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 REGLAMENTO (CE) Nº 110/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO

de 15 de enero de 2008

relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado ►C1 y protección de las indicaciones geográficas de ◄ bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) nº 1576/89 del Consejo

(DO L 39 de 13.2.2008, p. 16)

Modificado por:

		Diario Oficial		
		nº	página	fecha
►M1	Reglamento (CE) nº 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de 16 de diciembre de 2008	L 354	34	31.12.2008
►M2	Reglamento (UE) nº 164/2012 de la Comisión de 24 de febrero de 2012	L 53	1	25.2.2012
►M3	Reglamento (UE) nº 1065/2013 de la Comisión de 30 de octubre de 2013	L 289	48	31.10.2013
►M4	Reglamento (UE) nº 97/2014 de la Comisión de 3 de febrero de 2014	L 33	1	4.2.2014
►M5	Reglamento (UE) nº 98/2014 de la Comisión de 3 de febrero de 2014	L 33	3	4.2.2014
►M6	Reglamento (UE) nº 426/2014 de la Comisión de 25 de abril de 2014	L 125	55	26.4.2014
►M7	Reglamento (UE) 2015/210 de la Comisión de 10 de febrero de 2015	L 35	16	11.2.2015
►M8	Reglamento (UE) 2016/235 de la Comisión de 18 de febrero de 2016	L 44	7	19.2.2016
►M9	Reglamento (UE) 2016/1067 de la Comisión de 1 de julio de 2016	L 178	1	2.7.2016
►M10	Reglamento (UE) 2018/175 de la Comisión de 2 de febrero de 2018	L 32	48	6.2.2018
►M11	Reglamento (UE) 2018/1098 de la Comisión de 2 de agosto de 2018	L 197	7	3.8.2018
►M12	Reglamento (UE) 2018/1670 del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de octubre de 2018	L 284	1	12.11.2018
►M13	Reglamento (UE) 2018/1850 de la Comisión de 21 de noviembre de 2018	L 302	1	28.11.2018
►M14	Reglamento (UE) 2018/1871 de la Comisión de 23 de noviembre de 2018	L 306	7	30.11.2018

Modificado por:

►A1	Tratado de Adhesión de Croacia (2012)	L 112	21	24.4.2012

Rectificado por:

►C1 Rectificación, DO L 228 de 1.9.2009, p. 47 (110/2008)

►C2 Rectificación, DO L 298 de 16.11.2010, p. 87 (110/2008)

►C3 Rectificación, DO L 322 de 21.11.2012, p. 8 (1334/2008)

▼B

REGLAMENTO (CE) Nº 110/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO

de 15 de enero de 2008

relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado ►C1 y protección de las indicaciones geográficas de ◄ bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) nº 1576/89 del Consejo

CAPÍTULO I

►C1 ÁMBITO DE APLICACIÓN, DEFINICIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LAS ◄ BEBIDAS ESPIRITUOSAS

Artículo 1

►C1 Objeto y ámbito de aplicación ◄

1. El presente Reglamento establece las normas de definición, designación, presentación y etiquetado de bebidas espirituosas así como la protección de sus indicaciones geográficas.

2. El presente Reglamento se aplicará a todas las bebidas espirituosas comercializadas en la Comunidad, bien producidas en la Comunidad o bien en terceros países, así como a las que hayan sido producidas en la Comunidad para la exportación. El presente Reglamento se aplicará también a la utilización de alcohol etílico y/o destilados de origen agrícola en la producción de bebidas alcohólicas y a la utilización de los nombres de las bebidas espirituosas en la presentación y etiquetado de los productos alimenticios.

3. En casos excepcionales, cuando así lo requiera la legislación de un tercer país importador, podrá concederse una excepción con respecto a lo dispuesto en los anexos I y II del presente Reglamento con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 25, apartado 3.

Artículo 2

Definición de bebida espirituosa

1. A los efectos del presente Reglamento, se entenderá por «bebida espirituosa» la bebida alcohólica:

a) destinada al consumo humano;

b) poseedora de unas cualidades organolépticas particulares;

c) con un grado alcohólico mínimo de 15 % vol;

d) producida:

i) bien directamente, mediante:

— la destilación, en presencia o no de aromas, de productos fermentados de modo natural, y/o

— la maceración o procedimientos similares de materias primas vegetales en alcohol etílico de origen agrícola y/o destilados de origen agrícola, y/o las bebidas espirituosas en el sentido del presente Reglamento, y/o

— la adición de aromas, azúcares u otros productos edulcorantes enumerados en el punto 3 del anexo I y/u otros productos agrícolas y/o alimenticios al alcohol etílico de origen agrícola

▼B

y/o a destilados de origen agrícola y/o a bebidas espirituosas según la definición del presente Reglamento,

ii) o bien por mezcla de una bebida espirituosa con uno o más de los siguientes productos:

— otras bebidas espirituosas, y/o

— alcohol etílico de origen agrícola o destilados de origen agrícola, y/u

— otras bebidas alcohólicas, y/o

— bebidas.

2. No obstante, no se consideran bebidas espirituosas las que se incluyen en los códigos NC 2203, 2204, 2205, 2206 y 2207.

3. El grado alcohólico mínimo estipulado en el apartado 1, letra c), se entenderá sin perjuicio de la definición del producto comprendido en la categoría 41 del anexo II.

4. A los efectos del presente Reglamento, las definiciones técnicas y los requisitos se establecen en el anexo I.

Artículo 3

Origen del alcohol etílico

1. El alcohol etílico utilizado en la producción de las bebidas espirituosas y de todos sus componentes únicamente podrá ser de origen agrícola, en el sentido del anexo I del Tratado.

2. El alcohol etílico utilizado en la producción de bebidas espirituosas deberá atenerse a la definición contemplada en el punto 1 del anexo I del presente Reglamento.

3. Cuando se utilice alcohol etílico para diluir o disolver colorantes, aromas o cualquier otro aditivo autorizado, utilizados en la elaboración de las bebidas espirituosas, solo podrá emplearse alcohol etílico de origen agrícola.

4. Las bebidas alcohólicas no contendrán alcohol de origen sintético ni alcohol que no sea de origen agrícola en el sentido del anexo I del Tratado.

Artículo 4

Categorías de bebidas espirituosas

Las bebidas espirituosas se clasificarán en categorías de acuerdo con las definiciones establecidas en el anexo II.

Artículo 5

Normas generales sobre las categorías de bebidas espirituosas

1. No obstante lo dispuesto en las normas específicas establecidas para cada una de las categorías con la numeración 1 a 14 del anexo II, las bebidas espirituosas en él definidas:

a) se producirán mediante la fermentación alcohólica y la destilación obtenidas exclusivamente a partir de las materias primas que figuran en las definiciones pertinentes correspondientes a la bebida espirituosa de que se trate;

▼B

b) no tendrán adición de alcohol, diluido o no, según se define en el punto 5 del anexo I;

c) no contendrán sustancias aromatizantes añadidas;

d) contendrán caramelo añadido únicamente para adaptar el color;

e) se endulzarán únicamente para redondear el sabor final del producto de acuerdo con el punto 3 del anexo I. El nivel máximo para los productos utilizados para el redondeo del gusto, enumerados en el punto 3, letras a) a f), del anexo I, se adoptará con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 25, apartado 3. Se tendrá en cuenta la legislación particular de los Estados miembros.

2. Sin perjuicio de lo dispuesto en las normas específicas establecidas para cada una de las categorías con la numeración 15 a 46 del anexo II, las bebidas espirituosas en él definidas podrán:

a) obtenerse de cualesquiera materias primas agrícolas enumeradas en el anexo I del Tratado;

b) tener adición de alcohol según se define en el punto 5 del anexo I del presente Reglamento;

▼M1

c) contener sustancias aromatizantes como las que se definen en el artículo 3, apartado 2, letra b), del Reglamento (CE) nº 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos ([1]), y los preparados aromatizantes definidos en el artículo 3, apartado 2, letra d), de dicho Reglamento;

▼B

d) contener colorante tal y como se define en el punto 10 del anexo I del presente Reglamento;

e) endulzarse para ajustarlas a las características de un producto determinado, de acuerdo con el punto 3 del anexo I del presente Reglamento y teniendo en cuenta la legislación particular de los Estados miembros.

3. Sin perjuicio de lo dispuesto en las normas específicas establecidas en el anexo II, las otras bebidas espirituosas que no cumplan los requisitos de las categorías 1 a 46 podrán:

a) obtenerse de cualesquiera materias primas agrícolas enumeradas en el anexo I del Tratado CE y/o de productos alimenticios aptos para el consumo humano;

b) tener adición de alcohol según se define ►C1 en el punto 5 del anexo I del presente Reglamento; ◄

▼M1

c) contener uno o más aromatizantes de los definidos en el artículo 3, apartado 2, letra a), del Reglamento (CE) nº 1334/2008;

▼B

d) contener colorante tal como se define en el punto 10 del anexo I del presente Reglamento;

e) endulzarse para ajustarlas a las características de un producto determinado, de acuerdo con el punto 3 del anexo I del presente Reglamento.

([1]) DO L 354 de 31.12.2008, p. 34.

▼B

Artículo 6

Legislación de los Estados miembros

1. Al aplicar una política de calidad a las bebidas espirituosas producidas en su propio territorio y, en particular, a las indicaciones geográficas registradas en el anexo III o para el establecimiento de nuevas indicaciones geográficas, los Estados miembros podrán adoptar normas más estrictas que las establecidas en el anexo II sobre la producción, designación, presentación y etiquetado en la medida en que sean compatibles con el Derecho comunitario.

2. Los Estados miembros no podrán prohibir o restringir la importación, venta o consumo de bebidas espirituosas que cumplan lo dispuesto en el presente Reglamento.

CAPÍTULO II

DESIGNACIÓN, PRESENTACIÓN Y ETIQUETADO DE LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS

Artículo 7

Definiciones

A los efectos del presente Reglamento los términos «designación», «presentación» y «etiquetado» se definen en los puntos 14, 15 y 16 del anexo I.

Artículo 8

Denominación de venta

De conformidad con el artículo 5 de la Directiva 2000/13/CE, la denominación bajo la cual se venda una bebida espirituosa («denominación de venta») ►C1 estará sujeta a las disposiciones ◄ establecidas en el presente capítulo.

Artículo 9

Normas específicas sobre las denominaciones de venta

1. Las bebidas espirituosas que se ajusten a las especificaciones de los productos definidos en las categorías 1 a 46 del anexo II llevarán la denominación de venta allí asignada en su designación, presentación y etiquetado.

2. Las bebidas espirituosas que se ajusten a la definición establecida en el artículo 2, pero que no cumplan los requisitos para su inclusión en las categorías 1 a 46 del anexo II, llevarán en su designación, presentación y etiquetado la denominación de venta «bebida espirituosa». Sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado 5 del presente artículo, esta denominación de venta no podrá ser sustituida ni modificada.

3. Si una bebida espirituosa se ajusta a la definición de más de una categoría de bebida espirituosa del anexo II, podrá comercializarse bajo una o varias de las denominaciones enumeradas para esas categorías en el anexo II.

4. Sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado 9 del presente artículo y en el artículo 10, apartado 1, las denominaciones mencionadas en el apartado 1 del presente artículo no se utilizarán de ninguna manera para

▼B

designar o presentar bebidas distintas de la bebida espirituosa a la que corresponden las denominaciones enumeradas en el anexo II y registradas en el anexo III.

5. Las denominaciones de venta podrán ser completadas o sustituidas por una de las indicaciones geográficas registradas en el anexo III y de acuerdo con el capítulo III o completadas por otra indicación geográfica, con arreglo a las disposiciones nacionales, siempre que no se induzca a error al consumidor.

6. Las indicaciones geográficas registradas en el anexo III solo podrán ser completadas:

a) bien mediante términos que ya estén siendo utilizados el 20 de febrero de 2008 para las indicaciones geográficas contempladas en el artículo 20;

b) o bien de acuerdo con el expediente técnico pertinente contemplado en el artículo 17, apartado 1.

7. No se designarán, presentarán o etiquetarán las bebidas alcohólicas que no se ajusten a alguna de las definiciones contenidas en las categorías 1 a 46 del anexo II que asocian palabras tales como «género», «tipo», «estilo», «elaborado», «aroma» u otros términos similares a alguna de las denominaciones de venta contempladas en el presente Reglamento y/o de las indicaciones geográficas registradas en el anexo III.

8. No se podrá sustituir la denominación de venta de una bebida espirituosa por una marca de fábrica, denominación comercial o de fantasía.

9. Las denominaciones a las que se hace referencia en las categorías 1 a 46 del anexo II podrán incluirse en una lista de ingredientes para productos alimenticios siempre que la lista esté de acuerdo con la Directiva 2000/13/CE.

Artículo 10

Normas específicas sobre la utilización de las denominaciones de venta y las indicaciones geográficas

1. No obstante lo dispuesto en la Directiva 2000/13/CE, queda prohibida la utilización de todo término enumerado en las categorías 1 a 46 del anexo II o de las indicaciones geográficas registradas en el anexo III en un término compuesto, así como la alusión, en la presentación del producto alimenticio, a cualquiera de ellos, a no ser que el alcohol provenga exclusivamente de la(s) bebida(s) espirituosa(s) a la(s) que se hace referencia.

2. La utilización de un término compuesto a la que se refiere el apartado 1 queda prohibida también cuando una bebida espirituosa haya sido diluida de forma que su grado alcohólico ►C1 se sitúe por debajo del grado alcohólico mínimo previsto en la definición de esta bebida. ◄

3. Como excepción a lo dispuesto en el apartado 1, las disposiciones del presente Reglamento no influirán en el posible uso de los términos «amargo», *amer* o *bitter* en los productos no cubiertos por el presente Reglamento.

4. Como excepción a lo dispuesto en el apartado 1 y en atención a los métodos establecidos de producción, los términos compuestos enumerados en la categoría 32, letra d), del anexo II podrán utilizarse en la

▼B

presentación de los licores producidos en la Comunidad respetando las condiciones establecidas en ella.

Artículo 11

Designación, presentación y etiquetado de mezclas

1. Cuando haya habido adición de alcohol, diluido o no, según se define en el punto 5 del anexo I, a una bebida espirituosa de las enumeradas en las categorías 1 a 14 del anexo II, esta llevará la denominación de venta «bebida espirituosa». No podrá llevar en modo alguno un nombre reservado en las categorías 1 a 14.

2. Si una bebida espirituosa de las categorías 1 a 46 del anexo II se mezcla con:

a) una o varias bebidas ►C1 espirituosas, y/o ◄

b) uno o varios destilados de origen agrícola,

llevará la denominación de venta «bebida espirituosa». Esta denominación de venta figurará clara y ►C1 visible en ◄ una posición prominente de la etiqueta y no será sustituida ni modificada.

3. El apartado 2 no se aplicará a la designación, presentación o etiquetado de una mezcla mencionada en dicho apartado si esta se ajusta a una de las definiciones establecidas en las categorías 1 a 46 del anexo II.

4. No obstante lo dispuesto en la Directiva 2000/13/CE, en la designación, presentación y etiquetado de las bebidas espirituosas fruto de las mezclas mencionadas en el apartado 2 del presente artículo solo podrán figurar uno o más términos enumerados en el anexo II si dichos términos no forman parte de la denominación de venta, sino que únicamente aparecen en el mismo campo visual en la enumeración de todos los ingredientes alcohólicos incluidos en la mezcla, precedidos de la denominación «mezcla de bebidas espirituosas».

►C1 Los términos «mezcla de bebidas espirituosas» estarán escritos con caracteres ◄ uniformes del mismo tipo de letra y color que los de la denominación de venta. Los caracteres no podrán tener un tamaño superior a la mitad del tamaño de los caracteres de la denominación de venta.

5. En el etiquetado y la presentación de las mezclas mencionadas en el apartado 2 y a las que se aplica el requisito de mencionar los ingredientes alcohólicos de conformidad con el apartado 4, la proporción de cada uno de los ingredientes alcohólicos se expresará en forma de porcentaje en orden decreciente de las cantidades utilizadas. Dicha proporción será igual al porcentaje del volumen de alcohol puro que represente en el contenido total de alcohol puro de la mezcla.

▼B

Artículo 12

Normas específicas relativas a la designación, presentación y etiquetado de las bebidas espirituosas

1. Cuando la designación, presentación o etiquetado de una bebida espirituosa indiquen la materia prima utilizada para la fabricación del alcohol etílico de origen agrícola, cada uno de los alcoholes agrícolas utilizados se mencionará en orden decreciente de las cantidades utilizadas.

2. La designación, presentación o etiquetado de las bebidas espirituosas podrán completarse con el término «ensamble» (*blend*) o «ensamblada» (*blending* o *blended*) únicamente si la bebida espirituosa ha sido ensamblada como se define en el punto 7 del anexo I.

3. Sin perjuicio de cualquier excepción adoptada de acuerdo con el procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 25, apartado 3, en la designación, presentación o etiquetado de una bebida espirituosa solo podrá especificarse un período de maduración o envejecimiento, cuando se refiera al componente alcohólico más joven y siempre que la bebida espirituosa hubiera sido envejecida bajo control fiscal o bajo un control que ofrezca garantías equivalentes.

Artículo 13

Prohibición de las cápsulas y hojas fabricadas a base de plomo

Las bebidas espirituosas solo podrán almacenarse para su venta o comercializarse en recipientes cerrados mediante un dispositivo que no esté revestido por una cápsula o una hoja fabricadas a base de plomo.

Artículo 14

Uso de idiomas en la designación, presentación y etiquetado de bebidas espirituosas

1. Las indicaciones previstas por el presente Reglamento se harán en una o varias lenguas oficiales de la Unión Europea, de forma que el consumidor final pueda comprender fácilmente cada una de dichas menciones, a no ser que se informe al consumidor por otros medios.

2. Los términos en cursiva del anexo II y las indicaciones geográficas registradas en el anexo III aparecerán sin traducir en la etiqueta y en la presentación de la bebida espirituosa.

3. En las bebidas espirituosas originarias de terceros países, se permitirá la utilización de una lengua oficial del tercer país en el que se hubiera elaborado la bebida espirituosa, siempre y cuando las indicaciones previstas en el presente Reglamento aparezcan, además, en una de las lenguas oficiales de la Unión Europea, de manera que el consumidor final pueda comprender fácilmente cada una de dichas menciones.

4. No obstante lo dispuesto en el apartado 2, en las bebidas espirituosas elaboradas en la Comunidad y destinadas a la exportación, las indicaciones previstas por el presente Reglamento podrán repetirse en otro idioma que no sea lengua oficial de la Unión Europea.

▼B

CAPÍTULO III

INDICACIONES GEOGRÁFICAS

Artículo 15

Indicaciones geográficas

1. Para los fines del presente Reglamento, se entenderá por «indicación geográfica» aquella que identifique a una bebida espirituosa como originaria del territorio de un país o de una región o localidad de ese territorio, si determinada calidad, reputación u otras características de la bebida espirituosa son imputables fundamentalmente a su origen geográfico.

2. Las indicaciones geográficas contempladas en el apartado 1 se registran en el anexo III.

3. Las indicaciones geográficas registradas en el anexo III no podrán convertirse en genéricas.

Las denominaciones que han pasado a ser genéricas no podrán registrarse en el anexo III.

Se entenderá que una denominación se ha convertido en genérica cuando la denominación de una bebida espirituosa, aunque esté relacionada con el lugar o la región en la que esta se producía o comercializaba originariamente, se haya convertido en la denominación común de la bebida espirituosa en la Comunidad.

4. Las bebidas espirituosas que lleven una indicación geográfica registrada en el anexo III respetarán todas las especificaciones del expediente técnico previsto en el artículo 17, apartado 1.

Artículo 16

Protección de las indicaciones geográficas

No obstante lo dispuesto en el artículo 10, las indicaciones geográficas registradas en el anexo III estarán protegidas contra:

a) todo uso comercial directo o indirecto en productos no cubiertos por el registro, en la medida en que estos sean comparables a la bebida espirituosa registrada bajo esa indicación geográfica o que ese uso aproveche el renombre de la indicación geográfica registrada;

b) todo uso indebido, imitación o evocación, incluso cuando se indique el verdadero origen del producto o se utilice la indicación geográfica traducida o acompañada de una mención tal como «género», «tipo», «estilo», «elaborado», «aroma» u otros términos similares;

c) cualquier otra indicación falsa o engañosa de la procedencia, origen, naturaleza o cualidades esenciales en la designación, presentación o etiquetado del producto que pudiera dar una impresión falsa sobre su origen;

d) cualquier otra práctica que pudiera inducir a error al consumidor sobre el auténtico origen del producto.

▼B

Artículo 17

Registro de indicaciones geográficas

1. Las solicitudes de registro de una indicación geográfica en el anexo III deberán presentarse a la Comisión en una de las lenguas oficiales de la Unión Europea o ir acompañadas de una traducción a una de esas lenguas. Las solicitudes estarán debidamente motivadas e incluirán un expediente técnico que establezca las especificaciones que la bebida espirituosa debe respetar.

2. En lo referente a las indicaciones geográficas en el interior de la Comunidad, la solicitud contemplada en el apartado 1 será presentada por el Estado miembro de origen de la bebida espirituosa.

3. En lo referente a las indicaciones geográficas en el interior de un tercer país, la solicitud contemplada en el apartado 1 será enviada a la Comisión bien directamente, bien a través de las autoridades del tercer país interesado e incluirá pruebas de que la denominación de que se trate está protegida en su país de origen.

4. El expediente técnico mencionado en el apartado 1 incluirá como mínimo las siguientes especificaciones principales:

a) ►C1 el nombre y la categoría ◄ de la bebida espirituosa, incluida la indicación geográfica;

b) una designación de la bebida espirituosa que incluya las principales características físicas, químicas y/u organolépticas del producto, así como las características específicas de la bebida espirituosa en relación con la categoría pertinente;

c) la definición del área geográfica en cuestión;

d) ►C1 una descripción del método ◄ de obtención de la bebida espirituosa y, si procede, de los métodos locales cabales y constantes;

e) la explicación detallada que demuestre la relación con el entorno u origen geográfico;

f) cualesquiera requisitos que deban cumplirse en virtud de disposiciones comunitarias, nacionales o regionales;

g) el nombre y la dirección de contacto del solicitante;

h) todo complemento a la indicación geográfica o toda norma específica de etiquetado, de acuerdo con el expediente técnico pertinente.

5. La Comisión comprobará dentro del plazo de 12 meses a partir de la fecha de presentación de la solicitud contemplada en el apartado 1 si dicha solicitud se atiene al presente Reglamento.

6. Si la Comisión llega a la conclusión de que la solicitud contemplada en el apartado 1 se atiene al presente Reglamento, las principales especificaciones del expediente técnico mencionado en el apartado 4 se publicarán en la serie C del *Diario Oficial de la Unión Europea.*

7. Dentro de los seis meses siguientes a la fecha de publicación del expediente técnico, cualquier persona física o jurídica que tenga interés legítimo podrá oponerse a que esa indicación geográfica se registre en el anexo III alegando el incumplimiento de las condiciones exigidas en el presente Reglamento. Esa objeción, que deberá estar debidamente motivada, se presentará a la Comisión en una de las lenguas oficiales de la Unión Europea o acompañada de una traducción a una de esas lenguas.

▼B

8. La Comisión adoptará la decisión sobre el registro de la indicación geográfica en el anexo III con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 25, apartado 3, tomando en consideración todas las objeciones presentadas con arreglo al apartado 7 del presente artículo. Dicha decisión se publicará en la serie C del *Diario Oficial de la Unión Europea.*

Artículo 18

Cancelación de una indicación geográfica

Si deja de garantizarse el respeto de las especificaciones del expediente técnico, la Comisión tomará una decisión por la que cancelará el registro de conformidad con el procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 25, apartado 3. Dicha decisión se publicará en la serie C del *Diario Oficial de la Unión Europea.*

Artículo 19

Indicaciones geográficas homónimas

Las indicaciones geográficas homónimas que cumplan los requisitos del presente Reglamento se registrarán con la debida consideración al uso local y tradicional y el peligro real de confusión, en particular:

— los homónimos que induzcan a error al consumidor, haciéndole creer que los productos proceden de otro territorio no podrán registrarse, incluso cuando su nombre sea exacto en lo que se refiere a su formulación, con respecto al territorio, región o lugar de origen real de la bebida espirituosa en cuestión,

— el uso de indicaciones geográficas homónimas registradas estará sujeto a que exista una clara distinción en la práctica entre el homónimo registrado posteriormente y el nombre existente en el registro, teniendo en cuenta la necesidad de dar un trato equitativo a los productores y de no inducir a error al consumidor.

Artículo 20

Indicaciones geográficas establecidas

1. Los Estados miembros presentarán a la Comisión a más tardar el 20 de febrero de 2008, un expediente técnico, según lo previsto por el artículo 17, apartado 1, por cada indicación geográfica registrada en el anexo III el 20 de febrero de 2015.

2. Los Estados miembros velarán por que este expediente técnico sea de acceso público.

3. Cuando no se haya presentado un expediente técnico a la Comisión a más tardar el 20 de febrero de 2015, esta suprimirá la indicación geográfica correspondiente del anexo III con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 25, apartado 3.

▼A1

4. El plazo mencionado en el apartado 1 para la presentación de los expedientes técnicos se aplicará también a las indicaciones geográficas de Croacia enumeradas en el anexo II.

▼B

Artículo 21

Modificación del expediente técnico

El procedimiento establecido en el artículo 17 se aplicará, *mutatis mutandis*, cuando deba modificarse el expediente técnico contemplado en el artículo 17, apartado 1, y en el artículo 20, apartado 1.

Artículo 22

►C1 Verificación del cumplimiento de las ◄ especificaciones del expediente técnico

1. Respecto de las indicaciones geográficas utilizadas dentro de la Comunidad, la verificación del cumplimiento de las especificaciones del expediente técnico, previa a la comercialización del producto, estará garantizada por:

— una o varias autoridades competentes mencionadas en el artículo 24, apartado 1, y/o

— uno o varios organismos de control en el sentido del artículo 2 del Reglamento (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales [1], que actúen en calidad de organismos de certificación de productos.

No obstante lo dispuesto por la normativa nacional, el coste de dicha verificación será sufragado por los operadores sujetos a dichos controles.

2. Respecto de las indicaciones geográficas utilizadas dentro de un tercer país, la verificación del cumplimiento de las especificaciones del expediente técnico, previa a la comercialización del producto, estará garantizada por:

— una o varias autoridades públicas designadas por el tercer país, y/o

— uno o varios organismos de certificación de productos.

3. Los organismos de certificación de productos mencionados en los apartados 1 y 2 deberán cumplir la norma europea EN 45011 o la Guía ISO/CEI 65 («Requisitos generales aplicables a los organismos de certificación de productos») y, a partir del 1 de mayo de 2010, ►C1 estar acreditados conforme a la misma. ◄

4. Si las autoridades u organismos a que se refieren los apartados 1 y 2 han optado por verificar el cumplimiento de las especificaciones del expediente técnico, deberán ofrecer garantías suficientes de objetividad e imparcialidad y disponer del personal cualificado y de los recursos necesarios para desempeñar su función.

Artículo 23

Relación entre marcas e indicaciones geográficas

1. Se rechazará o invalidará el registro de marcas que incluyan ►C1 o se constituyan por una indicación geográfica registrada en el en el anexo III, si su uso ◄ pudiera dar lugar a las situaciones contempladas en el artículo 16.

[1] DO L 165 de 30.4.2004, p. 1; versión corregida en el DO L 191 de 28.5.2004, p. 1. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) nº 1791/2006 del Consejo (DO L 363 de 20.12.2006, p. 1).

▼B

2. De conformidad con el Derecho comunitario, el uso que corresponda a alguna de las situaciones contempladas en el artículo 16 de una marca solicitada, registrada o, en los casos en que así lo permita la legislación aplicable, adquirida de buena fe en el territorio comunitario, bien antes de la fecha de protección de la indicación geográfica en el país de origen, bien antes del 1 de enero de 1996, podrá proseguirse aun cuando se registre una indicación geográfica, siempre que la marca no incurra en las causas de nulidad o caducidad establecidas en la Primera Directiva 89/104/CEE del Consejo, de 21 de diciembre de 1988, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de marcas ([1]), o en el Reglamento (CE) nº 40/94 del Consejo, de 20 de diciembre de 1993, sobre la marca comunitaria ([2]).

3. No se procederá al registro de una indicación geográfica cuando, habida cuenta de la reputación de una marca, su notoriedad y el lapso de tiempo en que se haya utilizado en la Comunidad, su registro pueda inducir a error al consumidor en cuanto a la verdadera identidad del producto.

CAPÍTULO IV

DISPOSICIONES GENERALES, TRANSITORIAS Y FINALES

Artículo 24

Control y protección de las bebidas espirituosas

1. Los Estados miembros serán responsables del control de las bebidas espirituosas. 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 ►C1 controles relativos a las ◄ obligaciones establecidas por el presente Reglamento de conformidad con el Reglamento (CE) nº 882/2004.

2. Los Estados miembros y la Comisión se comunicarán recíprocamente los datos necesarios para la aplicación del presente Reglamento.

3. La Comisión, en consulta con los Estados miembros, velará por la aplicación uniforme del presente Reglamento y, en caso necesario, adoptará medidas con arreglo al procedimiento de ►C1 reglamentación contemplado en el artículo 25, apartado 2. ◄

▼M12

Artículo 24 bis

Excepción a los requisitos de cantidades nominales de la Directiva 2007/45/CE

Como excepción a lo dispuesto en el artículo 3 de la Directiva 2007/45/CE del Parlamento Europeo y del Consejo ([3]), y en la sexta fila del punto 1 del anexo de dicha Directiva, podrá comercializarse en la Unión *shochu* ([4]) de destilación única producido en alambique y embotellado en Japón en cantidades nominales de 720 ml y 1 800 ml.

([1]) DO L 40 de 11.2.1989, p. 1. Directiva modificada por la Decisión 92/10/CEE (DO L 6 de 11.1.1992, p. 35).

([2]) DO L 11 de 14.1.1994, p. 1. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) nº 1891/2006 (DO L 386 de 29.12.2006, p. 14).

([3]) Directiva 2007/45/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 5 de septiembre de 2007, por la que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos preenvasados, se derogan las Directivas 75/106/CEE y 80/232/CEE del Consejo y se modifica la Directiva 76/211/CEE del Consejo (DO L 247 de 21.9.2007, p. 17).

([4]) Como se indica en el anexo 2-D del Acuerdo entre la Unión Europea y Japón relativo a una Asociación Económica.

▼B

Artículo 25

Comité

1. La Comisión estará asistida por el Comité de las bebidas espirituosas.

2. En los casos en que se haga referencia al presente apartado, serán de aplicación los artículos 5 y 7 de la Decisión 1999/468/CE, observando lo dispuesto en su artículo 8.

El plazo contemplado en el artículo 5, apartado 6, de la Decisión 1999/468/CE queda fijado en tres meses.

3. En los casos en que se haga referencia al presente apartado, serán de aplicación los artículos 5 *bis* y 7 de la Decisión 1999/468/CE, observando lo dispuesto en su artículo 8.

Artículo 26

Modificación de los anexos

Procede modificar los anexos con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 25, apartado 3.

Artículo 27

Medidas de ejecución

Procede aprobar las medidas necesarias para la ejecución del presente Reglamento con arreglo al procedimiento de reglamentación contemplado en el artículo 25, apartado 2.

Artículo 28

Medidas transitorias y otras medidas específicas

1. Procede aprobar, en su caso, las medidas para modificar el presente Reglamento con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 25, apartado 3, destinadas a:

a) facilitar antes del 20 de febrero de 2011, la transición de las normas del Reglamento (CEE) nº 1576/89 a las del presente Reglamento;

b) establecer excepciones a los artículos 17 y 22 en casos debidamente justificados;

c) establecer un símbolo comunitario para las indicaciones geográficas del sector de las bebidas espirituosas.

▼B

2. Las medidas destinadas, en su caso, a resolver problemas prácticos específicos se adoptarán con arreglo al procedimiento de reglamentación contemplado en el artículo 25, apartado 2; por ejemplo, haciendo obligatoria, en determinados casos, la indicación del lugar de fabricación en la etiqueta para evitar inducir a error al consumidor y mantener y desarrollar métodos comunitarios de análisis de referencia de las bebidas espirituosas.

3. Las bebidas espirituosas que no cumplan los requisitos del presente Reglamento podrán seguir siendo producidas de conformidad con el Reglamento (CEE) nº 1576/89 hasta el 20 de mayo de 2009. Las bebidas espirituosas que no cumplan los requisitos del presente Reglamento, pero que hayan sido producidas de conformidad con el Reglamento (CEE) nº 1576/89 antes del 20 de febrero de 2008 o hasta el 20 de mayo de 2009, podrán seguir comercializándose hasta la liquidación de las existencias.

Artículo 29

Derogación

1. Queda derogado el Reglamento (CEE) nº 1576/89. Las referencias al Reglamento derogado se entenderán hechas al presente Reglamento.

2. Seguirán aplicándose los Reglamentos (CEE) nº 2009/92 ([1]), (CE) nº 1267/94 ([2]) y (CE) nº 2870/2000 ([3]) de la Comisión.

Artículo 30

Entrada en vigor

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

Será aplicable a partir del 20 de mayo de 2008.

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

([1]) Reglamento (CEE) nº 2009/92 de la Comisión, de 20 de julio de 1992, por el que se establecen los métodos comunitarios de análisis del alcohol etílico de origen agrícola utilizado en la elaboración de bebidas espirituosas, vinos aromatizados, bebidas aromatizadas a base de vino y cócteles aromatizados de productos vitivinícolas (DO L 203 de 21.7.1992, p. 10).

([2]) Reglamento (CE) nº 1267/94 de la Comisión, de 1 de junio de 1994, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los acuerdos entre la Unión Europea y algunos terceros países acerca del reconocimiento mutuo de determinadas bebidas espirituosas (DO L 138 de 2.6.1994, p. 7). Reglamento modificado por el Reglamento (CE) nº 1434/97 (DO L 196 de 24.7.1997, p. 56).

([3]) Reglamento (CE) nº 2870/2000 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2000, que establece métodos comunitarios de referencia para el análisis de las bebidas espirituosas (DO L 333 de 29.12.2000, p. 20). Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) nº 2091/2002 (DO L 322 DE 27.11.2002, p. 11).

▼B

ANEXO I

DEFINICIONES Y REQUISITOS TÉCNICOS

Las definiciones y requisitos técnicos a que se refieren el artículo 2, apartado 4, y el artículo 7 son los siguientes:

1) *Alcohol etílico de origen agrícola*

Alcohol etílico de origen agrícola que posea las siguientes propiedades:

a) características organolépticas: sin sabor perceptible ajeno a la materia prima;

b) grado alcohólico mínimo de 96 % vol;

c) ►C1 contenido máximo en ◄ elementos residuales:

i) acidez total, expresada en gramos de ácido acético por hectolitro de alcohol a 100 % vol: 1,5,

ii) ésteres, expresados en gramos de acetato de etilo por hectolitro de alcohol a 100 % vol: 1,3,

iii) aldehídos, expresados en gramos de acetaldehído por hectolitro de alcohol a 100 % vol: 0,5,

iv) alcoholes superiores, expresados en gramos de metil-2 propanol-1 por hectolitro de alcohol a 100 % vol: 0,5,

v) metanol, expresado en g/hl de alcohol a 100 % vol: 30,

vi) extracto seco, expresado en g/hl de alcohol a 100 % vol: 1,5,

vii) bases nitrogenadas volátiles, expresadas en gramos de nitrógeno por hectolitro de alcohol a 100 % vol: 0,1,

viii) furfural: no detectable.

2) *Destilado de origen agrícola*

El líquido alcohólico obtenido de la destilación, previa fermentación alcohólica, de uno o varios de los productos agrícolas que figuran en el anexo I del Tratado CE y que no presenta las características del alcohol etílico ni de una bebida espirituosa, pero que ha conservado un aroma y un sabor procedentes de la o las materias primas utilizadas.

Cuando se haga referencia a la materia prima utilizada, el destilado deberá obtenerse exclusivamente a partir de dicha materia prima.

3) *Edulcoración*

La operación consistente en utilizar uno o varios de los productos siguientes en la preparación de bebidas espirituosas:

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, de 20 de diciembre de 2001, relativa a determinados azúcares destinados a la alimentación humana ([1]);

b) mosto de uva concentrado rectificado, mosto de uva concentrado, mosto de uva fresca;

([1]) DO L 10 de 12.1.2002, p. 53.

▼B

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, de 20 de diciembre de 2001, relativa a la miel ([1]);

e) jarabe de algarroba;

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

4) *Mezcla*

La operación que consiste en la combinación de dos o más bebidas diferentes con el fin de crear una nueva bebida.

5) *Adición de alcohol*

La operación que consiste en añadir alcohol etílico de origen agrícola y/o destilados de origen agrícola a una bebida espirituosa.

6) *Adición de agua*

Para la elaboración de bebidas espirituosas, se permitirá la adición de agua, siempre que la calidad del agua añadida se atenga a la Directiva 80/777/CEE del Consejo, de 15 de julio de 1980, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre explotación y comercialización de aguas minerales naturales ([2]), y a la Directiva 98/83/CE del Consejo, de 3 de noviembre de 1998, relativa a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano ([3]), y su adición no cambie la naturaleza del producto.

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

7) *Ensamble*

La operación que consiste en combinar dos o más bebidas espirituosas pertenecientes a la misma categoría y que solo se diferencian entre sí por matices de composición resultantes de uno o de varios de los siguientes factores:

a) el método de elaboración;

b) los aparatos de destilación empleados;

c) el tiempo de maduración o de envejecimiento;

d) la zona geográfica de producción.

La bebida espirituosa así obtenida pertenece a la misma categoría que las bebidas espirituosas iniciales antes de su ensamble.

8) *Maduración o envejecimiento*

La operación que consiste en dejar que se desarrollen naturalmente en recipientes apropiados ciertas reacciones que confieren a la bebida espirituosa de que se trate cualidades organolépticas que no tenía anteriormente.

▼M1

9) *Aromatización*

La operación que consiste en utilizar en la elaboración de una bebida espirituosa uno o varios de los aromas definidos en el artículo 3, apartado 2, letra a), del Reglamento (CE) nº 1334/2008.

([1]) DO L 10 de 12.1.2002, p. 47.
([2]) DO L 229 de 30.8.1980, p. 1. Directiva modificada en último lugar por el Reglamento (CE) nº 1882/2003.
([3]) DO L 330 de 5.12.1998, p. 32. Directiva modificada por el Reglamento (CE) nº 1882/2003.

▼B

10) *Coloración*

La operación que consiste en utilizar en la elaboración de una bebida espirituosa uno o varios de los colorantes definidos en la Directiva 94/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de junio de 1994, relativa a los colorantes utilizados en los productos alimenticios ([1]).

11) *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.

12) *Contenido de sustancias volátiles*

El contenido de una bebida espirituosa, obtenida exclusivamente de la destilación, en sustancias volátiles distintas del alcohol etílico y del metanol, debido exclusivamente a la destilación o a la redestilación de las materias primas utilizadas.

13) *Lugar de elaboración*

La localidad o región donde ha tenido lugar la fase del proceso de elaboración del producto acabado que ha conferido a la bebida su carácter y sus cualidades definitivas esenciales.

14) *Designación*

Las denominaciones utilizadas en el etiquetado, la presentación y el embalaje, en los documentos que acompañan a la bebida durante su transporte; en los documentos comerciales, en particular, en las facturas y albaranes; y en su publicidad.

15) *Presentación*

Los términos utilizados en la etiqueta y en el envase, así como en la publicidad y la promoción de ventas, en las imágenes o similares, así como en los recipientes, incluidos las botellas y cierres.

16) *Etiquetado*

Toda designación y demás referencias, rótulos, diseños o marcas comerciales que distinguen a la bebida y que aparecen en el mismo recipiente, incluido el cierre hermético o la etiqueta pegada al mismo y el revestimiento que cubre el cuello de la botella.

17) *Embalaje*

Envolturas protectoras, tales como papeles, sobres de todo tipo, cartones y cajas, empleadas en el trasporte o la venta de uno o más recipientes.

([1]) DO L 237 de 10.9.1994, p. 13. Directiva modificada por el Reglamento (CE) nº 1882/2003.

▼B

ANEXO II

BEBIDAS ESPIRITUOSAS

Categorías de bebidas espirituosas

1. **Ron**

a) El ron es:

i) la bebida espirituosa producida exclusivamente de la fermentación alcohólica y la destilación, bien de melazas o de jarabes procedentes de la elaboración de azúcar de caña, bien del propio jugo de la caña de azúcar, y destilada a menos de 96 % vol, de forma que el producto de la destilación presente, de manera perceptible, las características organolépticas específicas del ron,

ii) una bebida espirituosa producida exclusivamente de la fermentación alcohólica y la destilación del jugo de la caña de azúcar, que presente las características aromáticas específicas del ron y un contenido de sustancias volátiles superior o igual a 225 g/hl de alcohol de 100 % vol. Esta bebida espirituosa podrá comercializarse con el término «agrícola» para calificar la denominación de venta «ron» junto con cualquier otra indicación geográfica de los Departamentos franceses de ultramar o de la Región Autónoma de Madeira tal y como se contempla en el anexo III.

b) El grado alcohólico mínimo del ron será de 37,5 % vol.

c) No podrá realizarse adición de alcohol, diluido o no, según se define en el punto 5 del anexo I.

d) El ron no contendrá aromatizantes.

e) El ron podrá contener caramelo añadido únicamente para adaptar el color.

f) Se podrá añadir a las indicaciones geográficas mencionadas en la categoría 1 del anexo III la denominación *traditionnel* cuando el ron haya sido producido mediante destilación con menos de 90 % vol tras la fermentación alcohólica de materias generadoras de alcohol originarias exclusivamente del lugar de producción considerado. Este ron tendrá un contenido de sustancias volátiles igual o superior a 225 g/hl de alcohol de 100 % vol y no se edulcorará. El uso del término *traditionne*l no impide la utilización de las expresiones «producido a partir de azúcar» o «agrícola», que podrán añadirse a la denominación de venta «ron» y a las indicaciones geográficas.

Esta disposición no prejuzgará la utilización de la palabra *traditionnel* en todos los productos a los que la presente disposición no sea aplicable de acuerdo con sus propios criterios específicos.

2. ***Whisky* o *whiskey***

a) *Whisky* o *whiskey* es la bebida espirituosa obtenida exclusivamente:

i) de la destilación de caldos de cereales malteados, en presencia o no de granos enteros de otros cereales, que haya sido:

— sacarificada por la diastasa de malta que contiene, con o sin otras enzimas naturales,

— fermentada por la acción de la levadura,

ii) mediante una o varias destilaciones a menos de 94,8 % vol, de forma que el destilado tenga el aroma y el sabor derivados de las materias primas utilizadas,

▼B

iii) ►C1 envejeciendo el destilado final, al menos ◄ durante tres años, en toneles de madera de una capacidad inferior o igual a 700 l.

El destilado final, al que solo se podrá añadir agua o caramelo natural (como colorante), conservará su color, aroma y gusto derivados de los procedimientos de producción mencionados en los incisos i), ii) y iii).

b) El grado alcohólico mínimo del *whisky* o *whiskey* será de 40 % vol.

c) No podrá realizarse adición de alcohol, diluido o no, según se define en el punto 5 del anexo I.

d) No se podrá edulcorar ni aromatizar el *whisky* o *whiskey,* ni se le podrán añadir otros aditivos que no sean caramelo corriente utilizado como colorante.

3. **►C1 Bebida espirituosa de cereales ◄**

a) ►C1 La bebida espirituosa de cereales es la obtenida exclusivamente ◄ de la destilación de caldos fermentados de cereales de grano entero que presenta características organolépticas derivadas de las materias primas utilizadas.

b) El grado alcohólico mínimo del aguardiente de cereales con excepción del *Korn*, será de 35 % vol.

c) No podrá realizarse adición de alcohol, diluido o no, según se define en el anexo I, punto 5.

d) ►C1 La bebida espirituosa de cereales ◄ no contendrá aromatizantes.

e) ►C1 La bebida espirituosa de cereales ◄ solo podrá contener caramelo añadido para adaptar el color.

f) Para que ►C1 la bebida espirituosa de cereales ◄ pueda llevar la denominación de ►C1 venta «aguardiente de cereales» para ◄ la venta deberá obtenerse mediante la destilación a menos de 95 % vol de masa ►C1 fermentada de granos enteros de cereales y presentar ◄ características organolépticas derivadas de las materias primas utilizadas.

4. **Aguardiente de vino**

a) El aguardiente de vino es la bebida espirituosa:

i) obtenida exclusivamente de la destilación a menos de 86 % vol de vino o de vino alcoholizado o de la redestilación a menos de 86 % vol de un destilado de vino,

ii) con un contenido de sustancias volátiles igual o superior a 125 g/hl de alcohol a 100 % vol,

iii) con un contenido máximo de metanol de 200 g/hl de alcohol a 100 % vol.

b) El grado alcohólico mínimo del aguardiente de vino será de 37,5 % vol.

c) No podrá realizarse adición de alcohol, diluido o no, según se define en el punto 5 del anexo I.

d) El aguardiente de vino no contendrá aromatizantes. Esto no excluye los métodos de producción tradicionales.

e) El aguardiente de vino podrá contener caramelo añadido únicamente para adaptar el color.

f) Cuando el aguardiente de vino haya sido sometido a un período de maduración, podrá seguir comercializándose como «aguardiente de vino» siempre que se haya sometido al período de maduración establecido para las bebidas espirituosas en la categoría 5 del presente anexo, o a un período de maduración más largo.

▼B

5. ***Brandy* o *weinbrand***

a) *Brandy* o *weinbrand* es la bebida espirituosa:

i) obtenida de aguardientes de vino, con o sin adición de un destilado de vino, destilado a menos del 94,8 % vol, siempre que dicho destilado no exceda el límite máximo de 50 % en grado alcohólico del producto acabado,

ii) envejecida en recipientes de roble durante un año o, como mínimo, durante seis meses si la capacidad de las barricas de roble es inferior a 1 000 litros,

iii) con un contenido de sustancias volátiles igual o superior a 125 g/hl de alcohol a 100 % vol, que proceda exclusivamente de la destilación o redestilación de las materias primas empleadas,

iv) con un contenido máximo de metanol de 200 g/hl de alcohol a 100 % vol.

b) El grado alcohólico mínimo del *brandy* o *weinbrand* será de 36 % vol.

c) No podrá realizarse adición de alcohol, diluido o no, según se define en el punto 5 del anexo I.

d) El *brandy* o *weinbrand* no contendrá aromatizantes. Esto no excluye los métodos de producción tradicionales.

e) El *brandy* o *weinbrand* podrá contener caramelo añadido únicamente para adaptar el color.

6. ►C2 **Aguardiente de orujo, orujo o marc** ◄

a) El aguardiente de orujo u orujo es la bebida espirituosa que reúne las siguientes condiciones:

i) se obtiene exclusivamente de orujos de uva fermentados y destilados, bien directamente por vapor de agua, bien previa adición de agua,

ii) la proporción de lías que podrá añadirse al orujo será, como máximo, de 25 kg de lías por 100 kg de orujo,

iii) la cantidad de alcohol procedente de las lías no sobrepasará el 35 % de la cantidad total de alcohol del producto acabado,

iv) la destilación tendrá lugar en presencia de los orujos a menos de 86 % vol,

v) se autoriza la redestilación con ese mismo grado alcohólico,

vi) el contenido de sustancias volátiles será igual o superior a 140 g/hl de alcohol a 100 % vol, y el contenido máximo de metanol será de 1 000 g/hl de alcohol a 100 % vol.

b) El grado alcohólico mínimo del aguardiente de orujo será de 37,5 % vol.

c) No podrá realizarse adición de alcohol, diluido o no, según se define en el punto 5 del anexo I.

d) El aguardiente de orujo u orujo no contendrá aromatizantes. Esto no excluye los métodos de producción tradicionales.

e) El aguardiente de orujo u orujo podrá contener caramelo añadido únicamente para adaptar el color.

▼B

7. **Aguardiente de hollejo de fruta**

a) El aguardiente de hollejo de fruta es la bebida espirituosa que reúne las siguientes condiciones:

i) se obtiene exclusivamente mediante fermentación y destilación, a menos de 86 % vol, de los hollejos de frutas, exceptuando el orujo de uva,

ii) el contenido mínimo de sustancias volátiles será de 200 gramos por hectolitro de alcohol a 100 % vol,

iii) el contenido máximo de metanol será de 1 500 gramos por hectolitro de alcohol a 100 % vol,

iv) el contenido máximo de ácido cianhídrico será de 7 gramos por hectolitro de alcohol a 100 % vol, cuando se trate de aguardiente de hollejo de frutas de hueso,

v) se autoriza la redestilación con ese mismo grado alcohólico según lo dispuesto en i).

b) El grado alcohólico mínimo del aguardiente de hollejo de fruta será de 37,5 % vol.

c) No podrá realizarse adición de alcohol, diluido o no, según se define en el punto 5 del anexo I.

d) El aguardiente de hollejo de fruta no contendrá aromatizantes.

e) El aguardiente de hollejo de fruta podrá contener caramelo añadido únicamente para adaptar el color.

f) La denominación de venta consistirá en la denominación «aguardiente de hollejo de» seguida del nombre de la fruta correspondiente. En caso de que se empleen hollejos de varias frutas diferentes, la denominación de venta será «aguardiente de hollejo de frutas».

8. **Aguardiente de pasas o *raisin brandy***

a) El aguardiente de pasas o *raisin brandy* es la bebida espirituosa obtenida exclusivamente de la destilación del producto de la fermentación alcohólica del extracto de pasas de las variedades «negra de Corinto» o «moscatel de Alejandría», destilada a menos de 94,5 % vol, de forma que el destilado tenga el aroma y el sabor derivados de la materia prima utilizada.

b) El grado alcohólico mínimo del aguardiente de pasas o *raisin brandy* será de 37,5 % vol.

c) No podrá realizarse adición de alcohol, diluido o no, según se define en el punto 5 del anexo I.

d) El aguardiente de pasas o *raisin brandy* no contendrá aromatizantes.

e) El aguardiente de pasas o *raisin brandy* podrá contener caramelo añadido únicamente para adaptar el color.

9. **Aguardiente de fruta**

a) El aguardiente de fruta es una bebida espirituosa:

i) obtenida exclusivamente de la fermentación alcohólica y la destilación de un fruto carnoso o de un mosto de dicho fruto, baya u hortaliza, con o sin huesos,

ii) destilada a menos de 86 % vol, de forma que el producto de la destilación tenga el aroma y el sabor derivados de la materia prima destilada,

▼B

iii) con un contenido de sustancias volátiles igual o superior a 200 g/hl de alcohol a 100 % vol,

iv) cuyo contenido de ácido cianhídrico, cuando se trate de aguardiente de frutas con hueso, no sobrepase 7 g/hl de alcohol a 100 % vol.

b) El contenido máximo de metanol del aguardiente de fruta será de 1 000 g/hl de alcohol a 100 % vol.

Sin embargo, para los siguientes aguardientes de fruta el contenido máximo de metanol será:

i) 1 200 g/hl de alcohol a 100 % vol obtenido de las frutas siguientes:

— ciruela (*Prunus domestica* L.),

— ciruela mirabel [*Prunus domestica* L. subesp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.],

— ciruela damascena (*Prunus domestica* L.),

— manzana (*Malus domestica* Borkh.),

— pera (*Pyrus communis* L.) excepto la pera Williams (*Pyrus communis* L. cv «Williams»),

— frambuesa (*Rubus idaeus* L.),

— zarzamora (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),

— albaricoque (*Prunus armeniaca* L.),

— melocotón [*Prunus persica* (L.) Batsch];

ii) 1 350 g/hl de alcohol a 100 % vol obtenido de las frutas siguientes o bayas siguientes:

— pera Williams (*Pyrus communis* L. cv «Williams»),

— grosella roja (*Ribes rubrum* L.),

— grosella negra (*Ribes nigrum* L.),

— serba (*Sorbus aucuparia* L.),

— bayas de saúco (*Sambucus nigra* L.),

— membrillo (*Cydonia oblonga* Mill.),

— bayas de enebro (*Juniperus communis* L. *y/o Juniperus oxicedrus* L.).

c) El grado alcohólico mínimo del aguardiente de fruta será de 37,5 % vol.

d) No podrá realizarse adición de alcohol, diluido o no, según se define en el punto 5 del anexo I.

e) El aguardiente de fruta no contendrá aromatizantes.

▼M10

f) La denominación de venta de un aguardiente de fruta será «aguardiente de» seguido del nombre de la fruta, baya u hortaliza, por ejemplo: aguardiente de cereza, que también pueden denominarse kirsch, de ciruela, que también pueden denominarse slivovitz, de ciruela mirabel, de melocotón, de manzana, de pera, de albaricoque, de higo, de cítricos, de uva u de cualquier otra fruta. En el caso de las lenguas checa, croata, griega, polaca, eslovaca, eslovena y rumana, esta denominación de venta podrá expresarse mediante el nombre de la fruta completado por un sufijo.

▼M10

También podrá denominarse *wasser* seguido del nombre de la fruta.

El nombre de la fruta podrá sustituir la denominación «aguardiente de» seguido del nombre de la fruta, únicamente cuando se trate de las frutas o bayas siguientes:

— ciruela mirabel [*Prunus domestica* L. subesp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.],

— ciruela (*Prunus domestica* L.),

— ciruela damascena (*Prunus domestica* L.),

— fruto del madroño (*Arbutus unedo* L.),

— manzana «Golden Delicious».

Si existe el riesgo de que una de esas denominaciones de venta que no contenga la palabra «aguardiente» no sea fácilmente comprensible para el consumidor final, el etiquetado y la presentación incluirán la palabra «aguardiente», eventualmente completada con una explicación.

▼B

g) El término *Williams* se utilizará para comercializar el aguardiente de pera producido únicamente a partir de peras de la variedad «Williams».

h) Cuando dos o más especies de frutas, bayas u hortalizas, se destilen juntas, el producto se comercializará bajo la denominación «aguardiente de frutas» o «aguardiente vegetal», según proceda. Esta mención podrá completarse con el nombre de cada una de las especies de fruta, baya o vegetal, en orden decreciente, de las cantidades utilizadas.

▼M10

10. **Aguardiente de sidra, aguardiente de perada y aguardiente de sidra y de perada**

a) El aguardiente de sidra, el aguardiente de perada y el aguardiente de sidra y de perada son las bebidas espirituosas que reúnen las condiciones siguientes:

i) son producidas exclusivamente por destilación de sidra o pera a menos de 86 % vol, de forma que el destilado tenga el aroma y el sabor derivados de esas frutas,

ii) contienen una cantidad de sustancias volátiles igual o superior a 200 g/hl de alcohol a 100 % vol,

iii) tienen un contenido máximo de metanol de 1 000 g/hl de alcohol a 100 % vol.

La condición contemplada en el inciso i) no excluye las bebidas espirituosas elaboradas mediante métodos de producción tradicionales que permiten la destilación conjunta de la sidra y de la perada. En estos casos, la denominación de venta será «aguardiente de sidra y de perada».

b) El grado alcohólico volumétrico mínimo del aguardiente de sidra, del aguardiente de perada y del aguardiente de sidra y de perada será de 37,5 % vol.

c) No podrá realizarse ninguna adición de alcohol, diluido o no, según se define en el anexo I, punto 5).

d) El aguardiente de sidra, el aguardiente de perada y el aguardiente de sidra y de perada no contendrán aromatizantes.

e) El aguardiente de sidra, el aguardiente de perada y el aguardiente de sidra y de perada podrán contener caramelo añadido únicamente para adaptar el color.

▼B

11. **Aguardiente de miel**

a) El aguardiente de miel es una bebida espirituosa:

i) obtenida exclusivamente por fermentación y destilación de remojo de cereales con miel,

ii) destilada a menos de 86 % vol, de forma que el destilado presente las características organolépticas derivadas de las materias primas utilizadas.

b) El grado alcohólico mínimo del aguardiente de miel será de 35 % vol.

c) No podrá realizarse adición de alcohol, diluido o no, según se define en el punto 5 del anexo I.

d) El aguardiente de miel no contendrá aromatizantes.

e) El aguardiente de miel podrá contener caramelo añadido únicamente para adaptar el color.

f) El aguardiente de miel solo se podrá edulcorar con miel.

12. ***Hefebrand* o aguardiente de lías**

a) *Hefebrand* o aguardiente de lías es una bebida espirituosa elaborada exclusivamente de la destilación a menos de 86 % vol de las lías del vino o de lías de frutas fermentadas.

b) El grado alcohólico mínimo del *Hefebrand* o aguardiente de lías será de 38 % vol.

c) No podrá realizarse adición de alcohol, diluido o no, según se define en el punto 5 del anexo I.

d) El *Hefebrand* o aguardiente de lías no contendrá aromatizantes.

e) El *Hefebrand* o aguardiente de lías solo podrá contener caramelo añadido para adaptar el color.

f) La denominación de venta del *Hefebrand* o aguardiente de lías se completará con el nombre de la materia prima utilizada.

13. ***Bierbrand* u *eau de vie de bière***

a) El *Bierbrand* u *eau de vie de bière* es la bebida espirituosa obtenida exclusivamente de la destilación directa a presión normal de cerveza fresca a un grado alcohólico inferior a 86 % vol, de manera que el destilado obtenido presente las características organolépticas resultantes de la cerveza.

b) El grado alcohólico mínimo del *Bierbrand* u *eau de vie de bière* será de 38 % vol.

c) No podrá realizarse adición de alcohol, diluido o no, según se define en el punto 5 del anexo I.

d) El *Bierbrand* u *eau de vie de bière* no contendrá aromatizantes.

e) El B*ierbrand* u *eau de vie de bière* podrá contener caramelo añadido únicamente para adaptar el color.

14. ***Topinambur* o aguardiente de tupinambo o pataca**

a) El *topinambur* o aguardiente de tupinambo o pataca es una bebida espirituosa elaborada exclusivamente de la destilación a menos de 86 % vol de tupinambo o pataca (*Helianthus tuberosus* L.).

b) El grado alcohólico mínimo del *topinambur* o aguardiente de tupinambo o pataca será de 38 % vol.

c) No podrá realizarse adición de alcohol, diluido o no, según se define en el punto 5 del anexo I.

▼B

d) El *topinambur* o aguardiente de tupinambo o pataca no contendrá aromatizantes.

e) El *topinambur* o aguardiente de tupinambo o pataca podrá contener caramelo añadido únicamente para adaptar el color.

15. **Vodka**

a) El vodka es una bebida espirituosa producida a base de alcohol etílico de origen agrícola, obtenida tras fermentación mediante levadura a partir:

i) de patatas, cereales, o ambos, o

ii) de otras materias primas agrícolas,

destilada o rectificada de manera que se reduzcan selectivamente las características organolépticas de las materias primas utilizadas y los subproductos formados durante la fermentación.

Este proceso podrá ir seguido de una redestilación o del tratamiento con auxiliares tecnológicos adecuados, incluido el tratamiento con carbón activado, para dotarlo de unas características organolépticas especiales.

Los niveles máximos de residuos para el alcohol etílico de origen agrícola serán los establecidos en el anexo I, con la excepción de que el residuo de metanol en el producto final ►C1 no será mayor de 10 gramos por hectolitro de alcohol a 100 % vol. ◄

b) El grado alcohólico mínimo del vodka será de 37,5 % vol.

c) Los únicos aromatizantes que se podrán añadir serán los compuestos aromatizantes naturales presentes en el destilado obtenido de las materias primas fermentadas. Además, podrán conferirse al producto unas características organolépticas especiales, siempre que no sean un sabor predominante.

d) En la descripción, presentación y etiquetado del vodka que no haya sido producido exclusivamente a base de la o las materias primas enumeradas en el inciso i), letra a), figurará la indicación «producido a base de», más el nombre de la o las materias primas utilizadas para producir el alcohol etílico de origen agrícola. El etiquetado será acorde con el artículo 13, apartado 2, de la Directiva 2000/13/CE.

16. **Aguardiente de (seguido del nombre de la fruta) obtenido por maceración y destilación**

a) El aguardiente de (seguido del nombre de la fruta) obtenido por maceración y destilación es la bebida espirituosa:

i) obtenida de la maceración de fruta o bayas mencionadas en el punto ii), ya sea mediante fermentación parcial o sin fermentación, con la posible adición de un máximo de 20 litros de alcohol etílico de origen agrícola o aguardiente y/o destilado derivado de la misma fruta por 100 kilos de fruta o bayas fermentadas, seguido de una destilación a menos de 86 % vol,

▼M6

ii) elaborada con las siguientes frutas o bayas:

— zarzamora (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),

— fresa (*Fragaria* spp.),

— arándano/mirtilo (*Vaccinium myrtillus* L.),

— frambuesa (*Rubus idaeus* L.),

— grosella roja (*Ribes rubrum* L.),

— grosella blanca (*Ribes niveum* Lindl.),

▼**M6**

— grosella negra (*Ribes nigrum* L.),

— endrina (*Prunus spinosa* L.),

— serba (*Sorbus aucuparia* L.),

— baya del serbal (*Sorbus domestica* L.),

— baya del acebo (*Ilex aquifolium e Ilex cassine* L.),

— baya del mostajo (*Sorbus torminalis* (L.) Crantz),

— baya del saúco (*Sambucus nigra* L.),

— grosella espinosa (*Ribes uva-crispa* L. syn. *Ribes grossularia*),

— arándano agrio (*Vaccinium* L. subgenus *Oxycoccus*),

— arándano rojo (*Vaccinium vitis-idaea* L.),

— arándano alto (*Vaccinium corymbosum* L.),

— espino amarillo (*Hippophae rhamnoides* L.),

— baya del escaramujo (*Rosa canina* L.),

— mora amarilla (*Rubus chamaemorus* L.),

— camarina negra (*Empetrum nigrum* L.),

— mora ártica (*Rubus arcticus* L.),

— mirto (*Myrtus communis* L.),

— plátano (*Musa* spp.),

— granadilla (*Passiflora edulis* Sims),

— jobo de la India (*Spondias dulcis* Sol. ex Parkinson),

— abal (*Spondias mombin* L.),

— nuez (*Juglans regia* L.),

— avellana (*Corylus avellana* L.),

— castaña (*Castanea sativa* L.),

— cítricos (*Citrus* spp. L.),

— higo chumbo (*Opuntia ficus-indica*).

▼**B**

b) El grado alcohólico mínimo de un aguardiente de (seguido del nombre de la fruta) obtenido mediante maceración y destilación será de 37,5 % vol.

c) El aguardiente de (seguido del nombre de la fruta) elaborado por maceración y destilación no contendrá aromatizantes.

d) En lo que se refiere al etiquetado y presentación del aguardiente de (seguido del nombre de la fruta), obtenido mediante maceración y destilación, deberá figurar en la designación, presentación o etiquetado la expresión «obtenido mediante maceración y destilación» escrita con caracteres del mismo tipo de letra, tamaño y color y en el mismo campo visual que las palabras «aguardiente de (seguido del nombre de la fruta)» y, en el caso de las botellas, en la etiqueta delantera.

▼B

17. ►C1 *Geist* (completado con ◄ el nombre de la fruta o materia prima utilizada)

a) *Geist* (con el nombre de la fruta o materia prima utilizada) es la bebida espirituosa obtenida mediante la maceración ►C1 de frutas o bayas ◄ mencionadas en el inciso ii), letra a), de la categoría 16 del presente anexo, u hortalizas, frutos secos, u otros productos vegetales como hierbas o pétalos ►C1 de rosas, en alcohol ◄ etílico de origen agrícola, seguido de una destilación a menos de 86 % vol.

b) El grado alcohólico mínimo del *Geist* (con el nombre de la fruta o materia prima utilizada) será de 37,5 % vol.

c) El *Geist* (con el nombre de la fruta o materia prima utilizada) no contendrá aromatizantes.

18. **Genciana**

a) Genciana es la bebida espirituosa elaborada a base de un destilado de genciana, obtenido a su vez de la fermentación de raíces de genciana con o sin adición de alcohol etílico de origen agrícola.

b) El grado alcohólico mínimo de genciana será de 37,5 % vol.

c) La genciana no contendrá aromatizantes.

19. **Bebidas espirituosas aromatizadas con enebro**

a) Las bebidas espirituosas aromatizadas con enebro son las obtenidas mediante la aromatización con bayas de enebro (*Juniperus communis* L. y/o *Juniperus oxicedrus* L.) de un alcohol etílico de origen agrícola y/o un aguardiente de cereales y/o un destilado de cereales.

b) El grado alcohólico mínimo de las bebidas espirituosas aromatizadas con enebro será de 30 % vol.

▼M1
▼C3

c) Otras sustancias aromatizantes como las que se definen en el artículo 3, apartado 2, letra b), del Reglamento (CE) nº 1334/2008 o preparados aromatizantes como los que se definen en el artículo 3, apartado 2, letra d), de dicho Reglamento, o las plantas aromáticas o partes de plantas aromáticas podrán utilizarse como complemento, siempre que los caracteres organolépticos del enebro puedan percibirse, incluso si a veces están atenuados.

▼B

d) Las bebidas espirituosas aromatizadas con enebro podrán llevar las denominaciones de venta *wacholder* o *genebra.*

20. ***Gin***

a) El *gin* es la bebida espirituosa aromatizada con bayas de enebro (*Juniperus communis* L.) obtenida mediante la aromatización de alcohol etílico de origen agrícola con las características organolépticas adecuadas.

b) El grado alcohólico mínimo del g*in* será de 37,5 % vol.

▼M1

c) En la elaboración del gin, solo podrán utilizarse como complemento sustancias aromatizantes como las que se definen en el artículo 3, apartado 2, letra b), del Reglamento (CE) nº 1334/2008 ►C1 y/o los preparados aromatizantes ◄ definidos en el artículo 3, apartado 2, letra d), de dicho Reglamento, de forma que el sabor de enebro sea predominante.

▼M5

d) El término «*gin*» podrá completarse con el término «*dry*» si no se han añadido a la bebida edulcorantes en una proporción superior a 0,1 gramos de azúcares por litro de producto final.

▼B

21. ***Gin* destilado**

a) El *gin* destilado es:

i) la bebida espirituosa aromatizada con enebro, obtenida exclusivamente de la redestilación de un alcohol etílico de origen agrícola con las características organolépticas adecuadas y un grado alcohólico inicial mínimo de 96 % vol en alambiques utilizados tradicionalmente para el *gin,* en presencia de bayas de enebro (*Juniperus communis* L.) y de otros productos vegetales naturales, debiendo ser predominante el sabor de enebro, o

▼M1

ii) la mezcla del producto de esa destilación con un alcohol etílico de origen agrícola de la misma composición, pureza y grado alcohólico. Para la aromatización del gin destilado podrán utilizarse las sustancias aromatizantes o los preparados aromatizantes especificados en la categoría 20, letra c).

▼B

b) El grado alcohólico mínimo por volumen de *gin* destilado será de 37,5 %.

c) El *gin* obtenido únicamente mediante la adición de esencias o de aromas al alcohol etílico de origen agrícola no es *gin* destilado.

▼M5

d) El término «*gin destilado*» podrá completarse con el término «*dry*» si no se han añadido a la bebida edulcorantes en una proporción superior a 0,1 gramos de azúcares por litro de producto final.

▼B

22. ***London gin***

a) El *London gin* ►C1 es un tipo de gin destilado: ◄

i) obtenido exclusivamente de alcohol etílico de origen agrícola con un contenido máximo de metanol de 5 gramos por hectolitro de alcohol de 100 % vol, cuyo aroma se introduce exclusivamente mediante la redestilación en alambiques tradicionales de alcohol etílico en presencia de todas las materias vegetales naturales utilizadas,

ii) cuyo destilado resultante contiene un grado alcohólico mínimo de 70 % vol,

iii) en la que todo alcohol etílico de origen agrícola que se añada ►C1 deberá cumplir las características ◄ enumeradas en el punto 1 del anexo I, pero su ►C1 contenido en metanol ◄ no excederá de 5 gramos por hectolitro de alcohol a 100 % vol,

iv) a la que no se añaden edulcorantes en una proporción superior a 0,1 gramos de azúcares por litro de producto final, ni colorantes,

v) a la que no se añade ningún otro ingrediente que no sea el agua.

b) El grado alcohólico mínimo del *London gin* será de 37,5 % vol.

c) La denominación *London gin* podrá ir acompañada del término *dry*.

23. **Bebidas espirituosas aromatizadas con alcaravea**

a) Las bebidas espirituosas aromatizadas con alcaravea son aquellas obtenidas mediante la aromatización del alcohol etílico de origen agrícola con alcaravea (*Carum carvi* L.).

▼B

b) El grado alcohólico mínimo de las bebidas espirituosas aromatizadas con alcaravea será de 30 % vol.

▼M1

c) Podrán utilizarse como complemento otras sustancias aromatizantes como las que se definen en el artículo 3, apartado 2, letra b), del Reglamento (CE) nº 1334/2008 ►C1 y/o los preparados aromatizantes ◄ definidos en el artículo 3, apartado 2, letra d), de dicho Reglamento, pero el sabor de alcaravea deberá ser predominante.

▼B

24. ***Akvavit* o *aquavit***

▼M6

a) El *Akvavit* o *aquavit* es la bebida espirituosa con semillas de alcaravea y/o de eneldo elaborada con alcohol etílico de origen agrícola y aromatizada con un destilado de plantas o especias.

▼B

b) El grado alcohólico mínimo del *akvavit* o *aquavit* será de 37,5 % vol.

▼M1

c) Podrán utilizarse como complemento otras sustancias aromatizantes naturales como las que se definen en el artículo 3, apartado 2, letra c), del Reglamento (CE) nº 1334/2008 ►C1 y/o los preparados aromatizantes ◄ definidos en el artículo 3, apartado 2, letra d), de dicho Reglamento, pero el aroma de estas bebidas se deberá en gran parte a los destilados de semillas de alcaravea (Carum carvi L.) y/o de semillas de eneldo (Anethum graveolens L.). Estará prohibido el uso de aceites esenciales.

▼B

d) Las sustancias amargas no podrán preponderar de manera evidente en su sabor. ►C1 El contenido en extracto ◄ seco no podrá superar 1,5 g/100 ml.

25. **Bebidas espirituosas anisadas**

a) Las bebidas espirituosas anisadas son aquellas ►C1 obtenidas por la aromatización ◄ de un alcohol etílico de origen agrícola con extractos naturales de anís estrellado (*Illicium verum* Hook f.), anís verde (*Pimpinella anisum* L.), hinojo (*Foeniculum vulgare* Mill.) o de cualquier otra planta que contenga el mismo constituyente aromático principal, por uno de los procedimientos siguientes o una combinación de ellos:

i) ►C1 maceración y/o destilación, ◄

ii) redestilación ►C1 del alcohol en presencia ◄ de las semillas u otras partes de las plantas mencionadas anteriormente,

iii) adición de extractos destilados naturales de plantas anisadas.

b) El grado alcohólico mínimo de las bebidas espirituosas anisadas será de 15 % vol.

c) En la elaboración de las bebidas espirituosas anisadas, solo se podrán utilizar las ►M1 sustancias aromatizantes ◄ y preparados aromatizantes naturales definidos en el artículo 1, apartado 2, letra b), inciso i), y en el artículo 1, apartado 2, letra c), de la Directiva 88/388/CEE.

▼B

d) Podrán utilizarse como complemento otros extractos vegetales naturales o semillas aromáticas, pero el sabor del anís deberá seguir siendo predominante.

26. ***Pastis***

a) El *pastis* es una bebida espirituosa anisada que contiene también extractos naturales procedentes de palo de regaliz (*Glycyrrhiza* spp.), lo que implica la presencia de sustancias colorantes llamadas ►C1 «charconas» ◄, así como de ácido glicirrícico, cuyos contenidos mínimo y máximo serán de 0,05 y 0,5 g/l respectivamente.

b) El grado alcohólico mínimo del *pastis* será de 40 % vol.

c) En la elaboración del *pastis* solo se podrán utilizar las ►M1 sustancias aromatizantes ◄ y preparados aromatizantes naturales definidos en el artículo 1, apartado 2, letra b), inciso i), y en el artículo 1, apartado 2, letra c), de la Directiva 88/388/CEE.

d) El *pastis* presentará un contenido máximo de azúcares de 100 gramos por litro, ►C1 expresado en azúcar ◄ invertido, y unos contenidos mínimos y máximos de anetol de 1,5 y 2 g/l, respectivamente.

27. ***Pastis de Marseille***

a) El *pastis de Marseille* es un *pastis* que contiene 2 gramos de anetol por litro.

b) El grado alcohólico mínimo del *pastis de Marseille* será de 45 % vol.

c) En la elaboración del *pastis de Marseille* solo se podrán utilizar las ►M1 sustancias aromatizantes ◄ y preparados aromatizantes naturales definidos en el artículo 1, apartado 2, letra b), inciso i), y en el artículo 1, apartado 2, letra c), de la Directiva 88/388/CEE.

28. ***Anis***

a) El *anis* es la bebida espirituosa anisada cuyo aroma característico proviene exclusivamente del anís verde (*Pimpinella anisum* L.) y/o del anís estrellado (*Illicium verum* Hook f.) y/o del hinojo (*Foeniculum vulgare* Mill.).

b) El grado alcohólico mínimo del *anis* será de 35 % vol.

c) En la elaboración del *anis*, solo se podrán utilizar las ►M1 sustancias aromatizantes ◄ y preparados aromatizantes naturales definidos en el artículo 1, apartado 2, letra b), inciso i), y en el artículo 1, apartado 2, letra c), de la Directiva 88/388/CEE.

29. ***Anis*** **destilado**

a) El *anis* destilado es el anís que contiene alcohol destilado en presencia de las semillas mencionadas en la categoría 28, letra a), y en el caso de indicaciones geográficas mástique y otras semillas, plantas o frutas aromáticas, a condición de que ese alcohol represente como mínimo el 20 % del grado alcohólico del *anis* destilado.

b) El grado alcohólico mínimo del *anis* destilado será de 35 % vol.

c) En la elaboración del *anis* destilado, solo se podrán utilizar las ►M1 sustancias aromatizantes ◄ y preparados aromatizantes naturales definidos en el artículo 1, apartado 2, letra b), inciso i), y en el artículo 1, apartado 2, letra c), de la Directiva 88/388/CEE.

▼B

30. **Bebidas espirituosas de sabor amargo o *bitter***

▼M1

a) Las bebidas espirituosas de sabor amargo o bitter son las bebidas en las que predomina un sabor amargo, obtenidas de la aromatización del alcohol etílico de origen agrícola con sustancias aromatizantes como las que se definen en el artículo 3, apartado 2, letra b), del Reglamento (CE) nº 1334/2008 ►C1 y/o los preparados aromatizantes ◄ definidos en el artículo 3, apartado 2, letra d), de dicho Reglamento.

▼B

b) El grado alcohólico volumétrico mínimo de las bebidas espirituosas de sabor amargo o *bitter* será de 15 % vol.

c) Las bebidas espirituosas de sabor amargo o *bitter* se podrán comercializar también bajo la denominación «amargo», *amer* o *bitter* acompañada o no de otro término.

31. **Vodka aromatizado**

a) El vodka aromatizado es aquel al que se le ha dado un aroma predominante distinto del de las materias primas.

b) El grado alcohólico mínimo del vodka aromatizado será de 37,5 % vol.

c) El vodka aromatizado podrá edulcorarse, ensamblarse, aromatizarse, ►C1 envejecerse y ◄ colorearse.

d) El vodka aromatizado podrá comercializarse también bajo la denominación «vodka de» acompañada del nombre del aromatizante predominante.

32. **Licor**

a) Licor es la bebida espirituosa:

i) con un contenido mínimo de azúcar, expresado como azúcar invertido, de:

— 70 gramos por litro en el caso de los licores de cereza cuyo alcohol etílico sea exclusivamente aguardiente de cerezas,

— 80 gramos por litro en el caso de los licores de genciana o similares elaborados con genciana o plantas similares como única sustancia aromatizante,

— 100 g por litro en todos los demás casos,

▼M8

ii) obtenida a partir de alcohol etílico de origen agrícola o un destilado de origen agrícola o una o varias bebidas espirituosas o una mezcla de los productos antes mencionados, edulcorados y con adición de uno o varios aromas, productos de origen agrícola o productos alimenticios.

▼B

b) El grado alcohólico mínimo del licor será de 15 % vol.

▼M1

c) Para la elaboración del licor podrán utilizarse las sustancias aromatizantes como las que se definen en el artículo 3, apartado 2, letra b), del Reglamento (CE) nº 1334/2008 y los preparados aromatizantes definidos en el artículo 3, apartado 2, letra d), de dicho Reglamento. No obstante, solo las sustancias aromatizantes naturales como las que se definen en el artículo 3, apartado 2, letra c), del Reglamento (CE) nº 1334/2008 y los preparados aromatizantes definidos en el artículo 3, apartado 2, letra d), de dicho Reglamento podrán utilizarse en la elaboración de los siguientes licores:

▼B

i) licores de frutas:

— grosella negra,

— cereza,

— frambuesa,

— zarzamora,

— arándano mirtilo,

— cítricos,

— mora amarilla,

— mora ártica,

— arándano negro,

— arándano rojo,

— espino amarillo,

— piña,

ii) licores de plantas:

— menta,

— genciana,

— anís,

— genepí,

— vulneraria.

d) Cuando se utilice alcohol etílico de origen agrícola, se podrán utilizar, en la presentación de los licores elaborados en la Comunidad, los términos compuestos siguientes con el fin de reflejar los métodos de producción establecidos:

— *prune brandy,*

— *orange brandy,*

— *apricot brandy,*

— *cherry brandy,*

— *solbærrom,* también denominado «ron de grosella negra».

En lo que respecta al etiquetado y a la presentación de estos licores, los términos compuestos deberán figurar en la etiqueta en una misma línea con caracteres uniformes del mismo tipo, tamaño y color y la denominación «licor» deberá figurar inmediatamente al lado en caracteres de dimensiones no inferiores a dichos tipos. Si el alcohol no procede de la bebida espirituosa indicada, deberá figurar su origen en la etiqueta dentro del mismo campo visual que el término compuesto y la palabra «licor», ya sea indicando el tipo de alcohol agrícola o mediante las palabras «alcohol agrícola» precedidas, en cada caso, de los términos «elaborado a base de» o «elaborado utilizando».

▼B

33. **►C1 Crema de (seguido del nombre de una fruta o de la materia prima utilizada) ◄**

a) ►C1 Las bebidas espirituosas denominadas Crema de ◄ (seguida del nombre de la fruta o de la materia prima empleada), excluidos los productos lácteos, ►C1 son los licores ◄ con un contenido mínimo de azúcar de 250 g por litro, expresados en azúcar invertido.

b) El grado alcohólico mínimo ►C1 de la Crema de (seguida del nombre ◄ de la fruta o la materia prima utilizada) será de 15 % vol.

c) Serán de aplicación a esta bebida espirituosa las normas sobre ►M1 sustancias aromatizantes ◄ y preparados aromatizantes de los licores establecidas en la categoría 32.

d) La denominación de venta podrá ser completada con el término «licor».

34. ***Crème de cassis***

a) La *crème de cassis* es un licor de grosellas negras que contiene un mínimo de 400 gramos de azúcar por litro expresado en azúcar invertido.

b) El grado alcohólico mínimo de la *crème de cassis* será de 15 % vol.

c) Serán de aplicación a la *crème de cassis* las normas sobre ►M1 sustancias aromatizantes ◄ y preparados aromatizantes de licores establecidas en la categoría 32.

d) La denominación de venta podrá ser completada con el término «licor».

35. ***Guignolet***

a) El *guignolet* es un licor obtenido mediante la maceración de cerezas en alcohol etílico de origen agrícola.

b) El grado alcohólico mínimo del *guignolet* será de 15 % vol.

c) Serán de aplicación al *guignolet* las normas sobre ►M1 sustancias aromatizantes ◄ y preparados aromatizantes de licores establecidas en la categoría 32.

d) La denominación de venta podrá ser completada con el término «licor».

36. ***Punch au rhum***

a) El *punch au rhum* es un licor cuyo ►C1 contenido en alcohol ◄ se debe exclusivamente al uso de ron.

b) El grado alcohólico mínimo del *punch au rhum* será de 15 % vol.

c) Se aplicarán al *punch au rhum* las normas sobre ►M1 sustancias aromatizantes ◄ y preparados aromatizantes de licores establecidas en la categoría 32.

d) La denominación de venta podrá ser completada con el término «licor».

37. ***Sloe gin***

a) El *sloe gin* es un licor obtenido de la maceración de endrinas en *gin,* al que podrá añadirse zumo de endrinas.

b) El grado alcohólico mínimo del *sloe gin* será de 25 % vol.

▼B

c) En la elaboración del *sloe gin* solo se podrán utilizar las ►M1 sustancias aromatizantes ◄ y preparados aromatizantes naturales definidos en el artículo 1, apartado 2, letra b), inciso i), y en el artículo 1, apartado 2, letra c), de la Directiva 88/388/CEE.

d) La denominación de venta podrá ser completada con el término «licor».

▼M7

37 *bis*. ***«Bebida espirituosa aromatizada a base de endrinas o Pacharán»***

La bebida espirituosa aromatizada a base de endrinas o Pacharán es una bebida espirituosa:

a) que tiene un predominante sabor a endrinas y se obtiene mediante la maceración de endrinas (*Prunus spinosa*) en alcohol etílico de origen agrícola, con la adición de extractos naturales de anís y/o destilados de anís;

b) que tiene un grado alcohólico mínimo de 25 % vol;

c) para cuya producción se ha utilizado una cantidad mínima de 125 gramos de endrinas por litro de producto final;

d) cuyo contenido en azúcar, expresado en azúcar invertido, oscila entre 80 y 250 gramos por litro de producto final;

e) cuyas características organolépticas, color y sabor son proporcionados exclusivamente por los frutos utilizados y el anís.

El término «Pacharán» podrá ser utilizado como denominación de venta únicamente cuando el producto sea elaborado en España. Cuando el producto sea elaborado fuera de España, el término «Pacharán» podrá utilizarse únicamente como complemento de la denominación de venta «Bebida espirituosa aromatizada a base de endrinas», siempre que vaya acompañada de los términos: «elaborada en …», seguido del nombre del Estado miembro o tercer país de elaboración.

▼B

38. ***Sambuca***

a) La *sambuca* es un licor incoloro aromatizado con anís:

i) que contiene destilados de anís verde (*Pimpinella anisum* L.), anís estrellado (*Illicium verum* L.) u otras hierbas aromáticas,

ii) con un contenido ►C1 mínimo en azúcar ◄ de 350 gramos por litro, expresado en azúcar invertido,

iii) con un ►C1 contenido en anetol ◄ natural de 1 gramo por litro, como mínimo, y de 2 gramos por litro, como máximo.

b) El grado alcohólico mínimo de la *sambuca* será de 38 % vol.

c) Serán de aplicación a la *sambuca* las normas sobre ►M1 sustancias aromatizantes ◄ y preparados aromatizantes de licores establecidas en la categoría 32.

d) La denominación de venta podrá ser completada con el término «licor».

39. ***Maraschino, Marrasquino* o *Maraskino***

a) El *maraschino,* marrasquino o *maraskino* es un licor incoloro cuyo sabor procede principalmente de un destilado de cerezas de ►C1 marasca y/o del producto ◄ obtenido de la maceración de cerezas o fragmentos de cerezas en alcohol de origen agrícola con un contenido ►C1 mínimo en azúcar ◄ de 250 gramos por litro expresado en azúcar invertido.

b) El grado alcohólico mínimo del *maraschino,* marrasquino o *maraskino* será de 24 % vol.

c) Serán de aplicación al *maraschino,* marrasquino o *maraskino* las normas sobre ►M1 sustancias aromatizantes ◄ y preparados aromatizantes de licores establecidas en la categoría 32.

d) La denominación de venta podrá ser completada con el término «licor».

▼B

40. *Nocino*

a) El *nocino* es un licor cuyo aroma se obtiene principalmente mediante la maceración y/o destilación de nueces peladas enteras (*Juglans regia* L.) con un contenido ►C1 mínimo en azúcar ◄ de 100 gramos por litro expresado en azúcar invertido.

b) El grado alcohólico mínimo del *nocino* será de 30 % vol.

c) Serán de aplicación al *nocino* las normas sobre ►M1 sustancias aromatizantes ◄ y preparados aromatizantes de licores establecidas en la categoría 32.

d) La denominación de venta podrá ser completada con el término «licor».

41. **Licor de huevo o *advocaat/avocat/advokat***

a) El licor de huevo o *advocaat/avocat/advokat* es una bebida espirituosa, aromatizada o no, obtenida de alcohol etílico de origen agrícola, destilado o aguardiente, cuyos elementos son la yema de huevo de calidad, la clara de huevo y el azúcar o la miel. El contenido ►C1 mínimo en azúcar o en miel ◄ será de 150 g por litro expresado en azúcar invertido. El contenido mínimo de yema de huevo pura será de 140 g por litro de producto final.

b) No obstante lo dispuesto en el artículo 2, apartado 1, letra c), el grado alcohólico mínimo de licor de huevo o *advocaat/avocat/advokat* será del 14 % vol.

▼M1

c) En la elaboración de licor a base de huevo o advocaat/avocat/advokat solo podrán utilizarse sustancias aromatizantes como las que se definen en el artículo 3, apartado 2, letra b), del Reglamento (CE) nº 1334/2008 y los preparados aromatizantes definidos en el artículo 3, apartado 2, letra d), de dicho Reglamento.

▼B

42. **Licor al huevo**

a) El licor al huevo es una bebida espirituosa, aromatizada o no, obtenida de alcohol etílico de origen agrícola, destilado y/o aguardiente, cuyos elementos característicos son la yema de huevo de calidad, la clara de huevo y el azúcar o la miel. El contenido ►C1 mínimo en azúcar o en miel ◄ será de 150 g por litro expresado en azúcar invertido. El contenido ►C1 mínimo en yema ◄ de huevo será de 70 g por litro de producto final.

b) El grado alcohólico mínimo de licor al huevo será del 15 % vol.

c) En la elaboración de licor al huevo solo se podrán utilizar las ►M1 sustancias aromatizantes ◄ y preparados aromatizantes naturales definidos en el artículo 1, apartado 2, letra b), inciso i), y en el artículo 1, apartado 2, letra c), de la Directiva 88/388/CEE.

43. *Mistrà*

a) El *mistrà* es una bebida espirituosa incolora aromatizada con anís o con anetol natural:

i) con un contenido de anetol de 1 gramo por litro, como mínimo, y de 2 gramos por litro, como máximo,

ii) en su caso, con adición de un destilado de hierbas aromáticas,

iii) sin azúcares añadidos.

b) El grado alcohólico mínimo del *mistrà* será de 40 % vol y el máximo de 47 % vol.

c) En la elaboración del *mistrà,* solo se podrán utilizar las ►M1 sustancias aromatizantes ◄ y preparados aromatizantes naturales definidos en el artículo 1, apartado 2, letra b), inciso i), y en el artículo 1, apartado 2, letra c), de la Directiva 88/388/CEE.

▼B

44. ***Väkevä glögi* o *spritglögg***

▼M1

a) El väkevä glögi o spritglögg es una bebida espirituosa obtenida por aromatización de alcohol etílico de origen agrícola con aroma de clavo o canela utilizando uno de los procedimientos siguientes: ►C1 maceración y/o destilación, ◄ nueva destilación del alcohol en presencia de partes de las plantas antes mencionadas, añadido de sustancias aromatizantes como las que se definen en el artículo 3, apartado 2, letra c), del Reglamento (CE) nº 1334/2008 de clavo o canela, o una combinación de estos procedimientos.

▼B

b) El grado alcohólico mínimo de *väkevä glögi* o *spritglögg* será del 15 % vol.

▼M1

c) Podrán utilizarse como complemento otros aromas, sustancias aromatizantes o preparados aromatizantes como los que se definen en el artículo 3, apartado 2, letras b), d) y h), del Reglamento (CE) nº 1334/2008, pero el aroma de las especias mencionadas deberá ser predominante.

▼B

d) El contenido de vino o de productos vinícolas no será superior al 50 % del producto final.

45. ***Berenburg* o *Beerenburg***

a) El *Berenburg* o *Beerenburg* es la bebida espirituosa:

i) obtenida de alcohol etílico de origen agrícola,

ii) ►C1 macerada en presencia de frutas, ◄ plantas o partes de frutas o plantas,

iii) que contiene como aroma específico el destilado de raíces de genciana (*Gentiana lutea* L.), bayas de enebro (*Juniperus communis* L.) y hojas de laurel (*Laurus nobilis* L.),

iv) cuyo color puede variar entre el pardo claro y el pardo oscuro,

v) en su caso, edulcorada, ►C1 con un contenido máximo en azúcar de 20 ◄ gramos por litro, expresado en azúcar invertido.

b) El grado alcohólico mínimo de *Berenburg* o *Beerenburg* será de 30 % vol.

c) En la elaboración de *Berenburg* o *Beerenburg* solo se podrán utilizar las ►M1 sustancias aromatizantes ◄ y preparados aromatizantes naturales definidos en el artículo 1, apartado 2, letra b), inciso i), y en el artículo 1, apartado 2, letra c), de la Directiva 88/388/CEE.

46. **Néctar de miel o de aguamiel**

a) El néctar de miel o de aguamiel es una bebida espirituosa obtenida de la aromatización de una ►C1 mezcla de mosto de miel ◄ fermentada y miel destilada y/o alcohol etílico de origen agrícola, con un contenido mínimo de 30 % ►C1 vol de mosto de miel ◄ fermentada.

b) El grado alcohólico mínimo de néctar de miel o de aguamiel será de 22 % vol.

c) En la elaboración del néctar de miel o de aguamiel solo se podrán utilizar las ►M1 sustancias aromatizantes ◄ y preparados aromatizantes naturales definidos en el artículo 1, apartado 2, letra b), inciso i), y en el artículo 1, apartado 2, letra c), de la Directiva 88/388/CEE, y siempre que el gusto de miel sea predominante.

▼B

d) El néctar de miel o de aguamiel se podrá edulcorar únicamente con miel.

Otras bebidas espirituosas

1. El *Rum-Verschnitt* se produce en Alemania y se obtiene mezclando ron y alcohol, debiendo proceder de ron, como mínimo, el 5 % ►C1 del alcohol contenido en el producto ◄ final. El grado alcohólico mínimo del *Rum-Verschnitt* será de 37,5 % vol. En lo que se refiere al etiquetado y a la presentación del producto denominado *Rum-Verschnitt,* el término *Verschnitt* debe figurar en la designación, presentación y etiquetado con caracteres de tipo, dimensión y color idénticos a los utilizados para la palabra «*Rum*», en la misma línea que esta y deberá mencionarse en la etiqueta delantera de las botellas. En caso de venta fuera del mercado alemán, la composición alcohólica de dicho producto debe figurar en la etiqueta.

2. El *slivovice* se produce en la República Checa y se obtiene mediante la incorporación a un destilado de ciruela, antes de la destilación final, de alcohol etílico de origen agrícola en una proporción máxima de 30 % vol. Este producto deberá designarse «bebida espirituosa» y podrá llevar igualmente la denominación *slivovice* en el mismo campo visual de la etiqueta delantera. En caso de que el *slivovice* checo se comercialice en la Comunidad, su composición alcohólica deberá aparecer en la etiqueta. La presente disposición se entenderá sin perjuicio del uso del nombre *slivovice* para aguardientes de fruta con arreglo a la categoría 9.

▼**M9**

ANEXO III

INDICACIONES GEOGRÁFICAS

Tipo de producto	Indicación geográfica	País de origen (el origen geográfico preciso se describe en el expediente técnico)
1. Ron		
	Rhum de la Martinique	Francia
	Rhum de la Guadeloupe	Francia
	Rhum de la Réunion	Francia
	Rhum de la Guyane	Francia
	Rhum de sucrerie de la Baie du Galion	Francia
	Rhum des Antilles françaises	Francia
	Rhum des départements français d'outre-mer	Francia
	Rum da Madeira	Portugal
	Ron de Guatemala	Guatemala
2. Whisky/Whiskey		
	Scotch Whisky	Reino Unido (Escocia)
	Irish Whiskey/Uisce Beatha Eireannach/Irish Whisky ([1])	Irlanda
	Whisky breton/Whisky de Bretagne	Francia
	Whisky alsacien/Whisky d'Alsace	Francia
3. Aguardiente de cereales		
	Korn/Kornbrand	Alemania, Austria, Bélgica (Comunidad germanófona)
	Münsterländer Korn/Kornbrand	Alemania
	Sendenhorster Korn/Kornbrand	Alemania
	Emsländer Korn/Kornbrand	Alemania
	Haselünner Korn/Kornbrand	Alemania
	Hasetaler Korn/Kornbrand	Alemania
	Samanė	Lituania
4. Aguardiente de vino		
	►**M11** *Eau-de-vie de Cognac/Eau-de-vie des Charentes/Cognac* ◄ (La denominación «Cognac» puede completarse con los términos siguientes: — *Fine* — *Grande Fine Champagne*	Francia

▼**M9**

Tipo de producto	Indicación geográfica	País de origen (el origen geográfico preciso se describe en el expediente técnico)
	— *Grande Champagne* — *Petite Fine Champagne* — *Petite Champagne* — *Fine Champagne* — *Borderies* — *Fins Bois* — *Bons Bois)*	
	Fine Bordeaux	Francia
	Fine de Bourgogne	Francia
	Armagnac (La denominación «*Armagnac*» puede completarse con los términos siguientes: — *Bas-Armagnac* — *Haut-Armagnac* — *Armagnac-Ténarèze* — *Blanche Armagnac)*	Francia
	Eau-de-vie de vin de la Marne	Francia
	Eau-de-vie de vin originaire du Bugey	Francia
	Eau-de-vie de vin des Côtes-du-Rhône	Francia
	►**M11** *Eau-de-vie de Faugères* ◄	Francia
	Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc	Francia
	Aguardente de Vinho Douro	Portugal
	Aguardente de Vinho Ribatejo	Portugal
	Aguardente de Vinho Alentejo	Portugal
	Aguardente de Vinho da Região dos Vinhos Verdes	Portugal
	Aguardente de Vinho Lourinhã	Portugal
	Сунгурларска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сунгурларе/Sungurlarska grozdova rakya/Grozdova rakya de Sungurlare	Bulgaria
	Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сливен)/Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya/Grozdova rakya de Sliven)	Bulgaria

▼**M9**

Tipo de producto	Indicación geográfica	País de origen (el origen geográfico preciso se describe en el expediente técnico)
	Страланджанска Мускатова ракия/Мускатова ракия от Страланджа/Straldjanska Muscatova rakya/Muscatova rakya de Straldja	Bulgaria
	Поморийска гроздова ракия/Гроздова ракия от Поморие/Pomoriyska grozdova rakya/Grozdova rakya de Pomorie	Bulgaria
	Бургаска Мускатова ракия/Мускатова ракия от Бургас/Bourgaska Muscatova rakya/Muscatova rakya de Bourgas	Bulgaria
	Сухиндолска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сухиндол/Suhindolska grozdova rakya/Grozdova rakya de Suhindol	Bulgaria
	Карловска гроздова ракия/Гроздова Ракия от Карлово/Karlovska grozdova rakya/Grozdova Rakya de Karlovo	Bulgaria
	►**M13** *Гроздова ракия от Търговище/Grozdova rakya ot Targovishte*	Bulgaria ◄
	►**M14** *«Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozdova rakya ot Karnobat»*	Bulgaria ◄
	Vinars Târnave	Rumanía
	Vinars Vaslui	Rumanía
	Vinars Murfatlar	Rumanía
	Vinars Vrancea	Rumanía
	Vinars Segarcea	Rumanía
5. Brandy/Weinbrand		
	Brandy de Jerez	España
	Brandy del Penedés	España
	Brandy italiano	Italia
	Deutscher Weinbrand	Alemania
	Wachauer Weinbrand	Austria
	Pfälzer Weinbrand	Alemania
6. Aguardiente de orujo de uva		
	Marc de Champagne/Eau-de-vie de marc de Champagne	Francia
	Marc de Bourgogne/Eau-de-vie de marc de Bourgogne	Francia
	►**M11** *Marc du Bugey* ◄	Francia
	►**M11** *Marc de Savoie* ◄	Francia
	Marc des Côtes-du-Rhône/Eau-de-vie de marc des Côtes du Rhône	Francia
	►**M11** *Marc de Provence* ◄	Francia
	►**M11** *Marc du Languedoc* ◄	Francia

▼**M9**

Tipo de producto	Indicación geográfica	País de origen (el origen geográfico preciso se describe en el expediente técnico)
	►**M11** *Marc d'Alsace Gewurztraminer* ◄	Francia
	Marc d'Auvergne	Francia
	Marc du Jura	Francia
	Aguardente Bagaceira Bairrada	Portugal
	Aguardente Bagaceira Alentejo	Portugal
	Aguardente Bagaceira da Região dos Vinhos Verdes	Portugal
	Orujo de Galicia	España
	Grappa	Italia
	Grappa di Barolo	Italia
	Grappa piemontese/Grappa del Piemonte	Italia
	►**M11** *Grappa lombarda/Grappa della Lombardia* ◄	Italia
	Grappa trentina/Grappa del Trentino	Italia
	Grappa friulana/Grappa del Friuli	Italia
	Grappa veneta/Grappa del Veneto	Italia
	Südtiroler Grappa/Grappa dell'Alto Adige	Italia
	Grappa siciliana/Grappa di Sicilia	Italia
	Grappa di Marsala	Italia
	►**M11** *Τσικουδιά/Tsikoudia/Τσίπουρο/Tsipouro* ◄	Grecia
	Τσικουδιά Κρήτης/Tsikoudia de Creta	Grecia
	Τσίπουρο Μακεδονίας/Tsipouro de Macedonia	Grecia
	Τσίπουρο Θεσσαλίας/Tsipouro de Tesalia	Grecia
	Τσίπουρο Τυρνάβου/Tsipouro de Tyrnavos	Grecia
	Ζιβανία/Τζιβανία/Ζιβάνα/Zivania	Chipre
	Törkölypálinka	Hungría
9. Aguardiente de fruta		
	Schwarzwälder Kirschwasser	Alemania
	Schwarzwälder Mirabellenwasser	Alemania
	Schwarzwälder Williamsbirne	Alemania
	Schwarzwälder Zwetschgenwasser	Alemania
	Fränkisches Zwetschgenwasser	Alemania

▼M9

Tipo de producto	Indicación geográfica	País de origen (el origen geográfico preciso se describe en el expediente técnico)
	Fränkisches Kirschwasser	Alemania
	Fränkischer Obstler	Alemania
	Mirabelle de Lorraine	Francia
	Kirsch d'Alsace	Francia
	Quetsch d'Alsace	Francia
	Framboise d'Alsace	Francia
	Mirabelle d'Alsace	Francia
	Kirsch de Fougerolles	Francia
	Südtiroler Williams/Williams dell'Alto Adige	Italia
	Südtiroler Marille/Marille dell'Alto Adige	Italia
	Südtiroler Kirsch/Kirsch dell'Alto Adige	Italia
	Südtiroler Zwetschgeler/Zwetschgeler dell'Alto Adige	Italia
	Südtiroler Obstler/Obstler dell'Alto Adige	Italia
	Südtiroler Gravensteiner/Gravensteiner dell'Alto Adige	Italia
	Südtiroler Golden Delicious/Golden Delicious dell'Alto Adige	Italia
	Williams friulano/Williams del Friuli	Italia
	Sliwovitz del Veneto	Italia
	Sliwovitz del Friuli-Venezia Giulia	Italia
	Distillato di mele trentino/Distillato di mele del Trentino	Italia
	Williams trentino/Williams del Trentino	Italia
	Sliwovitz trentino/Sliwovitz del Trentino	Italia
	Aprikot trentino/Aprikot del Trentino	Italia
	Medronho do Algarve	Portugal
	Kirsch Friulano/Kirschwasser Friulano	Italia
	Kirsch Trentino/Kirschwasser Trentino	Italia
	Kirsch Veneto/Kirschwasser Veneto	Italia
	Wachauer Marillenbrand	Austria
	Szatmári Szilvapálinka	Hungría
	Kecskeméti Barackpálinka	Hungría
	Békési Szilvapálinka	Hungría

▼M9

Tipo de producto	Indicación geográfica	País de origen (el origen geográfico preciso se describe en el expediente técnico)
	Szabolcsi Almapálinka	Hungría
	Gönci Barackpálinka	Hungría
	Pálinka	Hungría
		Austria (aguardiente de albaricoques elaborado exclusivamente en las provincias austriacas siguientes: Baja Austria, Burgenland, Estiria, Viena)
	Újfehértói meggypálinka	Hungría
	Brinjevec	Eslovenia
	Dolenjski sadjevec	Eslovenia
	Троянска сливова ракия/Сливова ракия от Троян/Troyanska slivova rakya/Slivova rakya de Troyan	Bulgaria
	Ловешка сливова ракия/Сливова ракия от Ловеч/Loveshka slivova rakya/Slivova rakya de Lovech	Bulgaria
	Pălincă	Rumanía
	Țuică Zetea de Mediești Aurit	Rumanía
	Țuică de Argeș	Rumanía
	Horincă de Cămârzana	Rumanía
	Hrvatska loza	Croacia
	Hrvatska stara šljivovica	Croacia
	Slavonska šljivovica	Croacia
	Pisco ([2])	Perú
10. Aguardiente de sidra o de pera		
	Calvados	Francia
	Calvados Pays d'Auge	Francia
	Calvados Domfrontais	Francia
	Eau-de-vie de cidre de Bretagne	Francia
	Eau-de-vie de cidre de Normandie	Francia
	Eau-de-vie de poiré de Normandie	Francia
	Eau-de-vie de cidre du Maine	Francia
	Aguardiente de sidra de Asturias	España
	Somerset Cider Brandy ([3])	Reino Unido
15. Vodka		
	Svensk Vodka/Swedish Vodka	Suecia
	Suomalainen Vodka/Finsk Vodka/Vodka of Finland	Finlandia
	Polska Wódka/Polish Vodka	Polonia

▼**M9**

Tipo de producto	Indicación geográfica	País de origen (el origen geográfico preciso se describe en el expediente técnico)
	Originali lietuviška degtinė/Original Lithuanian vodka	Lituania
	Estonian vodka	Estonia
17. Geist		
	Schwarzwälder Himbeergeist	Alemania
18. Genciana		
	Bayerischer Gebirgsenzian	Alemania
	Südtiroler Enzian/Genziana dell'Alto Adige	Italia
	Genziana trentina/Genziana del Trentino	Italia
19. Bebidas espirituosas con sabor a enebro		
	Genièvre/Jenever/Genever	Bélgica, PaísesBajos, Francia [departamentos Nord (59) y Pas-de-Calais (62)] y Alemania (Estados federados alemanes de Renania del Norte-Westfalia y Baja Sajonia)
	Genièvre de grains/Graanjenever/Graangenever	Bélgica, Países Bajos, Francia [departamentos de Nord (59) y Pas-de-Calais (62)]
	Jonge jenever/jonge genever	Bélgica, Países Bajos
	Oude jenever/oude genever	Bélgica, Países Bajos
	Hasseltse jenever/Hasselt	Bélgica (Hasselt, Zonhoven, Diepenbeek)
	Balegemse jenever	Bélgica (Balegem)
	O' de Flander-Oost-Vlaamse Graanjenever	Bélgica (Flandes Oriental)
	Peket-Pekêt/Peket-Pékêt de Wallonie	Bélgica (Valonia)
	►**M11** *Genièvre Flandre Artois* ◄	Francia [departamentos de Nord (59) y Pas-de-Calais (62)]
	Ostfriesischer Korngenever	Alemania
	Steinhäger	Alemania
	Gin de Mahón	España
	Vilniaus Džinas/Vilnius Gin	Lituania
	Spišská borovička	Eslovaquia
24. Akvavit/aquavit		
	Svensk Aquavit/Svensk Akvavit/Swedish Aquavit	Suecia
25. Bebidas espirituosas anisadas		
	Anís Paloma Monforte del Cid	España
	Hierbas de Mallorca	España

▼M9

Tipo de producto	Indicación geográfica	País de origen (el origen geográfico preciso se describe en el expediente técnico)
	Hierbas Ibicencas	España
	Chinchón	España
	Janeževec	Eslovenia
29. Anís destilado		
	Ouzo/Ούζο	Chipre, Grecia
	Ούζο Μυτιλήνης/Ouzo de Mitilene	Grecia
	Ούζο Πλωμαρίου/*Ouzo* de Plomari	Grecia
	Ούζο Καλαμάτας/*Ouzo* de Kalamata	Grecia
	Ούζο Θράκης/*Ouzo* de Tracia	Grecia
	Ούζο Μακεδονίας/*Ouzo* de Macedonia	Grecia
30. Bebidas espirituosas de sabor amargo o bitter		
	Rheinberger Kräuter	Alemania
	Trejos devynerios	Lituania
	Slovenska travarica	Eslovenia
31. Vodka aromatizado		
	Herbal vodka from the North Podlasie Lowland aromatised with an extract of bison grass *(Vodka de hierbas de la llanura de Podlasie Septentrional, aromatizado con extracto de hierba de bisonte)/Wódka ziołowa z Niziny Północnopodlaskiej aromatyzowana ekstraktem z trawy żubrowej*	Polonia
	Polska Wódka/Polish Vodka ([4])	Polonia
	Originali lietuviška degtinė/Original Lithuanian vodka ([4])	Lituania
32. Licores		
	Berliner Kümmel	Alemania
	Hamburger Kümmel	Alemania
	Münchener Kümmel	Alemania
	Chiemseer Klosterlikör	Alemania
	Bayerischer Kräuterlikör	Alemania
	Irish Cream ([5])	Irlanda
	Palo de Mallorca	España
	Mirto di Sardegna	Italia
	Liquore di limone di Sorrento	Italia
	Liquore di limone della Costa d'Amalfi	Italia
	Genepì del Piemonte	Italia
	Genepì della Valle d'Aosta	Italia
	Benediktbeurer Klosterlikör	Alemania

▼M9

Tipo de producto	Indicación geográfica	País de origen (el origen geográfico preciso se describe en el expediente técnico)
	Ettaler Klosterlikör	Alemania
	Ratafia de Champagne	Francia
	Ratafia catalana	España
	Suomalainen Marjalikööri/Suomalainen Hedelmälikööri/Finsk Bärlikör/Finsk Fruktlikör/Finnish berry liqueur/Finnish fruit liqueur	Finlandia
	Mariazeller Magenlikör	Austria
	Steinfelder Magenbitter	Austria
	Wachauer Marillenlikör	Austria
	Jägertee/Jagertee/Jagatee	Austria
	Hüttentee	Alemania
	Polish Cherry	Polonia
	Karlovarská Hořká	República Checa
	Pelinkovec	Eslovenia
	Blutwurz	Alemania
	Cantueso Alicantino	España
	Licor café de Galicia	España
	Licor de hierbas de Galicia	España
	►M11 *Génépi des Alpes/Genepì delle Alpi* ◄	Francia, Italia
	Μαστίχα Χίου/*Masticha* de Kíos	Grecia
	Κίτρο Νάξου/*Kitro* de Naxos	Grecia
	Κουμκουάτ Κέρκυρας/Koum Kouat de Corfú	Grecia
	Τεντούρα/Tentoura	Grecia
	Poncha da Madeira	Portugal
	Hrvatski pelinkovac	Croacia
34. Crème de cassis		
	Cassis de Bourgogne	Francia
	Cassis de Dijon	Francia
	Cassis de Saintonge	Francia
37a. Bebida espirituosa aromatizada a base de endrinas o Pacharán	*Pacharán navarro*	España
39. Maraschino/Marrasquino/Maraskino	*Zadarski maraschino*	Croacia

▼**M9**

Tipo de producto	Indicación geográfica	País de origen (el origen geográfico preciso se describe en el expediente técnico)
40. Nocino		
	Nocino di Modena	Italia
	Orehovec	Eslovenia
Otras bebidas espirituosas		
	Pommeau de Bretagne	Francia
	Pommeau du Maine	Francia
	Pommeau de Normandie	Francia
	Svensk Punsch/Swedish Punch	Suecia
	Inländerrum	Austria
	Bärwurz	Alemania
	Aguardiente de hierbas de Galicia	España
	Aperitivo Café de Alcoy	España
	Herbero de la Sierra de Mariola	España
	Königsberger Bärenfang	Alemania
	Ostpreußischer Bärenfang	Alemania
	Ronmiel de Canarias	España
	Genièvre aux fruits/Vruchtenjenever/Jenever met vruchten/Fruchtgenever	Bélgica, PaísesBajos, Alemania (Estados federados alemanes de Renania del Norte-Westfalia y Baja Sajonia)
	Domači rum	Eslovenia
	Irish Poteen/Irish Poitín	►**M11** Irlanda ([6]) ◄
	Trauktinė	Lituania
	Trauktinė Palanga	Lituania
	Trauktinė Dainava	Lituania
	Hrvatska travarica	Croacia

([1]) La indicación geográfica *Irish Whiskey/Uisce Beatha Eireannach/Irish Whisky* incluye el *whisky/whiskey* producido en Irlanda e Irlanda del Norte.

([2]) La protección de la indicación geográfica *Pisco* en virtud del presente Reglamento se aplicará sin perjuicio de la utilización de la denominación *Pisco* para los productos originarios de Chile protegidos en virtud del Acuerdo de Asociación entre la Unión Europea y Chile de 2002.

([3]) La indicación geográfica *Somerset Cider Brandy* debe ir acompañada de la denominación de venta «cider spirit».

([4]) Este producto debe llevar en la etiqueta la denominación de venta «vodka aromatizado». El término «aromatizado» podrá sustituirse por el nombre del aroma predominante.

([5]) La indicación geográfica *Irish Cream* cubre el licor correspondiente fabricado en Irlanda y en Irlanda del Norte.

►**M11** ([6]) La indicación geográfica «*Irish Poteen/Irish Poitín*» abarca la bebida espirituosa correspondiente producida en Irlanda e Irlanda del Norte. ◄