

RÉSOLUTION OENO 1/2005

DISTILLAT D'ORIGINE VITIVINICOLE

L'ASSEMBLEE GENERALE,

AYANT PRIS CONNAISSANCE des travaux des groupes d'experts « Eaux-de-vie, alcools et boissons d'origine vitivinicole » et « Code international des pratiques oenologiques »,

DECIDE:

SUR PROPOSITION conjointe de la Commission II « Oenologie » et de la Commission III « Economie Vitivinicole », d'introduire dans ledit « Code international » la définition suivante:

PARTIE I

Chapitre 7: Distillats, eaux-de-vie, alcools et boissons spiritueuses d'origine vitivinicole

7.1. Distillat d'origine vitivinicole

Liquide alcoolique obtenu

- Par distillation directe du vin, du vin viné ou des lies de vin, ou
- Après fermentation alcoolique des marcs de raisin, des raisins secs ou des raisins frais par distillation de ces moûts fermentés, ou
- Par redistillation du distillat d'origine vitivinicole, ou d'une eau-de-vie de vin,

Le distillat d'origine vitivinicole, contrairement à l'alcool neutre d'origine vitivinicole, doit conserver un arôme et un goût provenant des matières premières ci-dessus mentionnées.