

Trattandosi di un semplice strumento di documentazione, esso non impegna la responsabilità delle istituzioni

► **B**

REGOLAMENTO (CEE) N. 1014/90 DELLA COMMISSIONE

del 24 aprile 1990

**recante modalità d'applicazione per la definizione, la designazione e la presentazione delle
bevande spiritose**

(GU L 105 del 25.4.1990, pag. 9)

Modificato da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
► <u>M1</u>	Regolamento (CEE) n. 1180/91 della Commissione del 6 maggio 1991	L 115	5	8.5.1991
► <u>M2</u>	Regolamento (CEE) n. 1781/91 della Commissione del 19 giugno 1991	L 160	5	25.6.1991
► <u>M3</u>	Regolamento (CEE) n. 3458/92 della Commissione del 30 novembre 1992	L 350	59	1.12.1992
► <u>M4</u>	Regolamento (CE) n. 2675/94 della Commissione del 3 novembre 1994	L 285	5	4.11.1994
► <u>M5</u>	Regolamento (CE) n. 1712/95 della Commissione del 13 luglio 1995	L 163	4	14.7.1995
► <u>M6</u>	Regolamento (CE) n. 2626/95 della Commissione del 10 novembre 1995	L 269	5	11.11.1995
► <u>M7</u>	Regolamento (CE) n. 2523/97 della Commissione del 16 dicembre 1997	L 346	46	17.12.1997

Rettificato da:

- **C1** Rettifica, GU L 291 del 7.10.1992, pag. 22 (1781/91)



REGOLAMENTO (CEE) N. 1014/90 DELLA COMMISSIONE

del 24 aprile 1990

recante modalità d'applicazione per la definizione, la designazione e la presentazione delle bevande spiritose

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

visto il regolamento (CEE) n. 1576/89 del Consiglio, del 29 maggio 1989, che stabilisce le regole generali relative alla definizione, alla designazione e alla presentazione delle bevande spiritose ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 1, paragrafo 4, lettere f) 1) a); g); i) 1) d); i) 2); l) 1); i) 1) b); e r) 1),

considerando che occorre adottare le modalità d'applicazione del regolamento (CEE) n. 1576/89 consistenti in precisazioni indispensabili e regole complementari ai principi definiti nel suddetto regolamento;

considerando che, nella determinazione delle suddette precisazioni e regole complementari, è opportuno prendere anzitutto in considerazione i criteri di cui si è tenuto conto in sede di adozione dello stesso regolamento (CEE) n. 1576/89; che è inoltre opportuno basarsi sulle tradizioni e sugli usi delle diverse regioni della Comunità, nella misura compatibile con il mercato unico; che un altro criterio deve consistere nella volontà di evitare qualsiasi rischio di confusione nelle diciture che figurano sull'etichetta, nonché di procurare al consumatore l'informazione più chiara e completa che sia possibile fornire nell'etichettatura;

considerando che il presente regolamento deve lasciare impregiudicate le disposizioni transitorie previste dal regolamento (CEE) n. 3773/89 della Commissione, del 14 dicembre 1989, che stabilisce misure transitorie per le bevande spiritose ⁽²⁾;

considerando che le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di applicazione per le bevande spiritose,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Ai fini dell'articolo 1, paragrafo 4, lettere f) 1) a) del regolamento (CEE) n. 1576/89, la quantità di feccia che può essere aggiunta alle vinacce per la fabbricazione di acquavite di vinaccia è al massimo di 25 kg per 100 kg di vinacce utilizzate. La quantità di alcole proveniente dalle fecce non deve superare il 35 % della quantità totale di alcole nel prodotto finito.

Articolo 2

Ai fini dell'articolo 1, paragrafo 4, lettera g) del regolamento (CEE) n. 1576/89, l'acquavite di residui di frutta è costituita dalla bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente mediante fermentazione e distillazione a meno di 86 % vol dei residui di frutta, ad eccezione dell'uva. È autorizzata la ridistillazione alla stessa gradazione alcolometrica.

Il tenore minimo di sostanze volatili è di 200 g per ettolitro di alcole a 100 % vol.

Il tenore massimo di alcole metilico è di 1 500 g per ettolitro di alcole a 100 % vol.

⁽¹⁾ GU n. L 160 del 12. 6. 1989, pag. 1.

⁽²⁾ GU n. L 365 del 15. 12. 1989, pag. 48.

▼B

Il tenore massimo di acido cianidrico è di 10 g per ettolitro di alcole a 100 % vol nel caso dell'acquavite di residui di drupe (frutta con nocciolo).

La denominazione di vendita di tali prodotti 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 sarà «acquavite di residui di frutta».

Articolo 3

Ai fini dell'articolo 1, paragrafo 4, lettera i) 1) d) del regolamento (CEE) n. 1576/89, il nome del frutto può sostituire la denominazione «acquavite di» seguita dal nome del frutto soltanto nel caso dei frutti sotto elencati e purché il consumatore non sia indotto in errore:

- prugne mirabelle (*Prunus domestica* L. var. *syriaca*),
- prugne (*Prunus domestica* L.),
- susine damaschine (*Prunus domestica* L.),
- corbezzole (*Arbutus unedo* L.),
- mela Golden Delicious.

Qualora sussista il rischio che le denominazioni suelencate non siano facilmente comprensibili per il consumatore finale, la dicitura «acquavite» deve figurare sull'etichetta eventualmente accompagnata da una spiegazione.

Articolo 4

Le bevande spiritose, ai sensi dell'articolo 1, paragrafo 4, lettera i) 2) del regolamento (CEE) n. 1576/89, possono recare la denominazione «acquavite di» seguita dal nome del frutto se sull'etichetta figura l'indicazione supplementare «ottenuta mediante macerazione e distillazione».

Le disposizioni di cui al primo comma si applicano alle bevande spiritose ottenute dai frutti seguenti:

- more (*Rubus fruticosus* L.),
- fragole (*Fragaria* L.),
- mirtilli (*Vaccinium myrtillus* L.),
- lamponi (*Rubus idaeus* L.),
- ribes (*Ribes vulgare* Lam.),
- prugne (*Prunus spinosa* L.),
- sorbe (*Sorbus domestica* L.),
- sorbe (*Sorbus domestica* L.),
- agrifoglio (*Ilex cassine* L.),
- sorbo selvatico (*Sorbus torminalis* L.),
- sambuco (*Sambucus nigra* L.),
- rosa canina (*Rosa canina* L.),
- ribes nero (*Ribes nigrum* L.).

▼M4

Il primo comma riguarda altresì le bevande spiritose ottenute, nei territori e dipartimenti francesi d'oltremare, dai frutti seguenti:

- banana (*Musa paradisiaca*)
- frutto della passione (*Passiflora Edulis*)
- Spondias dorata (*Spondias Dulcis*)
- Spondias rossa (*Spondias Mombin*).

▼B*Articolo 5*

Ai fini dell'articolo 1, paragrafo 4, lettera l) 1) del regolamento (CEE) n. 1576/89 la quantità di frutta utilizzata è pari ad almeno 5 kg per 20 litri di alcole a 100 % vol utilizzato.

▼M3*Articolo 6*

1. In applicazione dell'articolo 1, paragrafo 4, lettera i), punto 1) b) del regolamento (CEE) n. 1576/89, il tenore massimo di alcole metilico delle acquaviti di frutta è portato a 1 500 grammi per ettolitro di alcole a 100 % vol nel caso delle acquaviti ottenute dai frutti seguenti:

- prugne (*Prunus domestica* L.),
- prugne mirabelle (*Prunus domestica* L. var. *syriaca*),
- prugne d'Agen (*Prunus domestica* L.),
- mele (*Malus domestica* Borkh.),
- pere (*Pyrus communis* L.).

▼M6

2. Il tenore massimo di alcole metilico delle acquaviti di frutta ottenute dai frutti di cui al paragrafo 1 è fissato:

- a 1 350 g per ettolitro di alcole a 100 % vol a decorrere dal 1° gennaio 1998
- e
- a 1 200 g per ettolitro di alcole a 100 % vol a partire dal 1° gennaio 2000, salvo per le pere Williams (*Pyrus communis* Williams).

3. I prodotti comunitari e importati di cui al paragrafo 1, imbottigliati anteriormente al 1° gennaio 1998 o, secondo i casi, al 1° gennaio 2000, conformemente alle disposizioni sul tenore di metanolo in vigore prima di tali date, possono essere detenuti per la vendita, messi in circolazione ed esportati fino ad esaurimento delle scorte.

▼M7

4. In applicazione dell'articolo 1, paragrafo 4, punto i) 1 b) del regolamento (CEE) n. 1576/89, il tenore massimo in alcole metilico delle acquaviti di ribes rosso e nero (*Ribes specie*), di sorbo degli uccellatori (*Sorbus aucuparia*) e di sambuco (*Sambucus nigra*) è fissato a 1 350 grammi per ettolitro di alcole al 100 % vol e il tenore massimo in alcole metilico delle acquaviti di lamponi (*Rubus idaeus* L.) e di more (*Rubus fruticosus* L.) è fissato a 1 200 grammi per ettolitro di alcole al 100 % vol.

5. Le acquaviti di frutta di cui al paragrafo 4, elaborate in Austria e detenute nella fase della vendita al consumatore finale alla data del 31 dicembre 1997, conformemente alle disposizioni in materia di tenore di metanolo in vigore a tale data in Austria, possono essere messe in circolazione ed esportate fino ad esaurimento delle scorte.

▼B*Articolo 7*

In applicazione dell'articolo 1, paragrafo 4, lettera r) 1) del regolamento (CEE) n. 1576/89, il tenore minimo di zucchero di 100 g/litro è ridotto:

- a 80 g/l per i liquori di genziana prodotti utilizzando esclusivamente la genziana, come sostanza aromatizzante;
- a 70g/l per i liquori di ciliegia il cui alcole è costituito esclusivamente da acquavite di ciliegie.

▼M1*Articolo 7 bis*

I termini aggiunti alla denominazione di vendita, indicati nell'allegato, sono riservati ai prodotti ivi definiti.

▼M1

Le bevande spiritose che non rispondono alle caratteristiche stabilite per i prodotti definiti nell'allegato non possono recare le denominazioni ivi indicate.

▼M2**▼C1***Articolo 7 ter***▼M2**

1. In applicazione dell'articolo 6, paragrafo 1, secondo trattino del regolamento (CEE) n. 1576/89, nella presentazione di una bevanda spiritosa è possibile utilizzare una denominazione generica all'interno di un termine composto soltanto se l'alcole di tale bevanda è ottenuto esclusivamente dalla bevanda spiritosa citata nel termine composto.

2. Tuttavia, in ragione della situazione esistente alla data di entrata in vigore del presente regolamento, possono essere utilizzati per la presentazione dei liquori prodotti nella Comunità soltanto i seguenti termini composti:

prune-brandy,

orange-brandy,

apricot-brandy,

cherry-brandy,

solbaerrom, denominato anche *blackcurrant rhum*.

3. Per quanto riguarda l'etichettatura e la presentazione dei liquori elencati al paragrafo 2, i termini composti devono essere indicati, nell'etichetta, sulla stessa riga, in caratteri identici per tipo, dimensione e colore e la denominazione «liquore» deve figurarvi immediatamente accanto in caratteri di dimensioni non inferiori a quelle dei termini composti.

Inoltre, se l'alcole di questi liquori non proviene dalla bevanda spiritosa indicata, sull'etichetta occorre fare riferimento alla natura dell'alcole utilizzato, nello stesso campo visivo di tali indicazioni. Tale riferimento è espresso con l'indicazione della natura dell'alcole agricolo utilizzato oppure con l'indicazione: «alcole agricolo» preceduta, rispettivamente, dai termini «fabbricato a partire da ...» o «elaborato con ...» o «a base di ...».

▼M4*Articolo 7 quater*

Quando una delle bevande spiritose enumerate all'articolo 9 del regolamento (CEE) n. 1576/89 è mescolata con:

- una o più bevande spiritose definite o non definite all'articolo 1, paragrafo 4 del regolamento (CEE) n. 1576/89 e/o
- uno o più distillati di origine agricola,

nell'etichettatura viene utilizzata la denominazione di vendita «bevanda spiritosa» senza altri aggettivi, in un punto apparente, in modo ben visibile e chiaramente leggibile.

Il disposto del primo comma non si applica per la designazione e la presentazione delle miscele rispondenti ad una delle definizioni contenute nell'articolo 1, paragrafo 4 del regolamento (CEE) n. 1576/89, fatto salvo l'articolo 7 ter.

Fatte salve le disposizioni relative all'etichettatura degli ingredienti delle bevande spiritose a norma della direttiva 79/112/CEE del Consiglio ⁽¹⁾ nell'etichettatura e nella presentazione delle miscele di cui sopra si possono usare esclusivamente i termini generici di cui all'articolo 1, paragrafo 4 del regolamento (CEE) n. 1576/89, nell'ambito di un elenco distinto dalla denominazione di vendita, ma situato nello stesso campo visivo e preceduto dai termini «bevanda spiritosa miscelata». L'elenco enumera tutte le componenti alcoliche seguite dalla rispettiva percen-

⁽¹⁾ GU n. L 33 dell'8. 2. 1979, pag. 1.

▼M4

tuale utilizzata nella miscela. Per tutte queste indicazioni si utilizzano caratteri uniformi, dello stesso tipo e dello stesso colore dei caratteri della denominazione di vendita, ma di dimensioni pari al massimo alla metà di quelle dei caratteri della denominazione di vendita.

La quota di ogni componente alcolica è pari al volume di alcool puro rappresentato da ciascuna componente nel volume totale di alcool puro della miscela. Essa è espressa in «% vol» ed è indicata nell'ordine decrescente dei volumi utilizzati.

▼B*Articolo 8*

Il presente regolamento entra in vigore il 1° maggio 1990.

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

▼M1

ALLEGATO

1. «Vruchtenjenever» o «Jenever met vruchten»: liquore od altra bevanda spiritosa:
 - ottenuta mediante aromatizzazione del «genever» ovvero «genièvre» da frutti o piante e/o parti di frutti o di piante, oppure mediante aggiunta di succhi di frutta e/o di distillati o distillati di aromi concentrati estratti da frutti o da piante;
 - la cui aromatizzazione può essere completata con l'aggiunta di sostanze aromatizzanti naturali e/o identiche a quelle naturali;
 - eventualmente dolcificata;
 - avente le caratteristiche organolettiche del frutto in questione;
 - avente un titolo alcolometrico volumico minimo di 20 % vol.

Il termine «vruchten» può essere sostituito dal nome del frutto in questione.

2. «Berenburg» o «Beerenburg»: bevanda spiritosa:
 - ottenuta da alcol etilico di origine agricola;
 - macerata in presenza di frutti o di piante e/o di parti di frutti o di piante;
 - contenente come aroma specifico un distillato di radici di genziana (*Lutea Gentiana* L.), di bacche di ginepro (*Juniperus Communis* L.) e di foglie di lauro (*Laurus Nobilis* L.);
 - il cui colore può variare dal marrone chiaro al marrone scuro;
 - eventualmente dolcificata fino a un tenore massimo di zuccheri pari a 20 g/l, espressi in zucchero invertito;
 - avente un titolo alcolometrico minimo di 30 % vol.

3. «Guignolet»:

liquore ottenuto dalla macerazione delle ciliege in alcol etilico di origine agricola.

4. «Punch al rum»:

liquore il cui tenore alcolico proviene esclusivamente dall'impiego di rum.

5. «Pastis de Marseille»:

tipo di Pastis avente un tenore di anetolo di 2 g/l ed un titolo alcolometrico volumico di 45 % vol.

6. «Sloe Gin»:

liquore ottenuto dalla macerazione di prugne nel gin, con eventuale aggiunta di succo di prugne:

- aromatizzato esclusivamente per mezzo di sostanze aromatizzanti naturali;
- avente un titolo alcolometrico volumico minimo di 25 % vol.

7. «Topinambur»:

bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente dalla fermentazione e distillazione di tuberi di topinambur (*Helianthus tuberosus* L.) ed avente un titolo alcolometrico volumico minimo di 38 % vol.

8. «Hefebrand»:

bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente mediante distillazione di fecce di vino o di fecce di frutti fermentati. Il titolo alcolometrico minimo è di 38 % vol. Al termine «Hefebrand» viene aggiunta la denominazione della materia prima utilizzata.

9. «Sambuca»:

liquore incolore aromatizzato con anice:

- contenente distillati di anice verde (*Pimpinella anisum* L.) e/o di anice stellato (*Illicium verum* L.) e/o di altre erbe aromatiche;
- avente un titolo alcolometrico non inferiore a 38 % vol;
- avente un tenore di zuccheri non inferiore a 350 g/l, espressi in zucchero invertito;
- avente un tenore di anetolo naturale non inferiore a 1 g/l e non superiore a 2 g/l.

10. «Mistrà»:

bevanda spiritosa incolore aromatizzata con anice o con anetolo naturale:

- avente un tenore di anetolo non inferiore a 1 g/l e non superiore a 2 g/l;

▼M1

- eventualmente addizionata di un distillato di erbe aromatiche;
- avente un titolo alcolometrico non inferiore a 40 % vol e non superiore a 47 % vol;
- senza aggiunta di zuccheri.

11. «Maraschino» o «Marrasquino»:

liquore incolore, che viene aromatizzato impiegando principalmente distillato di marasche e/o un distillato ovvero il prodotto della macerazione nell'alcol di ciliege e/o il prodotto della macerazione nell'alcol di una parte di tale frutto:

- avente un titolo alcolometrico minimo di 24 % vol;
- avente un tenore minimo di zuccheri pari a 250 g/l, espressi in zucchero invertito.

12. «Nocino»:

liquore aromatizzato principalmente mediante distillazione e/o macerazione dei gherigli interi (*Juglans regia* L.):

- avente un titolo alcolometrico minimo di 30 % vol;
- avente un tenore minimo di zuccheri pari a 100 g/l, espressi in zucchero invertito.