

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** ► **M1** REGULAMENTO (UE) N.º 251/2014 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO
de 26 de fevereiro de 2014,

relativo à definição, descrição, apresentação e rotulagem dos produtos vitivinícolas aromatizados e
que revoga o Regulamento (CEE) n.º 1601/91 do Conselho ◀

(JO L 84 de 20.3.2014, p. 14)

Alterado por:

		Jornal Oficial		
		n.º	página	data
► M1	Regulamento (UE) 2021/2117 do Parlamento Europeu e do Conselho de 2 de dezembro de 2021	L 435	262	6.12.2021

Retificado por:

► **C1** Retificação, JO L 105 de 8.4.2014, p. 12 (251/2014)

▼B

▼M1

**REGULAMENTO (UE) N.º 251/2014 DO PARLAMENTO
EUROPEU E DO CONSELHO**

de 26 de fevereiro de 2014,

**relativo à definição, descrição, apresentação e rotulagem dos
produtos vitivinícolas aromatizados e que revoga o
Regulamento (CEE) n.º 1601/91 do Conselho**

▼B

CAPÍTULO I

ÂMBITO DE APLICAÇÃO E DEFINIÇÕES

Artigo 1.º

Objeto e âmbito de aplicação

▼M1

1. O presente regulamento estabelece regras relativas à definição, descrição, apresentação e rotulagem dos produtos vitivinícolas aromatizados.

▼B

2. O Regulamento (UE) n.º 1169/2011 aplica-se à apresentação e rotulagem dos produtos vitivinícolas aromatizados, salvo disposição em contrário prevista no presente regulamento.

3. O presente regulamento aplica-se aos produtos vitivinícolas aromatizados colocados no mercado na União, quer sejam produzidos em Estados-Membros ou em países terceiros, bem como aos produtos produzidos na União para exportação.

Artigo 2.º

Definições

Para efeitos do presente regulamento, entende-se por:

- 1) «Denominação de venda»: nome de qualquer dos produtos vitivinícolas aromatizados previsto no presente regulamento;
- 2) «Descrição»: a lista de características específicas de um produto vitivinícola aromatizado.

▼M1

▼B

CAPÍTULO II

**DEFINIÇÕES, DESCRIÇÃO APRESENTAÇÃO E ROTULAGEM DOS
PRODUTOS VITIVINÍCOLAS AROMATIZADOS**

Artigo 3.º

Definições e classificação dos produtos vitivinícolas aromatizados

1. Os produtos vitivinícolas aromatizados são produtos obtidos a partir de produtos do setor vitivinícola referidos no Regulamento (UE) n.º 1308/2013 e que tenham sido aromatizados. Os produtos vitivinícolas aromatizados são classificados nas seguintes categorias:

▼B

- a) Vinhos aromatizados;
 - b) Bebidas aromatizadas à base de vinho;
 - c) *Cocktails* aromatizados de produtos vitivinícolas.
2. Vinho aromatizado é uma bebida:
- a) Obtida a partir de um ou mais dos produtos vitivinícolas definidos no Anexo II, parte IV, ponto 5, e no Anexo VII, parte II, pontos 1 e 3 a 9, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, com exceção do vinho Retsina;
 - b) Na qual os produtos vitivinícolas referidos na alínea a) representam, pelo menos, 75 % do volume total;
 - c) À qual foi eventualmente adicionado álcool;
 - d) À qual foram eventualmente adicionados corantes;
 - e) À qual foram eventualmente adicionados mosto de uvas, mosto de uvas parcialmente fermentado ou ambos;
 - f) Que pode ter sido eventualmente edulcorada;
 - g) Com título alcoométrico volúmico adquirido igual ou superior a 14,5 % vol e inferior a 22 % vol e título alcoométrico volúmico total igual ou superior a 17,5 % vol.
3. Bebida aromatizada à base de vinho é uma bebida:
- a) Obtida a partir de um ou mais dos produtos vitivinícolas definidos no Anexo VII parte II,, pontos 1, 2 e 4 a 9, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, com a exceção dos vinhos produzidos com adição de álcool e o vinho Retsina;
 - b) Na qual os produtos vitivinícolas referidos na alínea a) representam, pelo menos, 50 % do volume total;
 - c) À qual não foi adicionado álcool, salvo indicação em contrário constante do Anexo II;
 - d) À qual foram eventualmente adicionados corantes;
 - e) À qual foram eventualmente adicionados mosto de uvas, mosto de uvas parcialmente fermentado ou ambos;
 - f) Que pode ter sido eventualmente edulcorada;
 - g) Com título alcoométrico volúmico adquirido igual ou superior a 4,5 % vol e inferior a 14,5 % vol.

▼B

4. *Cocktail* aromatizado de produtos vitivinícolas é uma bebida:
- a) Obtida a partir de um ou mais dos produtos vitivinícolas definidos no Anexo VII parte II, pontos 1, 2 e 4 a 11, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, com a exceção dos vinhos produzidos com adição de álcool e o vinho Retsina;
 - b) Na qual os produtos vitivinícolas referidos na alínea a) representam, pelo menos, 50 % do volume total;
 - c) À qual não foi adicionado álcool;
 - d) À qual foram eventualmente adicionados corantes;
 - e) Que pode ter sido eventualmente edulcorada;
 - f) Com título alcoométrico volúmico adquirido superior a 1,2 % vol e inferior a 10 % vol.

*Artigo 4.º***Processos de produção e métodos de análise de produtos vitivinícolas aromatizados**

1. Os produtos vitivinícolas aromatizados devem ser produzidos em conformidade com os requisitos, restrições e designações estabelecidos nos Anexos I e II.

2. A Comissão fica habilitada a adotar atos delegados nos termos do artigo 33.º, no que diz respeito ao estabelecimento de processos de produção autorizados para a obtenção de produtos vitivinícolas aromatizados, atendendo às expectativas dos consumidores.

Ao estabelecer os processos de produção autorizados a que se refere o primeiro parágrafo, a Comissão deve ter em conta os processos de produção recomendados e publicados pela OIV.

3. Se for caso disso, a Comissão adota, por meio de atos de execução, os métodos de análise a utilizar para determinar a composição dos produtos vitivinícolas aromatizados. Esses métodos devem basear-se nos métodos pertinentes recomendados e publicados pela OIV, salvo se forem ineficazes ou inadequados tendo em conta o objetivo prosseguido. Os referidos atos de execução são adotados de acordo com o procedimento de exame a que se refere o artigo 34.º, n.º 2.

Na pendência da adoção de tais métodos pela Comissão, os métodos a utilizar são os autorizados pelo Estado-Membro em questão.

4. As práticas enológicas e as restrições estabelecidas nos termos do artigo 74.º, do artigo 75.º, n.º 4, e do artigo 80.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 aplicam-se aos produtos vitivinícolas utilizados para a produção dos produtos vitivinícolas aromatizados.

▼B*Artigo 5.º***Denominações de venda**

1. As denominações de venda previstas no Anexo II são utilizadas para quaisquer produtos vitivinícolas aromatizados colocados no mercado da União, desde que cumpram os requisitos para a denominação de venda correspondente estabelecidos no mesmo anexo. As denominações de venda podem ser complementadas com a denominação corrente do produto na aceção do Regulamento (UE) n.º 1169/2011.
2. Caso um produto vitivinícola aromatizado satisfaça os requisitos de mais do que uma denominação de venda, apenas é autorizada a utilização de uma delas, salvo disposição em contrário constante do Anexo II.
3. As bebidas alcoólicas aromatizadas que não cumpram os requisitos previstos no presente regulamento não podem ser designadas, apresentadas ou rotuladas mediante a associação de termos como «género», «tipo», «estilo», «elaboração» ou «gosto», ou de qualquer outro termo semelhante, a qualquer denominação de venda.

▼M1

4. As denominações de venda podem ser complementadas ou substituídas por indicações geográficas de produtos vitivinícolas aromatizados protegidas ao abrigo do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

▼B

5. Sem prejuízo do disposto no artigo 26.º, as denominações de venda não são completadas por denominações de origem protegidas ou indicações geográficas protegidas autorizadas para produtos vitivinícolas.

▼M1

6. No caso dos produtos vitivinícolas aromatizados produzidos na União que estão destinados à exportação para países terceiros cuja legislação exija denominações de venda diferentes, os Estados-Membros podem permitir que estas acompanhem as denominações de venda que constam do anexo II. Essas denominações de venda adicionais podem figurar em línguas que não as línguas oficiais da União.
7. A Comissão fica habilitada a adotar atos delegados, nos termos do artigo 33.º, que complementem o anexo II por forma a ter em conta o progresso técnico, a evolução científica e do mercado, a saúde dos consumidores ou a necessidade de informação dos consumidores.

▼B*Artigo 6.º***Menções complementares das denominações de venda**

1. As denominações de venda referidas no artigo 5.º também podem ser complementadas pelas seguintes menções relativas ao seu teor de açúcares dos vinhos aromatizados:

▼B

- a) «Extra-seco»: para os produtos com teor de açúcares inferior a 30 gramas por litro e, no caso dos vinhos aromatizados e não obstante o artigo 3.º, n.º 2, alínea g), com título alcoométrico volúmico total igual ou superior a 15 % vol;
- b) «Seco»: para produtos com teor de açúcares inferior a 50 gramas por litro e, no caso dos vinhos aromatizados e não obstante o artigo 3.º, n.º 2, alínea g), com título alcoométrico volúmico total igual ou superior a 16 % vol;
- c) «Meio-seco»: para produtos com teor de açúcares igual ou superior a 50 gramas por litro e inferior a 90 gramas por litro;
- d) «Meio-doce»: para produtos com teor de açúcares igual ou superior a 90 gramas por litro e inferior a 130 gramas por litro;
- e) «Doce»: para produtos com teor de açúcares com 130 gramas ou mais por litro.

Os teores de açúcares indicados nas alíneas a) a e) do primeiro parágrafo são expressos em açúcar invertido.

As menções «meio-doce» e «doce» podem ser acompanhadas pela indicação do teor de açúcares, expresso em gramas por litro de açúcar invertido.

2. Se a denominação de venda for complementada pela menção «espumante» ou incluir esta menção, a quantidade de vinho espumante utilizada não pode ser inferior a 95 %.

3. As denominações de venda podem ser ainda complementadas por uma referência ao aroma principal utilizado.

▼M1*Artigo 6.º-A***Declaração nutricional e lista de ingredientes**

1. A rotulagem dos produtos vitivinícolas aromatizados comercializados na União deve ostentar as seguintes indicações obrigatórias:

- a) A declaração nutricional exigida por força do artigo 9.º, n.º 1, alínea l), do Regulamento (UE) n.º 1169/2011; e
- b) A lista de ingredientes exigida por força do artigo 9.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (UE) n.º 1169/2011.

▼ M1

2. Em derrogação do n.º 1, alínea a), a declaração nutricional que consta da embalagem ou do rótulo a ela afixado pode ser limitada ao valor energético, que pode ser expresso utilizando o símbolo "E" de energia. Nesses casos, a declaração nutricional completa é fornecida por via eletrónica identificada na embalagem ou no rótulo a ela afixado. Essa declaração nutricional não pode ser apresentada juntamente com outras informações destinadas a fins comerciais ou de marketing, e não podem ser recolhidos nem rastreados dados do utilizador.

3. Em derrogação do n.º 1, alínea b), a lista de ingredientes pode ser fornecida por via eletrónica assinalada na embalagem ou no rótulo a ela afixado. Nesses casos, aplicam-se os seguintes requisitos:

- a) Não são recolhidos nem rastreados quaisquer dados dos utilizadores;
- b) A lista de ingredientes não pode ser apresentada juntamente com outras informações destinadas a fins comerciais ou de marketing; e
- c) A indicação das menções a que se refere o artigo 9.º, n.º 1, alínea c), do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 deve figurar diretamente na embalagem ou num rótulo a esta afixado.

A indicação referida no primeiro parágrafo, alínea c), do presente número, inclui o termo "contém" seguido do nome da substância ou produto enumerado no anexo II do Regulamento (UE) n.º 1169/2011.

4. A Comissão fica habilitada a adotar atos delegados, nos termos do artigo 33.º, complementando o presente regulamento por regras relativas à indicação e designação dos ingredientes para efeitos da aplicação do n.º 1, alínea b), do presente artigo.

▼ B*Artigo 7.º***Indicação de proveniência**

Se for indicada a proveniência do produto vitivinícola aromatizado, esta deve corresponder ao local de produção do produto. A proveniência deve ser indicada pelos termos «produzido em [...]» ou por termos equivalentes, complementados pelo nome do Estado-Membro ou país terceiro em causa.

*Artigo 8.º***Línguas utilizadas na apresentação e rotulagem de produtos vitivinícolas aromatizados**

1. As denominações de venda assinaladas em itálico no Anexo II não são traduzidas no rótulo nem na apresentação dos produtos vitivinícolas aromatizados.

As menções complementares previstas no presente regulamento devem, se forem expressas em texto, ser indicadas pelo menos numa língua oficial da União.

▼ M1

2. O nome da indicação geográfica de um produto vitivinícola aromatizado protegida nos termos do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 deve figurar no rótulo na língua ou línguas em que esteja registado, mesmo que a indicação geográfica substitua uma denominação de venda nos termos do artigo 5.º, n.º 4.

Caso o nome de uma indicação geográfica de um produto vitivinícola aromatizado protegida nos termos do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 esteja escrito num alfabeto não latino, esse nome pode ser também indicado numa ou mais línguas oficiais da União.

▼ B

CAPÍTULO IV

DISPOSIÇÕES GERAIS, TRANSITÓRIAS E FINAIS

*Artigo 31.º***Controlos e verificações dos produtos vitivinícolas aromatizados**

1. O controlo dos produtos vitivinícolas aromatizados é da responsabilidade dos Estados-Membros. Cabe-lhes tomar as medidas necessárias para assegurar o cumprimento do disposto no presente regulamento, nomeadamente designando a autoridade ou autoridades competentes responsáveis pelo controlo do cumprimento das obrigações estabelecidas no presente regulamento nos termos do Regulamento (CE) n.º 882/2004.

2. A Comissão adota, quando necessário, por meio de atos de execução, as regras dos controlos administrativos e físicos a efetuar pelos Estados-Membros com vista ao cumprimento das obrigações resultantes da aplicação do presente regulamento.

Os referidos atos de execução são adotados de acordo com o procedimento de exame a que se refere o artigo 34.º, n.º 2.

*Artigo 32.º***Intercâmbio de informações**

1. Os Estados-Membros e a Comissão devem notificar-se reciprocamente no que respeita às informações necessárias para a aplicação do presente regulamento e o cumprimento das obrigações internacionais relativas aos produtos vitivinícolas aromatizados. Essas informações podem, se for caso disso, ser transmitidas às autoridades competentes de países terceiros ou ser postas à disposição dessas autoridades e podem ser tornadas públicas.

▼B

2. A fim de que as notificações referidas no n.º 1 sejam rápidas, eficientes, exatas e economicamente justificadas, a Comissão fica habilitada a adotar atos delegados adotados nos termos do artigo 33.º, a fim de estabelecer:

- a) A natureza e o tipo de informações a comunicar;
- b) Os métodos de notificação;
- c) As regras relativas aos direitos de acesso à informação ou aos sistemas de informação disponibilizados;
- d) As condições e os meios de publicação das informações.

3. A Comissão adota, por meio de atos de execução:

- a) Regras relativas ao fornecimento das informações necessárias para a aplicação do presente artigo;
- b) Disposições para a gestão das informações a notificar, bem como regras sobre o teor, a forma, o calendário, a periodicidade e os prazos das notificações;
- c) Disposições relativas à transmissão ou disponibilização de informações e documentos aos Estados-Membros, às autoridades competentes de países terceiros e ao público.

Os referidos atos de execução são adotados de acordo com o procedimento de exame a que se refere o artigo 34.º, n.º 2.

*Artigo 33.º***Exercício da delegação**

1. O poder de adotar atos delegados é conferido à Comissão nas condições estabelecidas no presente artigo.

2. O poder de adotar atos delegados referido nos artigos 4.º, n.º 2, 28.º, 32.º, n.º 2 e 36.º, n.º 1, é conferido à Comissão por um prazo de cinco anos a contar de 27 de março de 2014. A Comissão elabora um relatório relativo à delegação de poderes pelo menos nove meses antes do final do prazo de cinco anos. A delegação de poderes é tacitamente prorrogada por prazos de igual duração, salvo se o Parlamento Europeu ou o Conselho a tal se opuserem pelo menos três meses antes do final de cada prazo.

▼M1

2-A. O poder de adotar atos delegados referido no artigo 5.º, n.º 7, é conferido à Comissão por um prazo de cinco anos a contar de 7 de dezembro de 2021. O poder de adotar atos delegados referido no artigo 6.º-A, n.º 4, é conferido à Comissão por um período de cinco anos a contar de 8 de dezembro de 2023. A Comissão elabora um relatório relativo à delegação de poderes pelo menos nove meses antes do final do prazo de cinco anos. A delegação de poderes é tacitamente prorrogada por períodos de igual duração, salvo se o Parlamento Europeu ou o Conselho a tal se opuserem pelo menos três meses antes do final de cada prazo.

▼ M1

3. A delegação de poderes referida no artigo 4.º, n.º 2, no artigo 5.º, n.º 7, no artigo 6.º-A, n.º 4, no artigo 28.º, no artigo 32.º, n.º 2, e no artigo 36.º, n.º 1, pode ser revogada em qualquer momento pelo Parlamento Europeu ou pelo Conselho. A decisão de revogação põe termo à delegação dos poderes nela especificados. A decisão de revogação produz efeitos a partir do dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia* ou de uma data posterior nela especificada. A decisão de revogação não afeta os atos delegados já em vigor.

▼ B

4. Assim que adotar um ato delegado, a Comissão notifica-o simultaneamente ao Parlamento Europeu e ao Conselho.

▼ M1

5. Os atos delegados adotados nos termos do artigo 4.º, n.º 2, do artigo 5.º, n.º 7, do artigo 6.º-A, n.º 4, do artigo 28.º, do artigo 32.º, n.º 2, e do artigo 36.º, n.º 1, só entram em vigor se não tiverem sido formuladas objeções pelo Parlamento Europeu ou pelo Conselho no prazo de dois meses a contar da notificação do ato, ou se, antes do termo desse prazo, o Parlamento Europeu e o Conselho tiverem informado a Comissão de que não têm objeções a formular. O referido prazo é prorrogável por dois meses por iniciativa do Parlamento Europeu ou do Conselho.

▼ B*Artigo 34.º***Procedimento de comité**

1. A Comissão é assistida pelo Comité dos produtos vitivinícolas aromatizados. Este Comité deve ser entendido como comité na aceção do Regulamento (UE) n.º 182/2011.

2. Caso se faça referência ao presente número, aplica-se o disposto no artigo 5.º do Regulamento (UE) n.º 182/2011.

No caso dos atos de execução a que se referem o artigo 4.º, n.º 3, primeiro parágrafo, e o artigo 29.º, n.º 1, alínea b), na falta de parecer do comité, a Comissão não pode adotar o projeto de ato de execução, aplicando-se o artigo 5.º, n.º 4, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 182/2011.

*Artigo 35.º***Revogação**

O Regulamento (CEE) n.º 1601/91 é revogado, com efeitos a partir de 28 de março de 2015.

As referências ao regulamento revogado devem entender-se como referências feitas ao presente regulamento e ser interpretadas de acordo com a tabela de correspondência constante do Anexo III do presente regulamento.

▼B*Artigo 36.º***Medidas transitórias**

1. A fim de facilitar a transição das regras previstas no Regulamento (CEE) n.º 1601/91 para as regras do presente regulamento, a Comissão fica habilitada a adotar, se for caso disso, atos delegados nos termos do artigo 33.º no que diz respeito à adoção de medidas de alteração ou de derrogação ao presente regulamento, que se mantêm em vigor até 28 de março de 2018.
2. Os produtos vitivinícolas aromatizados que não satisfaçam os requisitos do presente regulamento, mas que tenham sido produzidos em cumprimento do Regulamento (CEE) n.º 1601/91 antes de ►**C1** 28 de março de 2015 ◀ podem ser colocados no mercado até ao esgotamento das existências.
3. Os produtos vitivinícolas aromatizados que respeitem os artigos 1.º a 6.º e o artigo 9.º do presente regulamento e que tenham sido produzidos antes de ►**C1** 28 de março de 2015 ◀ podem ser colocados no mercado até ao esgotamento das existências, desde que cumpram com o disposto no Regulamento (CEE) n.º 1601/91 no que se refere aos elementos não abrangidos pelos artigos 1.º a 6.º e o artigo 9.º do presente regulamento.

*Artigo 37.º***Entrada em vigor**

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

O presente regulamento é aplicável a partir de 28 de março de 2015. No entanto, o artigo 36.º, n.ºs 1 e 3, é aplicável a partir de 27 de março de 2014.

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

▼B

ANEXO I

DEFINIÇÕES, REQUISITOS E RESTRIÇÕES TÉCNICAS

1) Aromatização

a) São autorizados na aromatização de vinhos aromatizados os seguintes produtos:

i) as substâncias aromatizantes naturais e/ou as preparações aromatizantes definidas no artigo 3.º, n.º 2, alíneas c) e d), do Regulamento (CE) n.º 1334/2008,

ii) aromas, na aceção do artigo 3.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (CE) n.º 1334/2008:

- idênticos à vanilina,
- com odor e/ou sabor a amêndoas,
- com odor e/ou sabor a alperces,
- com odor e/ou sabor a ovos,

iii) ervas aromáticas e/ou especiarias e/ou géneros alimentícios sápidos; e

▼M1

iv) bebidas espirituosas em quantidade não superior a 1 % do volume total.

▼B

b) São autorizados na aromatização de bebidas aromatizadas à base de vinho e de *cocktails* aromatizados de produtos vitivinícolas os seguintes produtos:

i) as substâncias aromatizantes e/ou as preparações aromatizantes definidas no artigo 3.º, n.º 2, alíneas b) e d), do Regulamento (CE) n.º 1334/2008, e

ii) ervas aromáticas e/ou especiarias e/ou géneros alimentícios sápidos.

A adição de tais substâncias confere ao produto final características organolépticas diferentes das de um vinho.

2) Edulcoração

São autorizados na edulcoração de produtos vitivinícolas aromatizados os seguintes produtos:

a) Açúcar semibranco, açúcar branco, açúcar branco extra, dextrose, frutos e, xarope de glucose, açúcar líquido, açúcar líquido invertido e xarope de açúcar invertido, definidos na Diretiva 2001/111/CE do Conselho ⁽¹⁾;

b) Mosto de uvas, mosto de uvas concentrado e mosto de uvas concentrado retificado, na aceção do Anexo VII, parte II, pontos 10, 13, e 14, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013;

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

d) Mel, como definido na Diretiva 2001/110/CE do Conselho ⁽²⁾;

e) Xarope de alfarroba;

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

3) Adição de álcool

São autorizados na elaboração de alguns vinhos aromatizados e de algumas bebidas aromatizadas à base de vinho os seguintes produtos:

⁽¹⁾ Diretiva 2001/111/CE do Conselho, de 20 de dezembro de 2001, relativa a determinados açúcares destinados à alimentação humana (JO L 10 de 12.1.2002, p. 53).

⁽²⁾ Diretiva 2001/110/CE do Conselho, de 20 de dezembro de 2001, relativa ao mel (JO L 10 de 12.1.2002, p. 47).

▼B

- a) Álcool etílico de origem agrícola, na aceção do Anexo I, ponto 1, do Regulamento (CE) n.º 110/2008, incluindo de origem vitivinícola;
- b) Álcool de vinho ou de uvas secas;
- c) Destilado de vinho ou de uvas secas;
- d) Destilado de origem agrícola, na aceção do Anexo I, ponto 2, do Regulamento (CE) n.º 110/2008;
- e) Aguardente de vinho, na aceção do Anexo II, ponto 4, do Regulamento (CE) n.º 110/2008;
- f) Aguardente bagaceira, na aceção do Anexo II, ponto 6, do Regulamento (CE) n.º 110/2008;
- g) Bebidas espirituosas destiladas de uvas secas fermentadas.

O álcool etílico utilizado para diluir ou dissolver corantes, aromas ou qualquer outro aditivo autorizado, utilizados na elaboração de produtos vitivinícolas aromatizados, deve ser de origem agrícola e restringir-se à quantidade estritamente necessária e não é considerado adição de álcool, para efeitos da produção de produtos vitivinícolas aromatizados.

4) Aditivos e coloração

As regras relativas aos aditivos alimentares, incluindo os corantes, estabelecidas no Regulamento (CE) n.º 1333/2008 aplicam-se aos produtos vitivinícolas aromatizados.

5) Adição de água

É autorizada a adição de água na elaboração de produtos vitivinícolas aromatizados, desde que a sua utilização se restrinja à quantidade necessária para:

- a preparação dos extratos aromatizantes,
- a dissolução dos corantes e edulcorantes,
- o ajuste da composição final do produto.

A qualidade da água adicionada deve respeitar os requisitos da Diretiva 2009/54/CE do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾ e da Diretiva 98/83/CE do Conselho ⁽²⁾ e não poderá modificar a natureza do produto.

Pode ser utilizada água destilada, desmineralizada, resultante de processos de permuta iónica ou amaciada.

6) É autorizada a adição de dióxido de carbono na elaboração de produtos vitivinícolas aromatizados.

7) Título alcoométrico

Entende-se por «título alcoométrico volúmico» a razão entre o volume de álcool puro contido no produto em causa à temperatura de 20 °C e o volume total do produto à mesma temperatura.

Entende-se por «título alcoométrico volúmico adquirido» o número de volumes de álcool puro contidos, à temperatura de 20 °C, em 100 volumes do produto à mesma temperatura.

Entende-se por «título alcoométrico volúmico potencial» o número de volumes de álcool puro, à temperatura de 20 °C, suscetíveis de serem produzidos por fermentação total dos açúcares contidos em 100 volumes do produto à mesma temperatura.

Entende-se por «título alcoométrico volúmico total» a soma dos títulos alcoométricos volúmicos adquirido e potencial.

⁽¹⁾ Diretiva 2009/54/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 18 de junho de 2009, relativa à exploração e à comercialização de águas minerais naturais (JO L 164 de 26.6.2009, p. 45).

⁽²⁾ Diretiva 98/83/CE do Conselho, de 3 de novembro de 1998, relativa à qualidade da água destinada ao consumo humano (JO L 330 de 5.12.1998, p. 32).

▼B

ANEXO II

DENOMINAÇÕES DE VENDA E DESIGNAÇÕES DOS PRODUTOS VITIVINÍCOLAS AROMATIZADOS**A. DENOMINAÇÕES DE VENDA E DESIGNAÇÕES DOS VINHOS AROMATIZADOS**

1) Vinho aromatizado

Produto conforme com a definição estabelecida no artigo 3.º, n.º 2.

2) Aperitivo à base de vinho

Vinho aromatizado ao qual foi eventualmente adicionado álcool.

A utilização do termo «aperitivo» neste contexto não obsta à utilização do mesmo termo para definir produtos não abrangidos pelo âmbito de aplicação do presente regulamento.

3) Vermute

Vinho aromatizado:

▼M1

— ao qual foi eventualmente adicionado álcool, e

▼B

— cujo sabor característico foi obtido mediante a utilização de substâncias apropriadas da espécie *Artemisia*.

4) Vinho aromatizado amargo

Vinho aromatizado com um aroma amargo característico ao qual foi adicionado álcool.

A denominação de venda «vinho aromatizado amargo» é seguida pelo nome da principal substância aromatizante amarga.

A denominação de venda «vinho aromatizado amargo» pode ser completada ou substituída pelos seguintes termos:

— «vinho quinado»: aromatização obtida principalmente através de aroma natural de quinino,

— «*bitter vino*»: aromatização obtida principalmente através de aroma natural de genciana e que sofreu uma coloração amarela e/ou vermelha por ação de corantes autorizados; a utilização do termo «*bitter*» neste contexto não obsta à utilização do mesmo termo para definir produtos não abrangidos pelo âmbito de aplicação do presente regulamento,

— «*americano*»: aromatização devida à presença de substâncias aromatizantes naturais provenientes da artemisia e da genciana e que sofreu uma coloração amarela e/ou vermelha por ação de corantes autorizados.

5) Vinho aromatizado à base de ovo

Vinho aromatizado:

— ao qual foi adicionado álcool,

— ao qual foi adicionada gema de ovo de boa qualidade ou substâncias dela derivadas,

— com teor de açúcares, expresso em açúcar invertido, superior a 200 gramas, e

— em cuja preparação a quantidade mínima de gema de ovo utilizada na mistura é de 10 gramas por litro.

A denominação de venda «vinho aromatizado à base de ovo» pode ser acompanhada pelo termo «*cremovo*» se o vinho em causa contiver, pelo menos, 80 % de vinho da denominação de origem protegida «Marsala».

O termo «*cremovo zabaione*» pode acompanhar a denominação de venda «vinho aromatizado à base de ovo» se o vinho em causa contiver, pelo menos, 80 % de vinho da denominação de origem protegida «Marsala» e, pelo menos, 60 gramas de gema de ovo por litro.

▼B6) *Väkevä viiniglögi/Starkvinsglögg*

Vinho aromatizado:

- ao qual foi adicionado álcool, e
- cujo sabor característico foi obtido pela utilização de cravo-de-cabecinha e/ou canela.

B. DENOMINAÇÕES DE VENDA E DESIGNAÇÕES DAS BEBIDAS AROMATIZADAS À BASE DE VINHO

1) Bebida aromatizada à base de vinho

Produto conforme com a definição estabelecida no artigo 3.º, n.º 3.

2) Bebida aromatizada aguardentada à base de vinho

Bebida aromatizada à base de vinho:

- à qual foi adicionada álcool,
- com um título alcoométrico volúmico adquirido não inferior a 7 % vol,
- edulcorada,
- obtida a partir de vinho branco,
- à qual foi adicionado destilado de uvas secas, e
- aromatizada exclusivamente com extrato de cardamomo;

ou

- à qual foi adicionada álcool,
- com um título alcoométrico volúmico adquirido não inferior a 7 % vol,
- edulcorada,
- obtida a partir de vinho tinto, e
- à qual foram adicionadas preparações aromatizantes obtidas exclusivamente a partir de especiarias, *ginseng*, frutos de casca rija, essências de citrinos e ervas aromáticas.

3) *Sangría/Sangria*

Bebida aromatizada à base de vinho:

- obtida a partir de vinho,
- aromatizada através da adição de essências ou extratos naturais de citrinos, com ou sem sumo desses frutos,
- à qual foram eventualmente adicionadas especiarias,
- à qual foi eventualmente adicionado dióxido de carbono,
- que não foi corada,
- com título alcoométrico volúmico adquirido igual ou superior a 4,5 % vol e inferior a 12 % vol, e
- que pode conter partículas sólidas provenientes da polpa ou da casca de citrinos e cuja cor deve resultar exclusivamente das matérias-primas utilizadas.

A designação «*sangría*» ou «*sangria*» só pode ser utilizada como denominação de venda quando o produto for produzido em Espanha ou em Portugal. Se o produto for produzido noutros Estados-Membros, a designação «*sangría*» ou «*sangria*» só pode ser utilizada em complemento da denominação de venda «bebida aromatizada à base de vinho», desde que seja acompanhada da menção: «produzido em...», seguida do nome do Estado-Membro produtor ou de uma região mais restrita.

4) *Clarea*

Bebida aromatizada à base de vinho obtida a partir de vinho branco em condições idênticas às da *sangría/sangria*.

▼B

A designação «*clarea*» só pode ser utilizada como denominação de venda quando o produto for produzido em Espanha. Se o produto for produzido noutros Estados-Membros, a designação «*clarea*» só pode ser utilizada em complemento da denominação de venda «bebida aromatizada à base de vinho», desde que seja acompanhada da menção: «produzido em...», seguida do nome do Estado-Membro produtor ou de uma região mais restrita.

5) *Zurra*

Bebida aromatizada à base de vinho obtida através da adição de *brandy* ou de aguardente vínica, definidos no Regulamento (CE) n.º 110/2008, às bebidas *sangría/sangria* e *clarea*, e com eventual adição de pedaços de fruta. O título alcoométrico volúmico adquirido é obrigatoriamente igual ou superior a 9 % vol e inferior a 14 % vol.

6) *Bitter soda*

Bebida aromatizada à base de vinho:

- obtida a partir de «*bitter vino*», que não pode representar menos de 50 %, em volume, do produto acabado,
- à qual foi adicionada dióxido de carbono ou água gaseificada, e
- com título alcoométrico volúmico adquirido igual ou superior a 8 % vol e inferior a 10,5 % vol.

A utilização do termo «*bitter*» neste contexto não obsta à utilização do mesmo termo para definir produtos não abrangidos pelo âmbito de aplicação do presente regulamento.

7) *Kalte Ente*

Bebida aromatizada à base de vinho:

- obtida através da mistura de vinho, vinho frizante ou vinho frizante gaseificado com vinho espumante ou vinho espumante gaseificado,
- à qual foram adicionadas substâncias naturais do limão ou extratos das mesmas, e
- com título alcoométrico volúmico adquirido igual ou superior a 7 % vol.

A proporção de vinho espumante ou de vinho espumante gaseificado no produto acabado não pode ser inferior a 25 %, em volume.

8) *Glühwein*

Bebida aromatizada à base de vinho:

- obtida exclusivamente a partir de vinho tinto, de vinho branco ou de ambos,

▼M1**▼B**

- aromatizada principalmente com canela e/ou cravo-de-cabecinha, e
- com título alcoométrico volúmico adquirido igual ou superior a 7 % vol.

Sem prejuízo das quantidades de água que resultem da aplicação do Anexo I, ponto 2, é proibida a adição de água.

No caso de o *Glühwein* ter sido elaborado a partir de vinho branco, a denominação de venda «*Glühwein*» é obrigatoriamente complementada por termos alusivos a vinho branco como a palavra «branco».

9) *Viiniglögi/Vinglögg/Karštas vynos*

Bebida aromatizada à base de vinho:

- obtida exclusivamente a partir de vinho tinto ou de vinho branco,
- aromatizada principalmente com canela e/ou cravo-de-cabecinha, e
- com título alcoométrico volúmico adquirido igual ou superior a 7 % vol.

No caso de o *Viiniglögi/Vinglögg/Karštas vynos* ter sido elaborado a partir de vinho branco, a denominação de venda «*Viiniglögi/Vinglögg/Karštas vynos*» é obrigatoriamente complementada por termos alusivos a vinho branco como a palavra «branco».

▼B10) *Maiwein*

Bebida aromatizada à base de vinho:

- obtida a partir de vinho ao qual foram adicionados *Galium odoratum* (L.) Scop. (*Asperula odorata* L.), plantas ou extratos destes de modo a predominar o sabor a *Galium odoratum* (L.) Scop. (*Asperula odorata* L.), e
- com título alcoométrico volúmico adquirido igual ou superior a 7 % vol.

11) *Maitrank*

Bebida aromatizada à base de vinho:

- obtida a partir de vinho branco no qual foram maceradas plantas de *Galium odoratum* (L.) (*Asperula odorata* L.) ou ao qual foram adicionados extratos destes, com adição de laranjas e/ou de outros frutos, eventualmente sob a forma de sumo, de concentrados ou de extratos, e edulcorada com 5 %, no máximo, de açúcares, e
- com título alcoométrico volúmico adquirido igual ou superior a 7 % vol.

12) *Pelin*

Bebida aromatizada à base de vinho:

- obtida a partir de vinho tinto ou de vinho branco e de uma mistura específica de ervas aromáticas,
- com título alcoométrico volúmico adquirido igual ou superior a 8,5 % vol, e
- com teor de açúcares, expresso em açúcar invertido, de 45-50 gramas por litro e acidez total, expressa em ácido tartárico, igual ou superior a 3 gramas por litro.

13) *Aromatizovaný dezert*

Bebida aromatizada à base de vinho:

- obtida a partir de vinho tinto ou de vinho branco, açúcar e de uma mistura de especiarias de sobremesa,
- com título alcoométrico volúmico adquirido igual ou superior a 9 % vol e inferior a 12 % vol, e
- com teor de açúcares, expresso em açúcar invertido, de 90-130 gramas por litro e acidez total, de, pelo menos, 2,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico.

A designação «*Aromatizovaný dezert*» só pode ser utilizada como denominação de venda quando o produto for produzido na República Checa. Se o produto for produzido noutros Estados-Membros, a designação «*Aromatizovaný dezert*» só pode ser utilizada em complemento da denominação de venda «bebida aromatizada à base de vinho», desde que seja acompanhada da menção «produzido em ...», seguida do nome do Estado-Membro produtor ou de uma região mais restrita.

▼M114) *Wino ziołowe*

Bebida aromatizada à base de vinho:

- a) Obtida a partir de vinho e em que os produtos vitivinícolas representem, pelo menos, 85 % do volume total;
- b) Aromatizada exclusivamente com preparações aromatizantes obtidas a partir de ervas aromáticas ou especiarias, ou de ambas;
- c) Sem adição de corantes;
- d) Com título alcoométrico volúmico adquirido igual ou superior a 7 %.

▼B**C. DENOMINAÇÕES DE VENDA E DESIGNAÇÕES DOS *COCKTAILS* AROMATIZADOS DE PRODUTOS VITIVINÍCOLAS**1) *Cocktail* aromatizado de produtos vitivinícolas

Produto conforme com a definição estabelecida no artigo 3.º, n.º 4.

A utilização do termo «*cocktail*» neste contexto não obsta à utilização do mesmo termo para definir produtos não abrangidos pelo âmbito de aplicação do presente regulamento.

2) *Cocktail* à base de vinho

Cocktail aromatizado de produtos vitivinícolas:

— no qual a proporção de mosto de uvas concentrado não excede 10 % do volume total do produto acabado,

— com título alcoométrico volúmico adquirido inferior a 7 % vol, e

— com teor de açúcares, expresso em açúcar invertido, inferior a 80 gramas por litro.

3) *Cocktail* aromatizado gaseificado à base de uva

Cocktail aromatizado de produtos vitivinícolas:

— obtido exclusivamente a partir de mosto de uvas,

— com título alcoométrico volúmico adquirido inferior a 4 % vol, e

— que contém dióxido de carbono resultante exclusivamente da fermentação dos produtos utilizados.

4) *Cocktail* de vinho espumante

Mistura de um *cocktail* aromatizado de produtos vitivinícolas com vinho espumante.



ANEXO III

QUADRO DE CORRESPONDÊNCIA

Regulamento (CEE) n.º 1601/91	Presente Regulamento
Artigo 1.º	Artigo 1.º
Artigo 2.º, n.ºs 1 a 4	Artigo 3.º e Anexo II
Artigo 2.º, n.º 5	Artigo 6.º, n.º 1
Artigo 2.º, n.º 6	Artigo 6.º, n.º 2
Artigo 2.º, n.º 7	—
Artigo 3.º	Artigo 4.º, n.º 1, e Anexo I
Artigo 4.º n.ºs 1 a 3	Artigo 4.º, n.º 1, e Anexo I
Artigo 4.º, n.º 4	Artigo 4.º, n.º 3
Artigo 5.º	Artigo 4.º, n.º 2
Artigo 6.º, n.º 1	Artigo 5.º, n.º 1 e 2
Artigo 6.º, n.º 2, alínea a)	Artigo 5.º, n.º 4
Artigo 6.º, n.º 2, alínea b)	Artigo 20.º, n.º 1
Artigo 6.º, n.º 3	Artigo 5.º, n.º 5
Artigo 6.º, n.º 4	Artigo 9.º
Artigo 7.º, n.ºs 1 e 3	—
Artigo 7.º, n.º 2	Artigo 5.º, n.º 3
Artigo 8.º, n.º 1	—
Artigo 8.º, n.º 2	Artigo 5.º, n.ºs 1 e 2
Artigo 8.º, n.º 3	Artigo 6.º, n.º 3
—	Artigo 7.º
Artigo 8.º, n.º 4, primeiro e segundo parágrafos	—
Artigo 8.º, n.º 4, terceiro parágrafo	Anexo I, ponto 3, segundo parágrafo
Artigo 8.º, n.º 4-A	—
Artigo 8.º, n.ºs 5 a 8	Artigo 8.º
Artigo 8.º, n.º 9	—
Artigo 9.º n.ºs 1 a 3	Artigo 31.º
Artigo 9.º, n.º 4	Artigo 32.º
Artigo 10.º	Artigo 11.º

▼B

Regulamento (CEE) n.º 1601/91	Presente Regulamento
Artigo 10.º-A	Artigo 2.º, ponto 3, e Artigos 10.º a 30.º
Artigo 11.º	Artigo 1.º, n.º 3
Artigos 12.º a 15.º	Artigos 33.º e 34.º
—	Artigo 35.º
Artigo 16.º	Artigo 36.º
Artigo 17.º	Artigo 37.º
Anexo I	Anexo I, ponto 3, alínea a)
Anexo II	—