



Bruselas, 1.12.2016  
COM(2016) 750 final

ANNEXES 1 to 2

## **ANEXOS**

**de la**

**Propuesta de Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo**

**sobre la definición, presentación y etiquetado de las bebidas espirituosas, la utilización de los nombres de las bebidas espirituosas en la presentación y etiquetado de otros productos alimenticios y la protección de las indicaciones geográficas de las bebidas espirituosas**

**ANEXO I**  
**DEFINICIONES TÉCNICAS**

Las definiciones técnicas a que se refiere el artículo 2, apartado 2, son las siguientes:

- 1) «Alcohol etílico de origen agrícola»: el líquido alcohólico que posea las propiedades siguientes:
  - a) características organolépticas: sin sabor perceptible ajeno a las materias primas utilizadas en su producción;
  - b) grado alcohólico volumétrico mínimo: 96 % vol;
  - c) nivel máximo de residuos:
    - i) acidez total, expresada en gramos de ácido acético por hectolitro de alcohol a 100 % vol: 1,5,
    - ii) ésteres, expresados en gramos de acetato de etilo por hectolitro de alcohol a 100 % vol: 1,3,
    - iii) aldehídos, expresados en gramos de acetaldehído por hectolitro de alcohol a 100 % vol: 0,5,
    - iv) alcoholes superiores, expresados en gramos de metil-2 propanol-1 por hectolitro de alcohol a 100 % vol: 0,5,
    - v) metanol, expresado en g/hl de alcohol a 100 % vol: 30,
    - vi) extracto seco, expresado en g/hl de alcohol a 100 % vol: 1,5,
    - vii) bases nitrogenadas volátiles, expresadas en gramos de nitrógeno por hectolitro de alcohol a 100 % vol: 0,1,
    - viii) furfural: no detectable.
- 2) «Destilado de origen agrícola»: el líquido alcohólico obtenido de la destilación, previa fermentación alcohólica, de los productos agrícolas que figuran en el anexo I del Tratado que no presenta las características del alcohol etílico ni de la bebida espirituosa, pero que ha conservado un aroma y un sabor procedentes de las materias primas utilizadas.

Cuando se haga referencia a las materias primas utilizadas, el destilado deberá obtenerse exclusivamente a partir de dichas materias primas.
- 3) «Edulcoración»: la operación consistente en utilizar uno o varios de los productos siguientes en la preparación de bebidas espirituosas:
  - a) azúcar semiblanco, azúcar blanco, azúcar blanco refinado, dextrosa, fructosa, jarabe de glucosa, azúcar líquido, azúcar líquido invertido o jarabe de azúcar invertido, de acuerdo con las definiciones de la Directiva 2001/111/CE del Consejo<sup>1</sup>;
  - b) mosto de uva concentrado rectificado, mosto de uva concentrado, mosto de uva fresca;

---

<sup>1</sup> Directiva 2001/111/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a determinados azúcares destinados a la alimentación humana (DO L 10 de 12.1.2002, p. 53).

- c) azúcar caramelizado, que es el producto obtenido exclusivamente del calentamiento controlado de la sacarosa, sin añadir bases, ácidos minerales ni ningún otro aditivo químico;
  - d) miel, de acuerdo con la definición de la Directiva 2001/110/CE del Consejo<sup>2</sup>;
  - e) jarabe de algarroba;
  - f) cualesquiera otras sustancias glúcidas naturales que surtan un efecto análogo al de los productos mencionados en las letras a) a e).
- 4) «Adición de alcohol»: la operación que consiste en añadir alcohol etílico de origen agrícola o destilados de origen agrícola o ambos a una bebida espirituosa.
- 5) «Adición de agua»: la operación que consiste en añadir agua destilada, desmineralizada, permutada o suavizada en la elaboración de bebidas espirituosas. Esta adición se autorizará siempre que la calidad del agua se atenga a la Directiva 98/83/CE del Consejo<sup>3</sup> y a la Directiva 2009/54/CE del Parlamento Europeo y del Consejo<sup>4</sup> y que el grado alcohólico de la bebida espirituosa, después de la adición, siga cumpliendo el grado alcohólico volumétrico mínimo previsto en la correspondiente categoría de bebida espirituosa.
- 6) «Ensamble»: la combinación de dos o más bebidas espirituosas pertenecientes a la misma categoría y que solo se diferencian entre sí por matices de composición resultantes de uno o de varios de los siguientes factores:
- a) el método de elaboración;
  - b) los aparatos de destilación empleados;
  - c) el tiempo de maduración o de envejecimiento;
  - d) la zona geográfica de producción.
- La bebida espirituosa así obtenida pertenece a la misma categoría que las bebidas espirituosas iniciales antes de su ensamble.
- 7) «Maduración o envejecimiento»: el proceso mediante el cual se producen de forma natural ciertas reacciones, en recipientes apropiados, con el fin de conferir a la bebida espirituosa de que se trate cualidades organolépticas que no tenía anteriormente.
- 8) «Aromas»: los productos definidos en el artículo 3, apartado 2, letra a), del Reglamento (CE) n.º 1334/2008.
- 9) «Sustancia aromatizante»: las sustancias definidas en el artículo 3, apartado 2, letra b), del Reglamento (CE) n.º 1334/2008.
- 10) «Sustancia aromatizante natural»: las sustancias definidas en el artículo 3, apartado 2, letra c), del Reglamento (CE) n.º 1334/2008.
- 11) «Preparación aromatizante»: los productos definidos en el artículo 3, apartado 2, letra d), del Reglamento (CE) n.º 1334/2008.
- 12) «Otros aromas»: los aromas definidos en el artículo 3, apartado 2, letra h), del Reglamento (CE) n.º 1334/2008.

<sup>2</sup> Directiva 2001/110/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a la miel (DO L 10 de 12.1.2002, p. 47).

<sup>3</sup> Directiva 98/83/CE del Consejo, de 3 de noviembre de 1998, relativa a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano (DO L 330 de 5.12.1998, p. 32).

<sup>4</sup> Directiva 2009/54/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 18 de junio de 2009, sobre explotación y comercialización de aguas minerales naturales (DO L 164 de 26.6.2009, p. 45).

- 13) «Colorantes»: las sustancias definidas en el anexo I, punto 2, del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo<sup>5</sup>.
- 14) «Coloración»: la operación que consiste en utilizar en la elaboración de una bebida espirituosa uno o varios colorantes, tal como se definen en el anexo I, punto 2, del Reglamento (CE) n.º 1333/2008..
- 15) «Grado alcohólico volumétrico»: la relación entre el volumen de alcohol en estado puro, contenido en el producto de que se trate a la temperatura de 20 °C, y el volumen total del mismo producto a la misma temperatura.
- 16) «Contenido de sustancias volátiles»: el contenido de una bebida espirituosa, obtenida exclusivamente de la destilación, en sustancias volátiles distintas del alcohol etílico y del metanol, debido exclusivamente a la destilación o a la redestilación de las materias primas utilizadas.
- 17) «Embalaje»: los envoltorios de protección, cartones, cajas, recipientes y botellas empleados en el transporte o la venta de bebidas espirituosas.

---

<sup>5</sup> Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios (DO L 354 de 31.12.2008, p. 16).

## ANEXO II

### PARTE I

#### **Categorías de bebidas espirituosas**

##### **1. Ron**

- a) El ron es una de las bebidas espirituosas siguientes:
  - i) una bebida espirituosa producida exclusivamente por fermentación alcohólica y destilación bien de melazas o de jarabes procedentes de la elaboración de azúcar de caña, bien del propio jugo de la caña de azúcar, y destilada a menos de 96 % vol, de forma que el producto de la destilación presente, de manera perceptible, las características organolépticas específicas del ron;
  - ii) una bebida espirituosa producida exclusivamente por fermentación alcohólica y destilación del jugo de la caña de azúcar que presente las características aromáticas específicas del ron y un contenido de sustancias volátiles superior o igual a 225 g/hl de alcohol de 100 % vol. Esta bebida espirituosa podrá comercializarse con el término «agrícola» para calificar la denominación de venta «ron» junto con cualquier indicación geográfica registrada de los Departamentos franceses de Ultramar o de la Región Autónoma de Madeira.
- b) El grado alcohólico volumétrico mínimo del ron será de 37,5 % vol.
- c) No podrá realizarse ninguna adición de alcohol, diluido o no, según se define en el anexo I, punto 4).
- d) El ron no contendrá aromatizantes.
- e) El ron podrá contener caramelo añadido únicamente para adaptar el color.
- f) Se podrá añadir a las indicaciones geográficas registradas de la presente categoría el término «*traditionnel*» cuando el ron haya sido producido mediante destilación con menos de 90 % vol tras la fermentación alcohólica de materias generadoras de alcohol originarias exclusivamente del lugar de producción considerado. Este ron tendrá un contenido de sustancias volátiles igual o superior a 225 g/hl de alcohol de 100 % vol y no se edulcorará. El uso del término «*traditionnel*» no impide la utilización de las expresiones «producido a partir de azúcar» o «agrícola», que podrán añadirse a la denominación de venta «ron» y a las indicaciones geográficas contempladas en la letra a), inciso ii).

Esta disposición no prejuzgará la utilización del término «*traditionnel*» en todos los productos no cubiertos por la presente categoría, de acuerdo con sus propios criterios específicos.

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

- a) *Whisky* o *whiskey* es la bebida espirituosa obtenida exclusivamente mediante la realización de todas las operaciones de producción siguientes:
  - i) la destilación de caldos de cereales malteados, en presencia o no de granos enteros de otros cereales, que haya sido:

- sacarificada por la diastasa de malta que contiene, con o sin otras enzimas naturales,
  - fermentada por la acción de la levadura;
  - ii) mediante una o varias destilaciones a menos de 94,8 % vol, de forma que el destilado tenga el aroma y el sabor derivados de las materias primas utilizadas;
  - iii) envejeciendo el destilado final, al menos durante tres años, en toneles de madera de una capacidad inferior o igual a 700 l.
- El destilado final, al que solo se podrá añadir agua o caramelo natural (como colorante), conservará su color, aroma y gusto derivados de los procedimientos de producción mencionados en los incisos i), ii) y iii).
- b) El grado alcohólico volumétrico mínimo del *whisky* o *whiskey* será de 40 % vol.
  - c) No podrá realizarse ninguna adición de alcohol, diluido o no, según se define en el anexo I, punto 54).
  - d) No se podrá edulcorar ni aromatizar el *whisky* o *whiskey*, ni se le podrán añadir otros aditivos que no sean caramelo corriente utilizado como colorante.

### 3. Bebida espirituosa de cereales

- a) La bebida espirituosa de cereales es la obtenida exclusivamente de la destilación de caldos fermentados de cereales de grano entero que presenta características organolépticas derivadas de las materias primas utilizadas.
- b) El grado alcohólico volumétrico mínimo de la bebida espirituosa de cereales con excepción del *Korn*, será de 37 % vol.
- c) No podrá realizarse ninguna adición de alcohol, diluido o no, según se define en el anexo I, punto 4).
- d) La bebida espirituosa de cereales no contendrá aromatizantes.
- e) La bebida espirituosa de cereales solo podrá contener caramelo añadido para adaptar el color.
- f) La bebida espirituosa de cereales podrá llevar la denominación de venta «aguardiente de cereales» si se ha obtenido mediante destilación a menos de 95 % vol de masa fermentada de granos enteros de cereales y presenta características organolépticas derivadas de las materias primas utilizadas.

### 4. Aguardiente de vino

- a) El aguardiente de vino es la bebida espirituosa que reúne las siguientes condiciones:
  - i) se obtiene exclusivamente de la destilación a menos de 86 % vol de vino o de vino alcoholizado o de la redestilación a menos de 86 % vol de un destilado de vino;
  - ii) contiene una cantidad de sustancias volátiles igual o superior a 125 g/hl de alcohol a 100 % vol;
  - iii) tiene un contenido máximo de metanol de 200 g/hl de alcohol a 100 % vol.

- b) El grado alcohólico volumétrico mínimo del aguardiente de vino será de 37,5 % vol.
- c) No podrá realizarse ninguna adición de alcohol, diluido o no, según se define en el anexo I, punto 4).
- d) El aguardiente de vino no contendrá aromatizantes. Esto no excluye los métodos de producción tradicionales.
- e) El aguardiente de vino podrá contener caramelo añadido únicamente para adaptar el color.
- f) Cuando el aguardiente de vino haya sido sometido a un período de maduración, podrá seguir comercializándose como «aguardiente de vino» siempre que se haya sometido al período de maduración previsto para las bebidas espirituosas en la categoría 5, o a un período de maduración más largo.

### **5. Brandy o Weinbrand**

- a) *Brandy* o *Weinbrand* es la bebida espirituosa que reúne las siguientes condiciones:
  - i) se obtiene de aguardientes de vino, con o sin adición de un destilado de vino, destilado a menos del 94,8 % vol, siempre que dicho destilado de vino no exceda el límite máximo de 50 % en grado alcohólico del producto acabado;
  - ii) envejece en recipientes de roble durante un año o, como mínimo, durante seis meses si la capacidad de cada una de las barricas de roble es inferior a 1 000 litros;
  - iii) contiene una cantidad de sustancias volátiles igual o superior a 125 g/hl de alcohol a 100 % vol, que proceda exclusivamente de la destilación o redestilación de las materias primas empleadas;
  - iv) tiene un contenido máximo de metanol de 200 g/hl de alcohol a 100 % vol.
- b) El grado alcohólico volumétrico mínimo del *brandy* o *Weinbrand* será de 36 % vol.
- c) No podrá realizarse ninguna adición de alcohol, diluido o no, según se define en el anexo I, punto 4).
- d) El *brandy* o *Weinbrand* no contendrá aromatizantes. Esto no excluye los métodos de producción tradicionales.
- e) El *brandy* o *Weinbrand* podrá contener caramelo añadido únicamente para adaptar el color.

### **6. Aguardiente de orujo, orujo o marc**

- a) El aguardiente de orujo, orujo o marc es la bebida espirituosa que reúne las siguientes condiciones:
  - i) se obtiene exclusivamente de orujos de uva fermentados y destilados, bien directamente por vapor de agua, bien previa adición de agua;
  - ii) la proporción de lías que podrá añadirse al orujo será, como máximo, de 25 kg de lías por 100 kg de orujo;

- iii) la cantidad de alcohol procedente de las lías no sobrepasará el 35 % de la cantidad total de alcohol del producto acabado;
  - iv) la destilación tendrá lugar en presencia de los orujos a menos de 86 % vol;
  - v) se autoriza la redestilación con ese mismo grado alcohólico;
  - vi) el contenido de sustancias volátiles será igual o superior a 140 g/hl de alcohol a 100 % vol, y el contenido máximo de metanol será de 1 000 g/hl de alcohol a 100 % vol.
- b) El grado alcohólico volumétrico mínimo del aguardiente de orujo, orujo o marc será de 37,5 % vol.
  - c) No podrá realizarse ninguna adición de alcohol, diluido o no, según se define en el anexo I, punto 4).
  - d) El aguardiente de orujo, orujo o marc no contendrá aromatizantes. Esto no excluye los métodos de producción tradicionales.
  - e) El aguardiente de orujo, orujo o marc podrá contener caramelo añadido únicamente para adaptar el color.

#### **7. Aguardiente de hollejo de fruta**

- a) El aguardiente de hollejo de fruta es la bebida espirituosa que reúne las siguientes condiciones:
  - i) se obtiene exclusivamente mediante fermentación y destilación, a menos de 86 % vol, de los hollejos de frutas, exceptuando el orujo de uva;
  - ii) el contenido mínimo de sustancias volátiles será de 200 gramos por hectolitro de alcohol a 100 % vol;
  - iii) el contenido máximo de metanol será de 1 500 gramos por hectolitro de alcohol a 100 % vol;
  - iv) el contenido máximo de ácido cianhídrico será de 7 gramos por hectolitro de alcohol a 100 % vol., cuando se trate de aguardiente de hollejo de frutas de hueso;
  - v) se autoriza la redestilación con ese mismo grado alcohólico según lo dispuesto en el inciso i).
- b) El grado alcohólico volumétrico mínimo del aguardiente de hollejo de fruta será de 37,5 % vol.
- c) No podrá realizarse ninguna adición de alcohol, diluido o no, según se define en el anexo I, punto 4).
- d) El aguardiente de hollejo de fruta no contendrá aromatizantes.
- e) El aguardiente de hollejo de fruta podrá contener caramelo añadido únicamente para adaptar el color.
- f) La denominación de venta consistirá en la denominación «aguardiente de hollejo de» seguida del nombre de la fruta correspondiente. En caso de que se empleen hollejos de varias frutas diferentes, la denominación de venta será «aguardiente de hollejo de frutas».

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

- a) El aguardiente de pasas o *raisin brandy* es la bebida espirituosa obtenida exclusivamente de la destilación del producto de la fermentación alcohólica del extracto de pasas de las variedades «negra de Corinto» o «moscatel de Alejandría», destilada a menos de 94,5 % vol, de forma que el destilado tenga el aroma y el sabor derivados de las materias primas utilizadas.
- b) El grado alcohólico volumétrico mínimo del aguardiente de pasas o *raisin brandy* será de 37,5 % vol.
- c) No podrá realizarse ninguna adición de alcohol, diluido o no, según se define en el anexo I, punto 4).
- d) El aguardiente de pasas o *raisin brandy* no contendrá aromatizantes.
- e) El aguardiente de pasas o *raisin brandy* podrá contener caramelo añadido únicamente para adaptar el color.

## 9. Aguardiente de fruta

- a) El aguardiente de fruta es la bebida espirituosa que reúne las siguientes condiciones:
  - i) se obtiene exclusivamente de la fermentación alcohólica y la destilación de un fruto carnoso o de un mosto de dicho fruto, baya u hortaliza, con o sin huesos;
  - ii) se destila a menos de 86 % vol, de forma que el producto de la destilación tenga el aroma y el sabor derivados de la materia prima destilada,
  - iii) contiene una cantidad de sustancias volátiles igual o superior a 200g/hl de alcohol a 100 % vol;
  - iv) su contenido de ácido cianhídrico, cuando se trata de aguardiente de frutas con hueso, no sobrepasa 7 g/hl de alcohol a 100 % vol.
- b) El contenido máximo de metanol del aguardiente de fruta será de 1 000 g/hl de alcohol a 100 % vol.
  - i) Sin embargo, en el caso de los aguardientes de fruta obtenidos de las frutas o bayas mencionados a continuación, el contenido máximo de metanol será de 1 200 g/hl de alcohol a 100 % vol:
    - ciruela (*Prunus domestica* L.),
    - ciruela mirabel [*Prunus domestica* L. subesp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.],
    - ciruela damascena (*Prunus domestica* L.),
    - manzana (*Malus domestica* Borkh.),
    - pera (*Pyrus communis* L.) excepto la pera Williams (*Pyrus communis* L. cv «Williams»),
    - frambuesa (*Rubus idaeus* L.),
    - zarzamora (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),
    - albaricoque (*Prunus armeniaca* L.),
    - melocotón [*Prunus persica* (L.) Batsch].

ii) En el caso de los aguardientes de fruta obtenidos de las frutas o bayas mencionados a continuación, el contenido máximo de metanol será de 1 350 g/hl de alcohol a 100 % vol:

- pera Williams (*Pyrus communis* L. cv «Williams»),
  - grosella roja (*Ribes rubrum* L.),
  - grosella negra (*Ribes nigrum* L.),
  - serba (*Sorbus aucuparia* L.),
  - bayas de saúco (*Sambucus nigra* L.),
  - membrillo (*Cydonia oblonga* Mill.),
  - bayas de enebro (*Juniperus communis* L. o *Juniperus oxicedrus* L.).
- c) El grado alcohólico volumétrico mínimo del aguardiente de fruta será de 37,5 % vol.
- d) No podrá realizarse ninguna adición de alcohol, diluido o no, según se define en el anexo I, punto 4).
- e) El aguardiente de fruta no contendrá aromatizantes.
- f) La denominación de venta del aguardiente de fruta será «aguardiente de» seguido del nombre de la fruta, baya u hortaliza, por ejemplo: aguardiente de cereza, que también pueden denominarse *kirsch*, de ciruela, que también pueden denominarse *slivovitz*, de ciruela mirabel, de melocotón, de manzana, de pera, de albaricoque, de higo, de cítricos, de uva u de cualquier otra fruta.

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

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

- ciruela mirabel [*Prunus domestica* L. subesp. *syrriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.],
- ciruela (*Prunus domestica* L.),
- ciruela damascena (*Prunus domestica* L.),
- fruto del madroño (*Arbutus unedo* L.),
- manzana «Golden Delicious».

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

- g) El término *Williams* se utilizará para comercializar el aguardiente de pera producido únicamente a partir de peras de la variedad «Williams».
- h) Cuando dos o más especies de frutas, bayas u hortalizas, se destilen juntas, el producto se comercializará bajo la denominación «aguardiente de frutas» o «aguardiente vegetal», según proceda. Esta mención podrá completarse con el nombre de cada una de las especies de fruta, baya o vegetal, en orden decreciente, de las cantidades utilizadas.

## 10. Aguardiente de sidra y de perada

- a) El aguardiente de sidra y el aguardiente de perada son las bebidas espirituosas que reúnen las condiciones siguientes:
  - i) son producidas exclusivamente por destilación de sidra o pera a menos de 86 % vol, de forma que el destilado tenga el aroma y el sabor derivados de esas frutas;
  - ii) contienen una cantidad de sustancias volátiles igual o superior a 200g/hl de alcohol a 100 % vol;
  - iii) tienen un contenido máximo de metanol de 1 000 g/hl de alcohol a 100 % vol.
- b) El grado alcohólico volumétrico mínimo del aguardiente de sidra y de perada será de 37,5 % vol.
- c) No podrá realizarse ninguna adición de alcohol, diluido o no, según se define en el anexo I, punto 4).
- d) El aguardiente de sidra y el aguardiente de perada no contendrán aromatizantes.
- e) El aguardiente de sidra y el aguardiente de perada podrán contener caramelo añadido únicamente para adaptar el color.

#### **11. Aguardiente de miel**

- a) El aguardiente de miel es la bebida espirituosa que reúne las siguientes condiciones:
  - i) se obtiene exclusivamente por fermentación y destilación de remojo de cereales con miel;
  - ii) se destila a menos de 86 % vol, de forma que el destilado presente las características organolépticas derivadas de las materias primas utilizadas.
- b) El grado alcohólico volumétrico mínimo del aguardiente de miel será de 35 % vol.
- c) No podrá realizarse ninguna adición de alcohol, diluido o no, según se define en el anexo I, punto 4).
- d) El aguardiente de miel no contendrá aromatizantes.
- e) El aguardiente de miel podrá contener caramelo añadido únicamente para adaptar el color.
- f) El aguardiente de miel solo se podrá edulcorar con miel.

#### **12. Hefebrand**

- a) *Hefebrand* o aguardiente de lías es una bebida espirituosa elaborada exclusivamente de la destilación a menos de 86 % vol de las lías del vino o de lías de frutas fermentadas.
- b) El grado alcohólico volumétrico mínimo del *Hefebrand* o aguardiente de lías será de 38 % vol.
- c) No podrá realizarse ninguna adición de alcohol, diluido o no, según se define en el anexo I, punto 4).
- d) El *Hefebrand* o aguardiente de lías no contendrá aromatizantes.

- e) El *Hefebrand* o aguardiente de lías solo podrá contener caramelo añadido para adaptar el color.
- f) La denominación de venta del *Hefebrand* o aguardiente de lías se completará con el nombre de las materias primas utilizadas.

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

- a) El *Bierbrand* u *eau de vie de bière* es la bebida espirituosa obtenida exclusivamente de la destilación directa a presión normal de cerveza fresca a un grado alcohólico inferior a 86 % vol, de manera que el destilado obtenido presente las características organolépticas resultantes de la cerveza.
- b) El grado alcohólico volumétrico mínimo del *Bierbrand* u *eau de vie de bière* será de 38 % vol.
- c) No podrá realizarse ninguna adición de alcohol, diluido o no, según se define en el anexo I, punto 4).
- d) El *Bierbrand* u *eau de vie de bière* no contendrá aromatizantes.
- e) El *Bierbrand* u *eau de vie de bière* podrá contener caramelo añadido únicamente para adaptar el color.

### 14. Topinambur

- a) El *topinambur* o aguardiente de tupinambo o pataca es una bebida espirituosa elaborada exclusivamente de la destilación a menos de 86 % vol de tupinambo o pataca (*Helianthus tuberosus* L.).
- b) El grado alcohólico volumétrico mínimo del *topinambur* o aguardiente de tupinambo o pataca será de 38 % vol.
- c) No podrá realizarse ninguna adición de alcohol, diluido o no, según se define en el anexo I, punto 4).
- d) El *topinambur* o aguardiente de tupinambo o pataca no contendrá aromatizantes.
- e) El *topinambur* o aguardiente de tupinambo o pataca podrá contener caramelo añadido únicamente para adaptar el color.

### 15. Vodka

- a) El vodka es una bebida espirituosa producida a base de alcohol etílico de origen agrícola, obtenida tras fermentación mediante levadura a partir:
  - de patatas, cereales, o ambos, o
  - de otras materias primas agrícolas,

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

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

Los niveles máximos de residuos para el alcohol etílico de origen agrícola serán los establecidos en el anexo I, punto 1), con la excepción de que el

residuo de metanol en el producto final no será mayor de 10 g/hl de alcohol a 100 % vol.

- b) El grado alcohólico volumétrico mínimo del vodka será de 37,5 % vol.
- c) Los únicos aromatizantes que se podrán añadir serán los compuestos aromatizantes naturales presentes en el destilado obtenido de las materias primas fermentadas. Además, podrán conferirse al producto unas características organolépticas especiales, siempre que no sean un sabor predominante.
- d) En la descripción, presentación o etiquetado del vodka no producido exclusivamente a base de patatas o cereales figurará la indicación «producido a base de ...», más el nombre de las materias primas utilizadas para producir el alcohol etílico de origen agrícola.

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

- a) El aguardiente de (seguido del nombre de la fruta) obtenido por maceración y destilación es la bebida espirituosa que reúne las siguientes condiciones:
  - i) se obtiene de la maceración de fruta o bayas mencionadas en el punto ii), ya sea mediante fermentación parcial o sin fermentación, con la posible adición de un máximo de 20 litros de alcohol etílico de origen agrícola o de aguardiente o de destilado derivado de la misma fruta, o de una mezcla de los mismos, por 100 kilos de fruta o bayas fermentadas, seguido de una destilación a menos de 86 % vol;
  - ii) se elabora con las siguientes frutas o bayas:
    - zarzamora (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),
    - fresa (*Fragaria* spp.),
    - arándano/mirtilo (*Vaccinium myrtillus* L.),
    - frambuesa (*Rubus idaeus* L.),
    - grosella roja (*Ribes rubrum* L.),
    - grosella blanca (*Ribes niveum* Lindl.),
    - grosella negra (*Ribes nigrum* L.),
    - endrina (*Prunus spinosa* L.),
    - serba (*Sorbus aucuparia* L.),
    - baya del serbal (*Sorbus domestica* L.),
    - baya del acebo (*Ilex aquifolium* e *Ilex cassine* L.),
    - baya del mostajo [*Sorbus torminalis* (L.) Crantz],
    - baya del saúco (*Sambucus nigra* L.),
    - grosella espinosa (*Ribes uva-crispa* L. syn. *Ribes grossularia*),
    - arándano agrio (*Vaccinium* L. subgenus *Oxycoccus*),
    - arándano rojo (*Vaccinium vitis-idaea* L.),
    - arándano alto (*Vaccinium corymbosum* L.),
    - espino amarillo (*Hippophae rhamnoides* L.),
    - baya del escaramujo (*Rosa canina* L.),

- mora amarilla (*Rubus chamaemorus* L.),
- camarina negra (*Empetrum nigrum* L.),
- mora ártica (*Rubus arcticus* L.),
- mirto (*Myrtus communis* L.),
- plátano (*Musa* spp.),
- granadilla (*Passiflora edulis* Sims),
- jobo de la India (*Spondias dulcis* Sol. ex Parkinson),
- abal (*Spondias mombin* L.),
- nuez (*Juglans regia* L.),
- avellana (*Corylus avellana* L.),
- castaña (*Castanea sativa* L.),
- cítricos (*Citrus* spp. L.),
- higo chumbo (*Opuntia ficus-indica*).

- b) El grado alcohólico volumétrico mínimo de un aguardiente de (seguido del nombre de la fruta) obtenido mediante maceración y destilación será de 37,5 % vol.
- c) El aguardiente de (seguido del nombre de la fruta) elaborado por maceración y destilación no contendrá aromatizantes.
- d) En lo que se refiere al etiquetado y presentación del aguardiente de (seguido del nombre de la fruta), obtenido mediante maceración y destilación, deberá figurar en la presentación o etiquetado la expresión «obtenido mediante maceración y destilación» escrita con caracteres del mismo tipo de letra, tamaño y color y en el mismo campo visual que las palabras «aguardiente de (seguido del nombre de la fruta)» y, en el caso de las botellas, en la etiqueta delantera.

#### **17. Geist (completado con el nombre de la fruta o materias primas utilizadas)**

- a) *Geist* (con el nombre de la fruta o materias primas utilizadas) es la bebida espirituosa obtenida mediante la maceración de frutas y bayas no fermentadas enumeradas en la categoría 16, letra a), inciso ii), u hortalizas, frutos secos, u otros productos vegetales como hierbas o pétalos de rosas, en alcohol etílico de origen agrícola, seguida de una destilación a menos de 86 % vol.
- b) El grado alcohólico volumétrico mínimo del *Geist* (con el nombre de la fruta o materias primas utilizadas) será de 37,5 % vol.
- c) El *Geist* (con el nombre de la fruta o materias primas utilizadas) no contendrá aromatizantes.

#### **18. Genciana**

- a) Genciana es la bebida espirituosa elaborada a base de un destilado de genciana, obtenido a su vez de la fermentación de raíces de genciana con o sin adición de alcohol etílico de origen agrícola.
- b) El grado alcohólico volumétrico mínimo de la genciana será de 37,5 % vol.
- c) La genciana no contendrá aromatizantes.

#### **19. Bebidas espirituosas aromatizadas con enebro**

- a) Las bebidas espirituosas aromatizadas con enebro son las obtenidas mediante la aromatización con bayas de enebro (*Juniperus communis* L. o *Juniperus oxicedrus* L.) de un alcohol etílico de origen agrícola o un aguardiente de cereales o un destilado de cereales o una mezcla de estos productos.
- b) El grado alcohólico volumétrico mínimo de las bebidas espirituosas aromatizadas con enebro será de 30 % vol.
- c) Podrán utilizarse como complemento sustancias aromatizantes, preparaciones aromatizantes, plantas aromáticas o partes de plantas aromáticas o una combinación de estos productos, pero las características organolépticas del enebro deberán percibirse, aunque a veces estén atenuadas.
- d) Las bebidas espirituosas aromatizadas con enebro podrán llevar las denominaciones de venta *wacholder* o *genebra*.

## 20. Gin

- a) El *gin* es la bebida espirituosa aromatizada con bayas de enebro (*Juniperus communis* L.) obtenida mediante la aromatización de alcohol etílico de origen agrícola con las características organolépticas adecuadas.
- b) El grado alcohólico volumétrico mínimo del *gin* será de 37,5 % vol.
- c) Para la elaboración del *gin* solo se utilizarán sustancias aromatizantes o preparaciones aromatizantes o ambas de forma que el sabor de enebro sea predominante.
- d) El término *gin* podrá completarse con el término *dry* si no se han añadido a la bebida edulcorantes en una proporción superior a 0,1 gramo de azúcares por litro de producto final.

## 21. Gin destilado

- a) El *gin* destilado es una de las bebidas espirituosas siguientes:
  - i) la bebida espirituosa aromatizada con enebro, obtenida exclusivamente de la redestilación de un alcohol etílico de origen agrícola con las características organolépticas adecuadas y un grado alcohólico inicial mínimo de 96 % vol en alambiques utilizados tradicionalmente para el *gin*, en presencia de bayas de enebro (*Juniperus communis* L.) y de otros productos vegetales naturales, debiendo ser predominante el sabor de enebro;
  - ii) la mezcla del producto de esa destilación con un alcohol etílico de origen agrícola de la misma composición, pureza y grado alcohólico; para la aromatización del *gin* destilado podrán utilizarse las sustancias aromatizantes o las preparaciones aromatizantes, especificadas en la categoría 20, letra c), o ambas.
- b) El grado alcohólico volumétrico mínimo del *gin* destilado será de 37,5 % vol.
- c) El *gin* obtenido únicamente mediante la adición de esencias o de aromas al alcohol etílico de origen agrícola no se considerará *gin* destilado.
- d) El término «*gin* destilado» podrá completarse con el término «*dry*» si no se han añadido a la bebida edulcorantes en una proporción superior a 0,1 gramo de azúcares por litro de producto final.

## 22. London gin

- a) El *London gin* es un tipo de *gin* destilado:
  - i) obtenido exclusivamente de alcohol etílico de origen agrícola con un contenido máximo de metanol de 5 gramos por hectolitro de alcohol de 100 % vol, cuyo aroma se introduce exclusivamente mediante la redestilación en alambiques tradicionales de alcohol etílico de origen agrícola en presencia de todas las materias vegetales naturales utilizadas;
  - ii) cuyo destilado resultante contiene un grado alcohólico mínimo de 70 % vol;
  - iii) en el que todo alcohol etílico de origen agrícola que se añade deberá cumplir los requisitos establecidos en el anexo I, punto 1), pero su contenido en metanol no excederá de 5 gramos por hectolitro de alcohol a 100 % vol;
  - iv) al que no se añaden edulcorantes en una proporción superior a 0,1 gramo de azúcares por litro de producto final, ni colorantes;
  - v) al que no se añade ningún otro ingrediente que no sea el agua.
- b) El grado alcohólico volumétrico mínimo del *London gin* será de 37,5 % vol.
- c) La denominación *London gin* podrá ir acompañada del término *dry*.

### **23. Bebidas espirituosas aromatizadas con alcaravea**

- a) Las bebidas espirituosas aromatizadas con alcaravea son aquellas obtenidas mediante la aromatización del alcohol etílico de origen agrícola con alcaravea (*Carum carvi* L.).
- b) El grado alcohólico volumétrico mínimo de las bebidas espirituosas aromatizadas con alcaravea será de 30 % vol.
- c) Podrán utilizarse como complemento sustancias aromatizantes o preparaciones aromatizantes o ambas pero el sabor de alcaravea deberá ser predominante.

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

- a) El *akvavit* o *aquavit* es la bebida espirituosa aromatizada con semillas de alcaravea o de eneldo o ambas, producida utilizando alcohol etílico de origen agrícola aromatizado con un destilado de plantas o especias.
- b) El grado alcohólico volumétrico mínimo del *akvavit* o *aquavit* será de 37,5 % vol.
- c) Podrán utilizarse como complemento sustancias aromatizantes naturales o preparaciones aromatizantes o ambas, pero el aroma de estas bebidas se deberá en gran parte a los destilados de semillas de alcaravea (*Carum carvi* L.) o eneldo (*Anethum graveolens* L.) o a ambos; el uso de aceites esenciales está prohibido.
- d) Las sustancias amargas no podrán preponderar de manera evidente en su sabor. El contenido en extracto seco no podrá superar 1,5 g/100 ml.

### **25. Bebidas espirituosas anisadas**

- a) Las bebidas espirituosas anisadas son aquellas obtenidas por la aromatización de un alcohol etílico de origen agrícola con extractos naturales de anís estrellado (*Illicium verum* Hook f.), anís verde (*Pimpinella anisum* L.), hinojo (*Foeniculum vulgare* Mill.) o de cualquier otra planta que contenga el mismo

constituyente aromático principal, por uno de los procedimientos siguientes o una combinación de ellos:

- i) maceración o destilación o ambos;
  - ii) redestilación del alcohol en presencia de las semillas u otras partes de las plantas mencionadas anteriormente;
  - iii) adición de extractos destilados naturales de plantas anisadas.
- b) El grado alcohólico volumétrico mínimo de las bebidas espirituosas anisadas será de 15 % vol.
  - c) En la elaboración de las bebidas espirituosas anisadas únicamente podrán utilizarse sustancias aromatizantes naturales y preparaciones aromatizantes.
  - d) Podrán utilizarse como complemento otros extractos vegetales naturales o semillas aromáticas, pero el sabor del anís deberá seguir siendo predominante.

## **26. Pastis**

- a) El *pastis* es una bebida espirituosa anisada que contiene también extractos naturales procedentes de palo de regaliz (*Glycyrrhiza* spp.), lo que implica la presencia de sustancias colorantes llamadas «chalcones», así como de ácido glicirrónico, cuyos contenidos mínimo y máximo serán de 0,05 y 0,5 g/l respectivamente.
- b) El grado alcohólico volumétrico mínimo del *pastis* será de 40 % vol.
- c) En la elaboración del *pastis* únicamente podrán utilizarse sustancias aromatizantes naturales y preparaciones aromatizantes.
- d) El *pastis* presentará un contenido máximo de azúcares de 100 gramos por litro, expresado en azúcar invertido, y unos contenidos mínimos y máximos de anetol de 1,5 y 2 g/l, respectivamente.

## **27. Pastis de Marseille**

- a) El *pastis de Marseille* es un *pastis* que contiene 2 gramos de anetol por litro.
- b) El grado alcohólico volumétrico mínimo del *pastis de Marseille* será de 45 % vol.
- c) En la elaboración del *pastis de Marseille* únicamente podrán utilizarse sustancias aromatizantes naturales y preparaciones aromatizantes.

## **28. Anís**

- a) El anís es la bebida espirituosa anisada cuyo aroma característico proviene exclusivamente del anís verde (*Pimpinella anisum* L.), del anís estrellado (*Illicium verum* Hook f.) o del hinojo (*Foeniculum vulgare* Mill.) o de una combinación de estos productos.
- b) El grado alcohólico volumétrico mínimo del anís será de 37 % vol.
- c) En la elaboración del anís únicamente podrán utilizarse sustancias aromatizantes naturales y preparaciones aromatizantes.

## **29. Anís destilado**

- a) El anís destilado es el anís que contiene alcohol destilado en presencia de las semillas mencionadas en la categoría 28, letra a), y en el caso de indicaciones

geográficas mástique y otras semillas, plantas o frutas aromáticas, a condición de que ese alcohol represente como mínimo el 20 % del grado alcohólico del anís destilado.

- b) El grado alcohólico volumétrico mínimo del anís destilado será de 35 % vol.
- c) En la elaboración del anís destilado únicamente podrán utilizarse sustancias aromatizantes naturales y preparaciones aromatizantes.

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

- a) Las bebidas espirituosas de sabor amargo o *bitter* son las bebidas en las que predomina un sabor amargo, obtenidas de la aromatización del alcohol etílico de origen agrícola con sustancias aromatizantes.
- b) El grado alcohólico volumétrico mínimo de las bebidas espirituosas de sabor amargo o *bitter* será de 15 % vol.
- c) Las bebidas espirituosas de sabor amargo o *bitter* se podrán comercializar también bajo la denominación «amargo», *amer* o *bitter* acompañada o no de otro término.

### **31. Vodka aromatizado**

- a) El vodka aromatizado es aquel al que se le ha dado un aroma predominante distinto del de las materias primas.
- b) El grado alcohólico volumétrico mínimo del vodka aromatizado será de 37,5 % vol.
- c) El vodka aromatizado podrá edulcorarse, ensamblarse, aromatizarse, envejecerse o colorearse.
- d) El vodka aromatizado podrá comercializarse también bajo la denominación «vodka de» acompañada del nombre del aromatizante predominante.

### **32. Licor**

- a) Licor es la bebida espirituosa:
  - i) con un contenido mínimo de azúcar, expresado como azúcar invertido, de:
    - 70 gramos por litro en el caso de los licores de cereza cuyo alcohol etílico sea exclusivamente aguardiente de cerezas,
    - 80 gramos por litro en el caso de los licores de genciana o similares elaborados con genciana o plantas similares como única sustancia aromatizante,
    - 100 g por litro en todos los demás casos,
  - ii) obtenida a partir de alcohol etílico de origen agrícola o un destilado de origen agrícola o una o varias bebidas espirituosas o una mezcla de los productos antes mencionados, edulcorados y con adición de uno o varios aromas, productos de origen agrícola o productos alimenticios.
- b) El grado alcohólico volumétrico mínimo del licor será de 15 % vol.
- c) En la elaboración del licor únicamente podrán utilizarse sustancias aromatizantes y preparaciones aromatizantes. No obstante, solo se utilizarán

sustancias aromatizantes naturales y preparaciones aromatizantes en la elaboración de los siguientes licores:

i) licores de frutas:

- grosella negra,
- cereza,
- frambuesa,
- zarzamora,
- arándano mirtilo,
- cítricos,
- mora amarilla,
- mora ártica,
- arándano negro,
- arándano rojo,
- espino amarillo,
- piña;

ii) licores de plantas:

- menta,
- genciana,
- anís,
- genepí,
- vulneraria.

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

- *prune brandy*,
- *orange brandy*,
- *apricot brandy*,
- *cherry brandy*,
- *solbærrom*, también denominado «ron de grosella negra».

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

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

- a) Las bebidas espirituosas denominadas «Crema de» (seguida del nombre de una fruta o de la materia prima utilizada), excluidos los productos lácteos, son los licores con un contenido mínimo de azúcar de 250 g por litro, expresados en azúcar invertido.
- b) El grado alcohólico volumétrico mínimo de la «Crema de» (seguida del nombre de una fruta o de la materia prima utilizada) será de 15 % vol.

- c) Las normas sobre sustancias aromatizantes y preparaciones aromatizantes para licores establecidas en la categoría 32 se aplicarán a esta bebida espirituosa.
- d) La denominación de venta podrá ser completada con el término «licor».

#### **34. Crème de cassis**

- a) La *crème de cassis* es un licor de grosellas negras que contiene un mínimo de 400 gramos de azúcar por litro expresado en azúcar invertido.
- b) El grado alcohólico volumétrico mínimo de la *crème de cassis* será de 15 % vol.
- c) Las normas sobre sustancias aromatizantes y preparaciones aromatizantes para licores establecidas en la categoría 32 se aplicarán a la *crème de cassis*.
- d) La denominación de venta podrá ser completada con el término «licor».

#### **35. Guignolet**

- a) El *guignolet* es un licor obtenido mediante la maceración de cerezas en alcohol etílico de origen agrícola.
- b) El grado alcohólico volumétrico mínimo del *guignolet* será de 15 % vol.
- c) Las normas sobre sustancias aromatizantes y preparaciones aromatizantes para licores establecidas en la categoría 32 se aplicarán al *guignolet*.
- d) La denominación de venta podrá ser completada con el término «licor».

#### **36. Punch au rhum**

- a) El *punch au rhum* es un licor cuyo contenido en alcohol se debe exclusivamente al uso de ron.
- b) El grado alcohólico volumétrico mínimo del *punch au rhum* será de 15 % vol.
- c) Las normas sobre sustancias aromatizantes y preparaciones aromatizantes para licores establecidas en la categoría 32 se aplicarán al *punch au rhum*.
- d) La denominación de venta podrá ser completada con el término «licor».

#### **37. Sloe gin**

- a) El *sloe gin* es un licor obtenido de la maceración de endrinas en *gin*, al que podrá añadirse zumo de endrinas.
- b) El grado alcohólico volumétrico mínimo del *sloe gin* será de 25 % vol.
- c) En la elaboración del *sloe gin* únicamente podrán utilizarse sustancias aromatizantes naturales y preparaciones aromatizantes.
- d) La denominación de venta podrá ser completada con el término «licor».

#### **38. «Bebida espirituosa aromatizada a base de endrinas o Pacharán»**

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

- a) que tiene un predominante sabor a endrinas y se obtiene mediante la maceración de endrinas (*Prunus spinosa*) en alcohol etílico de origen agrícola, con la adición de extractos naturales de anís o destilados de anís o ambos;
- b) que tiene un grado alcohólico volumétrico mínimo de 25 % vol;

- c) para cuya producción se ha utilizado una cantidad mínima de 125 gramos de endrinas por litro de producto final;
- d) cuyo contenido en azúcar, expresado en azúcar invertido, oscila entre 80 y 250 gramos por litro de producto final;
- e) cuyas características organolépticas, color y sabor son proporcionados exclusivamente por los frutos utilizados y el anís.

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

### 39. Sambuca

- a) La *sambuca* es un licor incoloro aromatizado con anís que reúne las siguientes condiciones:
  - i) contiene destilados de anís verde (*Pimpinella anisum* L.), anís estrellado (*Illicium verum* L.) u otras hierbas aromáticas;
  - ii) tiene un contenido mínimo de azúcar de 370 gramos por litro, expresado en azúcar invertido;
  - iii) tiene un contenido de anetol natural de 1 gramo por litro, como mínimo, y de 2 gramos por litro, como máximo.
- b) El grado alcohólico volumétrico mínimo de la *sambuca* será de 38 % vol.
- c) Las normas sobre sustancias aromatizantes y preparaciones aromatizantes para licores establecidas en la categoría 32 se aplicarán a la *sambuca*.
- d) La denominación de venta podrá ser completada con el término «licor».

### 40. Maraschino, Marrasquino o Maraskino

- a) El *maraschino*, *marrasquino* o *maraskino* es un licor incoloro cuyo sabor procede principalmente de un destilado de cerezas de marasca o del producto obtenido de la maceración de cerezas o fragmentos de cerezas en alcohol de origen agrícola con un contenido mínimo en azúcar de 250 gramos por litro expresado en azúcar invertido.
- b) El grado alcohólico volumétrico mínimo del *maraschino*, *marrasquino* o *maraskino* será de 24 % vol.
- c) Las normas sobre sustancias aromatizantes y preparaciones aromatizantes para licores establecidas en la categoría 32 se aplicarán al *maraschino*, *marrasquino* o *maraskino*.
- d) La denominación de venta podrá ser completada con el término «licor».

### 41. Nocino

- a) El *nocino* es un licor cuyo aroma se obtiene principalmente mediante la maceración o destilación o ambas de nueces peladas enteras (*Juglans regia* L.) con un contenido mínimo de azúcar de 100 gramos por litro expresado en azúcar invertido.
- b) El grado alcohólico volumétrico mínimo del *nocino* será de 30 % vol.

- c) Las normas sobre sustancias aromatizantes y preparaciones aromatizantes para licores establecidas en la categoría 32 se aplicarán al *nocino*.
- d) La denominación de venta podrá ser completada con el término «licor».

#### **42. Licor de huevo o advocaat/avocat/advokat**

- a) El licor de huevo o *advocaat/avocat/advokat* es una bebida espirituosa, aromatizada o no, obtenida de alcohol etílico de origen agrícola, destilado o aguardiente, o una mezcla de estos productos, cuyos ingredientes son la yema de huevo de calidad, la clara de huevo y el azúcar o la miel. El contenido mínimo de azúcar o de miel será de 150 g por litro expresado en azúcar invertido. El contenido mínimo de yema de huevo pura será de 140 g por litro de producto final.
- b) El grado alcohólico volumétrico mínimo del licor de huevo o *advocaat/avocat/advokat* será de 14 % vol.
- c) En la elaboración de licor a base de huevo o *advocaat/avocat/advokat* únicamente podrán utilizarse sustancias aromatizantes y preparaciones aromatizantes.

#### **43. Licor al huevo**

- a) El licor al huevo es una bebida espirituosa, aromatizada o no, obtenida de alcohol etílico de origen agrícola, destilado o aguardiente, o una mezcla de estos productos, cuyos ingredientes característicos son la yema de huevo de calidad, la clara de huevo y el azúcar o la miel. El contenido mínimo de azúcar o de miel será de 150 g por litro expresado en azúcar invertido. El contenido mínimo de yema de huevo será de 70 g por litro de producto final.
- b) El grado alcohólico volumétrico mínimo del licor al huevo será de 15 % vol.
- c) En la elaboración del licor al huevo únicamente podrán utilizarse sustancias aromatizantes naturales y preparaciones aromatizantes.

#### **44. Mistrà**

- a) El *mistrà* es una bebida espirituosa incolora aromatizada con anís o con anetol natural que reúne las siguientes condiciones:
  - i) tiene un contenido de anetol de 1 gramo por litro, como mínimo, y de 2 gramos por litro, como máximo;
  - ii) también puede contener un destilado de hierbas aromáticas;
  - iii) no tiene azúcares añadidos.
- b) El grado alcohólico volumétrico mínimo del *mistrà* será de 40 % vol y el máximo de 47 % vol.
- c) En la elaboración del *mistrà* únicamente podrán utilizarse sustancias aromatizantes naturales y preparaciones aromatizantes.

#### **45. Väkevä glögi o spritglögg**

- a) El *väkevä glögi* o *spritglögg* es una bebida espirituosa obtenida por aromatización de alcohol etílico de origen agrícola con aroma de clavo o canela o ambos, utilizando uno de los procedimientos siguientes: maceración o destilación, nueva destilación del alcohol en presencia de partes de las plantas

antes mencionadas, añadido de sustancias aromatizantes naturales de clavo o canela, o una combinación de estos procedimientos.

- b) El grado alcohólico volumétrico mínimo del *väkevä glögi* o *spritglögg* será de 15 % vol.
- c) También podrán utilizarse sustancias aromatizantes, preparaciones aromatizantes u otros aromas, pero el aroma de las especias mencionadas deberá ser predominante.
- d) El contenido de vino o de productos vinícolas no será superior al 50 % del producto final.

#### **46. Berenburg o Beerenburg**

- a) *Berenburg* o *Beerenburg* es la bebida espirituosa que reúne las siguientes condiciones:
  - i) se produce utilizando alcohol etílico de origen agrícola;
  - ii) se produce por la maceración de frutas, plantas o partes de frutas o plantas;
  - iii) contiene como aroma específico el destilado de raíces de genciana (*Gentiana lutea* L.), bayas de enebro (*Juniperus communis* L.) y hojas de laurel (*Laurus nobilis* L.);
  - iv) su color puede variar entre el pardo claro y el pardo oscuro,
  - v) puede ser edulcorada, con un máximo de 20 gramos por litro, expresado en azúcar invertido.
- b) El grado alcohólico volumétrico mínimo del *Berenburg* o *Beerenburg* será de 30 % vol.
- c) En la elaboración del *Berenburg* o *Beerenburg* únicamente podrán utilizarse sustancias aromatizantes naturales y preparaciones aromatizantes.

#### **47. Néctar de miel o de aguamiel**

- a) El néctar de miel o de aguamiel es una bebida espirituosa obtenida de la aromatización de una mezcla de mosto de miel fermentada y miel destilada o alcohol etílico de origen agrícola o de ambos productos, con un contenido mínimo de 30 % vol de mosto de miel fermentada.
- b) El grado alcohólico volumétrico mínimo del néctar de miel o de aguamiel será de 22 % vol.
- c) En la elaboración del néctar de miel o de aguamiel únicamente podrán utilizarse sustancias aromatizantes naturales y preparaciones aromatizantes, siempre que el gusto de miel sea predominante.
- d) El néctar de miel o de aguamiel se podrá edulcorar únicamente con miel.

## **PARTE II**

### **Normas específicas relativas a determinadas bebidas espirituosas distintas de las enumeradas en la parte I**

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

2. El *Slivovice* se produce en la República Checa y se obtiene mediante la incorporación a un destilado de ciruela, antes de la destilación final, de alcohol etílico de origen agrícola, debiendo proceder de destilado de ciruela, como mínimo, el 70 % del alcohol contenido en el producto final. La denominación de venta de este producto será «bebida espirituosa». Podrá añadirse el nombre *Slivovice* si aparece en el mismo campo visual de la etiqueta delantera. En caso de que el *Slivovice* se comercialice fuera de la República Checa, su composición alcohólica deberá figurar en la etiqueta. La presente disposición se entenderá sin perjuicio del uso del nombre *slivovitz* para aguardientes de fruta con arreglo a la parte I, categoría 9, del presente anexo.