

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 (UE) 2019/787 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO**
de 17 de abril de 2019

relativo à definição, designação, apresentação e rotulagem das bebidas espirituosas, à utilização das denominações das bebidas espirituosas na apresentação e rotulagem de outros géneros alimentícios e à proteção das indicações geográficas das bebidas espirituosas, à utilização de álcool etílico e de destilados de origem agrícola na produção de bebidas alcoólicas, e que revoga o Regulamento (CE) n.º 110/2008

(JO L 130 de 17.5.2019, p. 1)

Alterado por:

		Jornal Oficial		
		n.º	página	data
► <u>M1</u>	Regulamento Delegado (UE) 2021/1096 da Comissão de 21 de abril de 2021	L 238	1	6.7.2021
► <u>M2</u>	Regulamento Delegado (UE) 2021/1334 da Comissão de 27 de maio de 2021	L 289	1	12.8.2021
► <u>M3</u>	Regulamento Delegado (UE) 2021/1335 da Comissão de 27 de maio de 2021	L 289	4	12.8.2021
► <u>M4</u>	Regulamento Delegado (UE) 2021/1465 da Comissão de 6 de julho de 2021	L 321	12	13.9.2021
► <u>M5</u>	Regulamento Delegado (UE) 2022/1303 da Comissão de 25 de abril de 2022	L 197	71	26.7.2022
► <u>M6</u>	Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho de 11 de abril de 2024	L 1143	1	23.4.2024

Retificado por:

- **C1** Retificação, JO L 316I de 6.12.2019, p. 3 (2019/787)
- **C2** Retificação, JO L 178 de 20.5.2021, p. 4 (2019/787)
- **C3** Retificação, JO L 90018 de 10.1.2025, p. 1 (2019/787)



**REGULAMENTO (UE) 2019/787 DO PARLAMENTO EUROPEU
E DO CONSELHO**

de 17 de abril de 2019

relativo à definição, designação, apresentação e rotulagem das bebidas espirituosas, à utilização das denominações das bebidas espirituosas na apresentação e rotulagem de outros géneros alimentícios e à proteção das indicações geográficas das bebidas espirituosas, à utilização de álcool etílico e de destilados de origem agrícola na produção de bebidas alcoólicas, e que revoga o Regulamento (CE) n.º 110/2008

CAPÍTULO I

**ÂMBITO DE APLICAÇÃO, DEFINIÇÕES E CATEGORIAS DAS
BEBIDAS ESPIRITUOSAS**

Artigo 1.º

Objeto e âmbito de aplicação

1. O presente regulamento estabelece as regras relativas:
 - à definição, designação, apresentação e rotulagem das bebidas espirituosas e à proteção das indicações geográficas de bebidas espirituosas,
 - ao álcool etílico e destilados utilizados na produção de bebidas alcoólicas, e
 - à utilização das denominações legais das bebidas espirituosas na apresentação e rotulagem de géneros alimentícios que não sejam bebidas espirituosas.
2. O presente regulamento aplica-se aos produtos a que se refere o n.º 1, que são colocados no mercado da União, quer sejam produzidos na União, ou em países terceiros, bem como aos referidos produtos produzidos na União para exportação.
3. No que se refere à proteção das indicações geográficas, o capítulo III também é aplicável às mercadorias que entram no território aduaneiro da União sem serem introduzidas em livre prática nesse território.

Artigo 2.º

Definição de bebidas espirituosas e requisitos aplicáveis

Para efeitos do presente regulamento, entende-se por «bebida espirituosa» uma bebida alcoólica, que cumpre os seguintes requisitos:

- a) Destina-se a consumo humano;
- b) Possui características organoléticas específicas;
- c) O título alcoométrico volúmico mínimo é de 15 %, com exceção das bebidas espirituosas que cumpram os requisitos da categoria 39 do anexo I;
- d) Foi produzida:
 - i) diretamente, utilizando, individualmente ou em combinação, um dos seguintes métodos:

▼B

- por destilação de produtos fermentados, com ou sem adição de aromas ou géneros alimentícios sápidos,
 - por maceração ou processos similares de transformação de produtos vegetais em álcool etílico de origem agrícola, destilados de origem agrícola ou bebidas espirituosas ou uma combinação destes,
 - por adição, individualmente ou em combinação, de álcool etílico de origem agrícola, destilados de origem agrícola ou bebidas espirituosas, ou uma das substâncias seguintes:
 - aromas utilizados de acordo com o Regulamento (CE) n.º 1334/2008,
 - corantes utilizados de acordo com o Regulamento (CE) n.º 1333/2008,
 - outros ingredientes autorizados utilizados de acordo com os Regulamentos (CE) n.º 1333/2008 e (CE) n.º 1334/2008,
 - produtos edulcorantes,
 - outros produtos agrícolas,
 - géneros alimentícios, ou
- ii) adicionando, individualmente ou em combinação, à bebida espirituosa uma das substâncias seguintes:
- outras bebidas espirituosas,
 - álcool etílico de origem agrícola,
 - destilados de origem agrícola,
 - outros géneros alimentícios;
- e) Não se classifica nos códigos NC 2203, 2204, 2205, 2206 e 2207;
- f) Se na sua produção tiver sido adicionada água – que pode ser destilada, desmineralizada, sujeita a um processo de permuta iónica ou amaciada:
- i) a qualidade dessa água deve cumprir a Diretiva 98/83/CE do Conselho ⁽¹⁾ e a Diretiva 2009/54/CE do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽²⁾, e
 - ii) o título alcoométrico da bebida espirituosa, após a adição da água, deve continuar a cumprir o título alcoométrico volúmico mínimo previsto na alínea c) do presente artigo ou na categoria aplicável de bebidas espirituosas constante do anexo I.

⁽¹⁾ 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).

⁽²⁾ 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).

▼B*Artigo 3.º***Definições**

Para efeitos do presente regulamento, entende-se por:

- 1) «Denominação legal», a denominação sob a qual a bebida espirituosa é colocada no mercado, na aceção do artigo 2.º, n.º 2, alínea n), do Regulamento (UE) n.º 1169/2011;
- 2) «Termo composto», no contexto da designação, apresentação e da rotulagem de uma bebida alcoólica, a combinação de uma denominação legal de uma bebida espirituosa prevista nas categorias de bebidas espirituosas constantes do anexo I, ou a indicação geográfica de uma bebida espirituosa, a partir da qual todo o álcool do produto final é originário, com um ou mais dos seguintes elementos:
 - a) A denominação de um ou mais géneros alimentícios, com exceção das bebidas alcoólicas ou dos géneros alimentícios utilizados na produção dessa bebida espirituosa nos termos do anexo I, ou os adjetivos qualificativos derivados dessas denominações;
 - b) O termo «licor» ou «creme»;

▼M4

- 3) «Alusão», a referência direta ou indireta a uma ou mais denominações legais previstas nas categorias de bebidas espirituosas constantes do anexo I, ou a uma ou mais indicações geográficas de bebidas espirituosas, com exceção da referência num termo composto ou nas listas de ingredientes a que se refere o artigo 13.º, n.ºs 2 a 4, na designação, apresentação ou rotulagem de:
 - a) um género alimentício que não seja uma bebida espirituosa;
 - b) uma bebida espirituosa que cumpra os requisitos das categorias 33 a 40 do anexo I;
 - c) uma bebida espirituosa que cumpra as condições estabelecidas no artigo 12.º, n.º 3-A;

▼B

- 4) «Indicação geográfica», uma indicação que identifique a bebida espirituosa como originária do território de um país, ou de uma região ou lugar desse território, caso determinada qualidade, reputação ou outra característica da bebida espirituosa seja essencialmente imputável à sua origem geográfica;
- 5) «Caderno de especificações», uma ficha anexada ao pedido de proteção de uma indicação geográfica que enumere as especificações a cumprir pela bebida espirituosa e que, no Regulamento (CE) n.º 110/2008, é referida como «ficha técnica»;

▼M6

▼B

- 8) «Campo visual», o campo visual na aceção do artigo 2.º, n.º 2, alínea k), do Regulamento (UE) n.º 1169/2011;
- 9) «Misturar», combinar uma bebida espirituosa que corresponde a uma categoria de bebidas espirituosas constante do anexo I ou a uma indicação geográfica com um ou mais dos seguintes produtos:
 - a) Outras bebidas espirituosas que não pertencem à mesma categoria de bebidas espirituosas constante do anexo I;
 - b) Destilados de origem agrícola;
 - c) Álcool etílico de origem agrícola;
- 10) «Mistura», uma bebida espirituosa que foi submetida a mistura;
- 11) «Lotear», uma operação que consiste em combinar duas ou mais bebidas espirituosas pertencentes à mesma categoria, que apenas se distinguem por pequenas variantes de composição devidas a um ou mais dos seguintes fatores:
 - a) O método de produção;
 - b) Os alambiques utilizados;
 - c) O período de maturação ou envelhecimento;
 - d) A zona geográfica de produção.

A bebida espirituosa assim obtida pertence à mesma categoria de bebida espirituosa que as bebidas espirituosas originais antes da lotação;
- 12) «Lote», uma bebida espirituosa que foi objeto de lotação.

*Artigo 4.º***Definições e requisitos técnicos**

Para efeitos do presente regulamento, são aplicáveis as seguintes definições e requisitos técnicos:

- 1) «Designação», os termos utilizados na rotulagem, apresentação e embalagem de uma bebida espirituosa, nas guias de transporte de uma bebida espirituosa, nos documentos comerciais, nomeadamente nas faturas e notas de entrega e na publicidade de uma bebida espirituosa;
- 2) «Apresentação», os termos utilizados no rótulo e na embalagem, bem como na publicidade e na promoção de vendas de um produto e em imagens ou similares, e no recipiente, incluindo a garrafa ou dispositivo de fecho;

▼B

- 3) «Rotulagem», todas as indicações, menções, marcas, marcas comerciais, imagens ou símbolos referentes a um produto que figurem numa embalagem, documento, aviso, rótulo, anel ou gargantilha que acompanhem ou se refiram a esse produto;
- 4) «Rótulo», uma etiqueta, uma marca, marca comercial, uma imagem ou outra indicação gráfica descritiva, escritas, impressas, gravadas com estêncil, marcadas, gravadas em relevo ou em depressão ou afixadas na embalagem ou no recipiente dos géneros alimentícios;
- 5) «Embalagem», os invólucros protetores, caixas de cartão, caixas, recipientes e garrafas utilizados no transporte ou venda de bebidas espirituosas;
- 6) «Destilação», um processo de separação térmica que envolva uma ou mais etapas de separação destinadas a obter determinadas propriedades organoléticas ou um teor alcoólico mais elevado, ou ambos, independentemente de essas etapas serem efetuadas sob pressão normal ou a vácuo, consoante o dispositivo de destilação utilizado; pode tratar-se de uma destilação única ou múltipla ou de redestilação;
- 7) «Destilado de origem agrícola», um líquido alcoólico resultante de destilação, após fermentação alcoólica, de produtos agrícolas constantes do anexo I do Tratado, que não apresente as características do álcool etílico, e que conserve o aroma e o sabor das matérias-primas utilizadas;
- 8) «Edulcorar», a utilização de um ou mais produtos edulcorantes na produção de bebidas espirituosas;
- 9) «Produtos edulcorantes»:
 - a) Açúcar semibranco, açúcar branco, açúcar branco extra, dextrose, frutose, xarope de glucose, açúcar líquido, açúcar líquido invertido e xarope de açúcar invertido, na aceção do Anexo, parte A, da Diretiva 2001/111/CE do Conselho ⁽³⁾;
 - b) Mosto de uva concentrado e retificado, mosto de uva concentrado e mosto de uva fresco;
 - c) Açúcar caramelizado obtido exclusivamente por aquecimento controlado da sacarose, sem adição de bases, ácidos minerais ou qualquer outro aditivo químico;
 - d) Mel, na aceção do Anexo I, ponto 1, da Diretiva 2001/110/CE do Conselho ⁽⁴⁾;
 - e) Xarope de alfarroba;
 - f) Quaisquer outras substâncias glucídicas naturais com efeito análogo ao dos produtos referidos nas alíneas a) a e);

⁽³⁾ 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).

⁽⁴⁾ 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

- 10) «Adição de álcool», a operação que consiste em adicionar álcool etílico de origem agrícola ou destilados de origem agrícola, ou ambos, a uma bebida espirituosa; esta adição não inclui o uso de álcool para a diluição ou a dissolução de corantes, aromas ou quaisquer outros ingredientes autorizados utilizados na produção de bebidas espirituosas;
- 11) «Maturação» ou «envelhecimento», o armazenamento de uma bebida espirituosa em recipientes adequados durante um certo período de tempo, para permitir que a bebida espirituosa seja submetida a reações naturais que lhe conferem características específicas;
- 12) «Aromatizar», a adição de aromas ou de géneros alimentícios sápidos na produção de bebidas espirituosas através de um ou mais dos seguintes processos: adição, infusão, maceração, fermentação alcoólica ou destilação do álcool na presença de aromas ou géneros alimentícios sápidos;
- 13) «Aromas», os aromas na aceção do artigo 3.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (CE) n.º 1334/2008;
- 14) «Substância aromatizante», uma substância aromatizante na aceção do artigo 3.º, n.º 2, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 1334/2008;
- 15) «Substância aromatizante natural», uma substância aromatizante natural na aceção do artigo 3.º, n.º 2, alínea c), do Regulamento (CE) n.º 1334/2008;
- 16) «Preparação aromatizante», uma preparação aromatizante na aceção do artigo 3.º, n.º 2, alínea d), do Regulamento (CE) n.º 1334/2008;
- 17) «Outro aroma», outro aroma na aceção do artigo 3.º, n.º 2, alínea h), do Regulamento (CE) n.º 1334/2008;
- 18) «Géneros alimentícios sápidos», os géneros alimentícios na aceção do artigo 2.º do Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho⁽⁵⁾, utilizados na preparação de bebidas espirituosas com o objetivo principal de as aromatizar;
- 19) «Conferir cor», a utilização de um ou de mais corantes na produção de uma bebida espirituosa;
- 20) «Corantes», os corantes na aceção do anexo I, ponto 2, do Regulamento (CE) n.º 1333/2008;
- 21) «Caramelo», um aditivo alimentar correspondente aos números E-150a, E-150b, E-150c ou E-150d relativos a produtos de cor castanha mais ou menos intensa usados como corantes destinados a coloração, como referido no anexo II, parte B, do Regulamento (CE) n.º 1333/2008; não corresponde ao produto açucarado aromático obtido pelo aquecimento dos açúcares e usado para fins de aromatização;
- 22) «Outros ingredientes autorizados», ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes autorizados ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 e aditivos alimentares com exceção dos corantes autorizados ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 1333/2008;

⁽⁵⁾ Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios (JO L 31 de 1.2.2002, p. 1).

▼ B

- 23) «Título alcoométrico volúmico», o rácio entre o volume de álcool puro presente no produto em questão à temperatura de 20 °C e o volume total desse produto à mesma temperatura;
- 24) «Quantidade de substâncias voláteis», quantidade de substâncias voláteis, além do álcool etílico e do metanol, presentes numa bebida espirituosa produzida exclusivamente por destilação.

▼ M5*Artigo 5.º***Definição de álcool etílico de origem agrícola e requisitos aplicáveis**

Para efeitos do presente regulamento, o álcool etílico é um líquido de origem agrícola que cumpre os seguintes requisitos:

- a) foi obtido por fermentação alcoólica, seguida de destilação exclusivamente de produtos agrícolas enumerados no anexo I do Tratado;
- b) não tem qualquer sabor detetável para além do sabor da matéria-prima utilizada na sua produção;
- c) tem um título alcoométrico volúmico mínimo de 96,0% vol.;
- d) os seus limites máximos de resíduos não excedem o seguinte:
- i) acetato de etilo: 1,3 gramas por hectolitro de álcool a 100% vol.,
 - ii) acetaldeído (somatório do etanal e do 1,1-dietoxietano): 0,5 gramas por hectolitro de álcool a 100% vol.,
 - iii) álcoois superiores (somatório do propan-1-ol, butan-1-ol, butan-2-ol, 2-metilpropan-1-ol, 2-metilbutan-1-ol e 3-metilbutan-1-ol): 0,5 gramas por hectolitro de álcool a 100% vol.,
 - iv) metanol: 30 gramas por hectolitro de álcool a 100% vol.,
 - v) furfural: 0,5 gramas por hectolitro de álcool a 100% vol.

▼ B*Artigo 6.º***Álcool etílico e destilados utilizados nas bebidas alcoólicas**

1. O álcool etílico e os destilados utilizados na produção de bebidas espirituosas têm de ser exclusivamente de origem agrícola, na aceção do anexo I do Tratado.

▼B

2. Para diluir ou dissolver corantes, aromas ou outros ingredientes autorizados utilizados na produção de bebidas alcoólicas só podem ser utilizados álcool etílico de origem agrícola e destilados de origem agrícola ou bebidas espirituosas das categorias 1 a 14 do anexo I. O álcool utilizado para diluir ou dissolver corantes, aromas ou quaisquer outros ingredientes autorizados só pode ser usado nas quantidades estritamente necessárias para esse efeito.
3. As bebidas alcoólicas não podem conter álcool de origem sintética nem qualquer outro álcool de origem não agrícola, na aceção do anexo I do Tratado.

*Artigo 7.º***Categorias de bebidas espirituosas**

1. As bebidas espirituosas são classificadas em categorias de acordo com as regras gerais previstas no presente artigo e com as regras específicas previstas no anexo I.
2. Sem prejuízo das regras específicas aplicáveis a cada uma das categorias de bebidas espirituosas constantes das categorias 1 a 14, do anexo I, as bebidas espirituosas abrangidas por essas categorias:
 - a) Devem ser produzidas por fermentação e destilação, exclusivamente a partir de matérias-primas previstas na categoria aplicável das bebidas espirituosas constante do Anexo I;
 - b) Não podem ser objeto de adição de álcool, diluído ou não;
 - c) Não podem ser aromatizadas;
 - d) Não podem conter quaisquer corantes, exceto caramelo, utilizado exclusivamente para adaptar a cor dessas bebidas espirituosas;
 - e) Não podem ser edulcoradas, exceto para arredondar o sabor final do produto; o teor máximo de produtos edulcorantes, expresso em açúcar invertido, não pode exceder os limiares fixados para cada categoria no anexo I;
 - f) Não contêm outros produtos para além dos produtos inteiros não transformados das matérias-primas a partir das quais o álcool é obtido, os quais são principalmente utilizados para fins decorativos.
3. Sem prejuízo das regras específicas aplicáveis a cada uma das categorias de bebidas espirituosas constantes das categorias 15 a 44, do anexo I, as bebidas espirituosas abrangidas por essas categorias podem:
 - a) Ser produzidas a partir de uma matéria-prima agrícola constante do anexo I do Tratado;
 - b) Ter adição de álcool;
 - c) Conter substâncias aromatizantes, substâncias aromatizantes naturais, preparações aromatizantes e géneros alimentícios sápidos;
 - d) Conter corantes;

▼B

e) Ser edulcoradas.

4. Sem prejuízo das regras específicas estabelecidas no anexo II, as bebidas espirituosas que não cumpram as regras específicas aplicáveis a cada uma das categorias constantes do anexo I podem:

a) Ser produzidas a partir de uma matéria-prima agrícola constante do anexo I do Tratado ou de um género alimentício, ou ambos;

b) Ter adição de álcool;

c) Ser aromatizadas;

d) Conter corantes;

e) Ser edulcoradas.

*Artigo 8.º***Delegação de poderes e competências de execução**

1. A Comissão fica habilitada a adotar atos delegados nos termos do artigo 46.º a fim de alterar o presente regulamento através da introdução de alterações às definições e aos requisitos técnicos previstos no artigo 2.º, alínea f), e nos artigos 4.º e 5.º.

Os atos delegados a que se refere o primeiro parágrafo devem limitar-se apenas às necessidades demonstradas, resultantes da evolução dos padrões de consumo, do progresso tecnológico ou da necessidade de inovação de produtos.

A Comissão deve adotar um ato delegado autónomo para cada definição ou requisito técnico a que se refere o primeiro parágrafo.

2. A Comissão fica habilitada a adotar atos delegados nos termos do artigo 46.º, a fim de completar o presente regulamento e estabelecer, em casos excecionais, caso o direito do país terceiro importador assim o exija, derrogações ao disposto no artigo 2.º, alínea f), e nos artigos 4.º e 5.º, aos requisitos aplicáveis às categorias de bebidas espirituosas constantes do anexo I e às regras específicas aplicáveis a determinadas bebidas espirituosas constantes do anexo II.

3. A Comissão fica habilitada a adotar atos delegados nos termos do artigo 46.º, a fim de completar o presente regulamento e estabelecer quais as substâncias naturais ou matérias-primas agrícolas, com efeitos semelhantes aos produtos referidos no artigo 4.º, n.º 9, alíneas a) a e), que são autorizadas em toda a União como produtos edulcorantes na produção de bebidas espirituosas.

4. A Comissão pode, por meio de atos de execução, adotar regras uniformes de utilização de outras substâncias naturais ou matérias-primas agrícolas autorizadas pelos atos delegados como produtos edulcorantes na produção de bebidas espirituosas a que se refere o n.º 3, que determinem, em especial, os respetivos fatores de conversão edulcorante. Os referidos atos de execução são adotados pelo procedimento de exame a que se refere o artigo 47.º, n.º 2.



CAPÍTULO II

**DESIGNAÇÃO, APRESENTAÇÃO E ROTULAGEM DAS BEBIDAS
ESPIRITUOSAS E UTILIZAÇÃO DAS DENOMINAÇÕES DAS
BEBIDAS ESPIRITUOSAS NA APRESENTAÇÃO E ROTULAGEM DE
OUTROS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS***Artigo 9.º***Apresentação e rotulagem**

As bebidas espirituosas colocadas no mercado da União devem cumprir os requisitos de apresentação e rotulagem estabelecidos no Regulamento (UE) n.º 1169/2011, salvo disposição em contrário do presente regulamento.

*Artigo 10.º***Denominações legais das bebidas espirituosas**

1. A denominação de uma bebida espirituosa deve ser a sua denominação legal.

As bebidas espirituosas devem ostentar as denominações legais na sua designação, apresentação e rotulagem.

As denominações legais devem ser claramente visíveis no rótulo da bebida espirituosa e não podem ser substituídas nem alteradas.

2. As bebidas espirituosas que cumpram os requisitos aplicáveis às categorias de bebidas espirituosas constantes do anexo I devem utilizar o nome dessa categoria como sua denominação legal, salvo se essa categoria permitir a utilização de outra denominação legal.

3. Uma bebida espirituosa que não cumpra os requisitos aplicáveis às categorias de bebidas espirituosas constantes do anexo I utiliza a denominação legal «bebida espirituosa».

4. Uma bebida espirituosa que cumpra os requisitos de mais de uma categoria de bebidas espirituosas constante do anexo I pode ser colocada no mercado sob uma ou mais das denominações legais previstas nessas categorias referidas no anexo I.

5. Não obstante o disposto nos n.ºs 1 e 2 do presente artigo, a denominação legal de uma bebida espirituosa pode ser:

- a) Complementada ou substituída por uma das indicações geográficas referidas no capítulo III. Neste caso, a indicação geográfica pode ser complementada também por qualquer outra menção autorizada pelo caderno de especificações aplicável, desde que tal não induza o consumidor em erro; e
- b) Substituída por um termo composto que inclua os termos «licor» ou «creme», desde que o produto final cumpra os requisitos previstos na categoria 33 do anexo I.

6. Sem prejuízo do disposto no Regulamento (UE) n.º 1169/2011 e nas regras específicas aplicáveis às categorias de bebidas espirituosas constantes do anexo I do presente regulamento, a denominação legal das bebidas espirituosas pode ser complementada:

▼B

- a) Por uma denominação ou referência geográfica prevista nas disposições legislativas, regulamentares e administrativas aplicáveis no Estado-Membro em que a bebida espirituosa é colocada no mercado, desde que tal não induza o consumidor em erro;
- b) Por uma denominação corrente, na aceção do artigo 2.º, n.º 2, alínea o), do Regulamento (UE) n.º 1169/2011, desde que tal não induza o consumidor em erro;
- c) Por um termo composto ou uma alusão, nos termos dos artigos 11.º e 12.º;
- d) Pelo termo «lote», «lotação» ou «lotado», desde que a bebida espirituosa tenha sido objeto de lotação;
- e) Pelos termos «mistura», «misturada» ou «bebida espirituosa de mistura», desde que a bebida espirituosa tenha sido objeto de mistura; ou
- f) Pelo termo «seco» ou «*dry*», exceto no caso das bebidas espirituosas que cumpram os requisitos previstos no anexo I, categoria 2, sem prejuízo dos requisitos específicos estabelecidos nas categorias 20 a 22, do anexo I, e desde que a bebida espirituosa não tenha sido edulcorada, nem mesmo para arredondar o sabor. Não obstante o disposto na primeira parte da presente alínea, o termo «seco» ou «*dry*» pode complementar a denominação legal das bebidas espirituosas que cumpram os requisitos da categoria 33 e tenham sido edulcoradas.

▼M1

7. Sem prejuízo do disposto nos artigos 11.º e 12.º e no artigo 13.º, n.os 2 a 4, é proibido utilizar as denominações legais a que se refere o n.º 2 do presente artigo ou as indicações geográficas na designação, apresentação ou rotulagem de qualquer bebida que não cumpra os requisitos estabelecidos na categoria aplicável constante do anexo I ou os requisitos relativos à indicação geográfica em causa. Essa proibição aplica-se igualmente caso tais denominações legais ou indicações geográficas sejam utilizadas em conjugação com termos ou expressões como «género», «tipo», «estilo», «processo», «aroma» ou quaisquer outros termos similares.

▼B

Sem prejuízo do disposto no artigo 12.º, n.º 1, os aromas que imitem uma bebida espirituosa ou a sua utilização na produção de um género alimentício que não seja uma bebida, podem ostentar na sua apresentação e rotulagem, referências às denominações legais referidas no n.º 2 do presente artigo, desde que essas denominações legais sejam complementadas pelo termo «aroma» ou quaisquer outros termos similares. As indicações geográficas não podem ser utilizadas para designar esses aromas.

*Artigo 11.º***Termos compostos**

1. Na designação, apresentação e rotulagem de uma bebida alcoólica, a utilização, num termo composto, de uma denominação legal das categorias de bebida espirituosa constantes do anexo I, ou de uma indicação geográfica para bebidas espirituosas, só é autorizada nas seguintes condições:

- a) O álcool utilizado na produção da bebida alcoólica provém exclusivamente da bebida espirituosa referida no termo composto exceto no que respeita ao álcool que possa estar presente nos aromas, corantes ou outros ingredientes autorizados utilizados na produção dessa bebida alcoólica; e

▼ B

b) A bebida espirituosa não foi diluída apenas mediante a adição de água, de modo a que o seu título alcoométrico seja inferior ao mínimo previsto para a categoria de bebidas espirituosas aplicável que consta do anexo I.

2. Sem prejuízo das denominações legais previstas no artigo 10.º, os termos «álcool», «aguardente», «bebida», «bebida espirituosa» e «água» não fazem parte de um termo composto que descreve uma bebida alcoólica.

▼ M3

3. Os termos compostos que descrevem uma bebida alcoólica:

a) devem figurar em caracteres uniformes do mesmo tipo, tamanho e cor;

b) não podem ser interrompidos por qualquer elemento textual ou gráfico que deles não faça parte;

c) não podem figurar num tamanho de letra superior ao tamanho de letra utilizado para a denominação da bebida alcoólica;

d) devem, caso a bebida alcoólica seja uma bebida espirituosa, ser invariavelmente acompanhados da denominação legal da bebida espirituosa que figura no mesmo campo visual do termo composto, a menos que a denominação legal seja substituída por um termo composto, em conformidade com o artigo 10.º, n.º 5, alínea b).

▼ B*Artigo 12.º***Alusões**

1. Na apresentação e rotulagem de um género alimentício que não seja uma bebida alcoólica, uma alusão a denominações legais previstas numa ou mais categorias de bebidas espirituosas constantes do anexo I ou a uma ou mais indicações geográficas de bebidas espirituosas é autorizada desde que o álcool utilizado na produção do género alimentício seja exclusivamente originário das bebidas espirituosas referidas na alusão, com exceção do álcool que possa estar presente em aromas, corantes ou outros ingredientes autorizados utilizados na produção desse género alimentício.

2. Não obstante o disposto no n.º 1 do presente artigo e sem prejuízo dos Regulamentos (UE) n.º 1308/2013 ⁽⁶⁾ e (UE) n.º 251/2014 ⁽⁷⁾ do Parlamento Europeu e do Conselho, na apresentação e rotulagem de uma bebida alcoólica que não seja uma bebida espirituosa, uma alusão às denominações legais previstas numa ou mais das categorias de bebidas espirituosas constantes do anexo I do presente regulamento ou a uma ou mais indicações geográficas de bebidas espirituosas é autorizada desde que:

a) O álcool adicionado provenha exclusivamente das bebidas espirituosas referidas na alusão; e

⁽⁶⁾ Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de dezembro de 2013, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas e revoga os Regulamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 e (CE) n.º 1234/2007 do Conselho (JO L 347 de 20.12.2013, p. 671).

⁽⁷⁾ Regulamento (UE) n.º 251/2014 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 26 de fevereiro de 2014, relativo à definição, designação, apresentação, rotulagem e proteção das indicações geográficas das bebidas espirituosas e que revoga o Regulamento (CEE) n.º 1601/91 do Conselho (JO L 84 de 20.3.2014, p. 14).

▼B

b) A proporção de cada ingrediente alcoólico se encontre indicada pelo menos uma vez no mesmo campo visual que a alusão, 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 do produto final.

3. Não obstante o disposto no n.º 1 do presente artigo e no artigo 13.º, n.º 4, na designação, apresentação e rotulagem de uma bebida espirituosa que cumpra os requisitos das categorias 33 a 40, do anexo I, a alusão às denominações legais previstas numa ou mais das categorias de bebidas espirituosas constantes desse anexo ou a uma ou mais indicações geográficas de bebidas espirituosas é autorizada desde que:

a) O álcool adicionado provenha exclusivamente das bebidas espirituosas referidas na alusão;

b) A proporção de cada ingrediente alcoólico se encontre indicada pelo menos uma vez no mesmo campo visual que a alusão, 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 do produto final; e

c) O termo «creme» não figure na denominação legal da bebida espirituosa que cumpre os requisitos das categorias 33 a 40, do anexo I, nem na denominação legal das bebidas espirituosas referidas na alusão.

▼M4

3-A. Em derrogação do n.º 1, na designação, apresentação e rotulagem de uma bebida espirituosa que não seja uma bebida espirituosa que cumpra os requisitos das categorias 33 a 40 do anexo I, é permitida a alusão a uma denominação legal prevista numa categoria de bebidas espirituosas estabelecida nesse anexo ou a uma indicação geográfica de bebidas espirituosas, desde que:

a) a bebida espirituosa aludida:

i) tenha sido utilizada como única base alcoólica para a produção da bebida espirituosa final, que deve cumprir os requisitos de uma categoria de bebidas espirituosas constantes do anexo I,

ii) não tenha sido combinada com outros géneros alimentícios além daqueles utilizados na sua produção ou na produção da bebida espirituosa final em conformidade com o anexo I ou com o caderno de especificações aplicável,

iii) não tenha sido diluída com água de modo que o seu título alcoométrico seja inferior ao título alcoométrico mínimo previsto para a categoria de bebidas espirituosas em causa no anexo I ou no caderno de especificações da indicação geográfica a que pertence; ou

▼ M4

- b) a bebida espirituosa em causa tenha sido armazenada durante todo o período de envelhecimento, ou parte dele, em casco de madeira previamente utilizado no envelhecimento da bebida espirituosa aludida, desde que:
- i) no caso das categorias de bebidas espirituosas e das indicações geográficas de bebidas espirituosas às quais é proibido adicionar álcool, diluído ou não, o casco de madeira tenha sido esvaziado do seu conteúdo,
 - ii) a alusão seja feita na designação do casco utilizado para o envelhecimento da bebida espirituosa resultante,
 - iii) a alusão figure de forma menos destacada do que a denominação legal da bebida espirituosa ou do termo composto eventualmente utilizado, e
 - iv) em derrogação do n.º 4, alínea b), a alusão figure em caracteres de dimensão não superior à dos caracteres da denominação legal da bebida espirituosa ou do termo composto eventualmente utilizado.
4. As alusões a que se referem os n.ºs 2, 3 e 3-A:

▼ M2

- a) não podem figurar na mesma linha que a denominação da bebida alcoólica;
- b) devem figurar em caracteres de tamanho não superior a metade do tamanho dos caracteres da denominação da bebida alcoólica e, no caso de serem utilizados termos compostos, num tamanho não superior a metade do tamanho dos caracteres utilizado para esses termos compostos, nos termos do artigo 11.º, n.º 3, alínea c); e
- c) devem, caso as alusões constem da designação, apresentação e rotulagem das bebidas espirituosas, ser invariavelmente acompanhadas da denominação legal da bebida espirituosa, que deve figurar no mesmo campo visual da alusão.

▼ B*Artigo 13.º***Regras adicionais relativas à designação, apresentação e rotulagem**

1. A designação, apresentação ou a rotulagem de uma bebida espirituosa só pode referir-se à matéria-prima utilizada na produção de álcool etílico de origem agrícola ou de destilados de origem agrícola utilizados na produção dessa bebida espirituosa se esse álcool etílico ou destilados tiver sido obtido exclusivamente a partir dessas matérias-primas. Nesse caso, cada tipo de álcool etílico agrícola ou destilado de origem agrícola utilizado deve ser mencionado por ordem decrescente das quantidades por volume de álcool puro.

2. As denominações legais a que se refere o artigo 10.º podem ser incluídas numa lista de ingredientes de géneros alimentícios, desde que a lista cumpra o disposto nos artigos 18.º a 22.º do Regulamento (UE) n.º 1169/2011.

▼ M1

3. No que diz respeito às misturas, as denominações legais previstas nas categorias de bebidas espirituosas constantes do anexo I ou nas indicações geográficas de bebidas espirituosas só podem ser indicadas numa lista dos ingredientes alcoólicos que figuram no mesmo campo visual que a denominação legal da bebida espirituosa.

No caso a que se refere o primeiro parágrafo, a lista de ingredientes alcoólicos deve ser acompanhada de, pelo menos, um dos termos a que se refere o artigo 10.º, n.º 6, alínea e). A lista de ingredientes alcoólicos e os termos em causa devem figurar no mesmo campo visual que a denominação legal da mistura, em caracteres uniformes do mesmo tipo e da mesma cor e em caracteres de tamanho não superior a metade do tamanho dos caracteres utilizados para a denominação legal.

Além disso, a proporção de cada ingrediente incluído na lista de ingredientes alcoólicos deve ser expressa, pelo menos uma vez, em percentagem, por ordem decrescente das quantidades utilizadas. É igual à percentagem volúmica de álcool puro que representa no teor volúmico total de álcool puro da mistura.

3-A. No que diz respeito aos lotes, a bebida espirituosa deve ostentar a denominação legal prevista na categoria de bebidas espirituosas pertinente constante do anexo I.

No caso de lotes resultantes da combinação de bebidas espirituosas pertencentes a diferentes indicações geográficas ou da combinação de bebidas espirituosas pertencentes a indicações geográficas com bebidas espirituosas não pertencentes a nenhuma indicação geográfica, aplicam-se as seguintes condições:

- a) a designação, apresentação ou rotulagem do lote pode apresentar as denominações legais constantes do anexo I ou as indicações geográficas correspondentes às bebidas espirituosas objeto de lotação, desde que essas denominações figurem:
 - i) exclusivamente numa lista de todos os ingredientes alcoólicos contidos no lote, em caracteres uniformes do mesmo tipo e da mesma cor e em caracteres de tamanho não superior a metade do tamanho dos caracteres utilizados para a denominação legal;
 - ii) pelo menos uma vez no mesmo campo visual que a denominação legal do lote;
- b) a lista de ingredientes alcoólicos deve ser acompanhada de, pelo menos, um dos termos a que se refere o artigo 10.º, n.º 6, alínea d);
- c) a proporção de cada ingrediente alcoólico incluído na lista de ingredientes alcoólicos deve ser expressa, pelo menos uma vez, em 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 do lote.

▼ B

4. Não obstante o disposto no n.º 3 do presente artigo, se as misturas cumprirem os requisitos aplicáveis a uma das categorias de bebidas espirituosas constantes do anexo I, essas misturas devem ostentar a denominação legal prevista na categoria aplicável.

▼B

No caso a que se refere o primeiro parágrafo, a designação, apresentação ou rotulagem da mistura pode apresentar as denominações legais constantes do anexo I ou as indicações geográficas correspondentes às bebidas espirituosas objeto de mistura, desde que essas denominações figurem:

- a) Exclusivamente numa lista de todos os ingredientes alcoólicos contidos na mistura, em caracteres uniformes do mesmo tipo e da mesma cor e em caracteres de tamanho não superior a metade do tamanho dos caracteres utilizados para a denominação legal; e
- b) Pelo menos uma vez no mesmo campo visual que a denominação legal da mistura.

Além disso, a percentagem de cada ingrediente alcoólico incluído na lista de ingredientes alcoólicos deve ser expressa, pelo menos uma vez, em 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.

5. A utilização das denominações das matérias-primas vegetais utilizadas como denominação legal de determinadas bebidas espirituosas em nada prejudica a utilização das denominações dessas matérias-primas vegetais na apresentação e rotulagem de outros géneros alimentícios. As denominações dessas matérias-primas podem ser utilizadas na designação, apresentação ou rotulagem de outras bebidas espirituosas, desde que essa utilização não induza o consumidor em erro.

6. O período de maturação ou a idade só podem ser especificados na designação, apresentação ou rotulagem de uma bebida espirituosa se disserem respeito ao mais novo dos constituintes alcoólicos da bebida espirituosa e desde que todas as operações de envelhecimento da bebida espirituosa tenham ocorrido sob a supervisão oficial de um Estado-Membro ou sob uma supervisão que dê garantias equivalentes. A Comissão cria um registo público que contenha uma lista dos organismos responsáveis pela supervisão do processo de envelhecimento em cada Estado-Membro.

7. A denominação legal da bebida espirituosa deve ser indicada no documento administrativo eletrónico a que se refere o Regulamento (CE) n.º 684/2009 da Comissão⁽⁸⁾. Caso o período de maturação ou idade seja indicado na designação, apresentação ou rotulagem da bebida espirituosa, tal deve também constar desse documento administrativo.

*Artigo 14.º***Indicação do local de proveniência**

1. Caso seja indicado o local de proveniência da bebida espirituosa, que não a indicação geográfica ou a marca na sua designação, apresentação ou rotulagem, aquele deve corresponder ao local ou à região onde teve lugar a fase do processo de produção que conferiram à bebida espirituosa acabada o seu carácter e as suas qualidades definitivas essenciais.

⁽⁸⁾ Regulamento (CE) n.º 684/2009 da Comissão, de 24 de julho de 2009, que aplica a Diretiva 2008/118/CE do Conselho no que diz respeito aos processos informatizados para a circulação de produtos sujeitos a impostos especiais de consumo em regime de suspensão do imposto (JO L 197 de 29.7.2009, p. 24).

▼B

2. A indicação do país de origem ou local de proveniência do ingrediente primário a que se refere o Regulamento (UE) n.º 1169/2011 não é obrigatória para as bebidas espirituosas.

*Artigo 15.º***Língua utilizada nas denominações das bebidas espirituosas**

1. Os termos que figuram em itálico nos anexos I e II e as indicações geográficas não podem ser traduzidos no rótulo nem na designação e apresentação da bebida espirituosa.

2. Não obstante o disposto no n.º 1, no caso de bebidas espirituosas produzidas na União e destinadas a exportação, os termos e indicações geográficas a que se refere o n.º 1 podem ser acompanhados de traduções, transcrições ou transliterações, desde que tais termos e indicações geográficas não estejam ocultos na língua original.

▼M6**▼B***Artigo 17.º***Proibição de cápsulas e de folhas à base de chumbo**

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

*Artigo 18.º***Métodos de análise de referência da União**

1. Caso se proceda à análise do álcool etílico de origem agrícola, de destilados de origem agrícola ou de bebidas espirituosas, a fim de verificar a sua conformidade com o presente regulamento, essa análise deve ser efetuada em conformidade com os métodos de análise de referência da União de determinação da sua composição química e física e das suas propriedades organoléticas.

São admitidos outros métodos de análise, sob a responsabilidade do diretor do laboratório, desde que a exatidão, repetibilidade e reprodutibilidade dos métodos sejam pelo menos equivalentes às dos métodos de análise de referência da União aplicáveis.

2. Caso não estejam previstos métodos de análise da União de deteção e quantificação de substâncias presentes numa determinada bebida espirituosa, são aplicáveis um ou vários dos métodos a seguir indicados:

- a) Métodos de análise que tenham sido validados por procedimentos reconhecidos internacionalmente e que satisfaçam, nomeadamente, os critérios estabelecidos no anexo III do Regulamento (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽⁹⁾;

⁽⁹⁾ 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 (JO L 165 de 30.4.2004, p. 1).

▼B

- b) Métodos de análise conformes com as normas recomendadas pela Organização Internacional de Normalização (ISO);
- c) Métodos de análise reconhecidos e publicados pela Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV); ou
- d) Na falta dos métodos referidos nas alíneas a), b) ou c), com base em critérios de exatidão, repetibilidade e reprodutibilidade:
 - um método de análise aprovado pelo Estado-Membro em causa,
 - se necessário, qualquer outro método de análise adequado.

*Artigo 19.º***Poderes delegados**

1. A fim de ter em conta o processo de envelhecimento dinâmico tradicional do *brandy* nos Estados-Membros, denominado «*criaderas y solera*» ou «*solera y criaderas*», tal como previsto no anexo III, a Comissão fica habilitada a adotar atos delegados nos termos do artigo 46.º, a fim de completar o presente regulamento, mediante:

- a) O estabelecimento de derrogações ao artigo 13.º, n.º 6, no que respeita à especificação de um período de maturação ou idade na designação, apresentação ou rotulagem desse *brandy*; e
- b) Estabelecimento de sistemas de controlo adequados desse tipo de *brandy*.

2. A Comissão fica habilitada a adotar atos delegados, nos termos do artigo 46.º, a fim de completar o presente regulamento em matéria de criação de um registo público que inclua uma lista dos organismos designados por cada Estado-Membro para supervisionar os processos de envelhecimento previstos no artigo 13.º, n.º 6.

*Artigo 20.º***Competências de execução**

A Comissão pode, por meio de atos de execução, adotar:

- a) As regras aplicáveis às comunicações a efetuar pelos Estados-Membros no que respeita aos organismos designados para supervisionar os processos de envelhecimento, nos termos do artigo 13.º, n.º 6;
- b) Regras uniformes de indicação do país de origem ou do local de proveniência na designação, apresentação e rotulagem das bebidas espirituosas, a que se refere o artigo 14.º;

▼ B

- c) Regras relativas à utilização do símbolo da União a que se refere o artigo 16.º na designação, apresentação e rotulagem de bebidas espirituosas;
- d) Regras técnicas pormenorizadas relativas aos métodos de análise de referência da União a que se refere o artigo 18.º.

Os referidos atos de execução são adotados pelo procedimento de exame a que se refere o artigo 47.º, n.º 2.

CAPÍTULO III

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

▼ M6**▼ B***Artigo 22.º***Caderno de especificações**

1. Uma indicação geográfica protegida ao abrigo do presente regulamento deve respeitar um caderno de especificações que inclua, pelo menos:
 - a) A denominação a proteger enquanto indicação geográfica, tal como é utilizada no comércio ou na linguagem comum, apenas nas línguas que são ou foram historicamente utilizadas para descrever o produto em causa na área geográfica delimitada, na grafia original e com transcrição em caracteres latinos, se a grafia original for noutra alfabeto;
 - b) A categoria da bebida espirituosa ou a menção «bebida espirituosa», se a bebida espirituosa não cumprir os requisitos aplicáveis às categorias de bebidas espirituosas constantes do anexo I;
 - c) Uma descrição das características da bebida espirituosa, incluindo as matérias-primas a partir das quais é produzida, se for caso disso, assim como as principais características físicas, químicas ou organolépticas do produto, bem como as características específicas do produto por comparação com as bebidas espirituosas da mesma categoria;
 - d) A definição da área geográfica delimitada, no que respeita à relação mencionada na alínea f);
 - e) A descrição do método de produção da bebida espirituosa e, se for caso disso, dos métodos de produção locais, autênticos e constantes;
 - f) Informações que estabeleçam a relação entre determinada qualidade, a reputação ou outra característica da bebida espirituosa e a sua origem geográfica;
 - g) A designação e o endereço das autoridades competentes ou, se disponível, a designação e o endereço dos organismos que verificam o cumprimento das disposições do caderno de especificações nos termos do artigo 38.º, bem como a sua competência específica;

▼ B

- h) As eventuais regras específicas de rotulagem para a indicação geográfica em causa.

Se for caso disso, os requisitos relativos à embalagem devem ser incluídos no caderno de especificações, acompanhados de uma justificação que explique o motivo pelo qual o acondicionamento deve ter lugar na área geográfica delimitada para salvaguardar a qualidade, garantir a origem ou assegurar o controlo, tendo em conta o direito da União, em especial o direito da União no domínio da livre circulação de mercadorias e da livre prestação de serviços.

▼ M6

- 1-A. O caderno de especificações pode também incluir práticas de sustentabilidade.

▼ B

2. As fichas técnicas apresentados no âmbito de um pedido antes de 8 de junho de 2019 ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 110/2008 devem ser consideradas cadernos de especificações nos termos do presente artigo.

▼ M6*Artigo 23.º***Documento único**

O documento único deve incluir as seguintes informações:

- a) Os elementos principais do caderno de especificações, bem como a denominação a proteger, a categoria à qual a bebida espirituosa pertence ou a menção «bebida espirituosa», o método de produção, a descrição das características da bebida espirituosa, uma definição concisa da área geográfica e, se necessário, as regras específicas aplicáveis ao seu acondicionamento e rotulagem;
- b) A descrição da relação da bebida espirituosa com a respetiva origem geográfica a que se refere o artigo 3.º, ponto 4, bem como, se for caso disso, os elementos específicos da descrição do produto ou do método de produção que justificam essa relação.

▼ B*Artigo 34.º***Indicações geográficas homónimas****▼ M6**

A proteção de indicações geográficas nos termos do presente regulamento faz-se sem prejuízo das indicações geográficas protegidas e das denominações de origem protegida de produtos vinícolas nos termos do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.

▼ B*Artigo 37.º***Indicações geográficas registadas existentes**

As indicações geográficas das bebidas espirituosas registadas no anexo III ao Regulamento (CE) n.º 110/2008 e, por conseguinte, protegidas ao abrigo desse regulamento ficam automaticamente protegidas como indicações geográficas ao abrigo do presente regulamento. A Comissão procede à sua inscrição no registo a que se refere o artigo 33.º do presente regulamento.

▼ M6**▼ B***Artigo 41.º***Delegação de poderes**

1. A Comissão fica habilitada a adotar atos delegados nos termos do artigo 46.º, a fim de completar o presente regulamento estabelecendo outras condições aplicáveis, nomeadamente caso uma área geográfica abranja mais do que um país, no que diz respeito:

- a) Aos pedidos de registo de uma indicação geográfica, a que se referem os artigos 23.º e 24.º; e
- b) Aos procedimentos nacionais preliminares referidos no artigo 24.º, ao exame pela Comissão, ao procedimento de oposição e ao cancelamento de indicações geográficas.

2. A Comissão fica habilitada a adotar atos delegados nos termos do artigo 46.º, que complementem o presente regulamento, estabelecendo as condições e os requisitos aplicáveis ao procedimento relativo às alterações da União e às alterações normalizadas, incluindo alterações temporárias, ao caderno de especificações a que se refere o artigo 31.º.

▼ M6*Artigo 42.º***Competências de execução**

1. A Comissão pode adotar atos de execução no respeitante:

- a) À forma do caderno de especificações;
- b) À definição do formato e da apresentação em linha do documento único previsto no artigo 23.º;
- c) À exclusão ou à anonimização de dados pessoais.

2. Os referidos atos de execução são adotados pelo procedimento de exame a que se refere o artigo 88.º, n.º 2, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁰⁾.

⁽¹⁰⁾ Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

▼B

CAPÍTULO IV

**CONTROLOS, INTERCÂMBIO DE INFORMAÇÕES, LEGISLAÇÃO
DOS ESTADOS-MEMBROS***Artigo 43.º***Controlos das bebidas espirituosas**

1. Os Estados-Membros são responsáveis pela realização dos controlos das bebidas espirituosas. Os Estados-Membros devem tomar as medidas necessárias para assegurar o cumprimento do presente regulamento e designar as autoridades competentes responsáveis para o efeito.

2. Compete à Comissão assegurar a aplicação uniforme do presente regulamento e, se necessário, por meio de atos de execução, adotar as regras aplicáveis aos controlos administrativos e físicos a efetuar pelos Estados-Membros com vista ao cumprimento das obrigações decorrentes da aplicação do presente regulamento. Estes atos de execução são adotados pelo procedimento de exame a que se refere o artigo 47.º, n.º 2.

*Artigo 44.º***Intercâmbio de informações**

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

2. A Comissão pode adotar atos de execução que definam a natureza e o tipo de informações a trocar e o modo de intercâmbio de informações.

Estes atos de execução são adotados pelo procedimento de exame a que se refere o artigo 47.º, n.º 2.

*Artigo 45.º***Legislação dos Estados-Membros**

1. Ao aplicarem uma política de qualidade relativamente às bebidas espirituosas produzidas nos seus próprios territórios e, em especial, relativamente às indicações geográficas inscritas no registo ou à proteção de novas indicações geográficas, os Estados-Membros podem estabelecer normas mais estritas do que as constantes dos anexos I e II, em matéria de produção, designação, apresentação e rotulagem, desde que sejam compatíveis com o direito da União.

2. Não obstante o disposto no n.º 1, os Estados-Membros não podem proibir nem restringir a importação, a venda ou o consumo de bebidas espirituosas produzidas noutros Estados-Membros e países terceiros que cumpram o disposto no presente regulamento.

▼B

CAPÍTULO V

**DELEGAÇÃO DE PODERES, DISPOSIÇÕES DE EXECUÇÃO,
DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS E FINAIS***SECÇÃO 1**Delegação de poderes e disposições de execução**Artigo 46.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 os atos delegados a que se referem os artigos 8.º e 19.º é conferido à Comissão por um prazo de sete anos a contar de 24 de maio de 2019. A Comissão elabora um relatório relativo à delegação de poderes pelo menos nove meses antes do final do prazo de sete 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.

3. O poder de adotar atos delegados referido nos artigos 33.º e 41.º é conferido à Comissão por um prazo de cinco anos a contar de 24 de maio de 2019. 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.

4. O poder de adotar os atos delegados referido no artigo 50.º é conferido à Comissão por um prazo de seis anos a partir de 24 de maio de 2019.

5. A delegação de poderes referida nos artigos 8.º, 19.º, 33.º, 41.º e 50.º 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

6. Antes de adotar um ato delegado, a Comissão consulta os peritos designados por cada Estado-Membro de acordo com os princípios estabelecidos no Acordo Interinstitucional, de 13 de abril de 2016, sobre legislar melhor.

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

8. Os atos delegados adotados nos termos dos artigos 8.º, 19.º, 33.º, 41.º e 50.º 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 ao Parlamento Europeu e ao Conselho, 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.

*Artigo 47.º***Procedimento de comité**

1. A Comissão é assistida pelo Comité para as Bebidas Espirituosas criado pelo Regulamento (CEE) n.º 1576/89. Trata-se de um comité na aceção do Regulamento (UE) n.º 182/2011.

2. Caso se remeta para o presente número, aplica-se o artigo 5.º do Regulamento (UE) n.º 182/2011.

*SECÇÃO 2****Derrogação, disposições transitórias e finais****Artigo 48.º***Derrogação aos requisitos de quantidades nominais da Diretiva 2007/45/CE**

Em derrogação do disposto no artigo 3.º da Diretiva 2007/45/CE e da sexta linha do ponto 1 do anexo dessa diretiva, o xochu⁽¹⁾ 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.

*Artigo 49.º***Revogação**

1. Sem prejuízo do artigo 50.º, o Regulamento (CE) n.º 110/2008 é revogado com efeitos a partir de 25 de maio de 2021. No entanto, o capítulo III é revogado com efeitos a partir de 8 de junho de 2019.

2. Não obstante o disposto no n.º 1:

a) O artigo 17.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 110/2008 continua a ser aplicável até 25 de maio de 2021;

⁽¹⁾ Como referido no anexo 2-D do Acordo entre a União Europeia e o Japão para uma Parceria Económica.

▼B

- b) O artigo 20.º do Regulamento (CE) n.º 110/2008 e, sem prejuízo da aplicação de outras disposições do Regulamento de Execução (UE) n.º 716/2013 da Comissão ⁽¹²⁾, o artigo 9.º desse regulamento de execução continuam a ser aplicáveis até à conclusão dos procedimentos previstos no artigo 9.º desse regulamento de execução, mas, em caso algum, após 25 de maio de 2021; e
- c) O anexo III do Regulamento (CE) n.º 110/2008 continua a ser aplicável até que seja criado o registo a que se refere o artigo 33.º do presente regulamento.
3. As referências ao Regulamento (CE) n.º 110/2008 consideram-se como referências ao presente regulamento e são lidas de acordo com a tabela de correspondência constante do anexo IV do presente regulamento.

*Artigo 50.º***Medidas transitórias****▼C2**

1. Os produtos a que se refere o artigo 1.º, n.º 1, do presente regulamento que não cumpram os requisitos do presente regulamento, mas que cumpram os requisitos do Regulamento (CE) n.º 110/2008 e que tenham sido produzidos antes de 25 de maio de 2021 podem continuar a ser colocados no mercado até ao esgotamento das respetivas reservas.

▼B

2. Não obstante o disposto no n.º 1 do presente artigo, as bebidas espirituosas cuja designação, apresentação ou rotulagem não cumpra os artigos 21.º e 36.º do presente regulamento, mas cumpram o disposto nos artigos 16.º e 23.º do Regulamento (CE) n.º 110/2008 e que tenham sido rotuladas antes de 8 de junho de 2019 podem continuar a ser colocadas no mercado até ao esgotamento das respetivas reservas.

3. Até 25 de maio de 2025, a Comissão fica habilitada a adotar atos delegados nos termos do artigo 46.º, que alteram o artigo 3.º, n.ºs 2, 3, 9, 10, 11 e 12, o artigo 10.º, n.ºs 6 e 7, e os artigos 11.º, 12.º e 13.º ou que completam o presente regulamento prevendo derrogações a essas disposições.

Os atos delegados a que se refere o primeiro parágrafo devem limitar-se apenas às necessidades demonstradas resultantes da evolução do mercado.

A Comissão deve adotar um ato delegado autónomo para cada definição, definição técnica ou requisito previsto nas disposições a que se refere o primeiro parágrafo.

4. Os artigos 22.º a 26.º, os artigos 31.º e 32.º do presente regulamento não são aplicáveis aos pedidos de registo ou de alteração nem aos pedidos de cancelamento pendentes em 8 de junho de 2019. O artigo 17.º, n.ºs 4, 5 e 6, e os artigos 18.º e 21.º do Regulamento (CE) n.º 110/2008 continuam a ser aplicáveis a esses pedidos e aos pedidos de cancelamento.

As disposições relativas ao procedimento de oposição a que se referem os artigos 27.º, 28.º e 29.º do presente regulamento não são aplicáveis aos pedidos de registo ou aos pedidos de alteração relativamente aos quais as especificações principais da ficha técnica ou um pedido de alteração já tenham sido publicados, respetivamente, para oposição no *Jornal Oficial da União Europeia* em 8 de junho de 2019. O artigo 17.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 110/2008 continua a ser aplicável a tais pedidos.

⁽¹²⁾ Regulamento de Execução (UE) n.º 716/2013 da Comissão, de 25 de julho de 2013, que estabelece as regras de execução do Regulamento (CE) n.º 110/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à definição, designação, apresentação, rotulagem e proteção das indicações geográficas das bebidas espirituosas (JO L 201 de 26.7.2013, p. 21).

▼B

As disposições relativas ao procedimento de oposição a que se referem os artigos 27.º, 28.º e 29.º do presente regulamento não são aplicáveis a um pedido de cancelamento pendente em 8 de junho de 2019. O artigo 18.º do Regulamento (CE) n.º 110/2008 continua a ser aplicável a tais pedidos de cancelamento.

5. No que diz respeito às indicações geográficas registadas ao abrigo do capítulo III do presente regulamento, e cujo pedido de registo previsto no artigo 42.º, n.º 2 estava pendente à data de aplicação dos atos de execução que estabelecem regras pormenorizadas relativas aos procedimentos, ao formato e à apresentação dos pedidos referidos no artigo 23.º e previstos no artigo 42.º, n.º 2, do presente regulamento, o registo pode permitir o acesso direto às especificações principais da ficha técnica, na aceção do artigo 17.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 110/2008.

6. No que respeita a indicações geográficas registadas nos termos do Regulamento (CE) n.º 110/2008, a Comissão publica, a pedido de um Estado-Membro, o documento único apresentado por esse Estado-Membro no *Jornal Oficial da União Europeia*. Essa publicação é acompanhada da referência da publicação do caderno de especificações e não deve ser seguida de um procedimento de oposição.

*Artigo 51.º***Entrada em vigor e aplicação**

1. 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 25 de maio de 2021.

▼C1

2. Não obstante o disposto no n.º 1, o artigo 14.º, n.º 2, o artigo 16.º, o artigo 20.º, alínea c), os artigos 21.º, 22.º e 23.º, o artigo 24.º, n.ºs 1, 2 e 3, o artigo 24.º, n.º 4, primeiro e segundo parágrafos, o artigo 24.º, n.ºs 8 e 9, os artigos 25.º a 42.º, os artigos 46.º e 47.º, o artigo 50.º, n.ºs 1, 4 e 6, o anexo I, ponto 39, alínea d), e ponto 40, alínea d), bem como as definições constantes do artigo 3.º relativas a essas disposições são aplicáveis a partir de 8 de junho de 2019.

▼B

3. Os atos delegados previstos nos artigos 8.º, 19.º e 50.º, adotados nos termos do artigo 46.º, e os atos de execução previstos no artigo 8.º, n.º 4 e nos artigos 20.º, 43.º e 44.º, adotados nos termos do artigo 47.º são aplicáveis a partir de 25 de maio de 2021.

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



ANEXO I

CATEGORIAS DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS

1. **Rum**

- a) Entende-se por rum uma bebida espirituosa produzida exclusivamente por fermentação alcoólica 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 organoléticas específicas do rum;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo do rum é de 37,5 %;
- c) Não pode haver adição de álcool, 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 rum pode ser edulcorado para arredondar o sabor final. Porém, o produto final não deve conter mais de 20 gramas de produtos edulcorantes por litro, expressos em açúcar invertido;
- g) No caso de indicações geográficas registadas ao abrigo do presente regulamento, a denominação legal do rum pode ser complementada com:
- i) o termo «*traditionnel*» ou «*tradicional*», desde que o rum em causa:
- tenha sido obtido por destilação a menos de 90 % vol., após fermentação alcoólica de matérias alcoolígenas originárias exclusivamente do local de produção em causa, e
 - possua um teor de substâncias voláteis igual ou superior a 225 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol., e
 - não seja edulcorado;
- ii) o termo «*agrícola*», desde que o rum em causa, cumpra os requisitos estabelecidos na subalínea i) e tenha sido produzido exclusivamente por destilação após fermentação alcoólica do sumo de cana-de-açúcar. O termo «*agrícola*» só pode ser utilizado no caso das indicações geográficas de um departamento ultramarino francês ou da Região Autónoma da Madeira.

A presente alínea não afeta a utilização dos termos «*agrícola*», «*traditionnel*» ou «*tradicional*» relativamente a todos os produtos não abrangidos por esta categoria, de acordo com os seus próprios critérios específicos.

2. **Whisky ou whiskey**

- a) Entende-se por *whisky* ou *whiskey* uma bebida espirituosa produzida exclusivamente efetuando todas as operações de produção seguintes:
- i) destilação de um mosto de cereais maltados, com ou sem grãos inteiros de cereais não maltados, que foi:
- sacarificado pela diástase do malte que contém, com ou sem outros enzimas naturais,
 - fermentado pela ação de levedura,

▼B

- ii) cada uma das destilações é efetuada a menos de 94,8 % vol., de modo a que o destilado apresente um aroma e um sabor provenientes das matérias-primas utilizadas,
- 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 conferir cor), deve conservar 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 *whisky* ou *whiskey* é de 40 %;
- c) Não pode haver adição de álcool, diluído ou não;
- d) O *whisky* ou *whiskey* não pode ser edulcorado, nem mesmo para arredondar o sabor, nem aromatizado, nem conter quaisquer aditivos além do caramelo simples (E 150a) utilizado para ajustar a cor;
- e) A denominação legal de «*whisky*» ou «*whiskey*» só pode ser complementada com a expressão «*single malt*» se este tiver sido destilado exclusivamente de cevada maltada numa única destilaria.

3. Aguardente de cereais

- a) Entende-se por aguardente de cereais uma bebida espirituosa produzida exclusivamente por destilação de um mosto fermentado de grãos inteiros de cereais que apresente as características organoléticas provenientes das matérias-primas utilizadas;
- b) Com exceção do «*Korn*», o título alcoométrico volúmico mínimo das aguardentes de cereais é de 35 %;
- c) Não pode haver adição de álcool, 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) As aguardentes de cereais podem ser edulcoradas para arredondar o sabor final. Porém, o produto final não deve conter mais de 10 gramas de produtos edulcorantes por litro, expressos em açúcar invertido;
- g) Para poder ostentar a denominação legal de «brande de cereais», a aguardente de cereais deve ser produzida por destilação a menos de 95 % vol. de um mosto fermentado de grãos inteiros de cereais que apresente as características organoléticas provenientes das matérias-primas utilizadas;
- h) Na denominação legal «aguardente de cereais» ou «brande de cereais», o termo «cereais» pode ser substituído pelo nome do cereal utilizado exclusivamente na produção da bebida espirituosa.

4. Aguardente vínica

- a) Entende-se por aguardente vínica uma bebida espirituosa que cumpre os seguintes requisitos:

▼C1

- i) é obtida exclusivamente por destilação a menos de 86 % vol. de vinho, de vinho aguardentado destinado à destilação ou por destilação de um destilado de vinho;

▼B

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

▼B

- iii) o teor máximo de metanol é de 200 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol.;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo da aguardente vínica é de 37,5 %;
- c) Não pode haver adição de álcool, 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) A aguardente vínica pode ser edulcorada para arredondar o sabor final. Porém, o produto final não deve conter mais de 20 gramas de produtos edulcorantes por litro, expressos em açúcar invertido;
- g) 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 de maturação estipulado para a bebida espirituosa definida na categoria 5;
- h) O presente regulamento não prejudica a utilização do termo «*Branntwein*» em combinação com o termo «*essig*» na apresentação e rotulagem do vinagre.

5. Brandy ou Weinbrand

- a) Entende-se por *brandy* ou *Weinbrand* uma bebida espirituosa que cumpre os seguintes requisitos:
 - i) é produzida a partir de aguardentes vínicas às quais pode ser adicionado um destilado de vinho, desde que o destilado de vinho tenha sido destilado a menos de 94,8 % vol. e seja igual ou inferior a 50 % do teor alcoólico do produto acabado,
 - ii) foi envelhecida:
 - em recipientes de madeira de carvalho com uma capacidade de pelo menos 1 000 litros cada, durante, pelo menos, um ano, ou
 - em cascos de carvalho com uma capacidade inferior a 1 000 litros, durante, pelo menos, seis meses,
 - iii) o teor de substâncias voláteis é igual ou superior a 125 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol., proveniente exclusivamente da destilação das matérias-primas utilizadas,
 - iv) o teor máximo de metanol é de 200 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol.;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo do *brandy* ou *Weinbrand* é de 36 %;
- c) Não pode haver adição de álcool, 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;

▼B

- f) O *brandy* ou *Weinbrand* pode ser edulcorado para arredondar o sabor final. Porém, o produto final não pode conter mais de 35 gramas de produtos edulcorantes por litro, expressos em açúcar invertido.

6. Aguardente bagaceira ou bagaço de uva

- a) Entende-se por aguardente bagaceira ou bagaço de uva uma bebida espirituosa que cumpre os seguintes requisitos:

- i) é produzida exclusivamente a partir de bagaço de uvas fermentadas e destiladas, quer diretamente por vapor de água quer após adição de água, e preenche as seguintes duas condições:

— cada destilação é efetuada a menos de 86 % vol.,

— a primeira destilação é efetuada na presença do próprio bagaço,

- 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 pode exceder 35 % da quantidade total de álcool no produto acabado,

- iv) 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) Não pode haver adição de álcool, diluído ou não;

- d) A aguardente bagaceira ou o bagaço de uva não pode ser aromatzada(o), 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;

- f) A aguardente bagaceira ou o bagaço de uva pode ser edulcorado(a) para arredondar o sabor final. Porém, o produto final não deve conter mais de 20 gramas de produtos edulcorantes por litro, expressos em açúcar invertido.

7. Aguardente de bagaço de frutos

- a) Entende-se por aguardente de bagaço de frutos uma bebida espirituosa que cumpre os seguintes requisitos:

- i) é produzida exclusivamente por fermentação e destilação de bagaço de frutos que não bagaço de uva e preenche as seguintes duas condições:

— cada destilação é efetuada a menos de 86 % vol.,

— a primeira destilação é efetuada na presença do próprio bagaço,

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

▼B

- 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;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo da aguardente de bagaço de frutos é de 37,5 %;
- c) Não pode haver adição de álcool, 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 aguardente de bagaço de frutos pode ser edulcorada para arredondar o sabor final. Porém, o produto final não deve conter mais de 20 gramas de produtos edulcorantes por litro, expressos em açúcar invertido;
- g) A denominação legal deve ser «aguardente de bagaço de» seguida do nome do fruto. Se for utilizado um bagaço de vários frutos diferentes, a denominação legal será «aguardente de bagaço de frutos» e poderá ser complementada pelo nome de cada fruto, por ordem decrescente da quantidade utilizada.
8. **Aguardente de uva seca ou *raisin brandy***
- a) Entende-se por aguardente de uva seca ou *raisin brandy* uma bebida espirituosa produzida exclusivamente por destilação do produto da fermentação alcoólica do extrato 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) Não pode haver adição de álcool, 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;
- f) A aguardente de uva seca ou *raisin brandy* pode ser edulcorada para arredondar o sabor final. Porém, o produto final não deve conter mais de 20 gramas de produtos edulcorantes por litro, expressos em açúcar invertido.
9. **Aguardente de frutos**
- a) Entende-se por aguardente de frutos uma bebida espirituosa que cumpra os seguintes requisitos:
- i) é produzida exclusivamente por fermentação alcoólica e destilação, com ou sem caroços, de um fruto fresco e carnudo, incluindo bananas, ou de um mosto de tal fruto, de bagas ou de legumes,
 - ii) cada destilação é efetuada a menos de 86 % vol., de modo a que o destilado apresente um aroma e um sabor provenientes das matérias-primas destiladas,
 - iii) o teor de substâncias voláteis é igual ou superior a 200 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol.,

▼B

- iv) quando se trate de aguardentes de fruto com caroço, o teor de ácido cianídrico não é 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., exceto:
- i) no caso de bebidas espirituosas de frutos produzidas a partir dos seguintes frutos ou bagas, o teor máximo de metanol deve ser de 1 200 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol.:
- maçã (*Malus domestica* Borkh.),
 - alperce (*Prunus armeniaca* L.),
 - ameixa (*Prunus domestica* L.),
 - ameixa quetche (*Prunus domestica* L.),
 - mirabela (*Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.),
 - pêsego (*Prunus persica* (L.) Batsch),
 - pera (*Pyrus communis* L.), com exceção das peras Williams (*Pyrus communis* L. cv «Williams»),
 - amora-silvestre (*Rubus* sect. *Rubus*),
 - framboesa (*Rubus idaeus* L.),
- ii) no caso de bebidas espirituosas de frutos produzidas a partir dos seguintes frutos ou bagas, o teor máximo de metanol deve ser de 1 350 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol.:
- armelo (*Cydonia oblonga* Mill.),
 - bagas de zimbro (*Juniperus communis* L. ou *Juniperus oxicedrus* L.),
 - pera Williams (*Pyrus communis* L. cv «Williams»),
 - groselha-negra (*Ribes nigrum* L.),
 - groselha-vermelha (*Ribes rubrum* L.),
 - fruto da roseira brava (*Rosa canina* L.),
 - baga de sabugueiro (*Sambucus nigra* L.),
 - baga de tramazeira (*Sorbus aucuparia* L.),
 - baga de sorveira-comum (*Sorbus domestica* L.),
 - mostajo (*Sorbus torminalis* (L.) Crantz);

▼B

- c) O título alcoométrico volúmico mínimo da aguardente de frutos deve ser de 37,5 %;
- d) A aguardente de frutos não pode conter corantes;
- e) Não obstante o disposto na alínea d) da presente categoria e em derrogação do anexo II, parte E, categoria de alimentos 14.2.6., do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, pode ser utilizado caramelo para ajustar a cor das aguardentes de frutos que tenham envelhecido pelo menos um ano em contacto com a madeira;
- f) Não pode haver adição de álcool, diluído ou não;
- g) A aguardente de frutos não pode ser aromatizada;
- h) A aguardente de frutos pode ser edulcorada para arredondar o sabor final. Porém, o produto final não pode conter mais de 18 gramas de produtos edulcorantes por litro, expressos em açúcar invertido;
- i) A denominação legal da aguardente de frutos deve ser «aguardente de» complementada pelo nome do fruto, da baga ou do legume. Nas línguas búlgara, checa, grega, croata, polaca, romena, eslovaca, e eslovena, a denominação legal pode ser expressa pelo nome do fruto, da baga ou do legume, complementado por um sufixo no caso de ser expresso.

Em alternativa:

- i) à denominação legal a que se refere o primeiro parágrafo, pode utilizar-se a denominação legal «*wasser*» juntamente com o nome do fruto, ou
- ii) podem ser utilizadas as seguintes denominações legais nos seguintes casos:
 - *kirsch* para aguardente de cerejeira (*Prunus avium* (L.) L.),
 - ameixa, ameixa quetche ou *slivovitz* para a aguardente de ameixa (*Prunus domestica* L.),
 - mirabela para aguardente de mirabela (*Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.),
 - medronho para aguardente de medronho (*Arbutus unedo* L.),
 - maçã «*Golden Delicious*» para aguardente de maçã (*Malus domestica* var. «*Golden Delicious*»),
 - «*obstler*» para uma aguardente de frutos produzidas a partir de frutos, com ou sem bagas, desde que pelo menos 85 % do mosto provenha de variedades diferentes de maçãs, peras ou ambas.

A denominação «*Williams*» ou «*williams*» é reservada à venda da aguardente de pera produzida exclusivamente a partir de peras da variedade «*Williams*».

Se existir o risco de o consumidor final não entender facilmente uma das denominações legais que não contenha a palavra «aguardente» referidas na presente alínea, a designação, apresentação e rotulagem devem incluir a palavra «aguardente», eventualmente complementada por uma explicação;

- j) Sempre que duas ou mais espécies de frutos, bagas ou legumes sejam destiladas conjuntamente, o produto deve ser colocado no mercado sob a denominação legal de:

▼B

- «aguardente de frutos» para bebidas espirituosas produzidas a partir da destilação de frutos ou bagas, ou ambos, ou
- «aguardente de legumes» para bebidas espirituosas produzidas exclusivamente a partir da destilação de legumes, ou
- «aguardente de frutos e legumes» para bebidas espirituosas produzidas a partir da destilação de uma combinação de frutos, bagas e legumes.

Esta denominação legal pode ser complementada com o nome de cada fruto, бага ou legume, por ordem decrescente das quantidades utilizadas.

▼M6**9-A. Aguardente de batata**

- a) A aguardente de batata é uma bebida espirituosa produzida exclusivamente por fermentação alcoólica e destilação a menos de 94,8 % vol. a partir de tubérculos de batata, de modo que o destilado apresente um aroma e um sabor derivados das matérias-primas utilizadas;
- b) O teor máximo de metanol da aguardente de batata é de 1 000 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol;
- c) O título alcoométrico volúmico mínimo da aguardente de batata é de 38 %;
- d) Não pode haver adição de álcool, diluído ou não;
- e) A aguardente de batata não pode ser aromatizada;
- f) A aguardente de batata só pode conter caramelo adicionado como meio para adaptar a cor;
- g) A aguardente de batata pode ser edulcorada para arredondar o sabor final. Porém, o produto final não pode conter mais de 10 gramas de produtos edulcorantes por litro, expressos em açúcar invertido.

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

- a) Entende-se por aguardente de sidra, aguardente de perada e aguardente de sidra e de perada uma bebida espirituosa que cumpre os seguintes requisitos:
 - i) é produzida exclusivamente por destilação a menos de 86 % vol. da sidra ou da 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.;
- 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 haver adição de álcool, diluído ou não;
- d) A aguardente de sidra, a aguardente de perada e a aguardente de sidra e de perada não podem ser aromatizadas, o que não exclui métodos de produção tradicionais;

▼B

- 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;
- f) A aguardente de sidra, a aguardente de perada e a aguardente de sidra e de perada podem ser edulcoradas para arredondar o sabor final. Porém, o produto final não deve conter mais de 15 gramas de produtos edulcorantes por litro, expressos em açúcar invertido;
- g) A denominação legal deve ser:
 - «aguardente de sidra» para bebidas produzidas exclusivamente por destilação de sidra,
 - «aguardente de perada» para bebidas produzidas exclusivamente por destilação de perada, ou
 - «aguardente de sidra e de perada» para bebidas produzidas exclusivamente por destilação de sidra e de perada.

11. Aguardente de mel

- a) Entende-se por aguardente de mel uma bebida espirituosa que cumpre os seguintes requisitos:
 - i) é produzida exclusivamente por fermentação e destilação de mosto de mel,
 - ii) é destilada a menos de 86 % vol., de modo a que o destilado apresente as características organoléticas das matérias-primas utilizadas;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo da aguardente de mel é de 35 %;
- c) Não pode haver adição de álcool, 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 para arredondar o sabor final. Porém, o produto final não pode conter mais de 20 gramas de produtos edulcorantes por litro, expressos em açúcar invertido.

12. Hefebrand ou aguardente de borras

- a) Entende-se por *Hefebrand* ou aguardente de borras uma bebida espirituosa produzida exclusivamente por destilação a menos de 86 % vol. de borras de vinho, de borras de cerveja ou de borras de frutos fermentados;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo da *Hefebrand* ou aguardente de borras é de 38 %;
- c) Não pode haver adição de álcool, diluído ou não;
- d) A *Hefebrand* ou aguardente de borras não pode ser aromatizada;
- e) A *Hefebrand* ou aguardente de borras só pode conter caramelo adicionado como meio para adaptar a cor;
- f) A *Hefebrand* ou aguardente de borras pode ser edulcorada para arredondar o sabor final. Porém, o produto final não pode conter mais de 20 gramas de produtos edulcorantes por litro, expressos em açúcar invertido;
- g) A denominação legal da *Hefebrand* ou aguardente de borras é complementada com o nome das matérias-primas utilizadas.

▼B**13. Aguardente de cerveja**

- a) Entende-se por aguardente de cerveja uma bebida espirituosa produzida exclusivamente por destilação direta, 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 organoléticas provenientes da cerveja;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo da aguardente de cerveja deve ser de 38 %;
- c) Não pode haver adição de álcool, diluído ou não;
- d) A aguardente de cerveja não pode ser aromatizada;
- e) A aguardente de cerveja só pode conter caramelo adicionado como meio para adaptar a cor;
- f) A aguardente de cerveja pode ser edulcorada para arredondar o sabor final. Porém, o produto final não deve conter mais de 20 gramas de produtos edulcorantes por litro, expressos em açúcar invertido.

▼M6**13-A. Aguardente de pão**

- a) A aguardente de pão é uma bebida espirituosa produzida exclusivamente por fermentação alcoólica e destilação a menos de 86 % vol. a partir de pão fresco, de modo que o destilado apresente um aroma e um sabor provenientes das matérias-primas utilizadas;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo da aguardente de pão é de 38 %;
- c) Não pode haver adição de álcool, diluído ou não;
- d) A aguardente de pão não pode ser aromatizada;
- e) A aguardente de pão só pode conter caramelo adicionado como meio para adaptar a cor;
- f) A aguardente de pão pode ser edulcorada para arredondar o sabor final. Porém, o produto final não pode conter mais de 20 gramas de produtos edulcorantes por litro, expressos em açúcar invertido.

13-B. Aguardente de seiva de bétula, aguardente de seiva de ácer e aguardente de seiva de bétula e de ácer

- a) Entende-se por aguardente de seiva de bétula, aguardente de seiva de ácer e aguardente de seiva de bétula e de ácer uma bebida espirituosa obtida exclusivamente por destilação direta de mosto proveniente da fermentação de seiva fresca de bétula, de ácer ou de ambas, a pressão normal, com um teor alcoólico inferior a 88 % em volume, de modo que o destilado apresente características organoléticas derivadas da seiva de bétula, de ácer ou de ambas;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo da aguardente de seiva de bétula, da aguardente de seiva de ácer e da aguardente de seiva de bétula e de ácer é de 38 %;
- c) Não pode haver adição de álcool, diluído ou não;
- d) A aguardente de seiva de bétula, aguardente de seiva de ácer e aguardente de seiva de bétula e de ácer não podem ser aromatizadas;
- e) A aguardente de seiva de bétula, a aguardente de seiva de ácer e a aguardente de seiva de bétula e de ácer só podem conter caramelo adicionado como meio para adaptar a cor;
- f) A aguardente de seiva de bétula, a aguardente de seiva de ácer e a aguardente de seiva de bétula e de ácer podem ser edulcoradas para arredondar o sabor final. Porém, o produto final não pode conter mais de 20 gramas de produtos edulcorantes por litro, expressos em açúcar invertido.

▼B**14. Topinambur ou aguardente de topinambu**

- a) Entende-se por *topinambur* ou aguardente de topinambos uma bebida espirituosa produzida 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) Não pode haver adição de álcool, diluído ou não;
- 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;
- f) O *topinambur* ou aguardente de topinambos pode ser edulcorado para arredondar o sabor final. Porém, o produto final não pode conter mais de 20 gramas de produtos edulcorantes por litro, expressos em açúcar invertido.

15. Vodca

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

— batatas ou cereais, ou ambos,

— outras matérias-primas agrícolas,

destilada, de modo a atenuar seletivamente as características organolépticas inerentes às matérias-primas utilizadas e aos subprodutos formados durante a fermentação.

A este processo pode seguir-se uma destilação adicional ou um tratamento com adjuvantes adequados, ou ambos, nomeadamente com carvão ativado, para conferir ao produto características organolépticas especiais.

Os níveis máximos de componentes residuais para o álcool etílico de origem agrícola utilizado para produzir vodca devem satisfazer os níveis fixados no artigo 5.^o, alínea d), exceto que o teor máximo de metanol não deve ser superior a 10 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol.;

- b) O título alcoométrico volúmico mínimo da vodca é de 37,5 %;
- c) Os únicos aromatizantes que podem ser adicionados são as substâncias aromatizantes ou preparações aromatizantes 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 vodca não pode conter corantes;
- e) A vodca pode ser edulcorada para arredondar o sabor final. Porém, o produto final não deve conter mais de 8 gramas de produtos edulcorantes por litro, expressos em açúcar invertido;
- f) A designação, a apresentação ou a rotulagem da vodca não produzida exclusivamente a partir de batatas ou cereais, ou ambos, devem conter, em destaque, a indicação «produzido a partir de ...», complementada com o nome das matérias-primas utilizadas na produção do álcool etílico de origem agrícola. Esta indicação deve figurar no mesmo campo visual que a denominação legal;

▼B

g) A denominação legal «vodka» pode ser utilizada em qualquer Estado-Membro.

16. **Aguardente de (complementada pelo nome do fruto, das bagas ou dos frutos de casca rija) obtida por maceração e destilação**

a) A aguardente de (complementada pelo nome do fruto, das bagas ou dos frutos de casca rija) obtida por maceração e destilação, uma bebida espirituosa que cumpre os seguintes requisitos:

i) produzida por

— maceração dos frutos, das bagas ou dos frutos de casca rija 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, baga ou fruto de casca rija por 100 kg de frutos, bagas ou frutos de casca rija fermentados,

— seguida de destilação; cada destilação deve ser efetuada a menos de 86 % vol.,

ii) produzida a partir dos seguintes frutos, bagas ou frutos de casca rija:

— arónia (*Aronia Medik.* nom cons.),

— arónia (*Aronia melanocarpa (Michx.) Elliott*),

— castanha (*Castanea sativa* Mill.),

— citrinos (*Citrus* spp.),

— avelã (*Corylus avellana* L.),

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

— morango (*Fragaria* spp.),

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

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

— baga de corniso (*Cornus mas*),

— noz (*Juglans regia* L.),

— banana (*Musa* spp.),

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

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

— maracujá (*Passiflora edulis* Sims),

— baga de pado (*Prunus padus* L.),

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

▼B

- groselha-negra (*Ribes nigrum* L.),
 - groselha-branca (*Ribes niveum* Lindl.),
 - groselha-vermelha (*Ribes rubrum* L.),
 - groselha-crespim (*Ribes uva-crispa* L. syn.*Ribes grossularia*),
 - fruto da roseira brava (*Rosa canina* L.),
 - amora-do-ártico (*Rubus arcticus* L.),
 - amora-amarela (*Rubus chamaemorus* L.),
 - amora-silvestre (*Rubus* sect. *Rubus*),
 - framboesa (*Rubus idaeus* L.),
 - baga de sabugueiro (*Sambucus nigra* L.),
 - baga de tramazeira (*Sorbus aucuparia* L.),
 - baga de sorveira-comum (*Sorbus domestica* L.),
 - mostajo [*Sorbus torminalis* (L.) Crantz],
 - maceira-dourada (*Spondias dulcis* Parkinson),
 - mandiplo ou imbuzeiro (*Spondias mombin* L.),
 - arando-azul-americano (*Vaccinium corymbosum* L.),
 - airela (*Vaccinium oxycoccos* L.),
 - mirtilo ou arando (*Vaccinium myrtillus* L.),
 - airela-vermelha (*Vaccinium vitis-idaea* L.):
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo de uma aguardente de (complementada pelo nome do fruto, das bagas ou dos frutos de casca rija) obtida por maceração e destilação é de 37,5 %;
- c) A aguardente de (complementada pelo nome do fruto, das bagas ou dos frutos de casca rija) obtida por maceração e destilação não pode ser aromatizada;
- d) A aguardente de (complementada pelo nome do fruto, baga ou fruto de casca rija) obtida por maceração e destilação não pode conter corantes;
- e) Não obstante o disposto na alínea d) e em derrogação do anexo II, parte E, categoria de alimentos 14.2.6, do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, o caramelo pode ser utilizado para ajustar a cor da aguardente (complementada pelo nome do fruto, das bagas ou dos frutos de casca rija) obtida por maceração e destilação, que tenha envelhecido durante, pelo menos, um ano em contacto com a madeira;

▼B

- f) A aguardente de (complementada pelo nome do fruto, das bagas ou dos frutos de casca rija) obtida por maceração e destilação pode ser edulcorada para arredondar o sabor final. Porém, o produto final não pode conter mais de 18 gramas de produtos edulcorantes por litro, expressos em açúcar invertido.
- g) No que diz respeito à designação, apresentação e rotulagem da aguardente de (complementada pelo nome do fruto, das bagas ou dos frutos de casca rija) 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 (complementada pelo nome do fruto, das bagas ou dos frutos de casca rija)» e no mesmo campo visual do que estes e, tratando-se de garrafas, no rótulo frontal.

17. Geist (complementado pelo nome do fruto ou das matérias-primas utilizadas) (aguardente)

- a) Entende-se por *Geist* (complementado pelo nome do fruto ou das matérias-primas utilizadas), uma bebida espirituosa produzida por maceração em álcool etílico de origem agrícola, seguida de destilação a menos de 86 % vol., dos frutos e bagas não fermentados enumerados na categoria 16, alínea a), subalínea ii), ou de legumes, frutos secos, outras matérias vegetais tais como ervas, pétalas de rosa ou cogumelos;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo do *Geist* (complementado pelo nome do fruto ou das matérias-primas utilizadas) é de 37,5 %;
- c) O *Geist* (complementado pelo nome do fruto ou das matérias-primas utilizadas) não pode ser aromatizado;
- d) O *Geist* (complementado pelo nome do fruto ou da matéria-prima utilizada) não pode conter corantes;
- e) O *Geist* (complementado pelo nome do fruto, das bagas ou dos frutos de casca rija) pode ser edulcorado para arredondar o sabor final. Porém, o produto final não pode conter mais de 10 gramas de produtos edulcorantes por litro, expressos em açúcar invertido;
- f) O termo «-geist», precedido de um termo que não seja o nome de uma fruta, uma planta ou outra matéria-prima, pode complementar a denominação legal de outras bebidas espirituosas e bebidas alcoólicas, desde que essa utilização não induza o consumidor em erro.

18. Genciana

- a) Entende-se por genciana uma bebida espirituosa produzida 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. Bebidas espirituosas aromatizadas com zimbro

- a) Uma bebida espirituosa aromatizada com zimbro é uma bebida espirituosa produzida por aromatização de álcool etílico de origem agrícola ou de aguardente de cereais ou de destilado de cereais, ou uma combinação de ambos, com bagas de zimbro (*Juniperus communis* L. ou *Juniperus oxicedrus* L.);
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo das bebidas espirituosas aromatizadas com zimbro é de 30 %;

▼B

- c) Podem ser adicionadas às bagas de zimbro substâncias aromatizantes, preparações aromatizantes, plantas com propriedades aromatizantes ou partes de plantas com propriedades aromatizantes, ou uma mistura destas, devendo, no entanto, ser perceptíveis as características organolépticas do zimbro, ainda que por vezes atenuadas;
- d) As bebidas espirituosas aromatizadas com zimbro podem ostentar as denominações legais *Wacholder* ou *genebra*.

20. Gin

- a) Entende-se por *gin* uma bebida espirituosa aromatizada com zimbro, produzida por aromatização de álcool etílico de origem agrícola com bagas de zimbro (*Juniperus communis* L.);
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo do *gin* é de 37,5 %;
- c) Na preparação do *gin* só podem ser utilizadas substâncias aromatizantes ou preparações aromatizantes, ou ambas, a fim de garantir a predominância do sabor do zimbro;
- d) Se não forem adicionados ao produto mais de 0,1 gramas de produtos edulcorantes por litro no produto final, expressos em açúcar invertido, o termo «*gin*» pode ser acompanhado do termo «*dry*».

21. Gin destilado

- a) Entende-se por *gin* destilado uma das bebidas espirituosas seguintes:
 - i) bebida espirituosa aromatizada com zimbro, produzida exclusivamente por destilação de álcool etílico de origem agrícola, com um título alcoométrico inicial não inferior a 96 % vol., com bagas de zimbro (*Juniperus communis* L.) e outros produtos vegetais naturais, desde que seja garantida a predominância do sabor do zimbro,
 - ii) combinação do produto dessa destilação com álcool etílico de origem agrícola com a mesma composição, pureza e título alcoométrico; podem ser igualmente utilizados como complemento na aromatização do *gin* destilado substâncias aromatizantes ou preparações aromatizantes, ou ambas, tal como referidas na categoria 20, alínea c);
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo do *gin* destilado é de 37,5 %;
- c) O *gin* produzido unicamente por adição de essências ou aromas ao álcool etílico de origem agrícola não pode ser considerado *gin* destilado;
- d) Se não forem adicionados ao produto ou nele incorporados edulcorantes cujo teor de açúcares represente mais de 0,1 gramas de produtos edulcorantes por litro no produto final, expressos em açúcar invertido, o termo «*gin*» pode ser acompanhado do termo «*dry*».

22. London gin

- a) Entende-se por *London gin* um *gin* destilado que cumpre os seguintes requisitos:
 - i) é produzido 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 destilação de álcool etílico em alambiques tradicionais, na presença de todos os materiais vegetais naturais utilizados,
 - ii) o destilado obtido contém pelo menos 70 % vol. de álcool,
 - iii) qualquer outro álcool etílico de origem agrícola adicionado está em conformidade com os requisitos estabelecidos no artigo 5.º, mas com um teor máximo de metanol de 5 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol,

▼ B

- iv) não contém corantes,
 - v) não lhe foram adicionados edulcorantes em quantidade superior a 0,1 gramas por litro no produto final, expresso em açúcar invertido,
 - vi) não contém quaisquer outros ingredientes, com exceção dos ingredientes referidos nas subalíneas i), iii) e v) e de água;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo do *London gin* é de 37,5;
 - c) A expressão «*London gin*» pode incluir ou ser complementada pelo termo «*dry*».

23. Bebidas espirituosas aromatizadas com alcaravia ou Kümmel

- a) Entende-se por bebida espirituosa aromatizada com alcaravia ou *Kümmel* uma bebida espirituosa produzida pela aromatização de álcool etílico de origem agrícola com alcaravia (*Carum carvi* L.);
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo das bebidas espirituosas aromatizadas com alcaravia ou *Kümmel* é de 30 %;
- c) Podem ser adicionadas substâncias aromatizantes ou preparações aromatizantes, ou ambas, mas o sabor de alcaravia deve ser predominante.

24. Akvavit ou aquavit (aquavita)

- a) Entende-se por *akvavit* ou *aquavit* uma bebida espirituosa com alcaravia ou sementes de endro, ou ambos, obtida a partir de álcool etílico de origem agrícola, aromatizada com um destilado de ervas ou especiarias;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo da *akvavit* ou *aquavit* é de 37,5 %;
- c) Podem ser utilizadas, como complemento, substâncias aromatizantes ou preparações aromatizantes, ou ambas, mas o aroma dessas bebidas é devido, em grande parte, aos destilados de sementes de alcaravia (*Carum carvi* L.) ou de sementes de endro (*Anethum graveolens* L.), ou de ambas, sendo proibida a utilização de óleos essenciais;
- d) As substâncias amargas não podem alterar substancialmente o sabor; o extrato seco não deve exceder 1,5 gramas por cada 100 ml.

25. Bebidas espirituosas anisadas

- a) Uma bebida espirituosa anisada é uma bebida espirituosa produzida por aromatização de álcool etílico de origem agrícola com extratos 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 mistura dos mesmos:
 - i) maceração ou destilação, ou ambas,
 - ii) destilação do álcool com as sementes ou outras partes das plantas acima referidas,
 - iii) adição de extratos destilados naturais de plantas anisadas;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo das bebidas espirituosas anisadas é de 15 %;

▼ B

- c) Uma bebida espirituosa anisada só pode ser aromatizada com preparações aromatizantes e substâncias aromatizantes naturais;
- d) Podem ser adicionados outros extratos 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 extratos 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, respetivamente;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo do *pastis* é de 40 %;
- c) O *pastis* só pode ser aromatizado com preparações aromatizantes e substâncias aromatizantes naturais;
- d) O *pastis* contém um teor de produtos edulcorantes 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, respetivamente.

27. Pastis de Marseille (pastis de Marselha)

- a) Entende-se por *pastis de Marseille* um *pastis* com um pronunciado sabor a anis e um teor de anetol entre 1,9 e 2,1 gramas por litro;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo do *pastis de Marseille* é de 45 %;
- c) O *pastis de Marseille* só pode ser aromatizado com preparações aromatizantes e substâncias aromatizantes naturais.

28. Anis ou janeževac

- a) Entende-se por anis ou *janeževac* uma bebida espirituosa anisada cujo aroma característico provém exclusivamente do anis verde (*Pimpinella anisum* L.) ou do anis estrelado (*Illicium verum* Hook. F.) ou do funcho (*Foeniculum vulgare* Mill.), ou de uma combinação destes;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo do anis ou *janeževac* é de 35 %;
- c) O anis ou *janeževac* só pode ser aromatizado com preparações aromatizantes e substâncias aromatizantes naturais.

29. Anis destilado

- a) Entende-se por anis destilado o anis que contém álcool destilado com as sementes referidas na categoria 28, alínea a), e, no caso de indicações geográficas, com mástique 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) O anis destilado só pode ser aromatizado com preparações aromatizantes e substâncias aromatizantes naturais.

▼B

30. **Bebida espirituosa com sabor amargo ou *bitter***
- a) Entende-se por bebida espirituosa com sabor amargo ou *bitter* uma bebida espirituosa com sabor amargo predominante, produzida por aromatização de álcool etílico de origem agrícola ou destilado de origem agrícola, ou ambos, com substâncias aromatizantes ou preparações aromatizantes, ou ambas;
 - b) O título alcoométrico volúmico mínimo de uma bebida espirituosa com um sabor amargo ou *bitter* é de 15 %;
 - c) Sem prejuízo da utilização de tais menções na apresentação e rotulagem de géneros alimentícios que não as bebidas espirituosas, uma bebida espirituosa com um sabor amargo ou *bitter* pode igualmente ser colocada no mercado com a denominação «amargo» ou «*bitter*», associada ou não a outro termo;
 - d) Não obstante o disposto na alínea c), as expressões «amargo» ou «*bitter*» podem ser utilizadas na designação, apresentação e rotulagem dos licores com sabor amargo.
31. **Vodca aromatizada**
- a) Entende-se por vodca aromatizada uma vodca à qual foi conferido um aroma predominante distinto do da matéria-prima utilizada para produzir vodca;
 - b) O título alcoométrico volúmico mínimo da vodca aromatizada é de 37,5 %;
 - c) A vodca aromatizada pode ser edulcorada, lotada, aromatizada, maturada ou com adição de corantes;
 - d) Porém, o produto final não pode conter mais de 100 gramas de produtos edulcorantes por litro, expressos em açúcar invertido;
 - e) A denominação legal de vodca aromatizada pode também ser o nome de qualquer aroma predominante combinado com o termo «vodca». O termo «vodca» em qualquer língua oficial da União pode ser substituído por «*vodka*».
32. **Bebida espirituosa aromatizada à base de abrunhos ou *pacharán***
- a) Entende-se por bebida espirituosa aromatizada à base de abrunhos ou *pacharán* uma bebida espirituosa 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 de destilados de anis;
 - b) O título alcoométrico volúmico mínimo da bebida espirituosa aromatizada à base de abrunhos ou *pacharán* é de 25 %;
 - c) Na produção da bebida espirituosa aromatizada à base de abrunhos ou *pacharán* foi utilizada uma quantidade mínima de 125 gramas de abrunhos por litro do produto final;
 - d) A bebida espirituosa aromatizada à base de abrunhos ou *pacharán* apresenta um teor de açúcares, expresso em açúcar invertido, entre 80 e 250 gramas por litro do produto final;
 - e) As características organolépticas, cor e sabor da bebida espirituosa aromatizada à base de abrunhos ou *pacharán* são proporcionadas exclusivamente pelos frutos utilizados e pelo anis;

▼B

- f) O termo «*pacharán*» só pode ser utilizado como denominação de legal 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 legal «Bebida espirituosa aromatizada à base de abrunhos», se for acompanhado da menção: «produzida em ...», seguida do nome do Estado-Membro ou país terceiro de produção.

33. Licor

- a) Entende-se por licor uma bebida espirituosa:
- i) Com um teor mínimo de produtos edulcorantes, expresso em açúcar invertido, de:
- 70 gramas por litro, para os licores de cereja ou ginja cujo álcool etílico consista exclusivamente em aguardente de cereja ou ginja,
 - 80 gramas por litro, para os licores aromatizados apenas com genciana ou plantas similares ou absinto,
 - 100 gramas por litro, em todos os outros casos,
- ii) produzida utilizando álcool etílico de origem agrícola, ou um destilado de origem agrícola, ou uma ou mais bebidas espirituosas, ou uma combinação dessas bebidas, edulcorada e à qual se adicionaram um ou mais aromatizantes, produtos de origem agrícola ou géneros alimentícios;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo do licor é de 15 %;
- c) Na produção do licor podem ser utilizadas substâncias aromatizantes e preparações aromatizantes.

No entanto, só podem ser aromatizados com géneros alimentícios sápidos, preparações aromatizantes e substâncias aromatizantes naturais os seguintes licores:

- i) licores de frutos:
- ananás (*Ananas*),
 - citrinos (*Citrus* spp. L.),
 - espinheiro-marítimo (*Hippophae rhamnoides* L.),
 - amoreira (*Morus alba*, *Morus rubra*),
 - ginja (*Prunus cerasus*),
 - cereja (*Prunus avium*),
 - groselha-negra (*Ribes nigrum* L.),
 - amora-do-ártico (*Rubus arcticus* L.),
 - amora-amarela (*Rubus chamaemorus* L.),

▼ B

- framboesa (*Rubus idaeus* L.),
- airela (*Vaccinium oxycoccus* L.),
- mirtilo ou arando (*Vaccinium myrtillus* L.),
- airela-vermelha (*Vaccinium vitis-idaea* L.),

ii) licores de plantas:

- genepi (*Artemisia genepi*),
- genciana (*Gentiana* L.),
- hortelã (*Mentha* L.),
- anis (*Pimpinella anisum* L.);

▼ C3

- d) A denominação legal «*liqueur*» pode ser utilizada em qualquer Estado-Membro, e:

▼ B

- para os licores produzidos por maceração de ginjas ou cerejas (*Prunus cerasus* ou *Prunus avium*) em álcool etílico de origem agrícola, a denominação legal pode ser «*guignolet*» ou «*češnjevec*», com ou sem o termo «licor»,
- para os licores produzidos por maceração das ginjas (*Prunus cerasus*) em álcool etílico de origem agrícola, a denominação legal pode ser «*ginja*» ou «*ginjinha*» ou «*višnjevec*», com ou sem o termo «licor»,
- para os licores cujo teor alcoólico seja fornecido exclusivamente por rum, a denominação legal pode ser «*punch au rhum*», com ou sem o termo «licor»,
- sem prejuízo do artigo 3.º, ponto 2, do artigo 10.º, n.º 5, alínea b), e do artigo 11.º, no caso dos licores que contenham leite ou produtos lácteos, a denominação legal pode ser complementada com «nata» acrescida do nome da matéria-prima utilizada que confere ao licor o sabor predominante, com ou sem o termo «licor»;

- e) Quando é utilizado álcool etílico de origem agrícola ou destilado de origem agrícola para reproduzir métodos de produção bem estabelecidos, podem ser utilizados os seguintes termos compostos na designação, apresentação e rotulagem de licores produzidos na União:

- *brandy* de ameixa,
- *brandy* de laranja,
- *brandy* de alperce,
- *brandy* de cereja,
- *solbaerrom* ou groselha-negra.

▼ B

No que diz respeito à designação, apresentação e rotulagem dos licores referidos na presente alínea, o termo composto deve figurar 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 apondo a menção «álcool agrícola», sempre precedidos das expressões «obtido a partir de» ou «à base de»;

- f) Sem prejuízo do disposto nos artigos 11.º e 12.º e no artigo 13.º, n.º 4, a denominação legal «licor» pode ser complementada pelo nome de um aroma ou género alimentício que confira o aroma predominante da bebida espirituosa, desde que o aroma seja conferido à bebida espirituosa através de géneros alimentícios, preparações aromatizantes e substâncias aromatizantes naturais, derivados da matéria-prima referida no nome do aroma ou do género alimentício, complementados por substâncias aromatizantes, apenas quando tal for necessário para reforçar o aroma dessas matérias-primas.

34. **Creme de (complementado pelo nome do fruto ou da matéria-prima utilizada)**

- a) Creme de (complementado pelo nome de um fruto ou de outra matéria-prima utilizada), um licor com um teor mínimo de produtos edulcorantes de 250 gramas por litro, expresso em açúcar invertido;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo do creme de (complementado pelo nome do fruto ou da matéria-prima utilizada) é de 15 %;
- c) Aplicam-se a esta bebida espirituosa as regras relativas às substâncias e preparações aromatizantes para licores, estabelecidas na categoria 33;

▼ C2

- d) Não se pode utilizar leite nem produtos lácteos como matéria prima;

▼ B

- e) O fruto ou a matéria prima utilizada na denominação legal deve ser o fruto ou a matéria prima que confere ao licor o seu sabor predominante;
- f) A denominação legal pode ser complementada pelo termo «licor»;
- g) A denominação legal «*creme de cassis*» só pode ser utilizada para licores produzidos com groselha-negra com um teor de produtos edulcorantes superior a 400 gramas por litro, expresso em açúcar invertido.

35. ***Sloe gin***

- a) Entende-se por *sloe gin* um licor produzido 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 %;
- c) Na produção do *sloe gin* só podem ser utilizadas substâncias aromatizantes e preparações aromatizantes naturais;
- d) A denominação legal pode ser complementada pelo termo «licor».

36. ***Sambuca***

- a) Entende-se por sambuca um licor incolor aromatizado com anis que cumpre os seguintes requisitos:

▼B

- i) contém destilados de anis verde (*Pimpinella anisum* L.), de anis estrelado (*Illicium verum* L.) ou de outras ervas aromáticas,
 - ii) o teor mínimo de produtos edulcorantes é de 350 gramas por litro, expresso em açúcar invertido,
 - iii) o teor de anetol natural mínimo é de 1 grama por litro e o máximo é 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 preparações aromatizantes para licores, estabelecidas na categoria 33;
- d) A sambuca não pode conter corantes;
- e) A denominação legal pode ser complementada pelo termo «licor».
37. **Maraschino, Marrasquino ou Maraskino**
- a) Entende-se por *maraschino*, *marrasquino* ou *maraskino* um licor incolor cuja aromatização é produzida principalmente por um destilado de marascas ou por maceração de cerejas ou partes de cereja em álcool etílico de origem agrícola ou em destilados de marascas, com um teor mínimo de produtos edulcorantes 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 preparações aromatizantes para licores, estabelecidas na categoria 33;
- d) O *maraschino*, *marrasquino* ou *maraskino* não pode conter corantes;
- e) A denominação legal pode ser complementada pelo termo «licor».
38. **Nocino ou orehovec**
- a) Entende-se por *nocino* ou *orehovec* um licor cuja aromatização é obtida principalmente por maceração, ou por maceração e destilação, de nozes inteiras verdes (*Juglans regia* L.), com um teor mínimo de produtos edulcorantes de 100 gramas por litro, expresso em açúcar invertido;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo do *nocino* ou *orehovec* é de 30 %;
- c) Aplicam-se ao *nocino* ou *orehovec* as regras relativas às substâncias e preparações aromatizantes para licores, estabelecidas na categoria 33;
- d) A denominação legal pode ser complementada pelo termo «licor».
39. **Licor à base de ovos ou advocaat, avocát ou advokat**
- a) Entende-se por licor à base de ovos ou *advocaat*, *avocat* ou *advokat* um licor, aromatizado ou não, produzido a partir de álcool etílico de origem agrícola, destilado de origem agrícola ou de aguardente, ou uma combinação de ambos, e cujos ingredientes são a gema de ovo de qualidade, a clara de ovo e o açúcar ou mel, ou ambos. 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. Caso sejam utilizados ovos que não provenham de galinhas da espécie *Gallus gallus*, tal deve ser indicado no rótulo;

▼B

- b) O título alcoométrico volúmico mínimo do licor à base de ovos ou *advocaat* ou *avocat* ou *advokat* é de 14 %;
- c) Na produção do licor à base de ovos ou *advocaat* ou *avocat* ou *advokat* só podem ser utilizados géneros alimentícios sápidos, substâncias aromatizantes e preparações aromatizantes;

▼C2

- d) Podem ser utilizados leite e produtos lácteos na produção do licor à base de ovos ou *advocaat* ou *avocat* ou *advokat*.

▼B40. **Licor de ovos**

- a) Entende-se por licor de ovos um licor, aromatizado ou não, produzido a partir de álcool etílico de origem agrícola, de um destilado de origem agrícola ou de uma aguardente, ou de uma combinação destes, cujos ingredientes característicos são a gema de ovo de qualidade, a clara de ovo e o açúcar ou mel, ou ambos. 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 produção do licor de ovos só podem ser utilizados géneros alimentícios sápidos, substâncias aromatizantes e preparações aromatizantes naturais;

▼C2

- d) Podem ser utilizados leite e produtos lácteos na produção de licor de ovos.

▼B41. **Mistrà**

- a) Entende-se por *mistrà* uma bebida espirituosa incolor aromatizada com anis ou anetol natural, que cumpre os seguintes requisitos:
 - i) o teor de anetol mínimo é de 1 grama por litro e o máximo é de 2 gramas por litro,
 - ii) contém eventualmente um destilado de ervas aromáticas,
 - iii) não foi edulcorado;
- b) O título alcoométrico volúmico do *mistrà* não deve ser inferior a 40 % nem superior a 47 %;
- c) O *mistrà* só pode ser aromatizado com preparações aromatizantes e substâncias aromatizantes naturais;
- d) O *mistrà* não pode conter corantes.

42. **Väkevã glögi ou spritglögg**

- a) Entende-se por *väkevã glögi* ou *spritglögg* uma bebida espirituosa obtida a partir da aromatização de vinho ou produtos vínicos e de álcool etílico de origem agrícola com aromas de cravo-de-cabecinha ou canela, ou de ambos, através de um dos seguintes processos ou através de uma combinação desses processos:
 - i) maceração ou destilação,
 - ii) destilação do álcool com partes das plantas acima referidas,
 - iii) adição de substâncias aromatizantes naturais de cravo-de-cabecinha ou de canela;

▼B

- b) O título alcoométrico volúmico mínimo do *väkevä glögi* ou *spritglögg* é de 15 %;
- c) O *väkevä glögi* ou *spritglögg* só pode ser aromatizado com substâncias aromatizantes, preparações aromatizantes ou outros aromas, mas o aroma das especiarias referidas na alínea a) deve ser predominante;
- d) O teor de vinho ou de produtos vínicos não pode exceder 50 % do produto final.

43. Berenburg ou Beerenburg

- a) Entende-se por *Berenburg* ou *Beerenburg* uma bebida espirituosa que cumpre os seguintes requisitos:
 - i) é produzida a partir de álcool etílico de origem agrícola,
 - ii) é produzida por maceração de frutos ou plantas ou partes destes,
 - iii) contém, como aroma específico, um destilado de raízes de gen-ciana (*Gentiana lutea* L.), de bagas de zimbro (*Juniperus commu-nis* L.) e de folhas de loureiro (*Laurus nobilis* L.),
 - iv) a cor pode variar entre o castanho-claro e o castanho-escuro,
 - v) é eventualmente edulcorada até um máximo de 20 gramas de pro-dutos edulcorantes por litro, expresso em açúcar invertido;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo do *Berenburg* ou *Beerenburg* é de 30 %;
- c) O *Berenburg* ou *Beerenburg* só pode ser aromatizado com preparações aromatizantes e substâncias aromatizantes naturais.

44. Néctar de mel ou néctar de hidromel

- a) Entende-se por néctar de mel ou de hidromel uma bebida espirituosa produzida através da aromatização de uma mistura de mosto de mel fermentado e de destilado de mel ou álcool etílico de origem agrícola, ou de ambos, com um teor mínimo de 30 % vol. de mosto de mel fermentado;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo do néctar de mel ou de hi-dromel é de 22 %;
- c) O néctar de mel ou de hidromel só pode ser aromatizado com prepa-rações aromatizantes e substâncias aromatizantes naturais, desde que o sabor do mel seja predominante;
- d) O néctar de mel ou de hidromel só pode ser edulcorado com mel.



ANEXO II

REGRAS ESPECÍFICAS RELATIVAS A CERTAS BEBIDAS
ESPIRITUOSAS

1. O *Rum-Verschnitt* é produzido na Alemanha e obtido por mistura de rum e de álcool etílico de origem agrícola, 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 %. O termo «*Verschnitt*» deve figurar na designação, apresentação e rotulagem com caracteres de tipo, dimensão e cor idênticos aos utilizados para a palavra «*Rum*», na mesma linha que esta, e, nas garrafas, deve ser mencionado no rótulo frontal. A denominação legal deste produto é «bebida espirituosa». Em caso de colocação no mercado fora da Alemanha, a composição alcoólica do *Rum-Verschnitt* deve constar do rótulo.
2. O *slivovice* é produzido na Chéquia e obtido mediante a adição ao destilado de ameixa, antes da destilação final, de álcool etílico de origem agrícola, devendo uma proporção mínima de 70 % do álcool contido no produto acabado resultar de destilado de ameixa. A denominação legal deste produto é «bebida espirituosa». Pode ser acrescentada a denominação «*Slivovice*», se for aposta no mesmo campo visual, no rótulo frontal. Se o *slivovice* for colocado no mercado fora da Chéquia, a sua composição alcoólica deve constar do rótulo. Esta disposição não prejudica a utilização das denominações legais para as aguardentes de frutos referidas no anexo I, categoria 9.
3. O *Guignolet Kirsch* é produzido em França e obtido por mistura de *guignolet* e *kirsch*, devendo uma proporção mínima de 3 % do total de álcool puro contido no produto final ter a sua proveniência no *kirsch*. O termo «*guignolet*» deve figurar na designação, apresentação e rotulagem com caracteres de tipo, dimensão e cor idênticos aos utilizados para o termo «*kirsch*», na mesma linha que este, e, nas garrafas, deve ser mencionado no rótulo frontal. A denominação legal deste produto é «licor». A composição alcoólica deve indicar a percentagem em volume de álcool puro que o *guignolet* e o *kirsch* representam no teor volúmico total de álcool puro do *guignolet kirsch*.



ANEXO III

PROCESSO DE ENVELHECIMENTO DINÂMICO OU «CRIADERAS Y SOLERA» OU «SOLERA Y CRIADERAS»

O processo de envelhecimento dinâmico denominado «*criaderas y solera*» ou «*solera y criaderas*» consiste em extrair periodicamente uma porção do *brandy* contido em cada um dos cascos ou recipientes de madeira de carvalho que correspondem a uma determinada fase de envelhecimento e em atestá-los com uma porção de *brandy* retirada da fase de envelhecimento precedente.

Definições

«Fases de envelhecimento», cada grupo de cascos ou recipientes de madeira de carvalho com o mesmo nível de maturação, através dos quais o *brandy* evolui no decurso do processo de envelhecimento. Cada fase é denominada «*criadera*», exceto a última, anterior à expedição do *brandy*, denominada «*solera*».

«Extração», volume parcial de *brandy* extraído de cada casco ou recipiente de madeira de carvalho numa fase de envelhecimento, para ser incorporado nos cascos ou recipientes de madeira de carvalho que se encontram na fase de envelhecimento seguinte ou, no caso da *solera*, com vista ao seu transporte.

«Incorporação», volume de *brandy* extraído dos cascos e recipientes de madeira de carvalho de uma dada fase de envelhecimento que é incorporado e misturado com o conteúdo dos cascos e recipientes de madeira de carvalho da fase de envelhecimento seguinte.

«Maturação média», período de tempo que corresponde à rotação da quantidade total de *brandy* em envelhecimento, dividindo o volume total de *brandy* contido em todas as fases de envelhecimento pelo volume das extrações *efetuadas* a partir da última fase – a *solera* – ao longo de um ano.

A maturação média do *brandy* extraído da *solera* pode ser calculada aplicando a seguinte fórmula: $t = V_t/V_e$ em que:

- t corresponde à maturação média, expressa em anos,
- V_t é o volume total de existências em processo de envelhecimento, expresso em litros de álcool puro,
- V_e é o volume total do produto extraído para transporte ao longo de um ano, expresso em litros de álcool puro.

No caso de cascos e outros recipientes de madeira de carvalho com capacidade inferior a 1 000 litros, o número de extrações e incorporações anuais deve ser igual ou inferior a duas vezes o número de fases do processo, a fim de garantir que a componente mais jovem tenha envelhecido por um período igual ou superior a seis meses.

No caso de cascos e outros recipientes de madeira de carvalho com capacidade igual ou superior a 1 000 litros, o número de extrações e incorporações anuais deve ser igual ou inferior ao número de fases no processo, a fim de garantir que a componente mais jovem tenha envelhecido por um período igual ou superior a um ano.



ANEXO IV

Tabela de correspondência

O presente regulamento	Regulamento (CE) N.º 110/2008
Artigo 1.º, n.ºs 1 e 2	Artigo 1.º, n.ºs 1 e 2
Artigo 2.º, alíneas a) a d)	Artigo 2.º, n.º 1 e n.º 3
Artigo 2.º, alínea e)	Artigo 2.º, n.º 2
Artigo 2.º, alínea f)	Anexo I, ponto 6
Artigo 3.º, n.º 1	Artigo 8.º
Artigo 3.º, n.º 2 e n.º 3	Artigo 10.º
Artigo 3.º, n.º 4	Artigo 15.º, n.º 1
Artigo 3.º, n.º 5	—
Artigo 3.º, n.º 6	—
Artigo 3.º, n.º 7	Artigo 15.º, n.º 3, terceiro parágrafo
Artigo 3.º, n.º 8	—
Artigo 3.º, n.º 9 e n.º 10	Artigo 11.º, n.º 2 e Anexo I, ponto 4
Artigo 3.º, n.º 11 e n.º 12	Anexo I, ponto 7
Artigo 4.º, n.º 1	Artigo 7.º e Anexo I, ponto 14
Artigo 4.º, n.º 2	Artigo 7.º e Anexo I, ponto 15
Artigo 4.º, n.º 3	Artigo 7.º e Anexo I, ponto 16
Artigo 4.º, n.º 4	—
Artigo 4.º, n.º 5	Anexo I, ponto 17
Artigo 4.º, n.º 6	—
Artigo 4.º, n.º 7	Anexo I, ponto 2
Artigo 4.º, n.º 8	Anexo I, ponto 3
Artigo 4.º, n.º 9	Anexo I, ponto 3
Artigo 4.º, n.º 10	Anexo I, ponto 5
Artigo 4.º, n.º 11	Anexo I, ponto 8
Artigo 4.º, n.º 12	Anexo I, ponto 9
Artigo 4.º, n.º 13	—
Artigo 4.º, n.º 14	—
Artigo 4.º, n.º 15	—
Artigo 4.º, n.º 16	—
Artigo 4.º, n.º 17	—
Artigo 4.º, n.º 18	—
Artigo 4.º, n.º 19 e n.º 20	Anexo I, ponto 10
Artigo 4.º, n.º 21	—
Artigo 4.º, n.º 22	—
Artigo 4.º, n.º 23	Anexo I, ponto 11
Artigo 4.º, n.º 24	Anexo I, ponto 12
Artigo 5.º	Anexo I, ponto 1

▼B

O presente regulamento	Regulamento (CE) N.º 110/2008
Artigo 6.º, n.º 1	Artigo 3.º, n.º 1
Artigo 6.º, n.º 2	Artigo 3.º, n.º 3
Artigo 6.º, n.º 3	Artigo 3.º, n.º 4
Artigo 7.º, n.º 1	Artigo 4.º
Artigo 7.º, n.º 2	Artigo 5.º, n.º 1
Artigo 7.º, n.º 3	Artigo 5.º, n.º 2
Artigo 7.º, n.º 4	Artigo 5.º, n.º 3
Artigo 8.º, n.º 1	Artigo 26.º
Artigo 8.º, n.º 2	Artigo 1.º, n.º 3
Artigo 8.º, n.º 3	—
Artigo 8.º, n.º 4	—
Artigo 9.º	—
Artigo 10.º, n.º 1	—
Artigo 10.º, n.º 2	Artigo 9.º, n.º 1
Artigo 10.º, n.º 3	Artigo 9.º, n.º 2
Artigo 10.º, n.º 4	Artigo 9.º, n.º 3
Artigo 10.º, n.º 5	Artigo 9.º, n.º 5 e n.º 6
Artigo 10.º, n.º 6, alíneas a) a c), e) e f)	—
Artigo 10.º, n.º 6, alínea d)	Artigo 12.º, n.º 2
Artigo 10.º, n.º 7, primeiro parágrafo	Artigo 9.º, n.º 4 e n.º 7
Artigo 10.º, n.º 7, segundo parágrafo	—
Artigo 11.º, n.º 1	Artigo 10.º, n.º 1 e n.º 2
Artigo 11.º, n.º 2 e n.º 3	—
Artigo 12.º, n.º 1	Artigo 10.º, n.º 1
Artigo 12.º, n.ºs 2, 3 e 4	—
Artigo 13.º, n.º 1	Artigo 12.º, n.º 1
Artigo 13.º, n.º 2	Artigo 9.º, n.º 9
Artigo 13.º, n.º 3, primeiro e segundo parágrafos	Artigo 11.º, n.º 4
Artigo 13.º, n.º 3, terceiro parágrafo	Artigo 11.º, n.º 5
Artigo 13.º, n.º 3, quarto parágrafo	—
Artigo 13.º, n.º 4, primeiro parágrafo	Artigo 11.º, n.º 3
Artigo 13.º, n.º 4, segundo parágrafo	Artigo 11.º, n.º 4
Artigo 13.º, n.º 4, terceiro parágrafo	Artigo 11.º, n.º 5
Artigo 13.º, n.º 5	—
Artigo 13.º, n.º 6	Artigo 12.º, n.º 3
Artigo 13.º, n.º 7	—
Artigo 14.º, n.º 1	Anexo I, ponto 13
Artigo 14.º, n.º 2	—
Artigo 15.º, n.º 1	Artigo 14.º, n.º 2

▼B

O presente regulamento	Regulamento (CE) N.º 110/2008
Artigo 15.º, n.º 2	—
Artigo 16.º	—
Artigo 17.º	Artigo 13.º
Artigo 18.º	—
Artigo 19.º, n.º 1	Artigo 12.º, n.º 3
Artigo 19.º, n.º 2	—
Artigo 20.º, alínea a)	—
Artigo 20.º, alínea b)	Artigo 28.º, n.º 2
Artigo 20.º, alínea c)	—
Artigo 20.º, alínea d)	—
Artigo 21.º, n.º 1	—
Artigo 21.º, n.º 2	Artigo 16.º
Artigo 21.º, n.º 3	Artigo 15.º, n.º 3, primeiro parágrafo
Artigo 21.º, n.º 4	—
Artigo 22.º, n.º 1, primeiro parágrafo	Artigo 17.º, n.º 4
Artigo 22.º, n.º 1, segundo parágrafo	—
Artigo 22.º, n.º 2	—
Artigo 23.º, n.º 1, frase introdutória e alíneas a), b) e c)	—
Artigo 23.º, n.º 1, segundo parágrafo	Artigo 17.º, n.º 3
Artigo 23.º, n.º 2	Artigo 17.º, n.º 1, segundo período
Artigo 24.º, n.º 1 a n.º 4	—
Artigo 24.º, n.º 5, n.º 6 e n.º 7	Artigo 17.º, n.º 2
Artigo 24.º, n.º 8	Artigo 17.º, n.º 3
Artigo 24.º, n.º 9	Artigo 17.º, n.º 1, primeiro período
Artigo 25.º	—
Artigo 26.º, n.º 1, primeiro parágrafo	Artigo 17.º, n.º 5
Artigo 26.º, n.º 1, segundo parágrafo	—
Artigo 26.º, n.º 2	Artigo 17.º, n.º 6
Artigo 27.º, n.º 1	Artigo 17.º, n.º 7, primeiro período
Artigo 27.º, n.º 2, n.º 3 e n.º 4	—
Artigo 27.º, n.º 5	Artigo 17.º, n.º 7, segundo período
Artigo 28.º	—
Artigo 29.º	—
Artigo 30.º, n.º 1, n.º 2 e n.º 3	Artigo 17.º, n.º 8, primeiro período
Artigo 30.º, n.º 4, primeiro parágrafo	Artigo 17.º, n.º 8, segundo período
Artigo 30.º, n.º 4, segundo parágrafo	—
Artigo 31.º	Artigo 21.º
Artigo 32.º	Artigo 18.º

▼B

O presente regulamento	Regulamento (CE) N.º 110/2008
Artigo 33.º, n.º 1	Artigo 15.º, n.º 2
Artigo 33.º, n.º 2 e n.º 3	—
Artigo 34.º, n.º 1, n.º 2 e n.º 3	Artigo 19.º
Artigo 34.º, n.º 4	—
Artigo 35.º, n.º 1, primeiro parágrafo	Artigo 15.º, n.º 3, segundo parágrafo
Artigo 35.º, n.º 1, segundo parágrafo	—
Artigo 35.º, n.º 2	Artigo 23.º, n.º 3
Artigo 35.º, n.º 3	—
Artigo 36.º, n.º 1	Artigo 23.º, n.º 1
Artigo 36.º, n.º 2	Artigo 23.º, n.º 2
Artigo 37.º	—
Artigo 38.º, n.º 1	—
Artigo 38.º, n.º 2	Artigo 22.º, n.º 1
Artigo 38.º, n.º 3	Artigo 22.º, n.º 2
Artigo 38.º, n.º 4	—
Artigo 38.º, n.º 5	Artigo 22.º, n.º 3
Artigo 38.º, n.º 6	Artigo 22.º, n.º 4
Artigo 39.º, n.º 1	—
Artigo 39.º, n.º 2 e n.º 3	—
Artigo 40.º	—
Artigo 41.º	—
Artigo 42.º	—
Artigo 43.º, n.º 1	Artigo 24.º, n.º 1
Artigo 43.º, n.º 2	Artigo 24.º, n.º 3
Artigo 44.º, n.º 1	Artigo 24.º, n.º 2
Artigo 44.º, n.º 2	—
Artigo 45.º	Artigo 6.º
Artigo 46.º	—
Artigo 47.º	Artigo 25.º
Artigo 48.º	—
Artigo 49.º	Artigo 29.º
Artigo 50.º	Artigo 28.º
Artigo 51.º	Artigo 30.º
Anexo I, categorias 1 a 31	Anexo II, categorias 1 a 31
Anexo I, categoria 32	Anexo II, categoria 37a

▼B

O presente regulamento	Regulamento (CE) N.º 110/2008
Anexo I, categoria 33	Anexo II, categoria 32
Anexo I, categoria 34	Anexo II, categoria 33
Anexo I, categoria 35	Anexo II, categoria 37
Anexo I, categoria 36	Anexo II, categoria 38
Anexo I, categoria 37	Anexo II, categoria 39
Anexo I, categoria 38	Anexo II, categoria 40
Anexo I, categoria 39	Anexo II, categoria 41
Anexo I, categoria 40	Anexo II, categoria 42
Anexo I, categoria 41	Anexo II, categoria 43
Anexo I, categoria 42	Anexo II, categoria 44
Anexo I, categoria 43	Anexo II, categoria 45
Anexo I, categoria 44	Anexo II, categoria 46
Anexo II	Anexo II, parte relativa «outras bebidas espirituosas»
Anexo III	—
Anexo IV	—