Este texto es exclusivamente un instrumento de documentación y no surte efecto jurídico. Las instituciones de la UE no asumen responsabilidad alguna por su contenido. Las versiones auténticas de los actos pertinentes, incluidos sus preámbulos, son las publicadas en el Diario Oficial de la Unión Europea, que pueden consultarse a través de EUR-Lex. Los textos oficiales son accesibles directamente mediante los enlaces integrados en este documento

►B ►M1 REGLAMENTO (UE) N.º 251/2014 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 26 de febrero de 2014, sobre la definición, descripción, presentación y etiquetado de los productos vitivinícolas aromatizados, y por el que se deroga el Reglamento (CEE) n.º 1601/91 del Consejo ◄

(DO L 84 de 20.3.2014, p. 14)

Modificado por:

		Diario Oficial		
		nº	página	fecha
►M1	Reglamento (UE) 2021/2117 del Parlamento Europeo y del Consejo de 2 de diciembre de 2021	L 435	262	6.12.2021

Rectificado por:

►C1 Rectificación, DO L 105 de 8.4.2014, p. 12 (251/2014)

▼B

▼M1

REGLAMENTO (UE) N.º 251/2014 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO,

de 26 de febrero de 2014,

sobre la definición, descripción, presentación y etiquetado de los productos vitivinícolas aromatizados, y por el que se deroga el Reglamento (CEE) n.º 1601/91 del Consejo

▼B

CAPÍTULO I

ÁMBITO DE APLICACIÓN Y DEFINICIONES

Artículo 1

Objetivo y ámbito de aplicación

▼M1

1. El presente Reglamento establece las normas de definición, descripción, presentación y etiquetado de los productos vitivinícolas aromatizados.

▼B

2. El Reglamento (UE) nº 1169/2011 se aplicará a la presentación y el etiquetado de los productos vitivinícolas aromatizados, salvo que se disponga de otro modo en el presente Reglamento.

3. El presente Reglamento se aplicará a todos los productos vitivinícolas aromatizados comercializados en la Unión, producidos en los Estados miembros o en terceros países, así como a los que hayan sido producidos en la Unión para la exportación.

Artículo 2

Definiciones

A efectos del presente Reglamento, se entenderá por:

1) «denominación de venta», el nombre de cada uno de los productos vitivinícolas aromatizados previstos en el presente Reglamento;

2) «descripción», la lista de características específicas de un producto vitivinícola aromatizado.

▼M1

———————

▼B

CAPÍTULO II

DEFINICIÓN, DESCRIPCIÓN, PRESENTACIÓN Y ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS AROMATIZADOS

Artículo 3

Definición y clasificación de los productos vitivinícolas aromatizados

1. Los productos vitivinícolas aromatizados son los productos obtenidos de productos del sector vitivinícola contemplados en el Reglamento (UE) nº 1308/2013 que han sido aromatizados. Se clasifican en las siguientes categorías:

▼B

a) vinos aromatizados;

b) bebidas aromatizadas a base de vino;

c) cócteles aromatizados de productos vitivinícolas.

2. Se entenderá por vino aromatizado una bebida:

a) obtenida de uno o más de los productos vitivinícolas recogidos en el anexo II, parte IV, punto 5, y en el anexo VII, parte II, puntos 1 y 3 a 9, del Reglamento (UE) nº 1308/2013, con excepción del vino «Retsina»;

b) en la que los productos vitivinícolas contemplados en la letra a) supongan al menos un 75 % del volumen total;

c) a la que puede haberse añadido alcohol;

d) a la que pueden haberse añadido colorantes;

e) a la que puede haberse añadido mosto de uva, mosto de uva parcialmente fermentado o ambos;

f) que puede haber sido edulcorada;

g) que tiene un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 14,5 % vol. ni superior al 22 % vol. y un grado alcohólico volumétrico total no inferior al 17,5 % vol.

3. Se entenderá por bebida aromatizada a base de vino una bebida:

a) obtenida de uno o más de los productos vitivinícolas recogidos en el anexo VII, parte II, puntos 1, 2 y 4 a 9, del Reglamento (UE) nº 1308/2013, con excepción de los vinos elaborados con adición de alcohol y de vino «Retsina»;

b) en la que los productos vitivinícolas contemplados en la letra a) supongan al menos un 50 % del volumen total;

c) a la que no se haya añadido alcohol, salvo si se dispone de otro modo en el anexo II;

d) a la que pueden haberse añadido colorantes;

e) a la que puede haberse añadido mosto de uva, mosto de uva parcialmente fermentado o ambos;

f) que puede haber sido edulcorada;

g) que tiene un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 4,5 % vol. ni superior al 14,5 % vol.

▼B

4. Se entenderá por cóctel de productos vitivinícolas aromatizados una bebida:

a) obtenida de uno o más de los productos vitivinícolas recogidos en el anexo VII, parte II, puntos 1, 2 y 4 a 11, del Reglamento (UE) nº 1308/2013, con excepción de los vinos elaborados con adición de alcohol y de vino «Retsina»;

b) en la que los productos vitivinícolas contemplados en la letra a) supongan al menos un 50 % del volumen total;

c) a la que no se haya añadido alcohol;

d) a la que pueden haberse añadido colorantes;

e) que puede haber sido edulcorada;

f) que tiene un grado alcohólico volumétrico adquirido superior al 1,2 % vol. e inferior al 10 % vol.

Artículo 4

Procesos de producción y métodos de análisis de los productos vitivinícolas aromatizados

1. Los productos vitivinícolas aromatizados se elaborarán de acuerdo con los requisitos, restricciones y designaciones establecidos en los anexos I y II.

2. Se otorgan a la Comisión los poderes para adoptar actos delegados con arreglo al artículo 33 en lo referente al establecimiento de los procesos de producción autorizados destinados a obtener productos vitivinícolas aromatizados, teniendo presentes las expectativas de los consumidores.

Para establecer los procesos de producción autorizados contemplados en el párrafo primero, la Comisión tendrá en cuenta los procesos de producción recomendados y publicados por la OIV.

3. La Comisión adoptará, en caso necesario, mediante actos de ejecución, los métodos de análisis para determinar la composición de los productos vitivinícolas aromatizados. Dichos métodos se basarán en cualesquiera métodos pertinentes recomendados y publicados por la OIV, salvo que sean ineficaces e inapropiados habida cuenta de los objetivos perseguidos. Dichos actos de ejecución se adoptarán de conformidad con el procedimiento de examen a que se refiere el artículo 34, apartado 2.

Hasta que la Comisión adopte dichos métodos, se utilizarán los métodos autorizados por el Estado miembro de que se trate.

4. Las prácticas enológicas y las restricciones establecidas de conformidad con los artículos 74, 75, apartado 4, y 80 del Reglamento (UE) nº 1308/2013 se aplicarán a los productos vitivinícolas utilizados en la producción de los productos vitivinícolas aromatizados.

▼B

Artículo 5

Denominaciones de venta

1. Las denominaciones de venta previstas en el anexo II se utilizarán para los productos vitivinícolas comercializados en la Unión, siempre que esos productos cumplan los requisitos establecidos en dicho anexo para la denominación de venta correspondiente. Las denominaciones de venta podrán completarse con la denominación habitual del producto definida en el artículo 2, apartado 2, letra o), del Reglamento (UE) nº 1169/2011.

2. Cuando los productos vitivinícolas aromatizados cumplan los requisitos de más de una denominación de venta solo se autoriza la utilización de una de esas denominaciones de venta, salvo si se dispone de otro modo en el anexo II.

3. No se designarán, presentarán o etiquetarán bebidas alcohólicas que no cumplan los requisitos establecidos en el presente Reglamento mediante una asociación de palabras o expresiones tales como «género», «tipo», «estilo», «elaborado», «aroma» u otros términos similares a alguna de las denominaciones de venta.

▼M1

4. Las denominaciones de venta podrán completarse con una de las indicaciones geográficas de los productos vitivinícolas aromatizados protegidas al amparo del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, o ser sustituidas por ella.

▼B

5. Sin perjuicio del artículo 26, las denominaciones de venta no serán completadas por las denominaciones de origen protegidas o las indicaciones geográficas protegidas autorizadas para los productos vitivinícolas.

▼M1

6. En el caso de los productos vitivinícolas aromatizados producidos en la Unión que están destinados a la exportación a terceros países cuya legislación exija diferentes denominaciones de venta, los Estados miembros podrán permitir que dichas denominaciones de venta figuren junto a las denominaciones de venta establecidas en el anexo II. Estas denominaciones de venta adicionales podrán figurar en lenguas distintas de las lenguas oficiales de la Unión.

7. La Comisión estará facultada para adoptar actos delegados conforme al artículo 33 que completen el anexo II de modo que se tenga en cuenta el progreso técnico, la evolución científica y del mercado, la salud de los consumidores o las necesidades de información de estos.

▼B

Artículo 6

Menciones adicionales de las denominaciones de venta

1. Las denominaciones de venta contempladas en el artículo 5 podrán además completarse con las siguientes menciones relativas al contenido en azúcares de los productos vitivinícolas aromatizados:

▼B

a) «extra seco»: para los productos cuyo contenido en azúcares sea inferior a 30 gramos por litro y, en la categoría de vinos aromatizados, no obstante lo dispuesto en el artículo 3, apartado 2, letra g), cuyo grado alcohólico volumétrico total mínimo sea de 15 % vol.;

b) «seco»: para los productos cuyo contenido en azúcares sea inferior a 50 gramos por litro y, en la categoría de vinos aromatizados, no obstante lo dispuesto en el artículo 3, apartado 2, letra g), cuyo grado alcohólico volumétrico total mínimo sea de 16 % vol.;

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

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

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

El contenido en azúcares que se indica en el párrafo primero, letras a) a e), debe expresarse en azúcares invertidos.

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

2. Cuando la denominación de venta vaya completada por la mención «espumoso» o incluya esta, la cantidad de vino espumoso utilizada no deberá ser inferior al 95 %.

3. Podrán completarse las denominaciones de venta mediante una referencia al aroma principal empleado.

▼M1

Artículo 6 bis

Información nutricional y lista de ingredientes

1. El etiquetado de los productos vitivinícolas aromatizados comercializados en la Unión incluirá las siguientes menciones obligatorias:

a) la información nutricional con arreglo a lo dispuesto en el artículo 9, apartado 1, letra l) del Reglamento (UE) n.º 1169/2011, y

b) la lista de ingredientes con arreglo a lo dispuesto en el artículo 9, apartado 1, letra b) del Reglamento (UE) n.º 1169/2011.

▼M1

2. Como excepción a lo dispuesto en el apartado 1, letra a), la información nutricional indicada en el envase o en una etiqueta sujeta a este podrá limitarse al valor energético, que podrá expresarse mediante el símbolo «E» de energía. En tales casos, la información nutricional completa se facilitará además por un medio electrónico indicado en el envase o en una etiqueta sujeta a este. Dicha información nutricional no deberá exhibirse junto con otra información con fines comerciales o de comercialización y no se recopilarán ni se seguirán los datos de los usuarios.

3. Como excepción a lo dispuesto en el apartado 1, letra b), la lista de ingredientes podrá facilitarse por un medio electrónico indicado en el envase o en una etiqueta sujeta a este. En tales casos se aplicarán los siguientes requisitos:

a) no se recopilarán ni se seguirán los datos de los usuarios;

b) la lista de ingredientes no se exhibirá junto con otra información con fines comerciales o de comercialización, y

c) la indicación de las menciones a que se refiere el artículo 9, apartado 1, letra c), del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 figurará directamente en el envase o en una etiqueta sujeta a este.

La indicación a que se refiere la letra c), párrafo primero, del presente apartado incluirá la palabra «contiene» seguida del nombre de la sustancia o el producto según figura en el anexo II del Reglamento (UE) n.º 1169/2011.

4. La Comisión estará facultada para adoptar actos delegados con arreglo al artículo 33 por los que se complemente el presente Reglamento especificando más las normas relativas a la indicación y la designación de los ingredientes a efectos de la aplicación del apartado 1, letra b), del presente artículo.

▼B

Artículo 7

Indicación de procedencia

Cuando se indique la procedencia de los productos vitivinícolas aromatizados, esta corresponderá al lugar donde se elabore el producto vitivinícola aromatizado. La procedencia se indicará con la expresión «producido en …» o términos equivalentes, complementados por el nombre del Estado miembro o tercer país correspondiente.

Artículo 8

Lenguas utilizadas en la presentación y etiquetado de los productos vitivinícolas aromatizados

1. Las denominaciones de venta que figuran en cursiva en el anexo II no se traducirán en la etiqueta ni en la presentación de los productos vitivinícolas aromatizados.

Cuando las menciones adicionales previstas en el presente Reglamento se expresen con palabras, figurarán por lo menos en una o varias de las lenguas oficiales de la Unión.

▼M1

2. El nombre de la indicación geográfica de productos vitivinícolas aromatizados protegida al amparo del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 figurará en la etiqueta en la lengua o lenguas en que esté registrado, incluso si la indicación geográfica sustituye a la denominación de venta, de conformidad con el artículo 5, apartado 4, del presente Reglamento.

Cuando el nombre de la indicación geográfica de productos vitivinícolas aromatizados protegida al amparo del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 no esté escrito en alfabeto latino, también podrá figurar en una o varias de las lenguas oficiales de la Unión.

———————

———————

▼B

CAPÍTULO IV

DISPOSICIONES GENERALES, TRANSITORIAS Y FINALES

Artículo 31

Controles y verificación de los productos vitivinícolas aromatizados

1. Los Estados miembros serán responsables del control de los productos vitivinícolas aromatizados. Tomarán las medidas necesarias para garantizar el cumplimiento de las disposiciones del presente Reglamento y, en concreto, designarán a la autoridad o autoridades competentes para efectuar los controles respecto de las obligaciones establecidas por el presente Reglamento de conformidad con el Reglamento (CE) nº 882/2004.

2. La Comisión, mediante actos de ejecución, adoptará cuando sea necesario las normas relativas a los controles administrativos y físicos que deban realizar los Estados miembros con respecto al cumplimiento de las obligaciones derivadas de la aplicación del presente Reglamento.

Dichos actos de ejecución se adoptarán de conformidad con el procedimiento de examen a que se refiere el artículo 34, apartado 2.

Artículo 32

Intercambio de información

1. Los Estados miembros y la Comisión se notificarán mutuamente toda la información necesaria para la aplicación del presente Reglamento y el cumplimiento de los compromisos internacionales relacionados con los productos vitivinícolas aromatizados. En su caso, esa información podrá comunicarse a las autoridades competentes de terceros países o ponerse a disposición de ellas y hacerse pública.

▼B

2. Para que las comunicaciones a que se refiere el apartado 1 sean rápidas, eficaces, precisas y rentables, la Comisión estará facultada para adoptar actos delegados, de acuerdo con el artículo 33, a fin de establecer:

a) la naturaleza y el tipo de información que deba notificarse;

b) los métodos de notificación;

c) las normas en materia de derecho de acceso a la información o a los sistemas de información habilitados;

d) las condiciones y los medios de publicación de la información.

3. La Comisión, mediante actos de ejecución, adoptará:

a) normas sobre la información que deba comunicarse para la aplicación del presente artículo;

b) el régimen aplicable a la información que deba comunicarse y normas sobre el contenido, la forma, el calendario, la frecuencia y los plazos de las comunicaciones;

c) el régimen aplicable a la transmisión a los Estados miembros, las autoridades competentes de terceros países y al público en general, o a la puesta a disposición de los mismos, de la información y los documentos.

Dichos actos de ejecución se adoptarán de conformidad con el procedimiento de examen a que se refiere el artículo 34, apartado 2.

Artículo 33

Ejercicio de la delegación

1. Las competencias para adoptar actos delegados se confieren a la Comisión en las condiciones establecidas en el presente artículo.

2. Los poderes para adoptar actos delegados mencionados en el artículo 4, apartado 2, el artículo 28, el artículo 32, apartado 2, y el artículo 36, apartado 1, se otorgan a la Comisión por un período de cinco años a partir del 27 de marzo de 2014. La Comisión elaborará un informe sobre la delegación de competencias a más tardar nueve meses antes de que finalice el período de cinco años. La delegación de poderes se prorrogará tácitamente por períodos de idéntica duración, excepto si el Parlamento Europeo o el Consejo se oponen a dicha prórroga a más tardar tres meses antes del final de cada período.

▼M1

2 *bis*. Los poderes para adoptar actos delegados mencionados en el artículo 5, apartado 7, se otorgan a la Comisión por un período de cinco años a partir del 7 de diciembre de 2021. Los poderes para adoptar actos delegados mencionados en el artículo 6 *bis*, apartado 4, se otorgan a la Comisión por un período de cinco años a partir del 8 de diciembre de 2023. La Comisión elaborará un informe sobre la delegación de poderes a más tardar nueve meses antes de que finalice el período de cinco años. La delegación de poderes se prorrogará tácitamente por períodos de idéntica duración, excepto si el Parlamento Europeo o el Consejo se oponen a dicha prórroga a más tardar tres meses antes del final de cada período.

▼M1

3. La delegación de poderes mencionada en el artículo 4, apartado 2, el artículo 5, apartado 7, el artículo 6 *bis*, apartado 4, el artículo 28, el artículo 32, apartado 2, y el artículo 36, apartado 1, podrá ser revocada en cualquier momento por el Parlamento Europeo o por el Consejo. La decisión de revocación pondrá término a la delegación de los poderes que en ella se especifiquen. La decisión surtirá efecto al día siguiente de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* o en una fecha posterior indicada en ella. No afectará a la validez de los actos delegados que ya estén en vigor.

▼B

4. Tan pronto como la Comisión adopte un acto delegado, lo notificará simultáneamente al Parlamento Europeo y al Consejo.

▼M1

5. Los actos delegados adoptados en virtud del artículo 4, apartado 2, el artículo 5, apartado 7, el artículo 6 *bis*, apartado 4, el artículo 28, el artículo 32, apartado 2, y el artículo 36, apartado 1, entrarán en vigor únicamente si, en un plazo de dos meses a partir de su notificación al Parlamento Europeo y al Consejo, ninguna de estas instituciones formula objeciones o si, antes del vencimiento de dicho plazo, ambas informan a la Comisión de que no las formularán. El plazo se prorrogará dos meses a iniciativa del Parlamento Europeo o del Consejo

▼B

Artículo 34

Procedimiento de comité

1. La Comisión estará asistida por el Comité de Productos Vitivinícolas Aromatizados. Dicho Comité será un comité en el sentido del Reglamento (UE) nº 182/2011.

2. Cuando se haga referencia al presente apartado, será de aplicación el artículo 5 del Reglamento (UE) nº 182/2011.

En el caso de los actos de ejecución a que se refieren el artículo 4, apartado 3, párrafo primero, y el artículo 29, apartado 1, letra b), si el comité no emite un dictamen, la Comisión no adoptará el proyecto de acto de ejecución y se aplicará el artículo 5, apartado 4, párrafo tercero, del Reglamento (UE) nº 182/2011.

Artículo 35

Derogación

Queda derogado el Reglamento (CEE) nº 1601/91 a partir del 28 de marzo de 2015.

Las referencias al Reglamento derogado se entenderán hechas al presente Reglamento con arreglo a la tabla de correspondencias que figura en el anexo III.

▼B

Artículo 36

Medidas transitorias

1. Con el fin de facilitar la transición de las normas del Reglamento (CEE) nº 1601/91 a las del presente Reglamento, la Comisión, estará facultada para adoptar, en su caso, actos delegados de conformidad con el artículo 33 en lo referente a la adopción de modificaciones o excepciones a lo dispuesto en el presente Reglamento, que permanecerá en vigor hasta el 28 de marzo de 2018.

2. Los productos vitivinícolas aromatizados que no cumplan los requisitos establecidos en el presente Reglamento pero que hayan sido elaborados de conformidad con el Reglamento (CEE) nº 1601/91 antes del ►C1 28 de marzo de 2015 ◄ podrán comercializarse hasta que se agoten las existencias.

3. Los productos vitivinícolas aromatizados que cumplan lo dispuesto en los artículos 1 a 6 y en el artículo 9 del presente Reglamento y que hayan sido producidos antes del ►C1 28 de marzo de 2015 ◄ podrán comercializarse hasta el agotamiento de las existencias siempre que dichos productos cumplan con el Reglamento (CEE) nº 1601/91 respecto de todos los aspectos no regulados por los artículos 1 a 6 y el artículo 9 del presente Reglamento.

Artículo 37

Entrada en vigor

El presente Reglamento entrará en vigor a los siete días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea.*

Se aplicará a partir del 28 de marzo de 2015. No obstante, el artículo 36, apartados 1 y 3, se aplicará a partir del 27 de marzo de 2014.

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

▼B

ANEXO I

DEFINICIONES, REQUISITOS Y RESTRICCIONES DE CARÁCTER TÉCNICO

1) Aromatización

a) Para la aromatización de vinos aromatizados se autorizan los productos siguientes:

i) sustancias o preparados aromatizantes, tal como se definen en el artículo 3, apartado 2, letras c) y d), del Reglamento (CE) nº 1334/2008,

ii) los aromas, tal como se definen en el artículo 3, apartado 2, letra a), del Reglamento (CE) nº 1334/2008, que:

— sean idénticos a la vainillina,

— presenten un olor o un sabor a almendra,

— presenten un olor o un sabor a albaricoque,

— presenten un olor o un sabor a huevo,

iii) hierbas aromáticas y/o especias y/o productos alimenticios sápidos, y

▼M1

iv) bebidas espirituosas en cantidad inferior o igual al 1 % del volumen total.

▼B

b) Para la aromatización de bebidas aromatizadas a base de vino y de cócteles aromatizados de productos vitivinícolas se autorizan los productos siguientes:

i) sustancias o preparados aromatizantes, tal como se definen en el artículo 3, apartado 2, letras b) y d), del Reglamento (CE) nº 1334/2008, y

ii) hierbas aromáticas y/o especias y/o productos alimenticios sápidos.

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

2) Edulcoración

Para la edulcoración de productos vitivinícolas aromatizados se autorizan los productos siguientes:

a) azúcar semiblanco, azúcar blanco, azúcar blanco refinado, dextrosa, fructosa, jarabe de glucosa, azúcar líquido, azúcar líquido invertido o jarabe de azúcar invertido, de acuerdo con las definiciones de la Directiva 2001/111/CE del Consejo ([1]);

b) mosto de uva, mosto de uva concentrado y mosto de uva concentrado rectificado, tal como se definen en los puntos 10, 13 y 14 del anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) nº 1308/2013;

c) azúcar caramelizado, que es el producto obtenido exclusivamente del calentamiento controlado de la sacarosa, sin añadir bases, ácidos minerales ni ningún otro aditivo químico;

d) miel, de acuerdo con la definición de la Directiva 2001/110/CE del Consejo ([2]);

e) jarabe de algarroba;

f) cualesquiera otras sustancias glúcidas naturales que surtan un efecto análogo al de los productos mencionados anteriormente.

3) Adición de alcohol

Para la elaboración de algunos vinos aromatizados y algunas bebidas aromatizadas a base de vino están autorizados los productos siguientes:

([1]) Directiva 2001/111/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a determinados azúcares destinados a la alimentación humana (DO L 10 de 12.1.2002, p. 53).

([2]) Directiva 2001/110/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a la miel (DO L 10 de 12.1.2002, p. 47).

▼B

a) alcohol etílico de origen agrícola, tal como se define en el anexo I, punto 1, del Reglamento (CE) nº 110/2008, incluido el de origen vitícola;

b) alcohol de vino o de uvas pasas;

c) destilado de vino o de uvas pasas;

d) destilado de origen agrícola, tal como se define en el anexo I, punto 2, del Reglamento (CE) nº 110/2008;

e) aguardiente de vino, tal como se define en el anexo II, punto 4, del Reglamento (CE) nº 110/2008;

f) aguardiente de orujo, tal como se define en el anexo II, punto 6, del Reglamento (CE) nº 110/2008;

g) bebidas espirituosas destiladas de uvas pasas fermentadas.

El alcohol etílico para diluir o disolver las materias colorantes, los aromas o cualquier otro aditivo autorizado, utilizados en la elaboración de los productos vitivinícolas aromatizados debe ser de origen agrícola y emplearse en la dosis estrictamente necesaria y no se considera adición de alcohol a fin de elaborar un producto vitivinícola aromatizado.

4) Aditivos y colorantes

Las normas sobre aditivos alimentarios, incluidos los colorantes, establecidas en el Reglamento (CE) nº 1333/2008 se aplican a los productos vitivinícolas aromatizados.

5) Adición de agua

Para la elaboración de productos vitivinícolas aromatizados, la adición de agua está autorizada siempre que se haga en la dosis necesaria para:

— preparar la esencia aromatizante,

— disolver los colorantes y edulcorantes,

— ajustar la composición final del producto.

La calidad del agua añadida debe ser conforme a lo dispuesto en la Directiva 2009/54/CE del Parlamento Europeo y del Consejo [1] y a la Directiva 98/83/CE del Consejo [2], y su adición no debe cambiar la naturaleza del producto.

Esta agua podrá ser destilada, desmineralizada, permutada o suavizada.

6) En la elaboración de los productos vitivinícolas aromatizados está autorizada la adición de dióxido de carbono.

7) Grado alcohólico. Se entenderá por:

«Grado alcohólico volumétrico», la relación entre el volumen de alcohol en estado puro, contenido en el producto de que se trate a la temperatura de 20 °C, y el volumen total del mismo producto a la misma temperatura.

«Grado alcohólico volumétrico adquirido», el número de volúmenes de alcohol puro a 20 °C de temperatura, contenidos en 100 volúmenes del producto considerado a dicha temperatura.

«Grado alcohólico volumétrico en potencia», el número de volúmenes de alcohol puro a 20 °C de temperatura que pueden producirse mediante fermentación total de los azúcares contenidos en 100 volúmenes del producto considerable a dicha temperatura.

«Grado alcohólico volumétrico total», la suma de los grados alcohólicos volumétricos adquirido y en potencia.

[1] Directiva 2009/54/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 18 de junio de 2009, sobre explotación y comercialización de aguas minerales naturales (DO L 164 de 26.6.2009, p. 45).

[2] Directiva 98/83/CE del Consejo, de 3 de noviembre de 1998, relativa a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano (DO L 330 de 5.12.1998, p. 32).

▼B

ANEXO II

DENOMINACIONES DE VENTA Y DESCRIPCIONES DE LOS PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS AROMATIZADOS

A. DENOMINACIONES DE VENTA Y DESCRIPCIONES DE LOS VINOS AROMATIZADOS

1) Vino aromatizado

Productos que se ajustan a la definición del artículo 3, apartado 2.

2) Aperitivo a base de vino

Vino aromatizado que puede haber sufrido adición de alcohol.

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

3) Vermut

Vino aromatizado:

▼M1

— al que puede haberse añadido alcohol, y

▼B

— cuyo sabor característico ha sido obtenido mediante la utilización de sustancias adecuadas derivadas de especies de *Artemisia.*

4) Vino aromatizado amargo

Vino aromatizado con un sabor amargo característico al que se ha añadido alcohol.

La denominación de venta «vino aromatizado amargo» va seguida del nombre de la principal sustancia aromatizante amarga.

La denominación de venta «vino aromatizado amargo» puede completarse o sustituirse por los siguientes términos:

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

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

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

5) Vino aromatizado a base de huevo

Vino aromatizado:

— al que se ha añadido alcohol,

— al que se ha añadido yema de huevo de calidad o extractos de la misma,

— cuyo contenido en azúcares, expresado en azúcares invertidos, sea superior a 200 gramos, y

— cuya preparación incluya un contenido mínimo en yema de huevo de 10 gramos por litro.

La denominación de venta «vino aromatizado a base de huevo» puede ir acompañada del término «*cremovo*» cuando dicho producto contenga vino de la denominación de origen protegida «Marsala» en una proporción no inferior al 80 %.

La denominación de venta «vino aromatizado a base de huevo» puede ir acompañada del término «*cremovo zabaione*» cuando dicho producto contenga vino de la denominación de origen protegida «Marsala» en una proporción no inferior al 80 % y un contenido en yema de huevo no inferior a 60 gramos por litro.

▼B

6) *Väkevä viiniglögi/Starkvinsglögg*

Vino aromatizado:

— al que se ha añadido alcohol, y

— cuyo sabor característico se obtiene mediante la utilización de clavo y/o canela.

B. DENOMINACIONES DE VENTA Y DESCRIPCIONES DE BEBIDAS AROMATIZADAS A BASE DE VINO

1) Bebida aromatizada a base de vino

Productos que se ajustan a la definición del artículo 3, apartado 3.

2) Bebida aromatizada fortificada a base de vino

Bebida aromatizada a base de vino:

— a la que se ha añadido alcohol,

— que tiene un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 7 % vol.,

— que ha sido edulcorada,

— que ha sido elaborada con vino blanco,

— a la que se ha añadido destilado de pasas, y

— que ha sido aromatizada exclusivamente con extracto de cardamomo;

o

— a la que se ha añadido alcohol,

— que tiene un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 7 % vol.,

— que ha sido edulcorada,

— obtenida a partir de vino tinto, y

— a la que se han añadido preparaciones obtenidas exclusivamente a partir de extractos de especias, ginseng, frutos secos de cáscara dura, esencias de cítricos y hierbas aromáticas.

3) *Sangría/Sangria*

Bebida aromatizada a base de vino:

— obtenida a partir de vino,

— aromatizada mediante la adición de extractos o esencias naturales de cítricos, con o sin zumo de estas frutas,

— a la que pueden añadirse especias,

— a la que puede añadirse dióxido de carbono,

— a la que no se han añadido colorantes,

— que tiene un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 4,5 % vol. ni superior al 12 % vol., y

— que puede contener partículas sólidas procedentes de la pulpa o cortezas de cítricos, y su color procede exclusivamente de las materias primas utilizadas.

La descripción «*Sangría*» o «*Sangria*» podrá utilizarse como denominación de venta únicamente si se produce en España o Portugal. Cuando el producto se haya producido en otros Estados miembros, la descripción «*Sangría*» o «*Sangria*» únicamente podrá utilizarse como complemento de la denominación de venta «bebida aromatizada a base de vino», siempre que vaya acompañada de los términos: «producida en …», seguida del nombre del Estado miembro de producción o de una región más pequeña.

4) *Clarea*

Bebida aromatizada a base de vino, obtenida a partir de vino blanco en las mismas condiciones que la *Sangría/Sangria.*

▼B

La descripción «*Clarea*» podrá utilizarse como denominación de venta únicamente cuando el producto se haya producido en España. Cuando el producto haya sido producido en otros Estados miembros, la descripción «*Clarea*» podrá utilizarse únicamente como complemento de la denominación de venta «bebida aromatizada a base de vino», siempre que vaya acompañada de los términos: «producida en …» seguida del nombre del Estado miembro de producción o de una región más pequeña.

5) *Zurra*

Bebida aromatizada a base de vino, obtenida por adición de brandy o aguardiente de vino, tal como se define en el Reglamento (CE) nº 110/2008 a las bebidas *Sangría/Sangria* y *Clarea*, con posible adición de frutas troceadas. El grado alcohólico volumétrico adquirido no debe ser inferior al 9 % vol. ni superior al 14 % vol.

6) *Bitter soda*

Bebida aromatizada a base de vino:

— obtenida a partir de «*Bitter vino*»; el contenido de este en el producto acabado no debe ser inferior al 50 % vol.,

— a la que se ha añadido dióxido de carbono o agua gaseosa, y

— que tiene un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 8 % vol. ni superior al 10,5 % vol.

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

7) *Kalte Ente*

Bebida aromatizada a base de vino:

— obtenida al mezclar vino, vino de aguja o vino de aguja gasificado con vino espumoso o vino espumoso gasificado,

— a la que se añaden sustancias de limón naturales o extractos de estas sustancias, y

— que tiene un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 7 % vol.

El contenido del producto acabado en vino espumoso o en vino espumoso gasificado no deberá ser inferior al 25 % en volumen.

8) *Glühwein*

Bebida aromatizada a base de vino:

▼M1

— obtenida exclusivamente a partir de vino blanco o tinto, o ambos,

▼B

— aromatizada principalmente con canela y/o clavo, y

— que tiene un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 7 % vol.

Se prohíbe la adición de agua, sin perjuicio de las cantidades de agua resultantes de la aplicación del anexo I, punto 2.

En caso de que se haya elaborado a partir de vino blanco, deberá completarse la denominación de venta «*Glühwein*» con términos que se refieran al vino blanco, como el término «blanco».

9) *Viiniglögi/Vinglögg/Karštas vynas*

Bebida aromatizada a base de vino:

— obtenida exclusivamente a partir de vino blanco o tinto,

— aromatizada principalmente con canela y/o clavo, y

— que tiene un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 7 % vol.

En caso de que se haya elaborado a partir de vino blanco, deberá completarse la denominación de venta «*Viiniglögi/Vinglögg/Karštas vynas*» con el término «blanco».

▼B

10) *Maiwein*

Bebida aromatizada a base de vino:

— obtenida a partir de vino al que se ha añadido la planta *Galium odoratum* (L.) Scop. (*Asperula odorata* L). o extractos de la misma con el fin de que el aroma predominante sea el de *Galium odoratum* (L.) Scop. (*Asperula odorata* L.), y

— que tiene un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 7 % vol.

11) *Maitrank*

Bebida aromatizada a base de vino:

— obtenida a partir de vino blanco en el que ha macerado la planta *Galium odoratum* (L.) Scop. (*Asperula odorata* L.) o al que se han añadido extractos de esta, con adición de naranjas y/o de otras frutas, eventualmente en forma de zumo, de concentrado o de extractos, y que haya sido objeto de una edulcoración del 5 % máximo de azúcar, y

— que tiene un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 7 % vol.

12) *Pelin*

Bebida aromatizada a base de vino:

— obtenida a partir de vino tinto o blanco y una mezcla específica de hierbas,

— que tiene un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 8,5 % vol., y

— con un contenido de azúcar expresado en azúcares invertidos de 45-50 gramos por litro y una acidez total no inferior a 3 gramos por litro expresada en ácido tartárico.

13) *Aromatizovaný dezert*

Bebida aromatizada a base de vino:

— obtenida a partir de vino tinto o blanco, azúcar y una mezcla de especias de postre,

— que tiene un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 9 % vol. ni superior al 12 % vol., y

— con un contenido de azúcar expresado en azúcares invertidos de 90-130 gramos por litro y una acidez total de al menos 2,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico.

La descripción «*Aromatizovaný dezert*» podrá utilizarse como denominación de venta únicamente cuando el producto se haya producido en la República Checa. Cuando el producto se haya producido en otros Estados miembros, la descripción «*Aromatizovaný dezert*» se podrá utilizar únicamente como complemento de la denominación de venta «bebida aromatizada a base de vino» siempre que vaya acompañada de los términos «producida en …» seguida del nombre del Estado miembro de producción o de una región más pequeña.

▼M1

14) *Wino ziołowe*

Bebida aromatizada a base de vino:

a) obtenida a partir de vino y en la que los productos vitivinícolas representen al menos el 85 % del volumen total;

b) que haya sido aromatizada exclusivamente con preparados aromatizantes obtenidos a partir de hierbas o especias, o ambos;

c) a la que no se han añadido colorantes;

d) que tiene un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 7 %

▼B

C. DENOMINACIONES DE VENTA Y DESCRIPCIONES DE LOS CÓCTELES AROMATIZADOS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS

1) Cóctel aromatizado de productos vitivinícolas

Producto que se ajusta a la definición recogida en el artículo 3, apartado 4. El empleo del término «cóctel» en este contexto no prejuzga su empleo para definir productos no incluidos en el ámbito de aplicación del presente Reglamento.

2) Cóctel a base de vino

Cóctel aromatizado de productos vitivinícolas:

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

— que tiene un grado alcohólico volumétrico adquirido inferior al 7 % vol., y

— cuyo contenido en azúcares, expresado en azúcares invertidos, es inferior a 80 gramos por litro.

3) Cóctel aromatizado con aguja a base de uva

Cóctel aromatizado de productos vitivinícolas:

— obtenido exclusivamente a partir de mosto de uva,

— que tiene un grado alcohólico volumétrico adquirido inferior al 4 % vol., y

— que contiene dióxido de carbono procedente exclusivamente de la fermentación de los productos utilizados.

4) Cóctel espumoso a base de vino

Cóctel aromatizado de productos vitivinícolas, mezclado con vino espumoso.

▼B

ANEXO III

TABLA DE CORRESPONDENCIAS

Reglamento (CEE) nº 1601/91	Presente Reglamento
Artículo 1	Artículo 1
Artículo 2, apartados 1 a 4	Artículo 3 y anexo II
Artículo 2, apartado 5	Artículo 6, apartado 1
Artículo 2, apartado 6	Artículo 6, apartado 2
Artículo 2, apartado 7	—
Artículo 3	Artículo 4, apartado 1, y anexo I
Artículo 4, apartados 1 a 3	Artículo 4, apartado 1, y anexo I
Artículo 4, apartado 4	Artículo 4, apartado 3
Artículo 5	Artículo 4, apartado 2
Artículo 6, apartado 1	Artículo 5, apartados 1 y 2
Artículo 6, apartado 2, letra a)	Artículo 5, apartado 4
Artículo 6, apartado 2, letra b)	Artículo 20, apartado 1
Artículo 6, apartado 3	Artículo 5, apartado 5
Artículo 6, apartado 4	Artículo 9
Artículo 7, apartados 1 y 3	—
Artículo 7, apartado 2	Artículo 5, apartado 3
Artículo 8, apartado 1	—
Artículo 8, apartado 2	Artículo 5, apartados 1 y 2
Artículo 8, apartado 3	Artículo 6, apartado 3
—	Artículo 7
Artículo 8, apartado 4, párrafos primero y segundo	—
Artículo 8, apartado 4, párrafo tercero	Anexo I, punto 3, párrafo segundo
Artículo 8, apartado 4 *bis*	—
Artículo 8, apartados 5 a 8	Artículo 8
Artículo 8, apartado 9	—
Artículo 9, apartados 1 a 3	Artículo 31
Artículo 9, apartado 4	Artículo 32
Artículo 10	Artículo 11

▼B

Reglamento (CEE) nº 1601/91	Presente Reglamento
Artículo 10 *bis*	Artículo 2, punto 3, y artículos 10 a 30
Artículo 11	Artículo 1, apartado 3
Artículos 12 a 15	Artículos 33 y 34
—	Artículo 35
Artículo 16	Artículo 36
Artículo 17	Artículo 37
Anexo I	Anexo I, punto 3, letra a)
Anexo II	—