

Il presente testo è un semplice strumento di documentazione e non produce alcun effetto giuridico. Le istituzioni dell'Unione non assumono alcuna responsabilità per i suoi contenuti. Le versioni facenti fede degli atti pertinenti, compresi i loro preamboli, sono quelle pubblicate nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea e disponibili in EUR-Lex. Tali testi ufficiali sono direttamente accessibili attraverso i link inseriti nel presente documento

► B REGOLAMENTO (CE) N. 110/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO
del 15 gennaio 2008

relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione, all'etichettatura e alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose e che abroga il regolamento (CEE) n. 1576/89 del Consiglio

(GU L 39 del 13.2.2008, pag. 16)

Modificato da:

| | | Gazzetta ufficiale | | |
|--------------|---|--------------------|------|------------|
| | | n. | pag. | data |
| ► <u>M1</u> | Regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 | L 354 | 34 | 31.12.2008 |
| ► <u>M2</u> | Regolamento (UE) n. 164/2012 della Commissione del 24 febbraio 2012 | L 53 | 1 | 25.2.2012 |
| ► <u>M3</u> | Regolamento (UE) n. 1065/2013 della Commissione del 30 ottobre 2013 | L 289 | 48 | 31.10.2013 |
| ► <u>M4</u> | Regolamento (UE) n. 97/2014 della Commissione del 3 febbraio 2014 | L 33 | 1 | 4.2.2014 |
| ► <u>M5</u> | Regolamento (UE) n. 98/2014 della Commissione del 3 febbraio 2014 | L 33 | 3 | 4.2.2014 |
| ► <u>M6</u> | Regolamento (UE) n. 426/2014 della Commissione del 25 aprile 2014 | L 125 | 55 | 26.4.2014 |
| ► <u>M7</u> | Regolamento (UE) 2015/210 della Commissione del 10 febbraio 2015 | L 35 | 16 | 11.2.2015 |
| ► <u>M8</u> | Regolamento (UE) 2016/235 della Commissione del 18 febbraio 2016 | L 44 | 7 | 19.2.2016 |
| ► <u>M9</u> | Regolamento (UE) 2016/1067 della Commissione del 1° luglio 2016 | L 178 | 1 | 2.7.2016 |
| ► <u>M10</u> | Regolamento (UE) 2018/175 della Commissione del 2 febbraio 2018 | L 32 | 48 | 6.2.2018 |
| ► <u>M11</u> | Regolamento (UE) 2018/1098 della Commissione del 2 agosto 2018 | L 197 | 7 | 3.8.2018 |
| ► <u>M12</u> | Regolamento (UE) 2018/1670 del Parlamento europeo e del consiglio del 23 ottobre 2018 | L 284 | 1 | 12.11.2018 |
| ► <u>M13</u> | Regolamento (UE) 2018/1850 della Commissione del 21 novembre 2018 | L 302 | 1 | 28.11.2018 |
| ► <u>M14</u> | Regolamento (UE) 2018/1871 della Commissione del 23 novembre 2018 | L 306 | 7 | 30.11.2018 |

Modificato da:

| | | | | |
|-------------|---|-------|----|-----------|
| ► <u>A1</u> | Trattato di adesione della Croazia (2012) | L 112 | 21 | 24.4.2012 |
|-------------|---|-------|----|-----------|



**REGOLAMENTO (CE) N. 110/2008 DEL PARLAMENTO
EUROPEO E DEL CONSIGLIO**

del 15 gennaio 2008

**relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione,
all'etichettatura e alla protezione delle indicazioni geografiche
delle bevande spiritose e che abroga il regolamento (CEE)
n. 1576/89 del Consiglio**

CAPO I

**CAMPO DI APPLICAZIONE, DEFINIZIONE E CATEGORIE DELLE
BEVANDE SPIRITOSE**

Articolo 1

Campo di applicazione

1. Il presente regolamento fissa le regole relative alla definizione, alla designazione, alla presentazione, all'etichettatura nonché alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose.
2. Il presente regolamento si applica a tutte le bevande spiritose commercializzate nella Comunità, siano esse prodotte nella Comunità o in paesi terzi, nonché a quelle prodotte nella Comunità e destinate all'esportazione. Il presente regolamento si applica anche all'uso dell'alcole etilico e/o di distillati di origine agricola nella produzione di bevande alcoliche e all'uso delle denominazioni di bevande spiritose nella presentazione ed etichettatura di prodotti alimentari.
3. In casi eccezionali, qualora richiesto dalla legge del paese terzo importatore, può essere concessa una deroga alle disposizioni degli allegati I e II conformemente alla procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 25, paragrafo 3.

Articolo 2

Definizione di bevanda spiritosa

1. Ai fini del presente regolamento, per «bevanda spiritosa» si intende la bevanda alcolica:
 - a) destinata al consumo umano;
 - b) avente caratteristiche organolettiche particolari;
 - c) avente un titolo alcolometrico minimo del 15 %;
 - d) prodotta:
 - i) o direttamente:
 - mediante distillazione, in presenza o meno di aromi, di prodotti fermentati naturalmente, e/o
 - mediante macerazione o trattamento simile di materie vegetali in alcole etilico di origine agricola e/o distillati di origine agricola, e/o bevande spiritose ai sensi del presente regolamento, e/o
 - mediante aggiunta di aromi, zuccheri o altri prodotti edulcoranti elencati nell'allegato I, punto 3, e/o di altri prodotti

▼B

agricoli e/o alimentari all'alcole etilico di origine agricola e/o a distillati di origine agricola e/o a bevande spiritose ai sensi del presente regolamento;

ii) o mediante miscelazione di una bevanda spiritosa con una/uno o più:

- altre bevande spiritose, e/o
- alcole etilico di origine agricola o distillati di origine agricola, e/o
- altre bevande alcoliche, e/o
- bevande.

2. Non sono tuttavia considerate bevande spiritose le bevande dei codici NC 2203, 2204, 2205, 2206 e 2207.

3. Il titolo alcolometrico minimo di cui al paragrafo 1, lettera c), lascia impregiudicata la definizione per il prodotto nella categoria 41 di cui all'allegato II.

4. Ai fini del presente regolamento, definizioni e requisiti tecnici sono fissati nell'allegato I.

*Articolo 3***Origine dell'alcole etilico**

1. Per la produzione delle bevande spiritose e di tutti i loro componenti è utilizzato esclusivamente alcole etilico di origine agricola, ai sensi dell'allegato I del trattato.

2. L'alcole etilico utilizzato nella produzione di bevande spiritose è conforme alla definizione di cui all'allegato I, punto 1, del presente regolamento.

3. L'alcole etilico utilizzato per diluire o sciogliere i coloranti, gli aromi o qualsiasi altro additivo autorizzato impiegato per la preparazione delle bevande spiritose è esclusivamente di origine agricola.

4. Le bevande alcoliche non contengono alcole di origine sintetica, né altro alcole di origine non agricola ai sensi dell'allegato I del trattato.

*Articolo 4***Categorie di bevande spiritose**

Le bevande spiritose sono classificate in categorie secondo le definizioni di cui all'allegato II.

*Articolo 5***Norme generali riguardanti le categorie di bevande spiritose**

1. Fatte salve le disposizioni specifiche per ciascuna delle categorie numerate da 1 a 14 nell'allegato II, le bevande spiritose ivi definite:

- a) sono prodotte mediante fermentazione alcolica e distillazione esclusivamente di materie prime previste dalla relativa definizione della bevanda spiritosa in questione;

▼B

- b) non comportano aggiunta di alcole di cui all'allegato I, punto 5, diluito o non diluito;
- c) non possono essere addizionate di sostanze aromatizzanti;
- d) contengono caramello aggiunto solo come colorante;
- e) possono essere edulcorate esclusivamente per arrotondare il sapore finale del prodotto, secondo l'allegato I, punto 3. Il valore massimo dei prodotti usati per arrotondare il sapore elencati nell'allegato I, punto 3, lettere da a) ad f), è deciso in conformità della procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 25, paragrafo 3. La normativa specifica degli Stati membri va rispettata.

2. Fatte salve le disposizioni specifiche relative a ciascuna delle categorie numerate da 15 a 46 nell'allegato II, le bevande spiritose ivi definite:

- a) possono essere ottenute da qualsiasi materia prima agricola elencata nell'allegato I del trattato;
- b) comportano aggiunta di alcole di cui all'allegato I, punto 5 del presente regolamento;

▼M1

- c) possono contenere sostanze aromatizzanti quali definite all'articolo 3, paragrafo 2, lettera b) del regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati ad essere utilizzati negli e sugli alimenti ⁽¹⁾ e preparazioni aromatiche quali definite all'articolo 3, paragrafo 2, lettera d) del medesimo regolamento;

▼B

- d) possono contenere coloranti quali definiti all'allegato I, punto 10) del presente regolamento;
- e) possono essere edulcorate per rispondere alle particolari caratteristiche di un prodotto, secondo l'allegato I, punto 3 del presente regolamento e nel rispetto della normativa specifica degli Stati membri.

3. Fatte salve le disposizioni specifiche di cui all'allegato II, le altre bevande spiritose che non soddisfano i requisiti delle categorie da 1 a 46:

- a) possono essere ottenute da qualsiasi materia prima agricola elencata nell'allegato I del trattato e/o da qualsiasi prodotto idoneo all'alimentazione umana;
- b) comportano aggiunta di alcole di cui all'allegato I, punto 5 del presente regolamento;

▼M1

- c) possono contenere uno o più aromi quali definiti all'articolo 3, paragrafo 2, lettera a) del regolamento (CE) n. 1334/2008;

▼B

- d) possono contenere coloranti quali definiti all'allegato I, punto 10 del presente regolamento;
- e) possono essere edulcorate per rispondere alle particolari caratteristiche di un prodotto, in conformità dell'allegato I, punto 3 del presente regolamento.

⁽¹⁾ GU L 354 del 31.12.2008, pag. 34;

*Articolo 6***Normativa degli Stati membri**

1. Nell'applicare una politica in materia di qualità per le bevande spiritose prodotte nel proprio territorio e in particolare per le indicazioni geografiche registrate nell'allegato III o per l'adozione di nuove indicazioni geografiche, gli Stati membri possono stabilire norme più severe di quelle previste nell'allegato II in materia di produzione, designazione, presentazione ed etichettatura, purché compatibili con la normativa comunitaria.
2. Gli Stati membri non vietano e non limitano l'importazione, vendita o consumo di bevande spiritose conformi al presente regolamento.

CAPO II

DESIGNAZIONE, PRESENTAZIONE ED ETICHETTATURA DELLE BEVANDE SPIRITOSE*Articolo 7***Definizioni**

Ai fini del presente regolamento i termini «designazione», «presentazione» ed «etichettatura» sono definiti nell'allegato I, punti 14, 15 e 16.

*Articolo 8***Denominazione di vendita**

In conformità dell'articolo 5 della direttiva 2000/13/CE, la denominazione di vendita di una bevanda spiritosa è soggetta alle disposizioni del presente capo.

*Articolo 9***Norme specifiche per le denominazioni di vendita**

1. Le bevande spiritose che soddisfano i requisiti dei prodotti definiti nelle categorie da 1 a 46 dell'allegato II recano nella designazione, nella presentazione e nell'etichettatura la denominazione di vendita ivi prevista per i rispettivi prodotti.
2. Le bevande spiritose che rispondono alla definizione di cui all'articolo 2 ma che non soddisfano i requisiti per l'inclusione nelle categorie da 1 a 46 dell'allegato II recano nella loro designazione, presentazione ed etichettatura la denominazione di vendita «bevanda spiritosa». Fatto salvo il paragrafo 5 del presente articolo, tale denominazione di vendita non può essere sostituita né modificata.
3. La bevanda spiritosa che risponda alla definizione di più di una categoria di bevanda spiritosa di cui all'allegato II può essere venduta con una o più delle denominazioni elencate nell'allegato II per quelle categorie.
4. Fatti salvi il paragrafo 9 del presente articolo e l'articolo 10, paragrafo 1, le denominazioni di cui al paragrafo 1 del presente articolo non

▼B

possono essere utilizzate per designare o presentare in alcun modo bevande diverse dalle bevande spiritose le cui denominazioni sono elencate nell'allegato II e registrate nell'allegato III.

5. Le denominazioni di vendita possono essere completate o sostituite da una delle indicazioni geografiche registrate nell'allegato III conformemente al capo III oppure completate, in conformità delle disposizioni nazionali, da un'altra indicazione geografica, purché ciò non induca in errore i consumatori.

6. Le indicazioni geografiche registrate nell'allegato III possono essere completate soltanto:

- a) da termini già in uso il 20 febbraio 2008 per le indicazioni geografiche stabilite ai sensi dell'articolo 20; o
- b) conformemente alla pertinente scheda tecnica prevista all'articolo 17, paragrafo 1.

7. Le bevande alcoliche che non rientrano in una delle definizioni elencate alle categorie da 1 a 46 dell'allegato II non sono designate, presentate o etichettate associando a una delle denominazioni di vendita previste dal presente regolamento e/o alle indicazioni geografiche registrate nell'allegato III espressioni quali «genere», «tipo», «modo», «stile», «marca», «gusto» o altri termini simili.

8. La denominazione di vendita di una bevanda spiritosa non può essere sostituita da marche, da marchi o da nomi di fantasia.

9. Le denominazioni di cui alle categorie da 1 a 46 dell'allegato II possono essere inserite in un elenco di ingredienti per prodotti alimentari purché tale elenco sia in conformità con la direttiva 2000/13/CE.

*Articolo 10***Norme specifiche per l'uso delle denominazioni di vendita e delle indicazioni geografiche**

1. Fatta salva la direttiva 2000/13/CE, è vietato l'uso di uno dei termini elencati nelle categorie da 1 a 46 dell'allegato II o di un'indicazione geografica registrata nell'allegato III in un termine composto, o l'allusione a un siffatto termine o indicazione nella presentazione di un alimento, tranne se l'alcole proviene esclusivamente dalla bevanda spiritosa (dalle bevande spiritose) cui è fatto riferimento.

2. L'uso di un termine composto di cui al paragrafo 1 è altresì vietato qualora una bevanda spiritosa sia stata diluita in modo da ridurre il titolo alcolometrico al di sotto del titolo alcolometrico minimo specificato nella definizione di detta bevanda spiritosa.

3. In deroga al paragrafo 1, il presente regolamento lascia impregiudicata la possibilità di usare i termini «amaro» o «bitter» per prodotti da esso non contemplati.

4. In deroga al paragrafo 1, per tenere conto dei metodi di produzione stabiliti, i termini composti di cui all'allegato II, categoria 32,

▼B

lettera d), possono essere utilizzati nella presentazione dei liquori prodotti nella Comunità alle condizioni ivi stabilite.

*Articolo 11***Designazione, presentazione ed etichettatura delle miscele**

1. Se ad una bevanda spiritosa elencata tra le categorie da 1 a 14 dell'allegato II è stato aggiunto alcole di cui all'allegato I, punto 5, diluito o non diluito, tale bevanda spiritosa reca la denominazione di vendita «bevanda spiritosa». Essa non può recare in nessuna forma una denominazione riservata, nelle categorie da 1 a 14.

2. Quando una bevanda spiritosa delle categorie da 1 a 46 dell'allegato II è miscelata con:

a) una o più bevande spiritose; e/o

b) uno o più distillati di origine agricola

essa reca la denominazione di vendita «bevanda spiritosa». Tale denominazione di vendita è riportata sull'etichetta in maniera ben visibile e chiaramente leggibile e non può essere sostituita né modificata.

3. Il paragrafo 2 non si applica alla designazione, alla presentazione o all'etichettatura delle miscele di cui al medesimo paragrafo se rispondenti a una delle definizioni di cui alle categorie da 1 a 46 dell'allegato II.

4. Fermo restando il disposto della direttiva 2000/13/CE, nella designazione, nella presentazione o nell'etichettatura delle bevande spiritose ottenute dalle miscele di cui al paragrafo 2 del presente articolo è ammesso l'uso di uno o più dei termini elencati nell'allegato II solo se tali termini non fanno parte della denominazione di vendita, ma sono esclusivamente elencati nello stesso campo visivo dell'elenco di tutti gli ingredienti alcolici contenuti nella miscela, sotto la dicitura «bevanda spiritosa miscelata».

Per la dicitura «bevanda spiritosa miscelata» si utilizzano caratteri uniformi, dello stesso tipo e dello stesso colore dei caratteri della denominazione di vendita. Le dimensioni dei caratteri non possono superare la metà di quelle dei caratteri della denominazione di vendita.

5. Nell'etichettatura e nella presentazione delle miscele di cui al paragrafo 2 alle quali si applica il requisito di elencare gli ingredienti alcolici ai sensi del paragrafo 4, la proporzione di ciascun ingrediente alcolico è espressa in percentuale secondo l'ordine decrescente dei quantitativi impiegati. Tale proporzione è pari alla percentuale in volume di alcole puro rappresentata da ciascun ingrediente nel volume totale di alcole puro della miscela.



Articolo 12

Disposizioni specifiche relative alla designazione, alla presentazione e all'etichettatura delle bevande spiritose

1. Se la designazione, la presentazione o l'etichettatura di una bevanda spiritosa reca l'indicazione della materia prima impiegata per produrre l'alcole etilico di origine agricola, ciascun alcole agricolo utilizzato è menzionato secondo l'ordine decrescente dei quantitativi impiegati.
2. La designazione, la presentazione o l'etichettatura di una bevanda spiritosa può essere completata dal termine «assemblaggio» o «assemblato» solo se la bevanda spiritosa è stata sottoposta ad assemblaggio, come definito dall'allegato I, punto 7.
3. Salvo deroga adottata secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 25, paragrafo 3, nella designazione, nella presentazione o nell'etichettatura di una bevanda spiritosa può essere precisato un periodo di invecchiamento o un'età soltanto se si riferisce al più giovane dei componenti alcolici e purché la bevanda spiritosa sia stata invecchiata sotto controllo fiscale o sotto un controllo che offra garanzie equivalenti.

Articolo 13

Divieto di utilizzare capsule o involucri a base di piombo

Le bevande spiritose non possono essere detenute per la vendita o immesse in commercio in recipienti con dispositivi di chiusura rivestiti di capsule o involucri a base di piombo.

Articolo 14

Lingua utilizzata nella designazione, nella presentazione e nell'etichettatura delle bevande spiritose

1. Le indicazioni previste dal presente regolamento sono riportate in una o più lingue ufficiali dell'Unione europea in modo che il consumatore finale possa capirle facilmente, tranne nel caso in cui il consumatore sia informato con altri mezzi.
2. I termini in corsivo dell'allegato II e le indicazioni geografiche registrate nell'allegato III non sono tradotti sull'etichetta né nella presentazione della bevanda spiritosa.
3. Per le bevande spiritose originarie di paesi terzi è ammesso l'uso di una lingua ufficiale del paese terzo in cui è stata prodotta la bevanda spiritosa, a condizione che le indicazioni previste dal presente regolamento figurino anche in una lingua ufficiale dell'Unione europea, affinché il consumatore finale possa capirle facilmente.
4. Fermo restando il disposto del paragrafo 2, per le bevande spiritose prodotte nella Comunità destinate all'esportazione le indicazioni previste dal presente regolamento possono figurare anche in una lingua diversa dalle lingue ufficiali dell'Unione europea.



CAPO III

INDICAZIONI GEOGRAFICHE

*Articolo 15***Indicazioni geografiche**

1. Ai fini del presente regolamento, per «indicazione geografica» si intende un'indicazione che identifichi una bevanda spiritosa come originaria del territorio di un paese, o di una regione o località di detto territorio, quando una determinata qualità, la rinomanza o altra caratteristica della bevanda spiritosa sia essenzialmente attribuibile alla sua origine geografica.

2. Le indicazioni geografiche di cui al paragrafo 1 sono registrate nell'allegato III.

3. Le indicazioni geografiche registrate nell'allegato III non possono diventare generiche.

Le denominazioni divenute generiche non possono essere registrate nell'allegato III.

Per «denominazione divenuta generica» si intende il nome di una bevanda spiritosa che, pur collegato al luogo o alla regione in cui il prodotto è stato inizialmente ottenuto o commercializzato, è diventato la denominazione comune di una bevanda spiritosa nella Comunità.

4. Le bevande spiritose recanti un'indicazione geografica registrata nell'allegato III sono conformi a tutti i requisiti della scheda tecnica di cui all'articolo 17, paragrafo 1.

*Articolo 16***Protezione delle indicazioni geografiche**

Fatto salvo l'articolo 10, le indicazioni geografiche registrate nell'allegato III sono protette da:

- a) qualsiasi impiego commerciale diretto o indiretto per prodotti che non sono oggetto di registrazione, nella misura in cui questi ultimi siano comparabili alla bevanda spiritosa registrata con tale indicazione geografica o nella misura in cui l'uso di tale indicazione consenta di sfruttare indebitamente la rinomanza dell'indicazione geografica registrata;
- b) qualsiasi usurpazione, imitazione o evocazione, anche se la vera origine del prodotto è indicata o se l'indicazione geografica è usata in forma tradotta o è accompagnata da espressioni quali «genere», «tipo», «modo», «stile», «marca», «gusto» o altri termini simili;
- c) qualsiasi altra indicazione falsa o ingannevole in relazione alla provenienza, all'origine, alla natura o alle qualità essenziali del prodotto nella designazione, nella presentazione o nell'etichettatura del medesimo, tale da indurre in errore sull'origine;
- d) qualsiasi altra pratica che possa indurre in errore il consumatore sulla vera origine del prodotto.



Articolo 17

Registrazione delle indicazioni geografiche

1. Le domande di registrazione di un'indicazione geografica nell'allegato III sono presentate alla Commissione in una delle lingue ufficiali dell'Unione europea o accompagnate da una traduzione in una di tali lingue. Tali domande sono debitamente motivate e corredate di una scheda tecnica che illustra i requisiti che la bevanda spiritosa deve soddisfare.
2. Per quanto riguarda le indicazioni geografiche all'interno della Comunità, la domanda di cui al paragrafo 1 è presentata dallo Stato membro d'origine della bevanda spiritosa.
3. Per quanto riguarda le indicazioni geografiche all'interno di un paese terzo, la domanda di cui al paragrafo 1 è inviata alla Commissione direttamente o tramite le autorità del paese terzo interessato e contiene la prova che la denominazione in questione è protetta nel suo paese d'origine.
4. La scheda tecnica di cui al paragrafo 1 comprende almeno i principali requisiti seguenti:
 - a) la denominazione e la categoria della bevanda spiritosa compresa l'indicazione geografica;
 - b) una descrizione della bevanda spiritosa, comprese le principali caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche del prodotto nonché le caratteristiche specifiche della bevanda spiritosa rispetto alla categoria cui appartiene;
 - c) la definizione della zona geografica interessata;
 - d) una descrizione del metodo di produzione della bevanda spiritosa e, se del caso, dei metodi locali, leali e costanti;
 - e) gli elementi che dimostrano il legame con l'ambiente geografico o con l'origine geografica;
 - f) le eventuali condizioni da rispettare in forza di disposizioni comunitarie e/o nazionali e/o regionali;
 - g) il nome e l'indirizzo del richiedente;
 - h) eventuali aggiunte all'indicazione geografica e/o eventuali norme specifiche in materia di etichettatura, conformemente alla pertinente scheda tecnica.
5. La Commissione verifica entro dodici mesi dalla data di presentazione della domanda di cui al paragrafo 1 la conformità della domanda stessa al presente regolamento.
6. Se la Commissione conclude che la domanda di cui al paragrafo 1 è conforme al presente regolamento, i principali requisiti della scheda tecnica di cui al paragrafo 4 sono pubblicati nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, serie C.
7. Entro sei mesi dalla data di pubblicazione della scheda tecnica, qualsiasi persona fisica o giuridica titolare di un interesse legittimo può opporsi alla registrazione dell'indicazione geografica nell'allegato III se ritiene che non siano soddisfatte le condizioni prescritte dal presente regolamento. L'opposizione, che deve essere debitamente motivata, è presentata alla Commissione in una delle lingue ufficiali dell'Unione europea o corredata di una traduzione in una di tali lingue.

▼B

8. La Commissione adotta la decisione di registrare l'indicazione geografica nell'allegato III secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 25, paragrafo 3, tenendo conto delle eventuali opposizioni sollevate in conformità del paragrafo 7 del presente articolo. Tale decisione è pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, serie C.

*Articolo 18***Cancellazione di un'indicazione geografica**

Se l'osservanza dei requisiti della scheda tecnica non è più assicurata, la Commissione adotta una decisione che cancella la registrazione secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 25, paragrafo 3. Tale decisione è pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, serie C.

*Articolo 19***Indicazioni geografiche omonime**

La registrazione di un'indicazione geografica omonima conforme al presente regolamento tiene debitamente conto degli usi locali e tradizionali e dei rischi effettivi di confusione. In particolare:

- una denominazione omonima che induca erroneamente il consumatore a pensare che i prodotti sono originari di un altro territorio non è registrata, anche se testualmente esatta per quanto attiene al territorio, alla regione o alla località di cui è originaria la bevanda spiritosa in questione,
- l'impiego di un'indicazione geografica omonima registrata è autorizzato esclusivamente in presenza di condizioni pratiche tali da garantire che la denominazione omonima registrata successivamente sia ben differenziata da quella registrata in precedenza, tenuto conto della necessità di garantire un trattamento equo ai produttori interessati e di non indurre in errore i consumatori.

*Articolo 20***Indicazioni geografiche stabilite**

1. Per ogni indicazione geografica registrata nell'allegato III il 20 febbraio 2008, gli Stati membri presentano alla Commissione una scheda tecnica di cui all'articolo 17, paragrafo 1 entro il 20 febbraio 2015.
2. Gli Stati membri provvedono affinché tale scheda tecnica sia accessibile al pubblico.
3. Qualora non le sia stata presentata alcuna scheda tecnica entro il 20 febbraio 2015, la Commissione sopprime l'indicazione geografica nell'allegato III conformemente alla procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 25, paragrafo 3.

▼A1

4. Il termine di presentazione delle schede tecniche, di cui al paragrafo 1, si applica anche alle indicazioni geografiche della Croazia elencate nell'allegato III.

*Articolo 21***Modifica della scheda tecnica**

La procedura di cui all'articolo 17 si applica *mutatis mutandis* qualora dovesse essere modificata la scheda tecnica di cui all'articolo 17, paragrafo 1, e all'articolo 20, paragrafo 1.

*Articolo 22***Verifica del rispetto dei requisiti previsti nella scheda tecnica**

1. Per quanto riguarda le indicazioni geografiche all'interno della Comunità, la verifica del rispetto dei requisiti previsti nella scheda tecnica è effettuata anteriormente all'immissione del prodotto sul mercato da:

- una o più delle autorità competenti di cui all'articolo 24, paragrafo 1, e/o
- uno o più organismi di controllo ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali⁽¹⁾ che opera come organismo di certificazione dei prodotti.

A prescindere dalla legislazione nazionale, i costi di tale verifica del rispetto dei requisiti previsti nella scheda tecnica sono a carico degli operatori soggetti a tale controllo.

2. Per quanto riguarda le indicazioni geografiche all'interno di un paese terzo, la verifica del rispetto dei requisiti previsti nella scheda tecnica è effettuata anteriormente all'immissione del prodotto sul mercato da:

- una o più autorità pubbliche designate dal paese terzo, e/o
- uno o più organismi di certificazione dei prodotti.

3. Gli organismi di certificazione dei prodotti di cui ai paragrafi 1 e 2 sono conformi alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e, a decorrere dal 1° maggio 2010, sono accreditati in conformità delle stesse.

4. Qualora le autorità o gli organismi di cui ai paragrafi 1 e 2 abbiano deciso di verificare il rispetto dei requisiti previsti nella scheda tecnica, esse devono offrire adeguate garanzie di obiettività e imparzialità e disporre di personale qualificato e delle risorse necessarie allo svolgimento delle loro funzioni.

*Articolo 23***Relazione tra marchi e indicazioni geografiche**

1. La registrazione di un marchio che contiene o consiste in un'indicazione geografica registrata nell'allegato III è respinta o invalidata se il suo impiego può determinare una delle situazioni di cui all'articolo 16.

⁽¹⁾ GU L 165 del 30.4.2004, pag. 1; rettifica nella GU L 191 del 28.5.2004, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1791/2006 del Consiglio.

▼B

2. Nel rispetto del diritto comunitario, l'uso di un marchio corrispondente ad una delle situazioni di cui all'articolo 16, depositato, registrato o, nei casi in cui ciò sia previsto dalla normativa pertinente, acquisito con l'uso in buona fede sul territorio comunitario, anteriormente alla data di protezione dell'indicazione geografica nel paese d'origine, o precedentemente al 1° gennaio 1996, può proseguire, nonostante la registrazione di un'indicazione geografica, qualora il marchio non incorra nella nullità o decadenza per i motivi previsti dalla prima direttiva 89/104/CEE del Consiglio del 21 dicembre 1988 sul ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri in materia di marchi d'impresa ⁽¹⁾ o dal regolamento (CE) n. 40/94 del Consiglio del 20 dicembre 1993 sul marchio comunitario ⁽²⁾.

3. Un'indicazione geografica non è registrata se, alla luce della rinomanza e notorietà di un marchio e della durata del suo uso nella Comunità, la registrazione può indurre in errore il consumatore circa la vera identità del prodotto.

CAPO IV

DISPOSIZIONI GENERALI, TRANSITORIE E FINALI*Articolo 24***Controllo e protezione delle bevande spiritose**

1. Gli Stati membri provvedono al controllo delle bevande spiritose. Essi adottano le misure necessarie per garantire l'osservanza delle disposizioni del presente regolamento e designano in particolare l'autorità competente o le autorità responsabili dei controlli riguardo agli obblighi stabiliti dal presente regolamento conformemente al regolamento (CE) n. 882/2004.

2. Gli Stati membri e la Commissione si comunicano reciprocamente le informazioni necessarie per l'applicazione del presente regolamento.

3. La Commissione, in consultazione con gli Stati membri, assicura l'applicazione uniforme del presente regolamento e, se necessario, adotta misure secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 25, paragrafo 2.

▼M12*Articolo 24 bis***Deroga ai requisiti sulle quantità nominali stabiliti dalla direttiva 2007/45/CE**

In deroga all'articolo 3 della direttiva 2007/45/CE del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽³⁾ e al punto 1, sesta riga, dell'allegato della stessa direttiva, lo *shochu* ⁽⁴⁾ prodotto mediante distillazione singola in alambicco e imbottigliato in Giappone può essere immesso sul mercato dell'Unione in quantità nominali di 720 ml e 1 800 ml.

⁽¹⁾ GU L 40 dell'11.2.1989, pag. 1. Direttiva modificata dalla decisione del Consiglio 92/10/CEE (GU L 6 dell'11.1.1992, pag. 35).

⁽²⁾ GU L 11 del 14.1.1994, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1891/2006 (GU L 386 del 29.12.2006, pag. 14).

⁽³⁾ Direttiva 2007/45/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 5 settembre 2007, che reca disposizioni sulle quantità nominali dei prodotti preconfezionati, abroga le direttive 75/106/CEE e 80/232/CEE del Consiglio e modifica la direttiva 76/211/CEE del Consiglio (GU L 247 del 21.9.2007, pag. 17).

⁽⁴⁾ Secondo quanto stabilito nell'allegato 2-D dell'accordo tra l'Unione europea e il Giappone per un partenariato economico.

▼B*Articolo 25***Comitato**

1. La Commissione è assistita dal comitato per le bevande spiritose.

2. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente paragrafo, si applicano gli articoli 5 e 7 della decisione 1999/468/CE, tenendo conto delle disposizioni dell'articolo 8 della stessa.

Il periodo di cui all'articolo 5, paragrafo 6 della decisione 1999/468/CE è fissato a tre mesi.

3. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente paragrafo, si applicano gli articoli 5 *bis* e 7 della decisione 1999/468/CE, tenendo conto delle disposizioni dell'articolo 8 della stessa.

*Articolo 26***Modifica degli allegati**

Gli allegati sono modificati secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 25, paragrafo 3.

*Articolo 27***Misure di applicazione**

Le misure necessarie per l'applicazione del presente regolamento sono adottate secondo la procedura di regolamentazione di cui all'articolo 25, paragrafo 2.

*Articolo 28***Disposizioni transitorie e altre disposizioni specifiche**

1. Secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 25, paragrafo 3, sono apportate, ove opportuno, modifiche al presente regolamento intese a:
 - a) agevolare entro il 20 febbraio 2011 la transizione dal regime previsto nel regolamento (CEE) n. 1576/89 al regime istituito dal presente regolamento;

 - b) derogare agli articoli 17 e 22 in casi debitamente giustificati;

 - c) stabilire un simbolo comunitario per le indicazioni geografiche nel settore delle bevande spiritose.

▼B

2. Secondo la procedura di regolamentazione di cui all'articolo 25, paragrafo 2, sono adottate, ove opportuno, disposizioni intese a risolvere problemi pratici specifici, ad esempio rendendo obbligatoria in alcuni casi l'indicazione del luogo di produzione sull'etichetta per evitare che i consumatori siano indotti in errore e mantenere e sviluppare metodi comunitari di riferimento per l'analisi delle bevande spiritose.

3. Le bevande spiritose che non soddisfano i requisiti del presente regolamento possono continuare ad essere prodotte conformemente al regolamento (CEE) n. 1576/89 fino al 20 maggio 2009. Le bevande spiritose che non soddisfano i requisiti del presente regolamento, ma che sono state prodotte conformemente al regolamento (CEE) n. 1576/89 prima del 20 febbraio 2008 o fino al 20 maggio 2009 possono continuare ad essere commercializzate fino ad esaurimento delle scorte.

*Articolo 29***Abrogazione**

1. Il regolamento (CEE) n. 1576/89 è abrogato. I riferimenti al regolamento abrogato si intendono fatti al presente regolamento.

2. I regolamenti (CEE) n. 2009/92 ⁽¹⁾, (CE) n. 1267/94 ⁽²⁾ e (CE) n. 2870/2000 ⁽³⁾ della Commissione continuano ad essere applicabili.

*Articolo 30***Entrata in vigore**

Il presente regolamento entra in vigore il settimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Esso si applica a decorrere dal 20 maggio 2008.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

⁽¹⁾ Regolamento (CEE) n. 2009/92 della Commissione, del 20 luglio 1992, che stabilisce metodi comunitari di analisi dell'alcole etilico di origine agricola utilizzato per l'elaborazione di bevande spiritose, vini aromatizzati, bevande aromatizzate a base di vino e cocktail aromatizzati a base di prodotti vitivinicoli (GU L 203 del 21.7.1992, pag. 10).

⁽²⁾ Regolamento (CE) n. 1267/94 della Commissione, del 1° giugno 1994, recante applicazione degli accordi tra l'Unione europea e alcuni paesi terzi in merito al mutuo riconoscimento di alcune bevande spiritose (GU L 138 del 2.6.1994, pag. 7). Regolamento modificato dal regolamento (CE) n. 1434/97 (GU L 196 del 24.7.1997, pag. 56).

⁽³⁾ Regolamento (CE) n. 2870/2000 della Commissione, del 19 dicembre 2000, che definisce i metodi d'analisi comunitari di riferimento applicabili nel settore delle bevande spiritose (GU L 333 del 29.12.2000, pag. 20). Regolamento modificato dal regolamento (CE) n. 2091/2002 (GU L 322 del 27.11.2002, pag. 11).

*ALLEGATO I***DEFINIZIONI E REQUISITI TECNICI**

Le definizioni e i requisiti tecnici di cui all'articolo 2, paragrafo 4, e all'articolo 7 sono i seguenti:

1) *Alcole etilico di origine agricola*

L'alcole etilico di origine agricola possiede le proprietà seguenti:

- a) caratteristiche organolettiche: assenza di gusti rintracciabili estranei alla materia prima;
- b) titolo alcolometrico volumico minimo: 96,0 % vol.;
- 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*

Il liquido alcolico ottenuto mediante distillazione, previa fermentazione alcolica, di un prodotto o 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 dalla materia prima utilizzata (dalle materie prime utilizzate).

Quando sia fatto riferimento alla materia prima utilizzata, il distillato deve essere ottenuto esclusivamente a partire da detta materia prima.

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 del Consiglio del 20 dicembre 2001 relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana ⁽¹⁾;
- b) mosto di uve concentrato rettificato, mosto di uve concentrato, mosto di uve fresche;

⁽¹⁾ GU L 10 del 12.1.2002, pag. 53.

▼ B

- c) zucchero bruciato, vale a dire il prodotto ottenuto esclusivamente mediante riscaldamento controllato del saccarosio, senza aggiunta di basi, di acidi minerali o di altri additivi chimici;
- d) miele, quale definito dalla direttiva 2001/110/CE del Consiglio del 20 dicembre 2001 concernente il miele ⁽¹⁾;
- e) sciroppo di carruba;
- f) qualsiasi altra sostanza glucidica naturale avente effetto analogo a quello dei prodotti sopraelencati.

4) *Miscela*

L'operazione che consiste nel combinare due o più bevande diverse per farne una nuova bevanda.

5) *Aggiunta di alcole*

Aggiunta di alcole etilico di origine agricola e/o di distillati di origine agricola a una bevanda spiritosa.

6) *Aggiunta di acqua*

Per l'elaborazione delle bevande spiritose è autorizzata l'aggiunta di acqua purché di qualità conforme alle direttive 80/777/CEE del Consiglio del 15 luglio 1980 in materia delle legislazioni degli Stati membri sull'utilizzazione e la commercializzazione delle acque minerali naturali ⁽²⁾ e 98/83/CE del Consiglio del 3 novembre 1998 concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano ⁽³⁾ e purché tale aggiunta non alteri la natura del prodotto.

Tale acqua può essere distillata, demineralizzata, permeata o addolcita.

7) *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.

8) *Maturazione o invecchiamento*

L'operazione che consiste nel lasciare sviluppare naturalmente in recipienti adatti alcune reazioni, che procurano alla bevanda spiritosa qualità organolettiche che non possedeva in precedenza.

▼ M19) *Aromatizzazione*

L'operazione che consiste nell'impiegare, per l'elaborazione di una bevanda spiritosa, uno o più aromi, quali definiti all'articolo 3, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (CE) n. 1334/2008.

⁽¹⁾ GU L 10 del 12.1.2002, pag. 47.

⁽²⁾ GU L 229 del 30.8.1980, pag. 1. Direttiva modificata da ultimo dal regolamento (CE) n. 1882/2003.

⁽³⁾ GU L 330 del 5.12.1998, pag. 32. Direttiva modificata dal regolamento (CE) n. 1882/2003.

▼B10) *Colorazione*

L'operazione che consiste nell'impiegare, per l'elaborazione di una bevanda spiritosa, uno o più coloranti, quali definiti dalla direttiva 94/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 30 giugno 1994 sulle sostanze coloranti destinate ad essere utilizzate nei prodotti alimentari ⁽¹⁾.

11) *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.

12) *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.

13) *Luogo di fabbricazione*

La località o la zona dove ha avuto luogo la fase del processo di produzione del prodotto finito che ha conferito alla bevanda spiritosa il suo carattere e le sue qualità definitive essenziali.

14) *Designazione*

I termini utilizzati nell'etichettatura, nella presentazione e nell'imballaggio, sui documenti che scortano il trasporto di una bevanda, sui documenti commerciali, in particolare sulle fatture e sulle bollette di consegna e nella sua pubblicità.

15) *Presentazione*

I termini utilizzati sull'etichettatura e sull'imballaggio nonché nella pubblicità e nella promozione delle vendite, in immagini o simili, nonché sui recipienti, compresi la bottiglia e il dispositivo di chiusura.

16) *Etichettatura*

Il complesso delle designazioni e altri riferimenti, contrassegni, illustrazioni o marchi che caratterizzano una bevanda spiritosa, apposti sullo stesso recipiente, incluso il dispositivo di chiusura o il pendaglio appeso al recipiente, e sul rivestimento del collo della bottiglia.

17) *Imballaggio*

Gli involucri protettivi quali carta, rivestimenti di ogni genere, cartoni e casse utilizzati per il trasporto e/o la vendita di uno o più recipienti.

⁽¹⁾ GU L 237 del 10.9.1994, pag. 13. Direttiva modificata dal regolamento (CE) n. 1882/2003.



ALLEGATO II

BEVANDE SPIRITOSE

*Categorie di bevande spiritose*1. **Rum**

- a) Il rum è:
- i) la bevanda spiritosa ottenuta 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 registrate nell'allegato III;
- 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 5), 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 di cui all'allegato III, categoria 1, 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 «agricolo», che possono essere aggiunti alla denominazione di vendita «rum» e alle indicazioni geografiche.

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

2. **Whisky o whiskey**

- a) Il *whisky* o *whiskey* è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente:
- i) mediante 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) con 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;

▼B

- iii) mediante 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 5, 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 un 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 35 % vol.;
- c) non deve esservi aggiunta di alcole di cui all'allegato I, punto 5, 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:
 - i) 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) con un tenore di sostanze volatili pari o superiore a 125 g/hl di alcole a 100 % vol.;
 - iii) con 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 5, 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 del presente allegato.

▼B**5. Brandy o Weinbrand**

- a) Il *brandy* o *Weinbrand* è la bevanda spiritosa:
- i) 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 non superi il limite massimo di 50 % del tenore alcolico del prodotto finito;
 - ii) 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) con 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) con 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 5, 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 requisiti seguenti:
- 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 di fecce 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 5, 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.

▼B**7. Acquavite di residui di frutta**

- a) L'acquavite di residui di frutta è la bevanda spiritosa che soddisfa i requisiti seguenti:
- 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 5, 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 5, 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 una bevanda spiritosa:
- i) 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) distillata a meno di 86 % vol. cosicché il prodotto della distillazione abbia un aroma e un gusto provenienti da materie prime distillate;

▼ B

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

Per le seguenti acquaviti di frutta è tuttavia consentito un tenore massimo di metanolo di:

- i) 1 200 g/hl di alcole a 100 % vol. per le acquaviti ottenute dai frutti seguenti:
 - 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) 1 350 g/hl di alcole a 100 % vol per le acquaviti ottenute dai frutti o dalle bacche seguenti:
 - 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 5, diluito o non diluito;
- e) l'acquavite di frutta non è aromatizzata;

▼ M10

- f) la denominazione di vendita dell'acquavite di frutta è «acquavite di» seguita dal nome del frutto, della bacca o dell'ortaggio: acquavite di ciliegie, che può anche essere denominata *kirsch*, acquavite di prugne, che può anche essere denominata *slivovice*, di mirabelle, di pesche, di mele, di pere, di albicocche, di fichi, di agrumi, di uva o di qualsiasi altro frutto. Nel caso delle lingue cecca, croata, greca, polacca, slovacca, slovena e rumena tale denominazione di vendita può essere espressa con il nome del frutto completato da un suffisso.

▼ M10

Può essere utilizzata anche la denominazione *wasser* associata al 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.),
- mele «Golden Delicious».

Se sussiste 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;

▼ B

- 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.

▼ M10

10. **Acquavite di sidro di mele, acquavite di sidro di pere e acquavite di sidro di mele e di sidro di pere**

- a) L'acquavite di sidro di mele, l'acquavite di sidro di pere e l'acquavite di sidro di mele e 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 o di sidro di pere, in modo che 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..

Il requisito di cui al punto i) non esclude le bevande spiritose ottenute con metodi di produzione tradizionali che consentono la distillazione congiunta di sidro di mele e sidro di pere. In tali casi, la denominazione di vendita è «acquavite di sidro di mele e di sidro di pere»;

- b) il titolo alcolometrico volumico minimo dell'acquavite di sidro di mele, dell'acquavite di sidro di pere e 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 5, diluito o non diluito;
- d) l'acquavite di sidro di mele, l'acquavite di sidro di pere o l'acquavite di sidro di mele e di sidro di pere non è aromatizzata;
- e) l'acquavite di sidro di mele, l'acquavite di sidro di pere o l'acquavite di sidro di mele e di sidro di pere può contenere caramello aggiunto solo come colorante.

▼B**11. Acquavite di miele**

- a) L'acquavite di miele è una bevanda spiritosa:
 - i) ottenuta esclusivamente mediante fermentazione e distillazione della soluzione di miele;
 - ii) 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 5, 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 o acquavite di fecce

- 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 5, 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 5, 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 o acquavite di elianto

- 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 5, diluito o non diluito;

▼ B

- 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:

- i) patate e/o cereali; o
- ii) altre materie prime agricole,

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

Tale procedimento può essere seguito da ridistillazione e/o da un trattamento con coadiuvanti tecnologici adatti, come il carbone attivo, 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, ad eccezione del contenuto di metanolo che non supera 10 g/hl di alcole a 100 % vol.;

- b) il titolo alcolometrico volumico minimo della 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 descrizione, la presentazione o l'etichettatura della vodka non prodotta esclusivamente dalle materie prime di cui alla lettera a), punto i) recano la menzione «distillata da ...», accompagnata dal nome delle materie prime utilizzate per produrre l'alcole etilico di origine agricola. L'etichettatura è conforme all'articolo 13, paragrafo 2, della direttiva 2000/13/CE.

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:
 - i) 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 e/o distillato proveniente dallo stesso frutto per 100 kg di frutta o bacche fermentate, seguita da una distillazione a meno di 86 % vol.;

▼ M6

- ii) 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.),

▼ M6

- ribes neri (*Ribes nigrum* L.),
- prugne (*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.),
- frutti 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

- 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 designazione, nella presentazione o nell'etichettatura a caratteri di tipo, dimensione e colore e campo visivo identici a quelli utilizzati per la dicitura «acquavite di (con il nome del frutto)» e sulle bottiglie essa deve essere indicata sull'etichetta anteriore.

▼ B

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 elencati nella categoria 16, lettera a), punto ii), del presente allegato o di ortaggi, noci 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 impiegata) 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. **Bevanda spiritosa al ginepro**
- a) Le bevande spiritose al ginepro sono bevande spiritose ottenute mediante aromatizzazione di alcole etilico di origine agricola e/o acquavite di cereali e/o distillato di cereali con bacche di ginepro (*Juniperus communis* L. e/o *Juniperus oxicedris* L.);
 - b) il titolo alcolometrico volumico minimo delle bevande spiritose al ginepro è di 30 % vol.;

▼ M1

- c) possono essere impiegate come complemento altre sostanze aromatizzanti quali definite all'articolo 3, paragrafo 2, lettera b) del regolamento (CE) n. 1334/2008 e/o preparazioni aromatiche quali definite all'articolo 3, paragrafo 2, lettera d) del medesimo regolamento, e/o piante aromatiche o parti di esse, ma le caratteristiche organolettiche del ginepro devono essere percettibili, sebbene talvolta attenuate;

▼ B

- 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.;

▼ M1

- c) nella produzione del gin possono essere impiegate soltanto sostanze aromatizzanti quali definite all'articolo 3, paragrafo 2, lettera b) del regolamento (CE) n. 1334/2008 e/o preparazioni aromatiche quali definite all'articolo 3, paragrafo 2, lettera d) del medesimo regolamento, in modo che il gusto di ginepro sia predominante.

▼ M5

- d) Il termine «*gin*» può essere completato dal termine «*dry*» se non contiene edulcoranti in misura superiore a 0,1 grammi di zucchero per litro di prodotto finale.

▼ B21. **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

▼ M1

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 e/o preparazioni aromatiche come indicato alla categoria 20, lettera c);

▼ B

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.

▼ M5

d) Il termine «*gin* distillato» può essere completato dal termine «*dry*» se non contiene edulcoranti in misura superiore a 0,1 grammi di zucchero per litro di prodotto finale.

▼ B22. **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 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 essere conforme alle caratteristiche 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 spiritose 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

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

▼ M1

- c) possono essere impiegate come complemento altre sostanze aromatizzanti quali definite all'articolo 3, paragrafo 2, lettera b) del regolamento (CE) n. 1334/2008 e/o preparazioni aromatiche quali definite all'articolo 3, paragrafo 2, lettera d) del medesimo regolamento, ma il gusto del carvi deve essere predominante.

▼ B24. **Akvavit o aquavit****▼ M6**

- a) l'*akvavit* o *aquavit* è la bevanda spiritosa al carvi e/o ai semi di aneto, prodotta utilizzando alcole etilico di origine agricola, aromatizzata con un distillato di erbe o di spezie;

▼ B

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

▼ M1

- c) possono essere impiegate come complemento altre sostanze aromatizzanti naturali quali definite all'articolo 3, paragrafo 2, lettera c) del regolamento (CE) n. 1334/2008 e/o preparazioni aromatiche quali definite all'articolo 3, paragrafo 2, lettera d) del medesimo regolamento, ma il gusto di queste bevande è attribuibile in gran parte a distillati di semi di carvi (*Carum carvi* L.) e/o di semi di aneto (*Anethum graveolens* L.), mentre è vietata l'aggiunta di oli essenziali;

▼ B

- 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 e/o distillazione;
 - 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 %;

- c) nell'elaborazione delle bevande spiritose all'anice possono essere utilizzate solo sostanze aromatizzanti e preparazioni aromatiche naturali, quali definite rispettivamente all'articolo 1, paragrafo 2, lettera b), punto i), e all'articolo 1, paragrafo 2, lettera c), della direttiva 88/388/CEE;

▼B

- 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 glicirizico, 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, quali definite rispettivamente all'articolo 1, paragrafo 2, lettera b), punto i), e all'articolo 1, paragrafo 2, lettera c), della direttiva 88/388/CEE;
- 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, quali definite rispettivamente all'articolo 1, paragrafo 2, lettera b), punto i), e all'articolo 1, paragrafo 2, lettera c), della direttiva 88/388/CEE.

28. Anis

- a) L'*anis* è la bevanda spiritosa aromatizzata all'anice il cui aroma caratteristico proviene esclusivamente dall'anice verde (*Pimpinella anisum* L.) e/o dall'anice stellato (*Illicium verum* Hook f.) e/o dal finocchio (*Foeniculum vulgare* Mill.);
- b) il titolo alcolometrico volumico minimo dell'*anis* è di 35 % vol.;
- c) nell'elaborazione dell'*anis* possono essere utilizzate solo sostanze aromatizzanti e preparazioni aromatiche naturali, quali definite rispettivamente all'articolo 1, paragrafo 2, lettera b), punto i), e all'articolo 1, paragrafo 2, lettera c), della direttiva 88/388/CEE.

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, quali definite rispettivamente all'articolo 1, paragrafo 2, lettera b), punto i), e all'articolo 1, paragrafo 2, lettera c), della direttiva 88/388/CEE.

▼B30. **Bevande spiritose di gusto amaro o *bitter*****▼M1**

- 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 quali definite all'articolo 3, paragrafo 2, lettera b) del regolamento (CE) n. 1334/2008 e/o preparazioni aromatiche quali definite all'articolo 3, paragrafo 2, lettera d) del medesimo regolamento;

▼B

- 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 della vodka aromatizzata è di 37,5 % vol.;
- c) la vodka aromatizzata può essere edulcorata, assemblata, aromatizzata, maturata 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;

▼M8

- 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 una o più aromi, prodotti di origine agricola o prodotti alimentari.

▼B

- b) il titolo alcolometrico volumico minimo del liquore è di 15 % vol.;

▼ M1

c) nella preparazione di liquori possono essere utilizzate sostanze aromatizzanti quali definite all'articolo 3, paragrafo 2, lettera b) del regolamento (CE) n. 1334/2008 e preparazioni aromatiche quali definite all'articolo 3, paragrafo 2, lettera d) del medesimo regolamento. Tuttavia, solo le sostanze aromatizzanti naturali quali definite all'articolo 3, paragrafo 2, lettera c) del regolamento (CE) n. 1334/2008 e le preparazioni aromatiche quali definite all'articolo 3, paragrafo 2, lettera d) del medesimo regolamento sono impiegate nell'elaborazione dei seguenti liquori:

▼ B

i) liquori di frutta:

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

ii) liquori di piante:

- menta,
- genziana,
- anice,
- genepi,
- vulneraria;

d) per tenere conto dei metodi di produzione stabiliti, nella presentazione dei liquori prodotti nella Comunità 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 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 ...».

▼B

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 prugne nel *gin*, con eventuale aggiunta di succo di prugne;
 - b) il titolo alcolometrico volumico minimo dello *sloe gin* è di 25 % vol.;

▼ B

- c) nell'elaborazione dello *sloe gin* possono essere utilizzate solo sostanze aromatizzanti e preparazioni aromatiche naturali, quali definite rispettivamente all'articolo 1, paragrafo 2, lettera b), punto i), e all'articolo 1, paragrafo 2, lettera c), della direttiva 88/388/CEE;
- d) la denominazione di vendita può essere completata con il termine «liquore».

▼ M737 bis **«Bevanda spiritosa aromatizzata a base di prugne o Pacharán»**

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

- a) avente un gusto predominante di prugne e ottenuta dalla macerazione di prugne (*Prunus spinosa*) nell'alcole etilico di origine agricola, con l'aggiunta di estratti naturali di anice e/o distillati di anice;
- b) avente un titolo alcolometrico minimo di 25 % vol.;
- c) per la cui produzione è stato utilizzato un quantitativo minimo di 125 grammi di prugne per litro di prodotto finale;
- d) avente tenore di zuccheri, espresso in zucchero invertito, pari a 80-250 grammi per litro di prodotto finito;
- 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 prugne», a condizione di essere accompagnato dalla menzione: «prodotta in...», seguita dal nome dello Stato membro o paese terzo di produzione.

▼ B38. ***Sambuca***

- a) La *sambuca* è il liquore incolore aromatizzato all'anice:
 - i) contenente distillati di anice verde (*Pimpinella anisum* L.), di anice stellato (*Illicium verum* L.) o di altre erbe aromatiche;
 - ii) avente un tenore di zuccheri non inferiore a 350 g/l, espresso in zucchero invertito;
 - iii) avente 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».

39. ***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».

▼B

40. **Nocino**
- a) Il *nocino* è il liquore che viene aromatizzato principalmente dalla macerazione e/o dalla distillazione 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».
41. **Liquore a base di uova o advocaat o avocacat o advokat**
- a) Il liquore a base di uova o *advocaat* o *avocacat* o *advokat* è la bevanda spiritosa, aromatizzata o no, ottenuta a partire da alcole etilico di origine agricola, distillato e/o acquavite, 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 finito;
 - b) in deroga all'articolo 2, paragrafo 1, lettera c), il titolo alcolometrico volumico minimo del liquore a base di uova o *advocaat* o *avocacat* o *advokat* è di 14 % vol.;

▼M1

- c) nell'elaborazione del liquore a base di uova o *advocaat* o *avocacat* o *advokat* possono essere utilizzate solo sostanze aromatizzanti quali definite all'articolo 3, paragrafo 2, lettera b) del regolamento (CE) n. 1334/2008 e preparazioni aromatiche quali definite all'articolo 3, paragrafo 2, lettera d) del medesimo regolamento.

▼B

42. **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 e/o acquavite, 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 finito;
 - 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, quali definite rispettivamente all'articolo 1, paragrafo 2, lettera b), punto i), e all'articolo 1, paragrafo 2, lettera c), della direttiva 88/388/CEE.
43. **Mistrà**
- a) Il *mistrà* è la bevanda spiritosa incolore aromatizzata con anice o con anetolo naturale:
 - i) avente un tenore di anetolo non inferiore a 1 g/l e non superiore a 2 g/l;
 - ii) eventualmente addizionata di un distillato di erbe aromatiche;
 - iii) non contenente 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, quali definite rispettivamente all'articolo 1, paragrafo 2, lettera b), punto i), e all'articolo 1, paragrafo 2, lettera c), della direttiva 88/388/CEE.

▼B44. ***Väkevå glögi o spritglögg*****▼M1**

a) Il *Väkevå glögi o spritglögg* è una bevanda spiritosa ottenuta mediante aromatizzazione di alcole etilico di origine agricola con aromi naturali di chiodi di garofano e/o di cannella, usando uno dei seguenti procedimenti: macerazione e/o distillazione, ridistillazione dell'alcole in presenza di parti delle piante suddette, aggiunta di sostanze aromatizzanti quali definite all'articolo 3, paragrafo 2, lettera c) del regolamento (CE) n. 1334/2008, di chiodi di garofano o di cannella o una combinazione di tali procedimenti;

▼B

b) il titolo alcolometrico volumico minimo del *Väkevå glögi o spritglögg* è di 15 %;

▼M1

c) possono essere impiegati anche altri aromi aromatizzanti e/o preparazioni aromatiche quali definite all'articolo 3, paragrafo 2, lettere b), d) ed h) del regolamento (CE) n. 1334/2008, ma l'aroma delle spezie menzionate deve essere predominante;

▼B

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

45. ***Berenburg o Beerenburg***

a) Il *Berenburg o Beerenburg* è la bevanda spiritosa:

- i) ottenuta da alcole etilico di origine agricola;
- ii) ottenuta mediante macerazione di frutti o di piante o di parti di frutti o di piante;
- iii) contenente 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 cui colore può variare dal marrone chiaro al marrone scuro;
- v) eventualmente 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, quali definite rispettivamente all'articolo 1, paragrafo 2, lettera b), punto i), e all'articolo 1, paragrafo 2, lettera c) della direttiva 88/388/CEE.

46. ***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 e/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, quali definite rispettivamente all'articolo 1, paragrafo 2, lettera b), punto i), e all'articolo 1, paragrafo 2, lettera c) della direttiva 88/388/CEE, purché il gusto di miele sia predominante;

▼B

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

Altre bevande spiritose

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 finito provenga dal rum. Il titolo alcolometrico volumico minimo del *Rum-Verschnitt* è di 37,5 %. Per quanto riguarda l'etichettatura e la presentazione del prodotto denominato *Rum-Verschnitt*, il termine *Verschnitt* deve figurare nella designazione, 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. In caso di vendita al di fuori del mercato tedesco, la composizione alcolica del prodotto deve essere indicata sull'etichetta.
2. La *slivovice* prodotta nella Repubblica ceca è ottenuta aggiungendo al distillato di prugne, prima dell'ultima distillazione, una proporzione massima di 30 % vol. di alcole etilico di origine agricola. Tale prodotto deve essere designato come bevanda spiritosa e può altresì recare la denominazione *slivovice* nello stesso campo visivo sull'etichetta frontale. Se la *slivovice* prodotta nella Repubblica ceca è commercializzata nella Comunità, la sua composizione alcolica deve essere indicata sull'etichetta. Questa disposizione non pregiudica l'uso della denominazione *slivovice* per le acquaviti di frutta in conformità della categoria 9.

▼ **M9**

ALLEGATO III

INDICAZIONI GEOGRAFICHE

| Categoria di prodotto | Indicazione geografica | Paese d'origine (l'origine geografica precisa è descritta nella scheda tecnica) |
|-------------------------|---|---|
| 1. Rum | | |
| | <i>Rhum de la Martinique</i> | Francia |
| | <i>Rhum de la Guadeloupe</i> | Francia |
| | <i>Rhum de la Réunion</i> | Francia |
| | <i>Rhum de la Guyane</i> | Francia |
| | <i>Rhum de sucrerie de la Baie du Galion</i> | Francia |
| | <i>Rhum des Antilles françaises</i> | Francia |
| | <i>Rhum des départements français d'outre-mer</i> | Francia |
| | <i>Rum da Madera</i> | Portogallo |
| | <i>Ron de Guatemala</i> | Guatemala |
| 2. Whisky/Whiskey | | |
| | <i>Scotch Whisky</i> | Regno Unito (Scozia) |
| | <i>Irish Whiskey/Uisce Beatha Eireannach/Irish Whisky</i> (1) | Irlanda |
| | <i>Whisky breton/Whisky de Bretagne</i> | Francia |
| | <i>Whisky alsacien/Whisky d'Alsace</i> | Francia |
| 3. Acquavite di cereali | | |
| | <i>Korn/Kornbrand</i> | Germania, Austria, Belgio (Comunità di lingua tedesca) |
| | <i>Münsterländer Korn/Kornbrand</i> | Germania |
| | <i>Sendenhorster Korn/Kornbrand</i> | Germania |
| | <i>Emsländer Korn/Kornbrand</i> | Germania |
| | <i>Haselünner Korn/Kornbrand</i> | Germania |
| | <i>Hasetaler Korn/Kornbrand</i> | Germania |
| | <i>Samanė</i> | Lituania |
| 4. Acquavite di vino | | |
| | ► M11 <i>Eau-de-vie de Cognac/Eau-de-vie des Charentes/Cognac</i> ◀ (La denominazione «Cognac» può essere completata da una delle seguenti menzioni: — <i>Fine</i> — <i>Grande Fine Champagne</i> | Francia |

▼ **M9**

| Categoria di prodotto | Indicazione geografica | Paese d'origine (l'origine geografica precisa è descritta nella scheda tecnica) |
|-----------------------|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> — <i>Grande Champagne</i> — <i>Petite Fine Champagne</i> — <i>Petite Champagne</i> — <i>Fine Champagne</i> — <i>Borderies</i> — <i>Fins Bois</i> — <i>Bons Bois</i>) | |
| | <i>Fine Bordeaux</i> | Francia |
| | <i>Fine de Bourgogne</i> | Francia |
| | <p><i>Armagnac</i></p> <p>(La denominazione «<i>Armagnac</i>» può essere completata da una delle seguenti menzioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> — <i>Bas-Armagnac</i> — <i>Haut-Armagnac</i> — <i>Armagnac-Ténarèze</i> — <i>Blanche Armagnac</i>) | Francia |
| | <i>Eau-de-vie de vin de la Marne</i> | Francia |
| | <i>Eau-de-vie de vin originaire du Bugey</i> | Francia |
| | <i>Eau-de-vie de vin des Côtes-du-Rhône</i> | Francia |
| | ► M11 <i>Eau-de-vie de Faugères</i> ◀ | Francia |
| | <i>Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc</i> | Francia |
| | <i>Aguardente de Vinho Douro</i> | Portogallo |
| | <i>Aguardente de Vinho Ribatejo</i> | Portogallo |
| | <i>Aguardente de Vinho Alentejo</i> | Portogallo |
| | <i>Aguardente de Vinho da Região dos Vinhos Verdes</i> | Portogallo |
| | <i>Aguardente de Vinho Lourinhã</i> | Portogallo |
| | <i>Сунгурларска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сунгурларе/Sungurlarska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sungurlare</i> | Bulgaria |
| | <i>Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сливен)/Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sliven)</i> | Bulgaria |

▼ **M9**

| Categoria di prodotto | Indicazione geografica | Paese d'origine (l'origine geografica precisa è descritta nella scheda tecnica) |
|------------------------|--|---|
| | ► M11 <i>Marc d'Alsace Gewurztraminer</i> ◀ | Francia |
| | <i>Marc d'Auvergne</i> | Francia |
| | <i>Marc du Jura</i> | Francia |
| | <i>Aguardente Bagaceira Bairrada</i> | Portogallo |
| | <i>Aguardente Bagaceira Alentejo</i> | Portogallo |
| | <i>Aguardente Bagaceira da Região dos Vinhos Verdes</i> | Portogallo |
| | <i>Orujo de Galicia</i> | Spagna |
| | <i>Grappa</i> | Italia |
| | <i>Grappa di Barolo</i> | Italia |
| | <i>Grappa piemontese/Grappa del Piemonte</i> | Italia |
| | ► M11 <i>Grappa lombarda/Grappa della Lombardia</i> ◀ | Italia |
| | <i>Grappa trentina/Grappa del Trentino</i> | Italia |
| | <i>Grappa friulana/Grappa del Friuli</i> | Italia |
| | <i>Grappa veneta/Grappa del Veneto</i> | Italia |
| | <i>Südtiroler Grappa/Grappa dell'Alto Adige</i> | Italia |
| | <i>Grappa siciliana/Grappa di Sicilia</i> | Italia |
| | <i>Grappa di Marsala</i> | Italia |
| | ► M11 <i>Τσικουδιά/Tsikoudia/Τσίπουρο/Tsipouro</i> ◀ | Grecia |
| | <i>Τσικουδιά Κρήτης/Tsikoudia di Creta</i> | Grecia |
| | <i>Τσίπουρο Μακεδονίας/Tsipouro della Macedonia</i> | Grecia |
| | <i>Τσίπουρο Θεσσαλίας/Tsipouro della Tessaglia</i> | Grecia |
| | <i>Τσίπουρο Τυρνάβου/Tsipouro di Tyrnavos</i> | Grecia |
| | <i>Ζιβανία/Τζιβανία/Ζιβάνο/Zivania</i> | Cipro |
| | <i>Törkölypálinka</i> | Ungheria |
| 9. Acquavite di frutta | | |
| | <i>Schwarzwälder Kirschwasser</i> | Germania |
| | <i>Schwarzwälder Mirabellenwasser</i> | Germania |
| | <i>Schwarzwälder Williamsbirne</i> | Germania |
| | <i>Schwarzwälder Zwetschgenwasser</i> | Germania |
| | <i>Fränkisches Zwetschgenwasser</i> | Germania |

▼ **M9**

| Categoria di prodotto | Indicazione geografica | Paese d'origine (l'origine geografica precisa è descritta nella scheda tecnica) |
|-----------------------|---|---|
| | <i>Fränkisches Kirschwasser</i> | Germania |
| | <i>Fränkischer Obstler</i> | Germania |
| | <i>Mirabelle de Lorraine</i> | Francia |
| | <i>Kirsch d'Alsace</i> | Francia |
| | <i>Quetsch d'Alsace</i> | Francia |
| | <i>Framboise d'Alsace</i> | Francia |
| | <i>Mirabelle d'Alsace</i> | Francia |
| | <i>Kirsch de Fougerolles</i> | Francia |
| | <i>Südtiroler Williams/Williams dell'Alto Adige</i> | Italia |
| | <i>Südtiroler Marille/Marille dell'Alto Adige</i> | Italia |
| | <i>Südtiroler Kirsch/Kirsch dell'Alto Adige</i> | Italia |
| | <i>Südtiroler Zwetschgeler/Zwetschgeler dell'Alto Adige</i> | Italia |
| | <i>Südtiroler Obstler/Obstler dell'Alto Adige</i> | Italia |
| | <i>Südtiroler Gravensteiner/Gravensteiner dell'Alto Adige</i> | Italia |
| | <i>Südtiroler Golden Delicious/Golden Delicious dell'Alto Adige</i> | Italia |
| | <i>Williams friulano/Williams del Friuli</i> | Italia |
| | <i>Sliwovitz del Veneto</i> | Italia |
| | <i>Sliwovitz del Friuli-Venezia Giulia</i> | Italia |
| | <i>Distillato di mele trentino/Distillato di mele del Trentino</i> | Italia |
| | <i>Williams trentino/Williams del Trentino</i> | Italia |
| | <i>Sliwovitz trentino/Sliwovitz del Trentino</i> | Italia |
| | <i>Aprikot trentino/Aprikot del Trentino</i> | Italia |
| | <i>Medronho do Algarve</i> | Portogallo |
| | <i>Kirsch Friulano/Kirschwasser Friulano</i> | Italia |
| | <i>Kirsch Trentino/Kirschwasser Trentino</i> | Italia |
| | <i>Kirsch Veneto/Kirschwasser Veneto</i> | Italia |
| | <i>Wachauer Marillenbrand</i> | Austria |
| | <i>Szatmári Szilvapálinka</i> | Ungheria |
| | <i>Kecskeméti Barackpálinka</i> | Ungheria |
| | <i>Békési Szilvapálinka</i> | Ungheria |

▼ M9

| Categoria di prodotto | Indicazione geografica | Paese d'origine (l'origine geografica precisa è descritta nella scheda tecnica) |
|---|--|--|
| | <i>Szabolcsi Almapálinka</i> | Ungheria |
| | <i>Gönci Barackpálinka</i> | Ungheria |
| | <i>Pálinka</i> | Ungheria, Austria (per acquaviti di albicocca prodotte solo nei Länder: Austria Inferiore, Burgenland, Stiria/Vienna) |
| | <i>Újfehértói meggypálinka</i> | Ungheria |
| | <i>Brinjevec</i> | Slovenia |
| | <i>Dolenjski sadjevec</i> | Slovenia |
| | <i>Троянска сливова ракия/Сливова ракия от Троян/Troyanska slivova rakya/Slivova rakya di Troyan</i> | Bulgaria |
| | <i>Ловешка сливова ракия/Сливова ракия от Ловеч/Loveshka slivova rakya/Slivova rakya di Lovech</i> | Bulgaria |
| | <i>Pălincă</i> | Romania |
| | <i>Țuică Zetea de Medieșu Aurit</i> | Romania |
| | <i>Țuică de Argeș</i> | Romania |
| | <i>Horincă de Cămărzana</i> | Romania |
| | <i>Hrvatska loza</i> | Croazia |
| | <i>Hrvatska stara šljivovica</i> | Croazia |
| | <i>Slavonska šljivovica</i> | Croazia |
| | <i>Pisco</i> (2) | Perù |
| 10. Acquavite di sidro di mele e di sidro di pere | | |
| | <i>Calvados</i> | Francia |
| | <i>Calvados Pays d'Auge</i> | Francia |
| | <i>Calvados Domfrontais</i> | Francia |
| | <i>Eau-de-vie de cidre de Bretagne</i> | Francia |
| | <i>Eau-de-vie de cidre de Normandie</i> | Francia |
| | <i>Eau-de-vie de poiré de Normandie</i> | Francia |
| | <i>Eau-de-vie de cidre du Maine</i> | Francia |
| | <i>Aguardiente de sidra de Asturias</i> | Spagna |
| | <i>Somerset Cider Brandy</i> (2) | Regno Unito |
| 15. Vodka | | |
| | <i>Svensk Vodka/Swedish Vodka</i> | Svezia |
| | <i>Suomalainen Vodka/Finsk Vodka/Vodka of Finland</i> | Finlandia |
| | <i>Polska Wódka/Polish Vodka</i> | Polonia |

▼ **M9**

| Categoria di prodotto | Indicazione geografica | Paese d'origine (l'origine geografica precisa è descritta nella scheda tecnica) |
|----------------------------------|---|--|
| | <i>Originali lietuviška degtinė/Original Lithuanian vodka</i> | Lituania |
| | <i>Estonian vodka</i> | Estonia |
| 17. Geist | | |
| | <i>Schwarzwälder Himbeergeist</i> | Germania |
| 18. Genziana | | |
| | <i>Bayerischer Gebirgsenzian</i> | Germania |
| | <i>Südtiroler Enzian/Genziana dell'Alto Adige</i> | Italia |
| | <i>Genziana trentina/Genziana del Trentino</i> | Italia |
| 19. Bevande spiritose al ginepro | | |
| | <i>Genièvre/Jenever/Genever</i> | Belgio, Paesi Bassi, Francia [dipartimenti Nord (59) e Pas-de-Calais (62)], Germania (Länder tedeschi Renania settentrionale-Vestfalia e Bassa Sassonia) |
| | <i>Genièvre de grains/Graanjenever/Graangenenever</i> | Belgio, Paesi Bassi, Francia [dipartimenti Nord (59) e Pas-de-Calais 62]] |
| | <i>Jonge jenever/jonge genever</i> | Belgio, Paesi Bassi |
| | <i>Oude jenever/oude genever</i> | Belgio, Paesi Bassi |
| | <i>Hasseltse jenever/Hasselt</i> | Belgio (Hasselt, Zonhoven, Diepenbeek) |
| | <i>Balegemse jenever</i> | Belgio (Balegem) |
| | <i>O' de Flander-Oost-Vlaamse Graanjenever</i> | Belgio (Fiandra orientale) |
| | <i>Peket-Pekêt/Pèket-Pèkèt de Wallonie</i> | Belgio (Vallonia) |
| | ► M11 <i>Genièvre Flandre Artois</i> ◀ | Francia [dipartimenti Nord (59) e Pas-de-Calais (62)] |
| | <i>Ostfriesischer Korngenever</i> | Germania |
| | <i>Steinhäger</i> | Germania |
| | <i>Gin de Mahón</i> | Spagna |
| | <i>Vilniaus Džinas/Vilnius Gin</i> | Lituania |
| | <i>Spišská borovička</i> | Slovacchia |
| 24. Akvavit/aquavit | | |
| | <i>Svensk Aquavit/Svensk Akvavit/Swedish Aquavit</i> | Svezia |
| 25. Bevande spiritose all'anice | | |
| | <i>Anís Paloma Monforte del Cid</i> | Spagna |
| | <i>Hierbas de Mallorca</i> | Spagna |

▼ M9

| Categoria di prodotto | Indicazione geografica | Paese d'origine (l'origine geografica precisa è descritta nella scheda tecnica) |
|---|---|---|
| | <i>Hierbas Ibicencas</i> | Spagna |
| | <i>Chinchón</i> | Spagna |
| | <i>Janeževca</i> | Slovenia |
| 29. Anis distillato | | |
| | <i>Ouzo/Oύζο</i> | Cipro, Grecia |
| | <i>Oύζο Μυτιλήνης/Ouzo di Mitilene</i> | Grecia |
| | <i>Oύζο Πλωμαρίου/Ouzo di Plomari</i> | Grecia |
| | <i>Oύζο Καλαμάτας/Ouzo di Kalamata</i> | Grecia |
| | <i>Oύζο Θράκης/Ouzo della Tracia</i> | Grecia |
| | <i>Oύζο Μακεδονίας/Ouzo della Macedonia</i> | Grecia |
| 30. Bevande spiritose di gusto amaro o bitter | | |
| | <i>Rheinberger Kräuter</i> | Germania |
| | <i>Trejos devynorios</i> | Lituania |
| | <i>Slovenska travarica</i> | Slovenia |
| 31. Vodka aromatizzata | | |
| | Vodka di erbe della pianura del Podlasie settentrionale aromatizzata con un estratto di erba di bisonte/ <i>Wódka ziołowa z Niziny Północnopodlaskiej aromatyzowana ekstraktem z trawy żubrowej</i> | Polonia |
| | <i>Polska Wódka/Polish Vodka</i> (4) | Polonia |
| | <i>Originali lietuviška degtinė/Vodka originale lituana</i> (4) | Lituania |
| 32. Liquore | | |
| | <i>Berliner Kümmel</i> | Germania |
| | <i>Hamburger Kümmel</i> | Germania |
| | <i>Münchener Kümmel</i> | Germania |
| | <i>Chiemseer Klosterlikör</i> | Germania |
| | <i>Bayerischer Kräuterlikör</i> | Germania |
| | <i>Irish Cream</i> (5) | Irlanda |
| | <i>Palo de Mallorca</i> | Spagna |
| | <i>Mirto di Sardegna</i> | Italia |
| | <i>Liquore di limone di Sorrento</i> | Italia |
| | <i>Liquore di limone della Costa d'Amalfi</i> | Italia |
| | <i>Genepi del Piemonte</i> | Italia |
| | <i>Genepi della Valle d'Aosta</i> | Italia |
| | <i>Benediktbeurer Klosterlikör</i> | Germania |

▼ **M9**

| Categoria di prodotto | Indicazione geografica | Paese d'origine (l'origine geografica precisa è descritta nella scheda tecnica) |
|---|---|---|
| | <i>Ettaler Klosterlikör</i> | Germania |
| | <i>Ratafia de Champagne</i> | Francia |
| | <i>Ratafia catalana</i> | Spagna |
| | <i>Suomalainen Marjalikööri/Suomalainen Hedelmälikööri/Finsk Bärlikör/Finsk Frukttlikör/Finnish berry liqueur/Finnish fruit liqueur</i> | Finlandia |
| | <i>Mariazeller Magenlikör</i> | Austria |
| | <i>Steinfelder Magenbitter</i> | Austria |
| | <i>Wachauer Marillenlikör</i> | Austria |
| | <i>Jägertee/Jagertee/Jagatee</i> | Austria |
| | <i>Hüttentee</i> | Germania |
| | <i>Polish Cherry</i> | Polonia |
| | <i>Karlovarská Hořká</i> | Repubblica ceca |
| | <i>Pelinkovec</i> | Slovenia |
| | <i>Blutwurz</i> | Germania |
| | <i>Cantueso Alicantino</i> | Spagna |
| | <i>Licor café de Galicia</i> | Spagna |
| | <i>Licor de hierbas de Galicia</i> | Spagna |
| | ► M11 <i>Génépi des Alpes/Genepi delle Alpi</i> ◀ | Francia, Italia |
| | <i>Μαστίχα Χίου/Masticha di Chios</i> | Grecia |
| | <i>Κίτρο Νάξου/Kitro di Naxos</i> | Grecia |
| | <i>Κουμκουάτ Κέρκυρας/Koum Kouat di Corfu</i> | Grecia |
| | <i>Τεντούρα/Tentoura</i> | Grecia |
| | <i>Poncha da Madera</i> | Portogallo |
| | <i>Hrvatski pelinkovac</i> | Croazia |
| 34. Crème de cassis | | |
| | <i>Cassis de Bourgogne</i> | Francia |
| | <i>Cassis de Dijon</i> | Francia |
| | <i>Cassis de Saintonge</i> | Francia |
| 37 bis. Bevanda spiritosa aromatizzata a base di prugne o <i>Pacharán</i> | <i>Pacharán navarro</i> | Spagna |
| 39. Maraschino/Marraschino/Maraskino | <i>Zadarski maraschino</i> | Croazia |

▼ **M9**

| Categoria di prodotto | Indicazione geografica | Paese d'origine (l'origine geografica precisa è descritta nella scheda tecnica) |
|-------------------------|---|---|
| 40. Nocino | | |
| | <i>Nocino di Modena</i> | Italia |
| | <i>Orehovec</i> | Slovenia |
| Altre bevande spiritose | | |
| | <i>Pommeau de Bretagne</i> | Francia |
| | <i>Pommeau du Maine</i> | Francia |
| | <i>Pommeau de Normandie</i> | Francia |
| | <i>Svensk Punsch/Swedish Punch</i> | Svezia |
| | <i>Inländerrum</i> | Austria |
| | <i>Bärwurz</i> | Germania |
| | <i>Aguardiente de hierbas de Galicia</i> | Spagna |
| | <i>Aperitivo Café de Alcoy</i> | Spagna |
| | <i>Herbero de la Sierra de Mariola</i> | Spagna |
| | <i>Königsberger Bärenfang</i> | Germania |
| | <i>Ostpreußischer Bärenfang</i> | Germania |
| | <i>Ronmiel de Canarias</i> | Spagna |
| | <i>Genièvre aux fruits/Vruchtenjenever/Jenever met vruchten/Fruchtgenever</i> | Belgio, Paesi Bassi, Germania (Länder tedeschi Renania settentrionale-Vestfalia e Bassa Sassonia) |
| | <i>Domači rum</i> | Slovenia |
| | <i>Irish Poteen/Irish Poitín</i> | ► M11 Irlanda (6) ◀ |
| | <i>Trauktinė</i> | Lituania |
| | <i>Trauktinė Palanga</i> | Lituania |
| | <i>Trauktinė Dainava</i> | Lituania |
| | <i>Hrvatska travarica</i> | Croazia |

(1) L'indicazione geografica *Irish Whiskey/Uisce Beatha Eireannach/Irish Whisky* abbraccia il *whisky/whiskey* prodotto in Irlanda e in Irlanda del Nord.

(2) La protezione dell'indicazione geografica «*Pisco*» a norma del presente regolamento non pregiudica l'uso della denominazione «*Pisco*» per prodotti originari del Cile protetti nel quadro dell'accordo di associazione tra l'Unione europea e il Cile del 2002.

(3) L'indicazione geografica «*Somerset Cider Brandy*» deve essere accompagnata dalla denominazione di vendita «acquavite di sidro di mele».

(4) La denominazione di vendita «vodka aromatizzata» deve figurare sull'etichetta di questo prodotto. Il termine «aromatizzato» può essere sostituito dal nome dell'aroma predominante.

(5) L'indicazione geografica *Irish Cream* comprende il corrispondente liquore prodotto in Irlanda e Irlanda del Nord.

► **M11** (6) L'indicazione geografica «*Irish Poteen/Irish Poitín*» si riferisce alla corrispondente bevanda spiritosa prodotta in Irlanda e in Irlanda del Nord. ◀