

Ordonnance du DFI sur les boissons

du ...

Le Département fédéral de l'intérieur (DFI),

vu les art. 10, al. 4, 12, al. 3, 14 et 36, al. 3 et 4, de l'ordonnance du ... sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs)¹,

arrête:

Titre 1 Dispositions générales

Art. 1 Objet et champ d'application

¹ La présente ordonnance définit les denrées alimentaires suivantes et fixe les exigences ainsi que les modalités d'étiquetage et de publicité qui s'y rapportent:

- a. eau minérale naturelle et eau de source;
- b. jus de fruits;
- c. jus de légumes;
- d. nectar de fruits;
- e. boissons aromatisées, sirops, boissons contenant de la caféine;
- f. café, succédanés du café, thé, thé décaféiné, maté, infusions de plantes et de fruits;
- g. boissons alcooliques, y compris les équivalents sans alcool et à faible teneur en alcool:
 1. bière, bière sans alcool,
 2. vin, vin mousseux,
 3. vin sans alcool, vin mousseux sans alcool,
 4. moûts de raisin, vin de liqueur,
 5. boissons à base de vin,
 6. cidre, cidre sans alcool,
 7. jus de fruits à pépins en cours de fermentation, vin de fruits,
 8. hydromel,

RS ...

¹ RS ...

9. boissons spiritueuses.

² Elle ne s'applique pas à l'eau potable, qui est régie par l'ordonnance du DFI du ... sur l'eau potable, et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles par le public (OPBD)².

Art. 2 Teneur en alcool éthylique et addition de dioxyde de carbone

¹ La teneur en alcool éthylique des boissons sans alcool ne doit pas dépasser 0,5 % vol., rapportée à la boisson prête à la consommation.

² L'addition de dioxyde de carbone est admise, à l'exception des boissons spiritueuses.

Art. 3 Indications complémentaires

Pour les produits qui contiennent plus de 2 g de dioxyde de carbone par litre, à l'exception de l'eau minérale naturelle, de l'eau de source, des boissons alcooliques et de leurs équivalents sans alcool, une mention telle que «contient du gaz carbonique» est requise à proximité de la dénomination spécifique.

Titre 2 Eaux

Chapitre 1 Eau minérale naturelle

Art. 4 Champ d'application

Les dispositions du présent chapitre s'appliquent à l'eau minérale naturelle qui est remise au consommateur à titre de denrée alimentaire, conditionnée dans des récipients. Elle peut également être livrée en vrac comme ingrédient d'une denrée alimentaire.

Art. 5 Définitions

¹ L'eau minérale naturelle est une eau microbiologiquement irréprochable, ayant pour origine une nappe ou un gisement souterrain et provenant d'une source exploitée par une ou plusieurs émergences naturelles ou forées.

² Une source est une eau souterraine spécifique, définissable d'un point de vue hydrogéologique.

Art. 6 Exigences

¹ L'eau minérale naturelle doit se distinguer par sa provenance géologique particulière, par la nature et la quantité de ses composants minéraux, par sa pureté originelle et par une composition, une température et un débit constants dans les limites des variations naturelles. Ces caractéristiques doivent avoir été vérifiées par des procédés scientifiquement reconnus, selon des critères:

² RS ...

- a. géologiques et hydrogéologiques;
- b. physiques, chimiques et physico-chimiques;
- c. microbiologiques.

² Les résultats de ces analyses doivent être communiqués aux autorités cantonales d'exécution compétentes. Les documents à remettre sont définis dans l'annexe 1.

³ L'eau minérale naturelle doit, lors de son conditionnement, être conforme aux valeurs maximales prévues à l'annexe 2.

Art. 7 Captage et conditionnement

¹ Le captage d'une eau minérale naturelle et son transport jusqu'au lieu de conditionnement doivent être effectués de façon que les propriétés chimiques et microbiologiques qui caractérisent l'eau à l'émergence de la source soient conservées dans une très large mesure. La source devra en particulier être protégée à son point d'émergence contre toute impureté.

² Les matériaux utilisés pour le captage, les conduites et les réservoirs doivent être appropriés pour l'eau minérale naturelle et de nature à empêcher toute modification chimique, physico-chimique et microbiologique de l'eau.

³ L'eau minérale naturelle doit être amenée de la source au lieu de conditionnement uniquement par conduites. Le transport par camions-citernes n'est pas admis. Ce transport n'est admis que pour l'utilisation de l'eau minérale naturelle comme ingrédient d'une denrée alimentaire.

Art. 8 Traitements admis et exigences de pureté

¹ L'eau minérale naturelle ne peut subir aucun traitement ni aucune adjonction.

² En dérogation à l'al. 1, sont admis:

- a. la décantation et la filtration, éventuellement après aération avec de l'air hygiéniquement irréprochable ou de l'air enrichi en ozone, en vue d'éliminer des composants indésirables ou d'en diminuer la quantité, pour autant que ce traitement ne modifie pas les composants essentiels de l'eau minérale naturelle;
- b. l'élimination complète ou partielle du dioxyde de carbone par des procédés purement physiques;
- c. l'adjonction de dioxyde de carbone;
- d. le traitement par l'alumine activée pour éliminer les fluorures ou en diminuer la quantité;
- e. d'autres traitements pour autant:
 1. qu'ils soient impérativement nécessaires,
 2. qu'ils ne modifient pas l'eau minérale naturelle dans ses composants essentiels, et

3. qu'ils ne servent pas à améliorer la qualité hygiénique d'une eau minérale naturelle qui n'est pas irréprochable à la source.

³ Tout traitement de désinfection par quelque moyen que ce soit et l'adjonction d'éléments bactériostatiques ou tout autre traitement visant à modifier le microbisme sont interdits.

Art. 9 Dénomination spécifique

¹ La dénomination spécifique est «eau minérale naturelle». Lorsque du dioxyde de carbone est libéré dans les conditions normales de pression et de température, la dénomination spécifique est:

- a. «eau minérale naturelle naturellement gazeuse» si l'eau a la même teneur en dioxyde de carbone qu'à l'émergence de la source; le dioxyde de carbone libéré dans les limites des tolérances techniques usuelles peut être remplacé par une quantité égale en provenance de la même source;
- b. «eau minérale naturelle renforcée au gaz de la source» si sa teneur en dioxyde de carbone provient de la même source et qu'elle est plus élevée qu'à l'émergence de la source après la mise en bouteille;
- c. «eau minérale naturelle avec adjonction de gaz carbonique» si le dioxyde de carbone ajouté ne provient pas de la même source.

² Lorsqu'une eau minérale naturelle subit un traitement visé à l'art. 8, al. 2, let. b, la dénomination spécifique doit être complétée par la mention «totalement dégazéifiée» ou «partiellement dégazéifiée».

³ Selon la composition, la dénomination spécifique peut être complétée par les mentions suivantes:

- a. «faiblement minéralisée» si la teneur en sels minéraux, calculée comme résidu fixe, ne dépasse pas 500 mg/l;
- b. «très faiblement minéralisée» si la teneur en sels minéraux, calculée comme résidu fixe, ne dépasse pas 50 mg/l;
- c. «riche en sels minéraux» si la teneur en sels minéraux, calculée comme résidu fixe, dépasse 1500 mg/l;
- d. «sodique» si la teneur en sodium dépasse 200 mg/l;
- e. «calcique» si la teneur en calcium dépasse 150 mg/l;
- f. «magnésienne» si la teneur en magnésium dépasse 50 mg/l;
- g. «ferrugineuse» si la teneur en fer bivalent dépasse 1 mg/l;
- h. «fluorée» ou «contient du fluor» si la teneur en fluor dépasse 1 mg/l;
- i. «bicarbonatée» ou «hydrogénocarbonatée» si la teneur en hydrogénocarbonate dépasse 600 mg/l;
- j. «sulfatée» si la teneur en sulfates dépasse 200 mg/l;
- k. «chlorurée» si la teneur en chlorure dépasse 200 mg/l;

- l. «acidulée» ou «de source acidulée» si la teneur en dioxyde de carbone libre propre à la source dépasse 250 mg/l;
- m. «contient beaucoup d'acide carbonique» si la teneur en dioxyde de carbone dépasse 6500 mg/l;
- n. «contient peu de gaz carbonique» si la teneur en dioxyde de carbone ne dépasse pas 4000 mg/l;
- o. «peut être laxative» si la teneur en sulfates dépasse 2000 mg/l.

Art. 10 Indications complémentaires

¹ Sur les récipients, les indications requises à l'art. 3 de l'ordonnance du DFI du ... concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDA)³ doivent être complétées par la mention du lieu d'émergence de la source et le nom de celle-ci.

² La liste des ingrédients doit être remplacée par:

- a. l'indication de la quantité des composants caractéristiques de l'eau minérale naturelle; ou
- b. la mention : « composition conforme aux résultats de l'analyse officiellement reconnue du...[date de l'analyse] ».

³ La commercialisation sous plusieurs désignations commerciales d'une eau minérale naturelle provenant d'une même source est interdite.

⁴ Si les étiquettes ou les inscriptions figurant sur les récipients d'eau minérale destinés à la vente comportent une dénomination de fantaisie (désignation commerciale), le lieu ou le nom de la source doit être inscrit en caractères dont la hauteur et la largeur sont au moins égales à une fois et demie celles du plus grand des caractères utilisés pour l'indication de cette dénomination de fantaisie. La même règle s'applique à la publicité.

⁵ L'étiquette de l'eau qui a fait l'objet d'un traitement avec de l'air enrichi en ozone, conformément à l'art. 8, al. 2, let. a, comporte, à proximité de l'indication de la composition analytique, la mention «eau soumise à une technique d'oxydation autorisée à l'air ozoné» ou «eau traitée à l'ozone».

⁶ L'étiquette de l'eau qui a fait l'objet d'un traitement d'élimination partielle du fer ou du manganèse, conformément à l'art. 8, al. 2, let. a, comporte, à proximité de l'indication de la composition analytique, la mention «eau partiellement déferrisée» ou « eau partiellement démanganisée » ou « déferrisée » ou « démanganisée ».

⁷ L'étiquette de l'eau qui a fait l'objet d'un traitement d'élimination partielle des fluorures, conformément à l'art. 8, al. 2, let. d, comporte, à proximité de l'indication de la composition analytique, la mention «eau soumise à une technique d'adsorption autorisée» ou «eau partiellement défluorisée» ou « défluorisée ».

³ RS ...

Art. 11 Mentions particulières

¹ La mention «convient à une alimentation pauvre en sodium» est admise si la teneur en sodium est inférieure à 20 mg/l.

² Les mentions «stimule la digestion», «peut être diurétique», «peut favoriser les fonctions hépato-biliaires» ou des mentions similaires sont interdites, à moins que la preuve scientifique d'une action physiologique particulière soit clairement établie.

Chapitre 2 Eau de source**Art. 12** Définition

L'eau de source est une eau d'origine souterraine commercialisée en respectant son état originel.

Art. 13 Exigences

¹ Lors de sa remise au consommateur, l'eau de source doit satisfaire aux exigences physico-chimiques applicables à l'eau potable, décrites aux annexes 2 et 3 OPBD⁴. Au surplus, ses propriétés microbiologiques doivent correspondre à celles de l'eau minérale naturelle, décrites à l'annexe 2.

² Les exigences des art. 7 et 8, valables pour l'eau minérale naturelle, s'appliquent au captage, au conditionnement et aux traitements admis.

Art. 14 Dénomination spécifique

¹ La dénomination spécifique est «eau de source».

² Contrairement à l'eau minérale naturelle, des eaux de sources différentes peuvent être mises sur le marché sous la même dénomination de fantaisie (désignation commerciale).

³ La dénomination «eau de source avec adjonction de gaz carbonique» est autorisée lorsque l'eau de source a été additionnée de dioxyde de carbone.

Art. 15 Indications complémentaires et restrictions

¹ Par analogie avec l'eau minérale naturelle, le nom de la source et le nom du lieu de son exploitation doivent être mentionnés. Par contre, aucune référence liée à la composition de la source ou allégation de santé ne peut figurer sur l'étiquette.

² Sont interdites, pour l'eau de source, toute indication et toute présentation susceptibles de créer une confusion avec l'eau minérale naturelle. Il en va de même pour les illustrations, les dénominations de fantaisie, les noms d'entreprise et le matériel publicitaire.

⁴ RS ...

Titre 3 Jus de fruits, jus de légumes et nectars de fruits

Chapitre 1 Jus de fruits

Art. 16 Définitions

¹ Le jus de fruits est un jus non fermenté mais fermentescible obtenu à partir des parties comestibles de fruits sains et murs, frais ou conservés par le froid, d'une ou de plusieurs espèces de fruits. Le jus de fruits possède la couleur, l'arôme et la saveur caractéristiques des fruits dont il provient.

² Le jus de fruits à base de concentré est un jus obtenu à partir de jus de fruits concentré reconstitué avec de l'eau potable.

³ Le jus de fruits concentré est un produit obtenu à partir de jus de fruits d'une ou plusieurs espèces de fruits, par l'élimination physique d'une partie déterminée de l'eau de constitution.

⁴ Le jus de fruits déshydraté (jus de fruits en poudre) est un produit obtenu à partir de jus de fruits d'une ou de plusieurs espèces de fruits, par élimination physique de la quasi-totalité de l'eau de constitution.

⁵ Le jus de fruits dilué est un produit obtenu par addition d'eau potable à du jus de fruits, du jus de fruits concentré, de la purée de fruits, de la purée de fruits concentrée ou à un mélange de ces produits.

⁶ Le jus de fruits obtenu par extraction hydrique est un produit obtenu par diffusion dans l'eau:

- a. du fruit à pulpe entier dont le jus ne peut être extrait par aucun moyen physique, ou
- b. du fruit entier déshydraté.

⁷ Les arômes à restituer sont des produits obtenus lors de la transformation du fruit par des procédés physiques appropriés. Ces derniers peuvent être utilisés afin de préserver, conserver ou stabiliser la qualité de l'arôme et comprennent en particulier le pressage, l'extraction, la distillation, la filtration, l'adsorption, l'évaporation, le fractionnement et la concentration. L'arôme est obtenu à partir des parties comestibles du fruit; toutefois, il peut également s'agir d'huile d'écorces d'agrumes pressées à froid et de composés provenant de noyaux.

Art. 17 Traitements et substances autorisés

Les traitements et les substances énumérés à l'annexe 3 sont autorisés pour les denrées alimentaires décrites à l'art. 16, al. 1 à 4 et 6.

Art. 18 Exigences

¹ Les jus de fruits doivent satisfaire aux exigences suivantes:

- a. la teneur en matière sèche soluble totale provenant du fruit doit correspondre à la teneur naturelle du fruit utilisé et ne doit pas être modifiée, sauf si le jus est coupé avec du jus de la même espèce de fruit;

- b. les mélanges de jus de fruits et de purée de fruits sont autorisés dans la production de jus de fruits; les mélanges de jus de fruits ou de jus de fruits concentrés avec de la purée de fruits ou de la purée de fruits concentrée sont autorisés dans la production de jus de fruits à base de concentré;
- c. les jus de fruits peuvent contenir:
 - 1. pour le jus de pomme: au maximum 10 % masse de jus de poire ou la quantité de concentré correspondante,
 - 2. pour le jus de poire: au maximum 10 % masse de jus de pomme ou la quantité de concentré correspondante,
 - 3. pour le jus d'orange: au maximum 10 % masse de jus de mandarine ou la quantité de concentré correspondante;
- d. l'addition d'arômes, de pulpes et de cellules restitués à des jus de fruits et à des jus de fruits à base de concentré, de même que l'addition de sels d'acides tartriques restitués à du jus de raisin sont autorisées;
- e. l'addition de sucres est interdite;
- f. les arômes, les pulpes et les cellules obtenus par des moyens physiques appropriés à partir de fruits de la même espèce peuvent être restitués au jus de fruits et au jus de fruits à base de concentré;
- g. la teneur en matière sèche soluble de jus de fruits à base de concentrés doit correspondre à la valeur Brix minimale figurant à l'annexe 4 pour les jus de fruits reconstitués; si un jus de fruit à base de concentré est obtenu à partir d'un fruit ne figurant pas à l'annexe 4, la valeur Brix minimale du jus de fruit reconstitué doit correspondre à la valeur Brix du jus extrait du fruit utilisé pour la fabrication du concentré;
- h. dans le cas des agrumes, le jus de fruits doit provenir de l'endocarpe; fait exception le jus de limette, qui peut être obtenu à partir du fruit entier;
- i. lorsque les jus sont obtenus à partir de fruits comprenant des pépins, graines et peaux, les parties ou composantes des pépins, graines et peaux ne sont pas incorporées dans le jus; cette disposition ne s'applique pas dans les cas où les parties ou composantes des pépins, graines et peaux ne peuvent être éliminées par les bonnes pratiques de fabrication;
- j. le jus de fruits à base de concentré est préparé selon des processus de fabrication appropriés qui préservent les caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles d'un type moyen de jus des fruits dont il provient;
- k. l'addition de jus de citron ou de jus de limette ou de jus concentré de citron ou de jus concentré de limette est admise jusqu'à 3 g/l de jus, exprimé en acide citrique anhydre, dans le but de corriger le goût acide pour les jus de fruits, les jus de fruits à base de concentrés et les jus de fruit obtenu par extraction hydrique;

² Les jus de fruits concentrés, déshydratés et dilués, destinés à être remis directement au consommateur, doivent satisfaire aux exigences suivantes:

- a. le jus de fruits concentré doit être réduit à la moitié au moins du volume du jus de fruits de départ;
- b. les arômes, les pulpes et les cellules obtenus par des moyens physiques appropriés à partir de fruits de la même espèce peuvent être restitués au jus de fruits concentré;
- c. l'addition de jus de citron ou de jus de limette ou de jus concentré de citron ou de jus concentré de limette dans le but de corriger le goût acide est autorisée jusqu'à 3 g/l de jus, exprimé en acide citrique anhydre;
- d. pour le jus de fruits dilué, la proportion de jus de fruits dans le produit fini doit être égale ou supérieure à 50 % masse;
- e. au surplus, les dispositions de l'al. 1 sont applicables par analogie.

Art. 19 Dénomination spécifique

¹ La dénomination spécifique d'un jus de fruits constitué de jus de deux ou plusieurs sortes de fruits doit en faire ressortir clairement la nature (par ex. «mélange de jus de fruits», «jus multifruits»); la mention des fruits utilisés dans l'ordre décroissant de leur importance en volume, tels qu'ils apparaissent dans la liste des ingrédients, est également admise (par ex. «jus d'orange et d'abricot»).

² L'al. 1 ne s'applique pas dans le cas où du jus de citron ou de limette est ajouté dans le but de corriger le goût acide d'un jus de fruit.

³ Le jus de pomme, le jus de poire ou leur mélange peuvent être dénommés «jus de fruits à pépins» ou «cidre doux».

⁴ Si la dénomination spécifique inclut la mention d'une variété de fruits (par ex. «jus de pomme Gravensteiner»), la proportion de jus de cette variété dans le produit fini doit être d'au moins 80 % masse.

⁵ Pour le jus de fruits déshydraté, le qualificatif «déshydraté» peut être remplacé par la mention «en poudre» et peut être accompagné ou remplacé par l'indication du traitement spécifique utilisé (par ex. «lyophilisé»).

⁶ Les espèces de fruits figurant à l'annexe 4 sont utilisées dans la préparation des jus de fruits et des purées de fruits portant la dénomination spécifique du fruit concerné ou le nom commun du produit. Pour les espèces de fruits qui ne figurent pas à l'annexe 4, le nom botanique ou commun correct est utilisé.

Art. 20 Indications complémentaires

Les indications requises à l'art. 3 OIDA⁵ doivent être complétées pour le jus de fruits dilué avec la teneur minimale en jus de fruits, en purée de fruits ou en mélange de ses composants, à proximité de la dénomination spécifique.

⁵ RS ...

Chapitre 2 Jus de légumes

Art. 21 Définitions

¹ Le jus de légumes est un produit non dilué, fermentescible, non fermenté ou ayant subi une fermentation lactique, obtenu par un procédé mécanique ou par des méthodes enzymatiques et extraction subséquente à partir de légumes sains et propres et destiné à la remise au consommateur.

² Il peut aussi être préparé à partir de jus ou de purée de légumes purs concentrés ramené à la concentration initiale par adjonction d'eau potable.

³ La purée de légumes est un produit fermentescible, non fermentée ou ayant subi une fermentation lactique, obtenue par tamisage de la partie comestible du légume, sans élimination du jus.

⁴ Le concentré de jus de légumes est un produit obtenu à partir de jus de légumes dont on a retiré une partie de l'eau par un procédé physique.

⁵ Le jus de légumes déshydraté est du jus de légumes dont on a retiré pratiquement la totalité de l'eau par un procédé physique.

⁶ Le jus de légumes dilué est une boisson obtenue par dilution de jus de légumes ou de concentré de jus de légumes dans de l'eau potable et conservée par un procédé physique.

Art. 22 Exigences

¹ Le jus de légumes doit satisfaire aux exigences suivantes:

- a. la teneur du jus en matière sèche soluble totale provenant du légume doit correspondre à la teneur naturelle du légume utilisé;
- b. il y a lieu de tenir compte en particulier de la teneur minimale en % masse des jus de légumes suivants:
 1. pour le jus de tomate: 4,5,
 2. pour le jus de céleri: 6,5,
 3. pour le jus de carotte: 7,0,
 4. pour le jus de betterave rouge: 7,5;
- c. les jus obtenus par reconstitution doivent présenter des teneurs minimales de 1 % masse supérieures aux teneurs précisées à la let. a ou b;
- d. le mélange de différents jus de légumes est admis;
- e. les ingrédients suivants sont admis:
 1. sel comestible,
 2. sucres ou miel, jusqu'à 50 g/kg au total,
 3. épices, herbes aromatiques et extraits obtenus à partir de ces produits,
 4. jus de fruits,
 5. petit-lait ou sérum de lait ayant subi une fermentation lactique, jusqu'à 100 g/kg.

² Le concentré de jus de légumes et le jus de légumes dilué destinés à la remise directe au consommateur doivent satisfaire aux exigences suivantes:

- a. le concentré de jus de légumes doit avoir une teneur en matière sèche soluble totale provenant du légume au moins égale au double de celle du jus ; le concentré de jus de tomate doit en avoir une d'au moins 8 % masse;
- b. le concentré de jus de légumes reconstitué doit satisfaire aux exigences applicables aux jus de légumes utilisés;
- c. dans le cas du jus de légumes dilué, la proportion de jus de légumes pur doit être d'au moins 40 % masse dans le produit fini;
- d. les dispositions de l'al. 1, let. d et e, sont applicables par analogie.

Art. 23 Dénomination spécifique

¹ Dans le cas des produits ayant subi une fermentation lactique, celle-ci doit être mentionnée dans la dénomination spécifique (par ex. «jus de carotte ayant subi une fermentation lactique» ou «concentré de jus de carotte ayant subi une fermentation lactique»).

² Si un produit contient plusieurs jus de légumes, la dénomination spécifique doit en faire clairement ressortir la nature (par ex.: «cocktail de jus de légumes»).

³ Si un produit contient des ingrédients visés à l'art. 22, al. 1, let. e, la dénomination spécifique doit être complétée par une mention telle que «avec adjonction de sucre» ou «sucré», «avec adjonction de sel» ou «salé».

⁴ Les dispositions des al. 1 à 3 sont applicables par analogie aux mélanges de jus de légumes et de jus de fruits.

Art. 24 Indications complémentaires

¹ Les indications requises à l'art. 3 OIDA⁶ doivent être complétées par les informations suivantes:

- a. dans le cas du concentré de jus de légumes: le nombre de parties d'eau qu'il faut ajouter au concentré pour obtenir la densité initiale du jus; dans le cas des concentrés de jus de tomate, on peut aussi indiquer, en pour-cent masse, la teneur minimale de la matière sèche provenant des tomates ou utiliser les désignations suivantes:
 1. «concentré simple» pour une teneur en matière sèche d'au moins 12 % masse
 2. «concentré double» pour une teneur en matière sèche d'au moins 24 % masse
 3. «concentré triple» pour une teneur en matière sèche d'au moins 36 % masse;

⁶ RS ...

- b. dans le cas du jus de légumes dilué: par la proportion de jus de légumes, en pour-cent masse, dans le produit fini, à proximité de la dénomination spécifique.

² La purée de tomates partiellement déshydratée peut être dénommée «purée de tomates» ou «concentré de tomates».

Chapitre 3 Nectar de fruits

Art. 25 Définition

Le nectar de fruits est une boisson non fermentée, mais fermentescible, obtenue en ajoutant de l'eau, avec ou sans addition de sucres ou de miel à du jus de fruits, du jus de fruits à base de concentré, du jus de fruits obtenu par extraction hydrique, du jus de fruits concentré, de la purée de fruits ou purée de fruits concentrée ou à un mélange de ces produits.

Art. 26 Traitements et substances autorisés

Les traitements et substances énumérés à l'annexe 3 sont autorisés pour la fabrication de nectar de fruits.

Art. 27 Exigences

¹ Selon la sorte de fruits utilisée, les produits finis doivent présenter les teneurs minimales en jus de fruits ou en purée de fruits définies à l'annexe 5.

² L'addition de sucres ou de miel jusqu'à 20 % masse du produit fini et l'addition d'arômes, de pulpe et de cellules restitués sont autorisées.

³ Les mélanges de nectar d'une ou de plusieurs sortes de fruits, éventuellement avec adjonction de jus ou de purée de fruits, sont admis. Dans ce cas, la somme des différents quotients (part de jus de fruits et de purée de fruits divisée par la teneur minimale indiquée du fruit correspondant selon l'annexe 5) doit être de 1 au moins.

⁴ Les arômes, les pulpes et les cellules obtenus par des moyens physiques appropriés à partir de fruits de la même espèce peuvent être restitués au nectar de fruits.

Art. 28 Dénomination spécifique

¹ L'art. 19, al. 1, est applicable par analogie à la dénomination spécifique du nectar de fruits.

² Les espèces de fruits figurant à l'annexe 4 sont utilisées dans la préparation des nectars de fruits portant la dénomination spécifique du fruit concerné ou le nom commun du produit. Si l'espèce de fruit ne figure pas à l'annexe 4, le nom botanique ou commun correct est utilisé.

Art. 29 Indications complémentaires

Une allégation selon laquelle il n'a pas été ajouté de sucres à un nectar de fruits ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas de monosaccharides ou disaccharides ajoutés ou toute autre denrée alimentaire utilisée pour ses propriétés édulcorantes.

Titre 4**Boissons aromatisées, sirops, boissons contenant de la caféine****Chapitre 1 Boissons aromatisées****Art. 30** Définition

Les boissons aromatisées sont des boissons à préparer ou prêtes à la consommation, y compris les sirops et les boissons contenant de la caféine.

Art. 31 Exigences

¹ Les boissons aromatisées, ou les ingrédients qui les composent peuvent être fermentés avec des microorganismes adaptés aux denrées alimentaires.

² En cas d'adjonction de cultures de bactéries vivantes, celles-ci doivent présenter les qualités spécifiques requises énoncées à l'annexe 6.

Art. 32 Dénomination spécifique

¹ La dénomination spécifique «boisson aromatisée» peut être remplacée par une autre dénomination, usuelle ou descriptive, telle que «limonade», «boisson rafraîchissante», «boisson de table» ou «boisson à base de...» qui permet aux consommateurs de connaître la nature réelle de la denrée et de la distinguer de celles avec lesquelles ils pourraient la confondre.

² Pour les produits contenant de jus de fruits la dénomination spécifique peut inclure la mention du jus de fruits, comme «boisson au jus de fruits» ou «boissons de table au jus de fruits», si la proportion de jus de fruits dans le produit fini est de 10 % masse au moins et pour les boissons préparées exclusivement à partir de jus de citrons de 6% masse au moins. Pour les limonades, une proportion de jus de fruits de 4% au moins dans le produit fini suffit.

³ Pour les produits à base de soja ou d'amande et les boissons à base de céréales, la dénomination peut inclure la mention «drink x», «drink à base de céréales x» ou «boisson à base de x», où x signifie l'espèce de céréale, le soja ou l'amande.

⁴ L'al. 2 ne s'applique pas dans le cas où du jus de citron ou de limette est ajouté dans le but de corriger le goût acide d'un jus de fruit.

Art. 33 Indications complémentaires

¹ Les indications requises à l'art. 3 OIDA⁷ doivent être complétées par les informations suivantes:

- a. pour les boissons contenant généralement de la caféine, si la teneur est inférieure à 1 mg/l: la mention, à proximité de la dénomination spécifique, indiquant que la boisson ne contient pas de caféine (par ex. «exempt de caféine»);
- b. la part de l'extrait, en pour-cent masse, ou, dans le cas des produits prêts à boire, en grammes par litre.

² Pour les boissons qui sont préparées avec une eau minérale naturelle: l'origine de celle-ci peut figurer dans la dénomination du produit. Toute mention des données analytiques détaillées de l'eau minérale est interdite.

³ L'adjonction de cultures de bactéries vivantes doit figurer dans la liste des ingrédients et dans la dénomination spécifique:

- a. sous la nomenclature scientifique spécifique conforme aux prescriptions de l'ICSP (*International Committee on Systematics of Prokaryotes*), ou
- b. avec la mention «avec des ferments lactiques».

Chapitre 2 Sirops**Art. 34** Définitions

¹ Le sirop est un produit liquide de consistance épaisse, préparé à partir d'ingrédients tels qu'eau potable, épices, herbes aromatiques, fleurs comestibles, légumes, fruits ou arômes, et additionné de sucres. Les épices, herbes aromatiques, légumes ou fruits peuvent être remplacés par leurs extraits.

² Le sirop de grenadine (grenadine) est un sirop aromatisé essentiellement avec du jus de fruits rouges, de la vanille ou des extraits de vanille et, éventuellement, avec du jus de citron.

³ Le sirop de fruits est un produit liquide de consistance épaisse préparé à partir de jus de fruits ou de concentré de jus de fruits correspondant, additionné de sucres et obtenu par solubilisation à chaud ou à froid.

Art. 35 Exigences

¹ La matière sèche soluble du sirop et du sirop de fruits doit représenter au moins 60 % masse.

² Le sirop de fruits doit avoir une teneur en jus de fruits de 30 % masse au moins.

⁷ RS ...

Art. 36 Dénomination spécifique

¹ La dénomination spécifique d'un sirop de fruits contenant plusieurs jus de fruits doit en faire ressortir clairement la nature (par ex. «sirop de fruits mélangés»).

² L'al. 1 est applicable par analogie au sirop au sens de l'art. 34, al. 1.

Chapitre 3 Boissons contenant de la caféine**Art. 37** Définition

Les boissons contenant de la caféine sont des boissons aromatisées contenant de la caféine ou des denrées alimentaires à teneur en caféine.

Art. 38 Exigences

¹ La teneur en caféine ne doit pas excéder 160 mg/ration journalière indiquée à l'annexe 7 de l'ordonnance du DFI du ... sur l'adjonction de vitamines, de sels minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires (OASM)⁸.

² Les boissons contenant de la caféine présentant une teneur en caféine supérieure à 150 mg/l peuvent contenir, en dérogation à l'annexe 1 OASM, au plus les quantités maximales indiquées à l'annexe 7. A cet égard, la teneur maximale est déterminante au moment de la remise au consommateur.

Art. 39 Indications complémentaires

¹ Les indications requises à l'art. 3 OIDA⁹ doivent être complétées par les informations suivantes:

- a. pour les produits dont la teneur en caféine est supérieure à 30 mg/l et inférieure ou égale à 150 mg/l: au minimum la mention «contient de la caféine»;
- b. pour les produits présentant une teneur en caféine supérieure à 150 mg/l: la mention de la teneur en caféine et les mentions supplémentaires visées à l'annexe 2, let. B, ch. 4, de l'OIDA;
- c. pour les boissons contenant de la caféine présentant une teneur en caféine supérieure à 150 mg/l:
 1. une mention précisant que la boisson doit être consommée en quantité limitée en raison de sa teneur élevée en caféine,
 2. la teneur en taurine et en glucuronolactone en mg/100 ml ou leur part en pour-cent.

² La dénomination spécifique pour les boissons contenant de la caféine présentant une teneur en caféine supérieure à 150 mg/l peut être «boisson rafraîchissante contenant de la caféine», «boisson dite énergisante» ou «Energy Drink» ou «shot dit énergisant» ou «Energy Shot» pour les produits en portions inférieures à 100 ml.

⁸ RS ...

⁹ RS ...

Titre 5**Café, succédanés du café, thé, thé décaféiné, maté, infusions de plantes et de fruits****Chapitre 1 Café, succédanés du café****Section 1 Café vert****Art. 40** Définition

On entend par café vert les fèves mûres du fruit du caféier (genre *Coffea*) débarrassées complètement de leur coque et presque complètement de leur pellicule argente.

Art. 41 Exigences

¹ Le café vert ne doit pas contenir plus de 13 % masse d'eau ni plus de 5 % masse d'impuretés (fèves noires, fèves altérées ou endommagées, coques ou corps étrangers).

² Le lissage et le polissage mécanique du café vert sont admis.

Section 2 Café torréfié**Art. 42** Définition

Le café torréfié est du café vert grillé.

Art. 43 Exigences

¹ Le café torréfié ne doit pas contenir plus de 1 % masse de fèves carbonisées ni plus de 5 % masse d'eau.

² Le café torréfié doit fournir au moins 22 % masse d'extrait hydrosoluble par rapport à la matière sèche.

Section 3 Café décaféiné**Art. 44** Définition

Le café décaféiné (café sans caféine) est du café vert ou torréfié dont la teneur en caféine après torréfaction n'excède pas 0,1 % masse par rapport à la matière sèche.

Art. 45 Exigences

¹ Seules les substances ayant été soustraites de façon involontaire lors de l'extraction peuvent être ajoutées au café. Les quantités ajoutées ne doivent pas excéder les quantités extraites.

² La teneur en eau ne doit pas dépasser:

- a. 13 % masse dans le café vert décaféiné;
- b. 5 % masse dans le café torréfié décaféiné.

³ Le café décaféiné doit fournir au moins 22 % masse d'extrait hydrosoluble par rapport à la matière sèche.

Section 4 Café traité

Art. 46 Définition

Le café traité doit se distinguer, à l'analyse ou dans ses effets physiologiques, du café visé aux art. 40 à 43 par le fait qu'on en a retiré des substances autres que la caféine ou que ses propriétés ont été notablement modifiées.

Art. 47 Exigences

¹ Les dispositions des art. 40 à 43 sont applicables par analogie.

² Les dispositions des art. 44 et 45 sont applicables par analogie au café traité décaféiné.

Section 5 Extrait de café

Art. 48 Définition

L'extrait de café (extrait de café soluble, café soluble, café instantané) est l'extrait plus ou moins concentré obtenu exclusivement par extraction aqueuse à partir de café torréfié.

Art. 49 Exigences

¹ Outre les substances insolubles technologiquement inévitables, l'extrait de café ne doit contenir que les composants solubles et aromatiques du café.

² Les procédés d'hydrolyse avec adjonction d'acides ou de bases sont interdits.

³ La teneur en matière sèche provenant du café doit être:

- a. pour l'extrait de café sous forme solide (poudre, comprimés, etc.): au moins 95 % masse;
- b. pour l'extrait de café en pâte: de 70 à 85 % masse;
- c. pour l'extrait de café sous forme liquide: de 15 à 55 % masse.

⁴ L'extrait de café sous forme solide ou en pâte ne doit pas contenir d'autres composants que ceux provenant de l'extraction.

⁵ L'extrait de café sous forme liquide ne doit pas contenir plus de 12 % masse de sucres, torréfiés ou non torréfiés.

⁶ L'extrait de café décaféiné ne doit pas contenir plus de 0,3 % masse de caféine par rapport à la matière sèche.

⁷ Les art. 46 et 47 sont applicables par analogie aux extraits de café traité.

Section 6 Succédanés du café, modificateurs du café

Art. 50 Définition

Les succédanés du café et les modificateurs du café sont des poudres obtenues par torréfaction de parties de végétaux appropriées contenant de l'amidon ou des sucres, telles que chicorée, céréales, fruits, malt, glands, ou par torréfaction de sucres ou de mélasse.

Art. 51 Exigences

Les succédanés du café et les modificateurs du café doivent contenir au moins 95 % masse de matière sèche.

Section 7 Extrait de chicorée

Art. 52 Définition

L'extrait de chicorée (extrait de chicorée soluble, chicorée soluble, chicorée instantanée) est l'extrait obtenu exclusivement par extraction aqueuse à partir de chicorée torréfiée.

Art. 53 Exigences

¹ La teneur en matière sèche provenant de la chicorée doit être:

- a. pour l'extrait de chicorée sous forme solide (poudre, comprimés, etc.): d'au moins 95 % masse;
- b. pour l'extrait de chicorée en pâte: de 70 à 85 % masse;
- c. pour l'extrait de chicorée sous forme liquide: de 25 à 55 % masse.

² L'extrait de chicorée sous forme solide ou en pâte ne doit pas contenir d'autres composants que ceux provenant de l'extraction.

³ La teneur en substances ne provenant pas de la chicorée ne doit pas dépasser 1 % masse.

⁴ L'extrait de chicorée sous forme liquide peut contenir des sucres dans une proportion ne dépassant pas 35 % masse.

⁵ Les procédés d'hydrolyse avec adjonction d'acides ou de bases sont interdits.

Section 8 Extraits d'autres succédanés du café

Art. 54 Définition

Les extraits d'autres succédanés du café ou de modificateurs du café à titre de chicorée ou de leurs mélanges, seuls ou avec du café, sont des produits solubles plus ou moins concentrés ou séchés, et obtenus par extraction aqueuse à partir des matières premières utilisées.

Art. 55 Exigences

¹ Les extraits sous forme solide doivent contenir au moins 95 % masse de matière sèche.

² Les procédés d'hydrolyse avec adjonction d'acides ou de bases sont interdits.

Section 9 Etiquetage

Art. 56 Dénomination spécifique

La dénomination spécifique peut être complétée par la mention «concentré»:

- a. pour l'extrait de café sous forme liquide: si sa teneur en matière sèche provenant du café dépasse 25 % masse;
- b. pour l'extrait de chicorée sous forme liquide: si sa teneur en matière sèche provenant de la chicorée dépasse 45 % masse.

Art. 57 Indications complémentaires

¹ Dans le cas des extraits de café et de chicorée, les indications requises à l'art. 3 OIDA¹⁰ doivent être complétées par les informations suivantes:

- a. pour les extraits correspondants: la mention «décaféiné» ou «sans caféine»;
- b. pour l'extrait sous forme liquide ou en pâte: la teneur minimale en matière sèche provenant du café ou des succédanés du café, exprimée en pour-cent masse du produit fini;
- c. pour les extraits sous forme liquide provenant du café et pour les extraits de chicorée: la mention «torréfié au sucre» si l'extrait a été obtenu à partir de matières premières torréfiées au sucre; si d'autres sucres que le sucre sont utilisés, ils doivent être indiqués;
- d. la mention «sucrés», «conservé au sucre» ou «additionné de sucre» si du sucre a été ajouté à la matière première après torréfaction; si d'autres sucres que le sucre sont utilisés, ils doivent être indiqués.

¹⁰ RS ...

² Dans le cas des mélanges de café et de succédanés du café, de même que dans le cas des mélanges d'extraits de café et d'extraits de succédanés du café, la teneur en café du mélange de départ doit être indiquée en pour-cent masse sur l'emballage et dans les textes publicitaires.

Chapitre 2

Thé, thé décaféiné, maté, infusion de plantes et de fruits

Art. 58 Définitions

¹ On entend par thé (thé vert, thé noir, thé blanc, *oolong*) les bourgeons et les jeunes feuilles de l'arbre à thé (*Camellia sinensis L.*) préparés selon le procédé usuel.

² Le thé décaféiné ou sans caféine est un thé dont la teneur en caféine ne dépasse pas 0,1 % masse.

³ On entend par maté (yerba, thé du Paraguay) les feuilles contenant de la caféine, légèrement torréfiées et broyées, de l'*Ilex paraguayensis*.

⁴ Les plantes à infusion et les fruits à infusion sont les parties de plantes et de fruits ou leurs extraits, qui, par infusion, donnent une boisson aromatique destinée à rafraîchir ou à être bue pour l'agrément.

Art. 59 Exigences

¹ Suivant son origine, le thé peut contenir de plus ou moins grandes quantités de pétioles de feuilles.

² La teneur en eau ne doit pas dépasser:

- a. pour le thé: 12 % masse;
- b. pour le maté: 10 % masse.

³ Le maté doit contenir au moins 0,6 % masse de caféine et au moins 36 % masse d'extrait hydrosoluble.

⁴ Outre les légumes, les fines herbes et les épices, seules les plantes non toxiques et dont l'effet n'est pas principalement pharmacologique sont admises pour la préparation d'infusions.

⁵ Seuls les fruits mentionnés à l'art. 21 de l'ordonnance du DFI du ... sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible¹¹ sont admis pour la préparation d'infusions aux fruits. Au lieu du fruit entier, on peut utiliser des parties de celui-ci (par ex. sa peau).

¹¹ RS ...

Art. 60 Dénomination spécifique

La dénomination spécifique des produits aromatisés à base de thé noir, de plantes à infusion ou de fruits à infusion est «thé aromatisé», «infusion aromatisée» ou «infusion aromatisée de fruits».

Titre 6**Boissons alcooliques, y compris les équivalents sans alcool et à faible teneur en alcool****Chapitre 1 Dispositions générales****Art. 61** Boissons alcooliques

¹ Par boisson alcoolique, on entend toute boisson présentant un titre alcoométrique volumique acquis supérieur à 0,5 % vol.

² Les définitions des titres alcoométriques figurant à l'annexe 8 sont applicables à l'ensemble des produits visés dans la présente ordonnance.

³ Les termes relatifs aux produits de la vigne non définis dans la législation suisse sur les denrées alimentaires s'entendent au sens de l'annexe II, partie IV, ch. 4 à 12, du règlement (CE) n° 1308/2013¹².

⁴ Les autres catégories de produits de la vigne non définis dans la législation suisse sur les denrées alimentaires s'entendent au sens de l'annexe VII partie II du règlement (CE) n° 1308/2013.

Art. 62 Indication complémentaire pour les boissons alcooliques sucrées

¹ L'étiquette des boissons alcooliques sucrées de toute composition qui sont susceptibles d'être confondues en raison de leurs propriétés organoleptiques avec des boissons sans alcool telles que les limonades, les boissons rafraîchissantes, les nectars, les jus de fruits ou le thé froid doit comporter les indications suivantes:

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

² Les indications visées à l'al. 1 doivent figurer dans le même champ visuel que la dénomination spécifique.

¹² Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil, JO L 347 du 20.12.2013, p. 671; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) 2016/791, JO L 135 du 24.5.2016, p. 1.

Chapitre 2 Bière, bière sans alcool

Section 1 Bière

Art. 63 Définition

¹ La bière est une boisson alcoolique gazeuse fabriquée par fermentation alcoolique à partir d'eau, de céréales maltées, de levure et de houblon, ainsi que d'autres ingrédients.

² Le terme houblon comprend également les extraits de houblon.

Art. 64 Exigences

¹ Les matières premières amidonnées et sucrées suivantes peuvent être utilisées dans la fabrication de la bière:

- a. les céréales telles que l'orge, le blé, le maïs ou le riz;
- b. le sucre, le sucre inverti, le dextrose, le sirop de glucose ou le miel;
- c. l'amidon.

² Des microorganismes fermentescibles, autre que des levures, peuvent également être utilisés.

Art. 65 Dénomination spécifique

¹ La dénomination spécifique est «bière».

² Selon la teneur en moût d'origine, on peut également utiliser les dénominations spécifiques suivantes:

- a. «bière normale» de 10,0 à 11,5 % masse
- b. «bière spéciale» supérieure à 11,5 et inférieure ou égale à 14,0 % masse
- c. «bière forte» supérieure à 14 % masse.

³ La dénomination « bière légère » peut être utilisée si la concentration volumique en alcool est inférieure ou égale à 3,0 %.

⁴ La dénomination « bière pauvre en hydrates de carbone » peut être utilisée si la concentration volumique en hydrates de carbone est inférieure ou égale à 7,5 g/l et que la concentration volumique en alcool ne dépasse pas 4,5.

Art. 66 Indications complémentaires

¹ La dénomination «bière de fermentation lactique» ou «Gueuze» est réservée à la bière qui fait l'objet d'une fermentation lactique au cours de son processus d'élaboration.

² La dénomination «bière à ... » complétée par la nature de la matière végétale utilisée, est réservée à la bière aromatisée par fermentation ou 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 concentrés de légumes ou d'extraits végétaux. Ces matières premières aromatisantes ne doivent pas excéder 10 % du volume du produit fini.

³ La dénomination «bière aromatisée à ... » est obligatoire pour la bière aromatisée par des arômes.

Section 2

Bière sans alcool

Art. 67 Définition

La bière sans alcool, ou bière désalcoolisée ou exempte d'alcool, est une bière dont on a retiré l'alcool ou dont le moût a subi une fermentation empêchant la production d'alcool.

Art. 68 Exigences

¹ La bière sans alcool peut être fabriquée par reconstitution à partir d'un concentré.

² Les exigences des art. 63 et 64 s'appliquent par analogie à la bière sans alcool.

Chapitre 3 Vin, vin mousseux

Section 1 Définitions et exigences

Art. 69 Vin

¹ Le vin est une boisson obtenue par fermentation alcoolique, totale ou partielle, de raisins, foulés ou non, ou de moûts de raisins.

² Le vin rouge et le vin rosé sont des vins obtenus à partir de raisins rouges exclusivement, ayant subi une macération ou une fermentation partielle plus ou moins longue avant le pressurage. L'art. 73, al. 6, est réservé.

³ Le vin blanc est un vin obtenu à partir de raisins blancs ou à partir de raisins rouges pressurés avant toute fermentation.

⁴ Le vin doit présenter, après les éventuelles opérations d'enrichissement énumérées à l'annexe 9, un titre alcoométrique volumique acquis d'au moins 8,5 % vol. et un titre alcoométrique volumique total d'au plus 15 % vol.

⁵ La limite maximale du titre alcoométrique total peut dépasser 15 % vol. pour les vins suisses obtenus sans aucune opération d'enrichissement.

⁶ Les vins étrangers qui portent une appellation d'origine (AOP, AOC, etc.) ou toute autre indication protégée par une législation étrangère doivent respecter les limites minimales et maximales des titres alcoométriques acquis et total fixées par cette législation.

Art. 70 Vin mousseux

¹ Le vin mousseux est le produit obtenu par première ou deuxième fermentation alcoolique:

- a. de raisins frais;
- b. de moût de raisin;
- c. de vin.

² Il se caractérise au débouchage de la bouteille par un dégagement d'anhydride carbonique provenant exclusivement de la fermentation.

³ Il présente, lorsqu'il est conservé à la température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique en solution d'au moins 3 bars.

⁴ Il est élaboré à partir de cuvées dont le titre alcoométrique total est d'au moins 8,5 % vol.

Art. 71 Vin pétillant ou vin perlé

Par vin pétillant ou vin perlé, on entend le produit:

- a. obtenu à partir de vin, pour autant que ce vin présente un titre alcoométrique total d'au moins 9 % vol.;
- b. ayant un titre alcoométrique acquis d'au moins 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 d'au moins 1 bar et d'au plus 2,5 bars.

Section 2 Pratiques et traitements œnologiques**Art. 72** Pratiques et traitements admis

Les produits visés dans le présent chapitre ne peuvent être élaborés ou traités qu'au moyen des pratiques et traitements œnologiques énumérés à l'annexe 9, sous réserve des art. 73 et 74.

Art. 73 Coupage et assemblage

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

² L'assemblage consiste à mélanger entre eux des raisins, des moûts de raisin ou des vins d'origines ou de provenances identiques.

³ N'est pas considéré comme coupage ou assemblage:

- a. l'enrichissement;
- b. l'édulcoration;

- c. l'adjonction pour les vins mousseux de «liqueur d'expédition» ou de «liqueur de tirage».

⁴ Les vins suisses ne peuvent être coupés avec du vin étranger.

⁵ Ils ne peuvent être coupés avec du vin suisse que si les prescriptions suivantes sont respectées:

- a. les vins portant une appellation d'origine contrôlée (AOC) peuvent être coupés avec des vins de même couleur à concurrence de 10 %;
- b. les vins de pays peuvent être coupés avec des vins de même couleur à concurrence de 15 %.

⁶ Les vins rosés AOC peuvent être coupés ou assemblés avec des vins blancs à concurrence de 10 % si les dispositions cantonales pertinentes le permettent. Les dispositions de l'ordonnance du 14 novembre 2007 sur le vin¹³ demeurent réservées.

⁷ Les restrictions prévues à l'al. 6 ne s'appliquent pas à la préparation des cuvées en vue de l'élaboration de vin mousseux, pétillant ou perlé.

⁸ Les vins étrangers qui portent une appellation d'origine (AOP, AOC, etc.) ou toute autre indication géographique protégée par une législation étrangère doivent, lors de leur remise, respecter les prescriptions de cette législation en matière de coupage et d'assemblage.

Art. 74 Pratiques et traitements supplémentaires pour les vins mousseux, pétillants ou perlés

¹ Pour l'élaboration de vin mousseux, pétillant ou perlé, l'adjonction des produits suivants est autorisée en plus des pratiques énumérées à l'annexe 9:

- a. une liqueur de tirage pour provoquer 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.

² Toute adjonction doit répondre aux exigences fixées à l'annexe 9.

Section 3 **Etiquetage**

Art. 75 Dispositions générales

¹ L'étiquette doit comporter les indications suivantes:

- a. la dénomination spécifique du produit au sens de l'art. 76;
- b. le nom ou la raison sociale du producteur, de l'encaveur, du négociant, de l'importateur, de l'embouteilleur ou du vendeur, et leur adresse; un terme vitivinicole défini dans une législation fédérale ou cantonale ne peut figurer

dans la raison sociale que s'il répond aux exigences fixées dans ladite législation;

- c. le pays de production, pour autant qu'il ne puisse être tiré de la dénomination spécifique ou du nom, de la raison sociale ou de l'adresse du producteur;
- d. les informations visées à l'art. 3, al. 1, let. l, m et o, OIDA¹⁴;
- e. les informations visées à l'art. 10 OIDA lorsque la présence des ingrédients concernés peut être détectée dans le produit final; les pictogrammes figurant à l'annexe 10 peuvent remplacer les informations qui leur correspondent;
- f. la mention «traité aux rayonnement ionisant» ou «irradié», lorsque le produit a subi un traitement de ce type.

² À l'exception des informations visées à l'al. 1, let. e, et à l'art. 3, al. 1, let. m, OIDA, toutes les indications doivent figurer dans le même champ visuel.

³ Pour le vin mousseux, une des indications suivantes doit figurer sur l'étiquette selon la teneur en sucre résiduel par litre:

- «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.

⁴ Pour les autres vins, une des indications suivantes peut figurer sur l'étiquette selon la teneur en sucre résiduel par litre:

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

⁵ En cas d'utilisation de morceaux de chêne au sens de l'annexe 9, l'étiquette ne peut porter aucune indication faisant allusion à un récipient en bois, tel que barrique ou fût.

⁶ L'étiquette ne peut comporter le nom d'un ou de plusieurs cépages que si le vin est issu à 85 % au moins des cépages mentionnés. Les cépages sont mentionnés dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale.

¹⁴ RS ...

⁷ En cas d'indication du millésime, le vin doit être issu à 85 % au moins de raisins récoltés dans l'année mentionnée.

Art. 76 Dénomination spécifique

¹ La dénomination spécifique des vins correspond aux définitions des art. 69 à 71.

² Les vins suisses doivent porter, au lieu de la dénomination spécifique «vin», le nom de la classe à laquelle ils appartiennent en vertu de l'art. 63, al. 1, de la loi du 29 avril 1998 sur l'agriculture¹⁵.

³ L'étiquette des vins suisses de la classe AOC doit comporter au surplus le nom de l'origine géographique correspondante.

⁴ L'étiquette des vins suisses de la classe «vin de pays» doit comporter au surplus l'indication de provenance correspondante.

⁵ L'étiquette des vins suisses de la classe «vin de table» doit comporter au surplus l'indication «suisse». Est interdite toute autre mention relative à l'origine, à la provenance, au cépage ou au millésime.

⁶ Les vins étrangers qui portent une appellation d'origine (AOP, AOC, etc.) ou toute autre indication protégée par une législation étrangère doivent, lors de leur remise, respecter les prescriptions de cette législation en matière de dénomination spécifique.

⁷ Les autres vins portent la dénomination spécifique «vin» complétée d'une des manières suivantes par l'indication du pays de production:

- a. pays de production, selon les conditions de l'art. 75, al. 1, let. c, ou
- b. si le pays de production du produit final est différent de l'origine des raisins ou des vins à partir desquels il a été obtenu, l'indication du pays de production doit être indiquée d'une des manières suivantes:
 1. «vin obtenu en (nom du pays où la dernière transformation a eu lieu) à partir de vins de (nom du pays) ou de différents pays»,
 2. «vin obtenu en (nom du pays où la dernière transformation a eu lieu) à partir de raisins de (nom du pays) ou différents pays».

⁸ Leur dénomination spécifique peut être complétée par l'indication de la couleur du vin.

Chapitre 4 Vin sans alcool, vin mousseux sans alcool

Art. 77 Définition

Le vin sans alcool et le vin mousseux sans alcool sont des vins dont on a retiré l'alcool par un procédé physique ou qui ont subi une fermentation empêchant la production d'alcool.

¹⁵ RS 910.1

Art. 78 Exigences

¹ L'addition de moût de raisin, de moût de raisin concentré rectifié ou de saccharose est admise.

² Les composants volatils soustraits au vin pendant la désalcoolisation peuvent lui être rajoutés en quantité équivalente à la teneur initiale.

³ Au surplus, les exigences s'appliquant au vin et vin mousseux en vertu du chap. 3 sont applicables par analogie au vin sans alcool et au vin mousseux sans alcool.

Art. 79 Dénomination spécifique

¹ La dénomination spécifique est « vin (mousseux) sans alcool », « vin exempt d'alcool » ou « vin (mousseux) désalcoolisé ».

² Aucune mention d'origine, de cépage ou de millésime n'est admise.

³ L'adjonction d'arômes en quantité supérieure à celle des composants volatils doit être déclarée.

⁴ Le vin mousseux sans alcool doit avoir été additionné d'au moins 4 g/l de dioxyde de carbone pour porter une mention telle que «contient du gaz carbonique». Celle-ci doit figurer à proximité de la dénomination spécifique.

Chapitre 5 Moûts de raisins et vin de liqueur**Art. 80** Moût de raisin

¹ Par moût de raisin, on entend le produit liquide obtenu naturellement ou par des procédés physiques à partir de raisins frais.

² Un titre alcoométrique acquis n'excédant pas 1 % vol. est admis.

Art. 81 Moût de raisin partiellement fermenté (bourru, jus de raisins partiellement fermenté)

¹ Par moût de raisin partiellement fermenté, on entend le produit provenant de la fermentation d'un moût de raisin, ayant un titre alcoométrique acquis supérieur à 1 % vol. et inférieur aux trois cinquièmes de son titre alcoométrique volumique total.

² 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».

³ Pour le bourru non pasteurisé, l'indication de la teneur en alcool doit être remplacée par l'indication «contient de l'alcool».

Art. 82 Moût de raisin concentré

¹ Par moût de raisin concentré, on entend le moût de raisin non caramélisé obtenu par déshydratation partielle du moût de raisin, effectuée par toute méthode autorisée autre que le feu direct.

² L'indication chiffrée fournie à la température de 20 °C par le réfractomètre ne doit pas être inférieure à 50,9 %.

³ Un titre alcoométrique acquis n'excédant pas 1 % vol. est admis.

Art. 83 Moût de raisin concentré rectifié

¹ Par moût de raisin concentré rectifié, on entend le produit liquide non caramélisé obtenu par déshydratation partielle du moût de raisin, effectuée par toute méthode autorisée autre que le feu direct.

² L'indication chiffrée fournie à la température de 20 °C par le réfractomètre ne doit pas être inférieure à 61,7 %.

³ Un titre alcoométrique acquis n'excédant pas 1 % vol. est admis.

Art. 84 Vin de liqueur

¹ Le vin de liqueur est le produit qui est obtenu à partir:

- a. de moût de raisin en cours de fermentation;
- b. de vin;
- c. du mélange des produits précités, ou
- d. de moût de raisin mélangé ou non avec du vin.

² Y est ajouté, seul ou en mélange:

- a. de l'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., ou
- b. du distillat de vin ou de raisins secs, ayant un titre alcoométrique acquis d'au moins 52 % vol. et d'au plus 86 % vol.

³ Du moût de raisin concentré peut au surplus y être ajouté.

⁴ Le vin de liqueur a un titre alcoométrique acquis d'au moins 15 % vol. et d'au plus 22 % vol. Il possède un titre alcoométrique total d'au moins 17,5 % vol. et un titre alcoométrique naturel initial d'au moins 12 % vol.

Art. 85 Etiquetage et dénomination spécifique des vins de liqueur

¹ Les art. 75 et 76 s'appliquent par analogie à l'étiquetage et à la dénomination spécifique des vins de liqueur.

² L'adjonction des produits visés à l'art. 84, al. 2, n'est pas prise en considération pour l'indication du nom des cépages ni pour l'indication du millésime.

Art. 86 Pratiques et traitements œnologiques admis et coupage

¹ Les produits visés dans le présent chapitre ne peuvent être élaborés ou traités qu'au moyen des pratiques et traitements œnologiques énumérés à l'annexe 9.

² L'art. 73 s'applique par analogie aux produits visés dans le présent chapitre.

³ L'adjonction à du vin de liqueur d'alcool neutre d'origine viticole, de distillat de vin ou de raisins secs de provenances différentes conformément à l'art. 84, al. 2, est considéré comme coupage.

Chapitre 6 Boissons à base de vin**Art. 87** 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, des préparations aromatisantes, des épices, des herbes aromatiques ou toute autre denrée alimentaire sapide.

² L'édulcoration au sens de l'art. 119 et l'addition d'autres ingrédients sont admises.

³ A l'exception de la *zurra*, l'addition d'autres alcools n'est pas admise.

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 % vol., mais inférieure à 14,5 % vol.

⁶ La dénomination spécifique «boisson aromatisée à base de vin» peut être complétée par une des dénominations visées à l'annexe 11.

Art. 88 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, des préparations aromatisantes, des épices, des herbes aromatiques ou toute autre denrée alimentaire sapide.

² L'édulcoration au sens de l'art. 119 et l'addition d'autres ingrédients sont admises.

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 % vol.

⁶ La dénomination spécifique «cocktail aromatisé à base de vin» peut être complétée par une des dénominations visées à l'annexe 12.

Art. 89 Vins aromatisés

¹ Les vins aromatisés sont des boissons:

- a. obtenues à partir de vin ou de moût de raisin rectifié (muté à l'alcool);
- b. 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;

- c. aromatisées avec des arômes, des préparations aromatisantes, des épices, des herbes aromatiques ou toute autre denrée alimentaire sapide.

² L'édulcoration au sens de l'art. 119 et l'addition d'autres ingrédients sont admises.

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 % vol., mais inférieure à 22 % vol.

⁵ La dénomination spécifique «vin aromatisé» peut être remplacée par une des dénominations visées à l'annexe 13.

Art. 90 Dispositions communes

¹ Lorsque la dénomination des produits visés aux art. 87 à 89 comporte le terme «mousseux», la teneur en vin mousseux du produit fini doit être d'au moins 95 %.

² Les dénominations visées aux art. 87 à 89 peuvent être complétées, selon la teneur en sucre résiduel par litre, par une des indications suivantes:

- «extra-sec» inférieure à 30 g/l
- «sec» inférieure à 50 g/l
- «demi-sec» de 50 à 90 g/l
- «demi-doux» supérieure à 90 et inférieure ou égale à 130 g/l
- «doux» supérieure à 130 g/l.

³ Les indications «demi-doux» et «doux» peuvent être remplacées par l'indication de la teneur en sucre, exprimée en g/l.

Chapitre 7 Cidre et cidre sans alcool

Section 1 Cidre

Art. 91 Définition

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

Art. 92 Exigences

¹ La teneur en alcool du cidre doit être d'au moins 3 % vol.

² Les adjonctions suivantes sont admises:

- a. jus de pomme ou jus de poire;
- b. sucres destinés à provoquer une seconde fermentation pour obtenir du cidre mousseux.

Art. 93 Dénomination spécifique

¹ La dénomination spécifique est «cidre».

² La dénomination spécifique est «cidre mousseux» si la teneur en dioxyde de carbone obtenue par fermentation naturelle est d'au moins 4 g/l.

³ Si 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/l, la dénomination spécifique est «cidre mousseux additionné de gaz carbonique».

⁴ Si la dénomination spécifique mentionne une variété de fruit (par ex. cidre de pomme *Sauergraeuch*), la quantité de jus du fruit mentionné doit être d'au moins 80 % masse dans le produit fini.

Art. 94 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/l, l'indication «partiellement fermenté» doit figurer à proximité de la dénomination spécifique.

² Pour le cidre mousseux, une des indications suivantes peut être utilisée à la place de «partiellement fermenté»:

- «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 sans alcool**Art. 95** Définition

Le cidre sans alcool est obtenu en retirant l'alcool par un procédé physique ou qui a subi une fermentation empêchant la production d'alcool.

Art. 96 Exigences

¹ L'addition de jus de pomme, de jus de poire ou de leurs concentrés sous forme pure ou ramenés à leur concentration initiale par dilution est admise.

² Les composants volatils naturels soustraits au cidre sans alcool peuvent lui être rajoutés en quantité équivalente à la teneur initiale.

Art. 97 Dénomination spécifique

La dénomination spécifique est «cidre sans alcool», «cidre exempt d'alcool» ou «cidre désalcoolisé».

Chapitre 8 Jus de fruits à pépins en cours de fermentation et vin de fruits

Section 1 Jus de fruits à pépins en cours de fermentation

Art. 98 Définition

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

Art. 99 Exigence

La teneur en alcool du jus de fruits à pépins en cours de fermentation doit être inférieure à 3 % vol.

Art. 100 Dénomination spécifique

¹ La dénomination spécifique est «jus de fruits à pépins», qui doit être complétée par «pasteurisé», si la pasteurisation est intervenue en cours de fermentation.

² Si 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/l, la dénomination spécifique doit mentionner cette adjonction.

Art. 101 Indications complémentaires

Pour le jus de fruits à pépins non pasteurisé en cours de fermentation, l'indication «contient de l'alcool» remplace l'indication de la teneur en alcool éthylique.

Section 2 Vin de fruits

Art. 102 Définition

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

Art. 103 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 égale ou supérieure à 3% vol.

⁴ Les adjonctions suivantes sont admises après fermentation:

- a. jus de baies ou jus de fruits;

b. sucres.

⁵ Le mélange de différents vins de fruits est admis.

Art. 104 Dénomination spécifique

¹ La dénomination spécifique est «vin de fruits» ou «vin de [nom du fruit utilisé]».

² Elle est «vin de fruits mousseux» si la teneur en dioxyde de carbone obtenue par fermentation naturelle est d'au moins 4 g/l.

³ Si 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/l, la dénomination spécifique est «vin mousseux de [nom du fruit utilisé] additionné de gaz carbonique».

Art. 105 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, de la manière suivante à proximité immédiate de la dénomination spécifique: «obtenu à partir de ... % de jus de [nom du fruit utilisé]».

² L'art. 94 s'applique par analogie à l'indication «partiellement fermenté» et à ses substituts.

Chapitre 9 Hydromel

Art. 106 Définition

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

Art. 107 Exigences

¹ L'hydromel doit avoir un titre alcoométrique d'au moins 7 % vol.

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 10 Boissons spiritueuses

Section 1 Dispositions générales

Art. 108 Définition

¹ Les boissons spiritueuses sont des boissons alcooliques destinées à la consommation humaine et dotées de qualités organoleptiques particulières.

² Sauf disposition contraire, les boissons spiritueuses doivent présenter un titre alcoométrique minimal de 15 % vol.

³ Elles sont obtenues par un des procédés suivants:

- a. distillation de produits fermentés naturels, en présence ou non d'arômes;
- b. macération de substances végétales dans de l'alcool éthylique d'origine agricole, dans du distillat d'origine agricole ou dans une boisson spiritueuse au sens des art. 122 à 155, suivie ou non d'une distillation;
- c. adjonction à de l'alcool éthylique d'origine agricole, de sucres ou autres édulcorants ou d'autres produits agricoles;
- d. association des procédés visés aux let. a à c;
- e. mélange d'une boisson spiritueuse obtenue par les procédés visés aux 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 une eau-de-vie au sens de la présente ordonnance,
 3. avec des boissons alcoolisées ou sans alcool.

Art. 109 Alcool éthylique d'origine agricole (alcool de bouche)

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

² Il doit présenter les caractéristiques énumérées à l'annexe 14.

³ Il n'est pas destiné à la consommation directe.

Art. 110 Distillat d'origine agricole

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

Art. 111 Catégorie de boisson spiritueuse

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

Art. 112 Adjonction d'alcool

¹ Par adjonction d'alcool, on entend l'opération qui consiste à ajouter à une boisson spiritueuse de l'alcool éthylique d'origine agricole, un distillat d'origine agricole ou l'un et l'autre.

² Les boissons spiritueuses énumérées aux art. 122 à 136 ne peuvent faire l'objet d'aucune adjonction d'alcool.

Art. 113 Teneur en substances volatiles

Par teneur en substances volatiles d'une boisson spiritueuse issue exclusivement d'une distillation, on entend la teneur en substances volatiles due exclusivement à la distillation ou à la redistillation des matières premières utilisées. Les alcools éthylique et méthylique ne sont pas pris en compte.

Art. 114 Assemblage

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. méthode d'élaboration;
- b. appareil de distillation employé;
- 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. 115 Mélange

Le mélange est l'opération qui consiste à mélanger deux ou plusieurs boissons spiritueuses afin d'en faire une boisson nouvelle.

Art. 116 Maturation ou vieillissement

La maturation ou le 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. 117 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 également être distillée ou déminéralisée.

Art. 118 Titre alcoométrique volumique minimal des boissons spiritueuses

¹ Les boissons spiritueuses destinées à être remises au consommateur doivent présenter le titre alcoométrique volumique minimal (teneur en alcool minimale), exprimé en pour-cent vol., défini à l'annexe 15.

² Si leur titre alcoométrique est plus élevé, elles peuvent subir une réduction au sens de l'art. 117.

Art. 119 Edulcoration

L'édulcoration est l'opération qui consiste à utiliser un ou plusieurs des produits suivants dans la préparation des boissons spiritueuses:

- a. sucre mi-blanc, sucre blanc, sucre raffiné ou sucre blanc raffiné, dextrose, fructose, sirop de glucose, sucre liquide, sucre liquide inverti et sirop de sucre inverti;
- b. moût de raisin concentré rectifié, moût de raisin concentré et moût de raisin frais;
- c. sucre caramélisé (caramel), obtenu exclusivement par chauffage contrôlé du saccharose sans adjonction de bases ni d'acides minéraux, ni d'aucun autre additif chimique;
- d. miel;
- e. sirop de caroube;
- f. toute autre substance glucidique naturelle ayant un effet analogue à celui des produits susvisés.

Art. 120 Aromatisation

Les boissons spiritueuses énumérées aux art. 122 à 136 ne peuvent faire l'objet d'aucune aromatisation.

Art. 121 Coloration

Sauf disposition contraire, les boissons spiritueuses énumérées aux art. 122 à 136 ne peuvent faire l'objet d'une coloration que par l'adjonction de caramel.

Section 2 **Catégories spécifiques de boissons spiritueuses****Art. 122** Rhum

¹ Le rhum est la 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, distillée à moins de 96 % vol., de telle sorte que le produit de la distillation présente, d'une manière perceptible, les caractères organoleptiques spécifiques du rhum.

² Lorsqu'il est obtenu exclusivement par fermentation alcoolique et par distillation du jus de la canne à sucre, il doit présenter les caractères aromatiques spécifiques du rhum et avoir une teneur en substances volatiles égale ou supérieure à 225 g/hl d'alcool à 100 % vol.

Art. 123 Whisky ou whiskey

¹ Le *whisky* ou *whiskey* est la boisson spiritueuse obtenue exclusivement par distillation d'un moût de céréales maltées, avec ou sans les grains entiers d'autres céréales.

Le moût doit avoir été saccharifié par la diastase du malt qu'il contient, avec ou sans autres enzymes naturelles, et avoir fermenté sous l'action de la levure.

² Les distillations doivent être effectuées 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.

³ Le distillat final doit être vieilli pendant une période minimale de trois ans dans des fûts de bois d'une capacité inférieure ou égale à 700 l.

⁴ Le *whisky* ou *whiskey* ne doit pas être édulcoré.

Art. 124 Boisson spiritueuse de céréales et eau-de-vie de céréales

¹ La boisson spiritueuse de céréales est la boisson spiritueuse obtenue exclusivement par distillation d'un moût fermenté de grains entiers de céréales et présentant des caractères organoleptiques provenant des matières premières utilisées.

² L'eau-de-vie de céréales est une boisson spiritueuse obtenue par distillation à moins de 95 % vol. d'un moût fermenté de grains entiers de céréales et présentant des caractères organoleptiques provenant des matières premières utilisées.

Art. 125 Eau-de-vie de vin

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

² La teneur en substances volatiles doit être égale ou supérieure à 125 g/hl d'alcool à 100 % vol.

Art. 126 Brandy ou Weinbrand

¹ Le *brandy* ou *Weinbrand* est la boisson spiritueuse obtenue exclusivement à partir d'eau-de-vie de vin additionnée ou non d'un distillat de vin distillé à moins de 94,8 % vol. Le distillat doit présenter un titre alcoométrique n'excédant pas 50 % du produit fini.

² Le *brandy* ou *Weinbrand* doit être vieilli en récipients de chêne pendant au moins un an ou si la capacité des fûts de chêne est inférieure à 1000 l, pendant au moins six mois.

³ La teneur en substances volatiles doit être égale ou supérieure à 125 g/hl d'alcool à 100 % vol. et provenir exclusivement de la distillation ou de la redistillation des matières premières utilisées.

Art. 127 Eau-de-vie de marc de raisin ou marc

¹ L'eau-de-vie de marc de raisin ou marc est une boisson spiritueuse obtenue exclusivement à partir de marc de raisin fermenté et distillé soit directement par la vapeur d'eau, soit après adjonction d'eau.

² En cas d'ajout de lie au marc de raisin, la quantité de lie ne peut être supérieure à 25 kg par 100 kg de marc de raisin utilisé. La quantité d'alcool obtenue à partir de la lie ne peut être supérieure à 35 % de la quantité totale d'alcool dans le produit fini.

³ La distillation est réalisée en présence du marc à moins de 86 % vol. La redistillation au même titre alcoométrique est autorisée.

⁴ L'eau-de-vie de marc de raisin ou marc doit avoir une teneur en substances volatiles égale ou supérieure à 140 g/hl d'alcool à 100 % vol.

Art. 128 Eau-de-vie de marc de fruit

¹ L'eau-de-vie de marc de fruit est la boisson spiritueuse obtenue exclusivement par fermentation et distillation à moins de 86 % vol. de marc de fruit, à l'exclusion du marc de raisin. Une redistillation au même titre alcoométrique est autorisée.

² La teneur en substances volatiles doit être égale ou supérieure à 200 g/hl d'alcool à 100 % vol.

Art. 129 Eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy

L'eau-de-vie de raisin sec ou raisin *brandy* est la boisson spiritueuse obtenue exclusivement par distillation du produit obtenu par fermentation alcoolique de l'extrait des raisins secs des cépages «noir de Corinthe» ou muscat d'Alexandrie, distillé à moins de 94,5 % vol., de telle sorte que le distillat ait un arôme et un goût provenant de la matière première utilisée.

Art. 130 Eau-de-vie de fruit ou de légume

¹ L'eau-de-vie de fruit ou de légume est la boisson spiritueuse obtenue exclusivement par fermentation alcoolique et la distillation d'un fruit charnu ou d'un moût de ce fruit, de baies ou de légumes, en présence ou non de noyaux, et distillée à moins de 86 % vol., de telle sorte que le distillat ait un arôme et un goût provenant de la matière première distillée.

² La teneur en substances volatiles doit être égale ou supérieure à 200 g/hl d'alcool à 100 % vol.

Art. 131 Eau-de-vie de cidre et de poiré

¹ L'eau-de-vie de cidre et de poiré est la boisson spiritueuse obtenue exclusivement par la distillation à moins de 86 % vol. du cidre ou du poiré, de telle sorte que le distillat ait un arôme et un goût provenant des fruits utilisés.

² La teneur en substances volatiles doit être égale ou supérieure à 200 g/hl d'alcool à 100 % vol.

Art. 132 Eau-de-vie de miel

¹ L'eau-de-vie de miel est la boisson spiritueuse obtenue exclusivement par fermentation et distillation d'un moût de miel et distillée à moins de 86 % vol., de telle

sorte que le distillat présente les caractères organoleptiques provenant de la matière première utilisée.

² Elle ne peut être édulcorée que par du miel.

Art. 133 Eau-de-vie de lie

L'eau-de-vie de lie est la boisson spiritueuse obtenue exclusivement par distillation à moins de 86 % vol. de lies de vin ou de lies de fruits fermentés.

Art. 134 Eau-de-vie de bière

L'eau-de-vie de bière est la boisson spiritueuse obtenue exclusivement par distillation directe à pression normale de bière fraîche de titre alcoométrique volumique de moins de 86 %, de telle sorte que le distillat présente des caractères organoleptiques dérivés de la bière.

Art. 135 Topinambour ou eau-de-vie de topinambour

Le *Topinambour* ou eau-de-vie de topinambour est la boisson spiritueuse obtenue exclusivement par fermentation et distillation à moins de 86 % vol. de tubercules de topinambour (*Helianthus tuberosus* L.).

Art. 136 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. 137 Eau-de-vie d'herbes

¹ L'eau-de-vie d'herbes est une boisson spiritueuse obtenue par un des procédés suivants:

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

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

Art. 138 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 et des préparations aromatisantes peuvent être utilisés en complément. Le goût de carvi doit rester prédominant.

² L'*aquavit* ou *akvavit* est un carvi aromatisé avec un distillat d'herbes ou d'épices. Sa composition doit répondre aux critères suivants:

- 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. 139 Vodka

¹ La *vodka* est la boisson spiritueuse élaborée à partir d'alcool éthylique d'origine agricole, obtenu par fermentation de pommes de terre, de céréales ou d'autres matières premières agricoles, distillé ou rectifié ou soumis à ces deux procédés, de telle sorte que les caractères organoleptiques inhérents aux matières premières employées et aux sous-produits nés de la fermentation soient sélectivement atténués.

² Une nouvelle distillation et un traitement avec les auxiliaires technologiques appropriés, y compris le traitement avec du charbon actif, sont autorisés afin de conférer au produit des caractères organoleptiques particuliers.

³ Seuls les arômes naturels présents dans le distillat obtenu à partir des matières premières fermentées peuvent être ajoutés au produit final.

Art. 140 Eau-de-vie de [nom du fruit] obtenue par macération et distillation

¹ L'eau-de-vie de [nom du fruit] obtenue par macération et distillation est la boisson spiritueuse obtenue par macération des fruits ou des baies énumérés à l'al. 2 dans de l'alcool éthylique d'origine agricole, de l'eau-de-vie, du distillat provenant du même fruit ou dans un mélange de ceux-ci et suivie d'une distillation à moins de 86 % vol.. Le rapport entre les fruits macérés et l'alcool éthylique, l'eau-de-vie ou le distillat est de 100 kg pour 20 l au maximum.

² L'eau-de-vie ne peut être obtenue qu'à partir des fruits suivants:

- a. mûre (*Rubus fruticosus* auct. aggr.);
- b. fraise (*Fragaria* spp.);
- c. myrtille (*Vaccinium myrtillus* L.);
- d. framboise (*Rubus idaeus* L.);
- e. groseille rouge (*Ribes rubrum* L.);
- f. prunelle (*Prunus spinosa* L.);
- g. sorbe (*Sorbus aucuparia* L.);
- h. baie de sorbier (*Sorbus domestica* L.);
- i. houx (*Ilex cassine* L.);
- j. alisier (*Sorbus torminalis* [L.] Crantz);
- k. sureau (*Sambucus nigra* L.);

- l. églantine (*Rosa canina* L.);
- m. cassis (*Ribes nigrum* L.);
- n. banane (*Musa* spp.);
- o. fruit de la passion (*Passiflora edulis* Sims);
- p. prune de cythère (*Spondias dulcis* Sol. ex Parkinson);
- q. prune mombin (*Spondias mombin* L.);
- r. noix (*Juglans regia* L.);
- s. noisette (*Corylus avellana* L.);
- t. châtaigne (*Castanea sativa* L.);
- u. agrumes (*Citrus* spp. L.);
- v. figue de Barbarie (*Opuntia ficus-indica*).

Art. 141 Geist [nom du fruit ou de la matière première utilisée]

Le *Geist* [nom du fruit ou de la matière première utilisée] est la boisson spiritueuse obtenue par macération des fruits ou baies non fermentés énumérés à l'art. 140, al. 2, ou de légumes, de fruits à coque ou autres végétaux tels que les herbes ou les pétales de rose dans de l'alcool éthylique d'origine agricole et suivie d'une distillation à moins de 86 % vol..

Art. 142 Gentiane ou eau-de-vie de gentiane

La gentiane ou eau-de-vie de gentiane est la 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. 143 Boissons spiritueuses aromatisées aux baies de genévrier

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

² D'autres substances aromatisantes naturelles, des préparations aromatisantes ou des plantes aromatiques peuvent être utilisées en complément. Les propriétés organoleptiques des baies de genévrier doivent être perceptibles.

Art. 144 Gin

¹ Le *gin* est la boisson spiritueuse aux baies de genévrier obtenue par aromatisation d'un alcool éthylique d'origine agricole ayant les caractères organoleptiques appropriés avec des baies de genévrier (*Juniperus communis* L.) et avec d'autres substances aromatisantes naturelles ou des préparations aromatisantes. Le goût des baies de genévrier doit rester prépondérant.

² Le *gin* distillé (par ex. *London Gin*) est la boisson spiritueuse aux baies de genévrier obtenue exclusivement par redistillation d'un alcool éthylique d'origine agricole de qualité appropriée ayant les propriétés organoleptiques voulues avec des baies de genévrier et d'autres produits végétaux naturels.

³ Il doit satisfaire aux exigences minimales suivantes:

- a. le produit utilisé pour la distillation doit titrer, au départ, au moins 96 % vol.;
- b. après la redistillation, le goût de genièvre doit rester prédominant;
- c. des substances aromatisantes naturelles ou des préparations aromatisantes peuvent également être utilisés en complément pour l'aromatisation.

Art. 145 Boissons spiritueuses à l'anis

¹ Les boissons spiritueuses à l'anis sont les boissons obtenues par aromatisation d'un alcool éthylique d'origine agricole avec les extraits naturels de l'anis étoilé (*Illicium verum* Hook f.), de l'anis vert (*Pimpinella anisum* L.), du fenouil (*Foeniculum vulgare* Mill.) ou de toute autre plante qui contient le même constituant aromatique principal, par un des procédés suivants ou une combinaison de ceux-ci:

- a. macération;
- b. distillation;
- c. redistillation de l'alcool en présence des graines ou autres parties des plantes susvisées;
- d. adjonction d'extraits naturels distillés de plantes anisées.

² D'autres extraits végétaux naturels ou graines aromatiques peuvent être utilisés en complément. Le goût de l'anis doit rester prépondérant.

Art. 146 Pastis

¹ Le pastis est la boisson spiritueuse anisée qui contient également des extraits naturels issus du bois de réglisse (*Glycyrrhiza* spp.), impliquant la présence de substances colorantes dites «chalcones» et d'acide glycyrrhizique, dont les teneurs minimale et maximale doivent être de 0,05 et de 0,5 g/l.

² Le pastis doit présenter une teneur en sucres, exprimée en sucre inverti, inférieure à 100 g/l et des teneurs minimale et maximale en anéthole de 1,5 et 2 g/l.

Art. 147 Absinthe

¹ L'absinthe est une boisson spiritueuse élaborée à partir d'alcool éthylique d'origine agricole ou de distillat d'origine agricole et présentant les caractéristiques suivantes:

- a. elle est exclusivement 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. elle est obtenue par macération et distillation;
- c. elle a un goût amer et présente l'odeur de l'anis ou du fenouil;

d. elle louchit lorsqu'on l'additionne d'eau.

² L'absinthe ne peut faire l'objet d'aucune coloration autre que celle obtenue par infusion dans le distillat de plantes aromatiques traditionnellement utilisées ou par le biais du stockage du distillat dans des fûts de chêne.

Art. 148 Anis

L'anis est la boisson spiritueuse anisée dont l'arôme caractéristique provient exclusivement de l'anis vert (*Pimpinella anisum* L.), de l'anis étoilé (*Illicium verum* Hook f.), du fenouil (*Foeniculum vulgare* Mill.) ou d'une combinaison de ceux-ci.

Art. 149 Boisson spiritueuse au goût amer ou bitter (Amer, Bitter)

Les boissons spiritueuses au goût amer ou *bitter* sont les boissons spiritueuses au goût amer prépondérant, obtenues par aromatisation d'alcool éthylique d'origine agricole avec des arômes, avec des préparations aromatisantes ou avec une combinaison de ceux-ci.

Art. 150 Liqueur

¹ La liqueur est la boisson spiritueuse obtenue par aromatisation d'alcool éthylique d'origine agricole, d'un distillat d'origine agricole, d'une ou de plusieurs boissons spiritueuses ou d'un mélange des produits précités, édulcorée et additionnée de produits d'origine agricole ou de denrées alimentaires tels que la crème, le lait ou d'autres produits laitiers, de fruits, de vin ou de vin aromatisé.

² La teneur minimale en sucre exprimée en sucre inverti doit être la suivante:

- a. 20 g/l pour la liqueur portant le terme «Vieux ou Vieille [nom du fruit ou de la matière première utilisée]»;
- b. 70 g/l pour les liqueurs de cerise dont l'alcool éthylique est constitué exclusivement par une eau-de-vie de cerise;
- c. 80 g/l pour les liqueurs à la gentiane ou les liqueurs similaires élaborées avec de la gentiane ou des plantes similaires comme seule substance aromatisante;
- d. 100 g/l dans les autres cas.

Art. 151 Crème de [nom du fruit ou de la matière première utilisé]

Les boissons spiritueuses dénommées «Crème de» suivie du nom du fruit ou de la matière première utilisé, à l'exclusion des produits laitiers, sont des liqueurs ayant une teneur minimale en sucre, exprimée en sucre inverti, de 250 g/l.

Art. 152 Crème de cassis

La crème de cassis est une liqueur de cassis dont la teneur minimale en sucre, exprimée en sucre inverti, est de 400 g/l.

Art. 153 Nocino

Le *nocino* est la liqueur dont l'aromatisation est obtenue principalement par la distillation de fruits de noix entiers (*Juglans regia* L.), leur macération ou la combinaison des deux procédés, et dont la teneur minimale en sucre, exprimée en sucre inverti, est de 100 g/l.

Art. 154 Liqueur à base d'œufs ou advocaat, avocat ou advokat

¹ La liqueur à base d'œufs ou *advocaat*, avocat ou *advokat* est la boisson spiritueuse, aromatisée ou non, obtenue à partir d'alcool éthylique d'origine agricole, de distillat, de spiritueux ou d'une combinaison de ces produits et dont les ingrédients sont du jaune d'œuf, du blanc d'œuf et du sucre ou du miel.

² La teneur minimale en sucre ou en miel, exprimée en sucre inverti, est de 150 g/l. La teneur minimale en jaune d'œuf pur est de 140 g/l de produit final.

Art. 155 Liqueur aux œufs

La liqueur aux œufs est une liqueur à base d'œufs dont la teneur minimale en jaune d'œuf est de 70 g/l de produit final.

Section 3 **Étiquetage****Art. 156** Dénomination spécifique: principe

¹ Les boissons spiritueuses qui répondent aux exigences d'une des catégories spécifiques visées à la section 2 portent le nom de la catégorie de boisson spiritueuse correspondante.

² Les boissons spiritueuses qui ne répondent pas aux exigences d'une des catégories spécifiques doivent être dénommées «boisson spiritueuse», «spiritueux» ou «boisson alcoolique».

Art. 157 Dénomination spécifique: eaux-de-vie

¹ L'eau-de-vie de fruit porte la dénomination «eau-de-vie de» suivie du nom du fruit, de la baie ou du légume utilisé. Elle peut également être dénommée «*wasser*», ce terme étant associé au nom du fruit, de la baie ou du légume utilisé.

² Lorsque deux ou plusieurs espèces de fruits, de baies ou de légumes sont distillées ensemble, le produit est dénommé «eau-de-vie de fruits» ou «eau-de-vie de légumes». Cette dénomination spécifique peut être complétée par le nom de chacune des espèces dans l'ordre décroissant des quantités utilisées.

³ 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;
- i. arbouse;
- j. abricot;
- k. poire.

⁴ La dénomination spécifique des eaux-de-vie de marc de fruit est «eau-de-vie de marc de [nom du fruit utilisé]». Lorsque plusieurs marcs de fruit sont utilisés, la dénomination spécifique est «eau-de-vie de marcs de fruits».

⁵ La dénomination spécifique de l'eau de vie [nom du fruit] obtenue par macération et distillation au sens de l'art. 140 est «eau-de-vie [nom du fruit]» assortie de l'indication complémentaire «obtenu par macération et distillation». L'indication complémentaire doit figurer dans le même champ visuel que l'indication «eau-de-vie de [nom du fruit]».

⁶ L'eau-de-vie de vin, lorsqu'elle est vieillie, peut continuer à être commercialisée sous la dénomination «eau-de-vie de vin» si sa durée de vieillissement est au moins égale à celle prévue pour le *brandy*.

⁷ La dénomination spécifique de l'eau-de-vie de lie doit être complétée par le nom de la matière première utilisée.

Art. 158 Dénomination spécifique: autres boissons spiritueuses

¹ Le *Geist* peut être dénommé «esprit de [nom du fruit]».

² La description, la présentation ou l'étiquetage de la *vodka* non produite exclusivement à partir de levure de pommes de terre, de céréales ou d'une combinaison de celles-ci doit porter l'indication «produit à partir de ...», complétée par le nom des matières premières utilisées pour produire l'alcool éthylique d'origine agricole.

³ Les boissons spiritueuses aromatisées aux baies de genévrier peuvent porter la dénomination spécifique «*Wacholder*» ou «*genebra*».

⁴ Les dénominations spécifiques des boissons définies aux art. 151 à 153 peuvent être complétées par le terme «liqueur».

Art. 159 Indications complémentaires

¹ Si 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 IGP¹⁶ sont réservées. L'indication du pays de production est régie par l'art. 15 OIDA¹⁷.

³ Lorsque la désignation, la présentation ou l'étiquetage d'une boisson spiritueuse indique la matière première utilisée pour la fabrication de l'alcool éthylique d'origine agricole, chaque alcool agricole utilisé est mentionné dans l'ordre décroissant des quantités utilisées.

Titre 7 Mise à jour des annexes

Art. 160

¹ L'OSAV adapte les annexes à l'évolution des connaissances scientifiques et techniques et aux législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse.

² Il peut au besoin édicter des dispositions transitoires.

Titre 8 Dispositions finales

Art. 161 Abrogation d'autres actes

Sont abrogées :

1. l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'eau potable, l'eau de source et l'eau minérale¹⁸;
2. l'ordonnance du DFI du 29 novembre 2013 sur les boissons alcooliques¹⁹;
3. l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les boissons sans alcool (en particulier thé, infusions, café, jus, sirops, limonades)²⁰.

¹⁶ RS **910.12**

¹⁷ RS ...

¹⁸ RO **2005** 5929, **2013** 4915

¹⁹ RO **2013** 4977

²⁰ RO **2005** 6135, **2006** 4975, **2008** 1021, **2009** 2023, **2013** 5017

Art. 162 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} mai 2017.

...

Département fédéral de l'intérieur:

Alain Berset

Annexe 1
(art. 6, al. 2)

Documents d'analyse requis pour les eaux minérales naturelles

Toute personne qui entend mettre sur le marché de l'eau sous la dénomination d'eau minérale naturelle doit présenter les documents suivants:

1. Aspects géologiques et hydrogéologiques

- a. un plan de situation, à l'échelle d'au moins 1:1000, comportant l'indication exacte du ou des ouvrages de captage; pour autant qu'ils existent, on utilisera comme référence les plans du cadastre foncier;
- b. un rapport hydrogéologique sur la provenance et l'origine de l'eau minérale naturelle, en particulier sur la géologie, la stratigraphie, la tectonique et la géométrie du courant d'eau;
- c. les plans détaillés et la description du captage (plans de l'ouvrage exécuté: projection plane, coupes, matériaux utilisés), avec indication en valeurs absolues des cotes du nivellement officiel;
- d. les plans des zones de protection et les prescriptions relatives à leur sauvegarde, avec indication des bases juridiques déterminantes;
- e. les données sur le débit de la source ou du forage; si l'eau de la source est pompée, le débit maximal pour un rabattement constant du niveau d'eau; les mesures doivent être effectuées au moins pendant une année, si possible sous surveillance constante et avec enregistrement automatique des données.

2. Aspects physiques et chimiques

Les documents relatifs aux analyses physiques, chimiques et physico-chimiques de l'eau minérale naturelle doivent comporter les informations suivantes:

- a. le débit de la source;
- b. l'évolution de la température de l'eau au point d'émergence de la source ou à la sortie du captage, pendant au moins une année, si possible sous surveillance constante et avec enregistrement automatique;
- c. les données physiques: pH, conductibilité en $\mu\text{S}/\text{cm}$;
- d. le contenu en composants principaux: sodium, magnésium, calcium, chlorure, hydrogénocarbonate, sulfate;
- e. le contenu en composants secondaires présentant un intérêt éventuel, tels que potassium, manganèse, fer, acide silicique (H_2SiO_3), fluorure, iodure, nitrate;
- f. le contenu en gaz dissous: oxygène, anhydride carbonique, hydrogène sulfuré;

-
- g. le besoin en permanganate de potassium ou le DOC, le contenu en ammonium, nitrite, phosphate, cadmium, plomb, mercure, chrome (VI), arsénates (H_3AsO_4), acide borique (H_3BO_3), baryum;
 - h. la radio-actinologie;
 - i. le cas échéant, des proportions relatives en isotopes des éléments constitutifs de l'eau, oxygène (^{16}O — ^{18}O) et hydrogène (protium, deutérium, tritium);
 - j. de la toxicité de certains des éléments constitutifs de l'eau, compte tenu des limites fixées à cet égard pour chacun d'eux.

3. Aspects microbiologiques

Les rapports des analyses microbiologiques doivent démontrer que les exigences de l'annexe 2 sont respectées. De plus, ils doivent également comporter des échantillons prélevés pendant une période prolongée de pluie et à la fin de cette période, ainsi que pendant la fonte des neiges.

Annexe 2
(art. 6, al. 3, et 13, al. 1)

Exigences relatives aux eaux minérales naturelles

1. Critères microbiologiques

Produit	Critères d'examens	Valeur maximale UFC	Méthodes analytiques de référence
1 Eau minérale et eau de source			
11 – à l'émergence	Germes aérobies mésophiles <i>Escherichia coli</i> Entérocoques	100/ml nd/100 ml nd/100 ml	EN/ISO 6222 § EN/ISO 9308-1 EN/ISO 7899-1
12 – en récipient	<i>Escherichia coli</i> Entérocoques <i>Pseudomonas aeru- ginosa</i>	nd/100 ml nd/100 ml nd/100 ml	EN/ISO 9308-1 EN/ISO 7899-1 EN/ISO 16266

UFC: Unité formant colonie;

nd: non décelable

2. Critères chimiques

A. Constituants

Paramètres	Valeur maximale	Unité	Remarques
antimoine	5	µg/l	
arsenic	10	µg/l	
barium	1	mg/l	
bore	1	mg/l	
cadmium	3	µg/l	
chrome	50	µg/l	
chrome(VI)	20	µg/l	
cuivre	1	mg/l	
cyanure d'hydrogène	70	µg/l	cyanure total sous toutes ses formes, calculé en cyanure
fluor	1,5	mg/l	
manganèse	0,5	mg/l	
mercure	1	µg/l	
nickel	20	µg/l	
nitrate	40	mg/l	
nitrite	0,1	mg/l	
plomb	10	µg/l	
sélénium	10	µg/l	

Paramètres	Valeur maximale	Unité	Remarques
------------	-----------------	-------	-----------

B. Limites maximales pour les résidus de traitement des eaux minérales naturelles et des eaux de source à l'air enrichi en ozone

Paramètres	Valeur maximale	Unité	Remarques
Bromate		3 µg/l	
Ozone (dissous)		50 µg/l	
Tribromméthane (bromoforme)		1 µg/l	

Traitements et substances autorisés

Les traitements et les substances ci-après sont autorisés pour les denrées alimentaires énumérées aux 16, al. 1 à 4 et 6, et 25:

A. Traitements

1. procédés mécaniques d'extraction,
2. procédés physiques usuels et procédés d'extraction à l'eau (procédé «*in line*» – diffusion) de la partie comestible des fruits pour la fabrication des jus de fruits concentrés, à condition que les jus de fruits concentrés ainsi obtenus soient conformes aux exigences contenues dans l'art. 16, al. 2; le procédé d'extraction à l'eau de la partie comestible des fruits n'est pas autorisé pour le raisin,
3. pour les jus de raisin issus de raisins traités par sulfitage à l'aide d'anhydride sulfureux, le désulfitage par des procédés physiques est autorisé à condition que la quantité totale de SO₂ présente dans le produit fini n'excède pas 10 mg/l.

B. Substances

1. enzymes pectolitiques,
2. enzymes protéolytiques,
3. enzymes amyloolithiques,
4. gélatine alimentaire,
5. tanins,
6. bentonite,
7. gel de silice,
8. charbons,
9. adjuvants de filtration et adjuvants de précipitation chimiquement inertes (par exemple perlites, diatomite lavée, cellulose, polyamides insolubles, polyvinylpyrrolidone, polystyrène) conformes au règlement (CE) n° 1935/2004²¹,
10. adjuvants d'absorption chimiquement inertes conformes au Règlement (CE) n° 1935/2004 et utilisés pour réduire les teneurs en naringine et en limonoïdes des jus d'agrumes sans modifier sensiblement les teneurs en gluco-

²¹ Règlement (CE) no 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE; JO L 338 du 13.11.2004, p. 4; modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 596/2009, JO L 188 du 18.7.2009, p. 14.

sides limonoïdes, en acides, en sucres (y compris les oligosaccharides) ou en minéraux.

Annexe 4
(art. 18, al. 1, let. g, 19, al. 6, et 28, al. 2)

Valeurs Brix minimales applicables aux jus de fruits à base de concentré

Nom botanique	Nom commun du fruit	Valeurs Brix minimales pour le jus de fruits reconstitué et la purée de fruits reconstituée
<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	Ananas (*)	12,8
<i>Citrus limon</i> (L.)Burm.f.	Citron (*)	8,0
<i>Citrus x paradise</i> Macfad.	Pamplemousse (*)	10,0
<i>Citrus reticulata</i> Blanco	Mandarine (*)	11,2
<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	Orange (*)	11,2
<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	Fraise (*)	7,0
<i>Malus domestica</i> Borkh.	Pomme (*)	11,2
<i>Mangifera indica</i> L.	Mangue (**)	13,5
<i>Musa x paradisiaca</i> L. (à l'exclusion des bananes plantains)	Banane (**)	21,0
<i>Passiflora edulis</i> Sims	Fruit de la passion (*)	12,0
<i>Prunus armeniaca</i> L.	Abricot (**)	11,2
<i>Prunus cerasus</i> L.	Cerise acide (*)	13,5
<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	Pêche (**)	10,0
<i>Psidium guajava</i> L.	Goyave (**)	8,5
<i>Pyrus communis</i> L.	Poire (**)	11,9
<i>Ribes nigrum</i> L.	Cassis (*)	11,0
<i>Rubus idaeus</i> L.	Framboise (*)	7,0
<i>Vitis labrusca</i> L. ou ses hybrides	Raisin (*)	15,9
<i>Vitis vinifera</i> L. ou ses hybrides		

La valeur Brix minimale figurant dans la liste ci-dessus se rapporte au jus de fruits reconstitué et à la purée de fruits reconstituée et ne tient pas compte des ingrédients ayant éventuellement été ajoutés (y c. additifs).

Pour les produits marqués d'un astérisque (*), qui sont produits en tant que jus, une densité relative minimale est déterminée par rapport à une eau à 20/20 °C.

Pour les produits marqués de deux astérisques (**), qui sont produits en tant que purées, seule une valeur Brix minimale non corrigée (sans correction de l'acidité) est déterminée.

Annexe 5
(art. 27, al. 1 et 3)

Teneurs minimales en jus de fruits ou en purée de fruits dans les nectars de fruits

1. Fruits dont le jus acide n'est pas comestible en l'état:

Nom botanique	Nom commun du fruit	% volume (rapporté au produit fini)
<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f. et <i>Citrus aurantiifolia</i> (Christm. et Panz.) Swingle	Citrons et limettes	25
<i>Cydonia oblonga</i> Mill.	Coings	50
<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	Fraises	40
<i>Hippophae rhamnoides</i> L.	Fruits de l'argousier	25
<i>Passiflora edulis</i> Sims	Fruits de la passion	25
<i>Prunus armeniaca</i> L.	Abricots	40
<i>Prunus cerasus</i> L.	Cerises aigres (Griottes)	35
	Autres cerises	40
<i>Prunus domestica</i> L.	Prunes	30
<i>Prunus domestica</i> L.	Quetsches	30
<i>Prunus spinosa</i> L.	Prunelles	30
<i>Ribes nigrum</i> L.	Cassis	25
<i>Ribes rubrum</i> L.	Groseilles blanches	25
<i>Ribes rubrum</i> L.	Groseilles rouges	25
<i>Ribes uva-crispa</i> L.	Groseilles à maquereau	30
<i>Rosa canina</i> L.	Cynorrhodons	40
<i>Rubus fruticosus</i> L.agg., syn. <i>Rubus sect. Rubus</i>	Mûres	40
<i>Rubus idaeus</i> L.	Framboises	40
<i>Sambucus nigra</i> L.	Baies de sureau	50
<i>Solanum quitoense</i> Lam.	Morelles de Quito	25
<i>Sorbus aucuparia</i> L., syn. <i>Pyrus aucuparia</i> (L.) Gaertn.	Sorbes	30
<i>Vaccinium angustifolium</i> Aiton, <i>Vaccinium corymbosum</i> L. <i>Vaccinium myrtillus</i> L.	Myrtilles	40
<i>Vaccinium macrocarpon</i> Ait.	Canneberges et	25
<i>Vaccinium oxycoccos</i> L.	Airelles rouges	
<i>Vaccinium vitis-idaea</i> L.	Autres fruits de cette catégorie	25

2. Fruits à faible teneur en acide ou ayant une grande quantité de pulpe, ou fruits très aromatiques dont le jus n'est pas comestible en l'état:

Nom botanique	Nom commun du fruit	% volume (rapporté au produit fini)
<i>Anacardium occidentale</i> L.	Anacarde ou Noix de cajou	25
<i>Annona cherimola</i> Mill.	Chérimoles	25
<i>Annona muricata</i> L.	Corossols	25
<i>Annona reticulata</i> L.	Cœur de Bœuf ou Cachimans	25
<i>Carica papaya</i> L.	Papayes	25
<i>Litchi chinensis</i> Sonn.	Litchis	25
<i>Malpighia</i> sp.	Acérola	25
<i>Mangifera indica</i> L.	Mangues	25
<i>Musa</i> sp.	Bananes	25
<i>Psidium guajava</i> L.	Goyaves	25
<i>Punica granatum</i> L.	Grenades	25
<i>Spondias purpurea</i> L.	Caja	25
<i>Spondias tuberosa</i>	Imbus	25
Arruda ex H.Kost.		
	Autres fruits de cette catégorie	25

3. Fruits dont le jus est comestible en l'état:

Nom botanique	Nom commun du fruit	% volume (rapporté au produit fini)
<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	Ananas	50
<i>Malus domestica</i> Borkh.	Pommes	50
<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	Pêches	50
<i>Pyrus communis</i> L.	Poires	50
	Agrumes, sauf citrons et limettes	50
	Autres fruits de cette catégorie	50

Annexe 6
(art. 31, al. 2)

Substances particulières utilisées dans la fabrication de boissons aromatisées, avec les teneurs minimales et les spécifications admises

1 Teneurs minimales:

Substances	Teneurs minimales admises pour les adultes
Cultures de bactéries vivantes	min. 10 ⁸ UFC (unités formant colonie) par ration journalière

2 Spécifications:

Exigences applicables aux cultures de bactéries vivantes en vue de leur utilisation dans les boissons aromatisées

- 1 Les cultures de bactéries vivantes utilisées dans les boissons aromatisées doivent être propres à la consommation humaine et ne présenter aucun danger pour la santé.
- 2 Des cellules vivantes provenant de souches d'une ou de plusieurs espèces bactériennes peuvent être utilisées.
- 3 Elles doivent remplir les critères suivants:
 - 3.1 Etre, de préférence, d'origine humaine et ne pas présenter de propriétés pathogènes pour l'être humain, ne pas transmettre de résistances aux antibiotiques.
 - 3.2 Figurer dans une collection de souches reconnue internationalement.
 - 3.3 L'espèce et la souche doivent être caractérisées par des méthodes de biologie moléculaire. En d'autres termes:
 - a. espèce: hybridation ADN-ADN ou analyse des séquences géniques 16SrRNA;
 - b. souche: méthode de biologie moléculaire reconnue internationalement telle que les techniques de l'empreinte digitale PFGE ou RAPD.

Annexe 7
(art. 38, al. 2)

Quantités maximales des substances admises dans les boissons prêtes à la consommation contenant de la caféine

Substances	Boissons prêtes à la consommation contenant de la caféine	Boissons prêtes à la consommation contenant de la caféine en portions < 100 ml (shot énergisant)
	Quantité maximale par 100 ml	Quantité maximale par ration journalière
Taurine	400 mg	2000 mg
Glucuronolactone	240 mg	1200 mg
Inositol	20 mg	100 mg
Niacine	8 mg	16 mg
Vitamine B ₆	2 mg	1,4 mg
Acide pantothénique	4 mg	6 mg
Vitamine B ₁₂	2 µg	3 µg

Annexe 8
(art. 61, al. 2)

Définitions des titres alcoométriques

1. Titre alcoométrique volumique acquis (en % vol.): nombre de volumes d'alcool pur à une température de 20 °C contenus dans 100 volumes du produit considéré à cette température.
2. Titre alcoométrique volumique en puissance (en % vol.): nombre de volumes d'alcool pur à une température de 20 °C susceptibles d'être produits par fermentation totale des sucres contenus dans 100 volumes du produit considéré à cette température.
3. Titre alcoométrique volumique total (en % vol.): somme des titres alcoométriques acquis et en puissance.
4. Titre alcoométrique volumique naturel (en % vol.): titre alcoométrique volumique total d'un produit avant tout enrichissement.

Annexe 9
(art. 69, al. 4, 72, 74, al.1 et 2, 75, al. 5, et 86, al. 1)

Pratiques et traitements œnologiques admis, avec limites et conditions

Sauf mention explicite, la pratique ou le traitement décrits peuvent être utilisés pour les raisins frais, le moût de raisin, le moût de raisin partiellement fermenté, le moût de raisin partiellement fermenté issu de raisins passerillés, le moût de raisin concentré, le vin nouveau encore en fermentation, le moût de raisin partiellement fermenté utilisé pour la consommation humaine directe en l'état, le vin, toutes les catégories de vins mousseux, le vin pétillant, le vin pétillant gazéifié, les vins de liqueur, les vins de raisins passerillés et les vins de raisins surmûris.

No.	Pratiques œnologiques	Conditions d'utilisation	Limites d'emploi
1.	L'aération ou l'oxygénation à partir d'oxygène gazeux		
2.	Les traitements thermiques		
3.	La centrifugation et la filtration avec ou sans adjuvant de filtration inerte		L'emploi éventuel d'un adjuvant ne doit pas laisser de résidus indésirables dans le produit traité
4.	L'emploi d'anhydride carbonique, également appelé dioxyde de carbone, d'argon ou d'azote, soit seuls, soit en mélange entre eux, afin de créer une atmosphère inerte et de manipuler le produit à l'abri de l'air		
5.	L'emploi de levures de vinification sèches ou en suspension vinique	Seulement pour les raisins frais, le moût de raisin, le moût de raisins partiellement fermenté, le moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés, le moût de raisins concentré, le vin nouveau encore en fermentation, ainsi que pour la seconde fermentation alcoolique de toutes les catégories de vins mous-	

No.	Pratiques œnologiques	Conditions d'utilisation	Limites d'emploi
		seux	
6.	L'emploi, pour favoriser le développement des levures, d'une ou des substances suivantes éventuellement complétées d'un support inerte de cellulose microcristalline:		Selon limites fixées par la législation européenne
-	addition de phosphate diammonique ou de sulfate d'ammonium	Seulement pour les raisins frais, le moût de raisin, le moût de raisins partiellement fermenté, le moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés, le moût de raisins concentré, le vin nouveau encore en fermentation, ainsi que pour la seconde fermentation alcoolique de toutes les catégories de vins mousseux	Dans la limite d'utilisation respective de 1 g/l (exprimé en sels) ²² ou de 0,3 g/l pour la seconde fermentation des vins mousseux
-	addition de bisulfite d'ammonium	Seulement pour les raisins frais, le moût de raisin, le moût de raisins partiellement fermenté, le moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés, le moût de raisins concentré, le vin nouveau encore en fermentation	Dans la limite d'utilisation respective de 0,2 g/l (exprimé en sels) ²³ et dans les limites prévues au point 7
-	addition de dichlorhydrate de thiamine	Seulement pour les raisins frais, le moût de raisin, le moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés, le moût de raisins concentré, le vin nouveau encore en fermentation, ainsi que pour la seconde fermentation alcoolique de toutes les catégories de vins mousseux	Dans la limite d'utilisation de 0,6 mg/l (exprimé en thiamine) pour chaque traitement
-	Addition d'autolysat de levures	Seulement pour les raisins frais, le moût de raisin, le moût de raisins partiellement fermenté, le moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passeril-	

²² Ces sels d'ammonium peuvent être également utilisés conjointement dans la limite globale de 1 g/l, sans préjudice des limites spécifiques de 0,3 g/l

²³ Ces sels d'ammonium peuvent être également utilisés conjointement dans la limite globale de 1 g/l, sans préjudice des limites spécifiques de 0,2 g/l

No.	Pratiques œnologiques	Conditions d'utilisation	Limites d'emploi
		lés, le moût de raisins concentré, le vin nouveau encore en fermentation	
7.	L'emploi d'anhydride sulfureux, également appelé dioxyde de soufre, de bisulfite de potassium ou de métabisulfite de potassium, également appelé disulfite de potassium ou pyrosulfite de potassium, de bisulfite de calcium, de sulfite de calcium, de disulfite de potassium, de disulfite de sodium, de bisulfite de sodium, de sulfite de sodium		Limites (quantité maximale dans le produit mis sur le marché) fixées à l'appendice 9
8.	L'élimination de l'anhydride sulfureux par des procédés physiques	Seulement pour les raisins frais, le moût de raisin, le moût de raisins partiellement fermenté, le moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés, le moût de raisins concentré, le moût de raisins concentré rectifié et le vin nouveau encore en fermentation	
9.	Le traitement par des charbons à usage œnologique	Seulement pour les moûts et les vins nouveaux encore en fermentation, le moût de raisins concentré rectifié, et pour les vins blancs	Dans la limite d'utilisation de max. 100 g de produit sec par hl
10.	La clarification au moyen de l'une ou de plusieurs des substances suivantes à usage œnologique, définies selon le Codex œnologique de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV): gélatine alimentaire matières protéiques d'origine végétale issues de blé ou de pois ou de pomme de terre		Pour le traitement des vins, la limite d'utilisation du chitosane est de maximum 100 g/hl. Pour le traitement des vins, la limite d'utilisation de la chitine-glucane est de maximum 100 g/hl.

No.	Pratiques œnologiques	Conditions d'utilisation	Limites d'emploi
	colle de poisson caséine et caséinates de potassium ovalbumine bentonite dioxyde de silicium sous forme de gel ou de solution colloïdale kaolin tanin chitosane dérivé d' <i>aspergillus niger</i> chitine glucane dérivé d' <i>aspergillus niger</i> extraits protéiques levuriens		
11.	L'emploi d'acide sorbique, sous forme de sorbate de potassium		Quantité maximale en acide sorbique dans le produit traité, mis sur le marché: 200 mg/l
12.	L'emploi pour la désacidification, d'une ou plusieurs des substances suivantes:	Les raisins frais, le moût de raisins, le moût de raisins partiellement fermenté, le vin nouveau encore en fermentation et le vin peuvent faire l'objet d'une désacidification	La désacidification des vins ne peut être effectuée que dans la limite maximale de 1 g/l exprimée en acide tartrique Le moût de raisins destiné à la concentration peut faire l'objet d'une désacidification partielle
	<ul style="list-style-type: none"> - tartrate neutre de potassium - bicarbonate de potassium - carbonate de calcium contenant éventuellement de petites quantités de sel double de calcium des acides L(+) tartrique et L(-) malique - tartrate de calcium - acide L(+) tartrique 	L'acide L(+) tartrique doit être d'origine agricole, extrait notamment de produits vitivinicoles	

No.	Pratiques œnologiques	Conditions d'utilisation	Limites d'emploi
	- préparation homogène d'acide tartrique et de carbonate de calcium en proportions équivalentes et finement pulvérisée		
13.	L'emploi de préparations d'écorces de levures		Dans la limite d'utilisation de 40 g/hl
14.	L'emploi de polyvinylpyrrolidone		Dans la limite d'utilisation de 80 g/hl
15.	L'emploi de bactéries lactiques		
16.	L'addition de lysozyme		Dans la limite d'utilisation de 500 mg/l (quand l'addition est effectuée dans le moût et dans le vin, la quantité cumulée ne peut excéder 500 mg/l)
17.	L'addition d'acide L-ascorbique		Quantité maximale dans le vin traité mis sur le marché: 250 mg/l ²⁴
18.	L'utilisation de résines échangeuses d'ions	Seulement pour le moût de raisins destiné à l'élaboration de moût de raisins concentré rectifié	Les résines échangeuses d'ions sont des copolymères du styrène ou du divinylbenzène contenant des groupes acide-sulfonique ou ammonium. Elles doivent être conformes aux exigences de l'ordonnance du DFI du ... sur les objets et matériaux ²⁵ . Elles ne doivent en outre pas céder plus de 1 mg/l de matières organiques. Leur régénération doit être effectuée par l'utilisation de substances admises pour l'élaboration des aliments.
19.	L'utilisation dans des vins secs de lies fraîches, saines et non diluées qui contiennent des levures provenant de la vinification récente de vins secs	Pour le vin, le vin de liqueur, le vin mousseux, le vin mousseux gazéifié, le vin pétillant, le vin pétillant gazéifié, le vin de raisins passerillés et le vin de raisins surmûris	Quantités non supérieures à 5 % du volume du produit traité
20.	Le barbotage à l'aide d'argon ou d'azote		

²⁴ La limite d'utilisation est de 250 mg/l pour chaque traitement.

²⁵ RS ...

No.	Pratiques œnologiques	Conditions d'utilisation	Limites d'emploi
21.	L'addition d'anhydride carbonique	Pour le moût de raisins partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe, le vin, le vin mousseux gazéifié, et le vin pétillant gazéifié	Pour les vins tranquilles, la quantité maximale en anhydride carbonique dans le vin traité mis sur le marché est 3 g/l, et la surpression due à l'anhydride carbonique doit être inférieure à 1 bar à la température de 20 °C
22.	L'addition d'acide citrique en vue de la stabilisation du vin	Pour le moût de raisins partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe, le vin, le vin de liqueur, le vin mousseux, le vin mousseux gazéifié, le vin pétillant, le vin pétillant gazéifié, le vin de raisins passerillés et le vin de raisins surmûris	Quantité maximale dans le vin traité mis sur le marché: 1 g/l
23.	L'addition de tanins	Pour le moût de raisins partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe, le vin, le vin de liqueur, le vin mousseux, le vin mousseux gazéifié, le vin pétillant, le vin pétillant gazéifié, le vin de raisins passerillés et le vin de raisins surmûris	
24.	Le traitement: - des vins blancs et des vins rosés par le ferrocyanure de potassium, - des vins rouges par le ferrocyanure de potassium, ou par le phytate de calcium	Pour le moût de raisins partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe, le vin, le vin de liqueur, le vin mousseux, le vin mousseux gazéifié, le vin pétillant, le vin pétillant gazéifié, le vin de raisins passerillés et le vin de raisins surmûris	Pour le phytate de calcium, dans la limite d'utilisation de 8 g/hl Après le traitement au ferrocyanure de potassium ou au phytate de calcium, le vin doit contenir des traces de fer
25.	L'addition d'acide métatartrique	Pour le moût de raisins partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe, le vin, le vin de liqueur, le vin mousseux, le vin mousseux gazéifié, le vin pétillant, le vin pétillant gazéifié, le vin de raisins passerillés et le vin de raisins surmûris	Dans la limite d'utilisation de 100 mg/l
26.	L'emploi de gomme arabique	Pour le moût de raisins partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe, le vin, le vin de liqueur, le vin mousseux, le vin mousseux gazéifié, le vin pétillant, le vin pétillant gazéifié, le vin de raisins passerillés et le vin de raisins surmûris	
27.	L'emploi d'acide D, L- tartrique,	Pour le moût de raisins partiellement fermenté utilisé à	

No.	Pratiques œnologiques	Conditions d'utilisation	Limites d'emploi
	également appelé acide racémique, ou de son sel neutre de potassium, en vue de précipiter le calcium en excédent	la consommation humaine directe, le vin, le vin de liqueur, le vin mousseux, le vin mousseux gazéifié, le vin pétillant, le vin pétillant gazéifié, le vin de raisins passerillés et le vin de raisins surmûris	
28.	L'utilisation pour favoriser la précipitation des sels tartriques: - de bitartrate de potassium ou hydrogénotartrate de potassium - de tartrate de calcium	Pour le moût de raisins partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe, le vin, le vin de liqueur, le vin mousseux, le vin mousseux gazéifié, le vin pétillant, le vin pétillant gazéifié, le vin de raisins passerillés et le vin de raisins surmûris	Pour le tartrate de calcium, dans la limite d'utilisation de 200 g/hl
29.	L'emploi de sulfate de cuivre ou de citrate de cuivre pour l'élimination d'un défaut de goût ou d'odeur du vin	Pour le moût de raisins partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe, le vin, le vin de liqueur, le vin mousseux, le vin mousseux gazéifié, le vin pétillant, le vin pétillant gazéifié, le vin de raisins passerillés et le vin de raisins surmûris	Dans la limite d'utilisation de 1 g/hl et à condition que le produit traité n'ait pas une teneur en cuivre supérieure à 1 mg/l
30.	L'addition de caramel afin de renforcer la couleur	Seulement pour les vins de liqueur	Utilisation de l'additif E 150 a-d
31.	L'addition de dicarbonate de diméthyle (DMDC) aux vins pour assurer leur stabilisation microbiologique	Pour le moût partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe, le vin, le vin de liqueur, le vin mousseux, le vin mousseux gazéifié, le vin pétillant, le vin pétillant gazéifié, le vin de raisins passerillés et le vin de raisins surmûris, dans les conditions fixées à l'appendice I	Dans la limite d'utilisation de 200 mg/l, et résidus non détectables dans le vin mis sur le marché
32.	L'addition de mannoprotéines de levures pour assurer la stabilisation tartrique et protéique des vins	Pour le moût de raisins partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe, le vin, le vin de liqueur, le vin mousseux, le vin mousseux gazéifié, le vin pétillant, le vin pétillant gazéifié, le vin de raisins passerillés et le vin de raisins surmûris	
33.	Le traitement par électrodialyse pour assurer la stabilisation tartrique du vin	Pour le moût de raisins partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe, le vin, le vin de liqueur, le vin mousseux, le vin mousseux gazéifié, le vin pétillant, le vin pétillant gazéifié, le vin de raisins	

No.	Pratiques œnologiques	Conditions d'utilisation	Limites d'emploi
34.	L'emploi de l'uréase, pour diminuer le taux de l'urée dans les vins	passerillés et le vin de raisins surmûris, dans des conditions fixées à l'appendice 2 Pour le moût de raisins partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe, le vin, le vin de liqueur, le vin mousseux, le vin mousseux gazéifié, le vin pétillant, le vin pétillant gazéifié, le vin de raisins passerillés et le vin de raisins surmûris, dans les conditions fixées à l'appendice 3	
35.	L'utilisation de morceaux de bois de chêne dans l'élaboration et l'élevage des vins, y compris pour la fermentation des raisins frais et des moûts de raisins	Dans les conditions fixées à l'appendice 4	
36.	L'emploi: - d'alginate de calcium, ou - d'alginate de potassium	Seulement pour l'élaboration de toutes les catégories des vins mousseux et des vins pétillants, obtenus par fermentation en bouteille et pour lesquels la séparation des lies est effectuée par dégorgement	
37.	La désalcoolisation partielle des vins	Seulement pour le vin, et dans des conditions fixées à l'appendice 5	
38.	L'utilisation de copolymères polyvinylimidazole-/polyvinylpyrrolidone (PVI/PVP), afin de réduire les teneurs en cuivre, en fer et en métaux lourds	Dans des conditions fixées à l'appendice 6	Dans la limite d'utilisation de 500 mg/l (quand l'utilisation est effectuée dans le moût et dans le vin, la dose cumulée ne peut excéder 500 mg/l)
39.	L'addition de carboxyméthylcellulose (gommes de cellulose) pour assurer la stabilisation tartrique	Seulement pour le vin et toutes les catégories des vins mousseux et des vins pétillants	Dans la limite d'utilisation de 100 mg/l
40.	Le traitement aux échangeurs de cations pour assurer la stabilisation tartrique du vin	Pour le moût de raisins partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe, le vin, le vin de liqueur, le vin mousseux, le vin mousseux gazéifié, le vin pétillant, le vin pétillant gazéifié, le vin de raisins passerillés et le vin de raisins surmûris, dans les conditions fixées à l'appendice 7	

No.	Pratiques œnologiques	Conditions d'utilisation	Limites d'emploi
41.	Traitement à l'aide de chitosane dérivé <i>d'aspergillus nige</i>	Dans les conditions prévues à l'appendice 8	
42.	Traitement à l'aide de chitine-glucane dérivé <i>d'aspergillus nige</i>	Dans les conditions prévues à l'appendice 8	
43.	Emploi des préparations enzymatiques à usage œnologique pour la macération, la clarification, la stabilisation, la filtration et la révélation des précurseurs aromatiques du raisin présents dans le moût et le vin	Les préparations enzymatiques et les activités enzymatiques de celles-ci (par exemple pectinolyase, pectine methyl-esterase, polygalacturonase, hemicellulase, cellulase, bêta-glucanase et glycosidase) doivent être conformes aux spécifications de pureté et d'identité correspondantes du Codex œnologique international publié par l'OIV	
44.	L'édulcoration du vin		Selon les exigences fixées à l'appendice 11
45.	L'enrichissement des raisins frais, du moût de raisins, du moût de raisins partiellement fermenté, du vin nouveau encore en fermentation et du vin		Selon les exigences fixées à l'appendice 14
46.	L'emploi d'or ou/et d'argent	Seulement dans les vins mousseux et les vins pétillants	
47.	Réduction de la teneur en sucre des moûts par couplage membranaire	Seulement pour le moût de raisin et dans les conditions prévues à l'appendice 15	
48.	Désacidification par traitement électromembranaire	Les raisins frais, le moût de raisins, le moût de raisins partiellement fermenté, le vin nouveau encore en fermentation et le vin peuvent faire l'objet d'une désacidification conformément dans les conditions prévues à l'appendice 16.	La désacidification des vins ne peut être effectuée que dans la limite maximale de 1 g/l exprimée en acide tartrique Le moût de raisins destiné à la concentration peut faire l'objet d'une désacidification partielle
49.	Utilisation de levures inactivées		
50.	Gestion des gaz dissous des vins au moyen de contacteurs membranaires	Seulement pour le vin, le vin nouveau encore en fermentation, le vin de liqueur, le vin mousseux, le vin mousseux gazéifié, le vin pétillant, le vin pétillant gazéifié, le vin de raisins passerelles et le vin de raisins	Pratique utilisée de la fin de la fermentation alcoolique jusqu'au conditionnement afin de remplacer l'utilisation d'un appareil de barbotage ou des systèmes de type Venturi

No.	Pratiques œnologiques	Conditions d'utilisation	Limites d'emploi
51	L'emploi d'acide L-tartrique, D-L malique ou d'acide lactique.	<p>surmûris.</p> <p>Ne s'applique pas à l'adjonction de dioxyde de carbone pour le vin mousseux, le vin mousseux gazéifié, le vin pétillant, le vin pétillant gazéifié.</p> <p>Pour l'acidification des moûts et des vins.</p>	L'acidification des moûts et des vins peut être effectuée dans la limite maximale de 54 meq (4g/l) soit 1,5 g/l en moût et/ou 2,5 g/l dans le vin.
52	Autres pratiques admises selon la législation européenne	Selon conditions fixées par la législation européenne	Selon limites fixées par la législation européenne. La Suisse est considérée comme faisant partie de la zone CI, CII ou CIIIa, tel que défini à l'appendice I de l'annexe VII du règlement (UE) no 1308/2013 ²⁶ .

²⁶ Cf. note de bas de page relative à l'art. 61, al. 3.

*Appendice 1 de l'annexe 9***Prescriptions pour le dicarbonate de diméthyle****Domaine d'application**

Le dicarbonate de diméthyle peut être ajouté au vin pour assurer la stabilisation microbiologique du vin en bouteille contenant des sucres fermentescibles.

Prescriptions

- L'addition doit s'effectuer peu avant l'embouteillage, défini comme la mise à des fins commerciales du produit concerné en récipients d'une contenance de 60 l au plus,
- le traitement ne peut s'appliquer qu'aux vins ayant une teneur en sucres de 5 g/l au moins.

Prescriptions pour le traitement par électrodialyse

Le traitement par électrodialyse vise à obtenir la stabilité tartrique du vin par rapport à l'hydrogénotartrate de potassium et au tartrate de calcium (et autres sels de calcium), par extraction d'ions en sursaturation dans le vin sous l'action d'un champ électrique à l'aide de membranes perméables aux seuls anions et de membranes perméables aux seuls cations.

1. Prescriptions applicables aux membranes

- 1.1. Les membranes sont disposées alternativement dans un système de type «filtre-pressé» ou tout autre système approprié, qui détermine les compartiments de traitement (vin) et de concentration (eau de rejet).
- 1.2. Les membranes perméables aux cations doivent être adaptées à l'extraction des seuls cations, et en particulier des cations: K⁺, Ca⁺⁺.
- 1.3. Les membranes perméables aux anions doivent être adaptées à l'extraction des seuls anions, et en particulier des anions tartrates.
- 1.4. Les membranes ne doivent pas entraîner de modifications excessives de la composition physico-chimique et des caractères sensoriels du vin. Lors de leur utilisation, les constituants de la membrane et ceux du vin ne doivent pas interagir, au risque d'entraîner la formation dans le produit traité de nouveaux composés potentiellement toxiques.

La stabilité des membranes d'électrodialyse neuves sera établie sur un simulateur reprenant la composition physico-chimique du vin pour l'étude de migrations éventuelles de certaines substances issues de membranes d'électrodialyse.

La méthode d'expérimentation recommandée est la suivante:

Le simulateur est une solution hydroalcoolique tamponnée au pH et à la conductivité du vin. Sa composition est la suivante:

- éthanol absolu 11 l,
- hydrogénotartrate de potassium: 380 g,
- chlorure de potassium: 60 g,
- acide sulfurique concentré: 5 ml,
- eau distillée: qsp 100 l.

Cette solution est utilisée pour les essais de migration en circuit fermé sur un empilement d'électrodialyse sous tension (1 volt/cellule), à raison de 50 l/m² de membranes anioniques et cationiques, jusqu'à déminéraliser la solution de 50%. Le circuit effluent est initié par une solution de chlorure de potassium à 5g/l. Les substances migrantes sont recherchées dans le simulateur ainsi que dans l'effluent d'électrodialyse.

Les molécules organiques qui rentrent dans la composition de la membrane et qui sont susceptibles de migrer dans la solution traitée seront dosées. Un

dosage particulier sera réalisé pour chacun de ces constituants par un laboratoire agréé. La teneur dans le simulateur doit être inférieure à 50 µg/l au total, pour l'ensemble des composés dosés.

2. Prescriptions applicables à l'utilisation des membranes

Le couple de membranes applicables au traitement de la stabilisation tartrique du vin par électrodialyse est défini de telle sorte que les conditions suivantes soient respectées:

- la diminution du pH du vin n'est pas supérieure à 0,3 unité pH,
- la diminution d'acidité volatile est inférieure à 0,12 g/l (2 meq exprimée en acide acétique),
- le traitement par électrodialyse n'affecte pas les constituants non ioniques du vin, en particulier les polyphénols et les polysaccharides,
- la diffusion de petites molécules telles que l'éthanol est réduite et n'entraîne pas une diminution du titre alcoométrique du vin supérieure à 0,1 % vol,
- la conservation et le nettoyage de ces membranes doivent être effectués dans les règles de l'art, avec des substances dont l'utilisation est autorisée pour la préparation des denrées alimentaires,
- les membranes doivent être marquées pour permettre le contrôle du respect de l'alternance dans l'empilement,
- le matériel utilisé est piloté par un système de contrôle-commande qui prend en compte l'instabilité propre à chaque vin de façon à n'éliminer que la sursaturation en hydrogénotartrate de potassium et en sels de calcium.

Prescriptions pour l'uréase

1. Codification internationale de l'uréase: EC 3-5-1-5, CAS no:9002-13-5.
2. Activité: uréase (active en milieu acide), dégradant l'urée en ammoniac et dioxyde de carbone. L'activité déclarée est d'au moins 5 unités/mg, 1 unité étant définie comme la quantité d'enzyme qui libère une μmole de NH_3 par minute à 37°C à partir d'une concentration d'urée de 5 g/l (pH4).
3. Origine: *Lactobacillus fermentum*.
4. Domaine d'application: dégradation de l'urée présente dans les vins destinés à un vieillissement prolongé lorsque la concentration initiale en urée est supérieure à 1 mg/l .
5. Dose d'emploi maximale: 75 mg de la préparation enzymatique par litre de vin traité ne dépassant pas 375 unités uréase par litre de vin. À la fin du traitement, toute activité enzymatique résiduelle doit être éliminée par filtration du vin (diamètre des pores inférieur à $1\ \mu\text{m}$).
6. Spécifications de pureté chimique et microbiologique:

Perte à la dessiccation	Inférieure à 10 %
Métaux lourds	Inférieur à 30 ppm
Pb	Inférieur à 10 ppm
As	Inférieur à 2 ppm
Coliformes totaux	Absence
Salmonella spp	Absence dans un échantillon de 25 g
Germes aérobies totaux	Inférieur à 5×10^4 germes/g

*Appendice 4 de l'annexe 9***Prescriptions pour les morceaux de bois de chêne****Objet, origine et domaine d'application**

Les morceaux de bois de chêne sont utilisés pour l'élaboration et l'élevage des vins, y compris pour la fermentation des raisins frais et des moûts de raisins et pour transmettre au vin certains constituants issus du bois de chêne.

Les morceaux de bois doivent provenir exclusivement des espèces *Quercus*.

Ils sont soit laissés à l'état naturel, soit chauffés de manière qualifiée de légère, moyenne ou forte, mais ils ne doivent pas avoir subi de combustion, y compris en surface, être charbonneux ni friables au toucher. Ils ne doivent pas avoir subi de traitements chimique, enzymatique ou physique autres que le chauffage. Ils ne doivent pas être additionnés d'un quelconque produit destiné à augmenter leur pouvoir aromatisant naturel ou leurs composés phénoliques extractibles.

Etiquetage du produit utilisé

L'étiquette doit mentionner l'origine de la ou des espèces botaniques de chêne et l'intensité du chauffage éventuel, les conditions de conservation et les consignes de sécurité.

Dimensions

Au moins 95 % en poids des particules doivent être retenues par un tamis de mailles de 2 mm (soit 9 mesh).

Prescriptions pour le traitement de désalcoolisation partielle des vins

Ce traitement vise à obtenir un vin partiellement désalcoolisé, par élimination d'une partie de l'alcool (éthanol) du vin à l'aide de techniques physiques séparatives.

Prescriptions

- Le traitement ne peut pas être appliqué si un de produits vitivinicoles utilisé dans l'élaboration du vin considéré a fait l'objet d'une opération d'enrichissement.
- La diminution du titre alcoométrique volumique acquis ne peut être supérieure à 20 % vol. et le titre alcoométrique volumique acquis du produit final ne doit pas être inférieur à 8,5% vol.

*Appendice 6 de l'annexe 9***Prescriptions pour le traitement aux copolymères PVI/PVP**

Ce traitement vise à réduire les concentrations excessivement élevées en métaux et à prévenir les défauts causés par ces teneurs trop élevées, comme la casse ferrique, par addition de copolymères adsorbant ces métaux.

Prescriptions

- Les copolymères ajoutés au vin doivent être éliminés par filtration au plus tard dans les deux jours qui suivent l'ajout, en tenant compte du principe de précaution.
- Dans le cas des moûts, les copolymères doivent être ajoutés au plus tôt deux jours avant la filtration.
- La mise en œuvre du traitement est placée sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié.

Prescriptions pour le traitement aux échangeurs de cations pour assurer la stabilisation tartrique du vin

Le traitement aux échangeurs de cations vise à obtenir la stabilité tartrique du vin par rapport à l'hydrogénotartrate de potassium et au tartrate de calcium (et autres sels de calcium).

A. Prescriptions

1. Le traitement doit se limiter à l'élimination des cations en excès.
 - Le vin sera préalablement traité par le froid.
 - Seule une fraction minimale de vin nécessaire à l'obtention de la stabilité sera traitée par échangeurs de cations.
2. Le traitement doit être conduit sur des résines échangeuses de cations régénérées en cycle acide.
3. Leur utilisation ne doit pas entraîner de modifications excessives de la composition physico-chimique et des caractères sensoriels du vin et respecter les limites fixées au point 3 de la monographie «Résines échangeuses de cations» du Codex œnologique international publié par l'Organisation internationale de la vigne et du vin.

B. Limites d'emploi

- La diminution du pH n'est pas supérieure à 0,3 unité de pH.
- La diminution d'acidité volatile est inférieure à 0,12 g/l (2 meq exprimé en acide acétique).
- La diffusion de petites molécules telles que l'éthanol est réduite et n'entraîne pas une diminution du titre alcoométrique du vin supérieure à 0,1% vol.

*Appendice 8 de l'annexe 9***Prescriptions pour le traitement des vins à l'aide de chitosane dérivé d'*Aspergillus niger* et pour le traitement des vins à l'aide de chitine-glucane dérivé d'*Aspergillus niger*****Domaines d'application:**

- a. Réduction des teneurs en métaux lourds, notamment en fer, plomb, cadmium, cuivre
- b. Prévention de la casse ferrique, la casse cuivrique
- c. Réduction des contaminants éventuels, en particulier l'ochratoxine A
- d. Réduction des populations de micro-organismes indésirables, notamment les *Brettanomyces* (le traitement au chitosane uniquement)

Prescriptions:

- Les doses à utiliser sont déterminées après essai préalable. La dose maximale d'utilisation est de 500 g/hl
- Les sédiments sont éliminés par des procédés physiques

Limites pour la teneur maximale en anhydride sulfureux des vins

A. teneur en anhydride sulfureux des vins autres que les vins mousseux et les vins de liqueur

1. La teneur totale en anhydride sulfureux des vins ayant une teneur en sucres exprimée par la somme glucose + fructose, inférieure à 5 g/l ne peut dépasser, lors de leur mise à la consommation humaine directe:
 - a. 150 mg/l pour les vins rouges;
 - b. 200 mg/l pour les vins blancs et rosés.
2. La teneur totale en anhydride sulfureux des vins ayant une teneur en sucres exprimée par la somme glucose + fructose, égale ou supérieure à 5 g/l ne peut dépasser, lors de leur mise à la consommation humaine directe:
 - a. 200 mg/l pour les vins rouges, et
 - b. 250 mg/l pour les vins blancs et rosés.
3. La teneur totale en anhydride sulfureux peut être portée jusqu'à 400 mg/l pour les vins de la classe AOC de types vins doux ou vins issus de vendanges tardives pour autant que la législation cantonale dont ils dépendent le prévoit et que les exigences prévues par cette législation cantonale soient respectées.

B. Teneur en anhydride sulfureux des vins de liqueur

La teneur totale en anhydride sulfureux des vins de liqueur ne peut dépasser, lors de la mise à la consommation humaine directe:

- a. 150 mg/l, lorsque la teneur en sucres est inférieure à 5 g/l;
- b. 200 mg/l, lorsque la teneur en sucres est supérieure ou égale à 5 g/l.

C. Teneur en anhydride sulfureux des vins mousseux et vins pétillants

La teneur totale en anhydride sulfureux des vins mousseux ne peut dépasser 235 mg/l, lors de la mise à la consommation humaine directe.

*Appendice 10 de l'annexe 9***Limites pour la teneur en acidité volatile des vins**

1. La teneur en acidité volatile ne peut être supérieure à:
 - a. 18 meq/l pour les moûts de raisins partiellement fermentés;
 - b. 18 meq/l pour les vins blancs et rosés, ou
 - c. 20 meq/l pour les vins rouges.
2. Les législations cantonales peuvent prévoir des dérogations en ce qui concerne les vins de la classe AOC qui ont subi une période de vieillissement d'au moins deux ans ou qui ont été élaborés selon des méthodes particulières et pour les vins ayant un titre alcoométrique volumique total égal ou supérieur à 13 % vol.;

Limites et conditions pour l'édulcoration des vins

1. L'édulcoration du vin n'est autorisée que si elle est effectuée à l'aide d'un des produits suivants ou de plusieurs d'entre eux:
 - a. moût de raisins,
 - b. moût de raisins concentré,
 - c. moût de raisins concentré rectifié.
2. Elle n'est autorisée qu'au stade de la production et du commerce de gros.
3. Le titre alcoométrique volumique total du vin en cause ne peut pas être augmenté de plus de 4% vol.

*Appendice 12 de l'annexe 9***Restrictions complémentaires applicables aux vins mousseux****A. Définitions**

1. *Liqueur de tirage*: le produit qui est destiné à être ajouté à la cuvée pour provoquer la prise de mousse ; elle ne peut être composée que des produits suivants:
 - moût de raisins,
 - moût de raisins partiellement fermenté,
 - moût de raisins concentré,
 - moût de raisins concentré rectifié, ou
 - saccharose et vin;
2. *Liqueur d'expédition*: produit destiné à être ajouté aux vins mousseux afin de leur conférer des caractéristiques gustatives particulières; elle ne peut être composée que des produits suivants, éventuellement additionnés de distillat de vin:
 - saccharose,
 - moût de raisins,
 - moût de raisins partiellement fermenté,
 - moût de raisins concentré,
 - moût de raisins concentré rectifié,
 - vin,
 - mélange des produits précités.

B. Exigences

1. L'enrichissement de la cuvée des vins mousseux n'est autorisé que sur les lieux d'élaboration et aux conditions suivantes :
 - a. aucun des composants de la cuvée n'a déjà fait l'objet d'un enrichissement;
 - b. l'opération d'enrichissement est effectuée en une seule fois;
 - c. l'augmentation du titre alcoométrique volumique de la cuvée ne dépasse pas 2 % vol;
 - d. la méthode utilisée est l'adjonction de saccharose, de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié.
2. L'adjonction de la liqueur de tirage et l'adjonction de la liqueur d'expédition ne sont considérées ni comme enrichissement ni comme édulcoration.
3. L'édulcoration de la cuvée et de ses composants est interdite.
4. L'anhydride carbonique contenu dans les vins mousseux ne peut provenir que de la fermentation alcoolique de la cuvée à partir de laquelle le vin con-

sidéré est élaboré. Cette fermentation, à moins qu'il ne s'agisse de celle destinée à transformer des raisins, du moût de raisins ou du moût de raisins partiellement fermenté directement en vin mousseux, ne peut résulter que de l'adjonction de la liqueur de tirage. Elle ne peut avoir lieu qu'en bouteilles ou en cuve close.

5. L'utilisation d'anhydride carbonique dans le cas du procédé de transvasement par contre-pression est autorisée à la condition que la pression de l'anhydride carbonique contenu dans les vins mousseux n'en soit pas augmentée.
6. 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. Cette augmentation est mesurée en calculant l'écart entre le titre alcoométrique volumique total de la cuvée et le titre alcoométrique volumique total du vin mousseux avant l'adjonction éventuelle de la liqueur d'expédition.

*Appendice 13 de l'annexe 9***Restrictions complémentaires applicables aux vins de liqueur**

1. Le moût de raisins en cours de fermentation, le vin et le moût de raisins servant à l'élaboration des vins de liqueur ne peuvent avoir fait l'objet que des pratiques et traitements œnologiques fixés dans le présent document.
2. L'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel ne peut résulter que de l'utilisation des produits visés à l'art. 89, al. 2).
3. Sont en outre admis:
 - a. l'édulcoration, lorsque les produits utilisés n'ont pas fait l'objet d'un enrichissement au moyen de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié, sous réserve que l'augmentation du titre alcoométrique volumique total du vin en question ne soit pas supérieure à 3 % vol,
 - b. l'addition d'alcool, de distillat ou d'eau-de-vie visés à l'art. 89, al. 2, pour compenser les pertes dues à l'évaporation lors du vieillissement.
4. Le titre alcoométrique volumique naturel des produits utilisés pour l'élaboration d'un vin de liqueur ne peut être inférieur à 12 % vol.

Enrichissement

A. Limites d'enrichissement

L'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel doit respecter les pratiques œnologiques mentionnées à la let. B et ne peut dépasser 2,5 % vol.

B. Opérations d'enrichissement

1. L'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel prévue à la let. A ne peut être obtenue:
 - a. 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;
 - b. 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;
 - c. en ce qui concerne le vin, que par concentration partielle par le froid.
2. Chacune des opérations visées au ch. 1 exclut le recours aux autres.
3. L'addition de saccharose prévue au ch. 1, let. a et b, ne peut être effectuée que par sucrage à sec.
4. L'addition de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié ne peut pas avoir pour effet d'augmenter de plus de 8 % le volume initial des raisins frais foulés, du moût de raisins, du moût de raisins partiellement fermenté ou du vin nouveau encore en fermentation.
5. La concentration de moût de raisins ou de vin soumis aux opérations visées au ch. 1 ne peut conduire à réduire de plus de 20 % le volume initial de ces produits;
6. Sauf disposition contraire des législations cantonales pour les vins de la classe AOC, les opérations d'enrichissement ne peuvent porter le titre alcoométrique total des raisins frais, du moût de raisins, du moût de raisins partiellement fermenté, du vin nouveau encore en fermentation ou du vin:
 - a. pour le vin blanc, à plus de 12 % vol.;
 - b. pour le vin rouge et le vin rosé, à plus de 12,5 % vol.

*Appendice 15 de l'annexe 9***Prescriptions pour le traitement de réduction de la teneur en sucre des moûts par couplage membranaire**

Le traitement de réduction de la teneur en sucre (ci-après «le traitement») vise à retirer du sucre d'un moût, par un couplage membranaire associant la microfiltration ou l'ultrafiltration à la nanofiltration ou l'osmose inverse.

Prescriptions:

1. Le traitement entraîne une diminution du volume en fonction de la quantité et de la teneur en sucre de la solution sucrée retirée du moût initial.
2. Les procédés doivent permettre de conserver les teneurs en constituants du moût, autres que les sucres.
3. La réduction de la teneur en sucre des moûts exclut la correction de la teneur en alcool des vins qui en sont issus.
4. Le traitement ne peut pas être utilisé conjointement avec une des opérations d'enrichissement.
5. Le traitement est effectué sur un volume de moût déterminé en fonction de l'objectif de réduction de la teneur en sucre recherché.
6. La première étape a pour objectif d'une part, de rendre le moût apte à la deuxième étape de concentration et d'autre part, de conserver les macromolécules de taille supérieure au seuil de coupure de la membrane. Cette étape peut être réalisée par ultrafiltration.
6. Le perméat obtenu au cours de la première étape du traitement est ensuite concentré par nanofiltration ou par osmose inverse.
7. L'eau d'origine et les acides organiques non retenus par la nanofiltration notamment peuvent être réintroduits dans le moût traité.
8. Le traitement devra être conduit sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié.

Prescriptions pour la désacidification par traitement électromembranaire

Le traitement électromembranaire est une méthode physique d'extraction ionique du moût ou du vin sous l'action d'un champ électrique à l'aide de membranes perméables aux anions d'une part et de membranes bipolaires d'autre part. L'association de membranes perméables aux anions et de membranes bipolaires permet de gérer la diminution de l'acidité de titration et de l'acidité réelle (augmentation du pH).

Prescriptions:

1. Les membranes anioniques doivent être disposées de telle manière qu'elles permettent seulement l'extraction des anions et en particulier des acides organiques du moût ou du vin.
2. Les membranes bipolaires doivent être imperméables aux anions et aux cations du moût ou du vin.
3. Le vin obtenu à partir de moût ou de vin désacidifié par le traitement membranaire doit contenir au moins 1 g/l d'acide tartrique.
4. La désacidification par voie membranaire et l'acidification s'excluent mutuellement.
5. La mise en œuvre du procédé sera placée sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié.

Dénominations complémentaires pour les boissons aromatisées à base de vin

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

- a. *sangria*: pour une boisson obtenue à partir de vin, ayant une teneur en alcool inférieure à 12 % vol., 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 % vol. et inférieure à 14 % vol., 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 % vol. et inférieure à 10,5 % vol. 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 n'est pas inférieure à 25 % vol., 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 l'indication «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 telle sorte que le goût d'*asperula odorata* soit prépondérant;
- 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 12
(art. 88, 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 une des 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/l;
- 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 % vol. et dont le gaz carbonique provient exclusivement de la fermentation des produits utilisés.

Dénominations substitutives pour les vins aromatisés

La dénomination spécifique «vin aromatisé» peut être remplacée par une des 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 14
(art. 109, 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 % vol.
3.	Valeurs maximales de certains paramètres	(exprimées en g/l d'alcool 100 % vol.):
	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	0,3
	extrait sec	0,015
	bases azotées volatiles, exprimées en azote	0,001
	furfural	non détectable

Titre alcoométrique volumique minimal (teneur en alcool) des boissons spiritueuses

a.	Pastis de Marseille	45,0 %
b.	<i>Whisky</i> , eau-de-vie de pomme de terre, pastis, absinthe, <i>Mistrà</i> ²⁷	40,0 %
c.	Eau-de-vie de lies, eau-de-vie de bière, Sambuca	38,0 %
d.	Eau-de-vie de vin, eau-de-vie de marc, marc, eau-de-vie de fruit, eau-de-vie de châtaigne, 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 ... obtenue par macération et distillation, <i>gin</i> , <i>gin</i> distillé, <i>London gin</i> , eau-de-vie de gentiane, rhum, eau-de-vie d'herbes, <i>vodka</i> , <i>aquavit</i> eau-de-vie de raisin sec ou raisin <i>brandy</i> , <i>Geist</i> , gentiane,	37,5 %
e.	<i>Weinbrand</i> , <i>brandy</i>	36,0 %
f.	Boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de céréales, anis, anis distillé, eau-de-vie de miel	35,0 %
g.	Carvi, boissons spiritueuses aromatisées aux baies de genévrier, <i>nocino</i> , <i>Berenburg</i>	30,0 %
h.	<i>Sloe gin</i>	25,0 %
i.	<i>Maraschino</i>	24,0 %
j.	Nectar de miel	22,0 %
k.	Liqueurs, boisson spiritueuse à l'anis, amers, crème de ..., guignolet, punch au rhum	15,0 %
l.	Liqueur à base d'œufs	14,0 %

²⁷ Le titre alcoométrique volumique maximal du *Mistrà* est de 47,0 %.