I

(Actos cuya publicación es una condición para su aplicabilidad)

REGLAMENTO (CEE) Nº 1601/91 DEL CONSEJO

de 10 de junio de 1991

por el que se establecen las reglas generales relativas a la definición, designación y presentación de vinos aromatizados, de bebidas aromatizadas a base de vino y de cócteles aromatizados de productos vitivinícolas

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea y, en particular, sus artículos 43 y 100 A,

Vista la propuesta de la Comisión (1),

En cooperación con el Parlamento Europeo (2),

Visto el dictamen del Comité Económico y Social (3),

Considerando que, en la actualidad no hay ninguna disposición comunitaria específica que contemple los vinos aromatizados, las bebidas aromatizadas a base de vino y los cócteles aromatizados de productos vitivinícolas, en lo sucesivo denominadas « bebidas aromatizadas », en particular por lo que respecta a la definición de estas bebidas y a las disposiciones relativas a su designación y a su presentación ; que, habida cuenta de la importancia económica de estas bebidas, se impone la adopción de disposiciones comunes en este campo, con el fin de contribuir al funcionamiento del mercado común ;

Considerando que dichas bebidas aromatizadas constituyen un mercado importante para la agricultura comunitaria ; que dicho mercado se debe, en buena medida, al renombre que algunas de estas bebidas se han ganado en la Comunidad y en el mercado mundial ; que este renombre va unido al nivel cualitativo de las bebidas en cuestión ; que es conveniente, pues, con el fin de mantener tal mercado, conservar un cierto nivel cualitativo para dichas bebidas ; que la forma más adecuada de hacerlo es mediante la definición de las bebidas, teniendo en cuenta los usos tradicionales que sustentan este renombre ; que conviene, además, reservar el empleo de los terminos así definidos para bebidas cuyo nivel cualitativo corresponda al de las bebidas tradicionales, con el fin de evitar que estos términos se desvaloricen ;

Considerando que es conveniente establecer un marco adecuado para estas bebidas aromatizadas constituidas mayoritariamente por vino o mostos, al mismo tiempo que se permite la evolución y la innovación para dichas bebidas ; que este objetivo puede alcanzarse más fácilmente mediante la creación de tres categorías de bebidas según su contenido en vino, su grado alcohólico y según que tengan o no alcohol ;

Considerando que es conveniente que el Derecho comunitario reserve a ciertos territorios el uso de menciones geográficas que aludan a ellos, en la medida que entre las fases del proceso de producción las del estado de la producción del producto acabado, en el curso del cual éste adquiere su carácter y sus cualidades definitivas, se desarrollen en la zona geográfica en cuestión ;

Considerando que el medio normal y habitual de informar a los consumidores es el de incluir en la etiqueta determinadas menciones ; que las bebidas aromatizadas están sometidas, por lo que respecta a su etiquetado, a las reglas generales establecidas por la Directiva 79/112/CEE del Consejo, de 18 de diciembre de 1978, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en lo que se refiere al etiquetado y presentación de los productos alimenticios destinados al consumo final, así como la publicidad hecha de los mismos (4), cuya última modificación la constituye la Directiva 89/395/CEE (5) ; que, habida cuenta de la naturaleza de las bebidas de que se trata, conviene, para informar mejor al consumidor, adoptar disposiciones complementarias de estas reglas generales ;

Considerando que, en el espíritu del consumidor, la reputación de algunas bebidas aromatizadas está estrechamente relacionada con una procedencia tradicional ; que, para garantizar una información apropiada al consumidor y para tener en cuenta esos casos específicos, es conveniente hacer obligatoria la indicación de la procedencia en el caso en el que la bebida no proceda de la región tradicional de producción ;

Considerando que, para permitir una información adecuada de la composición de la bebida, conviene adoptar determinadas reglas de etiquetado relativos a la naturaleza del alcohol utilizado ;

(1) DO nº C 269 de 25. 10. 1986, p. 15.
(2) DO nº C 127 de 14. 5. 1984, p. 185 ; y DO nº C 129 de 20. 5. 1991.
(3) DO nº C 124 de 9. 5. 1983, p. 16.
(4) DO nº L 33 de 8. 2. 1979, p. 1.
(5) DO nº L 186 de 30. 6. 1989, p. 17.

Considerando que la Directiva 80/778/CEE del Consejo, de 15 de julio de 1980, relativa a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano (1), cuya última modificación la constituye la Directiva 81/858/CEE (2), y la Directiva 80/777/CEE del Consejo, de 15 de julio de 1980, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de explotación y comercialización de las aguas minerales naturales (3), cuya última modificación la constituye la Directiva 85/7/CEE (4), precisan las características de las aguas que pueden ser utilizadas para la alimentación ; que es conveniente referirse a ellas ;

Considerando que la Directiva 88/388/CEE del Consejo, de 22 de junio de 1988, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en el ámbito de los aromas que se utilizan en los productos alimenticios y de los materiales de base para su producción (5), define los diferentes términos que pueden ser empleados cuando se trata de aromatización ; que conviene utilizar, en el presente Reglamento, la misma terminología ;

Considerando que conviene adoptar las disposiciones específicas de designación y de presentación para las bebidas aromatizadas importadas teniendo en cuenta los compromisos de la Comunidad en sus relaciones con los países terceros ;

Considerando que, para defender el renombre de las bebidas aromatizadas comunitarias en el mercado mundial, conviene extender las mismas normas a las bebidas exportadas salvo disposiciones en contrario, habida cuenta de las costumbres y prácticas tradicionales ;

Considerando que, para que las medidas propuestas reciban una aplicación uniforme y simultánea, será preferible actuar por vía reglamentaria ;

Considerando que, con el fin de simplificar y acelerar el procedimiento, es conveniente confiar a la Comisión la adopción de medidas de aplicación de carácter técnico ; que, para hacerlo, se podrá prever un procedimiento que instaure una estrecha cooperación entre los Estados miembros y la Comisión en el seno de un comité de aplicación ;

Considerando que se revelan necesarias medidas transitorias para facilitar el tránsito al régimen instaurado por el presente Reglamento,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO :

Artículo 1

El presente Reglamento establece las normas generales relativas a la definición, designación y presentación de los vinos aromatizados, de las bebidas aromatizadas a base de vino y de los cácteles aromatizados de productos vitivinícolas.

Artículo 2

1. A los efectos de presente Reglamento, se entenderá por :

a) vino aromatizado :

la bebida :

— obtenida a partir de vinos definidos en los puntos 12 a 18 del Anexo I del Reglamento (CEE) nº 822/87 (6), cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) nº 1325/90 (7), con excepción del vino de mesa « retsina », y, en su caso, con adición de mostos de uva, de mostos de uva parcialmente fermentados y/o de mostos de uva fresca apagados con alcohol, tal como se definen en la legislación comunitaria ;

— que haya sido objeto de una adición de alcohol, tal y como se define en la letra d) del artículo 3 ; y

— que haya sufrido una aromatización por medio de :

— sustancias aromatizantes naturales y/o de preparados aromatizantes naturales, tal como se definen en el inciso i) de la letra b) y en la letra c) del apartado 2 del artículo 1 de la Directiva 88/388/CEE. Sin perjuicio de las disposiciones más restrictivas del apartado 2, se podrá autorizar, en ciertos casos y en determinadas condiciones, el empleo de sustancias y preparaciones idénticas a las naturales, tal y como se definen en el inciso ii) de la letra b) del apartado 2 del artículo 1 de la Directiva citada anteriormente de conformidad con el procedimiento que establece al artículo 14 ; y/o

— hierbas aromáticas y/o especias y/o productos alimenticios sápidos ;

— que haya sufrido generalmente una edulcoración y, salvo las excepciones que se contemplan en el apartado 2, una posible coloración con caramelo ;

— cuyo grado alcohólico volumétrico adquirido se sitúe entre un mínimo de 14,5 % vol y un máximo de 22 % vol, y cuyo grado alcohólico volúmetrico total mínimo sea de 17,5 % vol ; no obstante, para los productos que, en aplicación del apartado 5 llevan la mención « seco » o « extra seco », el grado alcohólico volumétrico mínimo se fija en 16 % vol y 15 % vol, respectivamente.

Los vinos utilizados en la elaboración de un vino aromatizado, antes de haber sido enriquecidos, deberán estar presentes en el producto acabado en proporción no inferior al 75 %. Sin perjuicio de las disposiciones establecidas en el artículo 5, el grado alcohólico volumétrico natural mínimo de los productos empleados es el previsto en el apartado 1 del artículo 18 del Reglamento (CEE) nº 822/87 ;

(1) DO nº L 229 de 30. 8. 1980, p. 11.
(2) DO nº L 319 de 7. 11. 1981, p. 19.
(3) DO nº L 229 de 30. 8. 1980, p. 1.
(4) DO nº L 2 de 3. 1. 1985, p. 22.
(5) DO nº L 184 de 15. 7. 1988, p. 61.
(6) DO nº L 84 de 27. 3. 1987, p. 1.
(7) DO nº L 132 de 23. 5. 1990, p. 19.

La denominación « vino aromatizado » podrá sustituirse por la de « aperitivo a base de vino ». El empleo del término « aperitivo » en este contexto no prejuzga su empleo para definir productos no incluidos en el ámbito de aplicación del presente Reglamento.

b) bebida aromatizada a base de vino :

la bebida :

— obtenida a partir de vinos definidos en los puntos 11 a 13 y 15 a 18 del Anexo I del Reglamento (CEE) nº 822/87, con exclusión de los vinos elaborados mediante adición de alcohol y del vino de mesa « retsina », y, en su caso, con adición de mostos de uva y/o de mostos de uva parcialmente fermentados ;

— que haya sufrido una aromatización por medio de :

— sustancias aromatizantes naturales y/o de preparados aromatizantes naturales y/o idénticas a las naturales, tal y como se definen en los incisos i) y ii) de la letra b) y en la letra c) del apartado 2 del artículo 1 de la Directiva 88/388/CEE. Se podrá autorizar en ciertos casos y en determinadas condiciones, con arreglo al procedimiento que establece el artículo 14, el empleo de sustancias artificiales tal y como se definen en el inciso iii) de la letra b) del apartado 2 del artículo 1 de la Directiva citada anteriormente ; y/o

— hierbas aromáticas y/o especias y/o productos alimenticios sápidos ;

— que haya sufrido una posible edulcoración ;

— que no haya sufrido adición de alcohol, salvo las excepciones contempladas en la definición del producto que figura en el presente Reglamento o que se decidan según el procedimiento previsto en el artículo 14,

— cuyo grado alcohólico volumétrico adquirido sea igual o superior a 7 % vol e inferior a 14,5 % vol.

Los vinos utilizados para la elaboración de una bebida aromatizada a base de vino deberán estar presentes en el producto acabado en proporción no inferior al 50 %. Sin perjuicio de las disposiciones establecidos en el artículo 5, el grado alcohólico volumétrico natural mínimo de los productos empleados es el previsto en el apartado 1 del artículo 18 del Reglamento (CEE) nº 822/87.

c) cóctel aromatizado de productos vitivinícolas :

la bebida :

— obtenida a partir de vino y/o de mostos de uva ;

— que haya sufrido una aromatización por medio de :

— sustancias aromatizantes naturales y/o de preparados aromatizantes naturales y/o idénticas a las naturales, tal y como se definen en los incisos i) y ii) de la letra b) y en la letra c) del apartado 2 del artículo 1 de la Directiva 88/388/CEE. Se podrá autorizar en ciertos casos y en determinadas condiciones, con arreglo al procedimiento que establece el artículo 14, el empleo de sustancias artificiales tal y como se definen en el inciso iii) de la letra b) del apartado 2 del artículo 1 de la Directiva citada anteriormente ; y/o

— hierbas aromáticas y/o especias y/o productos alimenticios sápidos ;

— que haya sufrido una posible edulcoración y una posible coloración ;

— que no haya sufrido adición de alcohol :

— que tenga un grado alcohólico volumétrico inferior al 7 % vol.

Los vinos y/o los mostos de uva utilizados en la elaboración de un cóctel de productos vitivinícolas deberán estar presentes en el producto acabado en una proporción no inferior al 50 %. Sin perjuicio de las disposiciones establecidas en el artículo 5, el grado alcohólico volumétrico natural mínimo de los productos empleados es el previsto en el apartado 1 del artículo 18 del Reglamento (CEE) nº 822/87.

Con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 13 podrán decidirse otras denominaciones particulares.

El empleo del término « cóctel » en este contexto no prejuzga su empleo para definir productos no incluidos en el ámbito de aplicación del presente Reglamento.

2. Definiciones de las distintas categorías de vinos aromatizados cuya denominación podrá sustituir a la denominación « vino aromatizado » ;

a) *Vermut :*

el vino aromatizado preparado a partir de los vinos contemplados en la letra a) del apartado 1, cuya aromatización característica haya sido obtenida mediante la utilización de sustancias adecuadas derivadas, en particular, de especies de artemisa, que deberán utilizarse siempre ; para la edulcoración de esta bebida únicamente podrán utilizarse el azúcar caramelizado, la sacarosa, el mosto de uva, el mosto de uva concentrado rectificado y el mosto de uva concentrado.

b) *Vino aromatizado amargo :*

el vino aromatizado que haya sufrido una aromatización amarga característica. La denominación « vino aromatizado amargo » irá seguida del nombre de la principal sustancia aromatizante amarga sin perjuicio del apartado 3 del artículo 8.

Esta denominación podrá completarse o sustituirse por las siguientes expresiones o las expresiones equivalentes en otra lengua oficial de la Comunidad.

— « Vino de quina », cuando la aromatización principal se obtiene con aroma natural de quina ;

— « Bitter vino », cuando la aromatización principal se obtiene con aroma natural de genciana, y se han añadido a la bebida los colores amarilla y/o rojo mediante colorantes autorizados ; el empleo del término « bitter » en este contexto no prejuzga su empleo para definir produtos no incluidos en el ámbito de aplicación del presente Reglamento ;

— « Americano », cuando la aromatización se debe a la presencia de sustancias aromatizantes naturales procedentes de la artemisa y de la genciana y se han añadido a la bebida los colores amarillo y/o rojo mediante colorantes autorizados.

c) *Vino aromatizado a base de huevo :*

el vino aromatizado al que se ha añadido yema de huevo de calidad o sustancias extraídas de la misma, cuyo contenido en azúcares, expresado en azúcares invertidos, sea superior a 200 gramos y cuyo contenido mínimo en yema de huevo sea de 10 gramos por litros de producto acabado.

El término « cremovo » podrá acompañar a los términos « vino aromatizado a base de huevo » cuando el vino aromatizado a base de huevo contenga vino de Marsala en una proporción no inferior al 80 %.

El término « cremovo zabaione » podrá acompañar a los términos «vino aromatizado a base de huevo » cuando el vino aromatizado a base de huevo contenga vino de Marsala en una proporción no inferior al 80 % y un contenido en yema de huevo no inferior a 60 gramos por litro.

3. Definiciones de las distintas categorías de bebidas aromatizadas a base de vino cuya denominación podrá :

— sustituir a la denominación « bebida aromatizada a base de vino » en el Estado miembro de producción ;

— utilizarse como complemento de la denominación « bebida aromatizada a base de vino » en los demás Estados miembros :

a) *Sangría :*

la bebida elaborada con vino, aromatizada por adición de extractos o esencias naturales de cítricos, con o sin zumos de estas frutas, y eventual adición de especias, edulcorada, a la que se ha adicionado Co_2 y con un grado alcohólico volumétrico adquirido inferior a 12 % vol.

La bebida puede contener partículas sólidas procedentes de la pulpa o cortezas de cítricos, y su color provendrá exclusivamente de las materias primas utilizadas.

La denominación « Sangría » debe acompañarse obligatoriamente de la mención « producida en ... » seguida del nombre del Estado miembro de producción o de una región más pequeña excepto si se produce en España o en Portugal.

La denominación « Sangría » puede sustituir a la denominación « bebida aromatizada a base de vino » únicamente en el caso en que la bebida haya sido elaborada en España o en Portugal.

b) *Clarea :*

la bebida elaborada con vino blanco, obtenida según las mismas condiciones que las enunciadas en la letra a).

La denominación « Clarea » debe acompañarse obligatoriamente de la mención « producida en ... » seguida del nombre del Estado miembro de producción o de una región más pequeña excepto si se produce en España.

La denominación « Clarea » puede sustituir a la denominación « bebida aromatizada a base de vino » únicamente en el caso en que la bebida haya sido elaborada en España.

c) *Zurra :*

la bebida obtenida por adición de brandy o aguardiente de vino, tal como se define en el Reglamento (CEE) nº 1576/89 (1), a las bebidas definidas en las letras a) y b) y con posible adición de frutas troceadas. El grado alcohólico volumétrico adquirido deberá ser igual o superior a 9 % vol e inferior a 14 % vol.

d) *Bitter soda :*

la bebida aromatizada obtenida a partir de bitter vino, cuya proporción en el producto final no podrá ser inferior al 50 % en volumen, a la que se ha añadido CO_2 o agua gaseosa y, eventualmente, los mismos colorantes que al bitter vino. El grado alcohólico volúmetrico adquirido deberá ser igual o superior a 8 % vol e inferior a 10,5 % vol. La utilización del término « bitter » en este contexto no prejuzga su empleo para definir productos no incluidos en el ámbito de aplicación del presente Reglamento.

e) *Kalte Ente :*

la bebida aromatizada a base de vino obtenida por una mezcla de vino, de vino con aguja o de vino con aguja con adición de CO_2 con vino espumoso o vino espumoso adicionado con CO_2, añadiendo sustancias de limón naturales o extractos de estas sustancias cuyo sabor debe predominar. El contenido del producto acabado en vino espumoso o en vino espumoso con adición de Co_2 no deberá ser inferior a 25 % en volumen.

f) *Glühwein :*

la bebida aromatizada obtenida exclusivamente a partir de vino tinto o vino blanco y azúcar, aromatizado principalmente con canela y clavo. En caso de que haya intervenido en la preparación del Glühwein vino blanco, deberá completarse la denominación de venta « Glühwein » con las palabras « de vino blanco ».

g) *Maiwein :*

la bebida aromatizada obtenida a partir de vino, a la que se ha añadido « asperula odorata » o extractos de ésta, de manera que sea predominante el sabor de « asperula odorata ».

h) *Maitrank :*

la bebida aromatizada obtenida a partir de vino blanco seco en el que han macerado plantas de « asperula odorata » o al que se han añadido extractos de éstas, con adición de naranjas y/o de

(1) DO nº L 160 de 12. 6. 1989, p. 1.

otras frutas eventualmente en forma de zumo, de concentrado o de extractos y que hayan sufrido una edulcoración del 5 % máximo de azúcar.

i) *Otras definiciones:*

se adoptarán otras definiciones con arreglo al procedimiento que establece el artículo 13.

4. Definiciones de las categorías de cócteles aromatizados vitivinícolas cuya denominación puede

— sustituir a la denominación « cóctel aromatizado de productos vitivinícolas » en el Estado de producción ;

— utilizarse como complemento a la denominación « cóctel de productos vitivinícolas » en los demás Estados miembros :

a) *cóctel a base de vino:*

la bebida aromatizada :

— cuya proporción de mosto de uva concentrado no exceda el 10 % del volumen total del producto acabado,

— cuyo contenido en azúcares, expresado en sacarosa, sea inferior a 80 gramos por litro.

b) *Bebida con aguja, de uva aromatizada:*

la bebida :

— elaborada exclusivamente a partir de mosto de uva,

— cuyo grado alcohólico volumétrico adquirido sea inferior al 4 % vol,

— que, contenga anhídrido carbónico procedente exclusivamente de la fermentación de los productos utilizados.

c) *Otras definiciones:*

se adoptaran otras definiciones según el procedimiento que establece el artículo 13.

5. Las denominaciones contempladas en las letras a) y b) del apartado 1 y en los apartados 2 y 3 podrán completarse con las siguientes menciones, debiendo expresarse en azúcares invertidos el contenido en azúcares que se indica en el párrafo correspondiente a cada mención :

a) « extra seco » : para los productos cuyo contenido en azúcares sea inferior a 30 gramos por litro ;

b) « seco » : para los productos cuyo contenido en azúcares sea inferior a 50 gramos por litro ;

c) « semiseco » : para los productos cuyo contenido en azúcares se sitúe entre 50 y 90 gramos por litro ;

d) « semidulce » : para los productos cuyo contenido en azúcares se sitúe entre 90 y 130 gramos por litro ;

e) « dulce » : para los productos cuyo contenido en azúcares sea superior a 130 gramos por litro.

La menciones « semidulce » y « dulce » podrán sustituirse por una indicación del contenido en azúcares, expresada en gramos por litro de azúcar invertido.

6. Cuando la denominación de venta de las bebidas aromatizadas a base de vino incluya el término « espumoso », la cantidad de vino espumoso utilizada no deberá ser inferior al 95 %.

7. Las normas de desarrollo del presente artículo se adoptarán según el procedimiento establecido en el artículo 14.

Artículo 3

Definiciones subsidiarias

A los efectos del presente Reglamento, se entenderá por :

a) Edulcoración :

la operación consistente en utilizar, en la preparación de los vinos aromatizados, de las bebidas aromatizadas a base de vino y de los cócteles aromatizados de productos vitivinícolas, uno o varios de los siguientes productos :

azúcar semiblanco, azúcar blanco, azúcar blanco refinado, dextrosa, fructosa, jarabe de glucosa, azúcar líquido, azúcar líquido invertido, jarabe de azúcar invertido, mosto de uva concentrado rectificado, mosto de uva concentrado, mosto de uva fresca, azúcar caramelizado, miel, jarabe de algarroba, así como otras sustancias glúcidas naturales que surtan un efecto análogo al de los productos antes mencionados.

Se entenderá por azúcar caramelizado el producto obtenido exclusivamente por calentamiento controlado de la sacarosa, sin añadir bases o ácidos minerales ni ningún otro aditivo químico.

b) Aromatización :

la operación consistente en utilizar en la preparación de los vinos aromatizados, de las bebidas aromatizadas a base de vino y de cócteles aromatizados de productos vitivinícolas uno o varios de los aromas definidos en la letra a) del apartado 2 del artículo 1 de la Directiva 88/388/CEE y/o hierbas aromáticas y/o especias y/o productos alimenticios sápidos.

La adición de dichas sustancias conferirá al producto final unas características organolépticas diferentes a las del vino.

c) Coloración :

la operación consistente en utilizar, en la preparación de vinos aromatizados o de cócteles aromatizados de productos vitivinícolas, uno o varios colorantes.

d) Adición de alcohol :

la operación consistente en utilizar en la preparación de los vinos aromatizados y, en su caso, de las bebidas aromatizadas a base de vino, uno o varios de los siguientes productos :

— alcohol etílico de origen vitícola

— alcohol de vino o de uvas pasas

— alcohol etílico de origen agrícola

— destilado de vino o de uvas pasas

— destilado de origen agrícola

— aguardiente de vino o de orujo

— aguardiente de uvas pasas

y que reúnan las características establecidas en las disposiciones comunitarias; especialmente, las características del alcohol etílico deberán ajustarse a las características que figuran en el Anexo I.

e) Grado alcohólico volumétrico adquirido:

el número de volúmenes de alcohol puro a 20 °C de temperatura contenidos en 100 volúmenes del producto considerado a dicha temperatura.

f) Grado alcohólico volumétrico en potencia:

el número de volúmenes de alcohol puro a 20 °C de temperatura que pueden producirse mediante fermentación total de los azúcares contenidos en 100 volúmenes del producto considerable a dicha temperatura.

g) Grado alcohólico volumétrico total:

la suma de los grados alcohólicos volúmetricos adquiridos y en potencia.

h) Grado alcohólico volumétrico natural:

el grado alcohólico volumétrico total del producto considerado antes de cualquier enriquecimiento.

Artículo 4

1. Para las bebidas contempladas en el presente Reglamento, la lista de los aditivos alimentarios autorizados, sus modalidades de empleo y los productos afectados se determinarán de acuerdo con el procedimiento que se establece en la Directiva 89/107/CEE (1).

2. Para la elaboración de estas bebidas se autorizará la adición de agua, en su caso destilada o desmineralizada, siempre que la calidad del agua se ajuste a las disposiciones nacionales adoptadas en aplicación de las Directivas 80/777/CEE y 80/778/CEE y que su adición no cambie la naturaleza de la bebida.

3. Cuando se utilice alcohol etílico para extender o disolver las materias colorantes, los aromas o cualquier otro aditivo autorizado, utilizados en la elaboración de dichos productos aromatizados, sólo podrá tratarse de alcohol etílico de origen agrícola utilizado en la dosis estrictamente necesaria para extender o diluir las materias colorantes, los aromas o cualquier otro aditivo autorizado.

4. Las normas de desarrollo y, en particular, los métodos de análisis de los productos contemplados en el presente Reglamento se adoptarán de acuerdo con el procedimiento que se establece en el artículo 13.

Artículo 5

1. Los tratamientos y prácticas enológicas autorizados para los vinos y mostos son los que establece el Reglamento (CEE) nº 822/87.

2. Los tratamientos para los productos acabados y las materias primas distintos de los que se mencionan en el apartado 1 podrán determinarse con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 14.

(1) DO nº L 40 de 11. 2. 1989, p. 27.

Artículo 6

1. Las denominaciones contempladas en el artículo 2 y en el presente artículo se reservarán a las bebidas en ellos definidas, teniendo en cuenta los requisitos que establecen los artículos 2 y 4. Dentro de la Comunidad deberán emplearse estas denominaciones para designar dichas bebidas.

Las bebidas que no respondan a las especificaciones adoptadas para las bebidas definidas en el artículo 2 no podrán utilizar las denominaciones en ellas consideradas.

2. a) Las denominaciones geográficas que se enumeran en la lista que figura en el Anexo II podrán sustituir a las denominaciones contempladas en el apartado 1 o completarlas, formando denominaciones compuestas.

b) Dichas denominaciones geográficas se reservarán a las bebidas en las que la fase de producción durante la cual adquieren su carácter y sus cualidades definitivas haya tenido lugar en la zona geográfica invocada, siempre y cuando no induzcan a error al consumidor en lo referente a la materia prima utilizada.

3. Las denominaciones de venta contempladas en el apartado 1 no podrán completarse con las indicaciones geográficas correspondientes a los productos vitivinícolas.

4. Para las bebidas mencionadas en el Anexo II, los Estados miembros podrán aplicar normas nacionales específicas relativas a la producción, la circulación interna, la designación y la presentación de dichas bebidas obtenidas en su territorio, en tanto en cuanto dichas normas sean compatibles con el Derecho comunitario.

Artículo 7

1. En la denominación de venta de las bebidas aromatizadas que contengan productos del sector vitivinícola y aromas, con una graduación mínima del 1,2 % vol, y que no se ajusten a las disposiciones del presente Reglamento, no se autorizará ninguna referencia a los productos del sector vitivinícola.

2. No podrán comercializarse para el consumo humano las bebidas aromatizadas que no se ajusten a las disposiciones del presente Reglamento asociando palabras o fórmulas tales como « género », « tipo », « manera », « estilo », « marca », « sabor » u otras menciones análogas a alguna de las denominaciones contempladas en el presente Reglamento.

3. En lo que se refiere a las bebidas aromatizadas que contengan productos del sector vitivinícola obtenidos por adición de alcohol no cubiertas por el presente Reglamento, la Comisión presentará al Consejo, a más tardar 6 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento, una propuesta adecuada.

El empleo de la denominación descriptiva de las bebidas llamadas « wine cooler » queda autorizado para estas bebidas hasta que el Consejo haya decidido sobre la propuesta antes citada.

Artículo 8

1. Además de las normas nacionales adoptadas de conformidad con la Directiva 79/112/CEE, el etiquetado y la presentación de las bebidas contempladas en el artículo 2, así como la publicidad sobre las mismas, deberán ajustarse a las disposiciones del presente artículo.

2. La denominación de venta de los productos contemplados en el artículo 2 será una de las denominaciones que les estén reservadas en virtud del artículo 6.

3. Podrán completarse las denominaciones a que se refiere el artículo 2 mediante una referencia al aroma principal empleado.

4. En el caso en que el alcohol utilizado en la elaboración de las bebidas contempladas en el presente Reglamento proceda de una única materia prima (por ejemplo, únicamente alcohol de vino, alcohol de melaza, alcohol de cereales), podrá indicarse en la etiqueta la naturaleza del alcohol.

En el caso en que el alcohol proceda de diferentes materias primas, ninguna mención particular relativa a la naturaleza del alcohol podrá indicarse en la etiqueta.

El alcohol étilico utilizado para extender o disolver las materias colorantes, los aromas o cualquier otro aditivo autorizado no se considerará como ingrediente.

5. No podrán traducirse las denominaciones geográficas enumeradas en el Anexo II.

6. Las indicaciones previstas en el presente Reglamento se harán en una o varias lenguas oficiales de la Comunidad, de forma que el consumidor final pueda comprender fácilmente cada una de dichas menciones, a no ser que se asegure la información del comprador por otros medios.

7. Para las bebidas originarias de países terceros, se permitirá la utilización de una lengua oficial del país tercero en el que tuvo lugar la elaboración del producto, siempre y cuando las indicaciones previstas en el presente Reglamento se hagan, además, en una lengua oficial de la Comunidad, de manera que el consumidor final pueda comprender fácilmente cada una de dichas menciones.

8. Sin perjuicio del artículo 11, para las bebidas originarias de la Comunidad y destinadas a la exportación, las indicaciones previstas en el presente Reglamento podrán repetirse en otra lengua, con excepción de las denominaciones contempladas en el apartado 5.

9. Para las bebidas contempladas en el artículo 2, podrán determiarse según el procedimiento previsto en el artículo 13 :

a) las disposiciones especiales que deban regular el empleo de términos que hagan referencia a una determinada calidad del producto, como su historia o su modo de elaboración ;

b) las normas de etiquetado de los productos en recipientes no destinados al consumidor final.

Artículo 9

1. Los Estados miembros adoptarán las medidas necesarias para garantizar el respeto de las disposiciones comunitarias en el sector de los vinos aromatizados, de las bebidas aromatizadas a base de vino y de los cócteles aromatizados de productos vitivinícolas. Deberán designar una o varias instancias para que se encarguen de controlar el respeto de estas disposiciones.

Para las bebidas que figuran en el Anexo II podrá decidirse, con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 13, que dicho control y dicha protección se garanticen en la circulación intracomunitaria por medio de documentos comerciales controlados por la administración y de registros adecuados.

2. Para las bebidas incluidas en el Anexo II y exportadas, podrá establecerse un sistema de documentos de autentificación con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 13 con el fin de eliminar los fraudes y las falsificaciones.

A falta del sistema mencionado en el párrafo primero, los Estados miembros aplicarán sus propios sistemas de autentificación, siempre que éstos se atengan a las normas comunitarias.

3. El Consejo, por mayoría cualificada y a propuesta de la Comisión, adoptará las medidas necesarias para la aplicación uniforme de las disposiciones comunitarias en el sector de los vinos aromatizados, de las bebidas aromatizadas a base de vino y de los cócteles aromatizados de productos vitivinícolas, en particular en lo que se refiere al control y a las relaciones entre las instancias competentes de los Estados miembros.

4. Los Estados miembros y la Comisión se comunicarán recíprocamente los datos necesarios para la aplicación del presente Reglamento. Las modalidades de dicha comunicación y de la difusión de estos datos se establecerán según el procedimiento previsto en el artículo 13.

Artículo 10

Para que puedan ser comercializados para el consumo humano en la Comunidad, las bebidas definidas en el presente Reglamento, importadas y que se designen mediante una indicación geográfica podrán beneficiarse, a condición de que haya reciprocidad, del control y de la protección contemplados en el párrafo segundo del apartado 1 del artículo 9.

Se aplicará lo dispuesto en el párrafo primero mediante acuerdos con los países terceros interesados, negociados y celebrados según el procedimiento previsto en el artículo 113 del Tratado.

Las normas de desarrollo y la lista de productos a que se refiere el párrafo primero se adoptarán según el procedimiento previsto en el artículo 14.

Artículo 11

Salvo excepciones que deberán decidirse con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 13, los vinos aromatizados, las bebidas aromatizadas a base de vino y los cócteles aromatizados de productos vitivinícolas destinados a la exportación deberán ajustarse a las disposiciones del presente Reglamento.

Artículo 12

1. Se crea un Comité de aplicación para las bebidas contempladas en el presente Reglamento, denominado en lo sucesivo « Comité », compuesto por representantes de los Estados miembros y presidido por un representante de la Comisión.

2. Los votos de los Estados miembros se ponderarán en el Comité según el apartado 2 del artículo 148 del Tratado. El presidente no tomará parte en la votación.

Artículo 13

1. En caso de que se haga referencia al procedimiento definido en el presente artículo, el presidente someterá la cuestión al Comité, bien por propia iniciativa, bien a petición del representante de un Estado miembro.

2. El representante de la Comisión presentará un proyecto de medidas para su adopción. El Comité emitirá su dictamen sobre estas medidas dentro de un plazo que el presidente podrá fijar en función de la urgencia de los temas sometidos a examen. El Comité se pronunciará por mayoría de cincuenta y cuatro votos, y los votos de los Estados miembros se ponderarán de la manera prevista en el apartado 2 del artículo 148 del Tratado. El presidente no tomará parte en la votación.

3. La Comisión adoptará medidas que serán inmediatamente aplicables. Sin embargo, si no se ajustaren al dictamen emitido por el Comité, la Comisión las comunicará inmediatamente al Consejo. En ese caso, la Comisión podrá aplazar un mes, a partir de la fecha de esta comunicación, la aplicación de dichas medidas.

El Consejo, por mayoría cualificada, podrá tomar una decisión diferente en el plazo de un mes.

Artículo 14

1. En caso de que se haga referencia al procedimiento definido en el presente artículo, el presidente presentará la cuestión al Comité, bien por propia iniciativa, bien a petición de un representante de un Estado miembro.

2. El representante de la Comisión presentará al Comité un proyecto de las medidas que deban tomarse. El comité emitirá su dictamen sobre dicho proyecto en un plazo que el presidente podrá determinar en función de la urgencia de la cuestión de que se trate. El dictamen se emitirá por la mayoría prevista en el apartado 2 del artículo 148 del Tratado para adoptar aquellas decisiones que el Consejo deba tomar a propuesta de la Comisión. En la votación del Comité, los votos de los representantes de los Estados miembros se ponderarán de la manera definida en el artículo anteriormente citado. El presidente no tomará parte en la votación.

3. a) La Comisión adoptará las medidas previstas cuando sean conformes al dictamen del Comité.

b) Cuando las medidas previstas no sean conformes al dictamen del Comité o en caso de ausencia de dictamen, la Comisión presentará sin demora al Consejo una propuesta relativa a las medidas que deban tomarse. El Consejo se pronunciará por mayoría cualificada.

Si, transcurrido un plazo de tres meses a partir del momento en que se presentó la propuesta al Consejo, éste no se hubiere pronunciado, la Comisión adoptará las medidas propuestas.

Artículo 15

El Comité podrá examinar cualquier otra cuestión planteada por su presidente, bien a iniciativa de éste, bien a petición del representante de un Estado miembro.

Artículo 16

1. Con el fin de facilitar el paso de régimen existente al establecido en el presente Reglamento, se adoptarán medidas transitorias según el procedimiento previsto en el artículo 13.

2. Dichas medidas transitorias no podrán exceder de un máximo de dos años a partir de la fecha de aplicación del presente Reglamento.

Artículo 17

El presente Reglamento entrará en vigor el tercer día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas.*

El presente Reglamento será aplicable a partir del 17 de diciembre de 1991, con excepción de sus artículos 12 a 15, que lo serán a partir de la entrada en vigor del mismo. Sin embargo, las bebidas producidas y etiquetadas antes de dicha fecha podrán seguir comercializándose hasta que se agoten las existencias.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Luxemburgo, el 10 de junio de 1991.

Por el Consejo

El Presidente

J.-C. JUNCKER

ANEXO I

Características del alcohol etílico conteplado en la letra d) del artículo 3

1. Características organolépticas	Sin sabor perceptible ajeno a la materia prima
2. Grado alcohólico volumétrico mínimo	96,0 % vol.
3. Valor máximo en elementos residuales	
— Acidez total expresada en ácido acético g/hl de alcohol a 100 % vol :	1,5
— Ésteres expresados en acetato de etilo g/hl de alcohol a 100 % vol :	1,3
— Aldehídos expresados en acetaldehído g/hl de alcohol a 100 % vol :	0,5
— Alcoholes superiores expresados en metil-2 propanol-1 g/hl de alcohol a 100 % vol :	0,5
— Metanol g/hl de alcohol a 100 % vol :	50
— Extracto seco g/hl de alcohol a 100 % vol :	1,5
— Bases nitrogenadas volátiles expresadas en nitrógeno g/hl de alcohol a 100 % vol :	0,1
— Furfural :	no detectable

ANEXO II

Bebidas aromatizadas, a base de productos vitivinícolas

Denominaciones geográficas

contempladas en el apartado 2 del artículo 6

Nürnberger Glühwein
Vermouth de Chambéry
Vermouth di Torino