

CLASSIFICATION DES BOISSONS

Groupe 1 : boissons sans alcool : eaux minérales ou gazéifiées, jus de fruits ou de légumes non fermentés ou ne comportant pas, à la suite d'un début de fermentation, de traces d'alcool supérieures à 1,2 degré, limonades, sirops, infusions, lait, café, thé, chocolat.

Groupe 2 : abrogé.

L'ordonnance n° 2015-1682 du 17 décembre 2015 a supprimé les anciennes boissons du 2e groupe, désormais rassemblées dans le 3e groupe. Cette mesure de simplification a pour effet de modifier le régime des licences (cf. infra), sans pour autant que cette modification concerne la licence IV.

Groupe 3 : boissons fermentées non distillées et vins doux naturels : vin, bière, cidre, poiré, hydromel, auxquelles sont joints les vins doux naturels, ainsi que les crèmes de cassis et les jus de fruits ou de légumes fermentés comportant de 1,2 à 3 degrés d'alcool, vins de liqueur, apéritifs à base de vin et liqueurs de fraises, framboises, cassis ou cerises, ne titrant pas plus de 18 degrés d'alcool pur.

La mention de la limitation du degré d'alcool comprise entre 1,2 et 3 ne concerne que les jus de fruits fermentés. Le vin, la bière, le cidre et les autres boissons mentionnées au 3° de l'article L. 3321-1 du CSP sont en revanche visés par nature.

À titre d'exemple les vins rouges, blancs, rosés ou pétillants titrent à plus de 10° d'alcool, en général autour de 12°, les bières entre 4 et 9° et les cidres de 5 à 9° d'alcool.

Le groupe 3 comprend également les crèmes et liqueurs ne titrant pas plus de 18° ; celles dépassant ce titre relèvent du groupe 5.

Groupe 4 : rhums, tafias, alcools provenant de la distillation des vins, cidres, poirés ou fruits, et ne supportant aucune addition d'essence ainsi que liqueurs édulcorées au moyen de sucre, de glucose ou de miel à raison de 400 grammes minimum par litre pour les liqueurs anisées et de 200 grammes minimum par litre pour les autres liqueurs et ne contenant pas plus d'un demi-gramme d'essence par litre.

Groupe 5 : toutes les autres boissons alcooliques : boissons anisées, whisky, vodka, gin, etc. (liste non exhaustive).

S'agissant des cocktails et des « prémix » (boisson mélangée à l'avance), c'est le classement du composant du groupe le plus élevé entrant dans le mélange qui emporte le classement du produit fini proposé à la clientèle, quel que soit le titrage en alcool dudit produit fini. En effet, ce n'est pas le cocktail ou le « prémix » en soi qu'il s'agit de classer, mais chacune des boissons qui composent ce mélange.

Ainsi par exemple, un panaché est classé dans le 3ème groupe (limonade = 1er groupe + bière = 3ème groupe) tandis qu'un punch composé de rhum blanc et de jus d'orange l'est dans le 4ème groupe (jus d'orange = 1er groupe + rhum = 4ème groupe).

CLASSIFICATION DES LICENCES

TYPES DE BOISSONS	DÉBIT DE BOISSONS À CONSOMMER SUR PLACE	DÉBIT DE BOISSONS À EMPORTER	RESTAURANT
Groupe 1 Sans alcool	Licence I	X	X
Groupe 2 Abrogé le 17.12.2015	Licence II « Licence des boissons fermentées »	Petite licence à emporter	Petite licence restaurant
Groupe 3 Vin, bière, cidre, poiré, hydromel, apéritif à base de vin, liqueur de fruits comprenant moins de 18° d'alcool	Licence III « Licence restreinte »	Licence à emporter	Petite licence restaurant
Groupe 4 et 5 Toutes les autres boissons (rhum, alcools distillés, boissons anisées, whisky, vodka, gin, etc.)	Licence IV « Licence de plein exercice »	Licence à emporter	Grande licence restaurant