

Onderstaande tekst dient louter ter informatie en is juridisch niet bindend. De EU-instellingen zijn niet aansprakelijk voor de inhoud. Alleen de besluiten die zijn gepubliceerd in het Publicatieblad van de Europese Unie (te raadplegen in EUR-Lex) zijn authentiek. Deze officiële versies zijn rechtstreeks toegankelijk via de links in dit document

► **B** ► **M1** VERORDENING (EU) Nr. 251/2014 VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD
van 26 februari 2014

inzake de definitie, de aanduiding, de aanbiedingsvorm en de etikettering van gearomatiseerde wijnbouwproducten en houdende intrekking van Verordening (EEG) nr. 1601/91 van de Raad ◀

(PB L 84 van 20.3.2014, blz. 14)

Gewijzigd bij:

		Publicatieblad		
		nr.	blz.	datum
► M1	Verordening (EU) 2021/2117 van het Europees Parlement en de Raad van 2 december 2021	L 435	262	6.12.2021

Gerectificeerd bij:

► **C1** Rectificatie PB L 105 van 8.4.2014, blz. 12 (251/2014)

▼ B▼ M1

**VERORDENING (EU) Nr. 251/2014 VAN HET EUROPEES
PARLEMENT EN DE RAAD**

van 26 februari 2014

**inzake de definitie, de aanduiding, de aanbiedingsvorm en de
etikettering van gearomatiseerde wijnbouwproducten en houdende
intrekking van Verordening (EEG) nr. 1601/91 van de Raad**

▼ B

HOOFDSTUK I

TOEPASSINGSGEBIED EN DEFINITIES

Artikel 1

Onderwerp en toepassingsgebied

▼ M1

1. In deze verordening worden voorschriften vastgesteld voor de definitie, de beschrijving, de aanbiedingsvorm en de etikettering van gearomatiseerde wijnbouwproducten.

▼ B

2. Verordening (EU) nr. 1169/2011 is van toepassing op de aanbiedingsvorm en de etikettering van gearomatiseerde wijnbouwproducten, tenzij in deze verordening anders is bepaald.

3. Deze verordening is van toepassing op alle gearomatiseerde wijnbouwproducten die in de Unie in de handel worden gebracht, ongeacht of deze in de lidstaten of in derde landen zijn geproduceerd, alsmede op die welke in de Unie voor de export worden geproduceerd.

Artikel 2

Definities

Voor de toepassing van deze verordening wordt verstaan onder:

1. „verkoopbenaming”: de naam van elk van de gearomatiseerde wijnbouwproducten zoals vastgelegd in deze verordening;
2. „beschrijving”: de lijst met specifieke kenmerken van een gearomatiseerd wijnbouwproduct.

▼ M1

▼ B

HOOFDSTUK II

**DEFINITIE, BESCHRIJVING, AANBIEDINGSVORM EN ETIKETTERING
VAN GEAROMATISEERDE WIJNBOWPRODUCTEN**

Artikel 3

Definitie en classificatie van gearomatiseerde wijnbouwproducten

1. Gearomatiseerde wijnbouwproducten zijn producten verkregen uit producten van de wijnsector als bedoeld in Verordening (EU) nr. 1308/2013 die zijn gearomatiseerd. Ze worden in de volgende categorieën ingedeeld:

▼B

- a) gearomatiseerde wijnen,
 - b) gearomatiseerde dranken op basis van wijn,
 - c) gearomatiseerde cocktails van wijnbouwproducten.
2. Gearomatiseerde wijnen zijn dranken:
- a) die zijn verkregen uit één of meer wijnbouwproducten als omschreven in bijlage II, deel IV, punt 5, en in bijlage VII, deel II, punten 1 en 3 tot en met 9, van Verordening (EU) nr. 1308/2013, met uitzondering van „retsina”-wijn;
 - b) waarin de onder a) bedoelde wijnbouwproducten ten minste 75 % van het totale volume uitmaken;
 - c) waaraan eventueel alcohol is toegevoegd;
 - d) waaraan eventueel kleurstoffen zijn toegevoegd;
 - e) waaraan eventueel druivenmost en/of gedeeltelijk gegiste druivenmost is toegevoegd;
 - f) die eventueel zijn verzoet;
 - g) met een effectief alcoholvolumegehalte van niet minder dan 14,5 % vol. en minder dan 22 % vol. en een totaal alcoholvolumegehalte van niet minder dan 17,5 % vol.
3. Gearomatiseerde dranken op basis van wijn zijn dranken:
- a) die zijn verkregen uit één of meer wijnbouwproducten als omschreven in bijlage VII, deel II, punten 1, 2 en 4 tot en met 9, van Verordening (EU) nr. 1308/2013, met uitzondering van met toevoeging van alcohol bereide wijn en retsina;
 - b) waarin de onder a) bedoelde wijnbouwproducten ten minste 50 % van het totale volume uitmaken;
 - c) waaraan geen alcohol is toegevoegd, tenzij in bijlage II anders is bepaald;
 - d) waaraan eventueel kleurstoffen zijn toegevoegd;
 - e) waaraan eventueel druivenmost en/of gedeeltelijk gegiste druivenmost is toegevoegd;
 - f) die eventueel zijn verzoet;
 - g) met een effectief alcoholvolumegehalte van niet minder dan 4,5 % vol. en minder dan 14,5 % vol.

▼B

4. Gearomatiseerde cocktails van wijnbouwproducten zijn dranken:
 - a) die zijn verkregen uit één of meer wijnbouwproducten als omschreven in bijlage VII, deel II, punten 1, 2 en 4 tot en met 11, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 met uitzondering van met toevoeging van alcohol bereide wijn en retsina;
 - b) waarin de onder a) bedoelde wijnbouwproducten ten minste 50 % van het totale volume uitmaken;
 - c) waaraan geen alcohol is toegevoegd;
 - d) waaraan eventueel kleurstoffen zijn toegevoegd;
 - e) die eventueel zijn verzoet;
 - f) met een effectief alcoholvolumegehalte van meer dan 1,2 % vol. en minder dan 10 % vol.

*Artikel 4***Productieprocessen en analysemethoden voor gearomatiseerde wijnbouwproducten**

1. Gearomatiseerde wijnbouwproducten worden geproduceerd overeenkomstig de eisen, beperkingen en beschrijvingen die zijn opgenomen in de bijlagen I en II.

2. De Commissie is bevoegd overeenkomstig artikel 33 gedelegeerde handelingen vast te stellen betreffende de vaststelling van de toegestane productieprocedures voor de bereiding van gearomatiseerde wijnbouwproducten, waarbij rekening wordt gehouden met de verwachtingen van de consument.

Bij de vaststelling van de toegestane productieprocedures als bedoeld in de eerste alinea, houdt de Commissie rekening met de productieprocedures die zijn aanbevolen en gepubliceerd door de OIV.

3. Indien noodzakelijk stelt de Commissie, door middel van uitvoeringshandelingen, analysemethoden vast waarmee de samenstelling van gearomatiseerde wijnbouwproducten wordt bepaald. Deze methoden zijn gebaseerd op relevante door de OIV aanbevolen en gepubliceerde methoden, tenzij deze ondoeltreffend of ongeschikt zijn om de nagestreefde doelstelling te verwezenlijken. Deze uitvoeringshandelingen worden vastgesteld overeenkomstig de onderzoeksprocedure van artikel 34, lid 2.

In afwachting van de vaststelling van die methoden door de Commissie worden de methoden gebruikt die door de betrokken lidstaat zijn toegestaan.

4. De oenologische procedures en beperkingen die zijn bepaald overeenkomstig artikel 74, artikel 75, lid 4, en artikel 80 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 zijn van toepassing op de wijnbouwproducten die worden gebruikt voor de productie van gearomatiseerde wijnbouwproducten.

▼B*Artikel 5***Verkoopbenamingen**

1. De in bijlage II opgenomen verkoopbenamingen worden gebruikt voor elk gearomatiseerd wijnbouwproduct dat in de Unie in de handel wordt gebracht, mits dit product voldoet aan de in die bijlage vastgestelde eisen voor de desbetreffende verkoopbenaming. Verkoopbenamingen mogen worden aangevuld met een gebruikelijke benaming als gedefinieerd in artikel 2, lid 2, onder o), van Verordening (EU) nr. 1169/2011.
2. Wanneer gearomatiseerde wijnbouwproducten voldoen aan de eisen van meer dan één verkoopbenaming, is het toegestaan slechts één van deze verkoopbenamingen te gebruiken, tenzij in bijlage II anders is bepaald.
3. Een alcoholhoudende drank die niet voldoet aan de eisen van deze verordening mag niet worden aangeduid, aangeboden of geëtiketteerd met gebruikmaking van een formulering waarin een woord zoals „genre”, „type”, „stijl”, „trant”, „smaak” of een andere soortgelijke term wordt gecombineerd met een van de verkoopbenamingen.

▼M1

4. Verkoopbenamingen mogen worden aangevuld met of vervangen door een krachtens Verordening (EU) nr. 1151/2012 beschermde geografische aanduiding van gearomatiseerde wijnbouwproducten.

▼B

5. Onverminderd artikel 26 mogen verkoopbenamingen niet worden aangevuld met voor wijnbouwproducten toegestane beschermde oorsprongsbenamingen of beschermde geografische aanduidingen.

▼M1

6. In het geval van gearomatiseerde wijnbouwproducten die in de Unie zijn geproduceerd en bestemd zijn voor uitvoer naar derde landen waarvan de wetgeving verschillende verkoopbenamingen voorschrijft, kunnen de lidstaten toestaan dat die verkoopbenamingen de in bijlage II opgenomen verkoopbenamingen vergezellen. Die aanvullende verkoopbenamingen mogen in andere dan de officiële talen van de Unie worden aangebracht.
7. De Commissie is bevoegd om overeenkomstig artikel 33 gedelegeerde handelingen vast te stellen tot aanvulling van bijlage II teneinde rekening te houden met de technische vooruitgang, wetenschappelijke en marktontwikkelingen, de gezondheid van consumenten of de behoeften van consumenten aan informatie.

▼B*Artikel 6***Aanvullende gegevens bij de verkoopbenamingen**

1. De in artikel 5 bedoelde verkoopbenamingen mogen tevens worden aangevuld met de volgende vermeldingen betreffende het suikergehalte van het gearomatiseerde wijnbouwproduct:

▼B

- a) „extra droog”: voor producten met een gehalte aan suikers van minder dan 30 g per liter en, voor de categorie gearomatiseerde wijnen, en in afwijking van het bepaalde in artikel 3, lid 2, onder g), een totaal alcoholvolumegehalte van ten minste 15 % vol.;
- b) „droog”: voor producten met een gehalte aan suikers van minder dan 50 g per liter en, voor de categorie gearomatiseerde wijnen, en in afwijking van het bepaalde in artikel 3, lid 2, onder g), een totaal alcoholvolumegehalte van ten minste 16 % vol.;
- c) „halfdroog”: voor producten met een gehalte aan suikers tussen 50 en 90 g per liter;
- d) „halfzoet”: voor producten met een gehalte aan suikers tussen 90 en 130 g per liter;
- e) „zoet”: voor producten met een gehalte aan suikers van 130 g per liter of meer.

Het in de eerste alinea onder a) tot en met e) genoemde gehalte aan suikers wordt uitgedrukt in invertsuiker.

Naast de vermeldingen „halfzoet” en „zoet” mag het gehalte aan suikers worden aangegeven, uitgedrukt in gram invertsuiker per liter.

2. Wanneer de verkoopbenaming wordt aangevuld met de vermelding „mousserend” of deze vermelding omvat, mag de gebruikte hoeveelheid mousserende wijn niet minder dan 95 % bedragen.

3. Verkoopbenamingen mogen ook worden aangevuld met een verwijzing naar het belangrijkste aroma dat is gebruikt.

*Artikel 7***Aanduiding van de herkomst**

Wanneer de herkomst van gearomatiseerde wijnbouwproducten wordt aangegeven, komt die overeen met de plaats waar het gearomatiseerde wijnbouwproduct is geproduceerd. De herkomst wordt aangegeven door middel van de woorden „geproduceerd in [...]” of equivalente bewoordingen, aangevuld met de naam van de desbetreffende lidstaat of het desbetreffende derde land.

*Artikel 8***Taalgebruik in de aanbiedingsvorm en etikettering van gearomatiseerde wijnbouwproducten**

1. De in bijlage II in cursieve letters opgenomen verkoopbenamingen worden noch op het etiket noch in de aanbiedingsvorm van gearomatiseerde wijnbouwproducten in vertaling vermeld.

In deze verordening vastgestelde aanvullende vermeldingen worden, wanneer deze in woorden worden weergegeven, in ten minste één van de officiële talen van de Unie vermeld.

▼ M1

2. De naam van een krachtens Verordening (EU) nr. 1151/2012 beschermde geografische aanduiding van gearomatiseerde wijnbouwproducten wordt op het etiket vermeld in de taal of de talen waarin deze is geregistreerd, zelfs wanneer de geografische aanduiding de verkoopbenaming vervangt overeenkomstig artikel 5, lid 4, van de onderhavige verordening.

Wanneer de naam van een krachtens Verordening (EU) nr. 1151/2012 beschermde geografische aanduiding van gearomatiseerde wijnbouwproducten in een niet-Latijns alfabet is geschreven, mag deze tevens in een of meer officiële talen van de Unie worden vermeld.

▼ B

HOOFDSTUK IV

ALGEMENE, OVERGANGS- EN SLOTBEPALINGEN

*Artikel 31***Controles en verificaties van gearomatiseerde wijnbouwproducten**

1. De lidstaten zijn verantwoordelijk voor de controles van gearomatiseerde wijnbouwproducten. Zij nemen de nodige maatregelen om ervoor te zorgen dat de bepalingen van deze verordening worden nageleefd, en met name wijzen zij de bevoegde autoriteit of autoriteiten aan die belast is/zijn met het controleren overeenkomstig Verordening (EG) nr. 882/2004 van de naleving van de in deze verordening vastgestelde verplichtingen.

2. De Commissie stelt zo nodig, door middel van uitvoeringshandelingen, de voorschriften inzake administratieve en fysieke controles vast die de lidstaten moeten verrichten om na te gaan of wordt voldaan aan de verplichtingen welke uit de toepassing van deze verordening voortvloeien.

Deze uitvoeringshandelingen worden vastgesteld volgens de onderzoeksprocedure bedoeld in artikel 34, lid 2.

*Artikel 32***Uitwisseling van informatie**

1. De lidstaten en de Commissie verstrekken elkaar alle informatie die nodig is voor de toepassing van deze verordening en voor de nakoming van de internationale verplichtingen betreffende gearomatiseerde wijnbouwproducten. Deze informatie mag in voorkomend geval de bevoegde autoriteiten of derde landen ter hand of ter beschikking worden gesteld en mag openbaar worden gemaakt.

▼B

2. Om ervoor te zorgen dat de in lid 1 bedoelde informatieverstrekking snel, doeltreffend, nauwkeurig en kostenefficiënt verloopt, is de Commissie bevoegd overeenkomstig artikel 33 gedelegeerde handelingen vast te stellen tot vaststelling van:

- a) de aard en de soort van de informatie die moet worden verstrekt;
- b) de wijze van informatieverstrekking;
- c) de voorschriften inzake de rechten op toegang tot de beschikbaar gestelde informatie of informatiesystemen;
- d) de voorwaarden voor en de wijze van bekendmaking van de informatie.

3. De Commissie stelt, door middel van uitvoeringshandelingen, het volgende vast:

- a) voorschriften over de voor de toepassing van dit artikel vereiste informatie;
- b) regelingen voor het beheer van de te verstrekken informatie, alsmede voorschriften betreffende de inhoud en het format van de te verstrekken gegevens en betreffende de termijnen en de frequentie van de informatieverstrekking;
- c) regelingen voor het doorzenden van informatie en documenten of voor het beschikbaar stellen van informatie en documenten aan de lidstaten, de bevoegde autoriteiten in derde landen en het publiek.

Deze uitvoeringshandelingen worden vastgesteld volgens de onderzoeksprocedure bedoeld in artikel 34, lid 2.

*Artikel 33***Uitoefening van de bevoegdheidsdelegatie**

1. De bevoegdheid om gedelegeerde handelingen vast te stellen wordt aan de Commissie toegekend onder de in dit artikel neergelegde voorwaarden.

2. De in artikel 4, lid 2, artikel 28, artikel 32, lid 2, en artikel 36, lid 1, bedoelde bevoegdheid om gedelegeerde handelingen vast te stellen, wordt voor een periode van vijf jaar met ingang van 27 maart 2014 aan de Commissie verleend. De Commissie stelt uiterlijk negen maanden voor het einde van de termijn van vijf jaar een verslag op over de bevoegdheidsdelegatie. De bevoegdheidsdelegatie wordt stilzwijgend met termijnen van dezelfde duur verlengd, tenzij het Europees Parlement of de Raad zich uiterlijk drie maanden voor het einde van elke termijn tegen deze verlenging verzet.

▼M1

2 bis. De in artikel 5, lid 7, bedoelde bevoegdheid om gedelegeerde handelingen vast te stellen, wordt aan de Commissie verleend voor een termijn van vijf jaar, met ingang van 7 december 2021. De bevoegdheid om de in artikel 6 bis, lid 4, bedoelde gedelegeerde handelingen vast te stellen, wordt aan de Commissie toegekend voor een termijn van vijf jaar met ingang van 8 december 2023. De Commissie stelt uiterlijk negen maanden voor het einde van de termijn van vijf jaar een verslag op over de bevoegdheidsdelegatie. De bevoegdheidsdelegatie wordt stilzwijgend met termijnen van dezelfde duur verlengd, tenzij het Europees Parlement of de Raad zich uiterlijk drie maanden voor het einde van elke termijn tegen deze verlenging verzet.

▼ M1

3. De in artikel 4, lid 2, artikel 5, lid 7, artikel 6 bis, lid 4, artikel 28, artikel 32, lid 2, en artikel 36, lid 1, bedoelde delegatie van bevoegdheden kan door het Europees Parlement of de Raad te allen tijde worden ingetrokken. Het besluit tot intrekking maakt een einde aan de delegatie van de in dat besluit bepaalde bevoegdheden. Dit besluit wordt van kracht op de dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie* of op een daarin bepaalde latere datum. Het laat de geldigheid van de reeds van kracht zijnde gedelegeerde handelingen onverlet.

▼ B

4. Zodra de Commissie een gedelegeerde handeling heeft vastgesteld, stelt zij het Europees Parlement en de Raad daarvan gelijktijdig in kennis.

▼ M1

5. Een overeenkomstig artikel 4, lid 2, artikel 5, lid 7, artikel 6 bis, lid 4, artikel 28, artikel 32, lid 2, en artikel 36, lid 1, vastgestelde gedelegeerde handeling treedt alleen in werking indien het Europees Parlement noch de Raad daartegen binnen een termijn van twee maanden na de kennisgeving aan het Europees Parlement en de Raad bezwaar heeft gemaakt, of indien zowel het Europees Parlement als de Raad de Commissie vóór het verstrijken van deze termijn hebben medegedeeld dat zij daartegen geen bezwaar zullen maken. Die termijn wordt op initiatief van het Europees Parlement of de Raad met twee maanden verlengd.

▼ B*Artikel 34***Comitéprocedure**

1. De Commissie wordt bijgestaan door het Comité voor gearomatiseerde wijnbouwproducten. Dat comité is een comité in de zin van Verordening (EU) nr. 182/2011.

2. Wanneer naar dit lid wordt verwezen, is artikel 5 van Verordening (EU) nr. 182/2011 van toepassing.

Voor de in artikel 4, lid 3, eerste alinea, en artikel 29, lid 1, onder b), bedoelde uitvoeringshandelingen stelt de Commissie, indien door het comité geen advies wordt uitgebracht, de ontwerpuitvoeringshandeling niet vast en is artikel 5, lid 4, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 182/2011 van toepassing.

*Artikel 35***Intrekking**

Verordening (EEG) nr. 1601/91 wordt ingetrokken met ingang van 28 maart 2015.

Verwijzingen naar de ingetrokken verordening gelden als verwijzingen naar de onderhavige verordening en worden gelezen overeenkomstig de in bijlage III bij de onderhavige verordening opgenomen concordantietabel.

▼B*Artikel 36***Overgangsmaatregelen**

1. Ter vergemakkelijking van de overgang van de voorschriften van Verordening (EEG) nr. 1601/91 naar de bij de onderhavige verordening vastgestelde voorschriften is de Commissie bevoegd, zo nodig, overeenkomstig artikel 33 gedelegeerde handelingen vast te stellen betreffende de vaststelling van maatregelen om de onderhavige verordening te wijzigen of ervan af te wijken, die tot 28 maart 2018 van kracht blijven.
2. Gearomatiseerde wijnbouwproducten die niet voldoen aan de eisen van deze verordening maar vóór ►**C1** 28 maart 2015 ◀ overeenkomstig Verordening (EEG) nr. 1601/91 zijn geproduceerd, mogen in de handel worden gebracht tot de voorraden zijn uitverkocht.
3. Gearomatiseerde wijnbouwproducten die voldoen aan de eisen van de artikelen 1 tot en met 6 en artikel 9 van deze verordening en die vóór ►**C1** 28 maart 2015 ◀ zijn geproduceerd, mogen in de handel worden gebracht tot de voorraden zijn uitverkocht, op voorwaarde dat deze producten voldoen aan Verordening (EEG) nr. 1601/91 ten aanzien van alle aspecten die niet vallen onder de artikelen 1 tot en met 6 en artikel 9 van deze verordening.

*Artikel 37***Inwerkingtreding**

Deze verordening treedt in werking op de zevende dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Zij is van toepassing met ingang van 28 maart 2015. Artikel 36, leden 1 en 3, is echter van toepassing met ingang van 27 maart 2014.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

▼B*BIJLAGE I***TECHNISCHE DEFINITIES, EISEN EN BEPERKINGEN**

1. Smaakstoffen

- a) De volgende producten zijn toegestaan voor het aromatiseren van gearomatiseerde wijnbouwproducten:
- i) natuurlijke aromastoffen en/of aromatiserende preparaten als omschreven in artikel 3, lid 2, onder c), respectievelijk d), van Verordening (EG) nr. 1334/2008;
 - ii) aroma's als omschreven in artikel 3, lid 2, onder a), van Verordening (EG) nr. 1334/2008, die
 - identiek zijn aan vanilline;
 - ruiken en/of smaken naar amandelen;
 - ruiken en/of smaken naar abrikozen;
 - ruiken en/of smaken naar eieren,
 - iii) aromatische kruiden en/of specerijen en/of aromatiserende voedingsmiddelen; en
 - iv) gedistilleerde dranken in een hoeveelheid van ten hoogste 1 % van het totale volume.

▼M1**▼B**

- b) De volgende producten zijn toegestaan voor het aromatiseren van gearomatiseerde dranken op basis van wijn en gearomatiseerde cocktails van wijnbouwproducten:
- i) aromastoffen en/of aromatiserende preparaten als omschreven in artikel 3, lid 2, onder b), respectievelijk d), van Verordening (EG) nr. 1334/2008, en
 - ii) aromatische kruiden en/of specerijen en/of aromatiserende voedingsmiddelen.

Toevoeging van deze stoffen verleent aan het eindproduct andere organoleptische eigenschappen dan die van wijn.

2. Verzoeting

De volgende producten zijn toegestaan voor het verzoeten van gearomatiseerde wijnbouwproducten:

- a) halfwitte suiker, witte suiker, geraffineerde witte suiker, dextrose, fructose, glucosestroop, vloeibare suiker, vloeibare invertsuiker en invertsuikerstroop zoals gedefinieerd in Richtlijn 2001/111/EG van de Raad ⁽¹⁾;
- b) druivenmost, geconcentreerde druivenmost en gerectificeerde geconcentreerde druivenmost, zoals gedefinieerd in de punten 10, 13 en 14 van deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013;
- c) gekarameliseerde suiker (karamel), waaronder wordt verstaan het product dat uitsluitend is verkregen door beheerste verhitting van sacharose zonder toevoeging van basen, minerale zuren of andere chemische additieven;
- d) honing zoals gedefinieerd in Richtlijn 2001/110/EG van de Raad ⁽²⁾;
- e) sint-jansbroodstroop;
- f) andere natuurlijke koolhydraten die een soortgelijke werking hebben als de bovengenoemde producten.

3. Toevoeging van alcohol

De volgende producten mogen worden gebruikt bij de bereiding van bepaalde gearomatiseerde wijnen en bepaalde gearomatiseerde dranken op basis van wijn:

⁽¹⁾ Richtlijn 2001/111/EG van de Raad van 20 december 2001 inzake bepaalde voor menselijke voeding bestemde suikers (PB L 10 van 12.1.2002, blz. 53).

⁽²⁾ Richtlijn 2001/110/EG van de Raad van 20 december 2001 inzake honing (PB L 10 van 12.1.2002, blz. 47).

▼B

- a) ethylalcohol verkregen uit landbouwproducten, zoals gedefinieerd in punt 1 van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 110/2008, waaronder wijnbouwproducten;
- b) alcohol van wijn of van rozijnen of krenten;
- c) distillaat van wijn of van rozijnen of krenten;
- d) distillaat uit landbouwproducten, zoals gedefinieerd in punt 2 van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 110/2008;
- e) wijn-eau-de-vie, zoals gedefinieerd in punt 4 van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 110/2008;
- f) druivendraf-eau-de-vie, zoals gedefinieerd in punt 6 van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 110/2008;
- g) uit gegiste krenten en rozijnen gedistilleerde dranken.

De ethylalcohol die wordt gebruikt om de bij de bereiding van gearomatiseerde wijnbouwproducten gebruikte kleurstoffen, aroma's of andere toegestane additieven te verdunnen of op te lossen, moet verkregen zijn uit landbouwproducten en moet worden gebruikt in de mate die daartoe strikt noodzakelijk is en wordt niet beschouwd als toevoeging van alcohol voor de productie van een gearomatiseerd wijnbouwproduct.

4. Additieven en kleurstoffen

De bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 vastgestelde voorschriften inzake levensmiddelenadditieven, met inbegrip van kleurstoffen, zijn van toepassing op gearomatiseerde wijnbouwproducten.

5. Toevoeging van water

Voor de bereiding van gearomatiseerde wijnbouwproducten wordt de toevoeging van water toegestaan, voor zover het wordt gebruikt in de mate die noodzakelijk is om:

- aromatische essence te bereiden,
- kleur- en zoetstoffen op te lossen,
- de uiteindelijke samenstelling van het product aan te passen.

De kwaliteit van het toegevoegde water moet in overeenstemming zijn met Richtlijn 2009/54/EG van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ en Richtlijn 98/83/EG van de Raad ⁽²⁾ en mag de aard van het product niet veranderen.

Het water mag gedistilleerd, gedemineraliseerd, gepermuterd of verzacht zijn.

6. Voor de bereiding van gearomatiseerde wijnbouwproducten is toevoeging van kooldioxide toegestaan.

7. Alcoholvolumegehalte

Onder „alcoholvolumegehalte” wordt verstaan de verhouding tussen het volume zuivere alcohol dat bij een temperatuur van 20 °C in het product aanwezig is, en het totale volume van dat product bij dezelfde temperatuur.

Onder „effectief alcoholvolumegehalte” wordt verstaan het aantal volume-eenheden zuivere alcohol bij een temperatuur van 20 °C in 100 volume-eenheden van het product bij dezelfde temperatuur.

Onder „potentieel alcoholvolumegehalte” wordt verstaan het aantal volume-eenheden zuivere alcohol bij een temperatuur van 20 °C dat kan ontstaan door de totale vergisting van de suikers in 100 volume-eenheden van het product bij dezelfde temperatuur.

Onder „totaal alcoholvolumegehalte” wordt verstaan de som van het effectieve en het potentiële alcoholvolumegehalte.

⁽¹⁾ Richtlijn 2009/54/EG van het Europees Parlement en de Raad van 18 juni 2009 betreffende de exploitatie en het in de handel brengen van natuurlijk mineraalwater (PB L 164 van 26.6.2009, blz. 45).

⁽²⁾ Richtlijn 98/83/EG van de Raad van 3 november 1998 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water (PB L 330 van 5.12.1998, blz. 32).

▼B*BIJLAGE II***VERKOOPBENAMINGEN EN BESCHRIJVINGEN VAN GEAROMATISEERDE WIJNBOWPRODUCTEN****A. VERKOOPBENAMINGEN EN BESCHRIJVINGEN VAN GEAROMATISEERDE WIJNEN**

1. Gearomatiseerde wijn:

Een product dat voldoet aan de definitie van artikel 3, lid 2.

2. Aperitief op basis van wijn:

Gearomatiseerde wijn waaraan eventueel alcohol is toegevoegd.

Het gebruik van de term „aperitief” in dit verband laat het gebruik van die term ter omschrijving van producten die niet binnen het toepassingsgebied van deze verordening vallen, onverlet.

3. Vermout

Gearomatiseerde wijn:

▼M1

— waaraan eventueel alcohol is toegevoegd, en

▼B

— waarvan de kenmerkende smaak is verkregen door het gebruik van geschikte stoffen die zijn gewonnen uit soorten *Artemisia*.

4. Bittere gearomatiseerde wijn:

Gearomatiseerde wijn met een kenmerkend bitter aroma, waaraan alcohol is toegevoegd.

De verkoopbenaming „bittere gearomatiseerde wijn” wordt gevolgd door de naam van de voornaamste bittere aromastof.

De verkoopbenaming „bittere gearomatiseerde wijn” kan worden aangevuld of vervangen door de volgende uitdrukkingen:

— „Kinawijn”, voor dranken die voornamelijk met natuurlijk kina-aroma zijn gearomatiseerd;

— „*Bitter vino*”, voor dranken die voornamelijk met natuurlijk gentiaanaroma zijn gearomatiseerd, en die geel en/of rood zijn gekleurd door middel van toegestane kleurstoffen; het gebruik van het woord „bitter” in dit verband laat het gebruik van dit woord ter omschrijving van producten die niet binnen het toepassingsgebied van deze verordening vallen, onverlet;

— „*Americano*”, voor dranken die zijn gearomatiseerd met uit alsem en gentiaan voortkomende natuurlijke aromastoffen en die geel en/of rood zijn gekleurd door middel van toegestane kleurstoffen.

5. Gearomatiseerde wijn op basis van eieren

Gearomatiseerde wijn:

— waaraan alcohol is toegevoegd;

— waaraan kwaliteitseigeeel of extracten daarvan zijn toegevoegd;

— met een gehalte aan suikers uitgedrukt in invertsuiker van meer dan 200 g, en

— bij de mengselbereiding waarvan een hoeveelheid eigeeel van ten minste 10 g per liter is gebruikt.

De verkoopbenaming „gearomatiseerde wijn op basis van eieren” mag naast de term „*cremovo*” worden gebruikt, wanneer dit product voor ten minste 80 % uit wijn van de beschermde oorsprongsbenaming „Marsala” bevat.

De verkoopbenaming „gearomatiseerde wijn op basis van eieren” mag naast de term „*cremovo zabaione*” worden gebruikt, wanneer dit product voor ten minste 80 % uit wijn van de beschermde oorsprongsbenaming „Marsala” bestaat en een gehalte aan eigeeel van ten minste 60 g per liter heeft.

▼B6. *Väkevä viiniglögi/Starkvinsglögg*

Een gearomatiseerde wijn:

- waaraan alcohol is toegevoegd, en
- waarvan de karakteristieke smaak is verkregen door het gebruik van kruidnagel en/of kaneel.

B. VERKOOPBENAMINGEN EN BESCHRIJVINGEN VAN GEAROMATISEERDE DRANKEN OP BASIS VAN WIJN

1. Gearomatiseerde drank op basis van wijn

Een product dat voldoet aan de definitie van artikel 3, lid 3.

2. Gearomatiseerde versterkte drank op basis van wijn

Gearomatiseerde drank op basis van wijn:

- waaraan alcohol is toegevoegd;
 - met een effectief alcoholvolumegehalte van ten minste 7 % vol.;
 - die is verzoet;
 - die is verkregen uit witte wijn;
 - waaraan distillaat van rozijnen of krenten is toegevoegd, en
 - die uitsluitend is gearomatiseerd door middel van kardemomextract;
- of
- waaraan alcohol is toegevoegd;
 - met een effectief alcoholvolumegehalte van ten minste 7 % vol.;
 - die is verzoet;
 - die is verkregen uit rode wijn, en
 - waaraan aromatiserende preparaten zijn toegevoegd die uitsluitend zijn verkregen uit specerijen, ginseng, noten, essences van citrusvruchten en aromatische kruiden.

3. *Sangría/Sangria*

Gearomatiseerde drank op basis van wijn:

- die is verkregen uit wijn;
- die is gearomatiseerd door toevoeging van extracten of natuurlijke essences van citrusvruchten, met of zonder sap van deze vruchten;
- waaraan eventueel specerijen zijn toegevoegd;
- waaraan eventueel koolzuurgas is toegevoegd;
- die niet is gekleurd;
- die een effectief alcoholvolumegehalte heeft van ten minste 4,5 % vol. en minder dan 12 % vol., en
- die vaste deeltjes afkomstig van de pulp of schil van citrusvruchten mag bevatten en waarvan de kleur uitsluitend afkomstig mag zijn van de gebruikte grondstoffen.

De term „*Sangría*” of „*Sangria*” mag uitsluitend worden gebruikt als verkoopbenaming indien het product is geproduceerd in Spanje of Portugal. Als het product is geproduceerd in een andere lidstaat mag de term „*Sangría*” of „*Sangria*” uitsluitend worden gebruikt naast de verkoopbenaming „gearomatiseerde drank op basis van wijn”, mits die term vergezeld gaat van de vermelding: „geproduceerd in ...”, gevolgd door de naam van de lidstaat van productie of van een beperkt gebied.

4. *Clarea*

Gearomatiseerde drank op basis van wijn, die is verkregen uit witte wijn volgens dezelfde voorwaarden als die welke gelden voor *Sangría/Sangria*.

▼B

De term „Clarea” mag uitsluitend worden gebruikt als verkoopbenaming indien het product is geproduceerd in Spanje. Als het product is geproduceerd in een andere lidstaat mag de term „Clarea” uitsluitend worden gebruikt naast de verkoopbenaming „gearomatiseerde drank op basis van wijn”, mits die term vergezeld gaat van de vermelding: „geproduceerd in ...”, gevolgd door de naam van de lidstaat van productie of van een beperkter gebied.

5. *Zurra*

Gearomatiseerde drank op basis van wijn die is verkregen door brandy of wijn-eau-de-vie als omschreven in Verordening (EG) nr. 110/2008 toe te voegen aan *Sangria/Sangria* en *Clarea*, eventueel met toevoeging van stukken fruit. Het effectieve alcoholvolumegehalte moet ten minste 9 % vol. en minder dan 14 % vol. bedragen.

6. *Bitter soda*

Gearomatiseerde drank op basis van wijn:

- die is bereid op basis van „*bitter vino*” waarvan het volumepercentage in het eindproduct ten minste 50 % moet bedragen;
- waaraan koolzuurgas of koolzuurhoudend water is toegevoegd, en
- die een effectief alcoholvolumegehalte heeft van ten minste 8 % vol. en minder dan 10,5 % vol.

Het gebruik van het woord „bitter” in dit verband laat het gebruik van dat woord ter omschrijving van producten die niet binnen de werkingssfeer van deze verordening vallen, onverlet.

7. *Kalte Ente*

Gearomatiseerde drank op basis van wijn:

- die is verkregen door vermenging van wijn, parelwijn of parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd met mousserende wijn of mousserende wijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd;
- waaraan natuurlijke citroenstoffen of extracten van deze stoffen zijn toegevoegd, en
- die een effectief alcoholvolumegehalte van ten minste 7 % vol. heeft.

In het eindproduct moet het volumepercentage mousserende wijn of mousserende wijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd, ten minste 25 % bedragen.

8. *Glühwein*

Gearomatiseerde drank op basis van wijn:

- die uitsluitend is verkregen uit rode of witte wijn, of beide;

▼M1**▼B**

- die voornamelijk is gearomatiseerd met kaneel en/of kruidnagel, en
- die een effectief alcoholvolumegehalte van ten minste 7 % vol. heeft.

Onverminderd de hoeveelheden water die voortvloeien uit de toepassing van bijlage I, punt 2, is toevoeging van water verboden.

Wanneer bij de bereiding ervan witte wijn wordt gebruikt, moet de verkoopbenaming „*Glühwein*” worden aangevuld met woorden die witte wijn aanduiden, zoals het woord „wit”.

9. *Viiniglögi/Vinglögg/Karštas vynos*

Gearomatiseerde drank op basis van wijn:

- die uitsluitend is verkregen uit rode of witte wijn;
- die voornamelijk is gearomatiseerd met kaneel en/of kruidnagel, en
- die een effectief alcoholvolumegehalte van ten minste 7 % vol. heeft.

Wanneer bij de bereiding ervan witte wijn wordt gebruikt, moet de verkoopbenaming „*Viiniglögi/Vinglögg/Karštas vynos*” worden aangevuld met woorden die witte wijn aanduiden, zoals het woord „wit”.

▼B10. *Maiwein*

Gearomatiseerde drank op basis van wijn:

- die is verkregen uit wijn waaraan *Galium odoratum* (L.) Scop. (*Asperula odorata* L.) of extracten daarvan zijn toegevoegd, zodat de smaak van *Galium odoratum* (L.) Scop. (*Asperula odorata* L.) overheerst, en
- die een effectief alcoholvolumegehalte van ten minste 7 % vol. heeft.

11. *Maitrank*

Gearomatiseerde drank op basis van wijn:

- die is verkregen uit witte wijn waarin *Galium odoratum* (L.) Scop. (*Asperula odorata* L.) zijn gemacereerd of waaraan extracten hiervan zijn toegevoegd, met toevoeging van sinaasappels en/of andere vruchten, eventueel in de vorm van sap, concentraat of extract en die met ten hoogste 5 % suiker verzoet is, en
- die een effectief alcoholvolumegehalte van ten minste 7 % vol. heeft.

12. *Pelin*

Gearomatiseerde drank op basis van wijn:

- die is verkregen uit rode of witte wijn en een specifieke kruidenmengeling;
- die een effectief alcoholvolumegehalte van ten minste 8,5 % vol. heeft, en
- met een gehalte aan suikers, uitgedrukt in invertsuiker, van 45-50 g per liter, en een totaal zuurgehalte, uitgedrukt in wijnsteenzuur, van ten minste 3 g per liter.

13. *Aromatizovaný dezert*

Gearomatiseerde drank op basis van wijn:

- die is verkregen uit witte of rode wijn, suikers en een dessertkruidenmengeling;
- die een effectief alcoholvolumegehalte heeft van ten minste 9 % vol. en minder dan 12 % vol., en
- met een gehalte aan suikers, uitgedrukt in invertsuiker, van 90-130 g per liter, en een totaal zuurgehalte, uitgedrukt in wijnsteenzuur, van ten minste 2,5 g per liter.

De term „*Aromatizovaný dezert*” mag uitsluitend worden gebruikt als verkoopbenaming indien het product is geproduceerd in Tsjechië. Als het product is geproduceerd in een andere lidstaat, mag de term „*Aromatizovaný dezert*” uitsluitend worden gebruikt naast de verkoopbenaming „gearomatiseerde drank op basis van wijn”, mits die term vergezeld gaat van de vermelding „geproduceerd in ...”, gevolgd door de naam van de lidstaat van productie of van een beperkter gebied.

▼M114. *Wino ziolowe*

Gearomatiseerde drank op basis van wijn:

- a) die is verkregen uit wijn en waarin wijnbouwproducten ten minste 85 % van het totale volume uitmaken;
- b) die uitsluitend is gearomatiseerd met aromatiserende preparaten verkregen uit kruiden of specerijen of beide;
- c) die niet is gekleurd;
- d) die een effectief alcoholvolumegehalte van ten minste 7 % heeft.

▼B**C. VERKOOPBENAMINGEN EN BESCHRIJVINGEN VAN GEAROMATISEERDE COCKTAILS VAN WIJNBOUWPRODUCTEN****1. Gearomatiseerde cocktail van wijnbouwproducten**

Een product dat voldoet aan de voorwaarden van artikel 3, lid 4.

Het gebruik van de term „cocktail” in dit verband laat het gebruik van die term ter omschrijving van producten die niet binnen de werkingssfeer van deze verordening vallen, onverlet.

2. Cocktail op basis van wijn

Gearomatiseerde cocktail van wijnbouwproducten:

- met in het eindproduct een hoeveelheid geconcentreerde druivenmost van ten hoogste 10 % van het totale volume;
- die een effectief alcoholvolumegehalte van minder dan 7 % vol. heeft, en
- met een gehalte aan suikers, uitgedrukt in invertsuiker, van minder dan 80 g per liter.

3. Gearomatiseerde parelmost van druiven

Gearomatiseerde cocktail van wijnbouwproducten:

- die uitsluitend is verkregen uit druivenmost;
- die een effectief alcoholvolumegehalte van minder dan 4 % vol. heeft, en
- die koolzuuranhydride bevat dat uitsluitend afkomstig is van gisting van de gebruikte producten.

4. Mousserende wijncocktail

Gearomatiseerde cocktail van wijnbouwproducten, die is vermengd met mousserende wijn.



BIJLAGE III

CONCORDANTIETABEL

Verordening (EEG) nr. 1601/91	Deze verordening
Artikel 1	Artikel 1
Artikel 2, leden 1 tot en met 4	Artikel 3 en bijlage II
Artikel 2, lid 5	Artikel 6, lid 1
Artikel 2, lid 6	Artikel 6, lid 2
Artikel 2, lid 7	—
Artikel 3	Artikel 4, lid 1, en bijlage I
Artikel 4, leden 1 tot en met 3	Artikel 4, lid 1, en bijlage I
Artikel 4, lid 4	Artikel 4, lid 3
Artikel 5	Artikel 4, lid 2
Artikel 6, lid 1	Artikel 5, leden 1 en 2
Artikel 6, lid 2, onder a)	Artikel 5, lid 4
Artikel 6, lid 2, onder b)	Artikel 20, lid 1
Artikel 6, lid 3	Artikel 5, lid 5
Artikel 6, lid 4	Artikel 9
Artikel 7, leden 1 en 3	—
Artikel 7, lid 2	Artikel 5, lid 3
Artikel 8, lid 1	—
Artikel 8, lid 2	Artikel 5, leden 1 en 2
Artikel 8, lid 3	Artikel 6, lid 3
—	Artikel 7
Artikel 8, lid 4, eerste en tweede alinea	—
Artikel 8, lid 4, derde alinea	Bijlage I, punt 3, tweede alinea
Artikel 8, lid 4 bis	—
Artikel 8, leden 5 tot en met 8	Artikel 8
Artikel 8, lid 9	—
Artikel 9, leden 1 tot en met 3	Artikel 9, lid 4
Artikel 31	Artikel 32
Artikel 10	Artikel 11

▼B

Verordening (EEG) nr. 1601/91	Deze verordening
Artikel 10 bis	Artikel 2, punt 3, en artikelen 10 tot en met 30
Artikel 11	Artikel 1, lid 3
Artikelen 12 tot en met 15	Artikelen 33 en 34
—	Artikel 35
Artikel 16	Artikel 36
Artikel 17	Artikel 37
Bijlage I	Bijlage I, punt 3, onder a)
Bijlage II	—