CATEGORIEËN GEDISTILLEERDE DRANKEN  
"wettelijke benaming" of generieke naam: Wijn-eau-de-vie, Brandy en   
  
Wat is Wijn-eau-de-vie ?

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| a) | Wijn-eau-de-vie is een gedistilleerde drank die aan de volgende vereisten voldoet:   |  |  | | --- | --- | | i) | hij is uitsluitend verkregen door distillatie tot minder dan 86 % vol. van wijn, distillatiewijn of wijndistillaat dat is gedistilleerd tot minder dan 86 % vol.; |  |  |  | | --- | --- | | ii) | hij heeft een gehalte aan vluchtige stoffen dat ten minste 125 gram per hectoliter alcohol van 100 % vol. bedraagt; |  |  |  | | --- | --- | | iii) | hij heeft een gehalte aan methanol dat ten hoogste 200 gram per hectoliter alcohol van 100 % vol. bedraagt. | |

|  |  |
| --- | --- |
| b) | Het alcoholvolumegehalte van wijn-eau-de-vie bedraagt ten minste 37,5 %. |

|  |  |
| --- | --- |
| c) | Er mag geen alcohol, al dan niet verdund, aan worden toegevoegd. |

|  |  |
| --- | --- |
| d) | Wijn-eau-de-vie wordt niet gearomatiseerd. Dit sluit traditionele productiemethoden niet uit. |

|  |  |
| --- | --- |
| e) | Als middel om de kleur aan te passen mag aan wijn-eau-de-vie uitsluitend karamel worden toegevoegd. |

|  |  |
| --- | --- |
| f) | Wijn-eau-de-vie mag worden verzoet met het oog op het op smaak afmaken van het product. Het eindproduct mag echter niet meer dan 20 gram per liter aan zoetstoffen bevatten, uitgedrukt als invertsuiker. |

|  |  |
| --- | --- |
| g) | Gerijpte wijn-eau-de-vie mag in de handel blijven als "wijn-eau-de-vie" op voorwaarde dat het product een rijpingsperiode heeft gehad die gelijk is aan of langer is dan de rijpingsperiode die is vastgesteld voor de in categorie 5 omschreven gedistilleerde drank. |

|  |  |
| --- | --- |
| h) | Deze verordening laat het gebruik van de term "Branntwein" in combinatie met de term "essig" in de presentatie en etikettering van azijn onverlet.  Welke zijn de geografische aanduiding ? Eau-de-vie de Cognac/Eau-de-vie des Charentes/**Cognac**  (La dénomination «Cognac» peut être accompagnée d'une des mentions suivantes: — Fine — Grande Fine Champagne — Grande Champagne — Petite Fine Champagne — Petite Champagne — Fine Champagne — Borderies — Fins Bois — Bons Bois) Fine Bordeaux France Fine de Bourgogne France Armagnac (La dénomination **«Armagnac»** peut être complétée par les termes suivants: — Bas-Armagnac — Haut-Armagnac — Armagnac-Ténarèze — Blanche Armagnac) France Eau-de-vie de vin de la Marne France Eau-de-vie de vin originaire du Bugey France Eau-de-vie de vin des Côtes-du-Rhône France Eau-de-vie de Faugères  Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc France **Aguardente** de Vinho Douro Portugal Aguardente de Vinho Ribatejo Portugal Aguardente de Vinho Alentejo Portugal Aguardente de Vinho da Região dos Vinhos Verdes Portugal Aguardente de Vinho Lourinhã Portugal (+ nog veel meer in Roumenië, Bulrarije,…) |

Wat is Brandy of Weinbrand ?

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| a) | Brandy of Weinbrand is een gedistilleerde drank die aan de volgende voorwaarden voldoet:   |  |  | | --- | --- | | i) | hij is verkregen uit wijn-eau-de-vie waaraan een wijndistillaat kan zijn toegevoegd mits dat wijndistillaat tot minder dan 94,8 % vol. is gedistilleerd, en geen groter aandeel in het alcoholvolumegehalte van het eindproduct heeft dan 50 %; |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | ii) | hij is gerijpt gedurende ten minste:   |  |  | | --- | --- | | — | één jaar in eikenhouten recipiënten met een capaciteit van ten minste 1 000 liter per recipiënt; of |  |  |  | | --- | --- | | — | zes maanden in eikenhouten fusten met een capaciteit van minder dan 1 000 liter per fust; | |  |  |  | | --- | --- | | iii) | hij heeft een gehalte aan vluchtige stoffen dat ten minste 125 gram per hectoliter alcohol van 100 % vol. bedraagt en dat uitsluitend afkomstig is van de distillatie van de gebruikte grondstoffen; |  |  |  | | --- | --- | | iv) | hij heeft een gehalte aan methanol dat ten hoogste 200 gram per hectoliter alcohol van 100 % vol. bedraagt. | |

|  |  |
| --- | --- |
| b) | Het alcoholvolumegehalte van brandy of Weinbrand bedraagt ten minste 36 % vol. |

|  |  |
| --- | --- |
| c) | Er mag geen alcohol, al dan niet verdund, aan worden toegevoegd. |

|  |  |
| --- | --- |
| d) | Brandy of Weinbrand wordt niet gearomatiseerd. Dit sluit traditionele productiemethoden niet uit. |

|  |  |
| --- | --- |
| e) | Als middel om de kleur aan te passen mag aan brandy of Weinbrand uitsluitend karamel worden toegevoegd. |

|  |  |
| --- | --- |
| f) | Brandy of Weinbrand mag worden verzoet met het oog op het op smaak afmaken van het product. Het eindproduct mag echter niet meer dan 35 gram per liter aan zoetstoffen bevatten, uitgedrukt als invertsuiker.  Welke zijn de geografische aanduiding ? Brandy de Jerez Espagne Brandy del Penedés Espagne Brandy italiano Italie Deutscher Weinbrand Allemagne Wachauer Weinbrand Autriche Pfälzer Weinbrand Allemagne |

Wat is Druivendraf-eau-de-vie of marc.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| a) | Druivendraf-eau-de-vie of marc is een gedistilleerde drank die aan de volgende vereisten voldoet:   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | i) | hij wordt uitsluitend verkregen door gegiste druivendraf te distilleren hetzij rechtstreeks door middel van waterdamp, hetzij na toevoeging van water, waarbij aan de beide volgende voorwaarden is voldaan:   |  |  | | --- | --- | | — | elke distillatie wordt uitgevoerd tot minder dan 86 % vol.; |  |  |  | | --- | --- | | — | de eerste distillatie wordt uitgevoerd met gebruikmaking van de draf zelf; | |  |  |  | | --- | --- | | ii) | aan de druivendraf mag ten hoogste 25 kg wijnmoer per 100 kg gebruikte druivendraf worden toegevoegd; |  |  |  | | --- | --- | | iii) | de van de wijnmoer afkomstige hoeveelheid alcohol mag niet meer bedragen dan 35 % van de totale hoeveelheid alcohol in het eindproduct; |  |  |  | | --- | --- | | iv) | de drank heeft een gehalte aan vluchtige stoffen dat ten minste 140 gram per hectoliter alcohol van 100 % vol. bedraagt, en een gehalte aan methanol dat ten hoogste 1 000 gram per hectoliter alcohol van 100 % vol. bedraagt. | |

|  |  |
| --- | --- |
| b) | Het alcoholvolumegehalte van druivendraf-eau-de-vie of marc bedraagt ten minste 37,5 % vol. |

|  |  |
| --- | --- |
| c) | Er mag geen alcohol, al dan niet verdund, aan worden toegevoegd. |

|  |  |
| --- | --- |
| d) | Druivendraf-eau-de-vie of marc wordt niet gearomatiseerd. Dit sluit traditionele productiemethoden niet uit. |

|  |  |
| --- | --- |
| e) | Als middel om de kleur aan te passen mag aan druivendraf-eau-de-vie of marc uitsluitend karamel worden toegevoegd. |

|  |  |
| --- | --- |
| f) | Druivendraf-eau-de-vie of marc mag worden verzoet met het oog op het op smaak afmaken van het product. Het eindproduct mag echter niet meer dan 20 gram per liter aan zoetstoffen bevatten, uitgedrukt als invertsuiker. |

Welke zijn de geografische aanduiding  
**Marc** de Champagne/Eau-de-vie de marc de Champagne France  
Marc de Bourgogne/Eau-de-vie de marc de Bourgogne France  
Marc du Bugey France  
Marc de Savoie France  
Marc des Côtes-du-Rhône/Eau-de-vie de  
marc des Côtes du Rhône France  
Marc de Provence France  
Marc du Languedoc France  
Marc d'Alsace Gewurztraminer France  
Marc d'Auvergne France  
Marc du Jura France  
Aguardente Bagaceira Bairrada Portugal  
Aguardente Bagaceira Alentejo Portugal  
Aguardente Bagaceira da Região dos Vinhos Verdes Portugal  
Orujo de Galicia Espagne  
**Grappa** Italie  
Grappa di Barolo Italie  
Grappa piemontese/Grappa del Piemonte Italie  
Grappa lombarda/Grappa della Lombardia Italie  
Grappa trentina/Grappa del Trentino Italie  
Grappa friulana/Grappa del Friuli Italie  
Grappa veneta/Grappa del Veneto Italie  
Südtiroler Grappa/Grappa dell'Alto Adige Italie  
Grappa siciliana/Grappa di Sicilia Italie  
+ d’autres IGP en Grèce, Chypre, Hongrie,…