

# Ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques

du 29 novembre 2013

---

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI),*

vu les art. 4, al. 2, 26, al. 2 et 5, et 27, al. 3, de l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires et les objets usuels<sup>1</sup>,

*arrête:*

## Chapitre 1 Dispositions générales

### Art. 1 Objet et champ d'application

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

- a. les vins, les moûts de raisin en cours de fermentation, le vin de liqueur (produits de la vigne);
- b. les boissons à base de vin;
- c. le cidre, les vins de fruits, les jus de fruits à pépins en cours de fermentation, les boissons à base de cidre ou de vins de fruits, l'hydromel;
- d. la bière;
- e. les boissons spiritueuses;
- f. les autres boissons alcooliques.

<sup>2</sup> Les dispositions de la législation sur l'alcool sont réservées.

### Art. 2 Définitions

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

<sup>2</sup> Les définitions des titres alcoométriques applicables à l'ensemble des produits visés dans la présente ordonnance figurent à l'annexe 1.

RS 817.022.110

<sup>1</sup> RS 817.02

<sup>3</sup> 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 III, partie IIIbis, ch. 4 à 12, du règlement (CE) n° 1234/2007<sup>2</sup>.

<sup>4</sup> 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 XI<sup>ter</sup> du règlement (CE) n° 1234/2007.

### **Art. 3** Indication de la teneur en alcool

<sup>1</sup> La teneur en alcool des boissons alcooliques présentant un titre alcoométrique volumique acquis supérieur à 1,2 % vol. doit être indiquée sur l'étiquette en «% vol.»; la marge de tolérance est de plus ou moins 0,5 % vol.

<sup>2</sup> 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 de table, 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».

<sup>3</sup> Les indications visées à l'al. 2 doivent figurer dans le même champ visuel que la dénomination spécifique.

<sup>4</sup> Les exigences de l'ordonnance du 15 février 2006 sur les instruments de mesures<sup>3</sup>, ainsi que les règlements d'exécution du Département fédéral de justice et police, sont prises en compte lors de la détermination de l'alcool éthylique.

## **Chapitre 2 Vin**

### **Section 1 Définitions et exigences**

#### **Art. 4** Vin

<sup>1</sup> Le vin est une boisson obtenue par la fermentation alcoolique, totale ou partielle, de raisins frais, foulés ou non, ou de moûts de raisin.

<sup>2</sup> Le vin rouge et le vin rosé sont des vins obtenus exclusivement à partir de raisins rouges ayant subi une macération plus ou moins longue avant le pressurage et la fermentation. Les al. 4 et 5 sont réservés.

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

<sup>2</sup> R (CE) n° 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur, JO L 299 du 16.11.2007, p. 1 (R OCM unique); modifié en dernier lieu par le R (CE) n° 491/2009, JO L 154 du 17.6.2009, p. 1.

<sup>3</sup> RS 941.210

<sup>4</sup> Le Schiller est un vin obtenu à partir de raisins rouges et blancs respectant les dispositions de la classe AOC, provenant de la même parcelle et vinifiés ensemble.

<sup>5</sup> Le vin doit présenter, après les éventuelles opérations d'enrichissement énumérées à l'annexe 2, un titre alcoométrique volumique acquis non inférieur à 8,5 % vol. et un titre alcoométrique volumique total non supérieur à 15 % vol.

<sup>6</sup> La limite maximale du titre alcoométrique total peut dépasser 15 % vol. pour les vins suisses obtenus sans aucune opération d'enrichissement.

<sup>7</sup> 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. 5** Vin mousseux

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> Il se caractérise au débouchage par un dégagement d'anhydride carbonique provenant exclusivement de la fermentation.

<sup>3</sup> 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 non inférieure à 3 bars.

<sup>4</sup> Il est élaboré à partir de cuvées dont le titre alcoométrique total n'est pas inférieur à 8,5 % vol.

#### **Art. 6** 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 non inférieur à 9 % vol.;
- b. ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 7 % vol.;
- c. présentant, lorsqu'il est conservé à la température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique endogène en solution non inférieure à 1 bar et non supérieure à 2,5 bars;

## Section 2 Pratiques et traitements œnologiques

### Art. 7 Pratiques et traitements œnologiques admis

<sup>1</sup> 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 2, sous réserve des art. 8 et 9.

<sup>2</sup> L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) peut, sur demande, autoriser d'autres pratiques ou traitements œnologiques à des fins d'expérimentation. L'autorisation est accordée pour un volume et une période déterminés. Au terme de cette période, le bénéficiaire doit remettre à l'OSAV un rapport détaillé présentant l'utilisation et les résultats de la pratique ou du traitement autorisé.

<sup>3</sup> L'autorisation est publiée dans la Feuille officielle suisse du commerce.

### Art. 8 Coupage

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

<sup>2</sup> N'est pas considéré comme coupage:

- a. l'enrichissement;
- b. l'édulcoration;
- c. l'adjonction pour les vins mousseux de «liqueur d'expédition» ou de «liqueur de tirage».

<sup>3</sup> Les vins suisses ne peuvent résulter d'un coupage avec du vin étranger.

<sup>4</sup> Le coupage des vins suisses avec du vin suisse est soumis aux prescriptions suivantes:

- a. les vins portant une 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 %.

<sup>5</sup> Les vins rosés peuvent être coupés avec des vins blancs à concurrence de 10 % si les dispositions cantonales régissant les appellations d'origine contrôlée (AOC) le permettent. Les dispositions de l'ordonnance du 14 novembre 2007 sur le vin<sup>4</sup> demeurent réservées.

<sup>6</sup> 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 coupage.

<sup>4</sup> RS 916.140

**Art. 9** Pratiques et traitements supplémentaires pour les vins mousseux, pétillants ou perlés

<sup>1</sup> Pour l'élaboration de vin mousseux, pétillant ou perlé, l'adjonction des produits suivants est autorisée en plus des produits énumérés à l'annexe 2:

- 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.

<sup>2</sup> Toute adjonction doit répondre aux exigences fixées à l'annexe 2.

**Section 3** **Etiquetage****Art. 10** Dispositions générales

<sup>1</sup> L'étiquette doit comporter les indications suivantes:

- a. la dénomination spécifique du produit conformément à l'art. 11;
- b. le nom ou la raison sociale du producteur, de l'encaveur, du négociant, de l'importateur, de l'embouteilleur ou du vendeur, et son adresse;
- 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. 2, al. 1, let. i, n, o et q, de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires (OEDA)<sup>5</sup>;
- e. les informations visées à l'art. 8 OEDA<sup>1</sup> lorsque la présence des ingrédients concernés peut être détectée dans le produit final; les pictogrammes figurant à l'annexe 3 peuvent accompagner les informations qui leur correspondent.

<sup>2</sup> À l'exception des informations visées à l'al. 1, let. e, et à l'art. 2, al. 1, let. q, OEDA<sup>1</sup>, toutes les indications doivent figurer dans le même champ visuel.

<sup>3</sup> 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. |

<sup>5</sup> RS 817.022.21

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 «légèrement doux» | supérieure à 4 g et inférieure ou égale à 12 g  |
| – «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 copeaux de chêne conformément à l'annexe 2, 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 doivent être mentionnés dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale.

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

## Art. 11 Dénomination spécifique

1 La dénomination spécifique des vins correspond aux définitions des art. 4 à 6.

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'agriculture<sup>6</sup>.

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

4 L'étiquette des vins suisses de la classe «vin de pays» doit comporter au surplus l'indication de la provenance géographique 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», qui ne peut être complétée que par les indications suivantes:

- a. couleur du vin;
- b. pays de production, selon les conditions de l'art. 10, al. 1, let. c, ou d'une des manières suivantes:

<sup>6</sup> RS 910.1

1. «vin obtenu en [nom du pays où la dernière transformation a eu lieu] à partir de vins de différents pays»,
2. «vin obtenu en [nom du pays où la dernière transformation a eu lieu] à partir de raisins de différents pays».

### Chapitre 3 Moûts de raisin et vin de liqueur

#### Art. 12 Moût de raisin

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

<sup>2</sup> Un titre alcoométrique acquis n'excédant pas 1 % vol. est admis.

#### Art. 13 Moût de raisin partiellement fermenté (bourru, jus de raisin partiellement fermenté)

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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».

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

#### Art. 14 Moût de raisin concentré

<sup>1</sup> 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 adéquate autre que le feu direct.

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

<sup>3</sup> Un titre alcoométrique acquis n'excédant pas 1 % vol. est admis.

#### Art. 15 Moût de raisin concentré rectifié

<sup>1</sup> 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 adéquate autre que le feu direct.

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

<sup>3</sup> Un titre alcoométrique acquis n'excédant pas 1 % vol. est admis.

**Art. 16** Vin de liqueur

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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 non inférieur à 52 % vol. et non supérieur à 86 % vol.

<sup>3</sup> Au surplus, du moût de raisin concentré peut y être ajouté.

<sup>4</sup> Le vin de liqueur a un titre alcoométrique acquis non inférieur à 15 % vol. et non supérieur à 22 % vol. Il possède un titre alcoométrique total non inférieur à 17,5 % vol. et un titre alcoométrique naturel initial non inférieur à 12 % vol.

**Art. 17** Etiquetage et dénomination spécifique des vins de liqueur

<sup>1</sup> Les art. 10 et 11 s'appliquent par analogie à l'étiquetage et à la dénomination spécifique des vins de liqueur.

<sup>2</sup> L'adjonction des produits visés à l'art. 16, al. 2, n'est pas prise en considération pour l'indication du nom des cépages et pour l'indication du millésime.

**Art. 18** Pratiques et traitements œnologiques 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 2.

**Chapitre 4 Boissons à base de vin****Art. 19** Boissons aromatisées à base de vin

<sup>1</sup> Les boissons aromatisées à base de vin sont des boissons obtenues à partir de vin et aromatisées avec des substances aromatisantes naturelles, des préparations aromatisantes, des épices, des herbes aromatiques ou toute autre denrée alimentaire sapide.

<sup>2</sup> L'édulcoration au sens de l'art. 56 et l'addition d'autres ingrédients sont admises.

<sup>3</sup> À l'exception de la zurra, l'addition d'autres alcools n'est pas admise.

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

<sup>5</sup> La teneur en alcool doit être d'au moins 7 % vol., mais inférieure à 14,5 % vol.



<sup>6</sup> La dénomination spécifique «boisson aromatisée à base de vin» peut être complétée par une des dénominations visées à l'annexe 4.

**Art. 20** Cocktails aromatisés à base de vin ou de moût de raisin

<sup>1</sup> Les cocktails aromatisés à base de vin ou de moût de raisin sont des boissons obtenues à partir de vin ou de moût de raisin, aromatisées avec des substances aromatisantes naturelles, des préparations aromatisantes, des épices, des herbes aromatiques ou toute autre denrée alimentaire sapide.

<sup>2</sup> L'édulcoration au sens de l'art. 56 et l'addition d'autres ingrédients sont admises.

<sup>3</sup> L'addition d'autres alcools n'est pas admise.

<sup>4</sup> La teneur en vin ou en moût de raisin du produit fini doit être d'au moins 50 % masse.

<sup>5</sup> La teneur en alcool doit être inférieure à 7 % vol.

<sup>6</sup> La dénomination spécifique «cocktail aromatisé à base de vin» peut être complétée par une des dénominations visées à l'annexe 5.

**Art. 21** Vins aromatisés

<sup>1</sup> Les vins aromatisés sont des boissons:

- a. obtenues à partir de vin ou de moût de raisin 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 substances aromatisantes naturelles, des préparations aromatisantes, des épices, des herbes aromatiques ou toute autre denrée alimentaire sapide.

<sup>2</sup> L'édulcoration au sens de l'art. 56 et l'addition d'autres ingrédients sont admises.

<sup>3</sup> La teneur en vin ou en moût de raisin rectifié (muté à l'alcool) du produit fini doit être d'au moins 75 % masse.

<sup>4</sup> La teneur en alcool doit être d'au moins 14,5 % vol., mais inférieure à 22 % vol.

<sup>5</sup> La dénomination spécifique «vin aromatisé» peut être remplacée par une des dénominations visées à l'annexe 6.

**Art. 22** Dispositions communes

<sup>1</sup> Lorsque la dénomination des produits visés aux art. 19 à 21 comporte le terme «mousseux», la teneur en vin mousseux du produit fini doit être d'au moins 95 %.

<sup>2</sup> Les dénominations visées aux art. 19 à 21 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.

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

<sup>4</sup> Si une quantité de gaz carbonique supérieure à 2 g par litre est ajoutée à un des produits visés aux art. 19 à 21, une indication telle que «contient du gaz carbonique» doit figurer à proximité de la dénomination spécifique.

## Chapitre 5

### Cidre, vin de fruits, jus de fruits à pépins en cours de fermentation, boissons à base de cidre ou de vins de fruits et hydromel

#### Section 1 Cidre

##### Art. 23 Définition

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

##### Art. 24 Exigences

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

<sup>2</sup> 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;
- c. dioxyde de carbone.

##### Art. 25 Dénomination spécifique

<sup>1</sup> La dénomination spécifique du cidre correspond à la définition de l'art. 23.

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

<sup>3</sup> 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 par litre, la dénomination spécifique est «cidre mousseux additionné de gaz carbonique».

<sup>4</sup> 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. 26** Indications complémentaires

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

<sup>2</sup> 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 dilué****Art. 27** Définition

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

**Art. 28** Exigences

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

<sup>2</sup> La teneur en alcool doit être supérieure à 2 % vol.

<sup>3</sup> Les adjonctions suivantes sont admises:

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

**Art. 29** Dénomination spécifique

<sup>1</sup> La dénomination spécifique correspond à la définition de l'art. 27.

<sup>2</sup> Si on a ajouté du dioxyde de carbone au cidre dilué et que la teneur totale en dioxyde de carbone est égale ou supérieure à 4 g par litre, la dénomination spécifique doit mentionner cette adjonction.

**Art. 30** Indications complémentaires

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

### Section 3 Jus de fruits à pépins en cours de fermentation

#### Art. 31 Définition et exigences

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

<sup>2</sup> La teneur en alcool doit être inférieure à 3 % vol.

#### Art. 32 Dénomination spécifique

<sup>1</sup> La dénomination spécifique correspond à la définition de l'art. 31.

<sup>2</sup> Pour le jus de fruits à pépins pasteurisé en cours de fermentation, la dénomination spécifique doit être complétée par le mot «pasteurisé».

<sup>3</sup> 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 par litre, la dénomination spécifique doit mentionner cette adjonction.

#### Art. 33 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 4 Vin de fruits

#### Art. 34 Définition

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

#### Art. 35 Exigences

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

<sup>2</sup> Le mélange soumis à fermentation doit contenir au moins 30 % masse de jus de fruits.

<sup>3</sup> La teneur en alcool doit être égale ou supérieure à 3 % vol.

<sup>4</sup> Les adjonctions suivantes sont admises après fermentation:

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

<sup>5</sup> Le mélange de différents vins de fruits est admis.

**Art. 36** Dénomination spécifique

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

<sup>2</sup> Elle est «vin de fruits mousseux» si la teneur en dioxyde de carbone obtenue par fermentation naturelle est de 4 g par litre au moins.

<sup>3</sup> 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 par litre, la dénomination spécifique est «vin mousseux de [nom du fruit utilisé] additionné de gaz carbonique».

**Art. 37** Indications complémentaires

<sup>1</sup> Si le vin de fruits a été obtenu à partir d'un jus de fruits dilué, la part de jus avant fermentation 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] ».

<sup>2</sup> L'art. 26 s'applique par analogie à l'indication «partiellement fermenté» et à ses substituts.

**Section 5 Boissons à base de cidre ou de vins de fruits****Art. 38**

<sup>1</sup> Les boissons à base de cidre ou de vin de fruits sont des boissons dont les composants principaux sont du cidre ou du vin de fruits. Elles peuvent être additionnées d'ingrédients tels qu'eau potable, eau minérale naturelle, jus de fruits, boisson spiritueuse, sucres, miel, extraits de plantes ou de parties de plantes aromatiques et substances aromatisantes naturelles.

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

**Section 6 Hydromel****Art. 39** Définition

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

**Art. 40** Exigences

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

<sup>2</sup> L'addition de sucres avant la fermentation est interdite.

<sup>3</sup> L'aromatisation à l'aide d'épices et d'herbes aromatiques est admise.

## Chapitre 6 Bière

### Art. 41 Définitions

<sup>1</sup> La bière est une boisson alcoolisée contenant du gaz carbonique obtenue à partir d'un moût fermenté avec de la levure et additionné de houblon en cône ou des produits du houblon.

<sup>2</sup> Le moût est préparé à partir de matières premières amylacées ou sucrées et d'eau potable.

<sup>3</sup> Les produits du houblon sont la poudre de houblon, la poudre de houblon enrichie, l'extrait de houblon, la poudre d'extrait de houblon et l'extrait de houblon isomérisé.

### Art. 42 Exigences

<sup>1</sup> En règle générale, la bière doit être limpide. Certains types de bière (par ex. bière non filtrée, bière de froment sur lies) peuvent être troubles ou présenter des dépôts en raison d'un procédé de fabrication particulier.

<sup>2</sup> Pour la préparation du moût, on peut utiliser, outre le malt d'orge ou de froment, les matières premières amylacées ou sucrées suivantes:

- a. céréales, telles que le maïs et le riz;
- b. sucre, sucre inverti, dextrose et sirop de glucose à raison de 10 % masse au plus;
- c. amidon à raison de 20 % masse au plus.

<sup>3</sup> Pour la préparation du moût, on peut utiliser du malt torréfié ou de l'extrait de malt torréfié.

<sup>4</sup> Le pH de la bière ne peut dépasser 5,0 à la remise au consommateur.

<sup>5</sup> La teneur en dioxyde de carbone doit être de 0,3 % masse au moins.

<sup>6</sup> La bière doit être fabriquée avec un moût d'origine à raison de 10 % masse au moins, sous réserve de l'art. 43, al. 3 et 4.

### Art. 43 Dénomination spécifique

<sup>1</sup> La dénomination spécifique est «bière».

<sup>2</sup> Selon la teneur en moût d'origine, on peut aussi utiliser les dénominations suivantes:

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

<sup>3</sup> La bière dont la teneur en alcool ne dépasse pas 3,0 % vol. peut être désignée comme «bière légère». Sa teneur en moût d'origine est libre.

<sup>4</sup> La bière dont la teneur en hydrates de carbone ne dépasse pas 7,5 g par litre et la teneur en alcool ne dépasse pas 4,5 % vol. peut être désignée comme «pauvre en hydrates de carbone». La teneur en moût d'origine doit être de 8,0 à 9,0 % masse.

**Art. 44** Indications complémentaires

Les bières troubles fabriquées selon un procédé spécial doivent porter une indication correspondante.

## **Chapitre 7 Boissons spiritueuses**

### **Section 1 Dispositions générales**

**Art. 45** Boissons spiritueuses

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

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

<sup>3</sup> Elles sont obtenues par un des procédés suivants:

- a. distillation de produits fermentés naturels, en présence ou non de substances aromatisantes naturelles;
- 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. 59 à 93, suivie ou non d'une distillation;
- c. adjonction de substances aromatisantes naturelles, de sucres ou d'autres produits édulcorants au sens de l'art. 56 ou d'autres produits agricoles à de l'alcool éthylique d'origine agricole;
- d. combinaison de 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 alcooliques ou sans alcool.

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

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

<sup>2</sup> Il doit présenter les caractéristiques énumérées à l'annexe 7.

<sup>3</sup> Il n'est pas destiné à la consommation directe.

**Art. 47** Distillat d'origine agricole

Le distillat d'origine agricole est un liquide alcoolique obtenu par distillation 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. 48** Catégorie de boisson spiritueuse

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

**Art. 49** Adjonction d'alcool

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

<sup>2</sup> Les boissons spiritueuses énumérées aux art. 59 à 74 ne peuvent faire l'objet d'aucune adjonction d'alcool.

**Art. 50** 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 mises en œuvre. Les alcools éthylique et méthylique ne sont pas pris en compte.

**Art. 51** Coupage (blend)

<sup>1</sup> Le coupage (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.

<sup>2</sup> La boisson spiritueuse obtenue appartient à la même catégorie que les boissons spiritueuses initiales avant leur coupage.

**Art. 52** Mélange

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



**Art. 53** 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. 54** Réduction

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

<sup>2</sup> L'eau doit satisfaire aux exigences s'appliquant à l'eau potable.

<sup>3</sup> Elle peut également être distillée ou déminéralisée.

**Art. 55** Titre alcoométrique volumique minimal des boissons spiritueuses

<sup>1</sup> Les boissons spiritueuses destinées à être remises au consommateur doivent présenter le titre alcoométrique volumique minimal (teneur en alcool minimale), exprimé en pour-cent volume, défini à l'annexe 8.

<sup>2</sup> Si leur titre alcoométrique est plus élevé, elles peuvent subir une réduction au sens de l'art. 54.

**Art. 56** Edulcoration

<sup>1</sup> 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 (sucre 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.

<sup>2</sup> Sauf disposition contraire, l'extrait total après édulcoration ne doit pas dépasser 10 g par litre.

**Art. 57** Aromatisation

<sup>1</sup> L'aromatisation est l'opération qui consiste à mettre en œuvre dans la préparation d'une boisson spiritueuse un ou plusieurs arômes au sens de l'art. 1, al. 1, let. b, de l'ordonnance du DFI du 25 novembre 2013 sur les additifs (OAdd)<sup>7</sup>.

<sup>2</sup> Les boissons spiritueuses énumérées aux art. 59 à 74 ne peuvent faire l'objet d'aucune aromatisation.

**Art. 58** Coloration

<sup>1</sup> La coloration est l'opération qui consiste à utiliser un ou plusieurs colorants au sens de l'annexe 1, let. a, OAdd<sup>8</sup>.

<sup>2</sup> Sauf disposition contraire, les boissons spiritueuses énumérées aux art. 59 à 74 ne peuvent faire l'objet d'une coloration que par l'adjonction de caramel au sens de l'annexe 1, let. a, OAdd.

**Section 2** Catégories spécifiques de boissons spiritueuses**Art. 59** Rhum

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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 par hectolitre d'alcool à 100 % vol.

**Art. 60** Whisky ou whiskey

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> 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 litres.

<sup>4</sup> Le whisky ou whiskey ne doit pas être édulcoré.

<sup>7</sup> RS 817.022.31

<sup>8</sup> RS 817.022.31

**Art. 61** Boisson spiritueuse de céréales et eau-de-vie de céréales

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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. 62** Eau-de-vie de châtaigne

L'eau-de-vie de châtaigne est une boisson spiritueuse obtenue par distillation d'un moût fermenté de châtaigne.

**Art. 63** Eau-de-vie de vin

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> La teneur en substances volatiles doit être égale ou supérieure à 125 g par hectolitre d'alcool à 100 % vol.

**Art. 64** Brandy ou Weinbrand

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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 litres, pendant au moins six mois.

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

**Art. 65** Eau-de-vie de marc de raisin ou marc

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> La distillation est réalisée en présence du marc à moins de 86 % vol. La redistillation à ce même titre alcoométrique est autorisée.

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

**Art. 66** Eau-de-vie de marc de fruit

<sup>1</sup> 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 à ce même titre alcoométrique est autorisée.

<sup>2</sup> La teneur en substances volatiles doit être égale ou supérieure à 200 g par hectolitre d'alcool à 100 % vol.

**Art. 67** 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. 68** Eau-de-vie de fruit ou de légume

<sup>1</sup> L'eau-de-vie de fruit ou de légume est la boisson spiritueuse obtenue exclusivement par fermentation alcoolique et 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 utilisée.

<sup>2</sup> La teneur en substances volatiles doit être égale ou supérieure à 200 g par hectolitre d'alcool à 100 % vol.

**Art. 69** Eau-de-vie de cidre ou de poiré

<sup>1</sup> L'eau-de-vie de cidre ou de poiré est la boisson spiritueuse obtenue exclusivement par 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.

<sup>2</sup> La teneur en substances volatiles doit être égale ou supérieure à 200 g par hectolitre d'alcool à 100 % vol.

**Art. 70** Eau-de-vie de miel

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> Elle ne peut être édulcorée que par du miel.

**Art. 71** 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 lie de vin ou de lie de fruits fermentés.

**Art. 72** 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. 73** 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. 74** 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. 75** Eau-de-vie d'herbes

<sup>1</sup> 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.

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

**Art. 76** Carvi, aquavit

<sup>1</sup> 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 substances aromatisantes naturelles et des préparations aromatisantes peuvent être utilisés en complément, pour autant que le goût de carvi reste prédominant.

<sup>2</sup> 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. 77**           Vodka

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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.

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

#### **Art. 78**           Eau-de-vie de [nom du fruit] obtenue par macération et distillation

<sup>1</sup> 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 litres au maximum.

<sup>2</sup> 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.).

**Art. 79** Geist de [nom du fruit ou de la matière première utilisée]

Le Geist de [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. 78, 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. 80** 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. 81** Boissons spiritueuses aromatisées aux baies de genévrier

<sup>1</sup> 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.).

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

**Art. 82** Gin

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> Il doit satisfaire aux exigences suivantes:

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

**Art. 83** Boissons spiritueuses à l'anis

<sup>1</sup> 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.

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

**Art. 84** Pastis

<sup>1</sup> 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 par litre.

<sup>2</sup> Il doit présenter une teneur en sucres, exprimée en sucre inverti, inférieure à 100 g par litre et des teneurs minimale et maximale en anéthole de 1,5 et 2 g par litre.

**Art. 85** Absinthe

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 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.

**Art. 86** 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. 87** 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 naturels, avec des arômes identiques aux naturels, avec des préparations aromatisantes ou avec une combinaison de ceux-ci.

**Art. 88** Liqueur

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> La teneur minimale en sucre exprimée en sucre inverti doit être la suivante:

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

**Art. 89** 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 utilisée, à l'exclusion des produits laitiers, sont des liqueurs ayant une teneur minimale en sucre, exprimée en sucre inverti, de 250 g par litre.

**Art. 90** 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 par litre.

**Art. 91** 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 par litre.

**Art. 92** Liqueur à base d'œufs ou advocaat, avocat ou advokat

<sup>1</sup> 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.

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

**Art. 93** 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 par litre de produit final.

**Section 3** **Etiquetage****Art. 94** Dénomination spécifique; principe

<sup>1</sup> 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.

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

**Art. 95** Dénomination spécifique; eaux-de-vie

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> 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».

<sup>5</sup> La dénomination spécifique de l'eau de vie [nom du fruit] obtenue par macération et distillation au sens de l'art. 78 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]».

<sup>6</sup> 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.

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

#### **Art. 96** Dénomination spécifique; autres boissons spiritueuses

<sup>1</sup> Le «Geist» peut être dénommé «esprit de [nom du fruit].

<sup>2</sup> 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.

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

<sup>4</sup> Les dénominations spécifiques des boissons définies aux art. 89 à 91 peuvent être complétées par le terme «liqueur».

#### **Art. 97** Indications complémentaires

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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 IGP<sup>9</sup> sont réservées. L'indication du pays de production est régie par l'art. 15 OEDA<sup>10</sup>.

<sup>9</sup> RS 910.12

<sup>10</sup> RS 817.022.21

<sup>3</sup> 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.

## **Section 4 Boissons spiritueuses étrangères**

### **Art. 98**

Sauf disposition contraire, les boissons spiritueuses étrangères qui portent une appellation d'origine (AOP, AOC, etc.) ou toute autre indication protégée par une législation étrangère ne peuvent être mises sur le marché que comme produits d'origine provenant de la région indiquée.

## **Chapitre 8 Autres boissons alcooliques**

### **Art. 99** Définition

Par autres boissons alcooliques, on entend toutes les boissons alcooliques qui ne sont pas définies aux chap. 2 à 7.

### **Art. 100** Exigences applicables aux boissons alcooliques contenant de la caféine et de la quinine

<sup>1</sup> Les boissons alcooliques contenant de la caféine ne peuvent en contenir plus de 150 mg par litre.

<sup>2</sup> Les boissons alcooliques contenant de la quinine ne peuvent en contenir plus de 80 mg, calculée en chlorhydrate de quinine, par litre.

### **Art. 101** Dénomination spécifique

La dénomination spécifique est régie par l'art. 3 OEDA<sup>11</sup>.

### **Art. 102** Indications complémentaires

En sus des indications visées à l'art. 2 OEDA<sup>12</sup>, les indications suivantes doivent figurer dans le même champ visuel que la dénomination spécifique:

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

<sup>11</sup> RS 817.022.21

<sup>12</sup> RS 817.022.21

- c. une indication du type «contient de la quinine» pour les boissons qui contiennent de la quinine.

## **Chapitre 9 Modification des annexes**

### **Art. 103**

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

## **Chapitre 10 Dispositions finales**

### **Art. 104** Abrogation d'un autre acte

L'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les boissons alcooliques<sup>13</sup> est abrogée.

### **Art. 105** Disposition transitoire

Les boissons alcooliques peuvent être importées, fabriquées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 31 décembre 2015. Elles peuvent être remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

### **Art. 106** Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2014.

29 novembre 2013

Département fédéral de l'intérieur:

Alain Berset

<sup>13</sup> RO 2005 6097, 2006 4967, 2007 1067, 2008 1017 6041, 2009 2021, 2010 6391.

*Annexe 1*  
(art. 2, al. 2)

## **Définitions**

### **Titre alcoométrique**

1. Titre alcoométrique volumique acquis: 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: 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: somme des titres alcoométriques acquis et en puissance.
4. Titre alcoométrique volumique naturel: titre alcoométrique volumique total d'un produit avant tout enrichissement.

*Annexe 2*  
(art. 7, al. 1, 9, al. 1 et 2, 10, al. 5, et 18)

## **Pratiques et traitements œnologiques admis, avec leurs limites et conditions<sup>14</sup>**

<sup>14</sup> L'annexe 2 n'est publiée ni au RO ni au RS. Elle peut être obtenue auprès de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires, 3003 Berne, ou téléchargée sous [www.osav.admin.ch](http://www.osav.admin.ch).





Annexe 4  
(art. 19, al. 6)

## Dénominations complémentaires pour les boissons aromatisées à base de vin

La dénomination spécifique «boisson aromatisée à base de vin» peut être complétée par 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. et 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 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 5*  
(art. 20, 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 par litre;
- b. pétillant de raisin aromatisé: pour un cocktail aromatisé obtenu exclusivement à partir de moût de raisin, dont la teneur en alcool est inférieure à 4 % vol. et dont le gaz carbonique provient exclusivement de la fermentation des produits utilisés.

*Annexe 6*  
(art. 21, al. 5)

## 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 raisin 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 que 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 que 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 7*  
(art. 46, al. 2)

## Exigences applicables à l'alcool éthylique d'origine agricole

1. Propriétés organoleptiques	aucun goût étranger détectable
2. Titre alcoométrique volumique minimal	96,0 % 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

*Annexe 8*  
(art. 55)

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

a.	Pastis de Marseille	45,0 %
b.	Whisky, eau-de-vie de pomme de terre, pastis, absinthe, Mistrà <sup>15</sup>	40,0 %
c.	Eau-de-vie de lies, eau-de-vie de bière, Sambuca, Topinambur	38,0 %
d.	Eau-de-vie de vin, eau-de-vie de marc, marc, eau-de-vie de fruit, eau-de-vie de cidre, eau-de-vie de poiré, eau-de-vie de marc de fruit, eau-de-vie de lies de fruit, eau-de-vie de ... obtenue par macération et distillation, gin, gin distillé, London gin, eau-de-vie de gentiane, rhum, eau-de-vie d'herbes, vodka, aquavit, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, Geist, eau-de-vie de châtaigne	37,5 %
e.	Weinbrand, brandy	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, nocino, Berenburg	30,0 %
h.	Sloe gin	25,0 %
i.	Maraschino	24,0 %
j.	Nectar de miel	22 %
k.	Liqueurs, boisson spiritueuse à l'anis, amers, crème de [nom du fruit ou de la matière première utilisé], liqueur aux œufs, punch au rhum	15,0 %
l.	Liqueur à base d'œufs	14,0 %

<sup>15</sup> Le titre alcoométrique volumique maximal du Mistrà est de 47,0 %.

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

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

