

Définition des produits vinicoles aromatisés

NB : Ce n'est pas une boisson spiritueuse, nous avons laissé ce dossier ici pour simplifier le classement.

NB : Face à l'évolution technologique, aux inspirations des consommateurs et pour promouvoir la production des produits viti-vinicoles en produits autre que le vin et eaux de vie, législateur Européen a souhaité définir en 2014 ces produits au taux d'accises avantageux.

Les produits vinicoles aromatisés sont les produits issus de produits du secteur vitivinicole avec additions de produits (ce n'est donc plus du vin).

On distingue 3 catégories : Un vin aromatisé, boissons aromatisées à base de vin et cocktails aromatisés de produits vitivinicoles.

1. Un vin aromatisé est une boisson:

- a) obtenue à partir d'un ou de plusieurs des produits de la vigne
- b) dans laquelle les produits vinicoles visés au point représentent au moins 75 % du volume total;
- c) avec éventuelle addition d'alcool;
- d) avec éventuelle addition de colorants;
- e) à laquelle soit du moût de raisins, soit du moût de raisins en partie fermenté, soit les deux ont pu être ajoutés;
- f) qui peut avoir été édulcorée;
- g) ayant un titre alcoométrique volumique acquis supérieur ou égal à 14,5 % vol et inférieur à 22 % vol et un titre alcoométrique volumique total supérieur ou égal à 17,5 % vol.

Ils englobent e.a. les termes génériques tel que : Vin aromatisé, Apéritif à base de vin, Vermouth, Vins aromatisés amers, Vin aromatisé à l'œuf, Vin aromatisé amer

2. Une boisson aromatisée à base de vin est une boisson:

- a) obtenue à partir d'un ou de plusieurs des produits de la vigne définis à l'annexe VII, partie II, points 1, 2 et 4 à 9, du règlement (UE) no 1308/2013, à l'exclusion de vins élaborés avec l'adjonction d'alcool et du vin «Retsina»;
- b) dans laquelle les produits de la vigne visés au point a) représentent au moins 50 % du volume total;
- c) n'ayant pas fait l'objet d'une addition d'alcool, sauf mention contraire à l'annexe II;
- d) avec éventuelle addition de colorants;
- e) à laquelle soit du moût de raisins, soit du moût de raisins en partie fermenté, soit les deux ont pu être ajoutés;
- f) qui peut avoir été édulcorée;
- g) ayant un titre alcoométrique volumique acquis inférieur ou égal à 4,5 % vol et inférieur à 14,5 % vol.

Ils englobent e.a. les termes génériques tel que : Boisson aromatisée à base de vin, Boisson vinée aromatisée à base de vin, Sangría/Sangria, Glühwein, Maiwein, Maitrank,...

3 : Un cocktail aromatisé de produits vitivinicoles est une boisson:

- a) obtenue à partir d'un ou de plusieurs des produits de la vigne définis à l'annexe VII, partie II, points 1, 2 et points 4 à 11, du règlement (UE) no 1308/2013, à l'exclusion de vins élaborés avec l'adjonction d'alcool et du vin «Retsina»;
- b) dans laquelle les produits de la vigne visés au point a) représentent au moins 50 % du volume total;
- c) n'ayant pas fait l'objet d'une addition d'alcool;
- d) avec éventuelle addition de colorants;
- e) qui peut avoir été édulcorée;
- f) ayant un titre alcoométrique volumique acquis supérieur à 1,2 % vol et inférieur à 10 % vol.

ils englobent les termes génériques tel que e.a. : Cocktail à base de vin mousseux, Pétillant de raisin aromatisé, Cocktail à base de vin, Rosé pamplemousse,...

Le registre des indications géographiques (février 2020) ne contiennent que :

- a) «Nürnberger Glühwein»;
- b) «Samoborski bermet»;
- c) «Thüringer Glühwein»;
- d) «Vermut di Torino»/«Vermouth di Torino»;
- e) «Vino Naranja del Condado de Huelva».