



LUCIEN ≡ BERNARD

R É G L E M E N T A T I O N E U R O P É E N N E

Le BRANDY est donc un produit 100% issu du raisin et du vin à l'exclusion des sous-produits de la vinification, et de tout produit d'origine autre que le vin. Son vieillissement doit se faire en fûts de chêne.

Le vieillissement de 6 mois en petits fûts ou 1 an en tonneaux est une exigence minimum pour obtenir la dénomination commerciale «Brandy». La prise en charge des années de vieillissement dans la comptabilité matière de l'élaborateur se fait en France sous contrôle de l'administration des Douanes et de l'administration de la Concurrence, Consommation et Répression des Fraudes.

Législation L 327

Système d'harmonisation et de codification des marchandises (sh) tarif douanier commun nomenclature combinée.

NC8 : 2208 20 89

Eau-de-vie de vin ou de marc de raisins, présentée en récipients d'une contenance > 2 L (à l'excl. du distillat brut ainsi que du Cognac, de l'Armagnac, de la grappa et du brandy de Jerez).

NC8 : 2208 20 29

Eau-de-vie de vin ou de marc de raisins, présentée en récipients d'une contenance <2 L (à l'excl. du Cognac, de l'Armagnac, de la grappa et du brandy de Jerez).

Journal officiel de l'Union Européenne

EXTRAITS

RÈGLEMENT (CE) N°110/2008

du parlement européen et du conseil du 15 janvier 2008 concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses et abrogeant le règlement (CEE) n°1576/89 du Conseil.

ANNEXE II :

CATÉGORIES DE BOISSONS SPIRITUEUSES

(...)

4. EAU-DE-VIE DE VIN

a) L'eau-de-vie de vin est la boisson spiritueuse :

1. Obtenue exclusivement par distillation à moins de 86 % vol du vin ou du vin viné, ou par redistillation à moins de 86 % vol d'un distillat de vin ;

2. Dont la teneur en substances volatiles est égale ou supérieure à 125 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol ;

3. Dont la teneur maximale en méthanol est de 200 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.

b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'eau-de-vie de vin est de 37,5 %.

c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 5*, dilué ou non.

d) L'eau-de-vie de vin ne doit pas être aromatisée. Cela n'exclut pas les méthodes de production traditionnelles.

e) L'eau-de-vie de vin ne peut être additionnée que de caramel afin d'en adapter la coloration.

f) L'eau-de-vie de vin, lorsqu'elle est vieillie, peut continuer à être commercialisée sous la dénomination « eau-de-vie de vin » à condition que sa durée de vieillissement soit au moins égale à celle prévue pour la boisson spiritueuse définie dans la catégorie 5.

5. BRANDY OU WEINBRAND :

a) Le brandy ou Weinbrand est la boisson spiritueuse :

1. Obtenue à partir d'eau-de-vie de vin additionnée ou non d'un distillat de vin à moins de 94,8 % vol, à condition que ce distillat ne dépasse pas la limite maximale de 50 % en degré alcoolique du produit fini ;

2. Vieillie en récipients de chêne pendant au moins un an, ou pendant six mois au minimum si la capacité des fûts de chêne est inférieure à 1 000 litres ;

3. Ayant une teneur en substances volatiles égale ou supérieure à 125 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol, et provenant exclusivement de la distillation ou de la redistillation des matières premières mises en oeuvre ;

4. Ayant une teneur maximale en méthanol de 200 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.

b) Le titre alcoométrique volumique minimal du brandy ou Weinbrand est de 36 %.

c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 5*, dilué ou non.

d) Le brandy ou Weinbrand ne doit pas être aromatisée. Cela n'exclut pas les méthodes de production traditionnelles.

e) Le brandy ou Weinbrand ne peut être additionnée que de caramel afin d'en adapter la coloration.

***Adjonction d'alcool** : On entend par «adjonction d'alcool» l'opération qui consiste à ajouter de l'alcool éthylique d'origine agricole et/ou un distillat agricole à une boisson spiritueuse.

