

Ordonnance du DFI sur les boissons alcoolisées

du 23 novembre 2005

Le Département fédéral de l'intérieur (DFI),

vu les art. 4, al. 2, 26, al. 2 et 5, et 27, al. 3, de l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUO)¹,

arrête:

Chapitre 1 Dispositions générales

Art. 1 Objet et champ d'application

¹ La présente ordonnance définit les boissons alcoolisées énoncées ci-après, fixe les exigences auxquelles elles doivent satisfaire et règle les modalités d'étiquetage et de publicité applicables:

- a. le vin, le moût de raisin en cours de fermentation, le bourru, le jus de raisin en cours de fermentation, les boissons à base de vin;
- b. le cidre, le vin de fruits, le jus de fruits à pépins en cours de fermentation, les boissons à base de cidre ou de vins de fruits, l'hydromel;
- c. la bière;
- d. les spiritueux;
- e. les autres boissons alcoolisées.

² Les dispositions de la législation sur l'alcool sont réservées.

Art. 2 Teneur en alcool

Les boissons alcoolisées visées à l'art. 1 doivent présenter une teneur en alcool éthylique supérieure à 0,5 % volume.

Art. 3 Etiquetage

¹ La teneur en alcool doit être indiquée en «% vol.»; la marge de tolérance est de plus ou moins 0,5 % volume.

² Dans le cas des boissons alcoolisées sucrées de toute composition, susceptibles d'être confondues en raison de leurs propriétés organoleptiques avec des boissons sans alcool comme les limonades, les boissons de table, les nectars, les jus

RS 817.022.110

¹ RS 817.02; RO 2005 5451

de fruits ou l'ice tea (p.ex. alcopops), l'étiquetage doit comporter les indications suivantes:

- a. «Boisson sucrée alcoolisée», et
- b. «contient x % vol. d'alcool».

³ Il est interdit de faire figurer des indications faisant référence d'une quelconque manière à la santé, telles que «réconfortant», «fortifiant», «énergisant», «bénéfique pour la santé» ou «tonique» sur l'étiquetage des boissons alcoolisées.

Art. 4 Publicité

¹ Est interdite toute publicité visant à promouvoir les boissons alcoolisées spécialement auprès des jeunes de moins de 18 ans. Une telle publicité est notamment interdite:

- a. dans les lieux fréquentés principalement par les jeunes;
- b. dans les journaux, périodiques et autres publications destinés principalement aux jeunes;
- c. sur le matériel scolaire (cartables, trousse, stylos, etc.);
- d. sur les articles publicitaires distribués gratuitement aux jeunes (t-shirts, casquettes, fanions, ballons de plage, etc.);
- e. sur les jouets;
- f. sous forme de distribution gratuite de boissons alcoolisées aux jeunes;
- g. lors de manifestations culturelles, sportives ou autres, principalement fréquentées par les jeunes.

² Les boissons alcoolisées et leur présentation ne doivent porter aucune mention ni représentation graphique s'adressant spécialement aux jeunes âgés de moins de 18 ans.

Chapitre 2

Vin, moût de raisin en cours de fermentation, bourru, jus de raisin en cours de fermentation, boissons à base de vin

Section 1 Pratiques et traitements oenologiques admis

Art. 5

¹ Les produits visés dans le présent chapitre ne peuvent être élaborés ou traités qu'au moyen des pratiques et traitements oenologiques énumérés à l'annexe 1.

² L'Office fédéral de la santé publique (OFSP) peut, sur demande motivée, autoriser d'autres pratiques ou traitements oenologiques. Il limite l'autorisation et la publie dans la Feuille officielle suisse du commerce.

³ Si l'annexe 1 ne correspond plus aux connaissances ni au développement de l'oenologie et que des mesures urgentes s'imposent au nom de la protection de la santé, l'OFSP peut donner des instructions provisoires aux autorités cantonales d'exécution, dans l'attente de la modification de l'annexe. L'OFSP publie ces instructions dans la Feuille officielle suisse du commerce.

Section 2 Vin

Art. 6 Définitions

¹ Le moût de raisin est un moût obtenu naturellement ou par procédé physique à partir de raisins frais (fruits des espèces appartenant au genre *Vitis*).

² Le vin est une boisson obtenue par fermentation alcoolique de raisins frais, foulés ou non, ou de moût de raisins frais.

³ Le vin rouge et le vin rosé sont des vins obtenus à partir de raisins rouges, ayant subi une macération plus ou moins longue avant le pressurage et la fermentation.

⁴ Le vin blanc est un vin obtenu à partir de raisins blancs ou à partir de raisins rouges pressurés avant toute fermentation.

⁵ Le vin pétillant ou perlé est un vin contenant du dioxyde de carbone dissous, qui provoque, à 20 °C, une surpression variant entre 1 bar minimum et 2,5 bars maximum.

⁶ Le vin mousseux est un vin contenant du dioxyde de carbone dissous qui provoque, à 20 °C, une surpression de 3 bars au moins.

⁷ Le vin de liqueur est un vin ayant une teneur en alcool d'au moins 15 % volume et d'au plus 22 % volume, obtenu à partir de moût de raisin, de moût de raisin en cours de fermentation ou de vin, par addition de vin ou de distillat de raisins secs ou d'alcool neutre d'origine vinique.

⁸ Le Schiller est un vin obtenu à partir de raisins rouges et blancs de la catégorie 1, provenant de la même parcelle et vinifiés ensemble.

Art. 7 Catégories de vins

¹ Les vins sont classés en trois catégories:

- a. catégorie 1: vins avec appellation d'origine contrôlée;
- b. catégorie 2: vins avec indication de provenance;
- c. catégorie 3: vins sans appellation d'origine contrôlée ni indication de provenance.

² Pour la production de vins suisses, il y a lieu d'utiliser les moûts de raisin correspondants à ces catégories, conformément à l'art. 64, al. 1, de la loi du 29 avril 1998 sur l'agriculture².

Art. 8 Exigences

¹ Le vin doit présenter une teneur en alcool totale (acquise et potentielle) d'au moins 7 % volume et une teneur en alcool acquise d'au moins 5,5 % volume.

² Pour la production de vin mousseux ou de vin pétillant ou perlé, on peut ajouter:

- a. une liqueur de tirage pour l'obtention d'une seconde fermentation;
- b. une liqueur d'expédition;
- c. du dioxyde de carbone pour la production de vin mousseux ou de vin pétillant additionné d'acide carbonique au sens de l'art. 6, al. 5 et 6.

³ La teneur en alcool du vin mousseux et du vin pétillant ou perlé ne doit pas augmenter de plus de 1,5 % volume sous l'effet de l'addition de liqueur de tirage, et de plus de 0,5 % volume sous l'effet de l'addition de liqueur d'expédition.

Art. 9 Dénomination spécifique

¹ Sur les vins de la catégorie 1 peut figurer l'origine géographique au lieu de la dénomination spécifique «vin».

² Les vins de la catégorie 2 doivent porter la dénomination spécifique «vin de table», complétée par l'indication de la provenance géographique. Cette mention peut être complétée par l'indication de la couleur du vin. La dénomination spécifique «vin de pays», complétée par l'indication de la provenance géographique, est également admise si la production du raisin est soumise à une limitation de la production en vertu de l'art. 14, al. 3, de l'ordonnance du 7 décembre 1998 sur le vin³.

³ Les vins de la catégorie 3 doivent porter la dénomination spécifique «vin». Cette mention peut être complétée par l'indication de la couleur du vin. Est interdite toute autre mention relative à l'origine, à la provenance, au cépage ou au millésime.

⁴ Si du dioxyde de carbone a été ajouté à du vin pétillant ou perlé ou à du vin mousseux, la dénomination spécifique sera ainsi libellée: «vin pétillant gazéifié» ou «vin perlé gazéifié» et «vin mousseux gazéifié».

⁵ Les vins étrangers qui portent une appellation d'origine protégée ou une autre dénomination protégée par une législation étrangère doivent, lors de leur remise et en ce qui concerne le coupage et la dénomination spécifique, satisfaire aux exigences de la législation étrangère en question.

Art. 10 Indications complémentaires

¹ L'étiquette doit mentionner les indications suivantes:

- a. la dénomination spécifique au sens des art. 6 et 9;
- b. le nom ou la raison sociale ainsi que l'adresse du producteur, de l'encaveur, du négociant, de l'importateur, de l'embouteilleur ou du vendeur;

³ RS 916.140

- c. le pays de production, pour autant qu'il ne soit pas identifiable d'après la dénomination spécifique, le nom ou la raison sociale et l'adresse du producteur;
- d. les indications requises à l'art. 2, al. 1, let. i, n, o et q de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires (OEDAL)⁴;
- e. la mention «contient des sulfites», «contient de l'anhydride sulfureux» ou «contient du dioxyde de soufre» pour les vins qui présentent une concentration supérieure à 10 mg SO₂ par kilogramme ou par litre.

² L'indication requise à l'art. 2, al. 1, let. q, OEDAL, peut figurer sur la bouteille, à un autre endroit que sur l'étiquette.

³ L'indication de l'année de récolte n'est admise que si le vin est issu à 85 % au moins de raisins récoltés dans l'année mentionnée. Les adjonctions visées à l'art. 12, al. 1, ne sont pas prises en considération.

⁴ L'indication du nom d'un ou de plusieurs cépages n'est admise que si le vin est issu à 85 % au moins du ou des cépages mentionnés. Les adjonctions visées à l'art. 12, al. 1, ne sont pas prises en considération. Si plusieurs cépages sont mentionnés, ils le seront dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale.

⁵ Dans le cas du vin mousseux, les indications requises à l'art. 2 OEDAL doivent être complétées, selon la teneur en sucre résiduel par litre, par les mentions suivantes:

- | | |
|----------------|--------------------|
| – «extra-brut» | de 0 à 6 g |
| – «brut» | inférieure à 15 g |
| – «extra-sec» | de 12 à 20 g |
| – «sec» | de 17 à 35 g |
| – «demi-sec» | de 33 à 50 g |
| – «doux» | supérieure à 50 g. |

⁶ Dans le cas des autres vins, les indications suivantes peuvent figurer sur l'étiquette selon la teneur en sucre résiduel par litre:

- | | |
|---|---|
| – «sec» | égale ou inférieure à 4 g |
| – «demi-sec», «mi-sec» ou «légèrement doux» | supérieure à 4 g et égale ou inférieure à 12 g |
| – «demi-doux», «mi-doux» | supérieure à 12 g et égale ou inférieure à 45 g |
| – «doux» | supérieure à 45 g. |

⁴ RS 817.022.21; RO 2005 6159

Art. 11 Décoloration

La décoloration des vins rouges et des vins rosés est interdite.

Art. 12 Augmentation de la teneur en alcool

¹ Pour augmenter la teneur naturelle en alcool, le moût ou le vin en fermentation peuvent être additionnés:

- a. de sucre (sucrage à sec);
- b. de moût de raisin concentré;
- c. de moût de raisin concentré rectifié.

² La teneur naturelle en alcool des vins suisses ne doit pas, sous l'effet des adjonctions visées à l'al. 1, augmenter de plus de 2,5 % volume.

³ La teneur en alcool des vins suisses des catégories 2 et 3 ne doit pas, sous l'effet des adjonctions visées à l'al. 1, dépasser:

- a. dans le cas du vin blanc: 12,0 % volume;
- b. dans le cas du vin rouge ou rosé: 12,5 % volume.

⁴ L'adjonction de moût de raisin concentré ou de moût de raisin concentré rectifié ne doit pas contribuer à augmenter le volume initial de plus de 8 %.

⁵ Les adjonctions visées à l'al. 1 ne sont pas considérées comme coupage.

Art. 13 Coupage

¹ Le coupage consiste à mélanger entre eux des raisins, des moûts de raisin ou des vins d'origines ou de provenances différentes.

² Sont interdits:

- a. le coupage des vins suisses des catégories 1 et 2 avec du vin étranger;
- b. le coupage des vins étrangers des catégories 1 et 2.

³ Le coupage des vins suisses avec du vin suisse est soumis aux prescriptions suivantes:

- a. les vins de la catégorie 1 peuvent être coupés avec des vins de même couleur jusqu'à concurrence de 10 %;
- b. les vins de la catégorie 2 peuvent être coupés avec des vins de même couleur jusqu'à concurrence de 15 %.

⁴ Les vins de la catégorie 3 peuvent être coupés à volonté.

⁵ Les vins étrangers qui portent une appellation d'origine protégée ou une autre dénomination protégée par une législation étrangère doivent, lors de leur remise, satisfaire aux exigences de la législation étrangère applicable au coupage.

Section 3

Moût de raisin en cours de fermentation, bourru, jus de raisin en cours de fermentation

Art. 14 Définition

Le moût de raisin en cours de fermentation (bourru, jus de raisins partiellement fermenté) est un produit provenant de la fermentation de moût de raisins frais.

Art. 15 Dénomination spécifique

¹ La dénomination spécifique est «moût de raisin en cours de fermentation», «bourru», «jus de raisin en cours de fermentation», «jus de raisin partiellement fermenté» ou «moût de raisin partiellement fermenté».

² La dénomination spécifique doit être complétée par l'indication de la provenance géographique.

Art. 16 Indications complémentaires

Dans le cas du bourru non pasteurisé, l'indication de la teneur en alcool éthylique doit être remplacée par la mention «contient de l'alcool».

Section 4 **Boissons à base de vin**

Art. 17 Boissons aromatisées à base de vin

¹ Les boissons aromatisées à base de vin sont des boissons obtenues à partir de vin et aromatisées avec des arômes naturels ou identiques aux naturels, des préparations aromatisantes, des épices, des herbes aromatiques ou toute autre denrée alimentaire sapide.

² Sont admises l'édulcoration au sens de l'art. 56 et l'addition d'autres ingrédients.

³ L'addition d'autres alcools n'est pas admise; est exceptée la Zurra.

⁴ La teneur en vin du produit fini doit être d'au moins 50 % masse.

⁵ La teneur en alcool doit être d'au moins 7 % volume, mais inférieure à 14,5 % volume.

⁶ La dénomination spécifique «boisson aromatisée à base de vin» peut être complétée par les dénominations définies à l'annexe 2.

Art. 18 Cocktails aromatisés à base de vin

¹ Les cocktails aromatisés à base de vin sont des boissons obtenues à partir de vin ou de moût de raisin, aromatisées avec des arômes naturels ou identiques aux naturels, des préparations aromatisantes, des épices, des herbes aromatiques ou toute autre denrée alimentaire sapide.

- ² Sont admises l'édulcoration au sens de l'art. 56 et l'addition d'autres ingrédients.
- ³ L'addition d'autres alcools n'est pas admise.
- ⁴ La teneur en vin ou en moût de raisin du produit fini doit être d'au moins 50 % masse.
- ⁵ La teneur en alcool doit être inférieure à 7 % volume.
- ⁶ La dénomination spécifique «cocktail aromatisé à base de vin» peut être complétée par les dénominations définies à l'annexe 3.

Art. 19 Vins aromatisés

- ¹ Les vins aromatisés sont des boissons:
- obtenues à partir de vin ou de moût de raisin rectifié (muté à l'alcool);
 - additionnées d'alcool éthylique d'origine agricole, de distillat d'origine agricole, d'eau-de-vie de vin, de brandy ou d'eau-de-vie de marc;
 - aromatisées avec des arômes naturels ou identiques aux naturels, des préparations aromatisantes, des épices, des herbes aromatiques ou toute autre denrée alimentaire sapide.
- ² Sont admises l'édulcoration au sens de l'art. 56 et l'addition d'autres ingrédients.
- ³ La teneur en vin ou en moût de raisin rectifié (muté à l'alcool) du produit fini doit être d'au moins 75 % masse.
- ⁴ La teneur en alcool doit être d'au moins 14,5 % volume, mais inférieure à 22 % volume.
- ⁵ La dénomination spécifique «vin aromatisé» peut être remplacée par les dénominations définies à l'annexe 4.

Art. 20 Disposition générale

- ¹ Lorsque la dénomination des produits visés aux art. 17 et 19 comporte le terme «mousseux», la teneur en vin mousseux du produit fini doit être au minimum de 95 %.
- ² Les dénominations visées aux art. 17 et 19 peuvent être complétées, selon la teneur en sucre résiduel par litre, par les mentions suivantes:
- | | |
|---------------|-------------------------|
| – «extra-sec» | inférieure à 30 g/l |
| – «sec» | inférieure à 50 g/l |
| – «demi-sec» | de 50 à 90 g/l |
| – «demi-doux» | de plus de 90 à 130 g/l |
| – «doux» | supérieure à 130 g/l. |

³ Les mentions «demi-doux» et «doux» peuvent être remplacées par l'indication de la teneur en sucre, exprimée en gramme par litre.

⁴ Si l'une de ces boissons est additionnée d'une quantité de gaz carbonique supérieure à 2 g par litre, une mention telle que «contient du gaz carbonique» doit figurer à proximité de la dénomination spécifique.

Chapitre 3 **Cidre, vin de fruits, jus de fruits à pépins en cours de fermentation,** **boissons à base de cidre ou de vins de fruits, hydromel**

Section 1 Cidre

Art. 21 Définition

Le cidre est une boisson alcoolisée obtenue par la fermentation alcoolique partielle ou complète de jus de pomme ou de jus de poire fraîchement pressé ou conservé par un procédé physique.

Art. 22 Exigences

¹ La teneur en alcool du cidre doit être de 3 % volume au moins.

² Est admise l'adjonction:

- a. de jus de pomme ou de jus de poire;
- b. de sucres pour la seconde fermentation nécessaire à l'obtention de cidre mousseux, selon l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les sucres, les denrées alimentaires sucrées et les produits à base de cacao⁵;
- c. du dioxyde de carbone.

Art. 23 Dénomination spécifique

¹ La dénomination spécifique sera «cidre mousseux» si la teneur en dioxyde de carbone obtenue par fermentation naturelle est de 4 g par litre au moins.

² Si l'on a ajouté du dioxyde de carbone au cidre et que la teneur totale en dioxyde de carbone est égale ou supérieure à 4 g par litre, la dénomination sera «cidre mousseux additionné de gaz carbonique».

³ S'il est fait mention d'une variété de fruit dans la dénomination spécifique (p.ex. cidre de pomme Sauergraeuch), la quantité de jus du fruit considéré doit être de 80 % masse au moins dans le produit fini.

⁵ RS 817.022.101; RO 2005 5909

Art. 24 Indications complémentaires

¹ Si la densité relative (20/20) d'un cidre est supérieure à 1,005, correspondant à une teneur en sucre inverti de 9 à 11 g par litre, la mention «partiellement fermenté» doit figurer à proximité de la dénomination spécifique.

² Dans le cas du cidre mousseux, à la place de «partiellement fermenté», on peut utiliser les désignations suivantes:

- «brut» pour une teneur en sucre résiduel inférieure à 10 g/l
- «extra-sec» pour une teneur en sucre résiduel entre 8 et 20 g/l
- «sec» pour une teneur en sucre résiduel entre 17 et 40 g/l
- «demi-sec» pour une teneur en sucre résiduel entre 37 et 65 g/l
- «doux» pour une teneur en sucre résiduel supérieure à 65 g/l.

Section 2 Cidre dilué**Art. 25** Définition

Le cidre dilué est du cidre obtenu par la dilution de cidre dans de l'eau potable ou par la fermentation alcoolique de jus de pomme dilué ou de jus de poire dilué.

Art. 26 Exigences

¹ La teneur en cidre du produit fini doit être d'au moins 70 % masse.

² La teneur en alcool doit être supérieure à 2 % volume.

³ Est admise l'adjonction:

- a. de jus de pomme ou de jus de poire;
- b. de dioxyde de carbone.

Art. 27 Dénomination spécifique

Si l'on a ajouté du dioxyde de carbone au cidre dilué et que la teneur totale en dioxyde de carbone est égale ou supérieure à 4 g par litre, la dénomination spécifique doit faire mention de cette adjonction.

Art. 28 Indications complémentaires

Si la densité relative (20/20) d'un cidre dilué est supérieure à 1,005, correspondant à une teneur en sucre inverti de 9 à 11 g par litre, la mention «partiellement fermenté» doit figurer à proximité de la dénomination spécifique.

Section 3 Jus de fruits à pépins en cours de fermentation

Art. 29 Définition

¹ Le jus de fruits à pépins en cours de fermentation est du cidre partiellement fermenté.

² Il doit avoir une teneur en alcool éthylique inférieure à 3 % volume.

Art. 30 Désignation spécifique

¹ Dans le cas du jus de fruits à pépins pasteurisé en cours de fermentation, la dénomination spécifique doit être complétée par le mot «pasteurisé».

² Si l'on a ajouté du dioxyde de carbone au jus de fruits à pépins en cours de fermentation et que la teneur totale en dioxyde de carbone est égale ou supérieure à 4 g par litre, la dénomination spécifique doit faire mention de cette adjonction.

Art. 31 Indications complémentaires

Dans le cas du jus de fruits à pépins non pasteurisé en cours de fermentation, l'indication de la teneur en alcool éthylique doit être remplacée par la mention «contient de l'alcool».

Section 4 Vin de fruits

Art. 32 Définition

Le vin de fruits est une boisson alcoolisée obtenue par la fermentation alcoolique partielle ou complète de jus de baies ou de jus de fruits, à l'exclusion des jus de pomme, de poire et de raisin, fraîchement pressé ou conservé par un procédé physique.

Art. 33 Exigences

¹ L'adjonction de sucres ou d'eau potable au jus avant la fermentation est admise.

² Le mélange soumis à fermentation doit contenir au moins 30 % masse de jus de baies ou de jus de fruits.

³ La teneur en alcool doit être de 3 % volume au moins.

⁴ Est admise après la fermentation l'adjonction:

- a. de jus de baies ou de jus de fruits;
- b. de sucres;
- c. de dioxyde de carbone.

⁵ Le mélange de différents vins de fruits est admis.

Art. 34 Dénomination spécifique

¹ La dénomination spécifique sera «vin de fruits mousseux» si la teneur en dioxyde de carbone obtenue par fermentation naturelle est de 4 g par litre au moins.

² Si l'on a ajouté du dioxyde de carbone au vin de fruits et que la teneur totale en dioxyde de carbone est égale ou supérieure à 4 g par litre, la dénomination spécifique sera «vin mousseux de ...⁶ additionné de gaz carbonique».

Art. 35 Indications complémentaires

¹ Si le vin de fruits a été obtenu à partir d'un jus de baies ou d'un jus de fruits dilué, la part de jus doit figurer, en pour-cent masse, à proximité immédiate de la dénomination spécifique, de la manière suivante: «obtenu à partir de ...⁷ % de jus de ...⁸».

² L'art. 24 est applicable par analogie.

Section 5 Boissons à base de cidre ou de vins de fruits**Art. 36**

¹ Les boissons à base de cidre ou de vin de fruits sont des boissons dont les composants principaux sont du cidre ou du vin de fruits. Ces boissons peuvent être additionnées d'ingrédients tels qu'eau potable, eau minérale naturelle, jus de fruits, spiritueux, sucres, miel, extraits de plantes ou de parties de plantes aromatiques, arômes naturels ou identiques aux naturels.

² La teneur en cidre ou en vin de fruits du produit fini doit être d'au moins 50 % masse.

Art. 37 Dénomination spécifique

L'art. 17, al. 6, est applicable par analogie.

Section 6 Hydromel**Art. 38** Définition

L'hydromel est une boisson obtenue par la fermentation alcoolique d'un mélange de miel et d'eau.

⁶ Fruit ou baie.

⁷ Teneur minimale en jus de baies ou en jus de fruits.

⁸ Fruit ou baie.

Art. 39 Exigences

- ¹ L'hydromel doit avoir un titre alcoométrique minimal de 7 % volume.
- ² L'addition de sucres avant la fermentation est interdite.
- ³ L'aromatisation à l'aide d'épices et d'herbes aromatiques est admise.

Chapitre 4 Bière**Art. 40** Définitions

- ¹ La bière est une boisson alcoolisée contenant du gaz carbonique obtenue à partir d'un moût fermenté avec de la levure et additionné de houblon en cône ou des produits du houblon.
- ² Le moût est préparé à partir de matières premières amylacées ou sucrées et d'eau potable.
- ³ Les produits du houblon sont la poudre de houblon, la poudre de houblon enrichie, l'extrait de houblon, la poudre d'extrait de houblon et l'extrait de houblon isomérisé.

Art. 41 Exigences

- ¹ En règle générale, la bière doit être limpide. Certains types de bière (p.ex. bière non filtrée, bière de froment sur lies) peuvent être troubles ou présenter des dépôts en raison d'un procédé de fabrication particulier.
- ² Pour la préparation du moût, on peut utiliser, outre le malt d'orge ou de froment, les matières premières amylacées ou sucrées suivantes:
 - a. céréales, tels que l'orge, le froment, le maïs et le riz;
 - b. sucre, sucre inverti, dextrose et sirop de glucose à raison de 10 % masse au plus;
 - c. amidon à raison de 20 % masse au plus.
- ³ Pour la préparation du moût, on peut utiliser du malt torréfié ou de l'extrait de malt torréfié.
- ⁴ Lors de la remise au consommateur, le pH de la bière ne peut dépasser 5,0.
- ⁵ La teneur en dioxyde de carbone doit être de 0,3 % masse au moins.
- ⁶ La bière doit être fabriquée avec un moût d'origine à raison de 10 % masse au moins. L'art. 42, al. 3 et 4, est réservé.

Art. 42 Dénomination spécifique

- ¹ La dénomination spécifique est «bière».
- ² Selon la teneur en moût d'origine, on peut aussi utiliser les dénominations suivantes:

- a. «bière normale» 10 à 12,0 % masse
- b. «bière spéciale» 11,5 à 14,0 % masse
- c. «bière forte» au moins 14 % masse.

³ La bière ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 3,0 % volume peut être désignée comme «bière légère». Le moût d'origine de la bière légère ne fait l'objet d'aucune restriction.

⁴ La bière ayant une teneur en hydrates de carbone ne dépassant pas 7,5 g par litre et une teneur en alcool ne dépassant pas 4,5 % volume peut être désignée comme «pauvre en hydrates de carbone». La teneur en moût d'origine doit être de 8,0 à 9,0 % masse.

Art. 43 Indications complémentaires

Les bières troubles fabriquées selon un procédé spécial doivent porter une mention correspondante sur l'étiquette.

Art. 44 Débit

¹ Pour le débit de la bière en tonneau, seuls sont admis les appareils à pression (pressions à bière) dans lesquels on utilise du dioxyde de carbone ou de l'azote comprimé.

² Le raccordement du tuyau du gaz au siphon ou à la tête de tirage doit être pourvu d'une soupape destinée à empêcher le refoulement.

³ Le robinet de débit de la bière ne doit pas être utilisé pour le débit d'autres boissons.

⁴ Il est interdit de servir de la bière qui a goutté ou des restes de bière.

Chapitre 5 Boissons spiritueuses

Section 1 Dispositions générales

Art. 45 Boissons spiritueuses

¹ Les boissons spiritueuses sont des boissons alcoolisées destinées à la consommation humaine et se caractérisent par des propriétés organoleptiques particulières.

² Elles doivent présenter un titre alcoométrique minimal de 15 % volume.

³ Elles sont obtenues:

- a. par distillation de produits fermentés naturels, en présence ou non d'arômes naturels ou identiques aux naturels;
- b. par macération de substances végétales dans de l'alcool éthylique d'origine agricole, dans du distillat d'origine agricole ou dans de l'eau-de-vie au sens des art. 57 à 81, suivie ou non d'une distillation;

- c. par adjonction, à de l'alcool éthylique d'origine agricole, d'arômes naturels ou identiques aux naturels, de sucres ou autres édulcorants, ou d'autres produits agricoles;
- d. par mélange d'une boisson spiritueuse au sens des let. a et b:
 - 1. avec d'autres boissons spiritueuses,
 - 2. avec de l'alcool éthylique d'origine agricole, du distillat d'origine agricole ou avec de l'eau-de-vie au sens des art. 57 à 81,
 - 3. avec des boissons alcoolisées ou avec des boissons sans alcool.

Art. 46 Alcool éthylique d'origine agricole (alcool de bouche)

¹ L'alcool éthylique d'origine agricole (alcool de bouche) est un alcool obtenu par distillation, après fermentation alcoolique, de produits agricoles.

² Il doit présenter les caractéristiques énumérées à l'annexe 5.

³ L'alcool éthylique d'origine agricole n'est pas destiné à la consommation directe.

Art. 47 Distillat d'origine agricole

Le distillat d'origine agricole est un liquide alcoolique obtenu par distillation, après fermentation alcoolique de produits agricoles et qui ne présente pas les caractéristiques de l'alcool éthylique, ni ceux d'une boisson spiritueuse, mais qui a conservé un arôme et un goût provenant des matières premières utilisées.

Art. 48 Catégorie de spiritueux

Par catégorie de spiritueux, on entend l'ensemble des boissons spiritueuses qui répondent à la même définition.

Art. 49 Titre alcoométrique volumique

Le titre alcoométrique volumique (teneur en alcool) d'un spiritueux est le rapport entre son volume d'alcool à l'état pur et le volume total, à la température de 20 °C.

Art. 50 Teneur en substances volatiles

La teneur en substances volatiles d'une boisson spiritueuse issue exclusivement d'une distillation est la teneur en substances volatiles due exclusivement à la distillation ou à la redistillation des matières premières mises en œuvre. Les alcools éthylique et méthylique ne sont pas pris en compte.

Art. 51 Assemblage (blend)

¹ L'assemblage (blend) est l'opération qui consiste à mélanger deux ou plusieurs boissons spiritueuses appartenant à la même catégorie, se distinguant uniquement par un ou plusieurs des facteurs suivants:

- a. méthodes d'élaboration;

- b. appareils de distillation employés;
- c. durée de maturation ou de vieillissement;
- d. provenance géographique.

² La boisson spiritueuse obtenue appartient à la même catégorie que les boissons spiritueuses initiales avant leur assemblage.

Art. 52 Coupage

Le coupage est l'opération qui consiste à ajouter à une boisson spiritueuse:

- a. de l'alcool éthylique d'origine agricole;
- b. du distillat d'origine agricole, ou
- c. un, voire plusieurs spiritueux.

Art. 53 Maturation ou vieillissement

La maturation ou vieillissement est l'opération qui consiste à laisser se développer naturellement dans des récipients appropriés certaines réactions qui confèrent à la boisson spiritueuse concernée des qualités organoleptiques qu'elle n'avait pas auparavant.

Art. 54 Réduction

¹ La réduction est l'opération qui consiste à rajouter de l'eau à une boisson spiritueuse afin de réduire son titre alcoométrique volumique.

² L'eau doit satisfaire aux exigences s'appliquant à l'eau potable.

³ Elle peut être, le cas échéant, distillée ou déminéralisée.

Art. 55 Titre alcoométrique volumique des spiritueux

¹ Les spiritueux destinés à être remis au consommateur doivent présenter le titre alcoométrique volumique minimal (teneur en alcool minimale), exprimé en pourcentage volume, défini à l'annexe 6.

² Les spiritueux dont le titre alcoométrique est plus élevé peuvent subir une réduction au sens de l'art. 54.

Art. 56 Edulcoration, adjonction de bonificateurs

¹ L'edulcoration des boissons spiritueuses au moyen d'un ou plusieurs produits suivants est admise:

- a. sucre: solide, liquide ou caramélisé;
- b. sucre liquide inverti ou sirop de sucre inverti;
- c. sirop de glucose;
- d. dextrose;

- e. fructose;
- f. moût de raisin frais ou concentré;
- g. moût de raisin concentré rectifié;
- h. miel;
- i. sirop de caroube;
- j. autres substances glucidiques naturelles ayant un effet analogue à celui des produits visés ci-dessus.

² L'adjonction de bonificateurs est admise pour arrondir la sapidité des boissons spiritueuses; sont exceptées les eaux-de-vie de fruit.

³ Par bonificateurs, on entend le mélange de produits édulcorants, d'extraits végétaux, de substances colorantes, d'arômes naturels ou d'arômes identiques aux naturels.

⁴ L'extrait total, après édulcoration ou adjonction de bonificateurs, ne doit pas dépasser 10 g par litre. Pour les eaux-de-vie de fruit, il ne doit pas dépasser 3 g par litre.

Section 2

Dispositions particulières s'appliquant aux diverses catégories de spiritueux

Art. 57 Eau-de-vie de vin

¹ L'eau-de-vie de vin est une boisson spiritueuse obtenue exclusivement par distillation à moins de 86 % volume du vin ou par redistillation à moins de 86 % volume d'un distillat de vin.

² Elle doit avoir une teneur en substances volatiles d'au moins 1,25 g par litre d'alcool pur. La teneur en substances volatiles doit provenir exclusivement des matières premières mises en œuvre.

Art. 58 Brandy

¹ Le brandy est une boisson spiritueuse obtenue à partir d'eaux-de-vie de vin, assemblées ou non avec un distillat de vin.

² Le distillat de vin doit être distillé à moins de 94,8 % volume et sa teneur en alcool ne doit pas excéder 50 % de la teneur en alcool du produit fini.

³ Le brandy doit avoir une teneur en substances volatiles d'au moins 1,25 g par litre d'alcool pur. La teneur en substances volatiles doit provenir exclusivement des matières premières mises en œuvre.

⁴ Le brandy doit être vieilli en récipients de chêne pendant au moins un an, ou pendant six mois au minimum si la capacité des fûts de chêne est inférieure à 1000 l.

Art. 59 Eau-de-vie de bière

¹ L'eau-de-vie de bière est une boisson spiritueuse élaborée exclusivement à partir d'un distillat de bière fraîche, contenant moins de 86 % volume d'alcool.

² Le distillat doit avoir conservé les propriétés organoleptiques de la bière.

Art. 60 Eau-de-vie de marc de raisin, marc, grappa

¹ L'eau-de-vie de marc de raisin (marc) est une boisson spiritueuse obtenue à partir de marcs de raisin fermentés, par entraînement à la vapeur ou par distillation, avec adjonction éventuelle d'eau ou de lie. Le distillat doit être distillé à moins de 86 % volume d'alcool. La redistillation au même titre alcoométrique est admise.

² L'eau-de-vie de marc de raisin doit avoir une teneur en substances volatiles d'au moins 1,4 g par litre d'alcool pur.

³ La quantité de lies ajoutées ne peut dépasser 25 kg par 100 kg de moût de raisin. La proportion d'alcool provenant des lies ne peut dépasser 35 % de l'alcool total contenu dans le produit fini.

⁴ La grappa est une eau-de-vie de marc de raisin qui est fabriquée en Italie, dans le canton du Tessin, dans le Val Calanca, le Val Bregaglia, le Val Mesolcina ou dans la Valle di Poschiavo, à partir de raisins provenant des régions concernées.

Art. 61 Eau-de-vie de lies

L'eau-de-vie de lies est une boisson spiritueuse obtenue par la distillation de lies de vin ou d'un mélange de lies de vin et de reliquats de vin.

Art. 62 Boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de céréales

¹ La boisson spiritueuse de céréales est une boisson spiritueuse obtenue par distillation d'un moût fermenté de céréales, présentant des propriétés organoleptiques provenant des matières premières utilisées.

² L'eau-de-vie de céréales est une boisson spiritueuse de céréales obtenue par distillation à moins de 95 % volume d'un moût fermenté de céréales, présentant des propriétés organoleptiques provenant des matières premières utilisées.

Art. 63 Whisky (whiskey)

¹ Le whisky (whiskey) est une boisson spiritueuse obtenue par distillation d'un moût de céréales, saccharifié par la diastase du malt qu'il contient, avec ou sans autres enzymes naturelles, fermenté sous l'action de la levure, et distillé à moins de 94,8 % volume, de telle sorte que le produit de la distillation ait un arôme et un goût provenant des matières premières distillées.

² Le whisky (whiskey) doit être vieilli pendant au moins trois ans dans des fûts en bois d'une capacité inférieure ou égale à 700 l.

Art. 64 Eau-de-vie de fruit

¹ L'eau-de-vie de fruit est une boisson spiritueuse:

- a. obtenue exclusivement par la fermentation alcoolique et la distillation d'un fruit charnu frais ou d'un moût de ce fruit en présence ou non de noyaux, et
- b. distillée à moins de 86 % volume, de telle sorte que le produit de la distillation ait un arôme et un goût provenant du fruit.

² Elle doit avoir une teneur en substances volatiles d'au moins 2,0 g par litre d'alcool pur.

Art. 65 Boisson spiritueuse de fruit

¹ La boisson spiritueuse de fruit est obtenue par macération d'un fruit dans de l'alcool éthylique d'origine agricole, dans du distillat d'origine agricole ou dans de l'eau-de-vie au sens du présent chapitre.

² La macération doit être obtenue avec 5 kg de fruits au minimum par 20 l d'alcool pur.

³ L'aromatisation peut être complétée par des arômes naturels ou identiques aux arômes naturels, autres que ceux provenant du fruit mis en oeuvre. Toutefois, le goût caractéristique et la couleur du spiritueux doivent provenir exclusivement du fruit mis en oeuvre.

Art. 66 Eau-de-vie de cidre, eau-de-vie de poiré

¹ L'eau-de-vie de cidre ou l'eau-de-vie de poiré est une boisson spiritueuse:

- a. provenant de la distillation exclusive de cidre ou de poiré, et
- b. distillée à moins de 86 % volume, de telle sorte que le produit de la distillation ait un arôme et un goût provenant du fruit.

² Elle doit avoir une teneur en substances volatiles d'au moins 2,0 g par litre d'alcool pur.

Art. 67 Eau-de-vie de marc de fruit

¹ L'eau-de-vie de marc de fruit est une boisson spiritueuse obtenue par fermentation et distillation de marc de fruit, à l'exclusion du marc de raisins, et distillée à moins de 86 % volume. La redistillation à ce même titre alcoométrique est admise.

² Elle doit avoir une teneur en substances volatiles d'au moins 2,0 g par litre d'alcool pur.

Art. 68 Eau-de-vie de lies de fruits

L'eau-de-vie de lies de fruits est une boisson spiritueuse obtenue par la distillation de lies de fruits ou d'un mélange de lies de fruits et de reliquats de fruits.

Art. 69 Eau-de-vie de baies ou d'autres fruits

¹ L'eau-de-vie de baies ou d'autres fruits est une boisson spiritueuse obtenue par macération de baies ou d'autres fruits tels que framboises, mûres, myrtilles, sureau ou kiwi, partiellement fermentés ou non fermentés, dans de l'alcool éthylique d'origine agricole, dans un distillat d'origine agricole ou dans une eau-de-vie au sens du présent chapitre, suivie d'une distillation.

² Pour la macération, 100 kg de fruits au minimum doivent être mis en œuvre par 20 l d'alcool pur.

Art. 70 Rhum

¹ Le rhum est une boisson spiritueuse obtenue exclusivement par fermentation alcoolique et distillation soit des mélasses ou des sirops provenant de la fabrication du sucre de canne, soit du jus de la canne à sucre lui-même, et distillée à moins de 96 % volume, de telle sorte que le produit de la distillation présente les propriétés organoleptiques spécifiques du rhum.

² Le rhum obtenu à partir du jus de canne à sucre doit avoir une teneur en substances volatiles d'au moins 2,25 g par litre d'alcool pur.

Art. 71 Eau-de-vie de pomme de terre

L'eau-de-vie de pomme de terre est une boisson spiritueuse obtenue par la distillation de pommes de terre saccharifiées et fermentées.

Art. 72 Vodka

¹ La vodka est une boisson spiritueuse obtenue à partir d'alcool éthylique d'origine agricole:

- a. par rectification ou filtration sur charbon actif suivie éventuellement d'une distillation simple, ou
- b. par un traitement équivalent ayant pour effet d'atténuer sélectivement les propriétés organoleptiques des matières premières utilisées.

² Elle peut être aromatisée pour acquérir des propriétés organoleptiques particulières, notamment un goût moelleux.

Art. 73 Boisson spiritueuse au genièvre, gin

¹ La boisson spiritueuse au genièvre est une boisson spiritueuse obtenue par aromatisation avec des baies de genièvre (*Juniperus communis*) d'alcool éthylique d'origine agricole, d'eau-de-vie de céréales ou de distillat de céréales.

² D'autres arômes naturels ou identiques aux naturels, des préparations aromatisantes ou des plantes aromatiques peuvent être utilisés en complément. Les propriétés organoleptiques du genièvre doivent être perceptibles.

³ Le gin est une boisson spiritueuse au genièvre obtenue par aromatisation d'un alcool éthylique d'origine agricole, ayant les propriétés organoleptiques appropriées, avec des arômes naturels, des arômes identiques aux naturels ou des préparations aromatisantes. Le goût de genièvre doit être prédominant.

⁴ Le gin distillé (p.ex. «London Gin») est une boisson spiritueuse au genièvre obtenue exclusivement par redistillation d'un alcool éthylique d'origine agricole de qualité appropriée ayant les propriétés organoleptiques voulues en présence de baies de genièvre et d'autres produits végétaux naturels.

⁵ Il doit satisfaire aux exigences minimales suivantes:

- a. le produit mis en œuvre pour la distillation doit titrer, au départ, au moins 96 % volume;
- b. après la redistillation, le goût de genièvre doit rester prédominant;
- c. pour l'aromatisation, des arômes naturels, des arômes identiques aux naturels ou des préparations aromatisantes peuvent également être utilisés en complément.

Art. 74 Eau-de-vie de gentiane

L'eau-de-vie de gentiane (gentiane) est une boisson spiritueuse élaborée à partir d'un distillat de gentiane, lui-même obtenu par fermentation de racines de gentiane avec ou sans addition d'alcool éthylique d'origine agricole.

Art. 75 Eau-de-vie d'herbes

¹ L'eau-de-vie d'herbes est une boisson spiritueuse obtenue:

- a. par distillation d'alcool éthylique d'origine agricole, ou d'une eau-de-vie au sens du présent chapitre, dans lequel ont macéré des herbes, ou
- b. par addition d'un extrait d'herbes à de l'alcool éthylique d'origine agricole, ou à une eau-de-vie au sens du présent chapitre.

² La coloration au moyen d'extraits végétaux et l'addition d'huiles essentielles sont admises.

Art. 76 Carvi, aquavit

¹ Le carvi (boisson spiritueuse au carvi) est une boisson spiritueuse obtenue par aromatisation d'alcool éthylique d'origine agricole avec du carvi (*Carum carvi L.*). D'autres arômes naturels ou identiques aux naturels ainsi que des préparations aromatisantes peuvent être utilisés en complément. Le goût de carvi doit rester prédominant.

² L'aquavit (akvavit) est un carvi dont l'aromatisation est effectuée avec un distillat d'herbes ou d'épices. En ce qui concerne la composition, les critères suivants s'appliquent:

- a. l'arôme de la boisson doit être dû en grande partie aux distillats de graines de carvi ou de grains d'aneth (*Anethum graveolens L.*).

- b. d'autres arômes peuvent être utilisés.
- c. l'adjonction d'huiles essentielles est interdite.
- d. les substances amères ne peuvent dominer sensiblement le goût.
- e. l'extrait sec ne peut dépasser 1,5 g par 100 ml.

Art. 77 Boisson spiritueuse d'agave

La boisson spiritueuse d'agave est une boisson obtenue par distillation et rectification à partir d'au moins 51 % d'agave bleu (*Agave tequilana Weber*) fermenté.

Art. 78 Liqueur

¹ La liqueur est une boisson spiritueuse obtenue par aromatisation avec des arômes naturels, des arômes identiques aux naturels ou des préparations aromatisantes, et par édulcoration:

- a. d'alcool éthylique d'origine agricole;
- b. d'un distillat d'origine agricole;
- c. d'une boisson spiritueuse au sens du présent chapitre;
- d. d'un mélange des produits visés aux let. a à c.

² L'addition d'ingrédients d'origine agricole tels que lait ou autres produits laitiers, cidre ou vin aromatisé est admise.

³ La teneur en alcool d'une liqueur dénommée d'après une boisson spiritueuse déterminée (cognac aux œufs, liqueur de kirsch, liqueur d'eau-de-vie de poire Williams, etc.) doit provenir uniquement de cette boisson spiritueuse.

⁴ La liqueur doit avoir une teneur en sucre minimale de 100 g par litre, exprimée en sucre inverti. Par dérogation à cette prescription, les valeurs suivantes sont valables:

- a. pour la «Vieille ...»: 20 g par litre;
- b. pour la liqueur de kirsch: 70 g par litre;
- c. pour la liqueur de gentiane: 80 g par litre;
- d. pour la liqueur à base d'œufs et la liqueur aux œufs: 150 g par litre;
- e. pour la «crème de ...⁹»: 250 g par litre;
- f. pour la crème de cassis: 400 g par litre.

⁵ La liqueur à base d'œufs (advokat, advocaat, avocat) est une boisson spiritueuse obtenue à partir d'alcool éthylique d'origine agricole, dont les éléments sont du jaune d'œuf de qualité, du blanc d'œuf et du sucre ou du miel. La teneur minimale en jaune d'œuf doit être de 140 g par litre de produit fini.

⁹ Dénomination suivie du nom du fruit ou de la matière première, à l'exclusion des produits laitiers.

⁶ La liqueur aux œufs est une boisson spiritueuse obtenue à partir d'alcool éthylique d'origine agricole, dont les éléments sont du jaune d'œuf de qualité, du blanc d'œuf et du sucre ou du miel. La teneur minimale en jaune d'œuf doit être de 70 g par litre de produit fini.

Art. 79 Apéritif, amer (bitter)

¹ L'apéritif est une boisson composée d'alcool éthylique d'origine agricole, de boissons spiritueuses au sens des art. 57 à 77, d'extraits de substances aromatiques, d'eau et d'extraits de plantes aromatiques ou d'arômes naturels ou identiques aux naturels qui lui confèrent ses propriétés organoleptiques caractéristiques.

² L'apéritif peut contenir des sucres, du miel ou du vin.

³ Pour l'apéritif à base de vin, les dispositions du chap. 2 sont réservées.

⁴ L'amer (bitter) est une boisson spiritueuse au goût amer, obtenue par aromatisation d'alcool éthylique d'origine agricole avec des arômes naturels, des arômes identiques aux naturels ou des préparations aromatisantes. Il doit avoir un goût amer.

Art. 80 Absinthe

L'absinthe est une boisson spiritueuse élaborée à partir d'alcool éthylique d'origine agricole ou de distillat d'origine agricole, qui:

- a. est aromatisée avec de l'absinthe (*Artemisia absinthium L.*) ou avec ses extraits naturels, combinés avec d'autres plantes, telles que l'anis, le fenouil ou d'autres plantes similaires, ou leurs extraits naturels;
- b. est obtenue par macération et distillation;
- c. a un goût amer et présente l'odeur de l'anis ou du fenouil, et
- d. louchit lorsqu'on l'additionne d'eau.

Art. 81 Boisson spiritueuse anisée

¹ La boisson spiritueuse anisée est une boisson spiritueuse obtenue par aromatisation d'alcool éthylique d'origine agricole avec des extraits naturels d'anis étoilé (*Illicium verum*), d'anis vert (*Pimpinella anisum*), de fenouil (*Foeniculum vulgare*) ou de toute autre plante qui contient le même constituant aromatique principal, par l'un des procédés suivants:

- a. macération ou distillation;
- b. redistillation de l'alcool en présence des graines ou autres parties des plantes ci-dessus désignées;
- c. adjonction d'extraits naturels distillés de plantes anisées;
- d. emploi combiné des procédés selon les let. a à c.

² D'autres extraits végétaux naturels ou graines aromatiques peuvent être utilisés. Le goût d'anis doit rester prédominant.

³ Le pastis est une boisson spiritueuse anisée qui contient, en plus, des extraits naturels issus du bois de réglisse (*Glycyrrhiza glabra*), impliquant la présence de substances colorantes (chalcones) ainsi que celle d'acide glycyrrhizique. La composition doit satisfaire aux exigences suivantes:

- a. la teneur en acide glycyrrhizique doit être au minimum de 0,05 g par litre et au maximum de 0,5 g par litre;
- b. la teneur en anéthole doit être au minimum de 1,5 g par litre et au maximum de 2,0 g par litre;
- c. la teneur en sucre doit être inférieure à 100 g par litre.

⁴ L'ouzo est une boisson spiritueuse anisée élaborée en Grèce.

⁵ L'anis est une boisson spiritueuse anisée dont l'arôme caractéristique provient exclusivement de l'anis étoilé (*Illicium verum*), de l'anis vert (*Pimpinella anisum*) ou du fenouil (*Foeniculum vulgare*).

⁶ L'anis distillé est de l'anis qui contient de l'alcool distillé en présence des graines des plantes énumérés à l'al. 5, dans une proportion minimale de 20 % de son titre alcoométrique.

Section 4 Etiquetage

Art. 82 Dénomination spécifique

¹ Pour la dénomination spécifique, il y a lieu d'utiliser le nom de la catégorie de spiritueux correspondante.

² Les boissons spiritueuses qui ne répondent pas aux exigences d'une catégorie de spiritueux ne peuvent pas porter le nom de la catégorie correspondante. Elles doivent être dénommées «boisson spiritueuse», «spiritueux» ou «boisson alcoolisée».

³ En cas de coupage, les boissons spiritueuses suivantes ne peuvent plus porter leur dénomination spécifique:

- a. eau-de-vie de vin;
- b. brandy;
- c. eau-de-vie de marc de raisin ou marc, grappa;
- d. eau-de-vie de lies;
- e. boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de céréales;
- f. whisky, whiskey;
- g. eau-de-vie de fruit;
- h. eau-de-vie de cidre, eau-de-vie de poiré;
- i. eau-de-vie de lies de fruits;
- j. rhum;
- k. eau-de-vie de pomme de terre;

- l. eau-de-vie d'herbes;
- m. absinthe.

⁴ L'eau-de-vie de fruit porte la dénomination «eau-de-vie de» suivie du nom du fruit utilisé (p.ex. «eau-de-vie de mirabelles», «eau-de-vie de prunes»). Elle peut être également dénommée «eau de ...», ce terme étant suivi du nom du fruit utilisé.

⁵ Lorsque deux ou plusieurs espèces de fruits sont distillées ensemble, le produit est dénommé «eau-de-vie de fruits». Cette dénomination spécifique peut être complétée par le nom de chacune des espèces dans l'ordre décroissant des quantités mises en œuvre.

⁶ Pour les eaux-de-vie suivantes, la dénomination «eau-de-vie de ...» peut être remplacée par le nom du fruit:

- a. Mirabelle;
- b. Prune;
- c. Pruneau;
- d. Grafenstein;
- e. Pomme;
- f. Williams;
- g. Kirsch;
- h. Coing.

⁷ La dénomination spécifique des eaux-de-vie de marc de fruit est «eau-de-vie de marc de ...» suivie du nom du fruit utilisé (p.ex. «eau-de-vie de marc de pomme»). Lorsque plusieurs marcs de fruit sont utilisés, la dénomination spécifique est «eau-de-vie de marcs de fruits».

⁸ Pour éviter une confusion avec les eaux-de-vie de fruit, la dénomination spécifique «eau-de-vie de ...» suivie du nom du fruit dans le cas de l'eau-de-vie de baies ou d'autres fruits ne peut être utilisée qu'assortie de l'indication complémentaire «obtenue par macération suivie d'une distillation». Cette prescription vaut pour les mûres, les fraises, les myrtilles, les framboises, les groseilles rouges, les prunelles, les fruits du sorbier des oiseleurs, les fruits du cormier ou sorbier domestique, les fruits du houx, les fruits de l'alisier blanc, le sureau, les cynorhodons et le cassis.

⁹ Les eaux-de-vie de baies ou autres fruits obtenues par macération de fruits entiers non fermentés dans de l'alcool éthylique d'origine agricole, suivie d'une distillation, peuvent être dénommées «esprit de ...», ce mot étant suivi du nom du fruit (p.ex. «esprit de framboise»).

Art. 83 Indications complémentaires

¹ Si un millésime ou un âge est indiqué, le composant alcoolique le plus jeune est déterminant. Le terme «vieux» est interdit pour un produit dont le composant alcoolique le plus jeune remonte à moins d'un an, de même que les indications d'âge qui se contredisent ou prêtent à confusion.

² Si des indications géographiques sont mentionnées, la phase de production au cours de laquelle la boisson spiritueuse a acquis son caractère définitif doit s'être déroulée dans la région indiquée. Les dispositions de l'ordonnance du 28 mai 1997 sur les AOP et les IGP¹⁰ sont réservées. L'indication du pays de production est régie par l'art. 14 OEDA¹¹.

³ Lorsque l'étiquetage indique la matière première utilisée pour la fabrication de l'alcool éthylique ou du distillat d'origine agricole, l'alcool ou le distillat doit être obtenu exclusivement à partir de cette matière première.

⁴ La liste des ingrédients n'est pas obligatoire sur l'étiquette des boissons spiritueuses visées aux art. 57 à 77.

⁵ Sur l'étiquette des boissons spiritueuses visées à l'art. 82, al. 3, les mentions se référant à des catégories de boissons spiritueuses ne sont admises qu'en dehors de la dénomination spécifique. Le cas échéant, elles doivent être précédées de la dénomination «spiritueux issu d'un mélange» et présentées dans une liste énumérant les composants alcooliques et leur part relative en pour-cent volume par rapport à la teneur totale en alcool du mélange, dans l'ordre décroissant des quantités mises en œuvre.

⁶ L'édulcoration ou l'adjonction de bonificateurs doit figurer sur l'étiquette.

Art. 84 Etiquetage dans les restaurants

¹ Les cartes des boissons dans les restaurants doivent mentionner, pour les boissons spiritueuses, la dénomination spécifique, la teneur en alcool en pour-cent volume et la contenance.

² L'obligation de faire figurer la contenance et le titre alcoométrique volumique sur les cartes de boissons ne s'applique pas aux boissons spiritueuses ni aux boissons à base de boissons spiritueuses et qui sont préparées dans le restaurant même.

³ Les récipients de boissons spiritueuses vendues dans les restaurants doivent porter de façon bien visible et clairement lisible la dénomination spécifique, le pays de production et la teneur en alcool en pour-cent volume.

Section 5 Boissons spiritueuses étrangères

Art. 85

¹ Sauf disposition contraire de la présente ordonnance, les boissons spiritueuses étrangères qui portent une appellation d'origine protégée ou toute autre indication protégée conformément à une législation étrangère ne peuvent être mises sur le marché que comme produits d'origine provenant de la région indiquée.

¹⁰ RS 910.12

¹¹ RS 817.022.21; RO 2005 6159

² Pour l'étiquetage des boissons spiritueuses étrangères, les dispositions de l'OEDAI¹² sont réservées.

Chapitre 6 Autres boissons alcoolisées

Art. 86 Définition

Par autres boissons alcoolisées, on entend toutes les boissons alcoolisées qui ne sont pas réglées aux art. 6 à 85.

Art. 87 Exigences applicables aux boissons alcoolisées contenant de la caféine et de la quinine

¹ Les boissons alcoolisées contenant de la caféine ne peuvent contenir plus de 150 mg de caféine par litre.

² Les boissons alcoolisées contenant de la quinine ne peuvent contenir plus de 80 mg de quinine, calculée en chlorhydrate de quinine, par litre.

Art. 88 Dénomination spécifique

La dénomination spécifique est régie par l'art. 3 OEDAI¹³.

Art. 89 Indications complémentaires

En sus des indications visées à l'art. 2 OEDAI¹⁴, les indications suivantes doivent figurer dans le même champ visuel que la dénomination spécifique:

- a. une indication du type «contient du gaz carbonique», lorsque du dioxyde de carbone a été rajouté à la boisson à raison de plus de 2 g par litre;
- b. une indication du type «contient de la caféine» pour les boissons dont la teneur en caféine est supérieure à 30 mg par litre;
- c. une indication du type «contient de la quinine» pour les boissons qui contiennent de la quinine.

Chapitre 7 Modification des annexes

Art. 90

L'OFSP adapte régulièrement les annexes de la présente ordonnance selon l'évolution des connaissances scientifiques et techniques des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse.

¹² RS 817.022.21; RO 2005 6159

¹³ RS 817.022.21; RO 2005 6159

¹⁴ RS 817.022.21; RO 2005 6159

Chapitre 8 Dispositions finales

Art. 91 Abrogation du droit en vigueur

L'ordonnance du DFI du 27 mars 2002 sur les pratiques et traitements oenologiques autorisés¹⁵ est abrogée.

Art. 92 Dispositions transitoires

¹ Les spiritueux et les vins aromatisés, les boissons aromatisées à base de vin et les cocktails aromatisés à base de vin qui sont protégés en vertu de l'annexe 8 de l'Accord du 21 juin 1999 entre la Confédération suisse et la Communauté européenne relatif aux échanges de produits agricoles¹⁶ et qui ont été fabriqués, étiquetés et emballés jusqu'au 30 juin 2002 peuvent être remis par les détaillants au sens de l'art. 39, al. 4, de la loi du 21 juin 1932 sur l'alcool¹⁷ jusqu'à épuisement des stocks, pour autant qu'ils soient conformes à l'ancien droit et à l'ordonnance du 1^{er} mars 1995 sur les denrées alimentaires dans sa forme révisée du 14 juin 1999¹⁸.

² Les vins rouges et les vins rosés suisses des catégories 1 et 2 peuvent être coupés conformément à l'ancien droit et à l'ordonnance du 1^{er} mars 1995 sur les denrées alimentaires, dans sa forme révisée du 14 juin 1999 avec des vins étrangers jusqu'au millésime 2005 y compris. Ils peuvent être remis au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

³ Les vins blancs suisses des catégories 1 et 2 peuvent être coupés conformément à l'ancien droit et à l'ordonnance du 1^{er} mars 1995 sur les denrées alimentaires dans sa forme révisée du 14 juin 1999 avec des vins étrangers jusqu'au millésime 2001 y compris. Ils peuvent être remis au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

⁴ Les vins visés à l'art. 6 peuvent être étiquetés selon l'ancien droit jusqu'au 1^{er} janvier 2008. Ils peuvent être remis au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

Art. 93 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 2006.

23 novembre 2005

Département fédéral de l'intérieur:

Pascal Couchepin

¹⁵ RO 2002 665, 2004 1107

¹⁶ RS 0.916.026.81

¹⁷ RS 680

¹⁸ RO 1999 1848

Annexe 1
(art. 5, al. 1)

Liste des pratiques et traitements œnologiques admis

1. L'aération ou le barbotage à l'aide d'argon, d'azote ou d'oxygène;
2. les traitements thermiques;
3. pour les vins secs: l'utilisation jusqu'à concurrence de 5 % masse de lies fraîches, saines et non diluées, contenant des levures issues de la dernière vinification en date de vins secs;
4. la centrifugation, la flotation et la filtration, avec ou sans matériaux inertes de filtrage, à condition que ces matériaux ne laissent aucun résidu indésirable dans le filtrat;
5. l'emploi de levures de vinification;
6. l'emploi de préparations à base d'écorces de levures, jusqu'à concurrence de 40 g/hl;
7. l'emploi de polyvinylpolypyrrolidone, jusqu'à concurrence de 80 g/hl;
8. l'emploi de bactéries lactiques;
9. le développement des levures par une ou plusieurs des méthodes suivantes:
 - a. addition d'hydrogénophosphate d'ammonium ou de sulfate d'ammonium jusqu'à concurrence de 0,3 g/l au total,
 - b. addition de sulfite d'ammonium ou de bisulfite d'ammonium jusqu'à concurrence de 0,2 g/l, ces additifs pouvant aussi être combinés jusqu'à concurrence de 0,3 g/l au total, chacun d'eux ne devant pas dépasser la valeur maximale de 0,2 g/l précitée,
 - c. addition de dichlorohydrate de thiamine jusqu'à concurrence de 0,6 mg/l;
10. la production d'une atmosphère inerte servant à la protection du produit par l'emploi d'anhydride carbonique, d'argon ou d'azote, soit seuls, soit combinés;
11. l'addition d'anhydride carbonique, à condition que la teneur finale en anhydride carbonique du vin traité ne soit pas supérieure à 2 g/l;
12. la clarification au moyen d'une ou de plusieurs des substances à usage œnologique suivantes:
 - a. gélatine alimentaire,
 - b. colle de poisson,
 - c. caséine et caséinate de potassium,
 - d. ovoprotéines, protéines lactiques, protéines végétales,
 - e. bentonite,
 - f. dioxyde de silicium sous forme de gel ou de solution colloïdale,

- g. kaolin,
 - h. enzymes pectolytiques,
 - i. préparation enzymatique de bêtaglucanase jusqu'à concurrence de 3 g/hl;
13. pour le vin: l'addition de tanin;
 14. le traitement du moût et du vin blanc au charbon actif à usage œnologique, jusqu'à concurrence de 100 g de produit sec par hectolitre;
 15. le traitement:
 - a. des vins blancs et des vins rosés au ferrocyanure de potassium,
 - b. des vins rouges au ferrocyanure de potassium ou au phytate de calcium, pour autant que le vin traité contienne encore du fer résiduel;
 16. l'emploi de gomme arabique;
 17. pour élaborer les vins mousseux obtenus par fermentation en bouteille et pour lesquels les lies sont séparées par dégorgement, l'emploi:
 - a. d'alginate de calcium,
 - b. d'alginate de potassium;
 18. pour éliminer les défauts de sapidité du vin: l'emploi de sulfate de cuivre jusqu'à concurrence de 1 g/hl, à condition que la teneur en cuivre du vin ainsi traité ne soit pas supérieure à 1 mg/l;
 19. pour favoriser la précipitation du tartre: l'addition de bitartrate de potassium;
 20. pour diminuer le taux d'urée dans le vin: l'emploi d'uréase pour les vins dont le taux d'urée est supérieur à 1 mg/l;
 21. l'élimination de l'anhydride sulfureux par des procédés physiques;
 22. pour le moût: l'utilisation de résines échangeuses d'ions;
 23. pour le moût: l'enrichissement par concentration partielle, y compris par osmose inverse ou par évaporation sous vide; l'utilisation de cette méthode exclut l'enrichissement selon ch. 24 et le sucrage selon l'art. 12;
 24. l'enrichissement par cryoextraction; l'utilisation de cette méthode exclut l'enrichissement selon ch. 23, ainsi que le sucrage selon l'art. 12.

Annexe 2
(art. 17, al. 6)

Dénominations complémentaires pour les boissons aromatisées à base de vin

La dénomination spécifique «boisson aromatisée à base de vin» peut être complétée par les dénominations suivantes:

- a. Sangria: pour une boisson obtenue à partir de vin, ayant une teneur en alcool inférieure à 12 % volume, aromatisée avec des arômes naturels ou des extraits d'agrumes, additionnée ou non de jus d'agrumes, de gaz carbonique ou d'épices, et éventuellement édulcorée. La dénomination «sangria» doit toujours être complétée par la mention «produite en ...» suivie du nom du pays de production, sauf si la boisson a été produite en Espagne ou au Portugal.
- b. Clarea: pour une boisson obtenue à partir de vin blanc, aromatisée avec des arômes naturels ou des extraits d'agrumes, additionnée ou non de jus d'agrumes, de gaz carbonique ou d'épices, et éventuellement édulcorée. La dénomination «clarea» doit toujours être complétée par la mention «produite en ...» suivie du nom du pays de production, sauf si la boisson a été produite en Espagne.
- c. Zurra: pour une boisson aromatisée, obtenue à partir de vin, additionnée d'eau-de-vie de vin ou de brandy, ayant une teneur en alcool d'au moins 9 % volume et inférieure à 14 % volume, contenant éventuellement des morceaux de fruits.
- d. Bitter soda: pour une boisson aromatisée, obtenue à partir d'au moins 50 % de bitter vino, ayant une teneur en alcool d'au moins 8 % volume et inférieure à 10,5 % volume, et contenant du gaz carbonique.
- e. Kalte Ente: pour une boisson aromatisée obtenue par mélange de vin, de vin pétillant et de vin mousseux, additionnée de citron naturel ou d'extraits de citron, et dont la teneur en vin mousseux ne doit pas être inférieure à 25 % volume, rapporté au produit fini.
- f. Glühwein (vin chaud): pour une boisson obtenue exclusivement à partir de vin rouge ou de vin blanc, aromatisée principalement avec de la cannelle ou des clous de girofle. En cas d'élaboration à partir de vin blanc, la dénomination doit être complétée par la mention «de vin blanc».
- g. Maiwein: pour une boisson aromatisée à base de vin, additionnée de plantes d'*asperula odorata* ou d'extraits de celle-ci de manière à ce que le goût d'*asperula odorata* soit prédominant.

- h. Maitrank: pour une boisson aromatisée obtenue à partir de vin blanc sec dans lequel ont été macérées des plantes d'*asperula odorata* ou des extraits de celle-ci, additionnée d'oranges ou d'autres fruits et de 5 % de sucre au maximum. Les fruits peuvent aussi être ajoutés sous forme de jus, de concentrés ou d'extraits.

Annexe 3
(art. 18, al. 6)

Dénominations complémentaires pour les cocktails aromatisés à base de vin

La dénomination spécifique «cocktail aromatisé à base de vin» peut être complétée par les dénominations suivantes:

- a. cocktail à base de vin: pour un cocktail aromatisé à base de vin, ne contenant pas plus de 10 % de moût de raisin concentré par rapport au volume total du produit fini, et dont la teneur en sucre, exprimée en sucre inverti, est inférieure à 80 g par litre;
- b. pétillant de raisin aromatisé: pour un cocktail aromatisé obtenu exclusivement à partir de moût de raisin, dont la teneur en alcool est inférieure à 4 % volume et dont le gaz carbonique provient exclusivement de la fermentation des produits mis en œuvre.

Annexe 4
(art. 19, al. 5)

Dénominations substitutives pour les vins aromatisés

La dénomination spécifique «vin aromatisé» peut être remplacée par les dénominations suivantes:

- a. apéritif à base de vin;
- b. vermouth ou vin vermouth: pour un vin aromatisé dont l'arôme caractéristique est obtenu par l'emploi de substances appropriées, parmi lesquelles doivent toujours figurer des substances dérivées des espèces d'artemisia; pour l'édulcoration, seuls peuvent être utilisés le sucre, le sucre caramélisé, le moût de raisin, le moût de raisin concentré et le moût de raisins concentré rectifié;
- c. vin aromatisé amer: pour un vin ayant subi une aromatisation amère caractéristique; la dénomination «vin aromatisé amer» peut être complétée par la mention de la principale substance aromatisante amère utilisée; elle peut être remplacée par l'une des dénominations suivantes:
 1. «vin au quinquina», si l'aromatisation principale est obtenue par l'arôme naturel de quinquina,
 2. «bitter vino», si l'aromatisation principale est obtenue par l'arôme naturel de gentiane et si la boisson a subi une coloration jaune ou rouge,
 3. «Americano», si l'aromatisation est obtenue par des substances aromatisantes naturelles provenant de l'armoise et de la gentiane et si la boisson a subi une coloration jaune ou rouge.
- d. vin aromatisé à l'œuf: pour un vin aromatisé, additionné au minimum de 10 g de jaune d'œuf et au minimum de 200 g de sucre, exprimé en sucre inverti, par litre de produit fini.

Annexe 5
(art. 46, al. 2)

Exigences applicables à l'alcool éthylique d'origine agricole

1.	Propriétés organoleptiques	aucun goût étranger détectable
2.	Titre alcoométrique volumique minimal	96,0 % volume
3.	Valeurs maximales de certains paramètres	(toutes exprimées en g/l d'alcool 100 % volume):
	acidité totale, exprimée en acide acétique	0,015
	esters, exprimés en acétate d'éthyle	0,013
	aldéhydes, exprimés en acétaldéhyde	0,005
	alcools supérieurs, exprimés en méthyl-2 propanol-1	0,005
	méthanol	0,5
	extrait sec	0,015
	bases azotées volatiles, exprimées en azote	0,001
	furfural	non détectable

Annexe 6
(art. 55, al. 1)

Titre alcoométrique volumique (teneur en alcool) des spiritueux

a.	whisky, eau-de-vie de pomme de terre, pastis, absinthe	40,0 %
b.	eau-de-vie de lies, eau-de-vie de bière	38,0 %
c.	eau-de-vie de vin, eau-de-vie de marc, marc, grappa, eau-de-vie de fruit, eau-de-vie de cidre, eau-de-vie de poiré, eau-de-vie de marc de fruit, eau-de-vie de lies de fruit, eau-de-vie de baies ou autres fruits, boisson spiritueuse au genièvre, gin, gin distillé, eau-de-vie de gentiane, rhum, eau-de-vie d'herbes, vodka, aquavit, ouzo	37,5 %
d.	weinbrand, brandy	36,0 %
e.	boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de céréales, boisson spiritueuse à base d'agave, anis	35,0 %
f.	carvi (à l'exclusion de l'aquavit)	30,0 %
g.	boisson spiritueuse de fruit	25,0 %
h.	liqueurs, spiritueux anisés, amers, et tous les spiritueux sans dénomination de catégorie (à l'exclusion des spiritueux spécifiés aux autres lettres)	15,0 %
i.	liqueur aux œufs	14,0 %

Cette page est vierge pour permettre d'assurer une concordance dans la pagination des trois éditions du RO.

