COMMISSIONE
EUROPEA

Bruxelles, 1.12.2016
COM(2016) 750 final

ANNEXES 1 to 2

ALLEGATI

della

Proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio

relativo alla definizione, alla presentazione e all'etichettatura delle bevande spiritose, all'uso delle denominazioni di bevande spiritose nella presentazione e nell'etichettatura di altri prodotti alimentari nonché alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose

ALLEGATO I

DEFINIZIONI TECNICHE

Le definizioni tecniche di cui all'articolo 2, paragrafo 2, sono le seguenti:

1) "Alcole etilico di origine agricola": un liquido alcolico che possiede le proprietà seguenti:

   a) caratteristiche organolettiche: assenza di gusti rintracciabili estranei alle materie prime utilizzate nella produzione;

   b) titolo alcolometrico volumico minimo: 96,0%;

   c) valori massimi dell'impurezza:

      i) acidità totale espressa in grammi di acido acetico per ettolitro di alcole a 100% vol.: 1,5;

      ii) esteri espressi in grammi di acetato di etile per ettolitro di alcole a 100% vol.: 1,3;

      iii) aldeidi espresse in grammi di acetaldeide per ettolitro di alcole a 100% vol.: 0,5;

      iv) alcoli superiori espressi in grammi di 2-metil-1-propanolo per ettolitro di alcole a 100% vol.: 0,5;

      v) metanolo espresso in grammi per ettolitro di alcole a 100% vol.: 30;

      vi) estratto secco espresso in grammi per ettolitro di alcole a 100% vol.: 1,5;

      vii) basi azotate volatili espresse in grammi di azoto per ettolitro di alcole a 100% vol.: 0,1;

      viii) furfurolo: non rintracciabile.

2) "Distillato di origine agricola": un liquido alcolico ottenuto mediante distillazione, previa fermentazione alcolica, dei prodotti agricoli figuranti nell'allegato I del trattato e che non presenta le caratteristiche dell'alcole etilico né quelle di una bevanda spiritosa, ma che ha conservato un aroma e un gusto provenienti dalle materie prime utilizzate.

   Quando sia fatto riferimento alle materie prime utilizzate, il distillato deve essere ottenuto esclusivamente a partire da dette materie prime.

3) "Edulcorazione": l'operazione che consiste nell'impiegare, per l'elaborazione delle bevande spiritose, uno o più dei seguenti prodotti:

   a) zucchero di fabbrica, zucchero bianco, zucchero bianco raffinato, destrosio, fruttosio, sciroppo di glucosio, zucchero liquido, zucchero liquido invertito, sciroppo di zucchero invertito, quali definiti dalla direttiva 2001/111/CE[1];

   b) mosto di uve concentrato rettificato, mosto di uve concentrato, mosto di uve fresche;

   c) zucchero caramellato, vale a dire il prodotto ottenuto esclusivamente mediante riscaldamento controllato del saccarosio, senza aggiunta di basi, di acidi minerali o di altri additivi chimici;

[1] Direttiva 2001/111/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana (GU L 10 del 12.1.2002, pag. 53).

d) miele, quale definito dalla direttiva 2001/110/CE del Consiglio[2];

e) sciroppo di carruba;

f) qualsiasi altra sostanza glucidica naturale avente effetto analogo a quello dei prodotti di cui alle lettere da a) a e).

4) "Aggiunta di alcole": l'aggiunta di alcole etilico di origine agricola o di distillati di origine agricola o di entrambi a una bevanda spiritosa.

5) "Aggiunta di acqua": l'aggiunta, nell'elaborazione delle bevande spiritose, di acqua che può essere distillata, demineralizzata, permeata o addolcita. Tale aggiunta è autorizzata purché la qualità dell'acqua sia conforme alle direttive 98/83/CE del Consiglio[3] e 2009/54/CE del Parlamento europeo e del Consiglio[4] e purché il titolo alcolometrico della bevanda spiritosa, dopo l'aggiunta, resti conforme al titolo alcolometrico volumico minimo previsto dalla categoria di bevanda spiritosa pertinente.

6) "Assemblaggio": l'operazione che consiste nel combinare due o più bevande spiritose della stessa categoria, che differiscono tra loro solo per sfumature di composizione dovute a uno o più dei seguenti fattori:

a) metodo di elaborazione;

b) apparecchiature di distillazione impiegate;

c) periodo di maturazione o di invecchiamento;

d) zona geografica di produzione.

La bevanda spiritosa ottenuta appartiene alla stessa categoria delle bevande spiritose iniziali prima dell'assemblaggio.

7) "Maturazione o invecchiamento": il processo consistente nello sviluppo naturale in recipienti adatti di alcune reazioni, al fine di conferire alla bevanda spiritosa qualità organolettiche che non possedeva in precedenza.

8) "Aromi": gli "aromi" quali definiti all'articolo 3, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (CE) n. 1334/2008.

9) "Sostanza aromatizzante": una "sostanza aromatizzante" quale definita all'articolo 3, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (CE) n. 1334/2008.

10) "Sostanza aromatizzante naturale": una "sostanza aromatizzante naturale" quale definita all'articolo 3, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (CE) n. 1334/2008.

11) "Preparazione aromatica": una "preparazione aromatica" quale definita all'articolo 3, paragrafo 2, lettera d), del regolamento (CE) n. 1334/2008.

12) "Altro aroma": un "altro aroma" quale definito all'articolo 3, paragrafo 2, lettera h), del regolamento (CE) n. 1334/2008.

---

2 Direttiva 2001/110/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, concernente il miele (GU L 10 del 12.1.2002, pag. 47).

3 Direttiva 98/83/CE del Consiglio, del 3 novembre 1998, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano (GU L 330 del 5.12.1998, pag. 32).

4 Direttiva 2009/54/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 18 giugno 2009, sull'utilizzazione e la commercializzazione delle acque minerali naturali (GU L 164 del 26.6.2009, pag. 45).

13) “Coloranti”: i “coloranti” quali definiti all’allegato I, punto 2, del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio[5].

14) “Colorazione”: l’impiego, per l’elaborazione di una bevanda spiritosa, di uno o più coloranti quali definiti all’allegato I, punto 2, del regolamento (CE) n. 1333/2008.

15) “Titolo alcolometrico volumico”: il rapporto tra il volume di alcole allo stato puro contenuto nel prodotto considerato, alla temperatura di 20 °C, e il volume totale del prodotto alla stessa temperatura.

16) “Tenore di sostanze volatili”: la quantità di sostanze volatili diverse dall’alcole etilico e dal metanolo contenute in una bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente mediante distillazione, presenti unicamente in seguito alla distillazione o alla ridistillazione delle materie prime utilizzate.

17) “Imballaggio”: gli involucri protettivi, cartoni, casse, contenitori e bottiglie utilizzati per il trasporto e/o la vendita di bevande spiritose.

[5] Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari (GU L 354 del 31.12.2008, pag. 16).

ALLEGATO II

Parte I

Categorie di bevande spiritose

1. Rum

a) Il rum è:

i) la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente mediante fermentazione alcolica e distillazione di melasse o sciroppi provenienti dalla fabbricazione dello zucchero di canna, oppure di succo della canna da zucchero, e distillata a meno di 96% vol., cosicché il prodotto della distillazione presenti in modo percettibile le caratteristiche organolettiche specifiche del rum; oppure

ii) la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente mediante fermentazione alcolica e distillazione di succo di canna da zucchero che presenta le caratteristiche aromatiche cui i rum devono il loro carattere specifico e avente un tenore di sostanze volatili pari o superiore a 225 g/hl di alcole a 100% vol. Questa bevanda spiritosa può essere commercializzata con la parola "agricolo" che qualifica la denominazione di vendita "rum" accompagnata da una delle indicazioni geografiche dei dipartimenti francesi d'oltremare e della regione autonoma di Madera.

b) Il titolo alcolometrico volumico minimo del rum è di 37,5% vol.

c) Non deve esservi aggiunta di alcole di cui all'allegato I, punto 4, diluito o non diluito.

d) Il rum non è aromatizzato.

e) Il rum può contenere caramello aggiunto solo come colorante.

f) Il termine "*traditionnel*" può completare una delle indicazioni geografiche registrate per questa categoria, per il rum ottenuto mediante distillazione a meno di 90% vol., previa fermentazione alcolica di prodotti alcoligeni originari esclusivamente del luogo di produzione considerato. Tale rum deve avere un tenore di sostanze volatili pari o superiore a 225 g/hl di alcole a 100% vol. e non può essere edulcorato. L'uso del termine "*traditionnel*" non osta all'impiego dei termini "ottenuto dalla fabbricazione dello zucchero" o del termine "agricolo", che possono essere aggiunti alla denominazione di vendita "rum" che accompagna le indicazioni geografiche di cui alla lettera a), punto ii).

Questa disposizione lascia impregiudicato l'impiego del termine "*traditionnel*" per i prodotti non contemplati da questa categoria, in base alle norme specifiche che li disciplinano.

2. Whisky o whiskey

a) Il *whisky* o *whiskey* è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente al termine di tutte le seguenti operazioni:

i) distillazione di un mosto di cereali maltati con o senza chicchi interi di altri cereali, che è stato:

– saccarificato dalla diastasi del malto ivi contenuto, con o senza aggiunta di altri enzimi naturali,

– fermentato per azione di lieviti;

ii) una o più distillazioni a meno di 94,8% vol., cosicché il prodotto della distillazione abbia un aroma e un gusto provenienti dalle materie prime utilizzate;

iii) invecchiamento del distillato finale per almeno tre anni in fusti di legno di capacità pari o inferiore a 700 l.

Il distillato finale, al quale possono essere aggiunti soltanto acqua e caramello semplice (per la colorazione), conserva il colore, l'aroma e il gusto derivanti dal processo di elaborazione di cui ai punti i), ii) e iii).

b) Il titolo alcolometrico volumico minimo del *whisky* o *whiskey* è di 40% vol.

c) Non deve esservi aggiunta di alcole di cui all'allegato I, punto 4, diluito o non diluito.

d) Il *whisky* o *whiskey* non può essere edulcorato né aromatizzato e non può contenere additivi diversi dal caramello semplice usato come colorante.

3. Acquavite di cereali

a) L'acquavite di cereali è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente mediante distillazione di mosto fermentato di cereali a chicchi interi e presenta caratteristiche organolettiche derivanti dalle materie prime utilizzate.

b) Ad eccezione del "*Korn*", il titolo alcolometrico volumico minimo dell'acquavite di cereali è di 37% vol.

c) Non deve esservi aggiunta di alcole di cui all'allegato I, punto 4, diluito o non diluito.

d) L'acquavite di cereali non è aromatizzata.

e) L'acquavite di cereali può contenere caramello aggiunto solo come colorante.

f) Per poter recare la denominazione di vendita "brandy di cereali" l'acquavite di cereali deve essere ottenuta mediante distillazione a meno di 95% vol. di un mosto fermentato di cereali a chicchi interi che presenti caratteristiche organolettiche derivanti dalle materie prime utilizzate.

4. Acquavite di vino

a) L'acquavite di vino è la bevanda spiritosa che soddisfa i seguenti requisiti:

i) è ottenuta esclusivamente dalla distillazione di vino o di vino alcolizzato a meno di 86% vol. o dalla ridistillazione di un distillato di vino a meno di 86% vol.;

ii) presenta un tenore di sostanze volatili pari o superiore a 125 g/hl di alcole a 100% vol.;

iii) presenta un tenore massimo di metanolo di 200 g/hl di alcole a 100% vol.

b) Il titolo alcolometrico volumico minimo dell'acquavite di vino è di 37,5% vol.

c) Non deve esservi aggiunta di alcole di cui all'allegato I, punto 4, diluito o non diluito.

d) L'acquavite di vino non è aromatizzata. Ciò non esclude i metodi di produzione tradizionali.

e) L'acquavite di vino può contenere caramello aggiunto solo come colorante.

f) Se sottoposta a invecchiamento, l'acquavite di vino può continuare ad essere commercializzata come "acquavite di vino" purché il periodo di invecchiamento sia uguale o superiore a quello stabilito per la bevanda spiritosa della categoria 5.

5. Brandy o Weinbrand

a) Il *brandy* o *Weinbrand* è la bevanda spiritosa che soddisfa i seguenti requisiti:

i) è ottenuta da acquaviti di vino, con aggiunta o meno di distillato di vino, distillato a meno di 94,8% vol., a condizione che tale distillato di vino non superi il limite massimo di 50% del tenore alcolico del prodotto finito;

ii) è invecchiata in recipienti di quercia per almeno un anno o per almeno sei mesi se la capacità dei recipienti di quercia è inferiore a 1 000 l;

iii) presenta un tenore di sostanze volatili pari o superiore a 125 g/hl di alcole a 100% vol., provenienti esclusivamente dalla distillazione o dalla ridistillazione delle materie prime utilizzate;

iv) presenta un tenore massimo di metanolo di 200 g/hl di alcole a 100% vol.

b) Il titolo alcolometrico volumico minimo del *brandy* o *Weinbrand* è di 36% vol.

c) Non deve esservi aggiunta di alcole di cui all'allegato I, punto 4, diluito o non diluito.

d) Il *brandy* o *Weinbrand* non è aromatizzato. Ciò non esclude i metodi di produzione tradizionali.

e) Il *brandy* o *Weinbrand* può contenere caramello aggiunto solo come colorante.

6. Acquavite di vinaccia o *marc*

a) L'acquavite di vinaccia o *marc* è la bevanda spiritosa che soddisfa i seguenti requisiti:

i) è ottenuta esclusivamente da vinacce fermentate e distillate direttamente mediante vapore acqueo oppure dopo l'aggiunta di acqua;

ii) alle vinacce può essere aggiunta una quantità di fecce non superiore a 25 kg per 100 kg di vinacce utilizzate;

iii) la quantità di alcole proveniente dalle fecce non può superare il 35% della quantità totale di alcole nel prodotto finito;

iv) la distillazione è effettuata in presenza delle vinacce a meno di 86% vol.;

v) è autorizzata la ridistillazione alla stessa gradazione alcolica;

vi) ha un tenore di sostanze volatili pari o superiore a 140 g/hl di alcole a 100% vol. e un tenore massimo di metanolo di 1 000 g/hl di alcole a 100% vol.

b) Il titolo alcolometrico volumico minimo dell'acquavite di vinaccia o *marc* è di 37,5% vol.

c) Non deve esservi aggiunta di alcole di cui all'allegato I, punto 4, diluito o non diluito.

d) L'acquavite di vinaccia o *marc* non è aromatizzata. Ciò non esclude i metodi di produzione tradizionali.

e) L'acquavite di vinaccia o *marc* può contenere caramello aggiunto solo come colorante.

7. Acquavite di residui di frutta

a) L'acquavite di residui di frutta è la bevanda spiritosa che soddisfa i seguenti requisiti:

   i) è ottenuta esclusivamente mediante fermentazione e distillazione a meno di 86% vol. di residui di frutta, ad eccezione delle vinacce;

   ii) ha un tenore minimo di sostanze volatili di 200 g/hl di alcole a 100% vol.;

   iii) ha un tenore massimo di metanolo di 1 500 g/hl di alcole a 100% vol.;

   iv) ha un tenore massimo di acido cianidrico di 7 g/hl di alcole a 100% vol. nel caso dell'acquavite di residui di frutta con nocciolo;

   v) è autorizzata la ridistillazione alla stessa gradazione alcolica di cui al punto i).

b) Il titolo alcolometrico volumico minimo dell'acquavite di residui di frutta è di 37,5% vol.

c) Non deve esservi aggiunta di alcole di cui all'allegato I, punto 4, diluito o non diluito.

d) L'acquavite di residui di frutta non è aromatizzata.

e) L'acquavite di residui di frutta può contenere caramello aggiunto solo come colorante.

f) La denominazione di vendita è "acquavite di residui di" seguita dal nome del frutto utilizzato. In caso di utilizzazione di residui di vari tipi di frutta, la denominazione di vendita è "acquavite di residui di frutta".

8. Acquavite di uve secche o *raisin brandy*

a) L'acquavite di uve secche o *raisin brandy* è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente mediante distillazione del prodotto risultante dalla fermentazione alcolica dell'estratto di uve secche dei vitigni "nero di Corinto" o "moscato di Alessandria", distillato a meno di 94,5% vol., cosicché il distillato abbia un aroma e un gusto provenienti dalla materia prima utilizzata.

b) Il titolo alcolometrico volumico minimo dell'acquavite di uve secche o *raisin brandy* è di 37,5% vol.

c) Non deve esservi aggiunta di alcole di cui all'allegato I, punto 4, diluito o non diluito.

d) L'acquavite di uve secche o *raisin brandy* non è aromatizzata.

e) L'acquavite di uve secche o *raisin brandy* può contenere caramello aggiunto solo come colorante.

9. Acquavite di frutta

a) L'acquavite di frutta è la bevanda spiritosa che soddisfa i seguenti requisiti:

i) è ottenuta esclusivamente mediante fermentazione alcolica e distillazione di un frutto polposo o di un mosto di tale frutto, bacche o ortaggi, con o senza nocciolo;

ii) è distillata a meno di 86% vol. cosicché il prodotto della distillazione abbia un aroma e un gusto provenienti da materie prime distillate;

iii) presenta un tenore di sostanze volatili pari o superiore a 200 g/hl di alcole a 100% vol.;

iv) ha un tenore massimo di acido cianidrico di 7 g/hl di alcole a 100% vol. nel caso delle acquaviti di frutta con nocciolo.

b) L'acquavite di frutta ha un tenore massimo di metanolo di 1 000 g/hl di alcole a 100% vol.

i) Tuttavia, nel caso di acquavite di frutta ottenuta dai frutti e dalle bacche elencate di seguito, il tenore massimo di metanolo è di 1 200 g/hl di alcole a 100% vol.:

– prugne (*Prunus domestica* L.),

– prugne mirabelle (*Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.),

– prugne (quetsche) (*Prunus domestica* L.),

– mele (*Malus domestica* Borkh.),

– pere (*Pyrus communis* L.) eccetto le pere Williams (*Pyrus communis* L. cv "Williams"),

– lamponi (*Rubus idaeus* L.),

– more (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),

– albicocche (*Prunus armeniaca* L.),

– pesche (*Prunus persica* L. Batsch).

ii) Nel caso di acquavite di frutta ottenuta dai frutti e dalle bacche elencate di seguito, il tenore massimo di metanolo è di 1 350 g/hl di alcole a 100% vol.:

– pere Williams (*Pyrus communis* L. cv "Williams"),

– ribes rossi (*Ribes rubrum* L.),

– ribes neri (*Ribes nigrum* L.),

– sorbe (*Sorbus aucuparia* L.),

– bacche di sambuco (*Sambucus nigra* L.),

– mele cotogne (*Cydonia oblonga* Mill.),

– bacche di ginepro (*Juniperus communis* L. e/o *Juniperus oxicedrus* L.).

c) Il titolo alcolometrico volumico minimo dell'acquavite di frutta è di 37,5% vol.

d) Non deve esservi aggiunta di alcole di cui all'allegato I, punto 4, diluito o non diluito.

e) L'acquavite di frutta non è aromatizzata.

f) La denominazione di vendita dell'acquavite di frutta è "acquavite di" seguita dal nome del frutto, della bacca o dell'ortaggio, per esempio: acquavite di ciliegie o *kirsch*, acquavite di prugne o *slivovitz*, di mirabelle, di pesche, di mele, di pere, di albicocche, di fichi, di agrumi, di uva o di qualsiasi altro frutto.

Può essere utilizzata anche la denominazione *wasser* preceduta dal nome del frutto.

Il nome del frutto può sostituire la denominazione "acquavite di" seguita dal nome del frutto soltanto nel caso dei frutti o delle bacche seguenti:

- prugne mirabelle (*Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.),
- prugne (*Prunus domestica* L.),
- prugne (quetsche) (*Prunus domestica* L.),
- corbezzole (*Arbutus unedo* L.),
- mela "Golden Delicious".

Se vi fosse il rischio per il consumatore finale di non capire facilmente una di tali denominazioni di vendita che non contengono la dicitura "acquavite di", l'etichettatura e la presentazione recano il termine "acquavite di", eventualmente completato da una spiegazione.

g) La denominazione *Williams* è riservata all'acquavite di pere ottenuta unicamente da pere della varietà Williams.

h) Qualora siano distillati insieme due o più tipi di frutti, bacche o ortaggi, il prodotto è venduto con la denominazione "acquavite di frutta" o, se del caso, "acquavite di ortaggi". Detta denominazione può essere completata dal nome di ciascun tipo di frutto, bacca o ortaggio secondo l'ordine decrescente dei quantitativi impiegati.

10. Acquavite di sidro di mele e di sidro di pere

a) L'acquavite di sidro di mele e l'acquavite di sidro di pere sono bevande spiritose che soddisfano i seguenti requisiti:

i) sono ottenute esclusivamente mediante distillazione a meno di 86% vol., di sidro di mele e di sidro di pere, cosicché il prodotto della distillazione abbia un aroma e un gusto provenienti dai frutti;

ii) presentano un tenore di sostanze volatili pari o superiore a 200 g/hl di alcole a 100% vol.;

iii) presentano un tenore massimo di metanolo di 1 000 g/hl di alcole a 100% vol.

b) Il titolo alcolometrico volumico minimo dell'acquavite di sidro di mele e di sidro di pere è di 37,5% vol.

c) Non deve esservi aggiunta di alcole di cui all'allegato I, punto 4, diluito o non diluito.

d) L'acquavite di sidro di mele o di sidro di pere non è aromatizzata.

e) L'acquavite di sidro di mele o di sidro di pere può contenere caramello aggiunto solo come colorante.

11. Acquavite di miele

a) L'acquavite di miele è la bevanda spiritosa che soddisfa i seguenti requisiti:

i) è ottenuta esclusivamente mediante fermentazione e distillazione della soluzione di miele;

ii) è distillata a meno di 86% vol. cosicché il prodotto della distillazione presenti le caratteristiche organolettiche provenienti dalla materia prima utilizzata.

b) Il titolo alcolometrico volumico minimo dell'acquavite di miele è di 35% vol.

c) Non deve esservi aggiunta di alcole di cui all'allegato I, punto 4, diluito o non diluito.

d) L'acquavite di miele non è aromatizzata.

e) L'acquavite di miele può contenere caramello aggiunto solo come colorante.

f) L'acquavite di miele può essere edulcorata soltanto con miele.

12. *Hefebrand*

a) L'*Hefebrand* o acquavite di fecce è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente mediante distillazione a meno di 86% vol. di fecce di vino o di fecce di frutti fermentati.

b) Il titolo alcolometrico volumico minimo dell'*Hefebrand* o acquavite di fecce è di 38% vol.

c) Non deve esservi aggiunta di alcole di cui all'allegato I, punto 4, diluito o non diluito.

d) L'*Hefebrand* o acquavite di fecce non è aromatizzata.

e) L'*Hefebrand* o acquavite di fecce può contenere caramello aggiunto solo come colorante.

f) La denominazione di vendita dell'*Hefebrand* o acquavite di fecce è completata dal nome della materia prima utilizzata.

13. *Bierbrand* o *eau-de-vie de bière*

a) La *Bierbrand* o *eau-de-vie de bière* è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente mediante distillazione diretta a pressione normale di birra fresca e ha un titolo alcolometrico volumico inferiore a 86% vol., cosicché il distillato ottenuto presenti caratteristiche organolettiche derivanti dalla birra.

b) Il titolo alcolometrico volumico minimo della *Bierbrand* o *eau-de-vie de bière* è di 38% vol.

c) Non deve esservi aggiunta di alcole di cui all'allegato I, punto 4, diluito o non diluito.

d) La *Bierbrand* o *eau-de-vie de bière* non è aromatizzata.

e) La *Bierbrand* o *eau-de-vie de bière* può contenere caramello aggiunto solo come colorante.

14. *Topinambur*

a) Il *topinambur* o acquavite di elianto è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente mediante fermentazione e distillazione a meno di 86% vol. di tuberi di topinambur (*Helianthus tuberosus* L.).

b) Il titolo alcolometrico volumico minimo del *topinambur* o acquavite di elianto è di 38% vol.

c) Non deve esservi aggiunta di alcole di cui all'allegato I, punto 4, diluito o non diluito.

d) Il *topinambur* o acquavite di elianto non è aromatizzato.

e) Il *topinambur* o acquavite di elianto può contenere caramello aggiunto solo come colorante.

15. Vodka

a) La vodka è la bevanda spiritosa ottenuta da alcole etilico di origine agricola, ricavato per fermentazione, in presenza di lieviti, di:

– patate, cereali o entrambi, o

– altre materie prime agricole,

per distillazione, rettificazione o entrambi i procedimenti onde attenuare selettivamente le caratteristiche organolettiche delle materie prime impiegate e dei sottoprodotti della fermentazione.

Tale procedimento può essere seguito da ridistillazione o da un trattamento con coadiuvanti tecnologici adatti, come il carbone attivo, o da entrambi i procedimenti, onde conferire al prodotto caratteristiche organolettiche particolari.

I valori massimi dell'impurezza per l'alcole etilico di origine agricola sono conformi a quelli stabiliti nell'allegato I, punto 1, ad eccezione del contenuto di metanolo che non supera 10 g/hl di alcole a 100% vol.

b) Il titolo alcolometrico volumico minimo delle vodka è di 37,5% vol.

c) Gli unici aromi che possono essere aggiunti sono le sostanze aromatiche naturali presenti nel distillato ottenuto dalle materie prime fermentate. Possono essere inoltre conferite al prodotto caratteristiche organolettiche particolari, ma non un gusto predominante.

d) La designazione, la presentazione o l'etichettatura della vodka non prodotta esclusivamente da patate o cereali recano la menzione "distillata da …", accompagnata dal nome delle materie prime utilizzate per produrre l'alcole etilico di origine agricola.

16. Acquavite di (con il nome del frutto) ottenuta dalla macerazione e dalla distillazione

a) L'acquavite (con il nome del frutto) ottenuta dalla macerazione e dalla distillazione è la bevanda spiritosa che soddisfa i seguenti requisiti:

i) è ottenuta mediante macerazione di frutti o bacche elencati al punto ii), parzialmente fermentati o non fermentati, addizionata eventualmente di un massimo di 20 litri di alcole etilico di origine agricola o acquavite o distillato proveniente dallo stesso frutto per 100 kg di frutta o bacche fermentate, seguita da una distillazione a meno di 86% vol.;

ii) è ottenuta dai frutti o dalle bacche seguenti:

— more (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),
— fragole (*Fragaria* spp.),
— mirtilli (*Vaccinium myrtillus* L.),
— lamponi (*Rubus idaeus* L.),
— ribes (*Ribes rubrum* L.),
— ribes bianchi (*Ribes niveum* L.),
— ribes neri (*Ribes nigrum* L.),
— prugnole (*Prunus spinosa* L.),
— frutti del sorbo degli uccellatori (*Sorbus aucuparia* L.),
— sorbe (*Sorbus domestica* L.),
— bacche di agrifoglio (*Ilex aquifolium* e *Ilex cassine* L.),
— frutti del sorbo selvatico (*Sorbus torminalis* (L.) Crantz),
— bacche di sambuco (*Sambucus nigra* L.),
— uva spina (*Ribes uva-crispa* L. sin. *Ribes grossularia*),
— mortelle di palude (*Vaccinium* L. subgenus *Oxycoccus*),
— mirtilli rossi (*Vaccinium vitis-idaea* L.),
— mirtilli giganti (*Vaccinium corymbosum* L.),
— bacche di olivello spinoso (*Hippophae rhamnoides* L.),
— rosa canina (*Rosa canina* L.),
— frutti del rovo camemoro (*Rubus chamaemorus* L.),
— bacche di empetro nero (*Empetrum nigrum* L.),
— more artiche (*Rubus arcticus* L.),
— mirto (*Myrtus communis* L.),
— banane (*Musa* spp.),
— frutti della passione (*Passiflora edulis* Sims),
— frutti della spondias dorata (*Spondias dulcis* Sol. ex Parkinson),
— frutti della spondias rossa (*Spondias mombin* L.),
— noci (*Juglans regia* L.),
— nocciole (*Corylus avellana* L.),
— castagne (*Castanea sativa* L.),
— agrumi (*Citrus spp*. L.),
— fichi d'india (*Opuntia ficus-indica*).

b) Il titolo alcolometrico volumico minimo dell'acquavite di (con il nome del frutto) ottenuta dalla macerazione e distillazione è di 37,5% vol.

c) L'acquavite di (con il nome del frutto), ottenuta dalla macerazione e distillazione, non è aromatizzata.

d) Per quanto riguarda l'etichettatura e la presentazione dell'acquavite (con il nome del frutto) ottenuta dalla macerazione e distillazione, la dicitura "ottenuta dalla macerazione e distillazione" deve figurare nella presentazione o nell'etichettatura a caratteri di tipo, dimensione e colore identici a quelli utilizzati per la dicitura "acquavite di (con il nome del frutto)" e presenti nello stesso campo visivo e sulle bottiglie essa deve essere indicata sull'etichetta frontale.

17. *Geist* (con il nome del frutto o della materia prima impiegata)

a) Il *Geist* (con il nome del frutto o della materia prima impiegata) è la bevanda spiritosa ottenuta mediante macerazione di frutti e di bacche non fermentati di cui alla categoria 16, lettera a), punto ii), o di ortaggi, rutta a guscio o altre materie vegetali quali erbe o petali di rosa, in alcole etilico di origine agricola, seguita da una distillazione a meno di 86% vol.

b) Il titolo alcolometrico volumico minimo del *Geist* (con il nome del frutto o della materia prima utilizzata) è di 37,5% vol.

c) Il *Geist* (con il nome del frutto o della materia prima utilizzata) non è aromatizzato.

18. Genziana

a) La genziana è la bevanda spiritosa proveniente da un distillato di genziana ottenuto da radici di genziana fermentate, con o senza aggiunta di alcole etilico di origine agricola.

b) Il titolo alcolometrico volumico minimo della genziana è di 37,5% vol.

c) La genziana non è aromatizzata.

19. Bevande spiritose al ginepro

a) Le bevande spiritose al ginepro sono bevande spiritose ottenute mediante aromatizzazione di alcole etilico di origine agricola o acquavite di cereali o distillato di cereali o una miscela di tali prodotti con bacche di ginepro (*Juniperus communis* L. o *Juniperus oxicedris* L.).

b) Il titolo alcolometrico volumico minimo delle bevande spiritose al ginepro è di 30% vol.

c) Possono essere impiegate come complemento altre sostanze aromatizzanti, preparazioni aromatiche, piante aromatiche o parti di esse o una combinazione di questi elementi, ma le caratteristiche organolettiche del ginepro devono essere percettibili, sebbene talvolta attenuate.

d) Le bevande spiritose al ginepro possono recare le denominazioni di vendita *Wacholder* o *genebra*.

20. *Gin*

a) Il *gin* è la bevanda spiritosa al ginepro ottenuta mediante aromatizzazione con bacche di ginepro (*Juniperus communis* L.) di alcole etilico di origine agricola avente le caratteristiche organolettiche appropriate.

b) Il titolo alcolometrico volumico minimo del *gin* è di 37,5% vol.

c) Nella produzione del *gin* possono essere impiegate soltanto sostanze aromatizzanti o preparazioni aromatiche, in modo che il gusto di ginepro sia predominante.

d) Il termine "*gin*" può essere completato dal termine "*dry*" se la bevanda spiritosa non contiene edulcoranti in quantità superiore a 0,1 g/l di prodotto finale.

21. *Gin* distillato

a) Il *gin* distillato è:

i) la bevanda spiritosa al ginepro ottenuta esclusivamente mediante ridistillazione di alcole etilico di origine agricola di qualità adeguata, avente le caratteristiche organolettiche appropriate e con un titolo alcolometrico iniziale di almeno 96% vol., utilizzando i tradizionali alambicchi da *gin*, in presenza di bacche di ginepro (*Juniperus communis* L.) e di altri prodotti vegetali naturali, a condizione che il gusto di ginepro sia predominante; oppure

ii) la miscela del prodotto di tale distillazione con alcole etilico di origine agricola di uguale composizione, purezza e titolo alcolometrico. Per l'aromatizzazione del *gin* distillato possono essere impiegate anche sostanze aromatizzanti o preparazioni aromatiche come indicato alla categoria 20, lettera c).

b) Il titolo alcolometrico volumico minimo del *gin* distillato è di 37,5% vol.

c) Il *gin* ottenuto unicamente aggiungendo essenze o aromi all'alcole etilico di origine agricola non è *gin* distillato.

d) Il termine "*gin* distillato" può essere completato dal termine "*dry*" se la bevanda spiritosa non contiene edulcoranti in quantità superiore a 0,1 g/l di prodotto finale.

22. *London gin*

a) Il *London gin* è un tipo di *gin* distillato:

i) ottenuto esclusivamente da alcole etilico di origine agricola, con un tenore massimo di metanolo di 5 g/hl di alcole al 100% vol., il cui aroma è dovuto esclusivamente alla ridistillazione di alcole etilico di origine agricola in alambicchi tradizionali, in presenza di tutti i materiali vegetali naturali impiegati;

ii) avente un titolo alcolometrico pari o superiore a 70% vol.;

iii) qualora sia aggiunto altro alcole etilico di origine agricola, esso deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato I, punto 1), ma con un tenore massimo di metanolo non superiore a 5 g/hl di alcole al 100% vol.;

iv) non contenente edulcoranti in quantità superiore a 0,1 g/l di prodotto finale o coloranti aggiunti;

v) non contenente alcun altro ingrediente aggiunto diverso dall'acqua.

b) Il titolo alcolometrico volumico minimo del *London gin* è di 37,5% vol.

c) Il termine *London gin* può essere completato dal termine "*dry*".

23. Bevande alcoliche al carvi

a) Le bevande spiritose al carvi sono bevande spiritose ottenute mediante aromatizzazione di alcole etilico di origine agricola con carvi (*Carum carvi* L.).

b) Il titolo alcolometrico volumico minimo delle bevande spiritose al carvi è di 30% vol.

c) Possono essere impiegate come complemento altre sostanze aromatizzanti o preparazioni aromatiche o entrambe, ma il gusto del carvi deve essere predominante.

24. *Akvavit* o *aquavit*

a) L'*akvavit* o *aquavit* è la bevanda spiritosa aromatizzata con carvi o semi di aneto o entrambi, prodotta utilizzando alcole etilico di origine agricola, aromatizzata con un distillato di erbe o di spezie.

b) Il titolo alcolometrico volumico minimo dell'*akvavit* o *aquavit* è di 37,5% vol.

c) Possono essere impiegate come complemento altre sostanze aromatizzanti o preparazioni aromatiche naturali o entrambe, ma il gusto di queste bevande è attribuibile in gran parte a distillati di semi di carvi (*Carum carvi* L.) o di semi di aneto (*Anethum graveolens* L.), mentre è vietato l'impiego di oli essenziali.

d) Le sostanze amare non possono dominare nettamente il gusto; il tenore di estratto secco non può superare 1,5 g/100 ml.

25. Bevande spiritose all'anice

a) Le bevande spiritose all'anice sono bevande spiritose ottenute mediante aromatizzazione di alcole etilico di origine agricola con estratti naturali di anice stellato (*Illicium verum* Hook f.), di anice verde (*Pimpinella anisum* L.), di finocchio (*Foeniculum vulgare* Mill.) o di qualsiasi altra pianta che contenga lo stesso costituente aromatico principale, usando uno dei seguenti procedimenti o una loro combinazione:

   i) macerazione, distillazione o entrambe;

   ii) ridistillazione dell'alcole in presenza dei semi o di altre parti delle piante suddette;

   iii) aggiunta di estratti naturali distillati di piante aromatizzate all'anice.

b) Il titolo alcolometrico volumico minimo delle bevande spiritose all'anice è di 15% vol.

c) Nell'elaborazione delle bevande spiritose all'anice possono essere utilizzate solo sostanze aromatizzanti e preparazioni aromatiche naturali.

d) Possono essere impiegati come complemento altri estratti vegetali naturali o semi aromatici, ma il gusto di anice deve essere predominante.

26. *Pastis*

a) Il *pastis* è la bevanda spiritosa aromatizzata all'anice che contiene anche estratti naturali della radice di liquirizia (*Glycyrrhiza* spp.), il che comporta la presenza di sostanze coloranti dette "calconi", nonché la presenza di acido glicirrizico, i cui tenori minimo e massimo devono essere rispettivamente di 0,05 e 0,5 g/l.

b) Il titolo alcolometrico volumico minimo del *pastis* è di 40% vol.

c) Nell'elaborazione del *pastis* possono essere utilizzate solo sostanze aromatizzanti e preparazioni aromatiche naturali.

d) Il *pastis* presenta un tenore di zuccheri inferiore a 100 g/l, espresso in zucchero invertito, e un tenore minimo e massimo di anetolo pari rispettivamente a 1,5 e 2 g/l.

27. *Pastis de Marseille*

a) Il *pastis de Marseille* è un *pastis* con un tenore di anetolo di 2 g/l.

b) Il titolo alcolometrico volumico minimo del *pastis de Marseille* è di 45% vol.

c) Nell'elaborazione del *pastis de Marseille* possono essere utilizzate solo sostanze aromatizzanti e preparazioni aromatiche naturali.

28. *Anis*

a) L'*anis* è la bevanda spiritosa aromatizzata all'anice il cui aroma caratteristico proviene esclusivamente dall'anice verde (*Pimpinella anisum* L.), dall'anice stellato (*Illicium verum* Hook f.) o dal finocchio (*Foeniculum vulgare* Mill.) o da una loro combinazione.

b) Il titolo alcolometrico volumico minimo dell'*anis* è di 37% vol.

c) Nell'elaborazione dell'*anis* possono essere utilizzate solo sostanze aromatizzanti e preparazioni aromatiche naturali.

29. *Anis* distillato

a) L'*anis* distillato è un *anis* che contiene alcole distillato in presenza dei semi di cui alla categoria 28, lettera a) e, in caso di indicazione geografica, semi di lentisco e altri semi, piante e frutti aromatici, sempreché la proporzione minima dell'alcole distillato sia pari al 20% del titolo alcolometrico dell'*anis* distillato.

b) Il titolo alcolometrico volumico minimo dell'*anis* distillato è di 35% vol.

c) Nell'elaborazione dell'*anis* distillato possono essere utilizzate solo sostanze aromatizzanti e preparazioni aromatiche naturali.

30. Bevande spiritose di gusto amaro o *bitter*

a) Le bevande spiritose di gusto amaro o *bitter* sono bevande spiritose dal gusto prevalentemente amaro, ottenute mediante aromatizzazione di alcole etilico di origine agricola con sostanze aromatizzanti.

b) Il titolo alcolometrico volumico minimo delle bevande spiritose di gusto amaro o *bitter* è di 15% vol.

c) Le bevande spiritose di gusto amaro o *bitter* possono essere commercializzate anche con la dicitura "amaro" o "*bitter*" associata o meno a un altro termine.

31. Vodka aromatizzata

a) La vodka aromatizzata è vodka cui è stato conferito un gusto predominante diverso da quello delle materie prime.

b) Il titolo alcolometrico volumico minimo delle vodka aromatizzata è di 37,5% vol.

c) La vodka aromatizzata può essere edulcorata, assemblata, aromatizzata, invecchiata o colorata.

d) La vodka aromatizzata può essere venduta anche con la denominazione formata da qualsiasi aroma predominante insieme al termine "vodka".

32. Liquore

a) Il liquore è la bevanda spiritosa:

i) avente un tenore minimo di zuccheri, espresso in zucchero invertito, di:

– 70 g/l per i liquori di ciliegia il cui alcole etilico è costituito esclusivamente da acquavite di ciliegie,

– 80 g/l per i liquori di genziana o liquori simili prodotti utilizzando esclusivamente la genziana o piante simili come sostanza aromatizzante,

– 100 g/l in tutti gli altri casi;

ii) ottenuta con alcole etilico di origine agricola o un distillato di origine agricola o una o più bevande spiritose o una miscela di tali prodotti, edulcorata ed addizionata di uno o più aromi, prodotti di origine agricola o prodotti alimentari.

b) Il titolo alcolometrico volumico minimo del liquore è di 15% vol.

c) Nell'elaborazione del liquore possono essere utilizzate sostanze aromatizzanti e preparazioni aromatiche. Tuttavia, nell'elaborazione dei seguenti liquori possono essere utilizzate solo sostanze aromatizzanti e preparazioni aromatiche naturali:

i) liquori di frutta:

– ribes neri,
– ciliegie,
– lamponi,
– more di gelso,
– mirtilli,
– agrumi,
– frutti del rovo camemoro (lamponi di Lapponia),
– more artiche,
– mortelle di palude,
– mirtilli rossi,
– bacche di olivello spinoso,
– ananassi;

ii) liquori di piante:

– menta,
– genziana,
– anice,
– genepì,
– vulneraria.

d) Per tenere conto di metodi di produzione stabiliti, nella presentazione dei liquori prodotti nell'Unione per i quali sia impiegato alcole etilico di origine agricola possono essere utilizzati i seguenti termini composti:

– *prune brandy*,
– *orange brandy*,
– *apricot brandy*,
– *cherry brandy*,
– *solbaerrom*, denominato anche rum di ribes neri.

Per quanto riguarda l'etichettatura e la presentazione di tali liquori, il termine composto deve essere indicato sull'etichetta e nella presentazione sulla stessa riga, in caratteri di tipo, dimensione e colore uniformi e il termine "liquore" deve figurarvi immediatamente accanto in caratteri di dimensioni non inferiori a quelle del termine composto. Inoltre, se l'alcole di questi liquori non proviene dalla bevanda spiritosa indicata, nell'etichettatura deve figurare l'origine dell'alcole utilizzato, nello stesso campo visivo del termine composto e del termine "liquore". Tale riferimento è espresso con l'indicazione del tipo di alcole agricolo utilizzato oppure con l'indicazione "alcole agricolo" preceduta dai termini "fabbricato a partire da …" o "elaborato con …" o "a base di …".

33. Crema di (con il nome del frutto o della materia prima utilizzata)

a) La bevanda spiritosa denominata crema di (con il nome del frutto o della materia prima utilizzata), esclusi i prodotti lattiero-caseari, è un liquore avente un tenore minimo di zuccheri di 250 g/l espresso in zucchero invertito.

b) Il titolo alcolometrico volumico minimo della crema di (con il nome del frutto o della materia prima utilizzata) è di 15% vol.

c) A questa bevanda spiritosa si applicano le norme enunciate alla categoria 32 per i liquori in relazione alle sostanze aromatizzanti e alle preparazioni aromatiche.

d) La denominazione di vendita può essere completata con il termine "liquore".

34. *Crème de cassis*

a) La *crème de cassis* è un liquore di ribes neri avente un tenore minimo di zuccheri di 400 g/l espresso in zucchero invertito.

b) Il titolo alcolometrico volumico minimo della *crème de cassis* è di 15% vol.

c) Alla *crème de cassis* si applicano le norme enunciate alla categoria 32 per i liquori in relazione alle sostanze aromatizzanti e alle preparazioni aromatiche.

d) La denominazione di vendita può essere completata con il termine "liquore".

35. *Guignolet*

a) Il *guignolet* è il liquore ottenuto dalla macerazione delle ciliegie in alcole etilico di origine agricola.

b) Il titolo alcolometrico volumico minimo del *guignolet* è di 15% vol.

c) Al *guignolet* si applicano le norme enunciate alla categoria 32 per i liquori in relazione alle sostanze aromatizzanti e alle preparazioni aromatiche.

d) La denominazione di vendita può essere completata con il termine "liquore".

36. *Punch au rhum*

a) Il *punch au rhum* è il liquore il cui tenore alcolico proviene esclusivamente dall'impiego di rum.

b) Il titolo alcolometrico volumico minimo del *punch au rhum* è di 15% vol.

c) Al *punch au rhum* si applicano le norme enunciate alla categoria 32 per i liquori in relazione alle sostanze aromatizzanti e alle preparazioni aromatiche.

d) La denominazione di vendita può essere completata con il termine "liquore".

37. *Sloe Gin*

a) Lo *sloe gin* è il liquore ottenuto dalla macerazione di prugnole nel *gin*, con eventuale aggiunta di succo di prugnole.

b) Il titolo alcolometrico volumico minimo dello *sloe gin* è di 25% vol.

c) Nell'elaborazione dello *sloe gin* possono essere utilizzate solo sostanze aromatizzanti e preparazioni aromatiche naturali.

d) La denominazione di vendita può essere completata con il termine "liquore".

38. *Bevanda spiritosa aromatizzata a base di prugnole o Pacharán*

La bevanda spiritosa aromatizzata a base di prugnole o *Pacharán* è una bevanda spiritosa:

a) avente un gusto predominante di prugnole e ottenuta dalla macerazione di prugnole (*Prunus spinosa*) nell'alcole etilico di origine agricola, con l'aggiunta di estratti naturali di anice o distillati di anice o entrambi;

b) avente un titolo alcolometrico minimo di 25% vol.;

c) per la cui produzione è stato utilizzato un quantitativo minimo di 125 grammi di prugnole per litro di prodotto finale;

d) avente tenore di zuccheri, espresso in zucchero invertito, pari a 80-250 grammi per litro di prodotto finale;

e) le cui caratteristiche organolettiche e il cui colore e gusto sono conferiti esclusivamente dal frutto impiegato e dall'anice.

Il termine "*Pacharán*" può essere utilizzato quale denominazione di vendita solo quando la bevanda è prodotta in Spagna. Quando la bevanda è prodotta al di fuori della Spagna, il termine "*Pacharán*" può essere utilizzato esclusivamente a complemento della denominazione di vendita "Bevanda spiritosa aromatizzata a base di prugnole", a condizione di essere accompagnato dalla menzione: "prodotta in…", seguita dal nome dello Stato membro o paese terzo di produzione.

39. *Sambuca*

a) La *sambuca* è un liquore incolore aromatizzato all'anice che soddisfa i seguenti requisiti:

   i) contiene distillati di anice verde (*Pimpinella anisum* L.), di anice stellato (*Illicium verum* L.) o di altre erbe aromatiche;

   ii) ha un tenore di zuccheri non inferiore a 370 g/l, espresso in zucchero invertito;

   iii) presenta un tenore di anetolo naturale non inferiore a 1 g/l e non superiore a 2 g/l.

b) Il titolo alcolometrico volumico minimo della *sambuca* è di 38% vol.

c) Alla sambuca si applicano le norme enunciate alla categoria 32 per i liquori in relazione alle sostanze aromatizzanti e alle preparazioni aromatiche.

d) La denominazione di vendita può essere completata con il termine "liquore".

40. *Maraschino, marrasquino* o *maraskino*

a) Il *maraschino*, *marrasquino* o *maraskino* è il liquore incolore che viene aromatizzato principalmente da un distillato di marasche o del prodotto della macerazione di ciliegie o di parte di tale frutto in alcole di origine agricola, avente un tenore di zuccheri non inferiore a 250 g/l, espresso in zucchero invertito.

b) Il titolo alcolometrico volumico minimo del *maraschino*, *marrasquino* o *maraskino* è di 24% vol.

c) Al *maraschino*, *marrasquino* o *maraskino* si applicano le norme enunciate alla categoria 32 per i liquori in relazione alle sostanze aromatizzanti e alle preparazioni aromatiche.

d) La denominazione di vendita può essere completata con il termine "liquore".

41. *Nocino*

a) Il *nocino* è il liquore che viene aromatizzato principalmente mediante la macerazione o la distillazione, o entrambe, di noci verdi intere (*Juglans regia* L.), avente un tenore di zuccheri non inferiore a 100 g/l, espresso in zucchero invertito.

b) Il titolo alcolometrico volumico minimo del *nocino* è di 30% vol.

c) Al *nocino* si applicano le norme enunciate alla categoria 32 per i liquori in relazione alle sostanze aromatizzanti e alle preparazioni aromatiche.

d) La denominazione di vendita può essere completata con il termine "liquore".

42. Liquore a base di uova o *advocaat* o *avocat* o *advokat*

a) Il liquore a base di uova o *advocaat* o *avocat* o *advokat* è la bevanda spiritosa, aromatizzata o no, ottenuta a partire da alcole etilico di origine agricola, distillato o acquavite, o una miscela di tali prodotti, i cui elementi caratteristici sono tuorlo d'uovo di qualità, albume e zucchero o miele. Il tenore minimo di zucchero o miele è di 150 g/l espresso in zucchero invertito. Il tenore minimo di tuorlo d'uovo puro è di 140 g/l di prodotto finale.

b) Il titolo alcolometrico volumico minimo del liquore a base di uova o *advocaat* o *avocat* o *advokat* è di 14% vol.

c) Nell'elaborazione del liquore a base di uova o *advocaat* o *avocat* o *advokat* possono essere utilizzate solo sostanze aromatizzanti o preparazioni aromatiche.

43. Liquore all'uovo

a) Il liquore all'uovo è la bevanda spiritosa, aromatizzata o no, ottenuta a partire da alcole etilico di origine agricola, distillato o acquavite, o una miscela di tali prodotti, i cui elementi caratteristici sono tuorlo d'uovo di qualità, albume e zucchero o miele. Il tenore minimo di zucchero o miele è di 150 g/l espresso in zucchero invertito. Il tenore minimo di tuorlo d'uovo è di 70 g/l di prodotto finale.

b) Il titolo alcolometrico volumico minimo del liquore all'uovo è di 15% vol.

c) Nell'elaborazione del liquore all'uovo possono essere utilizzate solo sostanze aromatizzanti e preparazioni aromatiche naturali.

44. *Mistrà*

a) Il *mistrà* è la bevanda spiritosa incolore aromatizzata con anice o con anetolo naturale che soddisfa i seguenti requisiti:

   i) presenta un tenore di anetolo non inferiore a 1 g/l e non superiore a 2 g/l;

   ii) può essere eventualmente addizionata di un distillato di erbe aromatiche;

   iii) non contiene zuccheri aggiunti.

b) Il titolo alcolometrico volumico del *mistrà* è compreso tra un minimo di 40% e un massimo di 47% vol.

c) Nell'elaborazione del *mistrà* possono essere utilizzate solo sostanze aromatizzanti e preparazioni aromatiche naturali.

45. *Väkevä glögi* o *spritglögg*

a) Il *Väkevä glögi* o *spritglögg* è la bevanda spiritosa ottenuta mediante aromatizzazione di alcole etilico di origine agricola con aromi naturali di chiodi di garofano o di cannella o di entrambi, usando uno dei seguenti procedimenti: macerazione o distillazione, ridistillazione dell'alcole in presenza di parti delle piante suddette, aggiunta di sostanze aromatizzanti di chiodi di garofano o di cannella o una combinazione di tali procedimenti.

b) Il titolo alcolometrico volumico minimo del *Väkevä glögi* o *spritglögg* è di 15%.

c) Possono essere impiegate sostanze aromatizzanti, preparazioni aromatiche o altri aromi ma l'aroma delle spezie menzionate deve essere predominante.

d) Il contenuto di vino o di prodotti vitivinicoli non può superare il 50% di prodotto finale.

46. *Berenburg* o *Beerenburg*

a) Il *Berenburg* o *Beerenburg* è la bevanda spiritosa che soddisfa i seguenti requisiti:

   i) è ottenuta da alcole etilico di origine agricola;

   ii) è ottenuta mediante macerazione di frutti o di piante o di parti di frutti o di piante;

   iii) contiene come aroma specifico un distillato di radici di genziana (*Gentiana lutea* L.), di bacche di ginepro (*Juniperus communis* L.) e di foglie di alloro (*Laurus nobilis* L.);

   iv) il suo colore può variare dal marrone chiaro al marrone scuro;

   v) può eventualmente essere edulcorata fino a un massimo di 20 g/l, espresso in zucchero invertito.

b) Il titolo alcolometrico volumico minimo del *Berenburg* o *Beerenburg* è di 30% vol.

c) Nell'elaborazione del *Berenburg* o *Beerenburg* possono essere utilizzate solo sostanze aromatizzanti e preparazioni aromatiche naturali.

47. Nettare di miele o di idromele

a) Il nettare di miele o di idromele è la bevanda spiritosa ottenuta mediante aromatizzazione della miscela di soluzione di miele fermentata e distillato di miele o alcole etilico di origine agricola, che contiene almeno il 30% vol. di soluzione di miele fermentata.

b) Il titolo alcolometrico volumico minimo del nettare di miele o di idromele è di 22%.

c) Nell'elaborazione del nettare di miele o di idromele possono essere utilizzate solo sostanze aromatizzanti e preparazioni aromatiche naturali, purché il gusto di miele sia predominante.

d) Il nettare di miele o di idromele può essere edulcorato solo con miele.

PARTE II

Disposizioni specifiche relative a talune bevande spiritose diverse da quelle elencate nella parte I

1. Il *Rum-Verschnitt* è prodotto in Germania ed è ottenuto miscelando rum e alcole, in modo che una proporzione minima del 5% dell'alcole contenuto nel prodotto finale provenga dal rum. Il titolo alcolometrico volumico minimo del *Rum-Verschnitt* è di 37,5%. Per quanto riguarda l'etichettatura e la presentazione, il termine *Verschnitt* deve figurare nella presentazione e nell'etichettatura a caratteri di tipo, dimensione e colore identici a quelli utilizzati per il termine "*Rum*", sulla stessa riga di tale termine, e sulle bottiglie deve figurare sull'etichetta frontale. La denominazione di vendita di questo prodotto è "bevanda spiritosa". In caso di vendita al di fuori della Germania, la composizione alcolica del prodotto deve essere indicata sull'etichetta.

2. La *slivovice* è prodotta nella Repubblica ceca ed è ottenuta aggiungendo al distillato di prugne, prima dell'ultima distillazione, alcole etilico di origine agricola; tuttavia il 70% almeno dell'alcole contenuto nel prodotto finale deve provenire dal distillato di prugne. La denominazione di vendita di questo prodotto è "bevanda spiritosa". Il termine *slivovice* può essere aggiunto purché figuri nello stesso campo visivo sull'etichetta frontale. In caso di vendita al di fuori della Repubblica ceca, la composizione alcolica del prodotto deve essere indicata sull'etichetta. Questa disposizione non pregiudica l'uso della denominazione *slivovitz* per le acquaviti di frutta di cui alla parte I, categoria 9, del presente allegato.