COMISSÃO
EUROPEIA

Bruxelas, 1.12.2016
COM(2016) 750 final

ANNEXES 1 to 2

ANEXOS

da

Proposta de Regulamento do Parlamento Europeu e do Conselho

relativo à definição, 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

ANEXO I

DEFINIÇÕES TÉCNICAS

As definições técnicas a que se refere o artigo 2.º, n.º 2, são as seguintes:

1) Entende-se por «álcool etílico de origem agrícola» um líquido alcoólico que possui as seguintes propriedades:

   a) Características organolépticas: nenhum sabor detetável além do da matéria-prima utilizada na produção;

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

   c) Níveis máximos de componentes residuais:

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

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

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

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

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

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

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

      viii) furfural: indetetável.

2) Entende-se por «destilado de origem agrícola» um líquido alcoólico obtido por destilação, após fermentação alcoólica, de produtos agrícolas constantes do anexo I do Tratado, que não apresente nem as características do álcool etílico nem as de uma bebida espirituosa, mas que tenha conservado o aroma e o sabor das matérias-primas utilizadas.

   Sempre que se faça referência às matérias-primas utilizadas, o destilado deve ser obtido exclusivamente a partir dessas matérias-primas.

3) Entende-se por «edulcoração» a operação que consiste em utilizar, na preparação de bebidas espirituosas, um ou vários dos seguintes produtos:

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

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

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

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

d) Mel, conforme definido pela Diretiva 2001/110/CE do Conselho[2];

e) Xarope de alfarroba;

f) Quaisquer outras substâncias glucídicas naturais com efeito análogo ao dos produtos referidos nas alíneas a) a e).

4) Entende-se por «adição de álcool» a operação que consiste em adicionar álcool etílico de origem agrícola ou de destilados de origem agrícola, ou ambos, a uma bebida espirituosa.

5) Entende-se por «adição de água» a operação que consiste em adicionar água, que pode ser destilada, desmineralizada, sujeita a um processo de permuta iónica ou amaciada, na elaboração das bebidas espirituosas. Esta adição é autorizada desde que a qualidade da água esteja em conformidade com a Diretiva 98/83/CE do Conselho[3] e a Diretiva 2009/54/CE do Parlamento Europeu e do Conselho[4], e que o título alcoométrico volúmico da bebida espirituosa, após a adição, continue a respeitar o título alcoométrico volúmico mínimo previsto na categoria pertinente de bebidas espirituosas.

6) Entende-se por «lotação» a operação que consiste na mistura de duas ou mais bebidas espirituosas pertencentes à mesma categoria, apenas distinguíveis por pequenas variantes de composição devidas a um ou mais dos seguintes fatores:

a) Métodos de preparação;

b) Alambiques utilizados;

c) Período de maturação ou envelhecimento;

d) Zona geográfica de produção.

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

7) Entende-se por «maturação ou envelhecimento» o processo de desenvolvimento de certas reações naturais, em recipientes adequados, com o objetivo de conferir à bebida espirituosa em causa qualidades organolépticas que esta não possuía anteriormente.

8) Entende-se por «aromas» os «aromas» tal como definidos no artigo 3.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (CE) n.º 1334/2008.

9) Entende-se por «substância aromatizante» a «substância aromatizante» tal como definida no artigo 3.º, n.º 2, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 1334/2008.

10) Entende-se por «substância aromatizante natural» a «substância aromatizante natural» tal como definida no artigo 3.º, n.º 2, alínea c), do Regulamento (CE) n.º 1334/2008.

---

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

3 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).

4 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).

11) Entende-se por «preparação aromatizante» a «preparação aromatizante» tal como definida no artigo 3.º, n.º 2, alínea d), do Regulamento (CE) n.º 1334/2008.

12) Entende-se por «outro aroma» o «outro aroma» tal como definido no artigo 3.º, n.º 2, alínea h), do Regulamento (CE) n.º 1334/2008.

13) Entende-se por «corantes» os «corantes» tal como definidos no anexo I, ponto 2, do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho[5].

14) Entende-se por «conferir cor» a operação que consiste em utilizar, na preparação de uma bebida espirituosa, um ou mais corantes, tal como definido no anexo I, ponto 2, do Regulamento (CE) n.º 1333/2008.

15) Entende-se por «título alcoométrico volúmico» o rácio entre o volume de álcool puro presente no produto em questão à temperatura de 20 ºC e o volume total desse produto à mesma temperatura.

16) Entende-se por «teor de substâncias voláteis» a quantidade de substâncias voláteis, além do álcool etílico e do metanol, presentes numa bebida espirituosa obtida exclusivamente por destilação, unicamente em resultado da destilação ou redestilação das matérias-primas utilizadas.

17) Entende-se por «embalagem» os invólucros protetores, cartões, caixas, recipientes e garrafas utilizados no transporte ou na comercialização de bebidas espirituosas.

[5] Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aditivos alimentares (JO L 354 de 31.12.2008, p. 16).

ANEXO II

PARTE I

Categorias de bebidas espirituosas

1. Rum

a) Entende-se por rum uma das bebidas espirituosas seguintes:

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

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

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

c) Não pode haver adição de álcool, tal como definida no anexo I, ponto 4, diluído ou não;

d) O rum não pode ser aromatizado;

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

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

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

2. Whisky ou whiskey (uísque)

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 outros cereais, que foi:

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

– fermentado pela ação de levedura,

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

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, tal como definida no anexo I, ponto 54, diluído ou não;

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

3. Aguardente de cereais

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

b) Com exceção do «*Korn*», o título alcoométrico volúmico mínimo das aguardentes de cereais é de 37 %;

c) Não pode haver adição de álcool, tal como definida no anexo I, ponto 4, diluído ou não;

d) As aguardentes de cereais não podem ser aromatizadas;

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

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

4. Aguardente vínica

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

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

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

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, tal como definida no anexo I, ponto 4, diluído ou não;

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

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

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

5. Brandy ou Weinbrand (brande)

a) Entende-se *brandy* ou *Weinbrand* uma bebida espirituosa que satisfaz as seguintes condições:

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

ii) é envelhecida em recipientes de madeira de carvalho durante, pelo menos, um ano ou, no caso de a capacidade dos cascos de carvalho ser, individualmente, inferior a 1 000 litros, durante um mínimo de 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 ou redestilação 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, tal como definida no anexo I, ponto 4, diluído ou não;

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

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

6. Aguardente bagaceira ou bagaço de uva

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

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

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

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

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

v) é autorizada a redestilação ao mesmo título alcoométrico,

vi) o teor de substâncias voláteis deve ser igual ou superior a 140 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol. e o teor máximo de metanol deve ser de 1000 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, tal como definida no anexo I, ponto 4, diluído ou não;

d) A aguardente bagaceira ou o bagaço de uva não pode ser aromatizada(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.

7. Aguardente de bagaço de frutos

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

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

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

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

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

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

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

c) Não pode haver adição de álcool, tal como definida no anexo I, ponto 4, diluído ou não;

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

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

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

8. Aguardente de uva seca ou raisin brandy

a) Entende-se por aguardente de uva seca ou *raisin brandy*uma bebida espirituosa obtida exclusivamente por destilação do produto da fermentação alcoólica do 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, tal como definida no anexo I, ponto 4, diluído ou não;

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

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

9. Aguardente de frutos

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

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

ii) é destilada 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.,

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.:

i) no entanto, no caso de bebidas espirituosas de frutos obtidas a partir dos frutos ou bagas abaixo mencionados, o teor máximo de metanol deve ser de 1 200 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol.:

– ameixa (*Prunus domestica* L.),

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

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

– maçã (*Malus domestica* Borkh.),

– pera (*Pyrus communis* L.), com exceção das peras Williams (*Pyrus communis* L. cv «Williams»),

– framboesa (*Rubus idaeus* L.),

– amora silvestre (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),

– alperce (*Prunus armeniaca* L.),

– pêssego [*Prunus persica* (L.) Batsch],

ii) no caso de bebidas espirituosas de frutos obtidas a partir dos frutos ou bagas abaixo mencionados, o teor máximo de metanol deve ser de 1 350 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol.:

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

– groselha-vermelha (*Ribes rubrum* L.)

– groselha-negra (*Ribes nigrum* L.),

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

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

– marmelo (*Cydonia oblonga* Mill.),

– baga de zimbro (*Juniperus communis* L. ou *Juniperus oxicedrus* L.);

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

d) Não pode haver adição de álcool, tal como definida no anexo I, ponto 4, diluído ou não;

e) A aguardente de frutos não pode ser aromatizada;

f) A denominação de venda da aguardente de frutos deve ser «aguardente de» seguida do nome do fruto, da baga ou do legume, tal como: aguardente de cereja, também denominada *kirsch*, aguardente de ameixa, também denominada *slivovitz*, aguardente de mirabela, de pêssego, de maçã, de pera, de damasco, de figo, de citrinos, de uva ou de qualquer outro fruto.

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

O nome do fruto pode substituir «aguardente de» seguido do nome do fruto apenas no caso dos seguintes frutos:

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

– ameixa (*Prunus domestica* L.),

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

– medronho (*Arbutus unedo* L.),

– maçã «Golden Delicious».

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

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

h) Sempre que duas ou mais espécies de frutos, bagas ou legumes sejam destiladas conjuntamente, o produto deve ser vendido sob a denominação de «aguardente de frutos» ou «aguardente de legumes», consoante o caso. Esta

denominação pode ser completada com o nome de cada fruto, baga ou legume, por ordem decrescente das quantidades utilizadas.

10. Aguardente de sidra ou aguardente de perada

a) Entende-se por aguardente de sidra ou aguardente de perada uma bebida espirituosa que satisfaz as seguintes condições:

   i) é obtida 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 e da aguardente de perada é de 37,5 %;

c) Não pode haver adição de álcool, tal como definida no anexo I, ponto 4, diluído ou não;

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

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

11. Aguardente de mel

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

   i) é obtida 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 organolépticas das matérias-primas utilizadas;

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

c) Não pode haver adição de álcool, tal como definida no anexo I, ponto 4, diluído ou não;

d) A aguardente de mel não pode ser aromatizada;

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

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

12. Hefebrand

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

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

c) Não pode haver adição de álcool, tal como definida no anexo I, ponto 4, 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 denominação de venda da *Hefebrand* ou aguardente de borras é completada com o nome das matérias-primas utilizadas.

13. Bierbrand ou eau-de-vie de bière (aguardente de cerveja)

a) Entende-se por *Bierbrand* ou *eau-de-vie de bière* uma bebida espirituosa obtida 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 organolépticas provenientes da cerveja;

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

c) Não pode haver adição de álcool, tal como definida no anexo I, ponto 4, diluído ou não;

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

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

14. Topinambur (aguardente de tupinambu)

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

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

c) Não pode haver adição de álcool, tal como definida no anexo I, ponto 4, 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.

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 e/ou retificada, ou ambas, 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 redestilação 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 devem satisfazer os fixados no anexo I, n.º 1, 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 os compostos aromatizantes naturais presentes em destilados obtidos a partir das matérias-primas fermentadas. Além disso, podem ser conferidas ao produto características organolépticas especiais distintas do aroma predominante;

d) A designação, a apresentação ou a rotulagem da vodca não produzida exclusivamente a partir de batatas ou cereais devem conter a indicação «produzido a partir de», completada com o nome das matérias-primas utilizadas na produção do álcool etílico de origem agrícola.

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

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

i) é obtida por maceração dos frutos ou bagas enumerados na subalínea ii), parcialmente fermentados ou não fermentados, eventualmente com a adição de um máximo de 20 litros de álcool etílico de origem agrícola, de

aguardente e/ou de um destilado derivado do mesmo fruto por 100 kg de frutos ou bagas fermentados, seguida de destilação a menos de 86 % vol.,

ii) Produzida a partir dos seguintes frutos ou bagas:

amora-silvestre (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),
morango (*Fragaria* spp.),
mirtilo ou arando (*Vaccinium myrtillus* L.),
framboesa (*Rubus idaeus* L.),
groselha-vermelha (*Ribes rubrum* L.),
groselha-branca (*Ribes niveum* Lindl.),
groselha-negra (*Ribes nigrum* L.).
abrunho-bravo (*Prunus spinosa* L.),
baga de tramazeira (*Sorbus aucuparia* L.),
baga de sorveira-comum (*Sorbus domestica* L.),
baga de azevinho (*Ilex aquifolium* e *Ilex cassine* L.),
mostajo [*Sorbus torminalis* (L.) Crantz],
baga de sabugueiro (*Sambucus nigra* L.),
groselha-crespim (*Ribes uva-crispa* L. syn. *Ribes grossularia*),
airela (*Vaccinium* L. subgenus *Oxycoccus*),
airela-vermelha (*Vaccinium vitis-idaea* L.),
arando-azul-americano (*Vaccinium corymbosum* L.),
espinheiro-marítimo (*Hippophae rhamnoides* L.),
fruto da roseira brava (*Rosa canina* L.),
amora-amarela (*Rubus chamaemorus* L.),
camarinha-negra (*Empetrum nigrum* L.),
amora-do-ártico (*Rubus arcticus* L.),
fruto da murta (*Myrtus communis* L.),
banana (*Musa* spp.),
maracujá (*Passiflora edulis* Sims),
macieira-dourada (*Spondias dulcis* Sol. ex Parkinson),
mandiplo ou imbuzeiro (*Spondias mombin* L.)
noz (*Juglans regia* L.),
avelã (*Corylus avellana* L.),
castanha (*Castanea sativa* L.),
citrinos (*Citrus* spp. L.)';

figo-da-índia (*Opuntia ficus-indica*);

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

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

d) No que diz respeito à rotulagem e apresentação da aguardente de (seguida do nome do fruto) obtida por maceração e destilação, os termos «obtida por

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

17. Geist (associado ao nome do fruto ou das matérias-primas utilizadas) (aguardente)

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

b) O título alcoométrico volúmico mínimo do *Geist* (associado ao nome do fruto ou das matérias-primas utilizadas) é de 37,5 %;

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

18. Genciana

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

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

c) A genciana não pode ser aromatizada.

19. Bebidas espirituosas aromatizadas com zimbro

a) Entende-se por bebida espirituosa aromatizada com zimbro uma bebida espirituosa obtida por aromatização de álcool etílico de origem agrícola ou de aguardente de cereais ou de destilado de cereais, ou uma mistura 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 %;

c) Podem ser adicionadas substâncias aromatizantes, preparações aromatizantes, plantas aromáticas ou partes de plantas aromáticas, ou uma mistura destas, devendo, no entanto, ser percetíveis as características organolépticas do zimbro, ainda que por vezes atenuadas;

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

20. Gin (gim)

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

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

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

21. Gin destilado

a) Entende-se por *gin* destilado uma das bebidas espirituosas seguintes:

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

ii) mistura 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* obtido unicamente por adição de essências ou aromas ao álcool etílico de origem agrícola não deve ser considerado *gin* destilado;

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

22. London gin

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

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

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

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

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

v) a que não tenham sido adicionados quaisquer outros ingredientes, com exceção de água;

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

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

23. Bebidas espirituosas aromatizadas com alcaravia

a) Entende-se por bebida espirituosa aromatizada com alcaravia uma bebida espirituosa obtida 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 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 e 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) Entende-se por bebida espirituosa anisada uma bebida espirituosa obtida 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) redestilação 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 %;

c) Na elaboração das bebidas espirituosas anisadas só podem ser utilizadas substâncias aromatizantes e preparações 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) Na elaboração do *pastis* só podem ser utilizadas substâncias aromatizantes e preparações aromatizantes naturais;

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

27. Pastis de Marseille (pastis de Marselha)

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

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

c) Na elaboração do *pastis de Marseille* só podem ser utilizadas substâncias aromatizantes e preparações aromatizantes naturais.

28. Anis

a) Entende-se por anis 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 mistura destes;

b) O título alcoométrico volúmico mínimo do anis é de 37 %;

c) Na elaboração do anis só podem ser utilizadas substâncias aromatizantes e preparações 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) Na elaboração do anis destilado só podem ser utilizadas substâncias aromatizantes e preparações aromatizantes naturais.

30. Bebidas espirituosas com sabor amargo ou *bitter*

a) Entende-se por bebida espirituosa com sabor amargo ou *bitter* uma bebida espirituosa com sabor amargo predominante, obtida por aromatização de álcool etílico de origem agrícola com substâncias aromatizantes;

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

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

31. Vodca aromatizada

a) Entende-se por vodca aromatizada uma vodca à qual foi conferido um aroma predominante distinto do da matéria-prima;

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) A vodca aromatizada pode também ser vendida sob a denominação «vodca» associada ao nome de qualquer aroma predominante.

32. Licor

a) Entende-se por licor uma bebida espirituosa:

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

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

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

– 100 gramas por litro, em todos os outros casos,

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

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

c) Na elaboração do licor podem ser utilizadas substâncias aromatizantes e preparações aromatizantes naturais. No entanto, só podem ser utilizadas substâncias aromatizantes e preparações aromatizantes naturais na elaboração dos seguintes licores:

i) licores de frutos:

– groselha-negra,
– cereja,
– framboesa,
– amora,
– mirtilo,
– citrinos,
– amora amarela,
– framboesa do ártico,
– airela,
– airela vermelha,
– espinheiro-marítimo,
– ananás,

ii) licores de plantas:

– menta,
– genciana,
– anis,
– genepi,
– vulnerária;

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

– *brandy* de ameixa,
– *brandy* de laranja,
– *brandy* de alperce,
– *brandy* de cereja,
– *solbaerrom*, também denominado rum de groselha-negra.

No que diz respeito à rotulagem e apresentação destes licores, o termo composto deve figurar no rótulo e na apresentação, numa só linha, em carateres uniformes do mesmo tipo e cor, devendo a denominação «licor» figurar na proximidade imediata, em carateres 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».

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

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

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

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

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

34. 20. Crème de cassis (licor de cássis)

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

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

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

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

35. Guignolet (licor de ginja)

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

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

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

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

36. Punch au rhum

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

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

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

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

37. Sloe gin

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

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

c) Na elaboração do *sloe gin* só podem ser utilizadas substâncias aromatizantes e preparações aromatizantes naturais;

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

38. «Bebida espirituosa aromatizada à base de abrunhos ou Pacharán»

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

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

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

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

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

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

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

39. Sambuca

a) Entende-se por *sambuca* um licor incolor aromatizado com anis que satisfaz as seguintes condições:

   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 açúcar é de 370 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 32;

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

40. Maraschino, Marrasquino ou Maraskino

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

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

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

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

41. Nocino

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

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

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

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

42. Licor de ovos ou advocaat, avocat ou advokat

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

b) O título alcoométrico volúmico mínimo do licor à base de ovos ou *advocaat* ou *avocat* ou *advokat* é de 14 %;

c) Na preparação do licor à base de ovos ou *advocaat* ou *avocat* ou *advokat* só podem ser utilizadas substâncias aromatizantes e preparações aromatizantes.

43. Licor de ovos

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

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

c) Na elaboração do licor de ovos só podem ser utilizadas substâncias aromatizantes e preparações aromatizantes naturais.

44. Mistrà

a) Entende-se por *mistrà* uma bebida espirituosa incolor aromatizada com anis ou anetol natural, que satisfaz as seguintes condições:

   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 é adicionado açúcar;

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

c) Na elaboração do *mistrà* só podem ser utilizadas substâncias aromatizantes e preparações aromatizantes naturais.

45. Väkevä glögi ou spritglögg

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

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

c) Podem ser igualmente utilizadas substâncias aromatizantes ou preparações aromatizantes, mas o aroma das especiarias referidas deve ser predominante;

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

46. Berenburg ou Beerenburg

a) Entende-se por *Berenburg* ou *Beerenburg* uma bebida espirituosa que satisfaz as seguintes condições:

   i) é obtida 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 genciana (*Gentiana lutea* L.), de bagas de zimbro (*Juniperus communis* 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 por litro, expresso em açúcar invertido;

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

c) Na elaboração do *Berenburg* ou *Beerenburg* só podem ser utilizadas substâncias aromatizantes e preparações aromatizantes naturais.

47. Néctar de mel ou néctar de hidromel

a) Entende-se por néctar de mel ou de hidromel uma bebida espirituosa obtida através da aromatização da mistura de mosto de mel fermentado e de destilado de mel 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 hidromel é de 22 %;

c) Na elaboração do néctar de mel ou de hidromel só podem ser utilizadas substâncias aromatizantes e preparações aromatizantes naturais, desde que o sabor do mel seja predominante;

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

PARTE II

Regras específicas relativas a certas bebidas espirituosas diferentes das enumeradas na parte I

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

2. O *slivovice* é produzido na República Checa e obtido mediante a adição ao destilado de ameixa, antes da destilação final, de álcool etílico de origem agrícola, devendo uma proporção mínima de 70 % do álcool contido no produto acabado resultar de destilado de ameixa. A denominação de venda 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 vendido fora da República Checa, a sua composição alcoólica deve constar do rótulo. Esta disposição não prejudica a utilização da denominação *slivovice* para as aguardentes de frutos, de acordo com disposto no presente anexo, parte I, categoria 9.