Este texto constitui um instrumento de documentação e não tem qualquer efeito jurídico. As Instituições da União não assumem qualquer responsabilidade pelo respetivo conteúdo. As versões dos atos relevantes que fazem fé, incluindo os respetivos preâmbulos, são as publicadas no Jornal Oficial da União Europeia e encontram-se disponíveis no EUR-Lex. É possível aceder diretamente a esses textos oficiais através das ligações incluídas no presente documento

►B REGULAMENTO (CE) N.º 110/2008 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO

de 15 de Janeiro de 2008

relativo à definição, designação, apresentação, rotulagem e protecção das indicações geográficas das bebidas espirituosas e que revoga o Regulamento (CEE) n.º 1576/89 do Conselho

(JO L 39 de 13.2.2008, p. 16)

Alterado por:

		Jornal Oficial		
		n.º	página	data
►M1	Regulamento (CE) n.º 1334/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de Dezembro de 2008	L 354	34	31.12.2008
►M2	Regulamento (UE) n.º 164/2012 da Comissão de 24 de fevereiro de 2012	L 53	1	25.2.2012
►M3	Regulamento (UE) n.º 1065/2013 da Comissão de 30 de outubro de 2013	L 289	48	31.10.2013
►M4	Regulamento (UE) n.º 97/2014 da Comissão de 3 de fevereiro de 2014	L 33	1	4.2.2014
►M5	Regulamento (UE) n.º 98/2014 da Comissão de 3 de fevereiro de 2014	L 33	3	4.2.2014
►M6	Regulamento (UE) n.º 426/2014 da Comissão de 25 de abril de 2014	L 125	55	26.4.2014
►M7	Regulamento (UE) 2015/210 da Comissão de 10 de fevereiro de 2015	L 35	16	11.2.2015
►M8	Regulamento (UE) 2016/235 da Comissão de 18 de fevereiro de 2016	L 44	7	19.2.2016
►M9	Regulamento (UE) 2016/1067 da Comissão de 1 de julho de 2016	L 178	1	2.7.2016
►M10	Regulamento (UE) 2018/175 da Comissão de 2 de fevereiro de 2018	L 32	48	6.2.2018
►M11	Regulamento (UE) 2018/1098 da Comissão de 2 de agosto de 2018	L 197	7	3.8.2018
►M12	Regulamento (UE) 2018/1670 do Parlamento Europeu e do Conselho de 23 de outubro de 2018	L 284	1	12.11.2018
►M13	Regulamento (UE) 2018/1850 da Comissão de 21 de novembro de 2018	L 302	1	28.11.2018
►M14	Regulamento (UE) 2018/1871 da Comissão de 23 de novembro de 2018	L 306	7	30.11.2018

Alterado por:

►A1	Tratado de Adesão da Croácia (2012)	L 112	21	24.4.2012

▼B

REGULAMENTO (CE) N.º 110/2008 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO

de 15 de Janeiro de 2008

relativo à definição, designação, apresentação, rotulagem e protecção das indicações geográficas das bebidas espirituosas e que revoga o Regulamento (CEE) n.º 1576/89 do Conselho

CAPÍTULO I

ÂMBITO DE APLICAÇÃO, DEFINIÇÃO E CATEGORIAS DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS

Artigo 1.º

Objecto e âmbito de aplicação

1. O presente regulamento estabelece regras para a definição, designação, apresentação e rotulagem das bebidas espirituosas, e para a protecção das indicações geográficas das bebidas espirituosas.

2. O presente regulamento aplica-se a todas as bebidas espirituosas colocadas no mercado na Comunidade, quer sejam produzidas na Comunidade quer em países terceiros, bem como às produzidas na Comunidade para exportação. O presente regulamento aplica-se também à utilização de álcool etílico e/ou de destilados de origem agrícola na produção de bebidas alcoólicas e à utilização das denominações de bebidas espirituosas na apresentação e rotulagem de géneros alimentícios.

3. Em casos excepcionais em que a legislação de um país terceiro importador o exija, pode ser dispensada a aplicação das disposições dos anexos I e II pelo procedimento de regulamentação com controlo a que se refere o n.º 3 do artigo 25.º

Artigo 2.º

Definição de bebida espirituosa

1. Para efeitos do presente regulamento, entende-se por «bebida espirituosa» uma bebida alcoólica:

a) Destinada ao consumo humano;

b) Com características organolépticas específicas;

c) Com um título alcoométrico mínimo de 15 % vol.;

d) Obtida:

i) Quer directamente:

— por destilação de produtos fermentados naturalmente, com ou sem adição de aromas, e/ou

— por maceração ou processos similares de transformação de produtos vegetais em álcool etílico de origem agrícola e/ou destilados de origem agrícola e/ou bebidas espirituosas na acepção do presente regulamento, e/ou

— por adição de aromas, de açúcares ou de outros produtos edulcorantes enumerados no ponto 3 do anexo I e/ou de

▼B

outros produtos agrícolas e/ou de géneros alimentícios a álcool etílico de origem agrícola e/ou a destilados de origem agrícola e/ou a bebidas espirituosas na acepção do presente regulamento,

ii) Quer por mistura de uma bebida espirituosa com um ou vários dos seguintes produtos:

— outras bebidas espirituosas, e/ou

— álcool etílico de origem agrícola ou destilados de origem agrícola, e/ou

— outras bebidas alcoólicas, e/ou

— bebidas.

2. Não são, todavia, consideradas bebidas espirituosas as bebidas compreendidas nos códigos da Nomenclatura Combinada (NC) 2203, 2204, 2205, 2206 e 2207.

3. O título alcoométrico mínimo previsto na alínea c) do n.º 1 não prejudica a definição do produto constante da categoria 41 do anexo II.

4. Para efeitos do presente regulamento, as definições e os requisitos técnicos aplicáveis encontram-se estabelecidos no anexo I.

Artigo 3.º

Origem do álcool etílico

1. O álcool etílico utilizado na produção de bebidas espirituosas e de todos os seus componentes só pode ser de origem agrícola na acepção do anexo I do Tratado.

2. O álcool etílico utilizado na produção de bebidas espirituosas deve corresponder à definição constante do ponto 1 do anexo I do presente regulamento.

3. O álcool etílico utilizado para diluir ou dissolver corantes, aromas ou quaisquer outros aditivos autorizados utilizados na elaboração de bebidas espirituosas só pode ser álcool etílico de origem agrícola.

4. As bebidas alcoólicas não podem conter álcool de origem sintética, nem qualquer outro álcool de origem não agrícola na acepção do anexo I do Tratado.

Artigo 4.º

Categorias de bebidas espirituosas

As bebidas espirituosas são classificadas em categorias de acordo com as definições constantes do anexo II.

Artigo 5.º

Regras gerais relativas às categorias de bebidas espirituosas

1. Sem prejuízo das regras específicas estabelecidas para cada uma das categorias numeradas de 1 a 14 do anexo II, as bebidas espirituosas aí definidas:

a) Devem ser produzidas por fermentação alcoólica e destilação, exclusivamente a partir das matérias-primas previstas na definição relativa à bebida espirituosa em questão;

▼B

b) Não podem ser objecto de adição de álcool tal como definido no ponto 5 do anexo I, diluído ou não;

c) Não podem conter substâncias aromatizantes adicionadas;

d) Só podem conter caramelo adicionado como meio para adaptar a cor;

e) Só podem ser edulcoradas para arredondar o sabor final do produto, de acordo com o ponto 3 do anexo I. O nível máximo dos produtos usados para arredondamento enumerados nas alíneas a) a f) do ponto 3 do anexo I é decidido pelo procedimento de regulamentação com controlo a que se refere o n.º 3 do artigo 25.º Deve ser tida em conta a legislação específica dos Estados-Membros.

2. Sem prejuízo das regras específicas estabelecidas para cada uma das categorias numeradas de 15 a 46 do anexo II, as bebidas espirituosas aí definidas podem:

a) Ser obtidas a partir de qualquer matéria-prima agrícola constante do anexo I do Tratado;

b) Ser objecto de adição de álcool tal como definido no ponto 5 do anexo I do presente regulamento;

▼M1

c) Contém substâncias aromatizantes, tal como definidas na alínea b) do n.º 2 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 1334/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho de, 16 de Dezembro de 2008, relativo aos aromas e a determinados ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes utilizados nos e sobre os géneros de alimentícios ([1]) e preparações aromatizantes, tal como definidas na alínea d) do n.º 2 do artigo 3.º do referido regulamento;

▼B

d) Conter uma coloração tal como definida no ponto 10 do anexo I do presente regulamento;

e) Ser edulcoradas para corresponder a características particulares do produto, de acordo com o ponto 3 do anexo I do presente regulamento e tendo em conta a legislação específica dos Estados-Membros.

3. Sem prejuízo das regras específicas estabelecidas no anexo II, as outras bebidas espirituosas que não respeitem os requisitos constantes das categorias 1 a 46 podem:

a) Ser obtidas a partir de qualquer matéria-prima agrícola constante do anexo I do Tratado e/ou de qualquer género alimentício próprio para consumo humano;

b) Ser objecto de adição de álcool tal como definido no ponto 5 do anexo I do presente regulamento;

▼M1

c) Contém um ou mais aromas, tal como definidos na alínea a) do n.º 2 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 1334/2008;

▼B

d) Conter uma coloração tal como definida no ponto 10 do anexo I do presente regulamento;

e) Ser edulcoradas para corresponder a características particulares do produto, de acordo com o ponto 3 do anexo I do presente regulamento.

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

▼B

Artigo 6.º

Legislação dos Estados-Membros

1. Ao aplicarem uma política de qualidade relativamente às bebidas espirituosas produzidas nos seus próprios territórios e, em particular, relativamente às indicações geográficas registadas no anexo III ou ao estabelecimento de novas indicações geográficas, os Estados-Membros podem estabelecer normas mais estritas do que as constantes do anexo II em matéria de produção, designação, apresentação e rotulagem, desde que estas sejam compatíveis com o direito comunitário.

2. Os Estados-Membros não podem proibir nem restringir a importação, a venda ou o consumo de bebidas espirituosas conformes com o presente regulamento.

CAPÍTULO II

DESIGNAÇÃO, APRESENTAÇÃO E ROTULAGEM DAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS

Artigo 7.º

Definições

Para efeitos do presente regulamento, os termos «designação», «apresentação» e «rotulagem» encontram-se definidos nos pontos 14, 15 e 16 do anexo I.

Artigo 8.º

Denominação de venda

Nos termos do artigo 5.º da Directiva 2000/13/CE, a denominação sob a qual uma bebida espirituosa é vendida (a seguir designada por «denominação de venda») está sujeita ao disposto no presente capítulo.

Artigo 9.º

Regras específicas relativas às denominações de venda

1. As bebidas espirituosas que satisfaçam as especificações aplicáveis aos produtos definidos nas categorias 1 a 46 do anexo II devem ostentar na designação, apresentação e rotulagem as denominações de venda aí atribuídas.

2. As bebidas espirituosas que correspondam à definição estabelecida no artigo 2.º, mas que não satisfaçam os requisitos para a inclusão nas categorias 1 a 46 do anexo II, devem ostentar na designação, apresentação e rotulagem a denominação de venda «bebida espirituosa». Sem prejuízo do n.º 5 do presente artigo, essa denominação de venda não pode ser substituída nem alterada.

3. Quando uma bebida espirituosa corresponder à definição de mais do que uma das categorias de bebidas espirituosas do anexo II, pode ser comercializada com uma ou mais das denominações correspondentes a essas categorias no anexo II.

4. Sem prejuízo do n.º 9 do presente artigo e do n.º 1 do artigo 10.º, as denominações referidas no n.º 1 do presente artigo não podem ser

▼B

utilizadas para designar ou apresentar, seja de que modo for, quaisquer bebidas diversas das bebidas espirituosas cujas denominações se encontram enumeradas no anexo II e registadas no anexo III.

5. As denominações de venda podem ser complementadas ou substituídas por uma das indicações geográficas registadas no anexo III, em conformidade com o capítulo III, ou complementadas de acordo com a legislação nacional por outra indicação geográfica, desde que tal não induza em erro o consumidor.

6. As indicações geográficas registadas no anexo III só podem ser complementadas:

a) Por termos já utilizados em 20 de Fevereiro de 2008 para indicações geográficas estabelecidas na acepção do artigo 20.º; ou

b) De acordo com a ficha técnica correspondente prevista no n.º 1 do artigo 17.º

7. As bebidas alcoólicas que não correspondam a nenhuma das definições enumeradas nas categorias 1 a 46 do anexo II não podem ser designadas, apresentadas ou rotuladas associando termos ou expressões tais como «género», «tipo», «estilo», «processo», «aroma» ou quaisquer outros termos análogos a qualquer das denominações de venda previstas no presente regulamento e/ou indicações geográficas registadas no anexo III.

8. A denominação de venda de uma bebida espirituosa não pode ser substituída por nenhuma marca registada, marca comercial ou denominação de fantasia.

9. As denominações referidas nas categorias 1 a 46 do anexo II podem ser incluídas numa lista de ingredientes para géneros alimentícios, desde que a lista seja conforme com a Directiva 2000/13/CE.

Artigo 10.º

Regras específicas relativas à utilização das denominações de venda e das indicações geográficas

1. Sem prejuízo da Directiva 2000/13/CE, é proibida a utilização, num termo composto, de um termo enumerado nas categorias 1 a 46 do anexo II ou de uma indicação geográfica registada no anexo III, bem como a alusão, na apresentação de um género alimentício, a qualquer um desses termos ou indicações geográficas, a menos que o álcool provenha exclusivamente da bebida ou bebidas espirituosas em questão.

2. A utilização de um termo composto, tal como referido no n.º 1, é também proibida quando uma bebida espirituosa for diluída até um grau inferior ao título alcoométrico volúmico mínimo especificado na definição dessa bebida espirituosa.

3. Em derrogação do n.º 1, as disposições do presente regulamento não afectam a possível utilização do termo «amargo» ou «*bitter*» em produtos não abrangidos pelo presente regulamento.

4. Em derrogação do n.º 1 e a fim de ter em conta métodos de produção bem estabelecidos, os termos compostos enumerados na alínea

▼B

d) da categoria 32 do anexo II podem ser utilizados na apresentação de licores produzidos na Comunidade, nas condições nela estabelecidas.

Artigo 11.º

Designação, apresentação e rotulagem das misturas

1. Caso uma bebida espirituosa constante das categorias 1 a 14 do anexo II seja objecto de adição de álcool tal como definida no ponto 5 do anexo I, diluído ou não, essa bebida deve ostentar a denominação de venda «bebida espirituosa». Não pode ostentar, seja sob que forma for, uma denominação reservada nas categorias 1 a 14.

2. Caso uma bebida espirituosa enumerada nas categorias 1 a 46 do anexo II seja misturada com:

a) Uma ou várias outras bebidas espirituosas; e/ou

b) Um ou vários destilados de origem agrícola,

deve ostentar a denominação de venda «bebida espirituosa». Essa denominação de venda deve ser claramente visível em posição destacada no rótulo e não pode ser substituída nem alterada.

3. O n.º 2 não se aplica à designação, apresentação ou rotulagem de uma mistura referida nesse número se corresponder a uma das definições estabelecidas nas categorias 1 a 46 do anexo II.

4. Sem prejuízo da Directiva 2000/13/CE, na designação, apresentação ou rotulagem das bebidas espirituosas resultantes das misturas referidas no n.º 2 do presente artigo, só podem figurar um ou vários termos enumerados no anexo II se esses termos não fizerem parte da denominação de venda, mas constarem apenas do mesmo campo visual da lista de todos os ingredientes alcoólicos contidos na mistura e forem precedidos pelos termos «bebida espirituosa de mistura».

Os termos «bebida espirituosa de mistura» devem constar do rótulo em caracteres uniformes do mesmo tipo e cor que os utilizados para a denominação de venda. O tamanho desses caracteres não pode ser superior a metade do tamanho dos caracteres utilizados para a denominação de venda.

5. Na rotulagem e apresentação das misturas referidas no n.º 2 e a que se aplica a obrigação de enumerar os ingredientes alcoólicos nos termos do n.º 4, a proporção de cada ingrediente alcoólico é expressa como percentagem por ordem decrescente das quantidades utilizadas. Essa proporção é igual à percentagem volúmica de álcool puro que representa no teor volúmico total de álcool puro da mistura.

▼B

Artigo 12.º

Regras específicas relativas à designação, apresentação e rotulagem das bebidas espirituosas

1. Caso a designação, apresentação ou rotulagem de uma bebida espirituosa indique a matéria-prima utilizada na produção do álcool etílico de origem agrícola, cada álcool agrícola utilizado é mencionado por ordem decrescente das quantidades utilizadas.

2. A designação, apresentação ou rotulagem de uma bebida espirituosa só pode ser completada pelos termos «lote», «lotação» ou «lotado» quando a bebida espirituosa tiver sido objecto de lotação tal como definida no ponto 7 do anexo I.

3. Sem prejuízo de qualquer derrogação aprovada pelo procedimento de regulamentação com controlo a que se refere o n.º 3 do artigo 25.º, na designação, apresentação ou rotulagem de uma bebida espirituosa só podem ser especificados o período de maturação ou a idade se se referirem ao mais recente dos constituintes alcoólicos e na condição de a bebida espirituosa ter sido envelhecida sob controlo oficial ou sob um controlo que ofereça garantias equivalentes.

Artigo 13.º

Proibição de cápsulas ou folhas fabricadas à base de chumbo

As bebidas espirituosas não podem ser conservadas para venda nem colocadas no mercado em recipientes com dispositivos de fecho cobertos por cápsulas ou folhas fabricadas à base de chumbo.

Artigo 14.º

Língua utilizada na designação, apresentação e rotulagem das bebidas espirituosas

1. As especificações previstas no presente regulamento são indicadas numa ou várias das línguas oficiais da União Europeia, de modo a que o consumidor final possa facilmente entender cada elemento de informação, a menos que a informação lhe seja assegurada por outros meios.

2. Os termos que figuram em itálico no anexo II e as indicações geográficas registadas no anexo III não são traduzidos no rótulo nem na apresentação da bebida espirituosa.

3. Relativamente às bebidas espirituosas originárias de países terceiros, é autorizada a utilização de uma língua oficial do país terceiro onde a bebida espirituosa tiver sido produzida, desde que as especificações previstas no presente regulamento sejam indicadas igualmente numa das línguas oficiais da União Europeia, de modo a que o consumidor final possa facilmente entender cada elemento de informação.

4. Sem prejuízo do n.º 2, no caso de bebidas espirituosas produzidas na Comunidade e destinadas à exportação, as especificações previstas no presente regulamento podem ser repetidas num idioma que não seja uma língua oficial da União Europeia.

▼B

CAPÍTULO III

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

Artigo 15.º

Indicações geográficas

1. Para efeitos do presente regulamento, entende-se por indicação geográfica uma indicação que identifique uma bebida espirituosa como sendo originária do território de um país, ou de uma região ou lugar desse território, sempre que determinada qualidade, reputação ou outra característica sejam essencialmente imputáveis à sua origem geográfica.

2. As indicações geográficas referidas no n.º 1 encontram-se registadas no anexo III.

3. As indicações geográficas registadas no anexo III não se podem tornar genéricas.

As denominações que se tenham tornado genéricas não podem ser registadas no anexo III.

Entende-se que a denominação de uma bebida espirituosa se tornou genérica quando passou a ser a denominação comum de uma bebida espirituosa na Comunidade, embora esteja relacionada com o lugar ou a região onde o produto foi originalmente produzido ou colocado no mercado.

4. As bebidas espirituosas que ostentem uma indicação geográfica registada no anexo III devem cumprir todas as especificações constantes da ficha técnica prevista no n.º 1 do artigo 17.º

Artigo 16.º

Protecção das indicações geográficas

Sem prejuízo do artigo 10.º, as indicações geográficas registadas no anexo III são protegidas contra:

a) Qualquer utilização comercial, directa ou indirecta, por produtos não abrangidos pelo registo, na medida em que esses produtos sejam comparáveis à bebida espirituosa registada com essa indicação geográfica ou na medida em que essa utilização explore a reputação da indicação geográfica registada;

b) Qualquer utilização abusiva, imitação ou evocação, ainda que a verdadeira origem do produto seja indicada ou que a indicação geográfica seja traduzida ou acompanhada por termos como «género», «tipo», «estilo», «processo», «aroma» ou quaisquer outros termos similares;

c) Qualquer outra indicação falsa ou falaciosa na designação, apresentação ou rotulagem do produto quanto à sua proveniência, origem, natureza ou qualidades essenciais, susceptível de transmitir uma impressão errada sobre a sua origem;

d) Qualquer outra prática susceptível de induzir o consumidor em erro quanto à verdadeira origem do produto.

▼B

Artigo 17.º

Registo das indicações geográficas

1. O pedido de registo de uma indicação geográfica no anexo III deve ser apresentado à Comissão numa das línguas oficiais da União Europeia ou acompanhado de uma tradução numa dessas línguas. Esse pedido deve ser devidamente fundamentado e incluir uma ficha técnica que exponha as especificações que a bebida espirituosa em causa deve respeitar.

2. No que se refere às indicações geográficas da Comunidade, o pedido referido no n.º 1 deve ser apresentado pelo Estado-Membro de origem da bebida espirituosa.

3. No que se refere às indicações geográficas de um país terceiro, o pedido referido no n.º 1 deve ser enviado à Comissão, quer directamente quer através das autoridades do país terceiro em causa, e incluir provas de que a denominação em questão está protegida no país de origem.

4. A ficha técnica a que se refere o n.º 1 deve incluir, no mínimo, as seguintes especificações principais:

a) Denominação e categoria da bebida espirituosa, incluindo a indicação geográfica;

b) Descrição da bebida espirituosa, incluindo as principais características físicas, químicas e/ou organolépticas do produto, bem como as características específicas da bebida espirituosa por comparação com a categoria pertinente;

c) Definição da zona geográfica em causa;

d) Descrição do método de obtenção da bebida espirituosa e, se for caso disso, dos métodos locais autênticos e invariáveis;

e) Pormenores que demonstrem a ligação do produto ao ambiente geográfico ou à origem geográfica;

f) Eventuais requisitos estabelecidos por disposições comunitárias e/ou nacionais e/ou regionais;

g) Nome e endereço de contacto do requerente;

h) Qualquer complemento à indicação geográfica e/ou qualquer regra específica de rotulagem, de acordo com a ficha técnica correspondente.

5. A Comissão deve verificar, no prazo de doze meses a contar da data de apresentação do pedido referido no n.º 1, se esse pedido respeita o disposto no presente regulamento.

6. Se a Comissão concluir que o pedido referido no n.º 1 respeita o disposto no presente regulamento, as especificações principais da ficha técnica referidas no n.º 4 são publicadas na série C do *Jornal Oficial da União Europeia*.

7. No prazo de seis meses a contar da data de publicação da ficha técnica, qualquer pessoa singular ou colectiva que tenha um interesse legítimo na matéria pode objectar ao registo de uma indicação geográfica no anexo III, alegando o incumprimento das condições previstas no presente regulamento. A objecção, que deve ser devidamente fundamentada, deve ser apresentada à Comissão numa das línguas oficiais da União Europeia ou acompanhada de uma tradução numa dessas línguas.

▼B

8. A Comissão toma a decisão sobre o registo da indicação geográfica no anexo III pelo procedimento de regulamentação com controlo a que se refere o n.º 3 do artigo 25.º, tendo em conta as eventuais objecções levantadas nos termos do n.º 7 do presente artigo. Essa decisão é publicada na série C do *Jornal Oficial da União Europeia*.

Artigo 18.º

Cancelamento de uma indicação geográfica

Caso o cumprimento das especificações constantes da ficha técnica deixe de estar assegurado, a Comissão toma a decisão de cancelar o registo pelo procedimento de regulamentação com controlo a que se refere o n.º 3 do artigo 25.º Essa decisão é publicada na série C do *Jornal Oficial da União Europeia*.

Artigo 19.º

Indicações geográficas homónimas

O registo de uma indicação geográfica homónima que cumpra os requisitos do presente regulamento deve ter devidamente em conta os usos locais e tradicionais e o risco efectivo de confusão. Em especial:

— não pode ser registada nenhuma denominação homónima que induza o consumidor a crer que os produtos são originários de outro território, ainda que a denominação seja literalmente exacta no que se refere ao território, região ou lugar de origem da bebida espirituosa em questão,

— a utilização de uma indicação geográfica homónima registada só é autorizada se houver, na prática, uma distinção clara entre a denominação registada anteriormente e a denominação homónima registada posteriormente, tendo em conta a necessidade de garantir o tratamento equitativo dos produtores interessados e de não induzir o consumidor em erro.

Artigo 20.º

Indicações geográficas estabelecidas

1. Para cada indicação geográfica registada no anexo III em 20 de Fevereiro de 2008, os Estados-Membros devem apresentar à Comissão uma ficha técnica tal como previsto no n.º 1 do artigo 17.º até 20 de Fevereiro de 2015.

2. Os Estados-Membros devem assegurar que essa ficha técnica seja colocada à disposição do público.

3. Se nenhuma ficha técnica tiver sido apresentada à Comissão até 20 de Fevereiro de 2015, a Comissão retira a indicação geográfica do anexo III pelo procedimento de regulamentação com controlo a que se refere o n.º 3 do artigo 25.º

▼A1

4. O prazo referido no n.º 1 para a apresentação das fichas técnicas aplicase igualmente às indicações geográficas da Croácia enumeradas no Anexo III.

▼B

Artigo 21.º

Alteração da ficha técnica

O procedimento previsto no artigo 17.º é aplicável, com as necessárias adaptações, sempre que a ficha técnica referida no n.º 1 do artigo 17.º e no n.º 1 do artigo 20.º deva ser alterada.

Artigo 22.º

Verificação do cumprimento das especificações constantes da ficha técnica

1. No que se refere às indicações geográficas da Comunidade, a verificação do cumprimento das especificações constantes da ficha técnica antes da colocação do produto no mercado é assegurada por:

— uma ou várias autoridades competentes referidas no n.º 1 do artigo 24.º, e/ou

— um ou vários organismos de controlo na acepção do artigo 2.º do Regulamento (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais [1], actuando como organismos de certificação de produtos.

Não obstante a legislação nacional, os custos da verificação do cumprimento das especificações constantes da ficha técnica são suportados pelos operadores sujeitos a tais controlos.

2. No que se refere às indicações geográficas de um país terceiro, a verificação do cumprimento das especificações constantes da ficha técnica antes da colocação do produto no mercado é assegurada por:

— uma ou várias autoridades públicas designadas pelo país terceiro, e/ou

— um ou vários organismos de certificação de produtos.

3. Os organismos de certificação de produtos referidos nos n.ºs 1 e 2 devem cumprir a Norma Europeia EN 45011 ou *ISO/IEC Guide 65* (Requisitos gerais para organismos de certificação de produtos) e, a partir de 1 de Maio de 2010, estar acreditados em conformidade com a mesma.

4. Caso as autoridades ou organismos referidos nos n.ºs 1 e 2 tenham optado por verificar o cumprimento das especificações constantes da ficha técnica, devem oferecer garantias adequadas de objectividade e imparcialidade e dispor de pessoal qualificado e dos recursos necessários para desempenhar as suas funções.

Artigo 23.º

Relação entre marcas e indicações geográficas

1. O registo de uma marca que contenha ou consista numa indicação geográfica registada no anexo III deve ser recusado ou invalidado se a sua utilização conduzir a qualquer das situações referidas no artigo 16.º

[1] JO L 165 de 30.4.2004, p. 1. Rectificação no JO L 191 de 28.5.2004, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1791/2006 do Conselho.

▼B

2. Na observância da legislação comunitária, uma marca cuja utilização configure uma das situações referidas no artigo 16.º, que tenha sido objecto de um pedido de registo, registada ou, nos casos em que tal seja possibilitado pela legislação aplicável, adquirida pelo uso de boa fé no território comunitário, quer antes da data de protecção da indicação geográfica no país de origem, quer antes de 1 de Janeiro de 1996, pode continuar a ser utilizada, não obstante o registo de uma indicação geográfica, desde que não haja causas para declarar a invalidade ou a extinção da marca como previsto na Primeira Directiva 89/104/CEE do Conselho, de 21 de Dezembro de 1988, que harmoniza as legislações dos Estados-Membros em matéria de marcas ([1]), ou no Regulamento (CE) n.º 40/94 do Conselho, de 20 de Dezembro de 1993, sobre a marca comunitária ([2]).

3. Não são registadas indicações geográficas quando, atendendo à reputação e à notoriedade de uma marca e à duração da sua utilização na Comunidade, o seu registo for susceptível de induzir o consumidor em erro quanto à verdadeira identidade do produto.

CAPÍTULO IV

DISPOSIÇÕES GERAIS, TRANSITÓRIAS E FINAIS

Artigo 24.º

Controlo e protecção das bebidas espirituosas

1. A responsabilidade pelo controlo das bebidas espirituosas incumbe aos Estados-Membros. Os Estados-Membros tomam as medidas necessárias para assegurar o cumprimento do disposto no presente regulamento, nomeadamente designando a autoridade ou autoridades competentes responsáveis pelos controlos no que diz respeito às obrigações previstas pelo presente regulamento em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 882/2004.

2. Os Estados-Membros e a Comissão comunicam mutuamente as informações necessárias à aplicação do presente regulamento.

3. A Comissão assegura, em consulta com os Estados-Membros, a aplicação uniforme do presente regulamento e, se necessário, aprova medidas pelo procedimento de regulamentação a que se refere o n.º 2 do artigo 25.º

▼M12

Artigo 24.º-A

Derrogação dos requisitos de quantidades nominais da Diretiva 2007/45/CE

Em derrogação do artigo 3.º da Diretiva 2007/45/CE do Parlamento Europeu e do Conselho ([3]), e da sexta linha do ponto 1 do anexo dessa diretiva, o xochu ([4]) de destilação única produzido por alambique e engarrafado no Japão pode ser colocado no mercado da União nas quantidades nominais de 720 ml e de 1 800 ml.

([1]) JO L 40 de 11.2.1989, p. 1. Directiva alterada pela Decisão 92/10/CEE do Conselho (JO L 6 de 11.1.1992, p. 35).

([2]) JO L 11 de 14.1.1994, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1891/2006 (JO L 386 de 29.12.2006, p. 14).

([3]) Diretiva 2007/45/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 5 de setembro de 2007, que estabelece as regras relativas às quantidades nominais dos produtos pré-embalados, revoga as Diretivas 75/106/CEE e 80/232/CEE do Conselho e altera a Diretiva 76/211/CEE do Conselho (JO L 247 de 21.9.2007, p. 17).

([4]) A que se refere o anexo 2-D do Acordo entre a União Europeia e o Japão para uma Parceria Económica.

▼B

Artigo 25.º

Comité

1. A Comissão é assistida pelo Comité para as Bebidas Espirituosas.

2. Sempre que se faça referência ao presente número, são aplicáveis os artigos 5.º e 7.º da Decisão 1999/468/CE, tendo-se em conta o disposto no seu artigo 8.º

O prazo previsto no n.º 6 do artigo 5.º da Decisão 1999/468/CE é de três meses.

3. Sempre que se faça referência ao presente número, são aplicáveis os artigos 5.º-A e 7.º da Decisão 1999/468/CE, tendo-se em conta o disposto no seu artigo 8.º

Artigo 26.º

Alteração dos anexos

Os anexos são alterados pelo procedimento de regulamentação com controlo a que se refere o n.º 3 do artigo 25.º

Artigo 27.º

Medidas de execução

As medidas necessárias à execução do presente regulamento são aprovadas pelo procedimento de regulamentação a que se refere o n.º 2 do artigo 25.º

Artigo 28.º

Medidas transitórias e outras medidas específicas

1. Sempre que justificado, são aprovadas, pelo procedimento de regulamentação com controlo a que se refere o n.º 3 do artigo 25.º, medidas destinadas a alterar o presente regulamento, tendo em vista:

a) Facilitar a transição das disposições previstas no Regulamento (CEE) n.º 1576/89 para as disposições previstas no presente regulamento até 20 de Fevereiro de 2011;

b) Estabelecer derrogações dos artigos 17.º e 22.º, em casos devidamente fundamentados;

c) Estabelecer um símbolo comunitário para as indicações geográficas do sector das bebidas espirituosas.

▼B

2. Sempre que justificado, são aprovadas, pelo procedimento de regulamentação a que se refere o n.º 2 do artigo 25.º, medidas para resolver problemas práticos específicos, tais como a obrigatoriedade, em certos casos, de mencionar o local de produção no rótulo para não induzir o consumidor em erro e de manter e desenvolver métodos de análise comunitários de referência aplicáveis no sector das bebidas espirituosas.

3. As bebidas espirituosas que não cumpram os requisitos do presente regulamento podem continuar a ser produzidas de acordo com o Regulamento (CEE) n.º 1576/89 até 20 de Maio de 2009. As bebidas espirituosas que não cumpram os requisitos do presente regulamento, mas que tenham sido produzidas de acordo com o Regulamento (CEE) n.º 1576/89 antes de 20 de Fevereiro de 2008 ou até 20 de Maio de 2009, podem continuar a ser colocadas no mercado até que se esgotem as existências.

Artigo 29.º

Revogação

1. É revogado o Regulamento (CEE) n.º 1576/89. As remissões para o regulamento revogado devem entender-se como sendo feitas para o presente regulamento.

2. Continuam a ser aplicáveis os Regulamentos (CEE) n.º 2009/92 ([1]), (CE) n.º 1267/94 ([2]) e (CE) n.º 2870/2000 ([3]) da Comissão.

Artigo 30.º

Entrada em vigor

O presente regulamento entra em vigor no sétimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

É aplicável a partir de 20 de Maio de 2008.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

([1]) Regulamento (CEE) n.º 2009/92 da Comissão, de 20 de Julho de 1992, que determina os métodos de análise comunitários do álcool etílico de origem agrícola utilizado na elaboração das bebidas espirituosas, dos vinhos aromatizados, das bebidas espirituosas à base de vinho e dos cocktails aromatizados de produtos vitivinícolas (JO L 203 de 21.7.1992, p. 10).

([2]) Regulamento (CE) n.º 1267/94 da Comissão, de 1 de Junho de 1994, que aplica os acordos entre a União Europeia e países terceiros relativos ao reconhecimento mútuo de determinadas bebidas espirituosas (JO L 138 de 2.6.1994, p. 7). Regulamento alterado pelo Regulamento (CE) n.º 1434/97 (JO L 196 de 24.7.1997, p. 56).

([3]) Regulamento (CE) n.º 2870/2000 da Comissão, de 19 de Dezembro de 2000, que estabelece métodos de análise comunitários de referência aplicáveis no sector das bebidas espirituosas (JO L 333 de 29.12.2000, p. 20). Regulamento alterado pelo Regulamento (CE) n.º 2091/2002 (JO L 322 de 27.11.2002, p. 11).

▼B

ANEXO I

DEFINIÇÕES E REQUISITOS TÉCNICOS

As definições e os requisitos técnicos a que se referem o n.º 4 do artigo 2.º e o artigo 7.º são os seguintes:

1) *Álcool etílico de origem agrícola*

Álcool etílico de origem agrícola que possua as seguintes propriedades:

a) Características organolépticas: nenhum sabor detectável além do da matéria-prima;

b) Título alcoométrico volúmico mínimo: 96,0 % vol.;

c) Valores máximos de elementos residuais:

i) Acidez total, expressa em gramas de ácido acético por hectolitro de álcool a 100 % vol.: 1,5,

ii) Ésteres, expressos em gramas de acetato de etilo por hectolitro de álcool a 100 % vol.: 1,3,

iii) Aldeídos, expressos em gramas de acetaldeído por hectolitro de álcool a 100 % vol.: 0,5,

iv) Álcoois superiores, expressos em gramas de metil-2 propanol-1 por hectolitro de álcool a 100 % vol.: 0,5,

v) Metanol, expresso em gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol.: 30,

vi) Extracto seco, expresso em gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol.: 1,5,

vii) Bases azotadas voláteis, expressas em gramas de azoto por hectolitro de álcool a 100 % vol.: 0,1,

viii) Furfural: não detectável.

2) *Destilado de origem agrícola*

Líquido alcoólico obtido por destilação, após fermentação alcoólica de um ou vários produtos agrícolas enumerados no anexo I do Tratado, que não apresente nem as características do álcool etílico nem as de uma bebida espirituosa, mas que tenha conservado o aroma e o sabor da(s) matéria(s)-prima(s) utilizada(s).

Sempre que se faça referência à matéria-prima utilizada, o destilado deve ser obtido exclusivamente a partir dessa matéria-prima.

3) *Edulcoração*

Operação que consiste em utilizar, na preparação de bebidas espirituosas, um ou vários dos seguintes produtos:

a) Açúcar semibranco, açúcar branco, açúcar branco extra, dextrose, frutose, xarope de glucose, açúcar líquido, açúcar líquido invertido e xarope de açúcar invertido, tal como definidos na Directiva 2001/111/CE do Conselho, de 20 de Dezembro de 2001, relativa a determinados açúcares destinados à alimentação humana ([1]);

b) Mosto de uva concentrado e rectificado, mosto de uva concentrado, mosto de uva fresco;

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

▼B

c) Açúcar caramelizado, obtido exclusivamente por aquecimento controlado da sacarose, sem adição de bases, ácidos minerais ou qualquer outro aditivo químico;

d) Mel, tal como definido na Directiva 2001/110/CE do Conselho, de 20 de Dezembro de 2001, relativa ao mel [1];

e) Xarope de alfarroba;

f) Quaisquer outras substâncias glucídicas naturais com efeito análogo ao dos produtos acima referidos.

4) *Mistura*

Operação que consiste na mistura de duas ou mais bebidas diferentes para criar uma nova bebida.

5) *Adição de álcool*

Operação que consiste em adicionar álcool etílico de origem agrícola e/ou de destilados de origem agrícola a uma bebida espirituosa.

6) *Adição de água*

Na elaboração de bebidas espirituosas, é autorizada a adição de água, desde que a qualidade da água respeite as disposições da Directiva 80/777/CEE do Conselho, de 15 de Julho de 1980, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes à exploração e à comercialização de águas minerais naturais [2], e da Directiva 98/83/CE do Conselho, de 3 de Novembro de 1998, relativa à qualidade da água destinada ao consumo humano [3], e desde que essa adição não altere a natureza do produto.

Essa água pode ter sido destilada, desmineralizada, sujeita a um processo de permuta iónica ou amaciada.

7) *Lotação*

Operação que consiste na mistura de duas ou mais bebidas espirituosas pertencentes à mesma categoria, apenas distinguíveis por pequenas variantes de composição devidas a um ou mais dos seguintes factores:

a) Métodos de preparação;

b) Alambiques utilizados;

c) Período de maturação ou envelhecimento;

d) Zona geográfica de produção.

A bebida espirituosa assim obtida pertence à mesma categoria de bebida espirituosa que as bebidas espirituosas originais antes da lotação.

8) *Maturação ou envelhecimento*

Operação que consiste em deixar que se desenvolvam naturalmente, em recipientes adequados, certas reacções que conferem a uma bebida espirituosa qualidades organolépticas que esta não possuía anteriormente.

▼M1

9) *Aromatização*

Operação que consiste em utilizar, na preparação de uma bebida espirituosa, um ou mais aromas definidos na alínea a) do n.º 2 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 1334/2008.

[1] JO L 10 de 12.1.2002, p. 47.
[2] JO L 229 de 30.8.1980, p. 1. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1882/2003.
[3] JO L 330 de 5.12.1998, p. 32. Directiva alterada pelo Regulamento (CE) n.º 1882/2003.

▼B

10) *Coloração*

Operação que consiste em utilizar, na preparação de uma bebida espirituosa, um ou vários corantes tal como definidos na Directiva 94/36/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 30 de Junho de 1994, relativa aos corantes para utilização nos géneros alimentícios ([1]).

11) *Título alcoométrico volúmico*

Razão entre o volume de álcool puro contido em determinado produto à temperatura de 20 °C e o volume total do produto à mesma temperatura.

12) *Teor de substâncias voláteis*

Quantidade de substâncias voláteis, além do álcool etílico e do metanol, presentes numa bebida espirituosa obtida exclusivamente por destilação, unicamente em resultado da destilação ou redestilação das matérias-primas utilizadas.

13) *Local de produção*

Lugar ou região onde ocorreu a fase do processo de produção do produto acabado que conferiu a uma bebida espirituosa o seu carácter e as suas qualidades definitivas essenciais.

14) *Designação*

Termos utilizados na rotulagem, apresentação e embalagem, nas guias de transporte, nos documentos comerciais, nomeadamente nas facturas e notas de entrega, e na publicidade.

15) *Apresentação*

Termos utilizados no rótulo e na embalagem, inclusive na publicidade e na promoção de vendas e em imagens ou similares, e no recipiente, incluindo a garrafa e o dispositivo de fecho.

16) *Rotulagem*

Todas as designações e outras referências, sinais, ilustrações ou marcas que distingam uma bebida e que constem do mesmo recipiente, incluindo o seu dispositivo de selagem ou a etiqueta ligada ao recipiente e a cobertura do gargalo da garrafa.

17) *Embalagem*

Invólucros protectores, de papel ou de qualquer outro tipo, cartões e caixas utilizados no transporte e/ou venda de um ou mais recipientes.

([1]) JO L 237 de 10.9.1994, p. 13. Directiva alterada pelo Regulamento (CE) n.º 1882/2003.

▼B

ANEXO II

BEBIDAS ESPIRITUOSAS

Categorias de bebidas espirituosas

1. **Rum**

a) Entende-se por rum:

i) Uma bebida espirituosa produzida exclusivamente por fermentação alcoólica e destilação, quer de melaços ou xaropes provenientes da produção do açúcar de cana, quer do próprio sumo da cana-de-açúcar, destilada a menos de 96 % vol., de modo a que o destilado apresente de forma perceptível as características organolépticas específicas do rum, ou

ii) Uma bebida espirituosa produzida exclusivamente por fermentação alcoólica e destilação do sumo de cana-de-açúcar que apresente as características aromáticas específicas do rum e possua um teor de substâncias voláteis igual ou superior a 225 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol. Esta bebida espirituosa pode ser colocada no mercado com o termo «agrícola», qualificando a denominação de venda «rum», acompanhado de qualquer uma das indicações geográficas dos Departamentos Franceses Ultramarinos e da Região Autónoma da Madeira registadas no anexo III;

b) O título alcoométrico volúmico mínimo do rum é de 37,5 %;

c) O rum não pode ser objecto de adição de álcool tal como definida no ponto 5 do anexo I, diluído ou não;

d) O rum não pode ser aromatizado;

e) O rum só pode conter caramelo adicionado como meio para adaptar a cor;

f) O termo «*traditionnel*» pode ser acrescentado a qualquer uma das indicações geográficas mencionadas na categoria 1 do anexo III quando o rum for obtido por destilação a menos de 90 % vol., após fermentação alcoólica de matérias alcoolígenas originárias exclusivamente do local de produção em causa. Este rum deve possuir um teor de substâncias voláteis igual ou superior a 225 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol. e não deve ser edulcorado. A utilização do termo «*traditionnel*» não impede a utilização dos termos «resultante da produção de açúcar» ou «agrícola», que podem ser acrescentados à denominação de venda «rum» e às indicações geográficas.

Esta disposição não afecta a utilização do termo «*traditionnel*» relativamente a todos os produtos não abrangidos por esta disposição, de acordo com os seus próprios critérios específicos.

2. ***Whisky* ou *Whiskey***

a) Entende-se por *whisky* ou *whiskey* uma bebida espirituosa produzida exclusivamente por:

i) Destilação de um mosto de cereais maltados, com ou sem grãos inteiros de outros cereais, que foi:

— sacarificado pela diástase do malte que contém, com ou sem outros enzimas naturais,

— fermentado pela acção de levedura;

ii) Uma ou mais destilações a menos de 94,8 % vol., de modo a que o destilado apresente um aroma e um sabor provenientes das matérias-primas utilizadas,

▼B

iii) Maturação do destilado final durante pelo menos três anos em tonéis de madeira com uma capacidade igual ou inferior a 700 litros.

O destilado final, a que só podem ser adicionados água e caramelo simples (para coloração), conserva a cor, o aroma e o sabor resultantes do processo de produção referido nas subalíneas i), ii) e iii);

b) O título alcoométrico volúmico mínimo do *whisky* ou *whiskey* é de 40 %;

c) O *whisky* ou *whiskey* não pode ser objecto de adição de álcool tal como definido no ponto 5 do anexo I, diluído ou não;

d) O *whisky* ou *whiskey* não pode ser edulcorado nem aromatizado, nem conter quaisquer aditivos além do caramelo simples utilizado como corante.

3. **Aguardente de cereais**

a) Entende-se por aguardente de cereais uma bebida espirituosa obtida exclusivamente por destilação de um mosto fermentado de grãos inteiros de cereais que apresente as características organolépticas provenientes das matérias-primas utilizadas;

b) Com excepção do «*Korn*», o título alcoométrico volúmico mínimo das aguardentes de cereais é de 35 %;

c) A aguardente de cereais não pode ser objecto de adição de álcool tal como definida no ponto 5 do anexo I, diluído ou não;

d) As aguardentes de cereais não podem ser aromatizadas;

e) As aguardentes de cereais só podem conter caramelo adicionado como meio para adaptar a cor;

f) Para que possa ostentar a denominação comercial de «brandy de cereais», a aguardente de cereais deve ser obtida por destilação a menos de 95 % vol. de um mosto fermentado de grãos inteiros de cereais que apresente as características organolépticas provenientes das matérias-primas utilizadas.

4. **Aguardente vínica**

a) Entende-se por aguardente vínica uma bebida espirituosa:

i) Obtida exclusivamente por destilação a menos de 86 % vol. de vinho ou de vinho aguardentado destinado à destilação ou por redestilação de um destilado de vinho a menos de 86 % vol.,

ii) Com um teor de substâncias voláteis igual ou superior a 125 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol., e

iii) Com um teor máximo de metanol de 200 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol.;

b) O título alcoométrico volúmico mínimo da aguardente vínica é de 37,5 %;

c) A aguardente vínica não pode ser objecto de adição de álcool tal como definida no ponto 5 do anexo I, diluído ou não;

d) A aguardente vínica não pode ser aromatizada, o que não exclui métodos de produção tradicionais;

e) A aguardente vínica só pode conter caramelo adicionado como meio para adaptar a cor;

f) Quando a aguardente vínica for envelhecida, pode continuar a ser colocada no mercado como «aguardente vínica» desde que tenha sido amadurecida por um período igual ou superior ao período estipulado para a bebida espirituosa definida na categoria 5.

▼B

5. ***Brandy* ou *Weinbrand***

a) Entende-se por *brandy* ou *Weinbrand* uma bebida espirituosa:

i) Obtida a partir de aguardentes vínicas, adicionadas ou não de um destilado de vinho destilado a menos de 94,8 % vol., desde que o teor alcoólico do destilado seja igual ou inferior a 50 % do teor alcoólico do produto acabado,

ii) Envelhecida em recipientes de madeira de carvalho durante pelo menos um ano ou, se a capacidade dos tonéis de carvalho for inferior a 1 000 litros, durante pelo menos seis meses,

iii) Com um teor de substâncias voláteis igual ou superior a 125 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol., proveniente exclusivamente da destilação ou redestilação das matérias-primas utilizadas,

iv) Com um teor máximo de metanol de 200 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol.;

b) O título alcoométrico volúmico mínimo do *brandy* ou *Weinbrand* é de 36 %;

c) O *brandy* ou *Weinbrand* não pode ser objecto de adição de álcool tal como definida no ponto 5 do anexo I, diluído ou não;

d) O *brandy* ou *Weinbrand* não pode ser aromatizado, o que não exclui métodos de produção tradicionais;

e) O *brandy* ou *Weinbrand* só pode conter caramelo adicionado como meio para adaptar a cor.

6. **Aguardente bagaceira ou bagaço de uva**

a) Entende-se por aguardente bagaceira ou bagaço de uva uma bebida espirituosa que satisfaz as seguintes condições:

i) É obtida exclusivamente a partir de bagaço de uvas fermentadas e destiladas, quer directamente por vapor de água quer após adição de água,

ii) Pode ser adicionada ao bagaço de uva uma quantidade máxima de borras de 25 kg por 100 kg de bagaço de uva utilizado,

iii) A quantidade de álcool proveniente das borras não deve exceder 35 % da quantidade total de álcool no produto acabado,

iv) A destilação deve ser efectuada com o próprio bagaço a menos de 86 % vol,

v) É autorizada a redestilação ao mesmo título alcoométrico,

vi) O teor de substâncias voláteis deve ser igual ou superior a 140 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol. e o teor máximo de metanol deve ser de 1 000 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol.;

b) O título alcoométrico volúmico mínimo da aguardente bagaceira ou bagaço de uva é de 37,5 %;

c) A aguardente bagaceira ou bagaço de uva não pode ser objecto de adição de álcool tal como definida no ponto 5 do anexo I, diluído ou não;

d) A aguardente bagaceira ou bagaço de uva não pode ser aromatizada, o que não exclui métodos de produção tradicionais;

e) A aguardente bagaceira ou bagaço de uva só pode conter caramelo como meio para adaptar a cor.

▼B

7. **Aguardente de bagaço de frutos**

a) Entende-se por aguardente de bagaço de frutos uma bebida espirituosa que satisfaz as seguintes condições:

i) É obtida exclusivamente por fermentação e destilação a menos de 86 % vol. de bagaço de frutos, excepto bagaço de uva,

ii) O teor mínimo de substâncias voláteis é de 200 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol.,

iii) O teor máximo de metanol é de 1 500 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol.,

iv) O teor máximo de ácido cianídrico é de 7 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol, quando se trate de aguardente de bagaço de frutos com caroço,

v) É autorizada a redestilação ao mesmo título alcoométrico de acordo com a subalínea i);

b) O título alcoométrico volúmico mínimo da aguardente de bagaço de frutos é de 37,5 %;

c) A aguardente de bagaço de frutos não pode ser objecto de adição de álcool tal como definida no ponto 5 do anexo I, diluído ou não;

d) A aguardente de bagaço de frutos não pode ser aromatizada;

e) A aguardente de bagaço de frutos só pode conter caramelo adicionado como meio para adaptar a cor;

f) A denominação de venda deve ser «aguardente de bagaço de» seguida do nome do fruto. Se forem utilizados bagaços de vários frutos diferentes, a denominação de venda será «aguardente de bagaço de frutos».

8. **Aguardente de uva seca ou *raisin brandy***

a) Entende-se por aguardente de uva seca ou *raisin brandy* uma bebida espirituosa obtida exclusivamente por destilação do produto da fermentação alcoólica do extracto de uvas secas das castas «negro de Corinto» ou «moscatel de Alexandria», destilado a menos de 94,5 % vol., de modo a que o destilado apresente um aroma e um sabor provenientes da matéria-prima utilizada;

b) O título alcoométrico volúmico mínimo da aguardente de uva seca ou *raisin brandy* é de 37,5 %;

c) A aguardente de uva seca ou *raisin brandy* não pode ser objecto de adição de álcool tal como definido no ponto 5 do anexo I, diluído ou não;

d) A aguardente de uva seca ou *raisin brandy* não pode ser aromatizada;

e) A aguardente de uva seca ou *raisin brandy* só pode conter caramelo adicionado como meio para adaptar a cor.

9. **Aguardente de frutos**

a) Entende-se por aguardente de frutos uma bebida espirituosa:

i) Obtida exclusivamente por fermentação alcoólica e destilação de um fruto carnudo ou de um mosto de tal fruto, de bagas ou de legumes, com ou sem caroços,

ii) Destilada a menos de 86 % vol., de modo a que o destilado apresente um aroma e um sabor provenientes das matérias-primas destiladas,

▼B

iii) Com um teor de substâncias voláteis igual ou superior a 200 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol.,

iv) Quando se trate de aguardentes de frutos com caroço, com um teor de ácido cianídrico não superior a 7 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol.;

b) O teor máximo de metanol da aguardente de frutos deve ser de 1 000 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol.

Contudo, para as seguintes aguardentes de frutos, o teor máximo de metanol deve ser de:

i) 1 200 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol., obtido a partir dos seguintes frutos:

— ameixa (*Prunus domestica* L.),

— mirabela [*Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.],

— ameixa quetche (*Prunus domestica* L.),

— maçã (*Malus domestica* Borkh.),

— pêra (*Pyrus communis* L.), com excepção das peras Williams (*Pyrus communis* L. cv «Williams»),

— framboesa (*Rubus idaeus* L.),

— amora de silva (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),

— alperce (*Prunus armeniaca* L.),

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

ii) 1 350 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol., obtido a partir dos seguintes frutos ou bagas:

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

— groselha-vermelha (*Ribes rubrum* L.),

— groselha-negra (*Ribes nigrum* L.),

— baga de tramazeira (*Sorbus aucuparia* L.),

— baga de sabugueiro (*Sambucus nigra* L.),

— marmelo (*Cydonia oblonga* Mill.),

— baga de zimbro (*Juniperus communis* L. e/ou *Juniperus oxicedrus* L.);

c) O título alcoométrico volúmico mínimo da aguardente de frutos é de 37,5 %;

d) A aguardente de frutos não pode ser objecto de adição de álcool tal como definida no ponto 5 do anexo I, diluído ou não;

e) A aguardente de frutos não pode ser aromatizada;

▼M10

f) A denominação de venda de uma aguardente de frutos deve ser «aguardente de» seguida do nome do fruto, da baga ou do legume como, por exemplo, aguardente de cereja ou *kirsch*, aguardente de ameixa ou *slivovitz*, aguardente de mirabela, de pêssego, de maçã, de pera, de alperce, de figo, de citrinos, de uva ou de outro fruto. No caso das línguas checa, croata, eslovena, eslovaca, grega, polaca e romena, a denominação de venda pode ser expressa pelo nome do fruto completado por um sufixo.

▼M10

Pode igualmente ser denominada *wasser*, associada ao nome do fruto.

O nome do fruto pode substituir «aguardente de» (seguida do nome do fruto) unicamente nos seguintes casos de frutos ou bagas:

— mirabela [*Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.],

— ameixa (*Prunus domestica* L.),

— ameixa quetche (*Prunus domestica* L.),

— medronho (*Arbutus unedo* L.),

— maçã «Golden Delicious».

Se existir o risco de o consumidor final não entender facilmente uma das denominações de venda que não contenha a palavra «aguardente», a rotulagem e a apresentação devem incluir o termo «aguardente», eventualmente completado por uma explicação;

▼B

g) O termo *Williams* é reservado para a venda da aguardente de pêra obtida exclusivamente a partir de peras da variedade «Williams»;

h) Sempre que duas ou mais espécies de frutos, bagas ou legumes sejam destiladas conjuntamente, o produto deve ser vendido sob a denominação de «aguardente de frutos» ou «aguardente de legumes», consoante o caso. Esta denominação pode ser completada com o nome de cada fruto, baga ou legume, por ordem decrescente das quantidades utilizadas.

▼M10

10. **Aguardente de sidra, aguardente de perada e aguardente de sidra e de perada**

a) A aguardente de sidra, a aguardente de perada e a aguardente de sidra e de perada são bebidas espirituosas que satisfazem as seguintes condições:

i) são obtidas exclusivamente por destilação a menos de 86 % vol. de sidra ou de perada de modo a que o destilado apresente um aroma e um sabor provenientes dos frutos,

ii) o teor de substâncias voláteis é igual ou superior a 200 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol.,

iii) o teor máximo de metanol é de 1 000 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol.,

A condição referida na subalínea i) não exclui as bebidas espirituosas produzidas através de métodos tradicionais que permitem a destilação conjunta de sidra e de perada. Nesses casos, a denominação de venda é «aguardente de sidra e de perada»;

b) O título alcoométrico volúmico mínimo da aguardente de sidra, da aguardente de perada e da aguardente de sidra e de perada é de 37,5 %;

c) Não pode ser objeto de adição de álcool tal como definida no ponto 5 do anexo I, diluído ou não;

d) A aguardente de sidra, a aguardente de perada e a aguardente de sidra e de perada não podem ser aromatizadas;

e) A aguardente de sidra, a aguardente de perada e a aguardente de sidra e de perada só podem conter caramelo adicionado como meio para adaptar a cor.

▼B

11. **Aguardente de mel**

a) Entende-se por aguardente de mel uma bebida espirituosa:

i) Obtida exclusivamente por fermentação e destilação de mosto de mel,

ii) Destilada a menos de 86 % vol., de modo a que o destilado apresente as características organolépticas das matérias-primas utilizadas;

b) O título alcoométrico volúmico mínimo da aguardente de mel é de 35 %;

c) A aguardente de mel não pode ser objecto de adição de álcool tal como definida no ponto 5 do anexo I, diluído ou não;

d) A aguardente de mel não pode ser aromatizada;

e) A aguardente de mel só pode conter caramelo adicionado como meio para adaptar a cor;

f) A aguardente de mel só pode ser edulcorada com mel.

12. ***Hefebrand* ou aguardente de borras**

a) Entende-se por *Hefebrand* ou aguardente de borras uma bebida espirituosa obtida exclusivamente por destilação a menos de 86 % vol. de borras de vinho ou de borras de frutos fermentados;

b) O título alcoométrico volúmico mínimo do *Hefebrand* ou aguardente de borras é de 38 %;

c) O *Hefebrand* ou aguardente de borras não pode ser objecto de adição de álcool tal como definida no ponto 5 do anexo I, diluído ou não;

d) O *Hefebrand* ou aguardente de borras não pode ser aromatizado;

e) O *Hefebrand* ou aguardente de borras só pode conter caramelo adicionado como meio para adaptar a cor;

f) A denominação de venda do *Hefebrand* ou aguardente de borras é completada com o nome da matéria-prima utilizada.

13. ***Bierbrand* ou *eau-de-vie de bière***

a) Entende-se por *Bierbrand* ou *eau-de-vie de bière* uma bebida espirituosa obtida exclusivamente por destilação directa, a pressão normal, de cerveja fresca com um título alcoométrico volúmico inferior a 86 % vol., de modo a que o destilado obtido apresente as características organolépticas provenientes da cerveja;

b) O título alcoométrico volúmico mínimo da *Bierbrand* ou *eau-de-vie de bière* é de 38 %;

c) A *Bierbrand* ou *eau-de-vie de bière* não pode ser objecto de adição de álcool tal como definida no ponto 5 do anexo I, diluído ou não;

d) A *Bierbrand* ou *eau-de-vie de bière* não pode ser aromatizada;

e) A *Bierbrand* ou *eau-de-vie de bière* só pode conter caramelo adicionado como meio para adaptar a cor.

14. ***Topinambur* ou aguardente de topinambos**

a) Entende-se por *Topinambur* ou aguardente de topinambos uma bebida espirituosa obtida exclusivamente por fermentação e destilação de topinambos (*Helianthus tuberosus* L.) a menos de 86 % vol.;

b) O título alcoométrico volúmico mínimo do *Topinambur* ou aguardente de topinambos é de 38 %;

c) O *Topinambur* ou aguardente de topinambos não pode ser objecto de adição de álcool tal como definida no ponto 5 do anexo I, diluído ou não;

▼B

d) O *Topinambur* ou aguardente de topinambos não pode ser aromatizado;

e) O *Topinambur* ou aguardente de topinambos só pode conter caramelo adicionado como meio para adaptar a cor.

15. **Vodka**

a) Entende-se por vodka uma bebida espirituosa produzida a partir de álcool etílico de origem agrícola obtida após fermentação, pela acção de levedura, a partir de:

i) batatas e/ou cereais, ou

ii) outras matérias-primas agrícolas,

destilada e/ou rectificada de modo a atenuar selectivamente as características organolépticas inerentes às matérias-primas utilizadas e aos subprodutos formados durante a fermentação.

A este processo pode seguir-se uma redestilação e/ou um tratamento com adjuvantes adequados, nomeadamente com carvão activado, para conferir ao produto características organolépticas especiais.

Os valores máximos dos elementos residuais devem corresponder aos fixados no anexo I para o álcool etílico de origem agrícola, excepto no tocante ao teor de metanol, que não pode exceder 10 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol.;

b) O título alcoométrico volúmico mínimo do vodka é de 37,5 %;

c) Os únicos aromatizantes que podem ser adicionados são os compostos aromatizantes naturais presentes em destilados obtidos a partir das matérias-primas fermentadas. Além disso, podem ser conferidas ao produto características organolépticas especiais distintas do aroma predominante;

d) A designação, a apresentação ou a rotulagem do vodka não produzido exclusivamente a partir da(s) matéria(s)-prima(s) referida(s) na subalínea i) da alínea a) devem conter a indicação «produzido a partir de», completada com o nome da(s) matéria(s)-prima(s) utilizada(s) na produção do álcool etílico de origem agrícola. A rotulagem deve ser feita nos termos do n.º 2 do artigo 13.º da Directiva 2000/13/CE.

16. **Aguardente de (seguida do nome do fruto) obtida por maceração e destilação**

a) Entende-se por aguardente de (seguida do nome do fruto) obtida por maceração e destilação, uma bebida espirituosa:

i) Obtida por maceração dos frutos ou bagas enumerados na subalínea ii), parcialmente fermentados ou não fermentados, eventualmente com a adição de um máximo de 20 litros de álcool etílico de origem agrícola, de aguardente e/ou de um destilado derivado do mesmo fruto por 100 kg de frutos ou bagas fermentados, seguida de destilação a menos de 86 % vol.,

▼M6

ii) Produzida a partir dos seguintes frutos ou bagas:

— amora-silvestre (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),

— morango (*Fragaria* spp.),

— mirtilo ou arando (*Vaccinium myrtillus* L.),

— framboesa (*Rubus idaeus L.*),

— groselha-vermelha (*Ribes rubrum* L.),

— groselha-branca (*Ribes niveum* Lindl.),

▼M6

— groselha-negra (*Ribes nigrum* L.),

— abrunho-bravo (*Prunus spinosa* L.),

— baga de tramazeira (*Sorbus aucuparia* L.),

— baga de sorveira-comum (*Sorbus domestica* L.),

— baga de azevinho (*Ilex aquifolium* e *Ilex cassine* L.),

— mostajos (*Sorbus torminalis* (L.) Crantz),

— baga de sabugueiro (*Sambucus nigra* L.),

— groselha-crespim (*Ribes uva-crispa* L. syn. *Ribes grossularia*),

— airelas (*Vaccinium* L. subgénero *Oxycoccus*),

— airela-vermelha (*Vaccinium vitis-idaea* L.),

— arando-azul-americano (*Vaccinium corymbosum* L.),

— espinheiro-marítimo (*Hippophae rhamnoides* L.),

— fruto da roseira-brava (*Rosa canina* L.),

— amora-amarela (*Rubus chamaemorus* L.),

— camarinha-negra (*Empetrum nigrum* L.),

— framboesa-do-ártico (*Rubus arcticus* L.),

— fruto da murta (*Myrtus communis* L.),

— banana (*Musa* spp.),

— maracujá (*Passiflora edulis* Sims),

— macieira-dourada (*Spondias dulcis* Sol. ex Parkinson),

— mandiplo ou imbuzeiro (*Spondias mombin* L.),

— noz (*Juglans regia L.*),

— avelã (*Corylus avellana* L.),

— castanha (*Castanea sativa* L.),

— citrinos (*Citrus* spp. L.),

— figos-da-índia (*Opuntia ficus-indica*).

▼B

b) O título alcoométrico volúmico mínimo da aguardente de (seguida do nome do fruto) obtida por maceração e destilação é de 37,5 %;

c) A aguardente de (seguida do nome do fruto) obtida por maceração e destilação não pode ser aromatizada;

d) No que diz respeito à rotulagem e apresentação da aguardente de (seguida do nome do fruto) obtida por maceração e destilação, os termos «obtida por maceração e destilação» devem constar da designação, apresentação ou rotulagem em caracteres de tipo, tamanho e cor idênticos aos utilizados para os termos «aguardente de (seguida do nome do fruto)» e no mesmo campo visual do que estes e, tratando-se de garrafas, no rótulo frontal.

▼B

17. ***Geist* (associado ao nome do fruto ou da matéria-prima utilizada)**

a) Entende-se por *Geist* (associado ao nome do fruto ou da matéria-prima utilizada) uma bebida espirituosa obtida por maceração em álcool etílico de origem agrícola, seguida de destilação a menos de 86 % vol., dos frutos e bagas não fermentados enumerados na subalínea ii) da alínea a) da categoria 16 ou de legumes, nozes ou outras matérias vegetais tais como ervas ou pétalas de rosa;

b) O título alcoométrico volúmico mínimo do *Geist* (associado ao nome do fruto ou da matéria-prima utilizada) é de 37,5 %;

c) O *Geist* (associado ao nome do fruto ou da matéria-prima utilizada) não pode ser aromatizado.

18. **Genciana**

a) Entende-se por Genciana uma bebida espirituosa obtida a partir de um destilado de genciana, por sua vez obtido por fermentação de raízes de genciana, com ou sem adição de álcool etílico de origem agrícola;

b) O título alcoométrico volúmico mínimo da genciana é de 37,5 %;

c) A genciana não pode ser aromatizada.

19. **Bebida espirituosa zimbrada**

a) Entende-se por bebida espirituosa zimbrada uma bebida espirituosa obtida por aromatização de álcool etílico de origem agrícola e/ou de aguardente de cereais e/ou de destilado de cereais com bagas de zimbro (*Juniperus communis* L. e/ou *Juniperus oxicedrus* L.);

b) O título alcoométrico volúmico mínimo das bebidas espirituosas zimbradas é de 30 %;

▼M1

c) Podem ser adicionadas outras substâncias aromatizantes, tal como definidas na alínea b) do n.º 2 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 1334/2008 e/ou preparações aromatizantes, tal como definidas na alínea d) do n.º 2 do artigo 3.º do referido regulamento, e/ou plantas aromáticas ou partes de plantas aromáticas, devendo, no entanto, ser perceptíveis as características organolépticas do zimbro, ainda que por vezes atenuadas;

▼B

d) As bebidas espirituosas zimbradas podem ostentar as denominações de venda *Wacholder* ou *genebra*.

20. ***Gin***

a) Entende-se por *gin* uma bebida espirituosa zimbrada, obtida por aromatização de álcool etílico de origem agrícola dotado das características organolépticas adequadas com bagas de zimbro (*Juniperus communis* L.);

b) O título alcoométrico volúmico mínimo do *gin* é de 37,5 %;

▼M1

c) Na preparação do gin, só podem ser utilizadas substâncias aromatizantes, tal como definidas na alínea b) do n.º 2 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 1334/2008 e/ou preparações aromatizantes, tal como definidas na alínea d) do n.º 2 do artigo 3.º do referido regulamento, a fim de garantir a predominância do sabor do zimbro.

▼M5

d) Se não forem adicionados ao produto edulcorantes cujo teor de açúcares represente mais de 0,1 gramas por litro no produto final, o termo «*gin*» pode ser acompanhado do termo «*dry*».

▼B

21. ***Gin* destilado**

a) Entende-se por *gin* destilado:

i) Uma bebida espirituosa zimbrada, obtida exclusivamente por redestilação de álcool etílico de origem agrícola de qualidade apropriada, dotado das características organolépticas adequadas, com um título alcoométrico inicial não inferior a 96 % vol., preparada em alambiques tradicionalmente utilizados para o *gin*, com bagas de zimbro (*Juniperus communis* L.) e outros produtos vegetais naturais, desde que seja garantida a predominância do sabor do zimbro, ou

▼M1

ii) a mistura do produto dessa destilação com álcool etílico de origem agrícola com a mesma composição, pureza e título alcoométrico; podem ser igualmente utilizadas na aromatização do gin destilado substâncias aromatizantes e/ou preparações aromatizantes, tal como especificado na alínea c) da categoria 20;

▼B

b) O título alcoométrico volúmico mínimo do *gin* destilado é de 37,5 %;

c) O *gin* obtido unicamente por adição de essências ou aromas ao álcool etílico de origem agrícola não é considerado *gin* destilado.

▼M5

d) Se não forem adicionados ao produto edulcorantes cujo teor de açúcares represente mais de 0,1 gramas por litro no produto final, o termo «*gin* destilado» pode ser acompanhado do termo «*dry*».

▼B

22. ***London gin***

a) Entende-se por *London gin* um tipo de *gin* destilado:

i) Obtido exclusivamente a partir de álcool etílico de origem agrícola, com um teor máximo de metanol de 5 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol., cujo aroma é conferido exclusivamente por redestilação de álcool etílico em alambiques tradicionais, na presença de todos os materiais vegetais naturais utilizados,

ii) Em que o destilado obtido contenha pelo menos 70 % vol. de álcool,

iii) Em que qualquer outro álcool etílico de origem agrícola adicionado esteja em conformidade com as características enumeradas no ponto 1 do anexo I, mas com um teor máximo de metanol de 5 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol.,

iv) A que não tenham sido adicionados edulcorantes com um teor de açucares superior a 0,1 gramas por litro no produto final, nem corantes,

v) A que não tenham sido adicionados quaisquer outros ingredientes, com excepção de água;

b) O título alcoométrico volúmico mínimo do *London gin* é de 37,5 %;

c) A expressão *London gin* pode ser completada pelo termo «*dry*».

23. **Bebida espirituosa com alcaravia**

a) Entende-se por bebida espirituosa com alcaravia uma bebida espirituosa obtida pela aromatização de álcool etílico de origem agrícola com alcaravia (*Carum carvi* L.);

▼B

b) O título alcoométrico volúmico mínimo das bebidas espirituosas com alcaravia é de 30 %;

▼M1

c) Podem ser adicionadas outras substâncias aromatizantes definidas na alínea b) do n.º 2 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 1334/2008 e/ou preparações aromatizantes tal como definidas na alínea d) do n.º 2 do artigo 3.º do referido regulamento, mas o sabor de alcaravia deve ser predominante.

▼B

24. ***Akvavit* ou *aquavit***

▼M6

a) Entende-se por *akvavit* ou *aquavit* uma bebida espirituosa aromatizada com alcaravia e/ou sementes de endro, produzida com álcool etílico de origem agrícola, aromatizada com um destilado de ervas ou especiarias;

▼B

b) O título alcoométrico volúmico mínimo do *akvavit* ou *aquavit* é de 37,5 %;

▼M1

c) Podem ser utilizadas adicionadas outras substâncias aromatizantes naturais, tal como definidas na alínea c) do n.º 2 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 1334/2008 e/ou preparações aromatizantes, tal como definidas na alínea d) do n.º 2 do artigo 3.º do referido regulamento, mas o aroma dessas bebidas é devido, em grande parte, aos destilados de sementes de alcaravia (Carum carvi L.) e/ou de sementes de endro (Anethum graveolens L.), sendo proibida a utilização de óleos essenciais;

▼B

d) As substâncias amargas não podem alterar substancialmente o sabor; o extracto seco não deve exceder 1,5 gramas por cada 100 ml.

25. **Bebida espirituosa anisada**

a) Entende-se por bebida espirituosa anisada uma bebida espirituosa, obtida por aromatização de álcool etílico de origem agrícola com extractos naturais de anis estrelado (*Illicium verum* Hook f.), de anis verde (*Pimpinella anisum* L.), de funcho (*Foeniculum vulgare* Mill.) ou de qualquer outra planta que contenha o mesmo constituinte aromático principal, através de um dos seguintes processos ou da combinação dos mesmos:

i) Maceração e/ou destilação,

ii) Redestilação do álcool com as sementes ou outras partes das plantas acima referidas,

iii) Adição de extractos destilados naturais de plantas anisadas;

b) O título alcoométrico volúmico mínimo das bebidas espirituosas anisadas é de 15 %;

c) Na elaboração das bebidas espirituosas anisadas só podem ser utilizadas substâncias e ►M1 preparações ◄ aromatizantes naturais, tal como definidas no artigo 1.º, n.º 2, alínea b), subalínea i), e alínea c), da Directiva 88/388/CEE;

▼B

d) Podem ser adicionados outros extractos vegetais ou sementes aromáticas, desde que seja garantida a predominância do sabor do anis.

26. ***Pastis***

a) Entende-se por *pastis* uma bebida espirituosa anisada que contém também extractos naturais provenientes do pau de alcaçuz (*Glycyrrhiza* spp.), o que implica a presença de substâncias corantes conhecidas por «benzalacetofenonas» (calconas), bem como de ácido glicirrízico, cujos teores mínimo e máximo devem ser de 0,05 e 0,5 gramas por litro, respectivamente;

b) O título alcoométrico volúmico mínimo do *pastis* é de 40 %;

c) Na elaboração do *pastis* só podem ser utilizadas substâncias e ►**M1** preparações ◄ aromatizantes naturais, tal como definidas no artigo 1.º, n.º 2, alínea b), subalínea i), e alínea c), da Directiva 88/388/CEE;

d) O *pastis* apresenta um teor de açúcares inferior a 100 gramas por litro, expresso em açúcar invertido, e teores mínimo e máximo de anetol de 1,5 e 2 gramas por litro, respectivamente.

27. ***Pastis de Marseille***

a) Entende-se por *pastis de Marseille* um pastis com um teor de anetol de 2 gramas por litro;

b) O título alcoométrico volúmico mínimo do *pastis de Marseille* é de 45 %;

c) Na elaboração do *pastis de Marseille* só podem ser utilizadas substâncias e ►**M1** preparações ◄ aromatizantes naturais, tal como definidas no artigo 1.º, n.º 2, alínea b), subalínea i), e alínea c), da Directiva 88/388/CEE.

28. ***Anis***

a) Entende-se por *anis* uma bebida espirituosa anisada cujo aroma característico provém exclusivamente do anis verde (*Pimpinella anisum* L.) e/ou do anis estrelado (*Illicium verum* Hook. f.) e/ou do funcho (*Foeniculum vulgare* Mill.);

b) O título alcoométrico volúmico mínimo do anis é de 35 %;

c) Na elaboração do *anis* só podem ser utilizadas substâncias e ►**M1** preparações ◄ aromatizantes naturais, tal como definidas no artigo 1.º, n.º 2, alínea b), subalínea i), e alínea c), da Directiva 88/388/CEE.

29. ***Anis* destilado**

a) Entende-se por *anis* destilado o *anis* que contém álcool destilado com as sementes referidas na alínea a) da categoria 28 e, no caso de indicações geográficas, com mastique e outras sementes, plantas e frutos aromáticos, numa proporção mínima de 20 % do título alcoométrico volúmico do *anis* destilado;

b) O título alcoométrico volúmico mínimo do *anis* destilado é de 35 %;

c) Na elaboração do *anis* destilado só podem ser utilizadas substâncias e ►**M1** preparações ◄ aromatizantes naturais, tal como definidas no artigo 1.º, n.º 2, alínea b), subalínea i), e alínea c), da Directiva 88/388/CEE.

▼B

30. **Bebida espirituosa com sabor amargo ou *bitter***

▼M1

a) Entende-se por bebida espirituosa com sabor amargo ou *bitter* uma bebida espirituosa com sabor amargo predominante, obtida por aromatização de álcool etílico de origem agrícola com substâncias aromatizantes, tal como definidas na alínea b) do n.º 2 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 1334/2008 e/ou preparações aromatizantes, tal como definidas na alínea d) do n.º 2 do artigo 3.º do referido regulamento;

▼B

b) O título alcoométrico volúmico mínimo das bebidas espirituosas com sabor amargo ou *bitter* é de 15 %;

c) As bebidas espirituosas com sabor amargo ou *bitter* podem também ser vendidas sob a denominação «amargo» ou «*bitter*», associada ou não a outro termo.

31. **Vodka aromatizado**

a) Entende-se por vodka aromatizado um vodka ao qual foi conferido um aroma predominante distinto do da matéria-prima;

b) O título alcoométrico volúmico mínimo do vodka aromatizado é de 37,5 %;

c) O vodka aromatizado pode ser edulcorado, lotado, aromatizado, maturado ou corado;

d) O vodka aromatizado pode também ser vendido sob a denominação «vodka» associada ao nome de qualquer aroma predominante.

32. **Licor**

a) Entende-se por licor uma bebida espirituosa:

i) Com um teor mínimo de açúcar, expresso em açúcar invertido, de:

— 70 gramas por litro, para os licores de cereja cujo álcool etílico consista exclusivamente em aguardente de cereja,

— 80 gramas por litro, para os licores de genciana ou similares elaborados exclusivamente com genciana ou plantas similares como única substância aromatizante,

— 100 gramas por litro, em todos os outros casos;

▼M8

ii) obtida utilizando álcool etílico de origem agrícola, ou um destilado de origem agrícola, ou uma ou mais bebidas espirituosas, ou uma mistura dessas bebidas, edulcorada e à qual se adicionaram um ou mais aromatizantes, produtos de origem agrícola ou géneros alimentícios.

▼B

b) O título alcoométrico volúmico mínimo dos licores é de 15 %;

▼M1

c) Na preparação do licor, podem ser utilizadas substâncias aromatizantes, tal como definidas na alínea b) do n.º 2 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 1334/2008 e preparações aromatizantes, tal como definidas na alínea d) do n.º 2 do artigo 3.º do referido regulamento. Todavia, só as substâncias aromatizantes naturais, tal como definidas na alínea c) do n.º 2 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 1334/2008 e as preparações aromatizantes definidas na alínea d) do n.º 2 do artigo 3.º do referido regulamento podem ser utilizadas na preparação dos seguintes licores:

▼B

i) Licores de frutos:

— groselha-negra,

— cereja,

— framboesa,

— amora,

— mirtilo,

— citrinos,

— amora amarela,

— framboesa do ártico,

— airela dos pântanos,

— airela vermelha,

— baga de espinheiro amarelo,

— ananás;

ii) Licores de plantas:

— menta,

— genciana,

— anis,

— genepi,

— vulnerária;

d) Quando é utilizado álcool etílico de origem agrícola para reproduzir métodos de produção bem estabelecidos, podem ser utilizadas os seguintes termos compostos na apresentação de licores produzidos na Comunidade:

— *prune brandy*,

— *orange brandy*,

— *apricot brandy*,

— *cherry brandy*,

— *solbaerrom*, também denominado rum de groselha-negra.

No que diz respeito à rotulagem e apresentação destes licores, o termo composto deve figurar no rótulo, numa só linha, em caracteres uniformes do mesmo tipo e cor, devendo a denominação «licor» figurar na proximidade imediata, em caracteres de tamanho não inferior ao tipo do termo composto. Caso o álcool não seja proveniente da bebida espirituosa indicada, a sua origem deve ser indicada no rótulo, no mesmo campo visual do termo composto e da palavra «licor», quer indicando o tipo de álcool agrícola utilizado quer através da menção «álcool agrícola», sempre precedidos das expressões «obtido a partir de» ou «à base de».

▼B

33. **Crème de (seguido do nome do fruto ou da matéria-prima utilizada)**

a) Entende-se por Crème de (seguido do nome do fruto ou da matéria-prima utilizada), com excepção de produtos lácteos, um licor com um teor mínimo de açúcar de 250 gramas por litro, expresso em açúcar invertido;

b) O título alcoométrico volúmico mínimo do Crème de (seguido do nome do fruto ou da matéria-prima utilizada) é de 15 %;

c) Aplicam-se a esta bebida espirituosa as regras relativas às substâncias e ►M1 preparações ◄ aromatizantes para licores, estabelecidas na categoria 32;

d) A denominação de venda pode ser completada pelo termo «licor».

34. ***Crème de cassis***

a) Entende-se por *crème de cassis* um licor de groselha-negra com um teor mínimo de açúcar de 400 gramas por litro, expresso em açúcar invertido;

b) O título alcoométrico volúmico mínimo do *crème de cassis* é de 15 %;

c) Aplicam-se ao *crème de cassis* as regras relativas às substâncias e ►M1 preparações ◄ aromatizantes para licores, estabelecidas na categoria 32;

d) A denominação de venda pode ser completada pelo termo «licor».

35. ***Guignolet***

a) Entende-se por *guignolet* um licor obtido por maceração de cerejas em álcool etílico de origem agrícola;

b) O título alcoométrico volúmico mínimo do *guignolet* é de 15 %;

c) Aplicam-se ao *guignolet* as regras relativas às substâncias e ►M1 preparações ◄ aromatizantes para licores, estabelecidas na categoria 32;

d) A denominação de venda pode ser completada pelo termo «licor».

36. ***Punch au rhum***

a) Entende-se por *punch au rhum* um licor cujo teor alcoólico provém exclusivamente do rum;

b) O título alcoométrico volúmico mínimo do *punch au rhum* é de 15 %;

c) Aplicam-se ao *punch au rhum* as regras relativas às substâncias e ►M1 preparações ◄ aromatizantes para licores, estabelecidas na categoria 32;

d) A denominação de venda pode ser completada pelo termo «licor».

37. ***Sloe gin***

a) Entende-se por *sloe gin* um licor obtido por maceração de abrunhos-bravos em *gin*, com eventual adição de sumo desses frutos;

b) O título alcoométrico volúmico mínimo do *sloe gin* é de 25 %;

▼B

c) Na elaboração do *sloe gin* só podem ser utilizadas substâncias e ►M1 preparações ◄ aromatizantes naturais, tal como definidas no artigo 1.º, n.º 2, alínea b), subalínea i), e alínea c), da Directiva 88/388/CEE;

d) A denominação de venda pode ser completada pelo termo «licor».

▼M7

37-A. **Bebida espirituosa aromatizada à base de abrunhos ou *Pacharán***

Entende-se por bebida espirituosa aromatizada à base de abrunhos ou *Pacharán* uma bebida espirituosa:

a) Que tem um sabor predominante a abrunhos e que é obtida pela maceração de abrunhos (*Prunus spinosa*) em álcool etílico de origem agrícola, com a adição de extratos naturais de anis e/ou destilados de anis;

b) Cujo título alcoométrico volúmico mínimo é de 25 %;

c) Em cuja produção foi utilizada uma quantidade mínima de 125 gramas de abrunhos por litro do produto final;

d) Com um teor de açúcares, expresso em açúcar invertido, entre 80 e 250 gramas por litro do produto final;

e) Cujas características organoléticas, cor e sabor são proporcionadas exclusivamente pelos frutos utilizadas e pelo anis.

O termo «*Pacharán*» pode ser utilizado como denominação de venda apenas quando o produto é produzido em Espanha. Se o produto for produzido fora de Espanha, o termo «*Pacharán*» só pode ser utilizado para complementar a denominação de venda «Bebida espirituosa aromatizada à base de abrunhos», desde que seja acompanhado da menção: «produzida em …», seguida do nome do Estado-Membro ou país terceiro de produção.

▼B

38. ***Sambuca***

a) Entende-se por *sambuca* um licor incolor aromatizado com anis:

i) Contendo destilados de anis verde (*Pimpinella anisum* L.), de anis estrelado (*Illicium verum* L.) ou de outras ervas aromáticas,

ii) Com um teor mínimo de açúcar equivalente a 350 gramas por litro, expresso em açúcar invertido,

iii) Com um teor de anetol natural mínimo de 1 grama por litro e máximo de 2 gramas por litro;

b) O título alcoométrico volúmico mínimo do *sambuca* é de 38 %;

c) Aplicam-se ao *sambuca* as regras relativas às substâncias e ►M1 preparações ◄ aromatizantes para licores, estabelecidas na categoria 32;

d) A denominação de venda pode ser completada pelo termo «licor».

39. ***Maraschino*, *Marrasquino* ou *Maraskino***

a) Entende-se por *maraschino*, *marrasquino* ou *maraskino* um licor incolor cuja aromatização é obtida principalmente por um destilado de marascas ou por maceração de cerejas ou partes de cereja em álcool de origem agrícola com um teor mínimo de açúcar de 250 gramas por litro, expresso em açúcar invertido;

b) O título alcoométrico volúmico mínimo do *maraschino*, *marrasquino* ou *maraskino* é de 24 %;

c) Aplicam-se ao *maraschino*, *marrasquino* ou *maraskino* as regras relativas às substâncias e ►M1 preparações ◄ aromatizantes para licores, estabelecidas na categoria 32;

d) A denominação de venda pode ser completada pelo termo «licor».

▼B

40. ***Nocino***

a) Entende-se por *nocino* um licor cuja aromatização é obtida principalmente por maceração e/ou destilação de nozes inteiras verdes (*Juglans regia* L.) com um teor mínimo de açúcar de 100 gramas por litro, expresso em açúcar invertido;

b) O título alcoométrico volúmico mínimo do *nocino* é de 30 %;

c) Aplicam-se ao *nocino* as regras relativas às substâncias e ►M1 preparações ◄ aromatizantes para licores, estabelecidas na categoria 32;

d) A denominação de venda pode ser completada pelo termo «licor».

41. **Licor à base de ovos ou *advocaat*, *avocat* ou *advokat***

a) Entende-se por licor à base de ovos ou *advocaat*, *avocat* ou *advokat* uma bebida espirituosa, aromatizada ou não, obtida a partir de álcool etílico de origem agrícola destilado e/ou de aguardente, cujos ingredientes são a gema de ovo de qualidade, a clara de ovo e o açúcar ou mel. O teor mínimo de açúcar ou mel é de 150 gramas por litro, expresso em açúcar invertido. O teor mínimo de gema de ovo pura é de 140 gramas por litro de produto acabado;

b) Em derrogação do disposto na alínea c) do n.º 1 do artigo 2.º, o título alcoométrico volúmico mínimo do licor à base de ovos ou *advocaat*, *avocat* ou *advokat* é de 14 %;

▼M1

c) Na elaboração do licor de ovos ou *advocaat*, *avocat* ou *advokat*, só podem ser utilizadas substâncias aromatizantes, tal como definidas na alínea b) do n.º 2 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 1334/2008 e preparações aromatizantes, tal como definidas na alínea d) do n.º 2 do artigo 3.º do referido regulamento.

▼B

42. **Licor de ovos**

a) Entende-se por licor de ovos uma bebida espirituosa, aromatizada ou não, obtida a partir de álcool etílico de origem agrícola, de um destilado e/ou de uma aguardente, cujos ingredientes característicos são a gema de ovo de qualidade, a clara de ovo e o açúcar ou mel. O teor mínimo de açúcar ou mel é de 150 gramas por litro, expresso em açúcar invertido. O teor mínimo de gema de ovo é de 70 gramas por litro de produto acabado;

b) O título alcoométrico volúmico mínimo do licor de ovos é de 15 %;

c) Na elaboração do licor de ovos só podem ser utilizadas substâncias e ►M1 preparações ◄ aromatizantes naturais, tal como definidas no artigo 1.º, n.º 2, alínea b), subalínea i), e alínea c), da Directiva 88/388/CEE.

43. ***Mistrà***

a) Entende-se por *mistrà* uma bebida espirituosa incolor aromatizada com anis ou anetol natural:

i) Com um teor de anetol mínimo de 1 grama por litro e máximo de 2 gramas por litro,

ii) Contendo eventualmente um destilado de ervas aromáticas,

iii) Sem açúcares adicionados.

b) O título alcoométrico volúmico do *mistrà* não deve ser inferior a 40 % nem superior a 47 %;

c) Na elaboração do *mistrà* só podem ser utilizadas substâncias e ►M1 preparações ◄ aromatizantes naturais definidas no artigo 1.º, n.º 2, alínea b), subalínea i), e alínea c), da Directiva 88/388/CEE.

▼B

44. ***Väkevä glögi* ou *spritglögg***

▼M1

a) Entende-se por *väkevä glögi* ou *spritglögg* uma bebida espirituosa obtida a partir da aromatização de álcool etílico de origem agrícola com aromas de cravo de cabecinha e/ou canela através de um dos seguintes processos: maceração e/ou destilação, redestilação do álcool com partes das plantas acima referidas, adição de substâncias aromatizantes naturais, tal como definidas na alínea c) do n.º 2 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 1334/2008, de cravo de cabecinha ou de canela ou através de uma combinação desses processos;

▼B

b) O título alcoométrico volúmico mínimo do *väkevä glögi* ou *spritglögg* é de 15 %;

▼M1

c) Podem também ser utilizadas outros aromas, substâncias aromatizantes e/ou preparações aromatizantes, tal como definidas nas alíneas b), d) e h) do n.º 2 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 1334/2008, mas o aroma das especiarias referidas deve ser predominante;

▼B

d) O teor de vinho ou de produtos vínicos não pode exceder 50 % do produto final.

45. ***Berenburg* ou *Beerenburg***

a) Entende-se por *Berenburg* ou *Beerenburg* uma bebida espirituosa:

i) Obtida a partir de álcool etílico de origem agrícola,

ii) Macerada com frutos ou plantas ou com partes de frutos ou plantas,

iii) Contendo, como aroma específico, um destilado de raízes de genciana (*Gentiana lutea* L.), de bagas de zimbro (*Juniperus communis* L.) e de folhas de loureiro (*Laurus nobilis* L.),

iv) Com uma cor que pode variar entre o castanho-claro e o castanho-escuro,

v) Eventualmente edulcorada até um máximo de 20 gramas por litro, expresso em açúcar invertido;

b) O título alcoométrico volúmico mínimo do *Berenburg* ou *Beerenburg* é de 30 %;

c) Na elaboração do *Berenburg* ou *Beerenburg*, só podem ser utilizadas substâncias e ►M1 preparações ◄ aromatizantes naturais, tal como definidas no artigo 1.º, n.º 2, alínea b), subalínea i), e alínea c), da Directiva 88/388/CEE.

46. **Néctar de mel ou de hidromel**

a) Entende-se por néctar de mel ou de hidromel uma bebida espirituosa obtida através da aromatização da mistura de mosto de mel fermentado e de destilado de mel e/ou álcool etílico de origem agrícola, com um teor mínimo de 30 % vol. de mosto de mel fermentado;

b) O título alcoométrico volúmico mínimo do néctar de mel ou de hidromel é de 22 %;

c) Na elaboração do néctar de mel ou de hidromel só podem ser utilizadas substâncias e ►M1 preparações ◄ aromatizantes naturais definidas no artigo 1.º, n.º 2, alínea b), subalínea i), e alínea c), da Directiva 88/388/CEE, desde que o sabor do mel seja predominante;

▼B

d) O néctar de mel ou de hidromel só pode ser edulcorado com mel.

Outras bebidas espirituosas

1. O *Rum-Verschnitt* é produzido na Alemanha e obtido por mistura de rum e de álcool, devendo uma proporção mínima de 5 % do álcool contido no produto acabado ter a sua proveniência no rum. O título alcoométrico volúmico mínimo do *Rum-Verschnitt* é de 37,5 %. No que diz respeito à rotulagem e apresentação do produto denominado *Rum-Verschnitt*, o termo *Verschnitt* deve figurar na designação, apresentação e rotulagem com caracteres de tipo, dimensão e cor idênticos aos utilizadas para a palavra «*Rum*», na mesma linha que esta, e, nas garrafas, deve ser mencionado no rótulo frontal. Em caso de venda fora do mercado alemão, a composição alcoólica deste produto deve constar do rótulo.

2. O *slivovice* é produzido na República Checa e obtido mediante a adição ao destilado de ameixa, antes da destilação final, de uma proporção de álcool etílico de origem agrícola não superior a 30 % em volume. Este produto deve ser designado como «bebida espirituosa» e pode utilizar também a denominação *slivovice* no mesmo campo visual do rótulo frontal. Para poder ser colocado no mercado na Comunidade, o *slivovice* checo deve ostentar a sua composição alcoólica no rótulo. Esta disposição não prejudica a utilização da denominação *slivovice* para as aguardentes de frutos, de acordo com a categoria 9.

▼**M9**

ANEXO III

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

Categoria de produto	Indicação geográfica	País de origem (a origem geográfica exata é descrita no dossier técnico)
1. Rum		
	Rhum de la Martinique	França
	Rhum de la Guadeloupe	França
	Rhum de la Réunion	França
	Rhum de la Guyane	França
	Rhum de sucrerie de la Baie du Galion	França
	Rhum des Antilles françaises	França
	Rhum des départements français d'outre-mer	França
	Rum da Madeira	Portugal
	Ron de Guatemala	Guatemala
2. Whisky/Whiskey		
	Scotch Whisky	Reino Unido (Escócia)
	Irish Whiskey/Uisce Beatha Eireannach/Irish Whisky (1)	Irlanda
	Whisky breton/Whisky de Bretagne	França
	Whisky alsacien/Whisky d'Alsace	França
3. Aguardentes de cereais		
	Korn/Kornbrand	Alemanha, Áustria, Bélgica (Comunidade Germanófona)
	Münsterländer Korn/Kornbrand	Alemanha
	Sendenhorster Korn/Kornbrand	Alemanha
	Emsländer Korn/Kornbrand	Alemanha
	Haselünner Korn/Kornbrand	Alemanha
	Hasetaler Korn/Kornbrand	Alemanha
	Samanė	Lituânia
4. Aguardentes vínicas		
	►**M11** *Eau-de-vie de Cognac/Eau-de-vie des Charentes/Cognac* ◄ (A denominação «*Cognac*» pode ser completada pelos seguintes termos: — *Fine* — *Grande Fine Champagne*	França

▼**M9**

Categoria de produto	Indicação geográfica	País de origem (a origem geográfica exata é descrita no dossier técnico)
	— *Grande Champagne* — *Petite Fine Champagne* — *Petite Champagne* — *Fine Champagne* — *Borderies* — *Fins Bois* — *Bons Bois)*	
	Fine Bordeaux	França
	Fine de Bourgogne	França
	Armagnac (A denominação «*Armagnac*» pode ser completada pelos seguintes termos: — *Bas-Armagnac* — *Haut-Armagnac* — *Armagnac-Ténarèze* — *Blanche Armagnac)*	França
	Eau-de-vie de vin de la Marne	França
	Eau-de-vie de vin originaire du Bugey	França
	Eau-de-vie de vin des Côtes-du-Rhône	França
	►**M11** *Eau-de-vie de Faugères* ◄	França
	Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc	França
	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 from Sungurlare	Bulgária
	Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сливен)/Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya/ /Grozdova rakya from Sliven)	Bulgária

▼**M9**

Categoria de produto	Indicação geográfica	País de origem (a origem geográfica exata é descrita no dossier técnico)
	Стралджанска Мускатова ракия/ /Мускатова ракия от Стралджа/Straldjanska Muscatova rakya/Muscatova rakya from Straldja	Bulgária
	Поморийска гроздова ракия/Гроздова ракия от Поморие/Pomoriyska grozdova rakya/Grozdova rakya from Pomorie	Bulgária
	Бургаска Мускатова ракия/Мускатова ракия от Бургас/Bourgaska Muscatova rakya/Muscatova rakya from Bourgas	Bulgária
	Сухиндолска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сухиндол/Suhindolska grozdova rakya/Grozdova rakya from Suhindol	Bulgária
	Карловска гроздова ракия/Гроздова Ракия от Карлово/Karlovska grozdova rakya/ /Grozdova Rakya from Karlovo	Bulgária
	►**M13** *Гроздова ракия от Търговище/ /Grozdova rakya ot Targovishte*	Bulgária ◄
	►**M14** *«Карнобатска гроздова ракия»/ /«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozdova rakya ot Karnobat»*	Bulgária ◄
	Vinars Târnave	Roménia
	Vinars Vaslui	Roménia
	Vinars Murfatlar	Roménia
	Vinars Vrancea	Roménia
	Vinars Segarcea	Roménia
5. Brandy/Weinbrand		
	Brandy de Jerez	Espanha
	Brandy del Penedés	Espanha
	Brandy italiano	Itália
	Deutscher Weinbrand	Alemanha
	Wachauer Weinbrand	Áustria
	Pfälzer Weinbrand	Alemanha
6. Aguardentes bagaceiras		
	Marc de Champagne/Eau-de-vie de marc de Champagne	França
	Marc de Bourgogne/Eau-de-vie de marc de Bourgogne	França
	►**M11** *Marc du Bugey* ◄	França
	►**M11** *Marc de Savoie* ◄	França
	Marc des Côtes-du-Rhône/Eau-de-vie de marc des Côtes du Rhône	França
	►**M11** *Marc de Provence* ◄	França
	►**M11** *Marc du Languedoc* ◄	França

▼**M9**

Categoria de produto	Indicação geográfica	País de origem (a origem geográfica exata é descrita no dossier técnico)
	►**M11** *Marc d'Alsace Gewurztraminer* ◄	França
	Marc d'Auvergne	França
	Marc du Jura	França
	Aguardente Bagaceira Bairrada	Portugal
	Aguardente Bagaceira Alentejo	Portugal
	Aguardente Bagaceira da Região dos Vinhos Verdes	Portugal
	Orujo de Galicia	Espanha
	Grappa	Itália
	Grappa di Barolo	Itália
	Grappa piemontese/Grappa del Piemonte	Itália
	►**M11** *Grappa lombarda/Grappa della Lombardia* ◄	Itália
	Grappa trentina/Grappa del Trentino	Itália
	Grappa friulana/Grappa del Friuli	Itália
	Grappa veneta/Grappa del Veneto	Itália
	Südtiroler Grappa/Grappa dell'Alto Adige	Itália
	Grappa siciliana/Grappa di Sicilia	Itália
	Grappa di Marsala	Itália
	►**M11** *Τσικουδιά/Tsikoudia/Τσίπουρο/Tsipouro* ◄	Grécia
	Τσικουδιά Κρήτης/Tsikoudia de Creta	Grécia
	Τσίπουρο Μακεδονίας/Tsipouro da Macedónia	Grécia
	Τσίπουρο Θεσσαλίας/Tsipouro da Tessália	Grécia
	Τσίπουρο Τυρνάβου/Tsipouro de Tyrnavos	Grécia
	Ζιβανία/Τζιβανία/Ζιβάνα/Zivania	Chipre
	Törkölypálinka	Hungria
9. Aguardentes de frutos		
	Schwarzwälder Kirschwasser	Alemanha
	Schwarzwälder Mirabellenwasser	Alemanha
	Schwarzwälder Williamsbirne	Alemanha
	Schwarzwälder Zwetschgenwasser	Alemanha
	Fränkisches Zwetschgenwasser	Alemanha

▼M9

Categoria de produto	Indicação geográfica	País de origem (a origem geográfica exata é descrita no dossier técnico)
	Fränkisches Kirschwasser	Alemanha
	Fränkischer Obstler	Alemanha
	Mirabelle de Lorraine	França
	Kirsch d'Alsace	França
	Quetsch d'Alsace	França
	Framboise d'Alsace	França
	Mirabelle d'Alsace	França
	Kirsch de Fougerolles	França
	Südtiroler Williams/Williams dell'Alto Adige	Itália
	Südtiroler Marille/Marille dell'Alto Adige	Itália
	Südtiroler Kirsch/Kirsch dell'Alto Adige	Itália
	Südtiroler Zwetschgeler/Zwetschgeler dell'Alto Adige	Itália
	Südtiroler Obstler/Obstler dell'Alto Adige	Itália
	Südtiroler Gravensteiner/Gravensteiner dell'Alto Adige	Itália
	Südtiroler Golden Delicious/Golden Delicious dell'Alto Adige	Itália
	Williams friulano/Williams del Friuli	Itália
	Sliwovitz del Veneto	Itália
	Sliwovitz del Friuli-Venezia Giulia	Itália
	Distillato di mele trentino/Distillato di mele del Trentino	Itália
	Williams trentino/Williams del Trentino	Itália
	Sliwovitz trentino/Sliwovitz del Trentino	Itália
	Aprikot trentino/Aprikot del Trentino	Itália
	Medronho do Algarve	Portugal
	Kirsch Friulano/Kirschwasser Friulano	Itália
	Kirsch Trentino/Kirschwasser Trentino	Itália
	Kirsch Veneto/Kirschwasser Veneto	Itália
	Wachauer Marillenbrand	Áustria
	Szatmári Szilvapálinka	Hungria
	Kecskeméti Barackpálinka	Hungria
	Békési Szilvapálinka	Hungria

▼**M9**

Categoria de produto	Indicação geográfica	País de origem (a origem geográfica exata é descrita no dossier técnico)
	Szabolcsi Almapálinka	Hungria
	Gönci Barackpálinka	Hungria
	Pálinka	Hungria,
		Áustria (no que diz respeito às aguardentes de alperce, só as produzidas nos seguintes Estados Federados: Baixa Áustria, Burgenland, Steiermark e Viena)
	Újfehértói meggypálinka	Hungria
	Brinjevec	Eslovénia
	Dolenjski sadjevec	Eslovénia
	Троянска сливова ракия/Сливова ракия от Троян/Troyanska slivova rakya/Slivova rakya from Troyan	Bulgária
	Ловешка сливова ракия/Сливова ракия от Ловеч/Loveshka slivova rakya/Slivova rakya from Lovech	Bulgária
	Pălincă	Roménia
	Țuică Zetea de Mediești Aurit	Roménia
	Țuică de Argeș	Roménia
	Horincă de Cămârzana	Roménia
	Hrvatska loza	Croácia
	Hrvatska stara šljivovica	Croácia
	Slavonska šljivovica	Croácia
	Pisco ([2])	Peru
10. Aguardentes de sidra e de perada		
	Calvados	França
	Calvados Pays d'Auge	França
	Calvados Domfrontais	França
	Eau-de-vie de cidre de Bretagne	França
	Eau-de-vie de cidre de Normandie	França
	Eau-de-vie de poiré de Normandie	França
	Eau-de-vie de cidre du Maine	França
	Aguardiente de sidra de Asturias	Espanha
	Somerset Cider Brandy ([3])	Reino Unido
15. Vodka		
	Svensk Vodka/Swedish Vodka	Suécia
	Suomalainen Vodka/Finsk Vodka/Vodka of Finland	Finlândia
	Polska Wódka/Polish Vodka	Polónia

▼**M9**

Categoria de produto	Indicação geográfica	País de origem (a origem geográfica exata é descrita no dossier técnico)
	Originali lietuviška degtinė/Original Lithuanian vodka	Lituânia
	Estonian vodka	Estónia
17. Geist		
	Schwarzwälder Himbeergeist	Alemanha
18. Genciana		
	Bayerischer Gebirgsenzian	Alemanha
	Südtiroler Enzian/Genziana dell'Alto Adige	Itália
	Genziana trentina/Genziana del Trentino	Itália
19. Bebidas espirituosas zimbradas		
	Genièvre/Jenever/Genever	Bélgica, Países Baixos, França, [Departamentos Nord (59) e Pas-de-Calais (62)], Alemanha (Estados Federados da Renânia do Norte-Vestefália e da Baixa Saxónia)
	Genièvre de grains/Graanjenever/Graangenever	Bélgica, Países Baixos, França [Departamentos Nord (59) e Pas-de-Calais (62)]
	Jonge jenever/jonge genever	Bélgica, Países Baixos
	Oude jenever/oude genever	Bélgica, Países Baixos
	Hasseltse jenever/Hasselt	Bélgica (Hasselt, Zonhoven, Diepenbeek)
	Balegemse jenever	Bélgica (Balegem)
	O' de Flander-Oost-Vlaamse Graanjenever	Bélgica (Flandres Oriental)
	Peket-Pekêt/Pèket-Pèkèt de Wallonie	Bélgica (Região da Valónia)
	►**M11** *Genièvre Flandre Artois* ◄	França [Departamentos Nord (59) e Pas-de-Calais (62)]
	Ostfriesischer Korngenever	Alemanha
	Steinhäger	Alemanha
	Gin de Mahón	Espanha
	Vilniaus Džinas/Vilnius Gin	Lituânia
	Spišská borovička	Eslováquia
24. Akvavit/aquavit		
	Svensk Aquavit/Svensk Akvavit/Swedish Aquavit	Suécia
25. Bebidas espirituosas anisadas		
	Anís Paloma Monforte del Cid	Espanha
	Hierbas de Mallorca	Espanha

▼**M9**

Categoria de produto	Indicação geográfica	País de origem (a origem geográfica exata é descrita no dossier técnico)
	Hierbas Ibicencas	Espanha
	Chinchón	Espanha
	Janeževec	Eslovénia
29. *Anis* destilado		
	Ouzo/Ούζο	Chipre, Grécia
	Ούζο Μυτιλήνης/Ouzo de Mitilene	Grécia
	Ούζο Πλωμαρίου/Ouzo de Plomari	Grécia
	Ούζο Καλαμάτας/Ouzo de Kalamata	Grécia
	Ούζο Θράκης/Ouzo da Trácia	Grécia
	Ούζο Μακεδονίας/Ouzo da Macedónia	Grécia
30. Bebidas espirituosas amargas/*bitter*		
	Rheinberger Kräuter	Alemanha
	Trejos devynerios	Lituânia
	Slovenska travarica	Eslovénia
31. Vodka Aromatizado		
	Vodka à base de ervas da planície da Podláquia do Norte aromatizado com extrato de «erva de bisonte»*/Wódka ziołowa z Niziny Północnopodlaskiej aromatyzowana ekstraktem z trawy żubrowej*	Polónia
	Polska Wódka/Polish Vodka ([4])	Polónia
	Originali lietuviška degtinė/Original Lithuanian vodka ([4])	Lituânia
32. Licor		
	Berliner Kümmel	Alemanha
	Hamburger Kümmel	Alemanha
	Münchener Kümmel	Alemanha
	Chiemseer Klosterlikör	Alemanha
	Bayerischer Kräuterlikör	Alemanha
	Irish Cream ([5])	Irlanda
	Palo de Mallorca	Espanha
	Mirto di Sardegna	Itália
	Liquore di limone di Sorrento	Itália
	Liquore di limone della Costa d'Amalfi	Itália
	Genepì del Piemonte	Itália
	Genepì della Valle d'Aosta	Itália
	Benediktbeurer Klosterlikör	Alemanha

▼**M9**

Categoria de produto	Indicação geográfica	País de origem (a origem geográfica exata é descrita no dossier técnico)
	Ettaler Klosterlikör	Alemanha
	Ratafia de Champagne	França
	Ratafia catalana	Espanha
	Suomalainen Marjalikööri/Suomalainen Hedelmälikööri/Finsk Bärlikör/Finsk Fruktlikör/Finnish berry liqueur/Finnish fruit liqueur	Finlândia
	Mariazeller Magenlikör	Áustria
	Steinfelder Magenbitter	Áustria
	Wachauer Marillenlikör	Áustria
	Jägertee/Jagertee/Jagatee	Áustria
	Hüttentee	Alemanha
	Polish Cherry	Polónia
	Karlovarská Hořká	República Checa
	Pelinkovec	Eslovénia
	Blutwurz	Alemanha
	Cantueso Alicantino	Espanha
	Licor café de Galicia	Espanha
	Licor de hierbas de Galicia	Espanha
	►**M11** *Génépi des Alpes/Genepì delle Alpi* ◄	França, Itália
	Μαστίχα Χίου/Masticha of Chios	Grécia
	Κίτρο Νάξου/Kitro of Naxos	Grécia
	Κουμκουάτ Κέρκυρας/Koum Kouat of Corfu	Grécia
	Τεντούρα/Tentoura	Grécia
	Poncha da Madeira	Portugal
	Hrvatski pelinkovac	Croácia
34. Crème de cassis		
	Cassis de Bourgogne	França
	Cassis de Dijon	França
	Cassis de Saintonge	França
37-A. Bebida espirituosa aromatizada à base de abrunhos ou *Pacharán*	*Pacharán navarro*	Espanha
39. Maraschino/Marrasquino/Maraskino	*Zadarski maraschino*	Croácia

▼**M9**

Categoria de produto	Indicação geográfica	País de origem (a origem geográfica exata é descrita no dossier técnico)
40. Nocino		
	Nocino di Modena	Itália
	Orehovec	Eslovénia
Outras bebidas espirituosas		
	Pommeau de Bretagne	França
	Pommeau du Maine	França
	Pommeau de Normandie	França
	Svensk Punsch/Swedish Punch	Suécia
	Inländerrum	Áustria
	Bärwurz	Alemanha
	Aguardiente de hierbas de Galicia	Espanha
	Aperitivo Café de Alcoy	Espanha
	Herbero de la Sierra de Mariola	Espanha
	Königsberger Bärenfang	Alemanha
	Ostpreußischer Bärenfang	Alemanha
	Ronmiel de Canarias	Espanha
	Genièvre aux fruits/Vruchtenjenever/Jenever met vruchten/Fruchtgenever	Bélgica, Países Baixos, Alemanha (Estados Federados da Renânia do Norte-Vestefália e da Baixa Saxónia)
	Domači rum	Eslovénia
	Irish Poteen/Irish Poitín	►**M11** Irlanda (6) ◄
	Trauktinė	Lituânia
	Trauktinė Palanga	Lituânia
	Trauktinė Dainava	Lituânia
	Hrvatska travarica	Croácia

(1) A indicação geográfica *Irish Whiskey/Uisce Beatha Eireannach/Irish Whisky* abrange o *whisky/whiskey* produzido na Irlanda e na Irlanda do Norte.
(2) A proteção da indicação geográfica «Pisco» ao abrigo do presente regulamento não prejudica a utilização da denominação «Pisco» para os produtos originários do Chile protegidos pelo Acordo de Associação entre a União e o Chile, de 2002.
(3) A indicação geográfica «Somerset Cider Brandy» tem de ser acompanhada pela denominação de venda «cider spirit»
(4) A denominação de venda «vodka aromatizado» é obrigatória no rótulo do produto. O termo «aromatizado» pode ser substituído pela designação do aroma predominante.
(5) A indicação geográfica «Irish Cream» abrange o licor correspondente produzido na Irlanda e na Irlanda do Norte.
►**M11** (6) A indicação geográfica «*Irish Poteen/Irish Poitín*» abrange a bebida espirituosa correspondente produzida na Irlanda do Norte. ◄