voyant tour à tour les boissons⁸²⁴ non alcoolisées (§1) et les boissons alcoolisées (§2) qui en ayant des propensions bien différentes à provoquer le plaisir du mangeur⁸²⁵, n'en demeurent pas moins avoir toutes une destination nutritive.

§1 . LES BOISSONS NON ALCOOLISEES⁸²⁶

Au sein de ces boissons non alcoolisées, de nouveau une différenciation doit être faite, à savoir entre l'eau et les autres boissons.

135. L'eau potable⁸²⁷ - Car cette eau destinée à la consommation humaine peut être soit celle fournie par un réseau de distribution en sortant des robinets normalement utilisés par les mangeurs, soit celle mise en bouteille ou dans des conteneurs destinés à la vente.

Dans quels cas elle doit être conforme à des normes de qualité sanitaire⁸²⁸ fixées par la directive

824 Du latin *bibere*, ce terme de boisson est apparu au XIII^e siècle.

825 D'ailleurs pour Pline l'Ancien, le vin est une boisson bue non pas par nécessité mais par envie puisque « *l'homme doit au vin d'être le seul animal à boire sans soif* ».

826 ▪ Selon l'article L.1.1 du Code des débits de boissons et des mesures contre l'alcoolisme, constituent des boissons non alcoolisées : « *les eaux minérales ou gazéifiées, les jus de fruits ou de légumes non fermentés ou ne comportant pas, à la suite d'un début de fermentation, de traces d'alcool supérieures à un degré, limonades, sirops, infusions, lait, café, thé, chocolat, ...* ».

▪ V. JAMMOT M., *Les boissons non alcoolisées*, Cofrace, 2002, 108 p.

827 V. SIMON-CAYLA J., *Les eaux destinées à l'alimentation humaine*, RDSS, 1989, pp. 424-426

828 ▪ L'annexe I de la directive 98/83/CE fixe en effet des paramètres devant être respectés par ces eaux.

Des paramètres qui sont :

- microbiologiques en étant relatifs à *Escherichia coli*, aux entérocoques, aux *Pseudomonas aeruginosa*, et aux teneurs en colonies.
- chimiques en étant relatifs à l'acrylamide, à l'antimoine, à l'arsenic, au benzène, au benzo(a)pyrène, au bore, aux bromates, au cadmium, au chrome, au cuivre, aux cyanures, au 1,2-dichloroéthane, à l'épichlorhydrine, aux fluorures, au plomb, au mercure, au nickel, aux nitrates, aux nitrites, aux hydrocarbures aromatiques, aux polycycliques, au sélénium, au tétrachloroéthylène, au trichloroéthylène, au chlorure de vinyle et aux pesticides (à savoir les insecticides organiques, les herbicides organiques, les fongicides organiques, les nématocides organiques, les acaricides organiques, les algicides organiques, les rodenticides organiques, les produits antimoisissures organiques et les produits apparentés notamment les régulateurs de croissance et leurs métabolites).

Mais si ces paramètres sont fixés dans cette annexe, les Etats membres peuvent néanmoins élaborer des valeurs qui leur sont propres dès lors qu'elles n'en sont pas moins élevées.

▪ AFSSA, Lignes directrices pour l'évaluation des eaux minérales naturelles au regard de la sécurité sanitaire, mai 2008, 92 p.

98/83/CE du 3 novembre 1998⁸²⁹.

Et elle ne peut être considérée comme un aliment, que conformément aux points de conformité⁸³⁰ définis par l'article 6 de cette directive précitée, c'est-à-dire au moment où elle sort des robinets, ou au moment où elle est mise en bouteille ou dans des conteneurs.

136. L'eau minérale naturelle⁸³¹ - Et alors que l'eau minérale naturelle a pour origine « *une nappe ou un gisement souterrain* », qu'elle « *provient d'une source exploitée par une ou plusieurs émergences naturelles ou forées* »⁸³², et que du fait d'une telle origine elle a une teneur constante⁸³³ et particulière en minéraux et/ou macronutriments⁸³⁴ qui les distinguent des autres eaux destinées à la consommation humaine.

Alors que conformément à la directive 2009/54/CE du 18 juin 2009⁸³⁵, cette eau, devant faire l'objet d'une autorisation d'exploitation donnée par les autorités nationales compétentes qui décident au cas

829 ▪ Directive 98/83/CE du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine (JOCE n°L330, 5 décembre 1998, pp. 32-54) qui a abrogé la directive 80/778/CEE du 15 juillet 1980 (JOCE n°L229, 30 août 1980, pp. 11-29).

▪ Profitons en pour souligner que pendant longtemps les eaux douces superficielles destinées à la production d'eau alimentaire dans les Etats membres (c'est-à-dire les eaux fournies par les réseaux de canalisation à l'usage de la collectivité) ont été soumises aux dispositions de la directive 75/440/CEE du 16 juin 1975 (JOCE n°L194, 25 juillet 1975) fixant notamment des mesures relatives à la qualité de ces eaux, et notamment à leur qualité sanitaire. Depuis cette directive a été abrogée par la directive 2000/60/CE du 23 octobre 2000 (JOCE n°L327, 22 décembre 2000, pp. 1-73), qui établit un cadre pour une politique communautaire de l'eau et qui inclut la question des exigences minimales auxquelles doivent répondre cette qualité des eaux douces superficielles au travers notamment de la fixation des paramètres relatifs aux caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques, et de la fixation des fréquences d'échantillonnage.

830 Points de conformité auxquels le règlement Food Law fait expressément référence.

831 V. notamment :

AUBY J-F., *Les eaux minérales*, Que sais-je ?, N° 2802, PUF, 1994, 127 p.

D'ERM P., *Les eaux minérales et de source*, Ed. du Rouergue, 2003, 96 p.

AFSSA, Rapport (5 février 2008), Lignes directrices pour l'évaluation des eaux minérales naturelles au regard de la sécurité sanitaire, 88 p.

832 Annexe I.I.1 de la directive 2009/54/CE

833 Effectivement selon l'annexe I.I.3 de la directive 2009/54/CE, « *la composition, la température et les autres caractéristiques essentielles de l'eau minérale naturelle doivent demeurer stables dans le cadre de fluctuations naturelles ; en particulier, elles ne doivent pas être modifiées par les variations éventuelles de débit* ».

834 ▪ Par exemple du fait d'une telle composition, ces eaux peuvent être recommandées pour des besoins particuliers : les eaux sulfatées ont par exemple un effet laxatif, d'autres eaux améliorant l'apport en calcium.

▪ Mais s'il est vrai que c'est leur teneur nutritive élevée qui caractérise les eaux minérales naturelles, parfois c'est à l'inverse leur faible teneur notamment en micronutriments qui fait leur particularisme, cette eau étant alors recommandée pour la préparation des biberons pour les nourrissons.

835 Directive 2009/54/CE du 18 juin 2009 relative à l'exploitation et à la mise dans le commerce des eaux minérales naturelles (JOCE n°L164, 26 juin 2009, pp. 45-57)

par cas quelles eaux extraites de leur sol national peuvent être mises sur le marché⁸³⁶, doit être conforme à certains critères sanitaires mais également organoleptiques qui la caractérise⁸³⁷.

Alors que par conséquent elle ne peut être traitée que par des techniques⁸³⁸ qui ne remettent pas en cause de tels impératifs, des conditions spécifiques d'exploitation et de commercialisation (protection de la source ou du point d'émergence contre tout risque de pollution, utilisation pour captage et pour les réservoirs de matériaux empêchant toute modification chimique ou microbiologique de l'eau, respect des mesures d'hygiène au niveau des installations de lavage et d'embouteillage, utilisation pour le transport des eaux des seuls récipients autorisés pour la distribution finale aux consommateurs)⁸³⁹, ayant même été fixées à cet effet.

Alors qu'elle peut être une « eau minérale naturelle », une « eau minérale naturelle naturellement gazeuse »⁸⁴⁰, une « eau minérale naturelle renforcée au gaz de la source »⁸⁴¹, une « eau minérale naturelle avec adjonction de gaz carbonique »⁸⁴², et une « eau de source »⁸⁴³.

Il n'en demeure pas moins que malgré son particularisme, tout comme l'eau courante destinée à

836 ▪ Ainsi en France de nombreux arrêtés d'autorisation d'exploitation ont vu le jour, tels qu'à titre d'exemple :

- l'arrêté du 21 novembre 2006 (JORF, 6 décembre 2006, p. 18337) à propos de l'« eau du captage « Borro » situé lieudit Graoues, commune de Vignec (Hautes-Pyrénées) »,

- l'arrêté du 15 novembre 2006 (JORF, 28 novembre 2006, p. 17857) à propos de l'« eau du captage Doris, situé à Meyras (Ardèche) »,

- l'arrêté du 12 septembre 2006 (JORF, 26 septembre 2006 p. 14106) à propos de l'« eau du captage « Châtilion-Lorraine », situé sur la commune de Suriauville (Vosges) »).

▪ V. Articles L. 1322-1 et s. du CSP

837 V. Article 5 de la directive 2009/54/CE

838 ▪ Sont seulement autorisés comme traitements :

- la « séparation des éléments instables tels que les composés du fer et du soufre, par filtration ou décantation, éventuellement précédée d'une oxygénation »

- « la séparation des composés du fer, du manganèse et du soufre, ainsi que de l'arsenic, de certaines eaux minérales naturelles à l'aide d'un traitement par l'air enrichi en ozone »

- « la séparation des constituants indésirables autres que ceux susmentionnés »

- « l'élimination totale ou partielle du gaz carbonique libre par des procédés exclusivement physiques ». - Article 4.1 de la directive 2009/54/CE

▪ Est seulement autorisée comme adjonction l'incorporation ou la réincorporation de gaz carbonique. - Article 4.2 de la directive 2009/54/CE

839 Annexe II de la directive 2009/54/CE

840 « Eau dont la teneur en gaz carbonique provenant de la source, après décantation éventuelle et embouteillage, est la même qu'à l'émergence, compte tenu, s'il y a lieu, de la réincorporation d'une quantité de gaz provenant de la même nappe ou du même gisement, équivalente à celle du gaz libéré au cours de ces opérations et sous réserve des tolérances techniques usuelles ». - Annexe I.III.a de la directive 2009/54/CE

841 « Eau dont la teneur en gaz carbonique provenant de la même nappe ou du même gisement, après décantation éventuelle et embouteillage, est supérieure à celle constatée à l'émergence ». - Annexe I.III.b de la directive 2009/54/CE

842 « Eau qui a fait l'objet d'une addition de gaz carbonique d'une autre origine que la nappe ou le gisement dont elle provient ». - Annexe I.III.c de la directive 2009/54/CE

843 « Eau destinée à la consommation humaine dans son état naturel et mise en bouteille à la source ». - Article 9.4 de la directive 2009/54/CE

l'alimentation humaine, elle ne peut entrer dans le cadre de notre définition du produit alimentaire en soi qu'une fois conditionnée, tout du moins si l'on s'en réfère aux points de conformité mis en évidence par l'article R.1322-3 du Code de la Santé Publique.

Et c'est d'ailleurs en ce sens que ces eaux (qu'elles soient ou non minérales) destinées à l'alimentation humaine se distinguent des autres boissons non alcoolisées qui constituent des produits en soi dès leur phase de préparation

137. Les jus de fruits⁸⁴⁴ - Comme cela est le cas pour les jus de fruits, qui selon la directive 2001/112/CE du 20 décembre 2001⁸⁴⁵, sont des « *produits fermentescibles⁸⁴⁶ mais non fermentés, obtenus à partir de fruits⁸⁴⁷ sains et mûrs, frais ou conservés par le froid, d'une espèce ou de plusieurs espèces en mélange, possédant la couleur, l'arôme et le goût caractéristiques du jus des fruits dont ils proviennent* »⁸⁴⁸.

Des boissons pouvant être concentrées⁸⁴⁹, obtenues à partir d'un concentré⁸⁵⁰, ou être déshydratées/en poudre⁸⁵¹, qui doivent donc toutes avoir une composition axée sur un ou plusieurs fruits⁸⁵² auxquels

844 V. PRECEP'DATA, *Les jus de fruits et de légumes*, 1993, 31 p.

Union nationale des producteurs de jus de fruits, *Le statut légal des jus de fruits et de légumes, nectars et boissons aux fruits*, Union nationale des producteurs de jus de fruits, 1994, 132 p.

845 Directive 2001/112/CE du 20 décembre 2001 relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine (JOCE n°L10, 12 janvier 2002, pp. 58-66) abrogeant la directive 93/77/CEE du 21 septembre 1993, relative aux jus de fruits et à certains produits similaires (JOCE n°L244, 30 septembre 1993, pp. 23-31)

846 Autrement dit, qui peut entrer en fermentation.

847 Pour les agrumes, le jus de fruits doit provenir de l'endocarpe (partie du fruit provenant de l'épiderme interne des carpelles).

848 Annexe I.1.1.a de la directive 2001/112/CE

849 Le produit alimentaire est obtenu à partir de jus de fruits d'une ou plusieurs espèces par l'élimination physique d'une partie de l'eau de constitution, élimination qui doit être à minima de 50% pour les jus de fruits concentrés destinés à être consommés directement. - Annexe I.1.2 de la directive 2001/112/CE

850 Le produit alimentaire est obtenu en remettant dans le jus de fruits concentré l'eau extraite du jus lors de la concentration, eau qui doit présenter des caractéristiques appropriées (chimiques, microbiologiques, organoleptiques). - Annexe I.1.1. b de la directive 2001/112/CE

851 Le produit est obtenu par l'élimination physique de la quasi-totalité de l'eau de constitution. - Annexe I.1.3 de la directive 2001/112/CE

852 Suivant que le produit « jus de fruit » soit composé d'un ou de plusieurs fruits, sa dénomination varie. Ainsi, s'il est composé d'un seul et unique fruit, le produit sera dénommé « jus de » suivi du nom du fruit concerné. En revanche, s'il est composé de deux ou plusieurs fruits, les noms de ces fruits doivent être indiqués dans l'ordre décroissant de leur présence, sachant qu'à partir de trois fruits, l'utilisation de la mention « plusieurs fruits » est possible. - Article 3.3 de la directive 2001/112/CE

peuvent néanmoins être ajoutés certaines substances non nutritives limitativement autorisées⁸⁵³, ainsi que du jus de citron⁸⁵⁴ ou du sucre afin de corriger leur goût acide⁸⁵⁵, du sucre à des fins d'édulcoration⁸⁵⁶, des vitamines et minéraux supplémentaires, tandis que les arômes des fruits, les pulpes et les cellules provenant du jus et ayant été séparés lors de la transformation peuvent être restitués⁸⁵⁷.

138. Les nectars de fruits⁸⁵⁸ - Comme pour les nectars de fruits qui doivent être produits en utilisant ce jus de fruits, une purée de fruits⁸⁵⁹ ou un mélange des deux, mais aussi de l'eau, du sucre⁸⁶⁰ et/ou de miel⁸⁶¹ dès lors que ces substances sucrantes ne dépassent pas 20% de la quantité totale d'un produit qui au final doit avoir une teneur minimale en jus et/ou en purée⁸⁶² variable suivant qu'ils s'agissent : de fruits à jus acide non consommable en l'état⁸⁶³ ; de fruits pauvres en acide, ayant

853 A savoir des enzymes pectolitiques, des enzymes protéolytiques, des enzymes amylolitiques, de la gélatine alimentaire, des tanins, du bentonite, du gel de silice, des charbons, des adjuvants de filtrations et des adjuvants de précipitation et d'absorption chimiquement inertes. - Annexe I.2 de la directive 2001/112/CE

854 La quantité maximale de jus de citrons et/ou de jus concentré de citrons est de 3 g/l de jus. - Annexe I.II.1 de la directive 2001/112/CE

855 Alors que cette possibilité ne concerne ni les jus de poires ou de raisins, la quantité de sucres ajoutée aux autres fruits ne peut dépasser 15 g/l de jus. - Annexe I.II.1 de la directive 2001/112/CE

856 ▪ C'est-à-dire afin d'adoucir la saveur, ou de rendre agréable une substance insipide.

▪ De nouveau, les jus de poires ou de raisins en sont exclus. Pour les autres fruits, la quantité de sucres maximales étant de 150 g/l de jus, à la condition que la quantité totale de sucres ajoutée pour corriger le goût acide et à des fins d'édulcoration ne puisse pas dépasser 150 g/l. - Annexe I.II.1 de la directive 2001/112/CE

▪ Pour ces produits auxquels des sucres ont été ajoutés, la dénomination de vente doit comporter la mention « sucré » ou « avec addition de sucres », suivie de l'indication de la quantité maximale de sucres ajoutée, calculée en matière sèche et exprimée en grammes par litre. - Article 3.4 de la directive 2001/112/CE

857 Les pulpes ou cellules sont « *les produits obtenus à partir des parties comestibles du fruit de la même espèce sans élimination de jus* ». - Annexe II.6 de la directive 2001/112/CE

858 V. GALY M., *Jus de fruits et nectars de fruits*, Thèse (Pharmacie) Toulouse III, 1990

859 La purée de fruits est « *le produit fermentescible mais non fermenté obtenu par tamisage de la partie comestible de fruits entiers ou épluchés sans élimination de jus* ». - Annexe II.2 de la directive 2001/112/CE

860 A savoir le sirop de fructose ; les sucres dérivés de fruits ; les sucres tels que définis par la directive 2001/111/CE du 20 décembre 2001 relatives à certains sucres destinés à l'alimentation humaine (JOCE n°L10 , 12 janvier 2002, pp. 53-57), c'est-à-dire le sucre mi-blanc, le sucre blanc, le sucre blanc raffiné, le sucre liquide, le sucre liquide inverti, le sirop de sucre inverti, le sirop de glucose, le sirop de glucose déshydraté, le dextrose mono-hydraté, le dextrose anhydre et le fructose. - Annexe II.4 de la directive 2001/112/CE

861 V. Supra NBP 796

862 Ces teneurs sont fixées à l'annexe V de la directive 2001/112/CE

863 La quantité minimale est de 30% pour les groseilles à maquereau, les prunelles, les quetsches, les sorbes, les airelles rouges ; de 35% pour les griottes ; de 40% pour les cynorhodons, les cerises autres que les griottes, les myrtilles, les framboises, les abricots, les fraises, les mûres ; de 50% pour les coings et les baies de sureau ; de 25% pour les fruits de la passion, les morelles de Quito, le cassis, les groseilles blanches, les groseilles rouges, les fruits de l'arbousier, les citrons et limettes, et pour tous les autres fruits de cette catégorie.

beaucoup de pulpe, ou étant très aromatisé⁸⁶⁴ ; de fruits à jus consommables en l'état⁸⁶⁵.

Des nectars pouvant qui plus est être obtenus sans addition de sucres et/ou de miel, si comme le précise la directive 93/45/CEE du 17 juin 1993⁸⁶⁶ le jus des fruits concernés ont une teneur en sucres suffisamment élevée à titre individuel ou mélangés entre eux pour permettre leur consommation⁸⁶⁷.

139. Les jus de légumes⁸⁶⁸ - Comme pour les jus de légumes qui sont obtenus sans colorants et édulcorants⁸⁶⁹ à partir de la pression d'une ou de plusieurs⁸⁷⁰ espèces de légumes frais, sains et mûrs, non fermentés ou ne comportant pas, à la suite d'un début de fermentation, de traces d'alcool supérieures à 1 degré⁸⁷¹.

Telles sont tout du moins les dispositions du décret du 1^{er} octobre 1938, qui demeurent toujours applicables⁸⁷², puisque ces boissons qui peuvent être fraîches, pures ou salées⁸⁷³ ne font pas l'objet de dispositions communautaires

A l'exception néanmoins des jus de tomates qui eux sont régis par un règlement (CEE) n°1764/86⁸⁷⁴ qui nous apprend qu'ils ne peuvent être mis sur le marché qu'à la condition d'avoir une teneur en

864 Mangues, bananes, goyaves, papayes, litchis, azeroles, corossol, cœur de bœuf ou cachiman, cherimoles, grenades, noix de cajou, caja, imbu : pour tous ces fruits, la quantité minimale est de 25%.

865 Pommes, poires, pêches, agrumes (à l'exception des citrons et agrumes), ananas ont tous pour point commun d'avoir une teneur minimale commune de 50%.

866 Directive 93/45/CEE du 17 juin 1993, relative à la fabrication de nectars sans addition de sucres ou de miel (JOCE n°L159, 1er juillet 1993, p. 133)

867 Article 3 de la directive 93/45/CEE

868 V. Supra NBP 844

869 Annexe I.B.17 et Annexe II de l'arrêté du 2 octobre 1997 relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine (JORF, 8 novembre 1997, pp. 16265 et s.) qui précise néanmoins que la production de ces jus de légumes peut se faire avec les additifs généralement autorisés dans les denrées alimentaires (V. Annexe III.A).

870 Article 3.1 du décret du 1er octobre 1938 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er août 1905 relative à la répression des fraudes (JORF, 2 octobre 1938, pp. 11505 et s.).

871 Article 1er alinéa 1 du décret du 1er octobre 1938.

872 Le décret n°78-1109 du 23 novembre 1978 pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 relative à la répression des fraudes (JORF, 29 novembre 1978, pp. 3977 et s.) a effectivement abrogé les dispositions de ce décret du 1er octobre 1938 si ce n'est en ce qui concerne les jus de légumes.

873 - Le jus de légume(s) frais n'a subi « *aucun traitement physique ou de stabilisation, notamment filtration, collage, pasteurisation* ».

- Le jus de légume(s) pur n'a subi « *aucune addition d'un produit quelconque, même si l'emploi de ce produit est expressément autorisé* ».

- Le jus de légume(s) salé « *a été additionné de sel (chlorure de sodium), à condition que ce qualificatif soit suivi de l'indication de la quantité de sel ajoutée, exprimée en g/l, lorsque celle-ci est supérieure à 1 g/l* ». - Article 1er alinéa 3 du décret du 1er octobre 1938

874 Règlement (CEE) n°1764/86 du 27 mai 1986 fixant des exigences minimales de qualité pour les produits à base de tomate pouvant bénéficier d'une aide à la production (JOCE n°L153, 7 juin 1986, pp. 1-17)

matière sèche inférieure à 12%⁸⁷⁵, et d'être produits à partir de tomates fraîches qui doivent être débarrassées par égouttage des peaux, pépins et autres parties grossières⁸⁷⁶. Et ce à titre non exclusif puisqu'ils peuvent également contenir du sel⁸⁷⁷, des épices naturelles, des herbes aromatiques, des arômes naturels⁸⁷⁸, à partir du moment où ils restent conformes à certaines caractéristiques organoleptiques, le produit fini devant avoir une couleur rouge caractéristique ainsi qu'une bonne saveur et aucun goût étranger⁸⁷⁹.

140. Les autres boissons - Comme pour les boissons à base de lait⁸⁸⁰ tel que le lait aromatisé, c'est-à-dire la « *boisson stérilisée préparée à l'avance, constituée exclusivement de lait écrémé ou non, sucré ou non, additionnée de substances aromatiques naturelles* »⁸⁸¹.

Comme pour les boissons rafraîchissantes gazéifiées et sucrées telle que la limonade⁸⁸² qui selon les usages doit être insipide et incolore, et être additionnée de matières aromatisantes ou sapides provenant du citron⁸⁸³, cette limonade pouvant par ailleurs être « au jus de fruits » dès lors que la boisson au jus de fruit est gazéifiée⁸⁸⁴.

Comme pour les boissons rafraîchissantes pouvant ou non être gazéifiées tel que le thé glacé qui selon

875 Article 2.11 du règlement (CE) n°1535/2003 du 29 août 2003 portant modalités d'application du règlement (CE) n°2201/96 en ce qui concerne le régime d'aide dans le secteur des produits transformés à base de fruits et légumes (JOCE n°L153, 7 juin 1986, pp. 1-25)

876 Si ce n'est les préparations de jus ayant une teneur en matière sèche égale ou supérieure à 7 % peuvent présenter des peaux et des pépins dans la mesure maximale de 4% du poids du produit. - Article 2.11 du règlement (CE) n°1535/2003

877 Teneur en sel qui ne peut être que de 3% du produit - Article 9.3.b du règlement (CEE) n°1764/86

878 Article 9.1 du règlement (CEE) n°1764/86

879 Article 10.3 du règlement (CEE) n°1764/86

880 BIRLOUEZ-ARAGON I. et BIRLOUEZ E., *Le lait, premier aliment de l'homme*, Hachette-Phare International, 2001, 125 p.

881 • Article 5 bis alinéa 1er du décret n°55-952 du 16 juillet 1955 modifiant les articles 3, 4 et 5 du décret du 25 mars 1924 portant application de la loi du 1er août 1905 pour le lait et les boissons à base de lait (JORF, 19 juillet 1955, pp. 7193 et s.)

• La dénomination de vente de ce produit est « lait aromatisé », la dénomination « lait chocolaté » ou « lait cacaoté » étant possible pour ceux ayant été aromatisés au moyen de chocolat ou de cacao. - Article 5 quater 1 du décret n°55-952 du 16 juillet 1955

882 • V. sur la fabrication des limonades : MITGUTSCH A., *Du citron à la limonade*, Centurion, 1983, 16 p.

• V. *Base de données - Lamy Dehove- Partie V : Les boissons*

883 Selon l'article 18 de l'ordonnance suisse sur les boissons sans alcool (en particulier thé, infusions, café, jus, sirops, limonades) du 23 novembre 2005, la limonade est définie comme une « *boisson contenant ou non de l'acide carbonique, préparée à partir d'eau potable ou d'eau minérale naturelle et de jus de fruits ou d'arômes, avec ou sans addition de sucres, de caféine ou de quinine* ».

884 DGCCRF, Note de service n°5465 du 5 mai 1989, BOCCRF, 15 juin 1989, p. 163

son Code d'usage européen est défini comme la boisson non alcoolisée à base d'extraits de thé préparées exclusivement à partir des variétés de l'espèce *Camellia sinensis* Linnaeus O. Kuntze, et pouvant être édulcorés, acidulés et gazéifiés, contenir du jus du fruit, du lait ou d'autres produits alimentaires diluables dans l'eau, en étant commercialisés prêt-à-consommer, concentrés ou en poudre déshydratées⁸⁸⁵.

Et enfin comme pour les boissons rafraîchissantes non gazéifiées tel que les sirops⁸⁸⁶ que le décret n°92-818 du 18 août 1992⁸⁸⁷ définit comme les « *produits concentrés et aromatisés obtenus par dissolution de matières sucrantes glucidiques dans de l'eau* »⁸⁸⁸, qui dès lors qu'ils sont aux fruits doivent contenir au moins 10% du jus de fruits⁸⁸⁹.

Ou telle que la bière sans alcool⁸⁹⁰ qui doit présenter « *à la suite d'une désalcoolisation ou d'un début de fermentation, un titre alcoométrique acquis inférieur ou égal à 1,2% en volume* », sans quoi elle doit être considérée comme une boisson alcoolisée⁸⁹¹ (§2).

885 ▪ Article 2.1 du Code d'usage communautaire des boissons à base de thé
▪ V. *Base de données - Lamy Dehove - Partie V : Les boissons*

886 GUERIN B. et ORTLIEB J., *Les sirops*, laline, 1978, 123 p.

887 Décret n°92-818 du 18 août 1992 portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne les sirops (JORF, 23 août 1992, pp. 11524 et s.).

888 Article 1er du décret n°92-818 du 18 août 1992

889 Article 2 du décret n°92-818 du 18 août 1992

890 ▪ Article 1.3 du décret n°92-307 du 31 mars 1992 portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne les bières (JORF, 1er avril 1992, pp. 4568 et s.).

▪ La dénomination « panaché » est réservée à « *la boisson présentant un litre alcoométrique inférieur ou égal à 1,2% en volume et exclusivement constituée d'un mélange de bière et de boisson gazeuse aromatisée sans alcool* ». (Article 1.6 du décret)

▪ V. MOLL M., *Bières alcoolisées, à faible teneur ou sans alcool*, TEC & DOC, 1991, 515 p.

891 Toujours selon l'article L1 précité du code des débits de boisson, constituent des boissons alcooliques :

« 2° *Boissons fermentées non distillées, savoir : le vin, la bière, le cidre, le poiré, l'hydromel, auxquelles sont joints les vins doux naturels bénéficiant du régime fiscal des vins, ainsi que les crèmes de cassis et les jus de fruits ou de légumes fermentés comportant de 1,2 à 3 degrés d'alcool.*

3° *Vins doux naturels autres que ceux appartenant au groupe 2, vins de liqueur, apéritifs à base de vin et liqueurs de fraises, framboises, cassis ou cerises, ne titrant pas plus de 18 degrés d'alcool pur.*

4° *Les rhums, les tafias, les alcools provenant de la distillation des vins, cidres, poirés ou fruits, et ne supportant aucune addition d'essence ainsi que les liqueurs édulcorées au moyen de sucre, de glucose ou de miel à raison de 400 grammes minimum par litre pour les liqueurs anisées et de 200 grammes minimum par litre pour les autres liqueurs et ne contenant pas plus d'un demi-gramme d'essence par litre.*

5° *Toutes les autres boissons alcooliques* ».

§2 . LES BOISSONS ALCOOLISEES

Pour les boissons alcoolisées, à partir du moment où leur matière a été récoltée, elles peuvent être considérées comme des produits alimentaires destinés à la consommation humaine.

141. La bière⁸⁹² - Tel est le cas la bière qui est « *la boisson obtenue par fermentation alcoolique d'un moût préparé à partir du malt de céréales, de matières premières issues de céréales, de sucres alimentaires et de houblon, de substances conférant de l'amertume provenant du houblon et d'eau potable* »⁸⁹³.

142. Le vin, « nectar des dieux »⁸⁹⁴ - Du vin⁸⁹⁵ dont nous pouvons trouver des définitions⁸⁹⁶ de ses

892 V. RAMAIN D., *Les noms de bière*, Mémoire de Master II Propriété Industrielle, Paris II, 2007-2008
VILLAIN M., *Lexiguide des bières*, Elcy Ed., 2008, 288 p.

893 - Article 1.1 du décret n°92-307 qui précise que « *le mat de céréales représente au moins 50% du poids des matières amylacées ou sucrées mises en œuvre* » et que « *l'extrait sec représente au moins 2% du poids du moût primitif* ».

▪ Décret qui mentionne également qu'existent les dénominations « bière de fermentation lactique » ou « Gueuze » portant sur les bières qui font l'objet « *d'une fermentation lactique au cours de son processus d'élaboration* » (Article 1.2), ainsi que la dénomination « bière à... » pour celle « *aromatisée par macération de fruits, de légumes ou de plantes ou par addition de jus de fruits, de jus de légumes, de jus concentré de fruits, de jus concentré de légumes, d'extraits végétaux* » (Article 1.4).

894 - V., BRUN J-P., POUX M. et TCHERNIA A., *Le vin : nectar des dieux, génie des hommes*, Infolio, 2004, 331 p.
BOZET N., *Le vin, nectar des dieux*, CEDRAC, 2008, 128 p.

▪ Ce vin est effectivement un aliment à part qui va bien au-delà de sa dimension nutritive, son interaction avec les autres aliments étant d'ailleurs des plus intéressantes sur le plan organoleptique. Ainsi, « *l'aliment peut exagérer une caractéristique du vin. Par exemple, si vous mangez des noisettes (qui sont très tanniques) avec un rouge tannique, le goût du vin devient si sec, si astringent que beaucoup vont le considérer comme imbuvable. L'aliment peut affaiblir une caractéristique du vin. Les protéines affaiblissent les tanins par exemple, et un vin rouge très tannique (désagréable seul) peut devenir délicieux s'il accompagne une excellente viande. L'intensité des arômes de l'aliment peut cacher ceux du vin et vice versa. Vous en avez fait l'expérience si vous avez bu un vin riche avec un délicat filet de sole. Le vin peut apporter de nouveaux arômes à l'aliment. Par exemple, un bourgogne rouge débordant de fruit peut transmettre ses arômes fruités à l'aliment, comme s'il s'agissait d'un ingrédient du plat lui-même. L'union du vin et de l'aliment peut créer un arôme supplémentaire désagréable qui n'était ni dans le vin, ni dans l'aliment; il est ainsi possible de percevoir un arôme métallique lorsque nous mangeons de la dinde avec un bordeaux rouge* ». - Source [En ligne] Disponible : sur <http://www.fidelesdebacchus.com/Accords.htm>

895 V. à titre indicatif sur le vin :

GAUTIER J-F.

- La définition juridique du vin et des différents types de vin, *RDR*, novembre 1995, pp. 489-494

- L'évolution historique du droit viti-vinicole, *PA*, 2 février 1996, pp. 23-24

- *Histoire du vin*, Que sais-je ?, N° 2676, 2ème édition, PUF, 1996, 128 p.

- *La civilisation du vin*, Que sais-je ?, N° 3296, PUF, 1997, 128 p.

- L'évolution contemporaine de la consommation de vin en France, *Bulletin de l'Association Internationale des Juristes du Droit de la Vigne*, novembre 2001, pp. 17-19

- *Les vins de France*, Que sais-je ?, N° 208, 2002, 2ème édition, PUF, 128 p.

BAHANS J-M. et MENJUCQ M., *Droit du marché viti-vinicole*, Féret, 2003, 415 p.

Conseil Economique et Social, Avis (11 juin 2008) et Rapport (BASTIAN J-P.), *La vigne et le vin : atout pour la France*, Edition des Journaux Officiels, 158 p. - [En ligne] Disponible sur : <http://lesrapports.ladocumentationfrancaise.fr/BRP/084000362/0000.pdf>

896 - Dans notre droit national, la loi « Griffé » du 14 août 1889 réservait cette dénomination au « *produit exclusif de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisin frais* », alors que l'Office International de la Vigne et du Vin (OIV) l'a défini en 1973 comme étant « *exclusivement la boisson résultant de la*

différentes catégories dans le règlement (CE) n°491/2009 du 25 mai 2009⁸⁹⁷.

Puisque alors que le règlement (CE) n°1234/2007 du 6 juin 2008 a mis en place l'« OCM unique » suite à une volonté de la Commission de simplifier le cadre communautaire de la politique agricole commune⁸⁹⁸, et que parallèlement à l'élaboration de l'« OCM unique », une réforme du secteur vitivinicole a été entreprise⁸⁹⁹, seules les dispositions portant sur ce secteur et non concernées par cette réforme ont pu être reprises dès l'instauration de cette OCM.

Les autres ont été traitées par le règlement (CE) n°479/2008 du 29 avril 2008⁹⁰⁰ qui a fait l'objet d'un

fermentation alcoolique complète ou partielle du raisin frais foulé ou non ou du moût de raisin ».

• A propos de l'OIV : se substituant à l'Office International de la Vigne et du Vin suite à l'Accord du 3 avril 2001 (suite à la 4ème séance de la Conférence internationale des pays membres de l'Office - V. <<http://news.reseau-concept.net/Images/oiv/Client/Acteetaccordfr.pdf>>), l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin est « un organisme gouvernemental à caractère scientifique et technique de compétence reconnue dans le domaine de la vigne, du vin, des boissons à base de vin, des raisins de table, des raisins secs et des autres produits issus de la vigne », et ayant pour objectifs d'« indiquer à ses membres les mesures permettant de tenir compte des préoccupations des producteurs, des consommateurs et des autres acteurs de la filière vitivinicole », d'« assister les autres organisations internationales intergouvernementales et non gouvernementales, notamment celles qui poursuivent des activités normatives », et de « contribuer à l'harmonisation des pratiques et normes existantes et, en tant que de besoin, à l'élaboration de normes internationales nouvelles, afin d'améliorer les conditions d'élaboration et de commercialisation des produits vitivinicoles et à la prise en compte des intérêts des consommateurs ». – Source [En ligne] Disponible sur :

<http://news.reseau-concept.net/pls/news/p_entree?i_sid=&i_type_edition_id=17594&i_section_id=17606&i_lang=33>

• V. le site internet de l'Organisation : <<http://www.oiv.int/fr/accueil/index.php>>

897 Règlement (CE) n°491/2009 du 25 mai 2009 modifiant le règlement (CE) n°1234/2007 (JOCE n°L154, 17 juin 2009, pp. 1-56)

898 • V. Commission Européenne, Communication « Simplifier et mieux légiférer dans le cadre de la politique agricole commune », 19 octobre 2005, Com(2005)509

[En ligne] Disponible sur : <<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2005:0509:FIN:FR:PDF>>

« Une OCM unique pour tous les produits agricoles :

La réforme de 2003 a permis de simplifier l'environnement législatif de la PAC en établissant un cadre juridique horizontal pour tous les paiements directs et en regroupant tout un ensemble de régimes de soutien dans un régime de paiement unique. Il est envisagé d'étendre cette approche horizontale aux 21 OCM, dont chacune est régie par un règlement de base propre du Conseil souvent assorti d'autres dispositions du Conseil. La plupart des règlements de base ont une structure identique et comportent de nombreuses dispositions analogues. Il est fréquent qu'ils prévoient des solutions différentes pour des problèmes identiques ou de même nature. C'est pourquoi il convient d'examiner dans quelle mesure une harmonisation est possible et les dispositions sectorielles peuvent être remplacées par des dispositions horizontales. Cela permettra de disposer d'un ensemble unique de règles harmonisées dans les domaines classiques de la politique de marché tels que l'intervention, le stockage privé, les contingents tarifaires d'importation, les restitutions à l'exportation, les mesures de sauvegarde, la promotion des produits agricoles, les règles applicables aux aides d'État, les communications et la transmission de données ». – p. 9

• V. Le plan d'action pour la simplification de la PAC : <http://ec.europa.eu/agriculture/simplification/actionplan_fr.pdf>

899 V. Commission européenne, Communication : Vers un secteur vitivinicole européen durable, 22 juin 2006, Com (2006)319

[En ligne] Disponible sur : <<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2006:0319:FIN:FR:PDF>>

900 • Règlement (CE) n°479/2008 du 29 avril 2008 portant organisation commune du marché vitivinicole modifiant les règlements (CE) n°1493/1999, (CE) n° 1782/2003, (CE) n° 1290/2005 et (CE) n°3/2008, et abrogeant les règlements (CEE) n°2392/86 et (CE) n° 1493/1999 (JOCE n°L148, 6 juin 2008, pp. 1-149)

• Auparavant, le règlement (CEE) n°337/79 du 5 février 1979 (JOCE n°L54, 5 mars 1979, pp. 1 et s.) avait établi une OCM viti-vinicole, règlement qui a été remplacé par le règlement (CEE) n°822/87 du 27 mars 1987 (JOCE n°L84, 27 mars 1987, pp. 1 et s.), lui-même remplacé par le règlement (CE) n°1493/1999 du 17 mai 1999 (JOCE n°L179, 14 juillet 1999, pp. 1 et s.).

• V. BAHANS J-M., MENJUCQ M., La nouvelle OCM vitivinicole : une réforme communautaire sous l'inspiration de l'OMC, RDR, octobre 2008, pp. 12-20
OLSZAK, L'entreprise viticole et la nouvelle OCM vitivinicole. Les éléments favorables à une démarche individuelle d'entreprise, RDR, janvier 2009, pp. 90-94

règlement d'application⁹⁰¹, avant d'être enfin intégrées dans le règlement (CE) n°1234/2007 par le règlement (CE) n°491/2009 selon lequel le vin doit être considéré comme « *le produit obtenu exclusivement par la fermentation alcoolique⁹⁰², totale ou partielle, de raisins frais⁹⁰³, foulés ou non, ou de moûts de raisins⁹⁰⁴ ».*

Produit qui, après opérations éventuelles d'enrichissement⁹⁰⁵ doit avoir un titre alcoométrique acquis⁹⁰⁶ non inférieur à « 8,5% vol » ou à « 9% vol » suivant les zones géographiques⁹⁰⁷ des raisins récoltés,

901 Règlement (CE) n°555/2008 du 27 juin 2008 fixant les modalités d'application du règlement (CE) n°479/2008 du Conseil portant organisation commune du marché vitivinicole, en ce qui concerne les programmes d'aide, les échanges avec les pays tiers, le potentiel de production et les contrôles dans le secteur vitivinicole (JOCE n°L170, 30 juin 2008, pp. 1-80)

902 « *La fermentation alcoolique (ou alcoolification) est le résultat d'une chaîne métabolique qui transforme des sucres fermentescibles par des levures en alcool et en dioxyde de carbone, avec dégagement de chaleur* ». – Base de données - Le Grand Robert de la langue française

903 C'est-à-dire de « *fruit de la vigne utilisé en vinification, mûr ou même légèrement passerillé, susceptible d'être foulé ou pressé avec des moyens ordinaires de cave et d'engendrer spontanément une fermentation alcoolique* ». – Annexe I.4 de la directive (CE) n°491/2009

904 ▪ « *Le moût de raisin est le produit liquide obtenu naturellement ou par des procédés physiques à partir de raisins frais. Un titre alcoométrique acquis du moût de raisins n'excédant pas 1 % vol est admis* ». – Annexe III.10 du règlement (CE) n°491/2009

▪ « *Connu au plus tard dès l'Antiquité, le moût de raisin est alors utilisé cuit, pour la cuisine et pour la conservation des aliments : le defrutum (Columelle, au premier siècle avant notre ère) le désigne lorsqu'il est réduit d'un tiers, la sapa (littéralement, « saveur » ; Pliny l'Ancien, au premier siècle de notre ère) lorsqu'il est réduit à un tiers. En France, au Moyen Âge, on trouve la mergoutte, c'est-à-dire le jus qu'exprime la cuve pleine de raisin avant le foulage, utilisée pour la fabrication du « vin cuit » (dans le Ménagier de Paris, 1393). À la fin de cette période, en Italie, le mosto cotto (moût cuit) désigne un moût moins épais que la sapa, également encore utilisée. À l'époque moderne, semble-t-il à partir du XVIIe siècle, le moût cuit et réduit est désigné en France sous le nom de raisiné (Le cuisinier royal et bourgeois, 1712). Aujourd'hui, le moût est encore fréquemment utilisé et commercialisé dans différents pays méditerranéens (Italie, Grèce, ...)* ». – Source [En ligne] Disponible sur :

http://libresavoir.org/index.php?title=Mo%C3%BBt_de_raisin&carbure_Session=b0bac3fbb8ec36910ba3917766b30ca8

905 ▪ Ces opérations d'enrichissement sont fixées par l'annexe IV.B du règlement (CE) n°491/2009, qui prévoit que l'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel (autrement dit du titre alcoométrique volumique total d'un produit avant tout enrichissement) ne peut se faire :

- « *en ce qui concerne les raisins frais, le moût de raisins partiellement fermenté ou le vin nouveau encore en fermentation, que par addition de saccharose, de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié* ».

- « *en ce qui concerne le moût de raisins, que par addition de saccharose, de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié, ou par concentration partielle y compris l'osmose inverse* ».

- « *en ce qui concerne le vin, que par concentration partielle par le froid* ».

▪ L'OIV a officialisé une liste limitée de pratiques œnologiques autorisées, au travers du Codex Œnologie International qui fixe les conditions d'emploi des principaux produits chimiques, organiques ou gaz utilisés dans l'élaboration et la conservation des vins.

Si l'autorisation de leur emploi relève des législations nationales, en revanche pour pouvoir être qualifié de « conforme au Codex œnologie international », le produit doit présenter les caractères d'identification et le degré de pureté fixés par celui-ci.

V. Office International de la Vigne et du Vin, *Codex Œnologie International*, 2009, 493 p.

[En ligne] Disponible sur : http://news.reseau-concept.net/images/oiv/client/Codex_2009_FR.pdf

906 ▪ Le « titre alcoométrique volumique acquis » est « *le nombre de volumes d'alcool pur à une température de 20°C contenus dans 100 volumes du produit considéré à cette température* ». (Annexe I.13 de la directive (CE) n°491/2009). Son symbole est « % vol. »

Concrètement, les opérations à effectuer pour obtenir la proportion d'alcool sont la lecture de l'alcoomètre ou de l'aéromètre à la température du mélange de l'eau et de l'alcool, la mesure de la température de ce mélange, les résultats pouvant alors être obtenus d'après les tables alcoométriques internationales.

▪ Existe également un « titre alcoométrique massique acquis » est « *le nombre de kilogrammes d'alcool pur contenus dans 100 kilogrammes du produit* ». (Annexe I.17 de la directive (CE) n°491/2009). Son symbole est « % masse ».

907 Trois zones viticoles sont prévues par le règlement (CE) n°491/2009, à savoir :

- la « zone viticole A » qui comprend : en Allemagne : les superficies plantées en vigne autres que celles de la zone B / au Luxembourg : la région viticole luxembourgeoise / en Belgique, au Danemark, en Irlande, aux Pays-Bas, en Pologne, en Suède et au Royaume-Uni : les superficies viticoles de ces pays /

mais non supérieur à « 15% vol », ainsi qu'une teneur en acidité totale non inférieure à 3,5 grammes

en République tchèque: la région viticole de Čechy.

- la « zone viticole B » qui comprend : en Allemagne : les superficies plantées en vigne dans la région déterminée Baden / n France, les superficies plantées en vigne dans les départements non mentionnés dans les autres zones ainsi que dans les départements suivants : pour l'Alsace: Bas-Rhin, Haut-Rhin ; pour la Lorraine : Meurthe-et-Moselle, Meuse, Moselle, Vosges ; pour la Champagne : Aisne, Aube, Marne, Haute-Marne, Seine-et-Marne ; pour le Jura : Ain, Doubs, Jura, Haute-Saône ; pour la Savoie : Savoie, Haute-Savoie, Isère (commune de Chapareillan) ; pour le Val de Loire : Cher, Deux-Sèvres, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loire-Atlantique, Loiret, Maine-et-Loire, Sarthe, Vendée, Vienne / en Autriche : l'aire viticole autrichienne ; en République tchèque, la région viticole Morava et les superficies plantées en vigne qui ne sont pas visées dans la zone A / en Slovaquie, les superficies plantées en vigne dans les régions suivantes : Malokarpatská vinohradnícka oblasť, Južnoslovenská vinohradnícka oblasť, Nitrianska vinohradnícka oblasť, Stredoslovenská vinohradnícka oblasť, Východoslovenská vinohradnícka oblasť et les zones viticoles qui ne sont pas visées dans la zone C1 / en Slovénie, les superficies plantées en vigne dans les régions suivantes : dans la région de Podravje, Štajerska Slovenija, Prekmurje ; dans la région de Posavje: Bizeljsko Sremič, Dolenjska et Bela krajina ; ainsi que les superficies plantées en vigne qui ne sont pas visées dans la zone C2 ; en Roumanie, dans la région de Podişul Transilvaniei.

- la « zone viticole C » qui comprend :

* la « zone viticole C1 » : En France, les superficies plantées en vigne : dans les départements suivants : Allier, Alpes-de-Haute-Provence, Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes, Ariège, Aveyron, Cantal, Charente, Charente-Maritime, Corrèze, Côte d'Or, Dordogne, Haute-Garonne, Gers, Gironde, Isère (à l'exception de la commune de Chapareillan), Landes, Loire, Haute-Loire, Lot, Lot-et-Garonne, Lozère, Nièvre, Puy-de-Dôme, Pyrénées-Atlantiques, Hautes-Pyrénées, Rhône, Saône-et-Loire, Tarn, Tarn-et-Garonne, Haute-Vienne, Yonne, — dans les arrondissements de Valence et de Die du département de la Drôme, dans l'arrondissement de Tournon, dans les cantons d'Antraigues, de Burzet, de Coucouron, de Montpezat-sous-Bauzon, de Privas, de Saint-Étienne-de-Lugdarès, de Saint-Pierreville, de Valgorge et de La Voult-sur-Rhône du département de l'Ardèche.

En Italie, les superficies plantées en vigne dans la région du Val d'Aoste ainsi que dans les provinces de Sondrio, Bolzano, Trento et Belluno / en Espagne, les superficies plantées en vigne dans les provinces de A Coruña, Asturias, Cantabria, Guipúzcoa et Vizcaya / au Portugal, les superficies plantées en vigne dans la partie de la région de Norte qui correspond à l'aire viticole déterminée de "Vinho Verde", ainsi que dans les "Concelhos de Bombarral, Lourinhã, Mafra e Torres Vedras" (à l'exception des "Freguesias da Carvoeira e Dois Portos"), faisant partie de la "Região vitícola da Extremadura" / en Hongrie, toutes les superficies plantées en vigne / en Slovaquie, les superficies plantées en vigne de la région Tokajská vinohradnícka oblasť / en Roumanie, les superficies plantées en vigne non mentionnées aux zones B et C2.

* la « zone viticole C2 » : En France, les superficies plantées en vigne : dans les départements suivants : Aude, Bouches-du-Rhône, Gard, Hérault, Pyrénées-Orientales (à l'exception des cantons d'Olette et d'Arles-sur-Tech), Vaucluse ; dans la partie du département du Var délimitée au sud par la limite nord des communes d'Évenos, de Le Beausset, de Solliès-Toucas, de Cuers, de Puget-Ville, de Collobrières, de La Garde-Freinet, de Plan-de-la-Tour et de Sainte-Maxime ; dans l'arrondissement de Nyons et dans le canton de Lorient-sur-Drôme dans le département de la Drôme .

En Italie, les superficies plantées en vigne dans les régions suivantes : Abruzzo, Campania, Emilia-Romagna, Friuli-Venezia Giulia, Lazio, Liguria, Lombardia (à l'exception de la province de Sondrio), Marche, Molise, Piemonte, Toscana, Umbria et Veneto (à l'exception de la province de Belluno), y compris les îles appartenant à ces régions, telles que l'île d'Elbe et les autres îles de l'archipel toscan, les îles Pontines et les îles de Capri et d'Ischia / en Espagne, les superficies plantées en vigne dans les régions suivantes : Lugo, Orense, Pontevedra, Ávila, Burgos, León, Palencia, Salamanca, Segovia, Soria, Valladolid, Zamora, La Rioja, Álava, Navarra, Huesca, Barcelona, Girona, Lleida, dans la partie de la province de Zaragoza située au nord du Río Ebro ; dans les communes de la province de Tarragona mentionnées dans l'appellation d'origine Penedés ; dans la partie de la province de Tarragona qui correspond à la "comarca" viticole déterminée de Conca de Barberá / en Slovénie, les superficies plantées en vigne dans les régions suivantes: Brda ou Goriška Brda, Vipavska dolina ou Vipava, Kras et Slovenska Istra / en Bulgarie, les superficies plantées en vigne dans les régions suivantes : Dunavska Ravnina, Chernomorski Rayon, Rozova Dolina / en Roumanie, les superficies plantées en vigne dans les régions suivantes : Dealurile Buzăului, Dealul Mare, Severinului et Plaiurile Drâncei, Colinele Dobrogei, Terasele Dunării, la région viticole du sud du pays, y compris les zones sablonneuses et d'autres zones propices.

* la « zone viticole C3 »

La « zone viticole C3a » : en Grèce, les superficies plantées en vigne dans les nomoi (préfectures) suivantes: Florina, Imathia, Kilkis, Grevena, Larisa, Ioannina, Levkas, Akhaia, Messinia, Arkadia, Korinthia, Iraklio, Khania, Rethimni, Samos, Lasithi, ainsi que dans l'île de Thira / à Chypre, les superficies plantées en vigne situées à plus de 600 mètres d'altitude / en Bulgarie, les superficies plantées en vigne qui ne sont pas visées à la zone B.

La « zone viticole C3b » :

En France, les superficies plantées en vigne : dans les départements de la Corse ; dans la partie du département du Var située entre la mer et une ligne délimitée par les communes (elles-mêmes comprises) d'Évenos, de Le Beausset, de Solliès-Toucas, de Cuers, de Puget-Ville, de Collobrières, de La Garde-Freinet, de Plan-de-la-Tour et de Sainte-Maxime ; dans les cantons d'Olette et d'Arles-sur-Tech dans le département des Pyrénées-Orientales.

En Italie, les superficies plantées en vigne dans les régions suivantes: Calabria, Basilicata, Puglia, Sardegna et Sicilia, y compris les îles appartenant à ces régions, telles que l'île de Pantelleria, les îles Éoliennes, Égates et Pélages / en Grèce, les superficies plantées en vigne qui ne sont pas visées à la zone CIII a. / en Espagne, les superficies plantées en vigne qui ne sont pas visées aux zones CI et CII. / au Portugal, les superficies plantées en vigne situées dans les régions qui ne sont pas visées à la zone CI / à Chypre, les superficies plantées en vigne situées à moins de 600 mètres d'altitude ; à Malte, les superficies plantées en vigne.

par litre, de telles exigences pouvant varier suivant qu'il s'agisse d'un « vin de table »⁹⁰⁸, d'un « vin mousseux »⁹⁰⁹, d'un « vin pétillant »⁹¹⁰, d'un « vin de liqueur »⁹¹¹, ou d'un « vin de qualité produit dans des régions déterminés »⁹¹².

143. Les boissons spiritueuses⁹¹³ - Des vins qui doivent donc être distingués des boissons spiritueuses qui sont constitutives⁹¹⁴ selon l'article 2.1 du règlement (CE) n°110/2008 du 15 janvier

908 Le « vin de table » est le vin « produit dans la Communauté et ayant un titre alcoométrique volumique acquis non inférieur à 8,5 % vol », et « ayant, en outre, une teneur en acidité totale non inférieure à 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique, soit de 60 milliéquivalents par litre ». (Annexe I Point 13 du règlement (CE) n°822/87)

909 ▪ Selon l'annexe III.4 du règlement (CE) n°491/2006, « on entend par vins mousseux le produit :

- a) obtenu par première ou deuxième fermentation alcoolique : de raisins frais, de moût de raisins, ou de vin ;
 - b) caractérisé au débouchage du récipient par un dégagement d'anhydride carbonique provenant exclusivement de la fermentation ;
 - c) présentant, lorsqu'il est conservé à température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique en solution non inférieure à 3 bars ; et
 - d) préparé à partir de cuvées dont le titre alcoométrique total n'est pas inférieur à 8,5 % vol ».
- Vins mousseux qui peut être « de qualité », « de qualité de type atomatique », et « gazéifiée ».

910 ▪ Selon l'annexe III.8 du règlement (CE) n°491/2006, « on entend par vin pétillant le produit :

- a) obtenu à partir de vin, pour autant que ce vin présente un titre alcoométrique total non inférieur à 9 % vol ;
 - b) ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 7 % vol ;
 - c) présentant, lorsqu'il est conservé à la température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique endogène en solution non inférieure à 1 bar et non supérieure à 2,5 bars ».
- Vin pétillant qui peut être « gazéifié ».

911 Selon l'Annexe III.3 du règlement (CE) n°491/2006, « on entend par vin de liqueur le produit :

- a) ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 15 % vol et non supérieur à 22 % vol ;
- b) ayant un titre alcoométrique total non inférieur à 17,5 % vol, à l'exception de certains vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique ;
- c) qui est obtenu à partir : de moût de raisins en cours de fermentation ; de vin ; du mélange des produits précités, ou de moût de raisins ou du mélange de ce produit avec du vin, pour ce qui est des vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée ;
- d) ayant un titre alcoométrique naturel initial non inférieur à 12 % vol, à l'exception de certains vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée ;
- e) obtenu par addition : seuls ou en mélange : d'alcool neutre d'origine viticole, y compris l'alcool issu de la distillation de raisins secs, ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 96 % vol ; de distillat de vin ou de raisins secs, ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 52 % vol et non supérieur à 86 % vol ».

912 ▪ Par exemple, un vin bénéficiant d'une AOP ou d'une IGP peut avoir un titre alcoométrique acquis inférieur à 8,5% vol. (titre qui ne doit tout de même pas être inférieur à 4,5% vol), tandis que pour les vins bénéficiant d'une AOP et obtenus sans aucun enrichissement, la limite maximale du titre alcoométrique total peut dépasser 15% vol. – Annexe III.1. a et c du règlement (CE) n°491/2009

▪ V. à propos des vins bénéficiant d'une AOP ou d'une IGP : Règlement (CE) n°607/2009 du 14 juillet 2009 fixant certaines modalités d'application du règlement (CE) n° 479/2008 du Conseil en ce qui concerne les appellations d'origine protégées et les indications géographiques protégées, les mentions traditionnelles, l'étiquetage et la présentation de certains produits du secteur vitivinicole (JOCE n°L193, 24 juillet 2009, pp. 60-139)

▪ V. Supra NBP 668

913 V. OIV, *Recueil des méthodes d'analyse des boissons spiritueuses, des alcools, de la fraction aromatique des boissons*, OIV, 1993, 317 p.

Bureau National Interprofessionnel du Cognac, *Les vins et spiritueux face à l'environnement*, Bureau National Interprofessionnel du Cognac, 1995, 312 p.

914 En revanche ne constituent pas des boissons spiritueuses les boissons relevant des codes NC 2003 2203 (bières de malt), NC 2204 (vins de raisins frais), NC 2205 (vermouths), NC 2206 (piquettes) et NC 2207 (alcool éthylique non dénaturé d'un titre alcoométrique de 80 % vol. ou plus) tels que mentionnés par le code des douanes communautaires établi par le règlement (CE) n°2913/92 du 12 octobre 1992 (JOCE n°L302, 19 octobre 1992, pp. 1-50).

2008⁹¹⁵, des boissons alcoolisées « dotées de qualités organoleptiques particulières », « ayant un titre alcoométrique volumique minimal de 15% »⁹¹⁶.

Et ayant été produites directement soit « par distillation⁹¹⁷, en présence ou non d'arômes de produits fermentés naturellement », et/ou « par macération⁹¹⁸ ou par un traitement similaire de matériels végétaux dans de l'alcool éthylique d'origine agricole⁹¹⁹ et/ou des distillats d'origine agricole⁹²⁰ et/ou des boissons », et/ou « par addition d'arômes, de sucres ou édulcorants » limitativement autorisés⁹²¹.

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 » et/ou d'autres « boissons alcooliques » et/ou d' « autres boissons ».

144. Les catégories de boissons spiritueuses - Si bien que peuvent être mis sous le marché des boissons spiritueuses ne faisant pas l'objet de définition spécifique dès lors qu'elles sont conformes à ces conditions mais aussi à celles fixées par l'article 5.3⁹²² de ce règlement (CE) n°110/2008.

Mais aussi des boissons spiritueuses qui sont spécifiquement définies, à savoir le rhum, le whisky ou

915 - Règlement (CE) n°110/2008 du 15 janvier 2008 concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses (JOCE n°L39, 13 février 2008, pp. 16-54).

• Règlement abrogeant le règlement (CE) n°1576/89 du 29 mai 1989 établissant les règles générales relatives à la définition, à la désignation et à la présentation des boissons spiritueuses (JOCE n°160, 12 juin 1989, pp. 1 et s.)

916 Le titre alcoométrique volumique est 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 ». - Annexe I.11 du règlement (CE) n°110/2008

917 La distillation « est fondée sur le fait qu'une phase vapeur surmontant un liquide bouillant et en équilibre avec ce dernier n'en a pas la même composition. En recueillant séparément, d'une part, le liquide et, d'autre part, la vapeur que l'on refroidit et condense, on obtient deux liquides différents appelés respectivement résidu et condensat ou distillat. On réalise ainsi une étape élémentaire de séparation dont la répétition pourra permettre d'obtenir les constituants du mélange initial. » - DURANDET J., Distillation, Bas de données – Encyclopédie Universalis

918 La macération est « l'opération qui consiste à laisser séjourner dans un liquide (eau, alcool, huile...) un corps ou une substance pour en extraire les constituants solubles ». – Base de données - Le Grand Robert de la langue française

919 Alcool ne devant pas avoir un autre goût détectable que celui de la matière première, et dont le titre alcoométrique volumique minimal doit être de 96,0 % vol. – Annexe I.1 du règlement (CE) n°110/2008

920 On entend par « distillat d'origine agricole » le liquide alcoolique obtenu par distillation, après fermentation alcoolique, d'un ou de plusieurs produits agricoles figurant à l'annexe I du traité CE, 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 de la ou des matières premières utilisées ». - Annexe I.2 du règlement (CE) n°110/2008

921 A savoir pour les édulcorants : le sucre mi-blanc, le sucre blanc, le sucre raffiné ou le sucre blanc raffiné, le dextrose, le fructose, le sirop de glucose, le sucre liquide, le sucre liquide inverti, le sirop de sucre inverti, le moût de raisin concentré rectifié, le moût de raisin concentré, le moût de raisin frais, le sucre caramélisé (produit obtenu exclusivement par chauffage contrôlé du saccharose sans adjonction de bases ni d'acides minéraux, ni d'aucun autre additif chimique), le miel, le sirop de caroube, et toute autre substance glucidique naturelle ayant un effet analogue à celui des produits susvisés. – Annexe I.3 I.1 du règlement (CE) n°110/2008

922 Boissons qui peuvent être obtenues : à partir de toute matière première agricole énumérée à l'annexe I du traité CE et/ou de denrées propres à l'alimentation humaine ; par adjonction d'alcool c'est-à-dire par ajout d'alcool éthylique d'origine agricole et/ou de distillat d'origine agricole ; par ajout d'arôme (« substances aromatisantes, préparations aromatisantes, arômes de transformation, arômes de fumée ou leurs mélanges ») : Article 1.2.a de la directive 88/388/CE ; par ajout de colorant ; par ajout d'édulcorant.

*whiskey*⁹²³, les boissons spiritueuse de céréales, l'eau-de-vie de vin, le *brandy* ou *Weinbrand*⁹²⁴, l'eau-de-vie de marc de raisin ou marc, l'eau-de-vie de marc de fruit, l'eau-de-vie de raisin sec ou *raisin brandy*, l'eau-de-vie de fruit⁹²⁵, l'eau-de-vie de cidre et de poiré, l'eau-de-vie de miel, l'eau-de-vie de lie ou *hefebrand*, l'eau-de-vie de bière ou *bierband*, l'eau-de-vie de topinambour, la vodka, le geist, la gentiane, les boissons spiritueuses aromatisées aux baies de genévrier, le gin (distillé ou non), les boissons spiritueuses au carvi, le gin, les boissons spiritueuses au carvi, les boissons spiritueuses à l'anis (pastis, pastis de Marseille, anis, anis distillé), les boissons spiritueuses au goût amer ou *bitter*, la liqueur (de fruits ou de plantes), les crèmes, le *Maraschino*, le *Nocino*, la liqueur à base d'œufs ou d'avocat, le *Mistrà*, le *Vaäkevä glögi*, le *Berenburg*, et le nectar de miel ou d'hydromel.

Tout du moins si leur production est conforme aux règles les régissant qui sont fixées à l'annexe du règlement⁹²⁶, le pastis de Marseille devant par exemple avoir une teneur en anéthole⁹²⁷ de 2 grammes par litre, un titre alcoométrique volumique minimal de 45%, et ne pouvant être préparé qu'avec quelques substances aromatisantes naturelles⁹²⁸.

Alors que pour sa part le whisky dont le titre alcoométrique volumique minimal doit être de 40%⁹²⁹, ne peut être obtenu exclusivement que « *par distillation d'un moût de céréales maltées avec ou sans les*

923 Selon l'article 14.3 du règlement (CE) n°110/2008, en ce qui concerne les boissons spiritueuses originaires de pays tiers, l'utilisation d'une langue officielle du pays tiers dans lequel la boisson spiritueuse a été élaborée est admise, à condition que les indications prévues par les présentes dispositions soient également données dans une langue officielle de l'Union européenne de telle sorte que le consommateur final puisse comprendre facilement chacune de ces mentions.

924 V. CARTOU L., Une spécialité gastronomico-juridique: le brandy sans brandy, *PA*, 22 décembre 1993, pp. 25-27

925 Eau-de-vie de prune, de mirabelle, de quetsche, de pomme, de poire, de framboise, de mûre, d'abricots, de pêches, de poire Williams, de groseille, de cassis, de baie de sorbier, de sureau, de coings, de baies de genévrier.

926 • Ces exigences portent également sur les produits contenant ces boissons, à l'image par exemple du baba au rhum.

• De plus ces exigences peuvent être plus élevées suivant les Etats membres. En France, le décret n°88-416 du 22 avril 1988 portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de service en ce qui concerne les rhumes et les tafias (JORF du 24 avril 1988, pp. 5463 et s.) prévoit ainsi pour certains spiritueux un titre alcoométrique minimal supérieur à celui fixé au niveau communautaire, comme pour le rhum de la Martinique (40% contre 37,5% au niveau communautaire pour le rhum), l'eau-de-vie des Charentes (40% contre 37,5% au niveau communautaire pour l'eau-de-vie de vin), ou la Mirabelle de Lorraine (45% contre 37,5% au niveau communautaire pour l'eau-de-vie de fruit),...

927 L'anéthole est un éther-oxyde apolaire.

928 Ces substances pouvant être utilisées dans ce pastis de Marseille sont celles définies par l'article 1.2.b.i de la directive 88/388/CE du 22 juin 1988 relative au rapprochement des législations des Etats membres dans le domaine des arômes destinés à être employés dans les denrées alimentaires et des matériaux de base pour leur production (JOCE n°L184, 15 juillet 1988, pp. 61 et s.), c'est-à-dire celles « *obtenues par des procédés physiques appropriés (y compris la distillation et l'extraction au solvant) ou des procédés enzymatiques ou microbiologiques à partir d'une matière d'origine végétale ou animale, soit en l'état, soit transformée pour la consommation humaine par des procédés traditionnels de préparation de denrées alimentaires* ».

929 • Toute commercialisation en deçà d'un tel volume ne peut donc se faire sous une la dénomination « whisky » (CJCE, 16 juillet 1998, *The Scotch Whisky Association c/ Compagnie financière européenne de prises de participation, Prismic SA et Centrales d'achats et de services alimentaires SARL*, Affaire C-136/96, Rec. I-04571)

• V. GUILENCHMIDT M., BONICHOT J-C., LATOUR X., Jurisprudence de la Cour de Justice des Communautés Européennes (CJCE) et du Tribunal de première instance (TPI) des Communautés Européennes des Communautés Européennes, *PA*, 16 juin 1999, pp. 9-14

grains entiers d'autres céréales, qui a été (soit) saccharifié par la diastase du malt qu'il contient, avec ou sans autres enzymes naturelles, (soit) fermenté sous l'action de la levure », et ce, « après une ou plusieurs distillations 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 », et « 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 ». Distillat final qui ne peut être additionné que d'eau et de caramel ordinaire (pour la coloration), et qui ne peut faire l'objet d'aucune adjonction d'alcool.

145. Les apéritifs - Vins, bières et boissons spiritueuses peuvent donc être proposées aux buveurs, au même titre d'ailleurs que les apéritifs qui eux sont régis par le règlement (CE) n°1601/91 du 10 juin 1991⁹³⁰.

Apéritif qui peut prendre la forme de vin aromatisé⁹³¹ produit⁹³² à partir du vin obtenu à partir de moûts de raisins frais, muté à l'alcool⁹³³, et/ou de vin apte à donné du vin de table⁹³⁴, et/ou de vin de table, et/ou de vin de liqueur, et/ou de vin mousseux. Vin qui doit faire l'objet d'une addition d'alcool⁹³⁵, d'aromatisation par le biais de substances aromatisantes limitativement autorisées⁹³⁶ et/ou d'herbes

930 Règlement (CE) n°1601/91 du 10 juin 1991, établissant les règles générales relatives à la définition, à la désignation et à la présentation des vins aromatisés, des boissons aromatisées à base de vin et des cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles (JOCE n°L149, 14 juin 1991, pp. 1-9)

931 - V. Article 2.1.a du règlement (CE) n°1601/91

• Sous couvert du respect de leurs conditions de production, des catégories des vins aromatisés peuvent remplacer la dénomination de vente « vin aromatisé », à savoir : le Vermouth, le Vin aromatisé amer (vin au quinquina, bitter vino, et americano), le vin aromatisé à l'œuf.

932 Les vins utilisés dans l'élaboration d'un vin aromatisé, avant d'avoir fait l'objet de l'enrichissement, doivent être présents dans le produit fini dans une proportion non inférieure à 75 %.

933 Le vin obtenu à partir de moûts de raisins frais, muté à l'alcool est « le produit obtenu dans la Communauté ; ayant un titre alcoométrique volumique acquis égal ou supérieur à 12 % et inférieur à 15 % vol ; obtenu par addition à un moût de raisin non fermenté, ayant un titre alcoométrique volumique naturel non inférieur à 8,5 % vol : soit d'alcool neutre d'origine vinique, y compris l'alcool issu de la distillation de raisins secs, ayant un titre alcoométrique volumique acquis non inférieur à 95 % vol, soit d'un produit non rectifié provenant de la distillation du vin ayant un titre alcoométrique volumique acquis non inférieur à 52 % et non supérieur à 80 % vol ». (Annexe I Point 5 du règlement (CE) n°822/87)

934 Le vin apte à donné du vin de table est le vin « produit dans la Communauté et ayant au moins le titre alcoométrique naturel minimal fixé pour la zone viticole où il a été produit ». (Annexe I Point 12 du règlement (CE) n°822/87.

935 Addition par alcool éthylique d'origine viticole, par alcool de vin ou de raisins secs, par alcool éthylique d'origine agricole, par distillat de vin ou de raisins secs, par distillat d'origine agricole, par eau-de-vie de vin ou de marcs de raisins, par eau-de-vie de raisins secs. (Article 3.d du règlement (CE) n°1601/91).

936 A savoir :

- les substances chimiques définies ayant des propriétés aromatisantes et obtenues par des procédés physiques appropriés (y compris la distillation et l'extraction au solvant) ou des procédés enzymatiques ou microbiologiques à partir d'une matière d'origine végétale ou animale, soit en l'état, soit transformées pour la consommation humaine par des procédés traditionnels de préparation de denrées alimentaires (y compris le séchage, la torréfaction et la fermentation). (Article 2.b.i de la directive 88/388/CE)

- les préparations aromatisantes ayant des propriétés aromatisantes et obtenus par des procédés physiques appropriés (y compris la distillation et l'extraction au solvant) ou des procédés enzymatiques ou microbiologiques à partir de matières d'origine végétale ou animale, soit en l'état, soit transformées pour la consommation humaine par des procédés traditionnels de préparation de denrées alimentaires (y compris le séchage, la torréfaction

aromatiques et/ou d'épices et/ou de denrées alimentaires sapides. Et qui peut faire l'objet d'édulcoration, de coloration avec le caramel, alors que son titre alcoométrique volumique acquis minimal doit être égal ou supérieur à 14,5% vol., sans dépasser les 22% vol.

Apéritif qui peut également prendre la forme d'une boisson aromatisée à base de vin⁹³⁷ qui a pour point commun avec le vin aromatisé de pouvoir, selon leur teneur en sucre⁹³⁸, être « extra-sec »⁹³⁹, « sec »⁹⁴⁰, « demi-sec »⁹⁴¹, « demi-doux »⁹⁴², « doux »⁹⁴³.

Mais qui s'en distingue dans la mesure où si elle est obtenue également à partir de vin apte à donné du vin de table, et/ou de vin de table, et/ou de vin mousseux, en revanche d'une part peuvent également entrer dans sa production le vin nouveau encore en fermentation⁹⁴⁴, le vin mousseux gazéifiés, le vin pétillant, et/ou le vin pétillant gazéifiés, en étant éventuellement additionnés de moûts de raisins et/ou de moûts de raisins partiellement fermentés. Et d'autre part leur titre alcoométrique volumique acquis doit être compris entre 7% et 14,5% vol.⁹⁴⁵.

Et ce contrairement aux cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles qui ne peuvent être obtenus qu'à partir de vin/et ou de moûts de raisin, et dont dont le titre alcoométrique doit être inférieur à 7% vol⁹⁴⁶,

et la fermentation). (Article 2.c de la directive 88/388/CE).

937 - V. Article 2.1.b du règlement (CE) n°1601/91

▪ Sous couvert du respect de leurs conditions de production, des catégories des vins aromatisés peuvent remplacer la dénomination de vente «boisson aromatisée à base de vin », à savoir : Sangria, Clarea, Zurra, Bitter Soda, Kalte Ente, Gluehwein, Maiwein, Maitrank.

938 - Article 2.5 du règlement (CE) n°1601/91

▪ Lorsque la dénomination de vente des boissons aromatisées à base de vin comporte le terme « mousseux », la quantité de vin mousseux employée ne doit pas être inférieure à 95 %

939 La teneur en sucre doit être inférieure à 30 g/l.

940 La teneur en sucre doit être inférieur à 50 g/l.

941 La teneur en sucre doit être comprise entre 50 et 90 g/l.

942 La teneur en sucre doit être comprise entre 90 et 130 g/l..

943 La teneur en sucre doit être supérieure à 130 g/l.

944 « On entend par « *vin nouveau encore en fermentation* » le produit dont la fermentation alcoolique n'est pas encore terminée et qui n'est pas encore séparé de ses lies ». – Annexe III.2 de la directive 491/2009/CE

945 Sans compter que les vins utilisés dans l'élaboration d'une boisson aromatisée à base de vin doivent être présents dans le produit fini dans une proportion non inférieure à 50 %.

946 Article 2.1.c du règlement (CE) n°1601/91

NB 1 : Sous couvert du respect de leurs conditions de production, des catégories des vins aromatisés peuvent remplacer la dénomination de vente «cocktail aromatisé de produits viti-vinicoles », à savoir les mentions Cocktail à base de vin, Pétillant de raisin aromatisé.

NB 2 : Les vins et/ou les moûts de raisins utilisés dans l'élaboration d'un cocktail aromatisé de produits vitivinicoles doivent être présents dans le produit fini

afin qu'ils aient une qualité loyale et marchande devant caractériser lors de leur mise sur le marché tout produit alimentaire en soi, et devant être recherchée dès le début de leur préparation.

« Les fastfoodeurs le font debout, les romains et les amants le préfèrent couchés, mais la grande majorité le pratique assis »⁹⁴⁷. De quoi s'agit-il ? Manger bien évidemment.

- Mais manger quoi ?

- Des produits et des substances alimentaires.

- Autrement dit un aliment, alors pourquoi vouloir distinguer ces deux notions puisqu'elles sont destinées à être ingérées ?

- Car si une substance peut être un aliment, elle ne peut franchir la frontière du « *self* » du mangeur par le biais d'un produit, autrement dit d'une denrée alimentaire ayant une destination nutritive intrinsèque.

- Une destination nutritive intrinsèque ?

- Oui si toutefois ce produit au-delà de respecter les critères jusqu'alors dégagés, peut être ingéré en l'état ou suite à une préparation en vue de sa consommation.

- En bref une caractéristique précisant encore davantage notre critère fondamental de destination nutritive ?

- Certainement mais notre seule destination nutritive intrinsèque qui elle seule présente un tel degré d'exigence, la réalité de la substance alimentaire, du fait de son incorporation, pouvant être fort différente...

dans une proportion non inférieure à 50 %.

947 BRANLARD J-P, La chaise du restaurant - Siège de règlements et de procès, OQ, janvier 2001