|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. ------IND- 2017 0391 GR- FR- ------ 20181128 --- --- FINAL    **RÉPUBLIQUE HELLÉNIQUE**  **1. MINISTÈRE DES FINANCES CABINET DU SECRÉTAIRE D'ÉTAT**  **2.** | | |  | **À METTRE EN LIGNE** |
| **A. DIRECTION GÉNÉRALE DU LABORATOIRE GÉNÉRAL DE CHIMIE DE L'ÉTAT, DIRECTION DES ALCOOLS ET DES DENRÉES ALIMENTAIRES, SECTION A ALCOOLS ET BOISSONS ALCOOLISÉES** | | |  | **Numéro de publication électronique**  **JO de la République hellénique nº 2161, B**  **Athènes, le 18.5.2018** |
| Code postal | : | An. Tsocha 16 |  | **Numéro de référence: 30/003/000/2030**  **À L'ATTENTION DE:**  En tant que décret présidentiel |
| Adresse postale | : | 115 21 Athènes |
| Renseignements | : | St. Samios, A. Aliverti |
| Téléphone | : | 210 6479223 |
| Fax: | : | 210 6468272 |
| Courriel | : | [alcohol\_food@gcsl.gr](mailto:alcohol_food@gcsl.gr) |
| **B. DIRECTION GÉNÉRALE DES DOUANES ET DES ACCISES, DIRECTION DES ACCISES ET DE LA TVA, SECTION B PRODUITS ALCOOLISÉS** | | |  |  |
| Adresse postale | : | Kar. Servias 10 |  |  |
| Adresse postale | : | 101 84 Athènes |
| Renseignements | : | E. Kerasioti |
| Téléphone | : | 210 6987414 |
| Fax | : | 2106987408, 424 |
| Courriel | : | [finexcis@2001.syzefxis.gov.gr](mailto:finexcis@2001.syzefxis.gov.gr) |
| Url | : | [www.aade.gr](http://www.aade.gr/) |

**OBJET:** «Production et commercialisation de boissons fermentées relevant du code NC 2206 Modification de l’arrêté du ministre de l’économie nº ΔΕΦΚΦ Β 5026381 ΕΞ 2015/16.12.2015 (Journal officiel de la République hellénique Β΄ 2785)».

#### ARRÊTÉ

**LA SECRÉTAIRE D'ÉTAT AUX FINANCES**

Vu:

1. Les dispositions de la loi 2969/2001 «Alcool éthylique et produits alcoolisés» (JO de la République hellénique Α’ 281), telle qu’en vigueur, et notamment les articles 2, 3 (paragraphe 12), 8, 11, 12 et 13.
2. Les dispositions de la loi 2960/2001 «Code national des douanes» (JO de la République hellénique Α’ 265), tel qu’en vigueur, et notamment les dispositions des articles 79, 92, 112, 114, 115, 119A et 183 dudit code.
3. Les dispositions du règlement (CE) nº 1332/2008 du 16 décembre 2008 concernant les enzymes alimentaires et modifiant la directive 83/417/CEE du Conseil, le règlement (CE) nº 1493/1999 du Conseil, la directive 2000/13/CE, la directive 2001/112/CE du Conseil et le règlement (CE) nº 258/97 (JO L 354 du 31.12.2008).
4. Les dispositions du règlement (CE) nº 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil, du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires (JO L 354 du 31.12.2008).
5. Les dispositions du règlement (CE) nº 1334/2008 du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires et modifiant le règlement (CEE) nº 1601/91 du Conseil, les règlements (CE) nº 2232/96 et (CE) nº 110/2008 et la directive 2000/13/CE (JO L 354 du 31.12.2008).
6. Les dispositions du règlement (UE) nº 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l’information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) nº 1924/2006 et (CE) nº 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) nº 608/2004 de la Commission (JO L 304 du 22.11.2011).
7. Les dispositions du règlement (CE) nº 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JO L 139 du 30.4.2004).
8. Les dispositions du règlement (CE) nº 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (JO L 31 du 1.2.2002).
9. Les dispositions du règlement (CE) nº 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux (JO L 191 du 28.5.2004).
10. Les dispositions du règlement (CE) 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 «concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE» (JO L 338 du 13.11.2004).
11. Les dispositions du règlement (CE) nº 2023/2006 de la Commission du 22 décembre 2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (JO L 384 du 29.12.2006).
12. Les dispositions du règlement (UE) nº 10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (JO L 12 du 15.01.2011).
13. Les dispositions du règlement d’exécution (UE) 2016/1821 de la Commission du 6 octobre 2016 modifiant l’annexe I du règlement (CEE) nº 2658/87 du Conseil relatif à la nomenclature tarifaire et statistique et au tarif douanier commun, ainsi que les notes explicatives du chapitre 22 de la nomenclature combinée de l'Union européenne (2015/C 076/01) et du système harmonisé de désignation et de codification des marchandises de l'Organisation mondiale des douanes.
14. Les dispositions de la directive (UE) nº 2015/1535 du Parlement européen et du Conseil du 9 septembre 2015 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information (Journal officiel de l’Union européenne, L 241, 17 septembre 2015).
15. Les dispositions pertinentes du Codex Alimentarius, notamment des articles 10, 64 et 65, et les articles 143 et 144, tels qu’en vigueur.
16. Les dispositions de la déclaration de droit d'accise ΔΕΦΚ Β 5026381 ΕΞ 2015/16.12.2015 (Β’ 2785) «Détermination des conditions et des formalités relatives à la perception de droits d'accise, au suivi et au contrôle des produits visés aux articles 90 et 92 de la loi 2960/01 – Modification de l'arrêté ministériel Φ.883/530/1999 (JO de la République hellénique 1872/Β), «Conditions et exigences concernant la délivrance d’une autorisation d’entrepositaire agréé», telles qu’en vigueur.
17. La nécessité de fixer les conditions auxquelles doivent être conformes les boissons fermentées relevant du code NC 2206, produites ou importées en vue de leur mise à la consommation, les matières premières et les additifs utilisés pour leur production, les pratiques et les adjonctions autorisées lors de leur fabrication, ainsi que les conditions à respecter par les usines de production des produits concernés.
18. Les dispositions du chapitre A de la loi 4389/2016 (JO de la République hellénique Α΄ 94), «Établissement d’une autorité indépendante chargée des recettes publiques» et notamment les dispositions de l'article 7, de l’article 14, paragraphe 1, et de l'article 41 de cette loi.
19. L'arrêté délibéré du conseil des ministres nº 1 du 20.1.2016 (Y.O.D.D. 18) intitulé «Sélection et nomination du secrétaire général du secrétariat général des recettes publiques du ministère des finances», associées aux dispositions de l’article 41, paragraphe 10, premier alinéa, de la loi 4389/2016.
20. La décision Δ. ΟΡΓ. Α 1036960 ΕΞ 2017/10.03.2017 du directeur de l’A.A.D.E. intitulée «Organe de l’autorité indépendante des recettes publiques (A.A.D.E.)» (JO de la République hellénique B΄ 968).
21. Les dispositions du paragraphe 2 de l’article 90 du Code législatif applicable au gouvernement et aux organes gouvernementaux, ratifié par l’article premier du décret présidentiel nº 63/2005 sur la codification de la législation pour le gouvernement et les organes gouvernementaux (Α 98).
22. Le décret présidentiel nº 111/2014 «Organisation du ministère des finances» (JO de la République hellénique Α΄ 178 et Α΄ 25 en rectification d’une erreur), tel qu’en vigueur.
23. Le décret présidentiel nº 125/16 «Nomination des ministres, des ministres adjoints et des secrétaires d’État» (JO de la République hellénique Α’ 210).
24. La décision du premier ministre et du ministre des finances nº ΥΠΟΙΚ 0010218 ΕΞ 2016/14.11.2016 (JO de la République hellénique Β’ 3696) «Délégation de compétences à la ministre des finances Aikaterini Papanatsiou».
25. Le fait que les dispositions du présent document n’entraînent pas de dépense à la charge du budget de l’État.

#### Nous arrêtons

**CHAPITRE A**

**Article premier**

**Objet – Champ d’application**

1. Le présent arrêté fixe les conditions auxquelles doivent être conformes les boissons fermentées relevant du code NC 2206 produites en Grèce, ainsi que celles en provenance de l'étranger, en vue de leur mise à la consommation, les matières premières et les additifs utilisés pour leur production, les pratiques et les adjonctions, autorisées ou non, lors de leur fabrication, ainsi que les conditions et modalités à respecter par les usines spécialisées de production des produits en question.

2. Aux fins du présent arrêté, on désigne par:

a. Boissons fermentées: les boissons relevant du code NC 2206, à l’exception du vin (codes NC 2204 et NC 2205) et de la bière (code NC 2203) obtenues par fermentation alcoolique de fruits et, de manière générale, de matières premières agricoles et/ou du jus de celles-ci et destinées à la consommation humaine, qui:

* ont un titre alcoométrique volumique acquis de 1,2 % vol. au minimum et de 10 % vol. au maximum;
* ont un titre alcoométrique volumique acquis de 10 % vol. au minimum et de 15 % vol. au maximum, à condition que l'alcool qu'elles contiennent provienne exclusivement de la fermentation;
* ont éventuellement fait l'objet des traitements, des pratiques et des adjonctions conformes à l’annexe A du présent arrêté et
* sont dotées de caractéristiques organoleptiques particulières qui renvoient aux matières premières agricoles utilisées pour leur production.

b. Boissons fermentées mousseuses: les boissons fermentées relevant du code NC 2206 citées au point précédent qui:

* sont contenues dans des bouteilles dotées d'un bouchon «champignon» maintenu par de fil métallique ou par une fixation et ont une surpression supérieur ou égale à 3 bar (mesurée à une température de 20° C), due à la solution de dioxyde de carbone qu’elles contiennent;
* ont un titre alcoométrique acquis de 1,2 % vol. au minimum et de 13 % vol. au maximum;
* ont un titre alcoométrique acquis de 13 % vol. au minimum et de 15 % vol. au maximum, pour autant que l’alcool contenu dans le produit fini résulte entièrement d’une fermentation.

c. Boissons fermentées à faible degré d'alcool: les boissons relevant du code NC 2206 obtenues par fermentation alcoolique de fruits et, de manière générale, de matières premières agricoles et/ou du jus de celles-ci et destinées à la consommation humaine, et qui ont un titre alcoométrique acquis supérieur à 0,5 % vol. et inférieur à 1,2 % vol.

d. Usine de production de boissons fermentées: La construction permanente unique, ou le groupe de constructions spécialement aménagé et doté des installations et de l’équipement appropriés, conformément aux conditions du présent arrêté, pour la production et la mise en bouteille de boissons fermentées, par l'utilisation des matières premières et des additifs prévus, le cas échéant, pour chaque produit, conformément aux dispositions pertinentes en vigueur de la législation applicable et du présent arrêté.

**Article 2**

**Licence spéciale de production de boissons fermentées relevant du code NC 2206**

1. Seules certaines usines ont le droit de produire et de mettre en bouteille des boissons fermentées visées au paragraphe 2 de l'article précédent (usines de production de boissons fermentées), lesquelles satisfont aux conditions du présent arrêté et sont titulaires d’une licence spéciale en ce sens.

2. L'autorité compétente pour la délivrance de la licence spéciale de production de boissons fermentées visée au paragraphe précédent est le bureau de douane local de la juridiction du lieu où l'usine de production de boissons fermentées est établie (bureau de contrôle).

3. Aux fins de la délivrance de la licence spéciale concernée, l'intéressé, opérateur détenteur d’une usine spéciale de production de boissons fermentées, doit soumettre au service de la chimie local dépendant de la juridiction du lieu où l'usine de production de boissons fermentées est établie (unité de contrôle du service de la chimie), un mois avant le démarrage de son activité, une demande-déclaration comprenant:

a. ses nom et prénom ou la dénomination de son entreprise, les coordonnées de son mandataire et de son responsable de la production, titulaire d'un diplôme d’une faculté nationale ou étrangère, dans une spécialité d’un domaine connexe;

b. la ville et le lieu exact où sont situés l’usine et le siège de l’entreprise, ainsi que le numéro d’identité fiscale de cette dernière;

c. une présentation détaillée des bâtiments, des locaux et des installations de l’usine;

d. une description détaillée des machines et autres équipements existants ainsi que de leur utilisation, la capacité de production journalière (sur 24 heures) de l’usine, exprimée en litres de produit fini, et la capacité en litres de ses cuves;

e. les matières premières destinées à être traitées, les additifs à utiliser ainsi que les produits finis, le cas échéant, dont chacun d’entre lesquels fait l'objet d’un dossier spécial en vue de sa commercialisation, conformément aux dispositions pertinentes de l'article 6 du présent arrêté.

La déclaration est accompagnée:

i) d’une copie des statuts de l’entreprise,

ii) d’une certification attestant du fonctionnement légal de l'usine,

iii) de la déclaration de l'ingénieur habilité, de tout autre ingénieur mécanicien responsable de l’installation des machines utilisées pour la production ou de tout autre ingénieur ou technicien sécurité responsable, attestant que les mesures permettant le fonctionnement sûr et sans risques de ces machines ont été prises,

iv) le plan détaillé de l’usine (en deux exemplaires) faisant apparaître les différents locaux, les installations, les cuves ainsi que les machines et autres équipements,

v) le schéma du flux de production, accompagné d’une légende technique, décrivant de manière détaillée l’ensemble de la procédure de production, depuis le début du traitement des matières premières jusqu’à la mise en bouteille des produits finis (en deux exemplaires),

vi) tout autre élément jugé nécessaire par les autorités habilitées susmentionnées.

4. a. Les justificatifs visés du point i) au point v) du paragraphe précédent sont soumis lors de la première soumission par l'opérateur concerné d'une demande d’octroi de la licence spéciale précitée et en cas de toute modification ou changement apporté à ces justificatifs.

Le responsable de l'usine est tenu de prévenir l’unité de contrôle du service de la chimie avant tout changement devant être apporté aux justificatifs fournis aux fins de l'octroi de la licence, en soumettant la déclaration pertinente, contenant les informations nécessaires.

b. L’unité de contrôle du service de la chimie concerné procède, dans un délai de cinq jours ouvrés à compter du dépôt de la demande-déclaration, à la vérification de ladite demande-déclaration, par l'intermédiaire d’employés mandatés à cet effet, chargés de l’examen et du contrôle des locaux, des installations, des machines et de tout autre équipement, et de la rédaction du rapport technique pertinent.

Ce rapport technique, accompagné d’une copie de la demande-déclaration déposée, est soumis à l'unité de contrôle du service de la chimie, est transmis par cette dernière au bureau de contrôle qui, sur la base de ces éléments, octroie la licence spéciale de production de boissons fermentées, dont une copie est notifiée à l'unité de contrôle du service de la chimie concerné.

Cette même procédure est également respectée dans le cas de changements apportés aux justificatifs fournis aux fins de l’octroi de la licence.

Cette licence fait l'objet d’un nouvel examen tous les cinq ans à compter de son émission, au moyen des contrôles et examens susmentionnés, effectués d’office par les employés mandatés de l’unité de contrôle du service de la chimie concerné en vue de vérifier la demande-déclaration et de confirmer le respect des règles de salubrité des locaux, des installations, des machines et de tout autre équipement.

Les employés compétents rédigent, après avoir effectué ledit contrôle, le rapport technique pertinent, avant de le soumettre à l'unité de contrôle du service de la chimie concerné qui l'adresse au bureau de contrôle habilité pour information, afin qu’elle soit en mesure de prendre, le cas échéant, les mesures pertinentes imposées par les résultats du contrôle.

c. En cas de transfert de l’usine, le nouveau propriétaire est tenu de soumettre la déclaration pertinente dans un délai de 15 jours à compter du transfert, accompagnée des justificatifs nécessaires visés au point a) du présent paragraphe, à l'unité de contrôle du service de la chimie concerné qui, après avoir effectué, le cas échéant, tout contrôle qu’elle juge nécessaire, suggère au bureau de contrôle habilité le renouvellement ou non de la licence spéciale de production de boissons fermentées au nom du nouveau propriétaire de l'usine.

Ce dernier est responsable du respect des exigences prévues, afférentes au fonctionnement de l'usine à compter de la date du transfert, sans considération de la date d'émission de la nouvelle licence.

5. a. La licence spéciale de production de boissons fermentées ne se substitue à aucune autre licence prévue par la législation, octroyée par toute autre autorité en vue de l’activité de ces entreprises.

b. La licence spéciale de production de boissons fermentées concernée est révoquée par le responsable du bureau de contrôle qui l’a émise, lorsque les conditions en vertu desquelles elle a été octroyée ont cessé d’exister et en cas d’infraction aux dispositions de la loi 2969/2001 et de la loi 2960/2001.

**Article 3**

**Locaux et équipement des usines de production de boissons fermentées**

1. Les usines de production de boissons fermentées doivent être dotées au minimum des installations et de l'équipement suivants:

a. Des locaux distincts spécifiques destinés à l’entreposage des matières premières, dotés d’une capacité suffisante pour leur entreposage et leur manipulation, suffisamment éclairés et aérés, permettant d'éviter ou de minimiser toute contamination ou contamination croisée exogène. Ces locaux devront être maintenus dans un état de propreté absolue, à la température adaptée à la conservation sécurisée des matières premières entreposées, conformément aux dispositions pertinentes de la législation européenne relative à l’hygiène et à la sécurité des denrées alimentaires.

Chacune des matières premières reçues doit être entreposée dans les entrepôts concernés de manière à faciliter leur contrôle, leur mesure et leur échantillonnage.

Les additifs, les arômes, les auxiliaires technologiques et autres adjuvants utilisés doivent être entreposés dans un local spécial.

L’entreposage ou la présence de tout autre objet ou matière sans relation avec l’activité concernée dans l’enceinte de l’entrepôt est interdit.

b. Une unité de production principale, comprenant:

i) les installations, les machines et tout autre équipement adaptés à leur capacité et au traitement des matières premières utilisées et à la collecte du moût ou du jus produits;

ii) les installations et l’équipement nécessaires à la fermentation du moût ou du jus obtenus, ainsi qu’un entrepôt frigorifique approprié, destiné à la conservation sécurisée des levures utilisées pour la fermentation et de tout enzyme éventuellement utilisé (cuves à fermentation) et visant à éviter toute contamination;

iii) les installations et l’équipement nécessaires aux traitements éventuellement appliqués lors de la production et de la mise en bouteille (refroidissement, filtrage, pasteurisation, etc.) et à l’entreposage en vue de la maturation des boissons fermentées produites;

iv) l'unité de mise en bouteille (installation d’embouteillage), dotée des installations et de l’équipement nécessaires: a) au nettoyage des moyens de préemballage utilisés et b) au remplissage des bouteilles, des canettes, etc., à la mise en place des bouchons et des étiquettes sur celles-ci.

Les installations et l’équipement de l’unité de production doivent être maintenus propres, en bon état et, le cas échéant, à la température adéquate, être suffisamment éclairés et aérés et, de manière générale, satisfaire aux conditions et exigences pertinentes relatives au respect des dispositions afférentes à l’hygiène et à la sécurité des denrées alimentaires, conformément à la législation européenne en vigueur. La conception, l’aménagement, la construction, la localisation et les dimensions de ces installations et équipements doivent permettre un accès aisé et sécurisé des employés habilités des services de contrôles mentionnés à l’article 2 ci-dessus, en vue de faciliter l’exécution efficace des opérations prévues et la réalisation du contrôle et de la surveillance légaux.

c. Des locaux spécifiques pour l’entreposage des produits embouteillés, suffisamment éclairés et aérés, maintenus absolument propres et à la température adéquate pour la conservation sécurisée des produits entreposés, qui respectent l’ensemble des conditions et exigences pertinentes relatives au respect des dispositions afférentes l’hygiène et la sécurité des denrées alimentaires, conformément à la législation européenne en vigueur. Ces locaux devront favoriser l'accès sécurisé des employés des services de contrôle concernés susmentionnés, chargés du contrôle et de la surveillance de l'usine.

Les boissons fermentées embouteillées doivent être entreposées dans les entrepôts concernés de manière à faciliter leur contrôle, leur mesure et leur échantillonnage.

Toute boisson fermentée importée doit, le cas échéant, être entreposée séparément dans l’usine.

d. Un local approprié hébergeant un bureau mis à disposition des employés services de contrôle susmentionnés et l'équipement approprié aux fins de la réalisation du contrôle prévu, conformément au présent arrêté (contrôle des matières premières, des produits finis et des produits commercialisés aux fins de l’enregistrement de la teneur en sucres, etc.)

2. a. Les usines de production de boissons fermentées sont installées en rez-de-chaussée, en étage et/ou, sous réserve des cas visés au point b) du présent paragraphe, en sous-sol.

b. L'utilisation de locaux en sous-sol pour les installations de fermentation (cuves de fermentation) et destinés à la maturation et à l’entreposage des produits semi-finis est interdite.

c. Les machines et autres équipements des usines de production de boissons fermentées, les matières premières, les additifs, les auxiliaires technologiques, les produits semi-finis et les produits finis doivent satisfaire aux conditions de la législation européenne afférente à l'hygiène et à la sécurité des denrées alimentaires.

Les cuves d'entreposage, les machines et autres équipements utilisés ainsi que les canalisations et les lignes de transport utilisées doivent être conformes à la législation en vigueur relative aux matériaux et aux objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

d. Les cuves d’entreposage des matières premières et des produits finis ainsi que les cuves de fermentation et de maturation doivent être installées de manière permanente, avoir une forme géométrique régulière, être dotées de dimensions particulières et précises et d’une capacité volumétrique conforme aux procédures en vigueur, et porter les tableaux volumétriques correspondants.

Leur construction, leur localisation et leur aménagement doivent en faciliter l’accès, afin de favoriser l’exécution efficace des contrôles pertinents, de la mesure de leur contenu. Toute autre utilisation des cuves d’entreposage est interdite.

L’entreposage dans des contenants/cuves de forme irrégulière, installées de manière provisoire ou dont la capacité n’a pas été contrôle est interdit.

#### Article 4

**Catégories de boissons fermentées**

1. a. Les boissons fermentées se distinguent en différentes catégories, conformément aux termes visés à l’annexe B du présent arrêté.

b. Les pratiques, traitements et additions fixés à l’annexe A du présent arrêté s'appliquent à la production des boissons fermentées concernées, sous réserve des dispositions spéciales afférentes à chacune des catégories visées à l'annexe B.

c. Il est interdit de procéder à des additions d’alcool éthylique lors de la production des boissons fermentées concernées (relevant des codes NC 2207 et NC 2208), ni d’aucun produit de la distillation, quel qu’il soit (codes NC 2207 et NC 2208), distillat ou boisson alcoolisée (code NC 2208), autre que ceux autorisés pour la production de certains produits de ce type, fixés par l’arrêté pertinent du ministre des finances.

2. a. S'agissant de l'utilisation d'agents de clarification, de substances et d'auxiliaires technologiques divers au cours de la production des boissons fermentées concernées, lesquels ne sont pas répertoriés dans les produits autorisés de l'annexe A du présent arrêté, l'agrément préalable du Conseil supérieur de la chimie est requis, sur recommandation de la direction du service pertinent du Laboratoire général de chimie de l'État (G.X.K.)

À ces fins, le chef d’entreprise concerné soumet le dossier pertinent accompagné des documents nécessaires, afférents à la nécessité de cette utilisation et à la sécurité du produit fini.

b. S'agissant de l’utilisation d'additifs, d’enzymes et d'arômes non prévus par les dispositions applicables de la législation européenne au cours de la production des produits concernés, le chef d’entreprise concerné soumet le dossier pertinent à la direction du service compétent du G.X.K., accompagné des documents nécessaires, afférents à la nécessité de cette utilisation et à la sécurité du produit fini, aux fins de la soumission de la demande concernée par la Grèce au service de la Commission européenne, en vue de l'actualisation des listes de l’Union relatives aux additifs, aux enzymes et aux arômes, dans le cadre de la législation européenne en vigueur établissant une procédure d'autorisation uniforme pour les additifs, les enzymes et les arômes alimentaires.

3. a. La production de produits relevant d’une catégorie non énumérée à l'annexe B du présent arrêt n’est pas autorisée.

b. Aux fins de l’ajout d’une nouvelle catégorie de produits à l’annexe B du présent arrêté, l'exploitant intéressé, producteur de boissons fermentées, soumet la demande pertinente à la direction habilitée du service du G.X.K., par le dépôt d’un dossier contenant:

i) le type de matières premières destinées à être traitées et leur teneur en sucres;

ii) la description détaillée de la méthode employée pour la production de la boisson, des pratiques, des traitements et des ajouts appliqués lors de sa production;

iii) les éventuels additifs, enzymes et arômes, ainsi que les différents adjuvants et auxiliaires technologiques utilisés pour la fabrication de la boisson;

iv) les spécifications et les caractéristiques qualitatives [limites inférieures/supérieures des paramètres pertinents (densité, titre alcoométrique volumique acquis, acidité volatile et totale, extrait sec, teneur en sucres, etc.)];

v) le rendement en produit des matières premières utilisées;

vi) le schéma complet et détaillé; du flux de production;

S'agissant des points ii) à vi), une documentation complète établie à partir de publications internationales et de la législation pertinente des autres États membres est soumise par l'intéressé.

La direction habilitée du service du G.X.K., après avoir examiné le dossier et évalué les éléments fournis, menant à ces fins toute enquête pertinente qu’elle juge nécessaire, prend les mesures nécessaires aux fins de la modification pertinente de l’annexe B du présent arrêté, conformément aux dispositions applicables de l'article 3, paragraphe 12, de la loi 2969/2001, en combinaison avec les dispositions du décret présidentiel 39/2001 (JO de la République hellénique Α’ 28).

4. S'agissant de la qualification, de la description, de la présentation et de l’étiquetage des boissons fermentées, le nom de la catégorie dont relève ladite boisson fermentée est utilisé, conformément aux dispositions du présent arrêté.

Ce nom constitue également la dénomination commerciale du produit concerné.

Dans le cas où la boisson fermentée ne relève d'autre catégorie énumérée dans le présent arrêt, on utilisera comme dénomination commerciale la dénomination générale «boisson fermentée».

5. Les produits légalement fabriqués et/ou commercialisés en tant que boissons fermentées relevant du code NC 2206 dans un autre État membre de l'Union européenne ou dans un État de l’Association européenne de libre-échange (AELE), partie contractante de l'accord sur l’Espace économique européen (EEE) ou en Turquie, peuvent être commercialisés (préemballés) sur le territoire grec à condition d'avoir été produits conformément aux normes, spécifications et/ou modalités de production, d’essai et de contrôle garantissant un niveau équivalent de qualité et de sécurité aux exigences du présent arrêté, relatives à la protection de la santé humaine, de la sécurité et de l’environnement.

**Article 5**

**Matières premières, importation et traitement**

1. Les matières premières traitées dans les usines spécialisées dans la production de boissons fermentées, en vue de la production de différentes catégories de produits, sont divers fruits frais et, dans certains cas, séchés, ainsi que les moûts, jus et/ou jus concentrés issus de ces fruits, différents légumes et parties de ces légumes et/ou jus de légumes, des céréales, du malt, du miel ainsi que des sucres ajoutés, conformément aux conditions particulières des dispositions de l’annexe B.

2. L'importation et le traitement des matières premières susmentionnées dans les usines spécialisées dans la production de boissons fermentées, aux fins de la production des produits concernés, conformément aux dispositions de l’annexe B du présent arrêté, est autorisée à condition que lesdites usines satisfassent aux conditions et exigences suivantes:

a. Elles sont dotées des entrepôts appropriés exigés et des autres locaux, installations et équipements pour l’entreposage, la bonne conservation et le traitement de ces matières premières et pour l’entreposage des produits finis, tels que décrits en détail dans les justificatifs soumis en vue de l'obtention de la licence spéciale de production de boissons fermentées.

b. Les matières premières destinées à être traitées doivent être saines, ne pas présenter d'altérations et être normales, conformément aux conditions et aux exigences de la législation en vigueur (aux niveaux européen et national), qu’elles soient entreposées séparément, par catégories, et de manière à faciliter tout contrôle impromptu et, le cas échéant, leur scellement.

c. Leur traitement doit avoir lieu séparément pour chaque catégorie de boisson fermentée, conformément à la déclaration-notification pertinente adressée par l’exploitant intéressé au laboratoire général de chimie de l'État.

3. S'agissant de l’importation des matières premières destinées à être traitées dans les usines spécialisées dans la production de boissons fermentées précitées, l'intéressé est tenu de soumettre une déclaration-notification au laboratoire général de chimie de l'État, deux jours avant toute importation.

Dans un délai de deux jours à compter de l'introduction de la matière première dans l’usine, le chimiste compétent de l'unité de contrôle du service de la chimie procède au contrôle de la documentation concernée, à la mesure et à l’échantillonnage en vue d’une analyse chimique, puis à la réception de ce dernier.

Cela n’exclut en rien la possibilité, pour l’unité de contrôle du service de la chimie, d'assister à l'introduction de la matière première dans l’usine.

Aux fins de l’introduction, de la réception et de l’échantillonnage susmentionnés, les protocoles pertinents sont rédigés en trois exemplaires puis signés par le chimiste habilité de l'unité de contrôle du service de la chimie et par l'exploitant concerné, ou par son mandataire, l’employé de l'unité de contrôle du service de la chimie recevant deux de ces exemplaires, le troisième étant remis à l'exploitant intéressé et conservé à l'intérieur de l’usine.

L'échantillonnage est effectué dans le respect des procédures prévues dans les dispositions pertinentes de l'article 14 du présent arrêté.

4. a. Pour le traitement de tout type de matière première autorisée et vingt-quatre heures, au moins, avant le commencement de tout traitement de telle nature, l'exploitant ou son mandataire sont tenus de soumettre la déclaration-notification pertinente à l’unité de contrôle du service de la chimie compétente.

Cette déclaration-notification doit mentionner le type (la catégorie) et la quantité de ou des matières premières, le protocole d'importation susmentionné, leur teneur en sucres (conformément aux fiches d’essai ou au rapport d’analyse chimique), leur teneur en extrait sec, les cuves (nombre et localisation) dans lesquelles elles se trouvent, l’heure de début et de fin du traitement considéré, ainsi que le type et la quantité de produits fabriqués.

b. Afin d’effectuer des vérifications sur la matière première traitée et sur la déclaration-notification susmentionnée, l'unité de contrôle du service de la chimie peut procéder, au cours des opérations concernées, à des contrôles et à des échantillonnages. En fonction des résultats obtenus, elle peut exiger l’application de mesures de sauvegarde auxquelles l'exploitant concerné est tenu de se conformer.

c. Suite à la soumission de la déclaration-notification susmentionnée, l'unité de contrôle du service de la chimie peut, si elle le juge nécessaire, exiger que les matières premières présentes dans l’usine soient scellées après avoir été mesurées, rédigeant à cette fin le protocole pertinent en trois exemplaires.

Ce protocole est signé par l'ingénieur chimiste de l’unité de contrôle du service de la chimie concerné et par l'exploitant ou par son mandataire.

Au cours de l'opération de traitement de la matière première, des matières premières d’un autre type peuvent être importées dans l’usine, sous réserve de la surveillance et du suivi de l'unité de contrôle du service de la chimie concerné et conformément aux conditions et modalités citées aux paragraphes précédents du présent article.

5. a. La sortie de l'usine de production de boissons fermentées de matière première importée, à l’exception des cas relevant des dispositions de l'article 16, paragraphe 5, du présent arrêté, peut être autorisée dans des cas exceptionnels, uniquement sur autorisation pertinente de l'unité de contrôle du service de la chimie, délivrée suite à la demande détaillée et dûment circonstanciée de l'exploitant intéressé, afin que la matière première concernée soit traitée dans une autre usine autorisée, opérant légalement, conformément à la législation en vigueur.

b. La sortie et le transfert susmentionnés sont effectués sous couvert de l’autorisation d’importation et de transfert pertinente, délivrée par l’unité de contrôle du service de la chimie concerné, accompagnée d’une fiche spéciale d'analyse chimique, le chimiste de l'unité de contrôle chargé de la surveillance de l'usine procédant à un échantillonnage de la matière première destinée à être transférée.

**Article 6**

**Production, distribution et commercialisation des boissons fermentées**

1. En vue du crédit du compte des produits finis et du débit du compte des matières premières traitées de l’usine, respectivement, le bordereau de production soumis par l’entrepreneur concerné, conformément aux dispositions pertinentes de l'arrêté ministériel nº ΔΕΦΚΦ Β 5026381 ΕΞ 2015/16-12-2015, est notifié par celui-ci à l’unité de contrôle du service de la chimie qui procède, le cas échéant, à la vérification dudit bordereau, en s'appuyant également sur les procédures visées au paragraphe 4 de l'article précédent du présent arrêté.

2. a. Les traitements auxquels peut être soumis le produit fini, conformément aux dispositions pertinentes de l’annexe A, qui entraînent une modification essentielle du produit (mélange, édulcoration, etc.), sont opérés sous la surveillance des employés, chimistes mandatés de l’unité de contrôle du service de la chimie compétent, sur autorisation préalable de ce dernier, délivrée sur demande pertinente de l’exploitant concerné, producteur de boissons fermentées et qui donne lieu à la rédaction du protocole pertinent.

Ce protocole est rédigé en trois exemplaires et signé par les employés présents et par l’entrepreneur-producteur de boissons fermentées ou par son mandataire, deux exemplaires étant remis aux employés précités et le troisième étant remis à l’entrepreneur et conservé dans l’usine.

b. Ces mêmes procédures sont respectées dans le cadre de la production des boissons fermentées mousseuses visées à l'article premier, paragraphe 2, point b), du présent arrêté.

c. Dans le cas où la pratique de l’enrichissement est appliquée au cours de la production de la boisson fermentée, une seule et unique procédure ne peut être appliquée parmi celles prévues par les dispositions pertinentes de l’annexe A, point B, du présent arrêté, relatif à ladite procédure.

Cette pratique d’enrichissement peut être mise en œuvre sur autorisation de l'unité de contrôle du service de la chimie concerné, délivrée sur demande préalable en ce sens de l’entrepreneur concerné, sous la surveillance des employés, chimistes mandatés de ladite unité, qui donne lieu à la rédaction d’un protocole en trois exemplaires signé par les employés concernés et par l’entrepreneur, producteur de boissons fermentées ou par son mandataire.

Deux exemplaires dudit protocole sont remis aux employés de l’unité de contrôle du service de la chimie présents, le troisième étant remis à l’entrepreneur, producteur de boissons fermentées concerné, ou à son mandataire, et conservé dans l’usine.

3. a. Au cours de la mise en bouteille des produits prêts à la mise à la consommation et en vue ce la certification de l’usine et de la vérification des informations concernant les produits, contenues dans les dossiers fournis par l’entrepreneur concerné, conformément aux dispositions du paragraphe suivant, l'unité de contrôle du service de la chimie compétent procède au contrôle et à l'échantillonnage de ces produits aux fins d’examens chimiques, dans le respect des procédures et des modalités prévues à l'article 14 du présent arrêté.

b. Si la régularité de l'échantillon est constatée, sur la base des résultats de l’analyse chimique concernée et conformément à la législation en vigueur et au présent arrêté, mais une dérogation dudit produit vis-à-vis des informations contenues dans le dossier soumis concerné, les dispositions de l’article 11, paragraphe 2, point m), de la loi 2969/2001 sont appliquées à l’encontre de l’entrepreneur concerné, qui est tenu de soumettre un nouveau dossier contenant les informations exactes afférentes au produit, dans un délai de trois jours.

4. Aux fins de la production d’un nouveau type de produit relevant des catégories énumérées à l'annexe B du présent arrêté, l'entrepreneur concerné est tenu de soumettre à l'unité de contrôle du service de la chimie, au moins un mois avant le démarrage d’une telle opération, le dossier pertinent, contenant les informations suivantes:

i) les coordonnées du produit (dénomination et producteur);

ii) le type de matières premières à utiliser, leur teneur en sucres, les additifs, enzymes, les arômes, ainsi que les différents adjuvants et auxiliaires technologiques susceptibles d’être utilisés pour la fabrication de la boisson;

iii) le schéma détaillé du flux de production et la description complète des traitements, pratiques et ajouts mis en œuvre;

iv) la catégorie et la dénomination de vente et l'appellation commerciale du produit ainsi que les informations détaillées y afférentes, qui doivent au minimum faire mention des paramètres suivants:

* densité,
* titre alcoométrique volumique acquis,
* acidité volatile et totale,
* extrait sec,
* teneur en sucres,
* autres paramètres nécessaires, en fonction de la nature particulière du produit concerné, le cas échéant.

L'unité de contrôle du service de la chimie compétent, après avoir vérifié le dossier soumis susmentionné, informe l'intéressé par écrit, dans un délai d’un mois après la soumission dudit dossier, de la conformité, ou non, des informations soumises avec la législation en vigueur et le présent arrêté.

En cas de non conformité, l’unité de contrôle du servie de la chimie informe l'intéressé, dans le document susmentionné, de toute mesure qu'elle entend prendre.

5. a. Les boissons fermentées peuvent être mises à disposition et transportées en vrac, sous la forme de produit fini ou sous la forme de produit prêt à être mis à la consommation, sur autorisation de l'unité de contrôle du service de la chimie délivré sur demande pertinente de l’entrepreneur intéressé, depuis l’usine spécialisée de production et de mise en bouteille vers une autre usine spécialisée de production et de mise en bouteille de boissons fermentées de la même entreprise ou d'une entreprise tierce pour le compte de laquelle ledit produit a été fabriqué pour être, le cas échéant, soumises à un traitement supplémentaire conformément à l'annexe A du présent arrêté et/ou pour y être mises en bouteille.

Les produits transportés en vrac susmentionnés sont accompagnés de la lettre de voiture prévue par les dispositions pertinentes de la loi 2960/2001 et d’une fiche d'analyse chimique détaillée délivrée par l'unité de contrôle du service de la chimie, partie intégrante de la lettre de voiture, fournissant une description complète du produit transféré et indiquant les traitements, pratiques et ajouts auxquels il a été soumis conformément à l’annexe A du présent arrêté.

b. Sauf cas exceptionnels, sur lesquels la direction compétente du service du G.X.K. se prononce, la sortie et le transport de l’usine de production et de mise en bouteille des boissons fermentées visées à l’article premier, paragraphe 2, du présent arrêté, de produits en cours de fermentation ou de «vendanges fraîches» n’est pas autorisée.

6. a. Sous réserve des dispositions du point b) du présent arrêté, les boissons fermentées peuvent être mises à disposition et transportées en vrac depuis leur usine de production vers des distilleries opérant légalement en vue de leur distillation et de la production d'alcool éthylique brut d’origine agricole, de distillats et de produits de la distillation au titre des dispositions de l'arrêté ministériel nº 3002475/383/0029/2010 (JO de la République hellénique Β’ 162) vers des distilleries de catégorie B en vue de leur distillation et de la production d'alcool éthylique d’origine agricole, ou vers une vinaigrerie opérant légalement, en vue de leur acétification et de la production de vinaigre, conformément aux conditions de l'arrêt ministériel nº ΔΕΦΚΦ 1111872ΕΞ2016/21-07-2016 (JO de la République hellénique Β’ 2375).

b. Dans le cas où les boissons fermentées ont été soumises à un enrichissement par l'utilisation de sucres visés aux articles 64 et 65 du code des denrées alimentaires et des boissons (KTP), conformément aux dispositions fixées à l’annexe A du présent arrêté, la mise à disposition de ces produits auprès de distilleries opérant légalement et de distilleries de catégorie B, à la fin exclusive de leur distillation et de la production d’alcool éthylique d’origine agricole, et ne sont pas autorisées à être mises à disposition à des fins de production de distillats et de produits de la distillation, ni auprès de vinaigreries à des fins de production de vinaigre.

c. Le transport décrit au point précédent du présent paragraphe est effectué sur autorisation de l'unité de contrôle du service de la chimie concerné, délivrée sur demande de l’entrepreneur, producteur de boissons fermentées visées à l'article premier, paragraphe 2, du présent arrêté, dans laquelle il est fait mention du type/de la catégorie du produit à transporter, de la quantité et du titre alcoométrique volumique acquis de celui-ci, ainsi que des pratiques, traitements et ajouts éventuellement appliqués, conformément à l’annexe A du présent arrêté.

Ce transport est effectué sous couvert de la lettre de voiture prévue par les dispositions pertinentes de la loi 2960/2001 et d’une fiche d'analyse chimique détaillée délivrée par l'unité de contrôle du service de la chimie, partie intégrante de la lettre de voiture, fournissant une description complète du produit transféré et indiquant les éventuels pratiques, traitements et ajouts auxquels le produit transporté a été soumis conformément à l’annexe A du présent arrêté.

Des mesures et un échantillonnage sont alors réalisés par l'unité de contrôle du service de la chimie compétent, en vue de l’analyse chimique du produit transporté, dans le respect des procédures et des modalités prévues à l'article 14 du présent arrêté.

7. L'importation et l’utilisation par les usines spécialisées dans la production de boissons fermentées de produits relevant du code NC 2206 fabriqués dans les distilleries de catégorie B, les distilleries et les vinaigreries opérant légalement sont interdites.

**Article 7**

**Conditions spécifiques de commercialisation des boissons fermentées**

1. a. En vue de la mise à la consommation sur le territoire national, de la commercialisation dans d'autres États membres ou de l’exportation vers des pays tiers des boissons fermentées, leurs caractéristiques organoleptiques doivent être irréprochables et caractéristiques de la catégorie de laquelle elles relèvent et, en fonction de leur mode de production, peuvent présenter des particules en suspension et/ou une certaine turbidité.

b. La commercialisation, telle que visée ci-dessus, de produits présentant des caractéristiques organoleptiques inférieures, différentes ou étrangères à la catégorie et au type desquels ils relèvent est interdite.

2. Les boissons fermentées concernés sont mises à la consommation (vente en gros ou au détail) sur le territoire national ou exportées vers des pays tiers uniquement sous leur forme préemballée (embouteillées).

À titre exceptionnel, et uniquement dans le cas d’hôtels, de restaurants, de lieux de loisirs et d’entreprises de restauration à grande échelle en général, la commercialisation des boissons fermentées concernées est autorisée, à la demande du client, selon des modalités différentes (en verre, en carafe, etc.), à la condition exclusive qu’elles proviennent de produits embouteillés.

3. On entend par mise en bouteille le placement des boissons fermentées prêtes à la consommation, à des fins commerciales, dans des contenants (bouteilles, canettes, conteneurs, etc.) d’une capacité maximale de 60 litres.

**Article 8**

**Moyens de préemballage des boissons fermentées**

1. Les moyens de préemballage utilisés pour la mise en bouteille des boissons fermentées doivent être dotés d’une capacité conforme aux valeurs de volume nominal prévues dans les dispositions européennes et nationales pertinentes en vigueur.

2. a. Le matériau de fabrication des moyens de préemballage des boissons fermentées susmentionnés doit satisfaire les conditions, les spécifications et les exigences de sécurité fixées par la législation européenne en vigueur et par les dispositions pertinentes du code des denrées alimentaires et des boissons.

b. L'entrepreneur concerné est tenu de tenir des archives et des données, conformément aux dispositions pertinentes des législations nationale et européenne en vigueur, relatives aux matériaux et aux objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires [articles 15 et 17 du règlement (UE) nº 1935/2004], attestant de l'adéquation et de la sécurité des moyens de préemballage utilisés, qui doivent être disponibles à tout moment en vue d'un éventuel contrôle de l'unité de contrôle du service de la chimie compétent.».

L'unité de contrôle du service de la chimie peut procéder, si elle le juge nécessaire, à un échantillonnage des moyens de préemballage utilisés et des bouchons placés sur ceux-ci, en vue d’une analyse chimique visant à vérifier leur adéquation et leur sécurité.

3. a. L'utilisation de moyens de préemballage pour lesquels on ne dispose pas des données suffisantes permettant d'évaluer leur adéquation et leur sécurité n’est pas autorisée pour le préemballage des boissons fermentées.

b. Le préemballage, l’entreposage ou le transport des boissons fermentées dans des bouteilles ou des conteneurs ayant précédemment servi à l’entreposage, au transport ou au préemballage et de toute matière autre que des boissons fermentées, même inoffensive, est interdit.

**Article 9**

**Description – Présentation – Étiquetage**

1. Les boissons fermentées commercialisées sur le territoire national, qu’elles aient été produites sur le territoire, qu’elles proviennent d'autres États membres ou de pays tiers doivent porter un étiquetage conforme aux dispositions pertinentes du règlement (UE) nº 1169/2011.

2. S'agissant des produits fabriqués sur le territoire national au titre de l’article premier, paragraphe 2, du présent arrêté:

a. Au titre de l'application de l'article 9 du règlement (UE) nº 1169/2011, l'appellation de la denrée alimentaire, au titre du paragraphe 1, est la dénomination commerciale de celui-ci, conformément à l'appellation pertinente de la catégorie de laquelle il relève, telle que déterminée à l’annexe B du présent arrêté.

b. on entend par exploitant du secteur alimentaire responsable de la fourniture d’informations sur les boissons fermentées relevant du code NC 2206, l’exploitant tel que défini dans les dispositions du paragraphe 1 de l'article 8 du règlement (UE) 1169/2011.

3. Pour l’étiquetage de chaque type de préemballage de commercialisation des boissons fermentées concernées, des étiquettes autocollantes portant des informations lisibles aux couleurs indélébiles doivent être utilisées, ou des impressions en relief sur la surface externe du contenant.

4. a. Toutes les indications prévues par l’article 9 du règlement (UE) nº 1169/2011, en ce qui concerne les boissons fermentées produites en Grèce et destinées à être commercialisées sur le territoire, doivent être écrites en grec, ou du moins également en grec.

b. S'agissant des boissons fermentées importées depuis d'autres États membres pour être commercialisés sur le territoire grec, dans les moyens de préemballage concernés, les indications suivantes doivent figurer, en langue grecque:

i) la dénomination commerciale, conformément aux dispositions du présent arrêté.

À ce titre, la personne physique ou morale qui réceptionne les produits est tenue de fournir les documents pertinents à l’unité de contrôle du service de la chimie dans la juridiction territoriale de laquelle sont établies ses installations;

ii) le nom et prénom ou la dénomination commerciale et l’adresse du responsable du secteur alimentaire du pays;

iii) la liste des ingrédients, pour autant qu’elle figure sur l’étiquetage en langue étrangère.

c. S'agissant des boissons fermentées importées depuis des pays tiers pour être commercialisés sur le territoire grec, dans les moyens de préemballage concernés, les indications suivantes doivent figurer, en langue grecque:

i) la dénomination commerciale, conformément aux dispositions du présent arrêté.

Προς ce titre, la personne physique ou morale qui réceptionne les produits est tenue de fournir les documents pertinents à l’unité de contrôle du service de la chimie dans la juridiction territoriale de laquelle sont établies ses installations, conformément à l'attestation de conformité fixée dans les dispositions pertinentes de l'article 10, paragraphe 4, du présent arrêté;.

ii) le nom et prénom ou la dénomination commerciale et l’adresse du responsable de la mise

iii) la liste des ingrédients, pour autant qu’elle figure sur l’étiquetage en langue étrangère.

d. S'agissant des boissons fermentées destinées à être exportées dans des pays tiers, les indications visées à l’alinéa a du présent paragraphe sont inscrites dans la langue du pays d'origine ou dans la langue souhaitée par l’acheteur.

5. a. S'agissant de la présentation, de l’étiquetage et de la publicité faite des boissons fermentées, hormis les dispositions pertinentes de la législation européenne et du présent article, auxquelles ils doivent se conformer, les dispositions générales de l'article 10 du code des denrées alimentaires et des boissons sont également applicables.

b. L'utilisation des mots ou des expressions telles que «espèce», «type», «mode», «style», «imitation», «marque», «saveur» ou autres, combinées à l’une des dénominations visées à l'annexe A du présent arrêté n’est pas autorisée pour la qualification, la description, la présentation, l’étiquetage ou la publicité faite des boissons fermentées.

c. L'utilisation du terme «vin», isolé ou en combinaison avec d'autres termes et/ou sous forme de composant de ceux-ci, n’est pas autorisée pour la désignation, la description, la présentation, l’étiquetage ou la publicité faite des boissons fermentées.

«Pour autant, l'utilisation du terme "vin", selon les modalités, susmentionnées, est autorisée en Grèce, s'agissant des produits expédiés par d'autres États membres, fabriqués et étiquetés légalement, conformément aux dispositions pertinentes du règlement (UE) nº 1308/2013 et dans le respect des termes et conditions qui y sont fixés.».

6. Pour la désignation, la description, la présentation, l’étiquetage ou la publicité faite des boissons fermentées, n’est pas autorisée l'utilisation:

a. de toute référence trompeuse ou inexacte, de tout dessin, représentation, illustration ou allégation pouvant induire le consommateur en erreur en ce qui concerne le produit lui-même, notamment quant à la catégorie, la nature et le lieu d’origine ou de production, aux matières premières utilisées ou à la forme réelle sous laquelle ledit produit lui est proposé;

b. d'allégations ou de références qui sous-entendent que le produit est doté de caractéristiques ou de propriétés particulières qui sont, toutefois, communes à toutes les boissons fermentées de la même catégorie, et de toute qualification qui minimise la valeur ou la qualité du produit d'autres exploitants-producteurs de boissons fermentées;

c. d'allégations ou de références en contradiction avec la catégorie et le type de boisson et avec les indications autorisées sur les préemballages et les emballages dudit produit, telles que déterminées par les dispositions de la législation européenne pertinente et du présent arrêté.

**Article 10**

**Réception et importation de boissons fermentées depuis l’étranger**

1. a. Les boissons fermentées importées depuis des pays tiers en vue d’être commercialisés sur le territoire grec doivent satisfaire les conditions de la législation européenne pertinente et du présent arrêté.

b. Ces boissons fermentées originaires de pays tiers qui satisfont les conditions et les dispositions de la législation de leur pays d’origine mais pas les conditions ni les dispositions de la législation européenne ou nationale pertinentes, ne peuvent pas être importées en Grèce.

c. L'importation depuis des pays tiers de boissons fermentées destinées à être commercialisées sur le territoire grec ou à être expédiées vers un autre État membre, dans un préemballage différent de celui prévu par les dispositions européennes pertinentes et par les dispositions nationales y afférentes applicables, n’est pas autorisée.

2. L’importation de produits qui ne relèvent pas des catégories visées à l’annexe B du présent arrêté peut éventuellement être autorisée, à condition que chaque type de matières premières et d'additifs utilisé pour leur fabrication soient conformes aux dispositions de la législation en vigueur aux niveaux national et européen, et aux dispositions du présent arrêté.

La dénomination commerciale sous laquelle le produit concerné est commercialisé est, selon les cas, la dénomination générale «boisson fermentée» ou «boisson fermentée mousseuse».

3. a. Les exploitations titulaires d'une licence spéciale de production de boissons fermentées ont le droit de recevoir des boissons fermentées préemballées depuis d'autres États membres et/ou importées depuis des pays tiers en vue de leur commercialisation, en tant que telles, sur le territoire grec, conformément aux conditions du présent arrêté, ainsi que les personnes physiques ou morales qui exercent une activité commerciale légale, attestée par leur enregistrement au registre national du commerce (G.E.MH.), dans le respect des modalités prévues par les dispositions pertinentes de la loi 2960/2001.

b. Seuls les exploitants titulaires d’une licence spéciale d'usine de production de boissons fermentées ont le droit de recevoir des boissons fermentées en vrac en vue de leur mise en bouteille et de leur commercialisation, originaires d'autres États membres et/ou importées depuis des pays tiers.

4. a. Aux fins de l'importation de boissons fermentées depuis des pays tiers, l'intéressé doit soumettre à la direction du service du GXK compétente, au moins deux mois avant la première importation du produit concerné sur le territoire grec, un dossier mentionnant la composition complète, les caractéristiques détaillées, la méthode de production, le matériau de préemballage et l'étiquetage de la boisson fermentée destiné à être importé, accompagné des documents pertinents fournis par l’usine de production dudit pays tiers.

La direction du service du GXK compétente, après avoir vérifié les documents fournis, délivre une attestation afférente à la conformité ou à la non conformité des boissons concernées avec la législation en vigueur.

En cas de modification, quelle qu’elle soit, des éléments composant le dossier soumis, la procédure décrite ci-dessus est à nouveau suivie et une nouvelle attestation est délivrée.

b. S'agissant des boissons fermentées importées depuis un pays tiers, le destinataire de l'importation informe de chaque arrivée de produits dans son usine, l'unité de contrôle du service de la chimie compétente qui procède aux contrôles pertinents par sondage qu’elle juge nécessaires, et prélève des échantillons afin de réaliser une analyse chimique des produits concernés, avant de rédiger les protocoles d'échantillonnage pertinents.

En cas de non-conformité de l'échantillon avec les informations fournies, visées au paragraphe précédent, mais de régularité de celui-ci conformément à la législation en vigueur et aux dispositions du présent arrêté, l'attestation de conformité délivrée est suspendue et la procédure afférente à la délivrance de ladite attestation est répétée, conformément au troisième sous-paragraphe du paragraphe précédent.

En cas de non-conformité de l'échantillon et de défaut de sécurité de celui-ci au vu de la législation en vigueur et des dispositions du présent arrêté, l’ensemble du dossier afférent au cas concerné est immédiatement envoyé à la direction du service du GXK pertinente en vue, le cas échéant, de la détermination des mesures à prendre, et les dispositions de l’article 17, paragraphe 8, du présent arrêté sont appliquées à l’encontre de l'importateur concerné.

**Article 11**

**Mise en bouteille de boissons fermentées d'origine étrangère en Grèce**

1. a. La mise en bouteille en Grèce de boissons fermentées produites dans d'autres États membres et expédiées en vrac et de boissons fermentées importées en vrac depuis un pays tiers n’est autorisée que pour les exploitants-producteurs de boissons fermentées, conformément aux conditions du présent arrêté, sur autorisation dont seule la délivrance par la direction du service du G.X.K. pertinente permet la mise en bouteille concernée.

b. La réception sur le territoire grec de boissons fermentées importées en vrac depuis des pays tiers n’est autorisée qu'aux fins de leur mise en bouteille par les exploitants visés au paragraphe précédent, titulaires d’une licence spéciale de production de boissons fermentées, et à condition qu'il s'agisse de produits prêts à la commercialisation, conformes aux dispositions pertinentes de la législation européenne en vigueur et du présent arrêté. Lesdits produits peuvent être soumis, le cas échéant, à des traitements physiques (réfrigération, filtration, etc.) et, éventuellement à une dilution, conformément au mandat ou à l’accord fourni en ce sens par le producteur étranger.

2. La mise en bouteille des boissons fermentées susmentionnées peut être réalisée, soit pour le compte de sociétés établies dans des États membres ou dans des pays tiers, soit pour le compte de l’exploitant-producteur de boissons fermentées lui-même, après accord spécifique conclu avec le producteur ou le fournisseur étranger.

3. a. Aux fins de l'obtention de l’autorisation de mise en bouteille visée au paragraphe 1 du présent article, les intéressés soumettent à la direction du service du G.X.K. pertinente, au moins deux mois avant la fin de l’année civile ou avant toute nouvelle réception ou importation, une demande accompagnée des justificatifs suivants:

i. mandat ou accord conclu avec le fournisseur étranger, en vertu duquel il confère à l’exploitant-producteur de boissons fermentées concerné le droit de mettre en bouteille en Grèce des boissons d'origine étrangère;

ii. quantité (annuelle), catégorie, composition et caractéristiques détaillées de la boisson concernée, telles qu’elles ressortent du rapport rédigé par un laboratoire (de chimie) reconnu sur la boisson concernée;

iii. mandat ou accord du producteur étranger, afférent au mode de traitement de la boisson fermentée destinée à être mise en bouteille et, le cas échéant, à sa dilution avec de l’eau et au titre alcoométrique volumique acquis du produit fini, exprimé en (% vol).

iv. rapport de l’unité de contrôle du service de la chimie compétent concernant l’existence de locaux spécialement dédiés à l’entreposage et d’une unité d’embouteillage (embouteilleur) suffisante au sein de l'usine de production de boissons fermentées, permettant la mise en bouteille de la quantité (annuelle) de produits importés dans l’usine.

v. l’étiquetage de commercialisation du produit, certifiée par le producteur étranger (accompagné d’exemples d'étiquettes).

vi. les moyens de préemballage.

vii. tout autre document jugé nécessaire.

b. La direction du service du G.X.K. pertinente, après avoir procédé à l’examen des documents soumis susmentionnés et de tout autre document, à sa discrétion, et avoir constaté que ces documents satisfont les conditions des paragraphes précédents et, de manière générale, du présent arrêté, délivre l’autorisation d’embouteillage, ou rejette la demande dans un délai de dix jours.

L'autorisation d’embouteillage est délivrée une fois, valable pour la catégorie de produits pour laquelle la demande a été soumise et pour la quantité autorisée dudit produit. En cas de changement, quel qu’il soit, des éléments fournis, une nouvelle demande d’autorisation est requise, selon la procédure précitée.

L'autorisation délivrée est automatiquement révoquée à l’expiration ou en cas de résiliation du mandat ou de l’accord précités, la personne intéressée étant alors tenue d’en informer la direction du service du G.X.K.

4. a. L’importation depuis un pays tiers ou la réception depuis un autre État membre de boissons fermentées est soumise à la production des lettres de voitures visées aux dispositions pertinentes de la loi 2960/2001.

b. Dans ces cas, l’exploitant intéressé soumet la déclaration-notification pertinente, relative à chaque réception de ces produits, au moins deux jours avant celle-ci, à l’unité de contrôle du service de la chimie, qui est saisie pour le contrôle et l’échantillonnage des produits obtenus, soit en assistant à la réception des produits par l'usine, soit deux jours après ladite réception par l’usine, et rédige le protocole d’importation et d'échantillonnage pertinent relatif à l’entrée des produits concernés dans l’usine de production de boissons fermentées.

La quantité de produits reçue et introduite est entreposée dans un local spécial, un entrepôt ou une cuve de l’usine, jusqu’à sa mise en bouteille.

Dans le cas où des différences entre les documents produits et les résultats de l’analyse chimique effectuée sur les échantillons prélevés seraient constatées, l'unité de contrôle du service de la chimie compétente informe par écrit l’exploitant concerné et lui indique les mesures nécessaires à prendre, conformément aux dispositions pertinentes du présent arrêté. En cas d'irrégularité et/ou de défaut de sécurité des produits, en vertu de la législation en vigueur et du présent arrêté, la mise en bouteille de la quantité de produit concernée n’est pas autorisée et les procédures pertinentes prévues dans les dispositions applicables de l'article 10, paragraphe 4, point b), du présent arrêté sont suivies.

5. a. L'unité de contrôle du service de la chimie chargée de la surveillance de l’usine est informée par écrit par l’exploitant concerné du début et de la durée des opérations de mise en bouteille, au moyen de la déclaration-notification pertinente. L'unité de contrôle peut, si elle le juge nécessaire, procéder à des contrôles par sondage et prélever des échantillons de la boisson embouteillée aux fins d'une analyse chimique comparative, avant de rédiger le protocole d'échantillonnage pertinent.

b. L'écriture d'un compte d’ordre pour chacune des boissons fermentées expédiée en vrac depuis les autres États membres ou importées depuis des pays tiers pour être mise en bouteille, et de chacun des produits embouteillés, dans un livre tenu par l'usine, doit être effectuée pour chacun des produits, dans des sections distinctes, conformément aux dispositions particulières visées à l’article 16 du présent arrêté, et figure à la rubrique pertinente de la déclaration de production et de commercialisation de boissons fermentées soumise.

6. En cas d’infraction aux conditions et aux dispositions de la législation européenne en vigueur, du présent arrêté et, de manière générale, des lois 2969/01 et 2960/01, hormis l’application des sanctions prévues par leurs dispositions pertinentes, l’autorisation d’embouteillage visée au paragraphe 1 du présent article est susceptible d’être révoquée.

**Article 12**

**Production de boissons fermentées pour le compte de tiers**

1. a. Les usines spécialisées dans la production de boissons fermentées opérant légalement sont autorisées à produire lesdits produits pour le compte de tiers, personne physique ou morale, à condition que cette dernière exerce une activité commerciale légale au sein de l’Union européenne, sous réserve que cette sous-traitance est couverte par un contrat écrit (notarié ou sous seing privé) entre les deux parties, après autorisation spécifique de la direction du service du G.X.K. pertinente.

b. Le contrat susnommé précise les obligations de chacune des parties vis-à-vis des autorités financières, douanières chimiques et budgétaires et, en tout état de cause, la responsabilité essentielle de l’exploitant-producteur de boissons fermentées de respect et d’application stricte des dispositions de la législation européenne relative aux boissons fermentées.

Ce contrat (notarié ou sous seing privé) est déposé auprès de l’unité de contrôle du service de la chimie pertinent.

c. L’exploitant-producteur de boissons fermentées est tenu d’informer sans délai la direction du service du G.X.K. et l’unité de contrôle du service de la chimie compétentes de toute modification du contrat conclu avec un tiers.

2. a. L'autorisation de production de boissons fermentées pour le compte d’un tiers susmentionnée est délivrée par la direction du service du G.X.K. compétente, après dépôt:

* de la demande pertinente des deux parties intéressées;
* de la copie du contrat conclu entre les deux parties;
* de la copie de l'autorisation d’exploitation, des autres autorisations prévues par la législation en vigueur, relatives à l'activité exercée par la personne pour le compte de laquelle les boissons fermentées sont produites et de la licence spéciale de production de boissons fermentées.
* du dossier complet, pour chacune des boissons fermentées produites, comprenant les informations suivantes:

i) la quantité de boisson fermentée produite chaque année;

ii) la catégorie, le type, la dénomination de vente et l'appellation commerciale de ladite boisson;

iii) la composition exhaustive (qualitative et quantitative) de la boisson fermentée;

iv) son titre alcoométrique volumique acquis exprimé en (% vol) et ses autres caractéristiques détaillées;

v) les préemballages destinés à la commercialisation de la boisson fermentée (matériau, documentation pertinente) et leurs volumes nominaux.

vi) des échantillons des étiquettes destinées à être apposées sur les emballages.

b. L'autorisation spéciale de production de boissons fermentées pour le compte d’un tiers susmentionnée est valable pendant toute la durée de validité du contrat pertinent conclu entre les parties ou jusqu’à expiration de celui-ci, date à laquelle ladite autorisation est automatiquement abrogée. Cela n’exclut pas la révocation anticipée de ladite autorisation par le service qui l'a délivrée, en cas de constatation d’infractions récurrentes à la législation en vigueur et au présent arrêté.

3. Les boissons fermentées produites sont remises à la personne physique ou morale pour le compte de laquelle elles ont été produites, dans la mesure où ladite personne n'apparaît pas en qualité de production de boissons fermentées, embouteillées, prêtes à la consommation humaine directe sur les préemballages prévus par chacune des dispositions pertinentes en vigueur.

La sortie depuis l'usine et le transfert des boissons fermentées 2960/01 vers la personne physique ou morale pour le compte de laquelle elles ont été produites donnent lieu aux lettres de voiture prévues par les dispositions pertinentes de la loi 2960/01 ainsi qu'à une fiche d'analyse chimique spéciale.

4. a. Les personnes physiques ou morales pour le compte desquelles les boissons fermentées sont produites, sont soumises à la tenue d’un livre spécial, visé par le service de la chimie de la juridiction territoriale dont relèvent les entreprises concernées, dans lequel est enregistrée chaque jour, sans suppression ni grattage, toute quantité de boissons fermentées prêtes à la commercialisation expédiées et reçues par l’exploitant-producteur, dans des sections distinctes par catégorie de produit, conformément aux documents et lettres de voitures pertinents relatifs à leur transport, ainsi que toute quantité de boissons fermentées commercialisée sur le territoire national, expédiée dans un autre État membre ou exportée vers un pays tiers, conformément aux lettres de voitures et documents pertinents, le cas échéant.

Le livre susmentionné est tenu en format papier ou électronique et mis à disposition des organes mandatés par le service de la chimie compétent et des services de contrôle de l’autorité indépendante des recettes publiques (AADE) à l'occasion de chacun de leurs contrôles.

b. Les personnes susvisées sont tenues, sur la base des inscriptions au registre tenu, de soumettre au service de la chimie compétent, à la fin de chaque année et jusqu'au quinzième jour du mois de janvier de l’année suivante, une déclaration de mouvements des boissons fermentées produites pour leur compte et réceptionnées, dans laquelle figurent les quantités de boissons fermentées par catégorie, produites et réceptionnées pour leur compte au cours de l’année écoulée, les quantités de boissons fermentées commercialisées sur le territoire national, expédiées dans d'autres États membres ou exportées vers des pays tiers, ainsi que celles demeurant dans leurs installations en tant qu’invendus à la fin de l'année.

La déclaration est déposée en trois exemplaires auprès du service de la chimie qui, par l’intermédiaire de son agent habilité, procède à sa vérification en tenant compte des inscriptions figurant dans le registre tenu susmentionné et de la comptabilité tenue par lesdites personnes conformément aux dispositions de la législation pertinente en vigueur.

5. a. Dans les cas de fabrication de boissons fermentées pour le compte d’un tiers, l’étiquetage peut faire référence au nom ou à la dénomination de la personne physique ou morale pour le compte de laquelle ces boissons ont été produites, par l'utilisation des phrases: «Produit et mis en bouteille par........................ [nom-prénom (ou dénomination commerciale) et adresse de l’exploitant-producteur des boissons fermentées] pour le compte de............................... [nom-prénom (ou dénomination commerciale) et adresse de l’exploitant-producteur des boissons fermentées].

La dénomination et les coordonnées de l’exploitant-producteur des boissons fermentées citées dans la phrase susmentionnée peuvent être sous-entendues par l'inscription d’un code spécial, conformément aux conditions de l'article 13 du présent arrêté.

b. Pour le reste, en ce qui concerne la description, la qualification, la présentation, l'étiquetage et la publicité faite des boissons fermentées produites pour le compte d’un tiers, les dispositions de la législation européenne pertinente en vigueur, du code des denrées alimentaires et des boissons et du présent arrêté.

**Article 13**

**Numéros de code des usines spécialisées dans la production de boissons fermentées**

1. Les coordonnées de l’usine spécialisée dans la production de boissons fermentées peuvent être sous-entendues, sur l’étiquetage, par l’utilisation d’un numéro de code spécial, uniquement en ce qui concerne les boissons fermentées visées aux articles 11 et 12 du présent arrêté, et conformément aux conditions du présent article.

2. a. Le code cité au paragraphe précédent est unique et individuel pour chaque usine de production de boissons fermentées, et n'a aucun rapport avec tout autre code attribué à l’entreprise.

b. Le numéro de code concerné est attribué par la direction du service du G.X.K. pertinente, sur demande circonstanciée de l’exploitant-producteur de boissons fermentées et à condition qu'une licence d’embouteillage, telle que visée aux dispositions pertinentes des articles 11 et 12 du présent arrêté ait été préalablement délivrée, en ce qui concerne les produits d'origine étrangère ou la production de boissons fermentées pour le comptes de tiers.

c. Ce numéro de code est une combinaison de lettres et de chiffres, et est constitué, dans l’ordre:

i. des trois premières lettres (en capitales) du nom de l’entité régionale dans laquelle se trouve l’usine de production des boissons fermentées;

ii. un nombre à trois chiffres caractéristique pour chaque usine de production de boissons fermentées, attribué par la direction du service du G.X.K. compétente, qui peut ne pas constituer une suite arithmétique;

iii. les chiffres 2206 du code de la nomenclature combinée (NC) dont relève le produit;

iv. les deux derniers chiffres de l'année d'attribution du code.

3. Les usines spécialisées dans la production de boissons fermentées auxquelles des numéros de code ont été attribués, conformément aux dispositions des paragraphes précédents, sont répertoriées dans un registre établi et tenu par la direction du service du G.X.K. pertinente.

4. Toute contrefaçon, prêt, utilisation abusive ou inappropriée de manière générale du numéro de code est interdite et entraîne la privation du droit de son utilisation, la radiation de l’usine de production de boissons fermentées du registre prévu au paragraphe précédent, et l'application des sanctions prévues dans les dispositions pertinentes de l'article 11, paragraphe 3, de la loi 2969/01.

En outre, la direction du service du G.X.K. compétente peut, dans de tels cas, décider de la révocation de l’autorisation, prévue par les dispositions applicables des articles 11 et 12, afférente, selon le cas, à l’embouteillage ou à la production pour le compte d’un tiers de boissons fermentées.

**Article 14**

**Échantillonnage et analyse chimique**

1. a. Les échantillons prélevés, tant sur les matières premières importées en vue d’être traitées dans les usines de production de boissons fermentées, que sur les produits manufacturés et commercialisés par ces usines, sont prélevés en trois exemplaires, emballés, marqués des sceaux de l'unité de contrôle du service de la chimie et de l’usine, le cas échéant, puis répertoriés à l'aide de fiches d'échantillonnage, conformément aux dispositions du code des denrées alimentaires et des boissons en vigueur.

Les conservateurs appropriés peuvent être ajoutés aux échantillons de matières premières susmentionnés, sous réserve d’une telle disposition dans les protocoles et les fiches d'échantillonnage pertinents, dans le respect, le cas échéant, des dispositions applicables du code des denrées alimentaires et des boissons.

b. Deux échantillons (portant les indications «pour l’analyse A» et «pour l’analyse B») reviennent au chimiste de l’unité de contrôle du service de la chimie qui les remet à son service en vue de leur analyse chimique, le troisième échantillon était remis à l’exploitant ou à son mandataire.

S'agissant d'échantillons de matières premières, afin de parer à la situation dans laquelle l'unité de contrôle du service de la chimie serait dans l’impossibilité d’effectuer leur analyse, cinq échantillons sont prélevés lors de la procédure d'échantillonnage, dont quatre d’entre eux sont remis au service de la chimie concerné, le cinquième étant remis à l’exploitant ou à son mandataire.

Deux des quatre échantillons (respectivement marqués «pour l’analyse A» et «pour l'analyse B») sont transmis par l'unité de contrôle du service de la chimie, accompagnés de la copie du protocole d’entrée et d'échantillonnage pertinent, au service de la chimie du G.X.K. habilité à réaliser leur analyse, et les deux autres (respectivement destinés à l'analyse A et à l’analyse effectuée en recours) sont conservés au sein de l’unité de contrôle du service de la chimie pour y être utilisés en cas de destruction, quelle qu'en soit la cause, des échantillons adressés pour analyse.

c. Pour le reste, s'agissant du prélèvement, de l’emballage et du scellement des échantillons, des fiches et des protocoles d'échantillonnage, de l’expédition et de la réception des échantillons, les dispositions pertinentes du code des denrées alimentaires et des boissons sont applicables.

2. a. Aux fins de l’analyse chimique (A et B) des échantillons, et en ce qui concerne les procédures et délais appliqués, les dispositions pertinentes du code des denrées alimentaires et des boissons, relatives aux échantillons sensibles, et les dispositions de la loi 4177/2013 sont applicables.

Plus particulièrement, en ce qui concerne les échantillons de matières premières, l’exploitant concerné peut contester le résultat de l’analyse A auprès du service de la chimie du G.X.K. qui a effectué cette analyse, dans un délai de deux jours ouvrés à compter de la notification du résultat, sauf indication contraire des dispositions particulières applicables en vigueur, en désignant, s'il le souhaite, le chimiste mandaté pour assister à la deuxième analyse (analyse B). L'analyse chimique du premier échantillon (analyse A) donne lieu à la rédaction du rapport pertinent et l'analyse chimique du deuxième échantillon (analyse B) à l'élaboration d’un compte rendu, dont les copies en deux exemplaires sont transmises à l’unité de contrôle du service de la chimie, pour information et pour sa notification à l’exploitant concerné.

La notification des résultats des analyses A et B ainsi que la contestation adressée par l’exploitant doivent être effectuées par écrit.

b. L’analyse de recours (analyse B) est effectuée par le service de la chimie du G.X.K. qui a effectué l’analyse de l'échantillon A, moyennant le versement de droits ou le dépôt d'une preuve de perception du Trésor qui couvre le coût des analyses chimiques, notamment, conformément à tout arrêté ministériel pertinent en vigueur.

c. L’analyse en recours est effectuée en présence du mandataire de l’exploitant concerné, visé au point a du présent paragraphe, averti en temps opportun en ce sens par le service de la chimie du G.X.K. compétent, et signe le compte-rendu pertinent rédigé.

Si le mandataire concerné, désigné par l’exploitant intéressé, ne se présente pas à la date et à l’heure fixées, l’analyse est effectuée en son absence et le rapport correspondant est signé par le chimiste qui l’a rédigé et par son supérieur immédiat ou, en cas d'absence de celui-ci, par son suppléant légal.

Les résultats de l’analyse en recours sont nécessaires pour l’exploitant intéressé. L'autorité compétente pour statuer sur tout différent ou toute contestation formulés de manière circonstanciée dans le compte-rendu concerné, rédigé par son mandataire et portant uniquement sur l’analyse et sur ses résultats, est le Conseil supérieur de la chimie (A.X.S.)

3. a. Les échantillons prélevés sont analysés d'après les paramètres suivants:

i) les matières premières destinées à être traitées, pour la détermination de leur teneur en extrait sec (en degrés Brix) et/ou en sucres, dans le cas des fruits, des légumes et/ou des jus de ceux-ci et, de manière générale, des produits sucrés ou de leur rendement extractif, dans le cas de matières premières telles que le malt de blé, le blé ou d'autres matières premières amylacées et/ou de leurs extraits;

ii) les produits manufacturés et commercialisés, aux fins de la détermination de leur titre alcoométrique exprimé en (% vol) et en ce qui concerne les paramètres et spécifications propres à la catégorie dont ils relèvent;

iii) tout autre paramètre jugé pertinent par l’unité de contrôle du service de la chimie et/ou par le service de la chimie qui effectue les analyses.

b. L’analyse chimique donne lieu à l’application des méthodes officielles, conformément aux dispositions pertinentes des législations européenne et nationale. À défaut, toute méthode publiée dans la bibliographie internationale attestée peut être mise en œuvre, à condition qu’il en soit fait mention dans le rapport d'analyse correspondant.

4. Les droits versés au laboratoire général de chimie de l'État, aux fins de l’analyse en recours et de tout renvoi devant le Conseil supérieur de la chimie, sont remboursés à l’exploitant concerné en cas de victoire de ce dernier.

**Article 15**

**Déchets**

1. Dans le cas de matières premières importées dans les usines spécialisées dans la fabrication de boissons fermentées, on prend en compte les déchets (déperditions et pertes naturelles), qui doivent être déterminés et confirmés par les personnels chargés du contrôle et de la surveillance des matières premières, comme suit:

a. pour les fruits frais et les légumes, des déchets de transport de 1 % au maximum, à condition que des mesures aient été effectuées avant et après le transport, et des déchets d’entreposage de 1 %;

b. pour les fruits secs, les fruits et légumes séchés, des déchets de transport et d’entreposage de 0,5 %;

c. pour les jus de fruits et de légumes, des déchets de transport et d’entreposage de 0,25 %;

d. pour les céréales et les malts de céréales, des déchets de transport et d’entreposage de 0,5 %;

e. pour les extraits de céréales et d'autres matières premières amylacées, des déchets de transport et d’entreposage de 0,25 %;

f. pour le miel, des déchets de transport et d’entreposage de 0,25 %;

g. dans les cas visés aux points a et b, on comptabilise en outre des déchets issus des traitements préliminaires appliqués (découpe, broyage, etc.) à hauteur de 1 %.

2. a. Pour les différents traitements (clarification, stabilisation, filtration, etc.) auxquels les matières premières visées à l'article premier, paragraphe 2, du présent arrêté, on comptabilise des déchets à hauteur de 5 % maximum sur le volume du produit fini concerné.

b. En ce qui concerne l’entreposage (dans des cuves), la mise en bouteille et le transport, en vrac, dans des camions-citernes ou d'autres moyens de transports, on comptabilise des déchets conformément à de l'article 7, paragraphe 3, de l’arrêté ministériel nº ΔΕΦΚΦ Β 5026381 ΕΞ 2015/16-12-2015 (JO de la République hellénique Β’ 2785).

**Article 16**

**Obligations et droits des exploitants, producteurs de boissons fermentées**

Les exploitants qui produisent des boissons fermentées sont tenus:

1. a. d’enregistrer des données sous forme papier ou électronique («livre de production et de commercialisation des boissons fermentées»), conformément au modèle fixé par la direction du service du laboratoire général de chimie de l'État compétente.

Dans ce livre doivent être enregistrés, sur une base journalière, sans suppressions et sans grattages, dans des sections distinctes en fonction du type de boisson concerné: i) chaque quantité de matières premières importées, leur teneur en sucres et les quantités de sucre correspondantes, conformément aux documents pertinents et aux rapports correspondants de l'analyse chimique; ii) chaque quantité de matières premières traitées issue de celles-ci et les quantités de moût ou de jus, ainsi que leur teneur en sucres et les quantités de sucre correspondantes; iii) les quantités de moût ou de jus soumises à fermentation, ainsi que toute quantité de jus concentré, moût et/ou sucres utilisée, conformément aux protocoles pertinents, à condition que la pratique de l’enrichissement selon les quantités de sucre correspondantes ait été mise en œuvre; iv) les quantités de produit «brut» obtenu suite à la fermentation (en litres) et le titre alcoométrique volumique acquis de celui-ci, les quantités de «produit fini» obtenu (en litres) et le titre alcoométrique volumique acquis de celui-ci, ainsi que les quantités correspondantes d'alcool éthylique anhydre; v) les quantités de «produit fini» obtenu, entreposé en vue de sa maturation, et son titre alcoométrique volumique acquis ainsi que les quantités en litres dudit produit fini finalement obtenu à la suite de l’éventuelle application de tout traitement nécessaire (clarification, réfrigération, filtration, etc.), ainsi que le titre alcoométrique volumique acquis de ce dernier et les quantités correspondantes d'alcool éthylique anhydre; vi) toute pratique et ajout appliqués, avec mention des quantités de produits et des quantités correspondantes d'alcool anhydre avant et après application; vii) les quantités de produit mises en bouteille et les quantités commercialisées une fois embouteillées, ainsi que le titre alcoométrique volumique acquis dudit produit et les quantités correspondantes d'alcool éthylique anhydre.

b. Le livre concerné doit être conservé au propre et mis à disposition des organes compétents des services de contrôles (service de contrôle des douanes et unité de contrôle du service de la chimie) et de tout autre service de contrôle de l’autorité indépendante des recettes publiques (AADE) et est vérifié au cours de chaque contrôle, régulier ou exceptionnel, effectué.

2. a. d’enregistrer dans le livre susmentionné, dans des sections distinctes, conformément aux modalités précitées: i) les informations relatives aux quantités de produit fini provenant d'autres États membres et/ou importées depuis des pays tiers en vue de leur mise en bouteille, sur la base des dispositions pertinentes de l'article 11 du présent arrêté; et ii) les informations relatives aux quantités de produit fini produites pour le compte de tiers, sur la base des dispositions pertinentes de l'article 12 du présent arrêté.

b. De conserver des archives des documents relatifs à l'adéquation et à la sécurité des additifs, enzymes, arômes, auxiliaires technologiques et autres adjuvants utilisés et aux procédures mises en œuvre aux différents stades de la production, conformément au schéma de flux de production, de pratiques, de traitements et d'ajouts fourni.

Ces archives doivent être facilement accessibles aux fins des contrôles pertinents effectués par l'unité de contrôle du service de la chimie compétent.

3. a. De déposer auprès de l'unité de contrôle du service de la chimie compétent, avant le quinzième jour de chaque mois, une déclaration mensuelle de production et de commercialisation de leur usine, sur la base des livres, des dossiers et des documents comptables

b. Cette déclaration est soumise sous la forme d’un imprimé spécifique, déterminé par la direction du service du G.X.K. compétente, présente la liste relative aux introductions et aux traitements des matières premières et la liste récapitulative relative à la production et à la commercialisation.

La liste relative aux introductions et aux traitements des matières premières comprend, pour chaque type/catégorie de matière première: i) les quantités restantes présentes dans l'usine à la fin du mois précédent, conformément au protocole pertinent de mesure des résidus, pour autant qu'une telle mesure ait été effectuée, et leur teneur en sucre; ii) les quantités importées et réceptionnées au cours du mois et leur teneur en sucre, conformément aux déclarations-notifications pertinentes fournies par le producteur de boissons fermentées, aux protocoles d'importation pertinents et aux rapports des analyses chimiques correspondants; iii) la part de ces quantités qui ont été traitées au cours du mois, conformément aux déclarations-notifications pertinentes, fournies par le producteur de boissons fermentées, aux résultats des contrôles et analyses effectués par l’unité de contrôle du service de la chimie compétent, ainsi qu'aux bordereaux de production soumis; iv) les quantités existantes à la fin du mois, conformément au protocole de mesure des résidus pertinent, pour autant qu'une telle mesure ait été effectuée, et leur tenir en sucre.

La liste récapitulative relative à la production et à la commercialisation des boissons fermentées comprend, pour chaque type/catégorie de produits: i) les quantités existantes à la fin du mois précédent (en litres), ainsi que leur titre alcoométrique volumique acquis et les quantités correspondantes d'alcool éthylique anhydre; ii) les quantités provenant de celles-ci qui ont été produites, en tant que produits «bruts» ou en tant que produits «finis», conformément aux bordereaux de production pertinents, ainsi que les contrôles effectués par l'unité de contrôle du service de la chimie, les quantités en situation de maturation et celles qui ont été importées dans l'usine au cours du mois, leur titre alcoométrique volumique acquis et les quantités correspondantes d'alcool éthylique anhydre; iii) les quantités (en litres) de boissons fermentées distribuées et commercialisées d’une quelconque manière, leur titre alcoométrique volumique acquis et les quantités d'alcool éthylique anhydre; iv) les quantités de résidus existantes à la fin du mois, en vrac ou embouteillées, leur titre alcoométrique volumique acquis et les quantités correspondantes d'alcool éthylique anhydre, conformément au protocole de mesure des résidus pertinent, pour autant qu’une telle mesure ait été effectuée.

4. Produire sans délai, à chaque contrôle, les livres, archives et documents tenus, tel que prévu par la législation en vigueur et le présent arrêté, afin de faciliter le contrôle des autorités de contrôle compétentes (du service de la chimie et des douanes), et se conformer à leurs indications.

5. D'informer les autorités de contrôle compétentes (des douanes et du service de la chimie) en cas d'interruption des opérations de leur usine pendant plus de trente jours. La notification doit avoir lieu au moins une semaine avant l'interruption.

En cas d'interruption inopinée due à une panne mécanique ou à un cas de force majeure, le responsable de l’usine doit informer les autorités compétentes dans un délai de deux jours ouvrés.

6. a. De prendre les mesures nécessaires, le cas échéant, pour l’entreposage sécurisé et, éventuellement, l’entretien des matières premières importées dans leur usine.

En cas d'altération physique et/ou de dégradation qualitative générale de la matière première, la rendant impropre à la production de boissons fermentées, l’exploitant concerné transmet le rapport correspondant à l’unité de contrôle du service de la chimie, demandant qu’elle soit vendue à des usines opérant légalement, autorisées à la traiter, qu’elle soit vendue aux fins d'autres utilisations, autorisées en vertu de la législation en vigueur, ou détruite, selon un mode opératoire précis, à condition d’être équipé des moyens nécessaires.

L’exploitant concerné est tenu d'indiquer de manière détaillée, dans sa demande, les raisons pour lesquelles la matière première considéré est devenue impropre à la production des produits concernés.

L'unité de contrôle du service de la chimie compétente, après avoir effectué le contrôle nécessaire et vérifié les causes de l’altération, peut autoriser, en émettant l’autorisation pertinente, la sortie d'usine de la matière première afin i) d’être vendue à des usines opérant légalement en vertu de la législation en vigueur ou vendue aux fins d'autres utilisations, autorisées en vertu de la législation en vigueur, éventuellement après avoir été dûment dénaturée, dans le respect des procédures et des modalités prévues dans les dispositions de l'article 5, paragraphe 5, du présent arrêté relatives à ce type de transfert et à la certification de l’usine; ii) d’être détruite.

La destruction et la dénaturation sont effectuées sous le contrôle de l'unité de contrôle du service de la chimie compétent, qui pend toutes les mesures qu’elle juge nécessaires afin de garantir les intérêts de l'État, et rédige les protocoles pertinents (de destruction, de dénaturation, etc.) sur la base desquels la certification est accordée à l’usine pour la quantité de matière première concernée.

Ces protocoles sont rédigés en trois exemplaires et signés par les employés mandatés de l’unité de contrôle du service de la chimie compétente et par l’exploitant, producteur de boissons fermentées ou par son mandataire légal.

b. De prendre les mesures nécessaires à la production sécurisée des produits, conformément aux principes des bonnes pratiques industrielles, à l'application des pratiques, traitements et ajouts prévus à l'annexe A du présent arrêté ainsi qu’à l’entreposage, à la conservation et au suivi de la qualité desdits produits.

En cas d'altération des boissons fermentées, suite aux constats et aux vérifications effectuées au cours du contrôle réalisé par l’unité de contrôle du service de la chimie compétent en vue de déterminer les facteurs ayant entraîné l'altération concernée, et sur la base des résultats de l'analyse chimique, les procédures prévues dans les dispositions pertinentes de l'article 13, paragraphe 2, de la loi 969/2001 sont appliquées afin de déterminer le sort des produits considérés, et le dossier correspondant est transmis par le service de la chimie au bureau de douane compétent.

**Article 17**

**Contrôle – Infractions – Sanctions**

1. Les usines spécialisées dans la production de boissons fermentées et les entreprises de transport et de commerce de ces produits sont soumises au contrôle et à la surveillance des services de la chimie compétents, dont les employés mandatés mettent en œuvre les actions, les procédures et les modalités de contrôle prévues par la législation en vigueur et le présent arrêté et conformément à ceux-ci.

Ce contrôle et cette surveillance vise, d’une part, à garantir le respect de la législation européenne relative à la qualité, à l'identité, à l’hygiène et à la sécurité des produits considérés, d'autre part à fournir une assistance technique aux autorités douanières afin de garantir l'interception de la matière taxable et l'application du taux d'accise.

2. a. À la fin de chaque mois, l’unité de contrôle du service de la chimie procède, par la délégation d’un chimiste, au contrôle de la déclaration mensuelle de production-commercialisation soumise par les usines de production de boissons fermentées, en tenant compte des inscriptions pertinentes dans les livres et dans les documents comptables tenus par lesdites usines, des éléments et informations découlant des documents qui y sont conservés, notamment en ce qui concerne les matières premières traitées, les produits manufacturés et commercialisés, les résultats des contrôles et des mesures inopinés éventuellement effectués ainsi que des rendements et déchets constatés, tels que définis plus haut, conformément aux dispositions en vigueur.

Au cours du contrôle effectué sur le traitement des différents jus et sucres, il convient de tenir compte du fait que 100 kg de sucre inverti provenant des matières premières concernées produisent, par procédés industriels, 59 litres d'alcool éthylique anhydre.

Le rendement en alcool éthylique des autres matières premières, c’est-à-dire la quantité d'alcool éthylique anhydre obtenue de la transformation de 100 kg de sucre inverti provenant de la matière première concernée, est fixé par l’arrêté ministériel pertinent, sur la base des expériences correspondantes, réalisées en laboratoire sous le contrôle et la surveillance de l’unité de contrôle du service de la chimie compétent.

b. La déclaration mensuelle est soumise, suite au contrôle précité et à sa certification, accompagnée de la copie de tout protocole de constatation de résidus rédigé par l’employé habilité de l'unité de contrôle du service de la chimie compétent et de tout protocole d’infraction, dans les quinze premières jours de chaque mois, à la direction du service du G.X.K. compétente.

En cas d'empiètement sur les compétences du bureau de douane, le protocole d'infraction correspondant, contenant tous les éléments pertinents, est transmis au bureau de contrôle compétent.

La certification de la déclaration mensuelle par le chimiste habilité de l’unité de contrôle du service de la chimie pertinent, s’entend sans préjudice de sa vérification, sur la base, notamment, des résultats des mesures prévues, effectuées à la fin du quadrimestre concerné.

3. a. À la fin de chaque quadrimestre, l’unité de contrôle du service de la chimie procède à des mesures des résidus de chaque type de matières premières, telles quelles ou en cours de traitement, des produits intermédiaires, des produits finis en cours de maturation, des produits finis prêts à la mise en bouteille et des produits embouteillés dans les usines spécialisées de production de boissons fermentée, et rédige le protocole correspondant en trois exemplaires.

Cela n’affecte pas droit de l'unité de contrôle du service de la chimie de procéder à des mesures mensuelles ou inopinées, à sa discrétion.

Ce protocole est signé par l'ingénieur chimiste de l’unité de contrôle du service de la chimie habilité qui a effectué la mesure et par l'exploitant ou par son mandataire.

Le chimiste de l’unité de contrôle du service de la chimie qui a effectué la mesure en reçoit alors deux exemplaires, tandis que le troisième est remis à l’exploitant intéressé et conservé dans l’usine.

Le protocole de mesure considéré fait mention, notamment, pour chaque type, des contenants dans lesquels se trouvent des résidus, le poids brut et net de ces derniers, du fait qu'il s'agisse ou non de cuves et de contenants permanents, du niveau en centimètres du liquide contenu, de sa température (température naturelle), de sa teneur en alcool éthylique, en sucre et des quantités correspondantes d'alcool éthylique anhydre et en sucres, ainsi que du nombre total de produits présents, par type.

Le protocole de mesure susmentionné est annexé à la déclaration mensuelle soumise par l’usine, le dernier mois du quadrimestre concerné.

Une présentation succincte concernant le quadrimestre précédent, conformément au modèle déterminé par la direction du service du G.X.K. compétente est également soumise par l’usine, accompagnant la déclaration mensuelle du dernier mois du quadrimestre concerné.

b. Aux fins de la vérification de la déclaration susmentionnée, conformément aux dispositions du paragraphe précédent, il convient en outre de tenir compte des informations contenues dans le protocole de mesure précité et dans les déclarations certifiées des mois précédents du quadrimestre considéré, telles que formulées dans les déclarations soumise et dans la présentation succincte susmentionnée.

Au cours de la vérification de la déclaration soumise, il est également procédé à la détermination, à la liquidation et à l'attestation des déchets produits.

Après que la déclaration susmentionnée, accompagnée des documents qui y sont annexés a été vérifiée et certifiée par le chimiste de l'unité de contrôle du service de la chimie compétent, elle est soumise, accompagnée de la copie de tout protocole de constatation de lacune et de tout protocole d’infraction rédigé par ce même chimiste, dans les quinze premiers jours de chaque mois, à la direction du service du G.X.K. compétente.

En cas d'empiètement sur les compétences du bureau de douane, le protocole d'infraction correspondant, contenant tous les éléments pertinents, est transmis au bureau de contrôle compétent.

4. L'unité de contrôle du service de la chimie surveille, par sondage systématique, les différents stades du processus de production des boissons fermentées au sein des usines spécialisées, conformément au schéma du flux de production fourni et l'application des dispositions prévues à l’annexe A du présent arrêté et prélève des échantillons, si elle le juge nécessaire, sur les matières premières en cours de traitement, sur les produits semi-finis et sur les produits finis et commercialisés, et procède au contrôle des additifs, des adjuvants et des auxiliaires technologiques utilisés, par rapport aux documents et informations conservés dans l’usine.

5. L'unité de contrôle du service de la chimie compétent rédige, à la fin de chaque année, sur la base des informations collectées, le rapport de liquidation des matières premières traitées au cours de l’année, par catégories, dans lequel figure, d’une part, le débit de l’usine sur la base des quantités qui y ont été importées au cours de l'année, d'autre part le crédit sous la forme des quantités de produit produites et commercialisées au cours de cette même année.

Le rapport de liquidation susmentionné est soumis, dans les quinze premiers jours avant la fin de l’année, à la direction du service du G.X.K. compétente, et est notifié à l’exploitant concerné.

6. a. Hormis les vérifications et la surveillance régulières effectuées, comme mentionné ci-dessus, dans les usines spécialisées de production de boissons fermentées au sens de l'article premier, paragraphe 2, du présent arrêté, des contrôles inopinés peuvent être réalisés par l'unité de contrôle du service de la chimie.

Ces contrôles inopinés peuvent également être réalisés par toute autre autorité de contrôle compétente de l’autorité indépendante des recettes publiques (AADE), avec l'assistance de l’unité de contrôle du service de la chimie compétente.

Tout contrôle inopiné effectué donne lieu à la rédaction, par les agents qui l'ont réalisé, d’un rapport détaillé qui sera remis, accompagné des protocoles pertinents établis (relatifs à la mesure, à l’échantillonnage, etc.), à l'unité de contrôle du service de la chimie compétent.

Dans ce cas, l’exploitant soumet à l'unité de contrôle du service de la chimie compétent, dans un délai de trois jours suivant la réalisation du contrôle inopiné susmentionné, une déclaration conforme aux dispositions du paragraphe 3 de l'article précédent, portant sur la période écoulée entre la fin du contrôle effectué le mois précédent et la date du dernier contrôle.

b. Cette déclaration, après avoir été vérifiée et certifiée, conformément aux dispositions du paragraphe 2 du présent article, est soumise par le chimiste de l’unité de contrôle du service de la chimie compétent qui a effectué le contrôle, accompagnée de la copie de tout protocole de constatation de lacune et de tout protocole d'infraction éventuellement rédigés, dans un délai de cinq jours, à la direction du service du G.X.K. compétente.

7. a. Les services de la chimie compétents réalisent des contrôles et des vérifications par sondages au sein des entreprises qui reçoivent d'autres États membres ou importent depuis des pays tiers des boissons fermentées préemballées, prêtes à la consommation humaine, ainsi que dans les entreprises commerciales pour le compte desquelles des boissons fermentées sont produites, conformément aux dispositions pertinentes de l'article 12 du présent arrêté.

Ce contrôle consiste en l’examen des registres comptables, et autres archives, des livres et des documents et de tout autre écrit et en un prélèvement d'échantillon, le cas échéant.

Le contrôle effectué donne lieu à la rédaction du rapport de contrôle et des protocoles d'échantillonnage pertinents, les échantillons prélevés étant envoyés pour leur analyse chimique au service de la chimie compétent du G.X.K., dans le respect des procédures prévues par les dispositions pertinentes de l'article 14 du présent arrêté.

b. Les services de la chimie du G.X.K., dans le cadre de leurs compétences et conformément aux dispositions pertinentes de la loi 2969/2001 et de la loi 4177/2013, procèdent à des contrôles par sondage dans les points de vente et de consommation des produits considérés, conformément au programme de contrôle officiel établi chaque année par la direction du service du G.X.K. pertinente, concernant l'alcool éthylique et les boissons alcoolisées.

c. Dans le cas où les contrôles susmentionnés, effectués par les services de la chimie du G.X.K., constatent des infractions aux compétences du service douanier, le bureau de douane compétent en est informé et le dossier pertinent lui est transmis.

8. Sous réserve des dispositions pertinentes de la loi 2960/2001, le non-respect des termes et des dispositions du présent arrêté constitue une infraction, punie conformément aux sanctions prévues, le cas échéant, dans les dispositions pertinentes des lois 2969/2001 et 4177/2013.

**CHAPITRE B**

#### Article 18

**Modification de l’arrêté du ministre de l’économie nº ΔΕΦΚΦ Β 5026381 ΕΞ 2015/16.12.2015 (JO Β΄ 2787)**

À l’article premier, paragraphe 2, de l'arrêté ministériel ΔΕΦΚΦ Β 5026381 ΕΞ 2015/16.12.2015 (JO de la République hellénique Β΄ 2787), la disposition existante est numérotée en tant que point a) et le point b est ajouté, comme suit:

«b. En ce qui concerne les produits relevant du code NC 2206, la notion de premier dégorgement susmentionnée couvre également le cas où la fermentation alcoolique est immédiatement suivie d’une filtration ou d’une centrifugation visant à éviter toute précipitation ou turbidité due à la fermentation alcoolique.»

**CHAPITRE C**

#### Article 19

**Dispositions transitoires**

1. Les produits importés dans le pays avant l’entrée en vigueur du présent arrêté et dont l'étiquetage est conforme aux conditions du présent arrêté, peuvent continuer à être commercialisés après l’entrée en vigueur de celui-ci, jusqu’à épuisement des stocks considérés mais pas au-delà du délai d’un an à compter de la date de son entrée en vigueur.

2. Les produits qui ont déjà fait l’objet d'une déclaration d'importation auprès de l’autorité douanière compétente à la date d’entrée en vigueur du présent arrêté, sont importés dans le pays sans obligation de dépôt du dossier prévu dans les dispositions pertinentes de l’article 10, paragraphe 4, du présent arrêté, à condition toutefois qu’ils respectent les dispositions générales des législations européenne et nationale relatives aux denrées alimentaires.

3. Dans ce cas, les indications en grec qui figurent sur les produits concernés sous la responsabilité de l'importateur, doivent être conformes aux conditions du présent arrêté.

#### Article 20

#### Entrée en vigueur

1. Les annexes A et B au présent arrêté font partie intégrante de celui-ci.

2. Le présent arrêté entre en vigueur à compter de sa publication au Journal officiel de la République hellénique.

3. Le présent arrêté doit être publié au Journal officiel de la République hellénique.

**LA SECRÉTAIRE D'ÉTAT**

**AIKATERINI PAPANATSIOU**

**ANNEXE A:**

**PRATIQUES, TRAITEMENTS ET ADDITIONS AUTORISÉS**

Au cours de la production des boissons fermentées au sens de l'article premier, paragraphe 2, du présent arrêté, sont autorisés les traitements, pratiques et additions suivantes:

**A. Traitement naturels divers, tels que:**

1. Traitements thermiques.

2. Centrifugation et filtration (avec ou sans adjuvant de filtration inerte).

3. Emploi de dioxyde de carbone, d’argon ou d’azote, soit seuls, soit en association, à la seule fin de créer une atmosphère inerte et de permettre la manipulation du produit à l’abri de l’air.

4. Traitement avec des charbons à usage œnologique.

5. Clarification au moyen d’une ou de plusieurs des substances suivantes:

* gélatine alimentaire,
* colle de poisson,
* caséine et caséinates de potassium,
* ovalbumine,
* bentonite,
* dioxyde de silicium sous forme de gel ou de solution colloïdale,
* kaolin,
* tanin,
* enzyme pectinolytique,
* préparation enzymatique de bétaglucanase,
* toute autre substance prévue dans les dispositions européennes pertinentes en vigueur, conformément aux conditions qui y sont spécifiées.

**B. Enrichissement:**

L’enrichissement du titre alcoométrique volumique acquis du moût ou du jus destiné à la fermentation, qui a subi une fermentation partielle et de la boisson en cours de fermentation, par la mise en œuvre des pratiques suivantes:

a) pour le moût ou le jus destiné à la fermentation ou qui a subi une fermentation partielle, par addition de jus concentré du même produit agricole duquel provient le moût ou le jus, par addition de sucres, tels que visés aux articles 64 et 65 du code des denrées alimentaires et des boissons ou par concentration partielle, y compris l’osmose inverse,

b) pour les boissons encore en fermentation, par concentration partielle par le froid.

**C. Réglage (augmentation ou diminution) de l'acidité:**

Le réglage (augmentation ou diminution) de l'acidité du moût ou du jus destiné à la fermentation, qui a subi une fermentation partielle et de la boisson encore en fermentation, le cas échéant, par l’utilisation d’une ou de plusieurs substances parmi les suivantes:

* jus du même fruit (vert),
* acide malique, tartrique, citrique ou lactique,
* hydrogénocarbonate de potassium,
* carbonate de calcium,
* eau,
* toute autre substance prévue dans les dispositions européennes pertinentes en vigueur, conformément aux conditions qui y sont spécifiées.

L'acidité des produits visés au paragraphe 2 de l’article premier du présent arrêté est exprimée, selon le cas, en acide malique, tartrique ou citrique, en fonction de la nature particulière de ces produits.

**D. Mélange de boissons fermentées:**

Le mélange de boissons fermentées originaires d’un pays tiers et de boissons fermentées provenant de l’Union européenne est interdit, ainsi que le mélange de plusieurs boissons fermentées originaires d’un pays tiers.

**E. Édulcoration:**

L'addition à la boisson fermentée d’un ou de plusieurs produits parmi les suivants:

a) moût concentré ou jus concentré du même fruit ou du même produit agricole à partir duquel la boisson est produite,

b) sucres, tels que visés aux articles 64 et 65 du code des denrées alimentaires et des boissons,

c) miel,

d) substances édulcorantes, tel que prévu pour les produits visés dans les dispositions européennes pertinentes en vigueur, conformément aux conditions qui y sont spécifiées.

**F. Utilisation d'additifs, d’enzymes et d'arômes:**

Utilisation d'additifs, d’enzymes et d'arômes dans les produits visés dans les dispositions européennes pertinentes en vigueur [règlements (UE) 1333, 1332, 1334/2008, etc.] et conformément aux conditions qui y sont spécifiées.

**G. Addition de dioxyde de carbone:**

Utilisation de dioxyde de carbone pour la production des boissons fermentées gazeuses, conformément aux dispositions prévues à l'annexe B, point 7, du présent arrêt ministériel.

**ANNEXE B:**

**CATÉGORIES DE BOISSONS FERMENTÉES RELEVANT DU CODE NC 2206**

1. **Le «Cidre»** est une boisson fermentée produite par fermentation alcoolique de jus de pomme naturel (frais) et/ou de jus de pommes concentré, qui:

a) a un titre alcoométrique volumique acquis égal à 1,2 % vol et inférieur ou égal à 8,5 % vol,

b) a une acidité volubile maximale (exprimée en acide acétique) de 1,2 g/l,

c) a une acidité totale minimale (exprimée en acide malique) de 3 g/l,

d) est dotée d'un extrait sec, après désucrage, de 13 g/l au minimum,

e) n'a fait l’objet d’aucune addition d’alcool éthylique,

f) a éventuellement fait l’objet d’un enrichissement par l’utilisation de sucres, tels que définis dans les articles 64 et 65 du code des denrées alimentaires et des boissons, dans la proportion maximale de 50 % de la teneur totale en sucres du moût fermenté,

g) a éventuellement fait l’objet d'autres traitements, pratiques (hormis l’enrichissement) et additions, conformément à l'annexe B du présent arrêté, tel que prévu dans la législation européenne pertinente en vigueur.

Le cidre qui n’a fait l’objet d’aucun enrichissement par ajout de sucre d'origine exogène et dont la quantité de jus de pommes concentré utilisé représente, au maximum, 50 % de la quantité totale de sucres de moût destiné à la fermentation, porte la dénomination de «cidre naturel».

En fonction de sa teneur en sucres résiduels et uniquement à condition de ne pas avoir fait l’objet d'addition d'agents édulcorants, le cidre peut être qualifié de:

* sec, lorsqu'il contient jusqu’à 9 g/l de sucres résiduels,
* demi-sec, lorsqu'il contient de 9 g/l à 40 g/l de sucres résiduels,
* doux, lorsqu'il contient plus de 40 g/l de sucres résiduels,

2. Le «Poiré» est une boisson fermentée produite par fermentation alcoolique du moût ou du jus de poires, qui:

a) a un titre alcoométrique volumique acquis égal à 1,2 % vol et inférieur ou égal à 9% vol,

b) a une acidité volubile maximale (exprimée en acide acétique) de 1,2 g/l,

c) a une acidité totale minimale (exprimée en acide malique) de 3 g/l,

d) est doté d'un extrait sec, après désucrage, de 14 g/l au minimum,

e) n'a fait l’objet d’aucune addition d’alcool éthylique,

f) a éventuellement été soumis à un enrichissement par l’utilisation de jus concentré de poires dans une proportion n’excédant pas 50 % du volume total des moûts/jus utilisés, et à une addition de sucres, tel que prévu aux articles 64 et 65 du code des denrées alimentaires et des boissons, dans une proportion égale ou inférieure à 20 % du titre alcoométrique volumique acquis du produit fini,

g) a éventuellement fait l’objet d'autres traitements, pratiques (hormis l’enrichissement) et additions, conformément à l'annexe A du présent arrêté, tel que prévu dans la législation européenne pertinente en vigueur.

En fonction de sa teneur en sucres résiduels et uniquement à condition de ne pas avoir fait l’objet d'addition d'agents édulcorants, le poiré peut être qualifié de:

* sec, lorsqu'il contient jusqu’à 9 g/l de sucres résiduels,
* demi-sec, lorsqu'il contient de 9 g/l à 40 g/l de sucres résiduels,
* doux, lorsqu'il contient plus de 40 g/l de sucres résiduels,

3. La «boisson fermentée à base de grenade» est une boisson fermentée produite par fermentation alcoolique du moût ou du jus de grenades, qui:

a) a un titre alcoométrique volumique acquis égal à 1,2 % vol et inférieur ou égal à 12% vol,

b) a une acidité volubile maximale (exprimée en acide acétique) de 1,0 g/l,

c) a une acidité totale minimale (exprimée en acide citrique) de 6 g/l,

d) est doté d'un extrait sec, après désucrage, de 14 g/l au minimum,

e) n'a fait l’objet d’aucune addition d’alcool éthylique,

f) a éventuellement été soumis à un enrichissement par l’utilisation de jus concentré de grenades dans une proportion n’excédant pas 50 % du volume total des moûts/jus utilisés, et à une addition de sucres, tel que prévu aux articles 64 et 65 du code des denrées alimentaires et des boissons, dans une proportion égale ou inférieure à 10 % du titre alcoométrique volumique acquis du produit fini,

g) a éventuellement fait l’objet d'autres traitements, pratiques (hormis l’enrichissement) et additions, conformément à l'annexe A du présent arrêté, tel que prévu dans la législation européenne pertinente en vigueur.

4. **Les «boissons fermentées à base de céréales»** sont des boissons fermentées produites par fermentation (totale ou partielle) de céréales et/ou de malts de céréales et/ou d’extraits de céréales, qui:

a) ont un titre alcoométrique volumique acquis égal à 1,2 % vol et inférieur ou égal à 9% vol,

b) ont une acidité volubile maximale (exprimée en acide acétique) de 1,2 g/l,

c) ont une acidité totale minimale (exprimée en acide lactique) de 1 g/l,

d) est doté d'un extrait sec, après désucrage, de 14 g/l au minimum,

e) ont éventuellement fait l’objet d’un enrichissement par l’utilisation de sucres, tel que prévu dans les articles 64 et 65 du code des denrées alimentaires et des boissons, n’excédant pas 40 % de l’extrait total du moût fermenté,

f) ont éventuellement fait l’objet d’une aromatisation au houblon et/ou à d'autres plantes, fruits, etc. aromatiques, tel que prévu dans les dispositions européennes pertinentes en vigueur,

g) ont éventuellement fait l’objet d'autres traitements, pratiques (hormis l’enrichissement) et additions, conformément à l'annexe B du présent arrêté, en fonction de leur nature particulière, le cas échéant.

5. L’«Hydromel» est une boisson fermentée produite exclusivement par fermentation alcoolique d’une solution aqueuse de miel, qui:

a) a un titre alcoométrique volumique acquis égal à 1,2 % vol et inférieur ou égal à 15% vol,

b) a une acidité volubile maximale (exprimée en acide acétique) de 1,2 g/l,

c) a une acidité totale minimale (exprimée en acide tartrique) de 3 g/l,

d) est dotée d'un extrait sec, après désucrage, de 20 g/l au minimum,

e) a fait l'objet d’une édulcoration, exclusivement par l’utilisation de miel,

f) a éventuellement fait l’objet d’une aromatisation à certains fruits, plantes, etc. aromatiques, tel que prévu dans les dispositions européennes pertinentes en vigueur,

g) a éventuellement fait l’objet d'autres traitements, pratiques (hormis l’enrichissement), d’édulcoration et d'additions, conformément à l’annexe A du présent arrêté.

En fonction de sa teneur en sucres résiduels et uniquement à condition de ne pas avoir fait l’objet d'addition d'agents édulcorants, l’hydromel peut être qualifié de:

* sec, lorsqu'il contient jusqu’à 10 g/l de sucres résiduels,
* demi-sec, lorsqu'il contient de 10 g/l à 30 g/l de sucres résiduels,
* doux, lorsqu'il contient plus de 30 g/l de sucres résiduels.

6. **Les «Boissons fermentées mousseuses»** sont des boissons fermentées qui contiennent du dioxyde de carbone provenant exclusivement d’une fermentation dans des récipients fermés et présentant, lorsqu'elle est conservée à la température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression due exclusivement au dioxyde de carbone endogène en solution non inférieure à 3 bar.

7. **Les «Boissons fermentées pétillantes»** sont des boissons fermentées qui contiennent du dioxyde de carbone provenant exclusivement d’une fermentation dans des récipients fermés et présentant, lorsqu'elle est conservée à la température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression due exclusivement au dioxyde de carbone en solution non inférieure à 1 bar et non supérieure à 2,5 bar.

8. **Les «Boissons fermentées mousseuses gazéifiées»** sont des boissons fermentées qui contiennent du dioxyde de carbone provenant totalement ou partiellement d’une addition (injection) de dioxyde de carbone et présentant, lorsqu'elles sont conservées à la température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression due exclusivement au dioxyde de carbone en solution non inférieure à 3 bar.