

REGULAMENTO (CE) N.º 110/2008 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO**de 15 de Janeiro de 2008****relativo à definição, designação, apresentação, rotulagem e protecção das indicações geográficas das bebidas espirituosas e que revoga o Regulamento (CEE) n.º 1576/89 do Conselho**

O PARLAMENTO EUROPEU E O CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia, nomeadamente o artigo 95.º,

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social Europeu ⁽¹⁾,

Deliberando nos termos do artigo 251.º do Tratado ⁽²⁾,

Considerando o seguinte:

- (1) O Regulamento (CEE) n.º 1576/89 do Conselho, de 29 de Maio de 1989, que estabelece as regras gerais relativas à definição, à designação e à apresentação das bebidas espirituosas ⁽³⁾, e o Regulamento (CEE) n.º 1014/90 da Comissão, de 24 de Abril de 1990, que estabelece as normas de aplicação para a definição, designação e apresentação das bebidas espirituosas ⁽⁴⁾, revelaram-se eficazes na regulação do sector das bebidas espirituosas. Contudo, é necessário clarificar, à luz da experiência recente, as regras aplicáveis à definição, designação, apresentação e rotulagem das bebidas espirituosas, bem como as relativas à protecção das indicações geográficas de certas bebidas espirituosas, tendo simultaneamente em conta os métodos de produção tradicionais. O Regulamento (CEE) n.º 1576/89 deverá, por conseguinte, ser revogado e substituído.
- (2) O sector das bebidas espirituosas é importante para os consumidores, para os produtores e para o sector agrícola da Comunidade. As medidas aplicáveis ao sector das bebidas espirituosas deverão contribuir para atingir um elevado nível de protecção dos consumidores, para prevenir as práticas enganosas e para assegurar a transparência do mercado e uma concorrência leal. Deste modo, deverão preservar a reputação que as bebidas espirituosas comunitárias alcançaram na Comunidade e no mercado mundial, uma vez que continuarão a ter em conta as práticas tradicionais utilizadas na produção de bebidas espirituosas, assim como a exigência cada vez maior de protecção e de informação do consumidor. A inovação tecnológica deverá ser igualmente tida em conta nas categorias em que sirva para melhorar a qualidade, sem afectar o carácter tradicional das bebidas espirituosas em questão.
- (3) A produção de bebidas espirituosas constitui uma importante via de escoamento dos produtos agrícolas comunitários. Esta associação forte com o sector agrícola deverá ser salientada pelo quadro regulamentar.
- (4) Para assegurar uma abordagem mais sistemática na legislação que rege as bebidas espirituosas, o presente regulamento deverá estabelecer critérios claramente definidos para a produção, designação, apresentação e rotulagem das bebidas espirituosas, bem como para a protecção das indicações geográficas.
- (5) No interesse do consumidor, o presente regulamento deverá aplicar-se a todas as bebidas espirituosas colocadas no mercado na Comunidade, quer tenham sido produzidas na Comunidade, quer em países terceiros. Tendo em vista a exportação de bebidas espirituosas de alta qualidade e a fim de manter e aumentar a reputação das bebidas espirituosas comunitárias no mercado mundial, o presente regulamento deverá igualmente aplicar-se às bebidas espirituosas produzidas na Comunidade para fins de exportação. O presente regulamento deverá igualmente aplicar-se à utilização de álcool etílico e/ou de destilados de origem agrícola na produção de bebidas alcoólicas e à utilização das denominações de bebidas espirituosas na apresentação e rotulagem de géneros alimentícios. Em casos excepcionais em que a legislação de um país terceiro importador o exija, o presente regulamento deverá permitir derrogações das disposições dos anexos I e II do presente regulamento, pelo procedimento de regulamentação com controlo.
- (6) Em geral, o presente regulamento deverá continuar a centrar-se nas definições das bebidas espirituosas, que deverão ser classificadas em categorias. Essas definições deverão continuar a respeitar as práticas tradicionais de qualidade, mas deverão ser completadas ou actualizadas nos casos em que as definições anteriores sejam insuficientes ou imprecisas ou possam ser melhoradas à luz da evolução tecnológica.

⁽¹⁾ JO C 324 de 30.12.2006, p. 12.

⁽²⁾ Parecer do Parlamento Europeu de 19 de Junho de 2007 (ainda não publicado no Jornal Oficial) e decisão do Conselho de 17 de Dezembro de 2007.

⁽³⁾ JO L 160 de 12.6.1989, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Acto de Adesão de 2005.

⁽⁴⁾ JO L 105 de 25.4.1990, p. 9. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 2140/98 (JO L 270 de 7.10.1998, p. 9).

(7) A fim de ter em conta as expectativas dos consumidores acerca das matérias-primas utilizadas para o vodka, em especial nos Estados-Membros produtores tradicionais de vodka, é necessário prever que sejam dadas informações adequadas sobre a matéria-prima utilizada, sempre que o vodka seja produzido a partir de matérias-primas de origem agrícola que não sejam cereais nem batatas.

- (8) Além disso, o álcool etílico utilizado na produção de bebidas espirituosas e de outras bebidas alcoólicas deverá ser exclusivamente de origem agrícola, de modo a satisfazer as expectativas do consumidor e a respeitar as práticas tradicionais. Deverá assegurar-se assim, igualmente, um mercado para os produtos agrícolas de base.
- (9) Dada a importância e a complexidade do sector das bebidas espirituosas, é conveniente estabelecer medidas específicas para a designação e a apresentação das bebidas espirituosas que vão para além das normas horizontais estabelecidas na Directiva 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de Março de 2000, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios⁽¹⁾. Essas medidas específicas deverão igualmente prevenir a utilização abusiva do termo «bebida espirituosa» e das denominações de bebidas espirituosas para produtos que não correspondam às definições constantes do presente regulamento.
- (10) Embora seja importante garantir que, de um modo geral, o período de maturação ou a idade se refiram apenas ao mais recente dos constituintes alcoólicos, o presente regulamento deverá permitir derrogações a fim de ter em conta os processos tradicionais de envelhecimento regulamentados pelos Estados-Membros.
- (11) Em conformidade com o Tratado, ao aplicarem uma política de qualidade, e para que se possa atingir um elevado nível de qualidade das bebidas espirituosas e de diversidade no sector, os Estados-Membros deverão poder adoptar normas mais estritas do que as previstas no presente regulamento em matéria de produção, designação, apresentação e rotulagem das bebidas espirituosas produzidas nos seus próprios territórios.
- (12) A Directiva 88/388/CEE do Conselho, de 22 de Junho de 1988, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros no domínio dos aromas destinados a serem utilizados nos géneros alimentícios e dos materiais de base para a respectiva produção⁽²⁾, é aplicável às bebidas espirituosas. É portanto suficiente estabelecer no presente regulamento as normas que não estejam já previstas naquela directiva.
- (13) É importante ter na devida conta as disposições do Acordo sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual Relacionados com o Comércio (seguidamente designado por «Acordo TRIPS»), nomeadamente os artigos 22.º e 23.º, e o Acordo Geral sobre Pautas Aduaneiras e Comércio, que é parte integrante do Acordo que institui a Organização Mundial do Comércio, aprovado pela Decisão 94/800/CE do Conselho⁽³⁾.
- (14) Dado que o Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, de 20 de Março de 2006, relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios⁽⁴⁾, não se aplica às bebidas espirituosas, o presente regulamento deverá estabelecer as normas para a protecção das indicações geográficas das bebidas espirituosas. As indicações geográficas deverão constar de um registo que identifique as bebidas espirituosas como sendo originárias do território de um país, ou de uma região ou lugar desse território, sempre que determinada qualidade, reputação ou outra característica da bebida espirituosa seja essencialmente imputável à sua origem geográfica.
- (15) O presente regulamento deverá prever um procedimento não discriminatório para o registo, a conformidade, a alteração e o eventual cancelamento das indicações geográficas de países terceiros e da UE, em conformidade com o Acordo TRIPS, reconhecendo embora o estatuto específico das indicações geográficas estabelecidas.
- (16) As medidas necessárias à execução do presente regulamento deverão ser aprovadas nos termos da Decisão 1999/468/CE do Conselho, de 28 de Junho de 1999, que fixa as regras de exercício das competências de execução atribuídas à Comissão⁽⁵⁾.
- (17) Em especial, deverá ser atribuída competência à Comissão para: dispensar da aplicação de certas partes do presente regulamento caso a legislação de um país de importação o exija; fixar o nível máximo de edulcoração para arredondamento; dispensar da aplicação das regras que regem a indicação do período de maturação ou da idade; tomar decisões sobre o pedido de registo, o cancelamento e a retirada de indicações geográficas, bem como sobre a alteração da ficha técnica; alterar a lista de definições e requisitos técnicos, as definições de bebidas espirituosas classificadas em categorias e a lista de indicações geográficas registadas; e dispensar da aplicação do procedimento de registo de indicações geográficas e de alteração da ficha técnica. Atendendo a que têm alcance geral e se destinam a alterar elementos não essenciais do presente regulamento, designadamente suprimindo alguns desses elementos ou completando-o com novos elementos não essenciais, essas medidas devem ser aprovadas pelo procedimento de regulamentação com controlo previsto no artigo 5.º-A da Decisão 1999/468/CE.
- (18) A transição das disposições previstas no Regulamento (CEE) n.º 1576/89 para as disposições previstas no presente regulamento poderá dar azo a situações complicadas não abordadas no presente regulamento. As medidas necessárias para proceder a essa transição, bem como as medidas requeridas para resolver problemas práticos específicos do sector das bebidas espirituosas, deverão ser aprovadas nos termos da Decisão 1999/468/CE.

(1) JO L 109 de 6.5.2000, p. 29. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 2007/68/CE da Comissão (JO L 310 de 28.11.2007, p. 11).

(2) JO L 184 de 15.7.1988, p. 61. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1882/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho (JO L 284 de 31.10.2003, p. 1).

(3) JO L 336 de 23.12.1994, p. 1.

(4) JO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Regulamento alterado pelo Regulamento (CE) n.º 1791/2006 (JO L 363 de 20.12.2006, p. 1).

(5) JO L 184 de 17.7.1999, p. 23. Decisão alterada pela Decisão 2006/512/CE (JO L 200 de 22.7.2006, p. 11).

(19) Para facilitar a transição das regras previstas no Regulamento (CEE) n.º 1576/89, a produção de bebidas espirituosas nos termos desse regulamento deverá ser permitida durante o primeiro ano de aplicação do presente regulamento. Deverá prever-se igualmente a comercialização das existências até que se esgotem,

APROVARAM O PRESENTE REGULAMENTO:

CAPÍTULO I

ÂMBITO DE APLICAÇÃO, DEFINIÇÃO E CATEGORIAS DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS

Artigo 1.º

Objecto e âmbito de aplicação

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

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

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

Artigo 2.º

Definição de bebida espirituosa

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

- a) Destinada ao consumo humano;
- b) Com características organolépticas específicas;
- c) Com um título alcoométrico mínimo de 15 % vol.;
- d) Obtida:
 - i) Quer directamente:
 - por destilação de produtos fermentados naturalmente, com ou sem adição de aromas, e/ou
 - por maceração ou processos similares de transformação de produtos vegetais em álcool etílico

de origem agrícola e/ou destilados de origem agrícola e/ou bebidas espirituosas na aceção do presente regulamento, e/ou

- por adição de aromas, de açúcares ou de outros produtos edulcorantes enumerados no ponto 3 do anexo I e/ou de outros produtos agrícolas e/ou de géneros alimentícios a álcool etílico de origem agrícola e/ou a destilados de origem agrícola e/ou a bebidas espirituosas na aceção do presente regulamento,

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

- outras bebidas espirituosas, e/ou
- álcool etílico de origem agrícola ou destilados de origem agrícola, e/ou
- outras bebidas alcoólicas, e/ou
- bebidas.

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

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

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

Artigo 3.º

Origem do álcool etílico

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

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

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

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

*Artigo 4.º***Categorias de bebidas espirituosas**

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

*Artigo 5.º***Regras gerais relativas às categorias de bebidas espirituosas**

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

- a) Devem ser produzidas por fermentação alcoólica e destilação, exclusivamente a partir das matérias-primas previstas na definição relativa à bebida espirituosa em questão;
- b) Não podem ser objecto de adição de álcool tal como definido no ponto 5 do anexo I, diluído ou não;
- c) Não podem conter substâncias aromatizantes adicionadas;
- d) Só podem conter caramelo adicionado como meio para adaptar a cor;
- e) Só podem ser edulcoradas para arredondar o sabor final do produto, de acordo com o ponto 3 do anexo I. O nível máximo dos produtos usados para arredondamento enumerados nas alíneas a) a f) do ponto 3 do anexo I é decidido pelo procedimento de regulamentação com controlo a que se refere o n.º 3 do artigo 25.º Deve ser tida em conta a legislação específica dos Estados-Membros.

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

- a) Ser obtidas a partir de qualquer matéria-prima agrícola constante do anexo I do Tratado;
- b) Ser objecto de adição de álcool tal como definido no ponto 5 do anexo I do presente regulamento;
- c) Conter substâncias e preparados aromatizantes, naturais ou idênticos aos naturais, definidos no artigo 1.º, n.º 2, alínea b), subalíneas i) e ii), e alínea c) da Directiva 88/388/CEE;
- d) Conter uma coloração tal como definida no ponto 10 do anexo I do presente regulamento;
- e) Ser edulcoradas para corresponder a características particulares do produto, de acordo com o ponto 3 do anexo I do presente regulamento e tendo em conta a legislação específica dos Estados-Membros.

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

- a) Ser obtidas a partir de qualquer matéria-prima agrícola constante do anexo I do Tratado e/ou de qualquer género alimentício próprio para consumo humano;
- b) Ser objecto de adição de álcool tal como definido no ponto 5 do anexo I do presente regulamento;
- c) Conter um ou mais aromas tal como definidos na alínea a) do n.º 2 do artigo 1.º da Directiva 88/388/CEE;
- d) Conter uma coloração tal como definida no ponto 10 do anexo I do presente regulamento;
- e) Ser edulcoradas para corresponder a características particulares do produto, de acordo com o ponto 3 do anexo I do presente regulamento.

*Artigo 6.º***Legislação dos Estados-Membros**

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

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

CAPÍTULO II

DESIGNAÇÃO, APRESENTAÇÃO E ROTULAGEM DAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS*Artigo 7.º***Definições**

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

*Artigo 8.º***Denominação de venda**

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

*Artigo 9.º***Regras específicas relativas às denominações de venda**

1. As bebidas espirituosas que satisfaçam as especificações aplicáveis aos produtos definidos nas categorias 1 a 46 do anexo II devem ostentar na designação, apresentação e rotulagem as denominações de venda aí atribuídas.
2. As bebidas espirituosas que correspondam à definição estabelecida no artigo 2.º, mas que não satisfaçam os requisitos para a inclusão nas categorias 1 a 46 do anexo II, devem ostentar na designação, apresentação e rotulagem a denominação de venda «bebida espirituosa». Sem prejuízo do n.º 5 do presente artigo, essa denominação de venda não pode ser substituída nem alterada.
3. Quando uma bebida espirituosa corresponder à definição de mais do que uma das categorias de bebidas espirituosas do anexo II, pode ser comercializada com uma ou mais das denominações correspondentes a essas categorias no anexo II.
4. Sem prejuízo do n.º 9 do presente artigo e do n.º 1 do artigo 10.º, as denominações referidas no n.º 1 do presente artigo não podem ser utilizadas para designar ou apresentar, seja de que modo for, quaisquer bebidas diversas das bebidas espirituosas cujas denominações se encontram enumeradas no anexo II e registadas no anexo III.
5. As denominações de venda podem ser complementadas ou substituídas por uma das indicações geográficas registadas no anexo III, em conformidade com o capítulo III, ou complementadas de acordo com a legislação nacional por outra indicação geográfica, desde que tal não induza em erro o consumidor.
6. As indicações geográficas registadas no anexo III só podem ser complementadas:
 - a) Por termos já utilizados em 20 de Fevereiro de 2008 para indicações geográficas estabelecidas na aceção do artigo 20.º; ou
 - b) De acordo com a ficha técnica correspondente prevista no n.º 1 do artigo 17.º
7. As bebidas alcoólicas que não correspondam a nenhuma das definições enumeradas nas categorias 1 a 46 do anexo II não podem ser designadas, apresentadas ou rotuladas associando termos ou expressões tais como «género», «tipo», «estilo», «processo», «aroma» ou quaisquer outros termos análogos a qualquer das denominações de venda previstas no presente regulamento e/ou indicações geográficas registadas no anexo III.
8. A denominação de venda de uma bebida espirituosa não pode ser substituída por nenhuma marca registada, marca comercial ou denominação de fantasia.
9. As denominações referidas nas categorias 1 a 46 do anexo II podem ser incluídas numa lista de ingredientes para géneros

alimentícios, desde que a lista seja conforme com a Directiva 2000/13/CE.

*Artigo 10.º***Regras específicas relativas à utilização das denominações de venda e das indicações geográficas**

1. Sem prejuízo da Directiva 2000/13/CE, é proibida a utilização, num termo composto, de um termo enumerado nas categorias 1 a 46 do anexo II ou de uma indicação geográfica registada no anexo III, bem como a alusão, na apresentação de um género alimentício, a qualquer um desses termos ou indicações geográficas, a menos que o álcool provenha exclusivamente da bebida ou bebidas espirituosas em questão.
2. A utilização de um termo composto, tal como referido no n.º 1, é também proibida quando uma bebida espirituosa for diluída até um grau inferior ao título alcoométrico volúmico mínimo especificado na definição dessa bebida espirituosa.
3. Em derrogação do n.º 1, as disposições do presente regulamento não afectam a possível utilização do termo «amargo» ou «bitter» em produtos não abrangidos pelo presente regulamento.
4. Em derrogação do n.º 1 e a fim de ter em conta métodos de produção bem estabelecidos, os termos compostos enumerados na alínea d) da categoria 32 do anexo II podem ser utilizados na apresentação de licores produzidos na Comunidade, nas condições nela estabelecidas.

*Artigo 11.º***Designação, apresentação e rotulagem das misturas**

1. Caso uma bebida espirituosa constante das categorias 1 a 14 do anexo II seja objecto de adição de álcool tal como definida no ponto 5 do anexo I, diluído ou não, essa bebida deve ostentar a denominação de venda «bebida espirituosa». Não pode ostentar, seja sob que forma for, uma denominação reservada nas categorias 1 a 14.
2. Caso uma bebida espirituosa enumerada nas categorias 1 a 46 do anexo II seja misturada com:
 - a) Uma ou várias outras bebidas espirituosas; e/ou
 - b) Um ou vários destilados de origem agrícola,deve ostentar a denominação de venda «bebida espirituosa». Essa denominação de venda deve ser claramente visível em posição destacada no rótulo e não pode ser substituída nem alterada.
3. O n.º 2 não se aplica à designação, apresentação ou rotulagem de uma mistura referida nesse número se corresponder a uma das definições estabelecidas nas categorias 1 a 46 do anexo II.

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

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

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

Artigo 12.º

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

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

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

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

Artigo 13.º

Proibição de cápsulas ou folhas fabricadas à base de chumbo

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

Artigo 14.º

Língua utilizada na designação, apresentação e rotulagem das bebidas espirituosas

1. As especificações previstas no presente regulamento são indicadas numa ou várias das línguas oficiais da União Europeia,

de modo a que o consumidor final possa facilmente entender cada elemento de informação, a menos que a informação lhe seja assegurada por outros meios.

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

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

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

CAPÍTULO III

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

Artigo 15.º

Indicações geográficas

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

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

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

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

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

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

Artigo 16.º**Protecção das indicações geográficas**

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

- a) Qualquer utilização comercial, directa ou indirecta, por produtos não abrangidos pelo registo, na medida em que esses produtos sejam comparáveis à bebida espirituosa registada com essa indicação geográfica ou na medida em que essa utilização explore a reputação da indicação geográfica registada;
- b) Qualquer utilização abusiva, imitação ou evocação, ainda que a verdadeira origem do produto seja indicada ou que a indicação geográfica seja traduzida ou acompanhada por termos como «género», «tipo», «estilo», «processo», «aroma» ou quaisquer outros termos similares;
- c) Qualquer outra indicação falsa ou falaciosa na designação, apresentação ou rotulagem do produto quanto à sua proveniência, origem, natureza ou qualidades essenciais, susceptível de transmitir uma impressão errada sobre a sua origem;
- d) Qualquer outra prática susceptível de induzir o consumidor em erro quanto à verdadeira origem do produto.

Artigo 17.º**Registo das indicações geográficas**

1. O pedido de registo de uma indicação geográfica no anexo III deve ser apresentado à Comissão numa das línguas oficiais da União Europeia ou acompanhado de uma tradução numa dessas línguas. Esse pedido deve ser devidamente fundamentado e incluir uma ficha técnica que exponha as especificações que a bebida espirituosa em causa deve respeitar.
2. No que se refere às indicações geográficas da Comunidade, o pedido referido no n.º 1 deve ser apresentado pelo Estado-Membro de origem da bebida espirituosa.
3. No que se refere às indicações geográficas de um país terceiro, o pedido referido no n.º 1 deve ser enviado à Comissão, quer directamente quer através das autoridades do país terceiro em causa, e incluir provas de que a denominação em questão está protegida no país de origem.
4. A ficha técnica a que se refere o n.º 1 deve incluir, no mínimo, as seguintes especificações principais:

- a) Denominação e categoria da bebida espirituosa, incluindo a indicação geográfica;
- b) Descrição da bebida espirituosa, incluindo as principais características físicas, químicas e/ou organolépticas do

produto, bem como as características específicas da bebida espirituosa por comparação com a categoria pertinente;

- c) Definição da zona geográfica em causa;
- d) Descrição do método de obtenção da bebida espirituosa e, se for caso disso, dos métodos locais autênticos e invariáveis;
- e) Pormenores que demonstrem a ligação do produto ao ambiente geográfico ou à origem geográfica;
- f) Eventuais requisitos estabelecidos por disposições comunitárias e/ou nacionais e/ou regionais;
- g) Nome e endereço de contacto do requerente;
- h) Qualquer complemento à indicação geográfica e/ou qualquer regra específica de rotulagem, de acordo com a ficha técnica correspondente.

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

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

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

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

Artigo 18.º**Cancelamento de uma indicação geográfica**

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

Artigo 19.º

Indicações geográficas homónimas

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

- não pode ser registada nenhuma denominação homónima que induza o consumidor a crer que os produtos são originários de outro território, ainda que a denominação seja literalmente exacta no que se refere ao território, região ou lugar de origem da bebida espirituosa em questão,
- a utilização de uma indicação geográfica homónima registada só é autorizada se houver, na prática, uma distinção clara entre a denominação registada anteriormente e a denominação homónima registada posteriormente, tendo em conta a necessidade de garantir o tratamento equitativo dos produtores interessados e de não induzir o consumidor em erro.

Artigo 20.º

Indicações geográficas estabelecidas

1. Para cada indicação geográfica registada no anexo III em 20 de Fevereiro de 2008, os Estados-Membros devem apresentar à Comissão uma ficha técnica tal como previsto no n.º 1 do artigo 17.º até 20 de Fevereiro de 2015.
2. Os Estados-Membros devem assegurar que essa ficha técnica seja colocada à disposição do público.
3. Se nenhuma ficha técnica tiver sido apresentada à Comissão até 20 de Fevereiro de 2015, a Comissão retira a indicação geográfica do anexo III pelo procedimento de regulamentação com controlo a que se refere o n.º 3 do artigo 25.º

Artigo 21.º

Alteração da ficha técnica

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

Artigo 22.º

Verificação do cumprimento das especificações constantes da ficha técnica

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

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

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

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

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

- uma ou várias autoridades públicas designadas pelo país terceiro, e/ou
- um ou vários organismos de certificação de produtos.

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

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

Artigo 23.º

Relação entre marcas e indicações geográficas

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

2. Na observância da legislação comunitária, uma marca cuja utilização configure uma das situações referidas no artigo 16.º, que tenha sido objecto de um pedido de registo, registada ou, nos casos em que tal seja possibilitado pela legislação aplicável, adquirida pelo uso de boa fé no território comunitário, quer antes da data de protecção da indicação geográfica no país de origem, quer antes de 1 de Janeiro de 1996, pode continuar a ser utilizada, não obstante o registo de uma indicação geográfica, desde que não haja causas para declarar a invalidade ou a extinção da marca como previsto na Primeira Directiva 89/104/

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

CEE do Conselho, de 21 de Dezembro de 1988, que harmoniza as legislações dos Estados-Membros em matéria de marcas ⁽¹⁾, ou no Regulamento (CE) n.º 40/94 do Conselho, de 20 de Dezembro de 1993, sobre a marca comunitária ⁽²⁾.

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

CAPÍTULO IV

DISPOSIÇÕES GERAIS, TRANSITÓRIAS E FINAIS

Artigo 24.º

Controlo e protecção das bebidas espirituosas

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

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

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

Artigo 25.º

Comité

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

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

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

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

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

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

Artigo 26.º

Alteração dos anexos

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

Artigo 27.º

Medidas de execução

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

Artigo 28.º

Medidas transitórias e outras medidas específicas

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

- a) Facilitar a transição das disposições previstas no Regulamento (CEE) n.º 1576/89 para as disposições previstas no presente regulamento até 20 de Fevereiro de 2011;
- b) Estabelecer derrogações dos artigos 17.º e 22.º, em casos devidamente fundamentados;
- c) Estabelecer um símbolo comunitário para as indicações geográficas do sector das bebidas espirituosas.

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

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

Artigo 29.º

Revogação

1. É revogado o Regulamento (CEE) n.º 1576/89. As remissões para o regulamento revogado devem entender-se como sendo feitas para o presente regulamento.
2. Continuam a ser aplicáveis os Regulamentos (CEE) n.º 2009/92 ⁽¹⁾, (CE) n.º 1267/94 ⁽²⁾ e (CE) n.º 2870/2000 ⁽³⁾ da Comissão.

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

Feito em Estrasburgo, em 15 de Janeiro de 2008.

Pelo Parlamento Europeu

O Presidente

H.-G. PÖTTERING

Artigo 30.º

Entrada em vigor

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

É aplicável a partir de 20 de Maio de 2008.

Pelo Conselho

O Presidente

J. LENARČIČ

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

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

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

ANEXO I

DEFINIÇÕES E REQUISITOS TÉCNICOS

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

1) *Álcool etílico de origem agrícola*

Álcool etílico de origem agrícola que possua as seguintes propriedades:

- a) Características organolépticas: nenhum sabor detectável além do da matéria-prima;
- b) Título alcoométrico volúmico mínimo: 96,0 % vol.;
- c) Valores máximos de elementos residuais:
 - i) Acidez total, expressa em gramas de ácido acético por hectolitro de álcool a 100 % vol.: 1,5,
 - ii) Ésteres, expressos em gramas de acetato de etilo por hectolitro de álcool a 100 % vol.: 1,3,
 - iii) Aldeídos, expressos em gramas de acetaldeído por hectolitro de álcool a 100 % vol.: 0,5,
 - iv) Álcoois superiores, expressos em gramas de metil-2 propanol-1 por hectolitro de álcool a 100 % vol.: 0,5,
 - v) Metanol, expresso em gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol.: 30,
 - vi) Extracto seco, expresso em gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol.: 1,5,
 - vii) Bases azotadas voláteis, expressas em gramas de azoto por hectolitro de álcool a 100 % vol.: 0,1,
 - viii) Furfural: não detectável.

2) *Destilado de origem agrícola*

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

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

3) *Edulcoração*

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

- a) Açúcar semibranco, açúcar branco, açúcar branco extra, dextrose, frutose, xarope de glucose, açúcar líquido, açúcar líquido invertido e xarope de açúcar invertido, tal como definidos na Directiva 2001/111/CE do Conselho, de 20 de Dezembro de 2001, relativa a determinados açúcares destinados à alimentação humana ⁽¹⁾;
- b) Mosto de uva concentrado e rectificado, mosto de uva concentrado, mosto de uva fresco;
- c) Açúcar caramelizado, obtido exclusivamente por aquecimento controlado da sacarose, sem adição de bases, ácidos minerais ou qualquer outro aditivo químico;

⁽¹⁾ JO L 10 de 12.1.2002, p. 53.

- d) Mel, tal como definido na Directiva 2001/110/CE do Conselho, de 20 de Dezembro de 2001, relativa ao mel ⁽¹⁾;
- e) Xarope de alfarroba;
- f) Quaisquer outras substâncias glucídicas naturais com efeito análogo ao dos produtos acima referidos.

4) *Mistura*

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

5) *Adição de álcool*

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

6) *Adição de água*

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

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

7) *Lotação*

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

- a) Métodos de preparação;
- b) Alambiques utilizados;
- c) Período de maturação ou envelhecimento;
- d) Zona geográfica de produção.

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

8) *Maturação ou envelhecimento*

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

9) *Aromatização*

Operação que consiste em utilizar, na preparação de uma bebida espirituosa, um ou mais dos aromas definidos na alínea a) do n.º 2 do artigo 1.º da Directiva 88/388/CEE.

10) *Coloração*

Operação que consiste em utilizar, na preparação de uma bebida espirituosa, um ou vários corantes tal como definidos na Directiva 94/36/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 30 de Junho de 1994, relativa aos corantes para utilização nos géneros alimentícios ⁽⁴⁾.

⁽¹⁾ JO L 10 de 12.1.2002, p. 47.

⁽²⁾ JO L 229 de 30.8.1980, p. 1. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1882/2003.

⁽³⁾ JO L 330 de 5.12.1998, p. 32. Directiva alterada pelo Regulamento (CE) n.º 1882/2003.

⁽⁴⁾ JO L 237 de 10.9.1994, p. 13. Directiva alterada pelo Regulamento (CE) n.º 1882/2003.

11) *Título alcoométrico volúmico*

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

12) *Teor de substâncias voláteis*

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

13) *Local de produção*

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

14) *Designação*

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

15) *Apresentação*

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

16) *Rotulagem*

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

17) *Embalagem*

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

ANEXO II

BEBIDAS ESPIRITUOSAS

Categorias de bebidas espirituosas

1. Rum

- a) Entende-se por rum:
- i) Uma bebida espirituosa produzida exclusivamente por fermentação alcoólica e destilação, quer de melaços ou xaropes provenientes da produção do açúcar de cana, quer do próprio sumo da cana-de-açúcar, destilada a menos de 96 % vol., de modo a que o destilado apresente de forma perceptível as características organolépticas específicas do rum, ou
 - ii) Uma bebida espirituosa produzida exclusivamente por fermentação alcoólica e destilação do sumo de cana-de-açúcar que apresente as características aromáticas específicas do rum e possua um teor de substâncias voláteis igual ou superior a 225 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol. Esta bebida espirituosa pode ser colocada no mercado com o termo «agrícola», qualificando a denominação de venda «rum», acompanhado de qualquer uma das indicações geográficas dos Departamentos Franceses Ultramarinos e da Região Autónoma da Madeira registadas no anexo III;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo do rum é de 37,5 %;
- c) O rum não pode ser objecto de adição de álcool tal como definida no ponto 5 do anexo I, diluído ou não;
- d) O rum não pode ser aromatizado;
- e) O rum só pode conter caramelo adicionado como meio para adaptar a cor;
- f) O termo «*traditionnel*» pode ser acrescentado a qualquer uma das indicações geográficas mencionadas na categoria 1 do anexo III quando o rum for obtido por destilação a menos de 90 % vol., após fermentação alcoólica de matérias alcoólicas originárias exclusivamente do local de produção em causa. Este rum deve possuir um teor de substâncias voláteis igual ou superior a 225 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol. e não deve ser edulcorado. A utilização do termo «*traditionnel*» não impede a utilização dos termos «resultante da produção de açúcar» ou «agrícola», que podem ser acrescentados à denominação de venda «rum» e às indicações geográficas.

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

2. Whisky ou Whiskey

- a) Entende-se por *whisky* ou *whiskey* uma bebida espirituosa produzida exclusivamente por:
- i) Destilação de um mosto de cereais maltados, com ou sem grãos inteiros de outros cereais, que foi:
 - sacarificado pela diástase do malte que contém, com ou sem outros enzimas naturais,
 - fermentado pela acção de levedura;
 - ii) Uma ou mais destilações a menos de 94,8 % vol., de modo a que o destilado apresente um aroma e um sabor provenientes das matérias-primas utilizadas,
 - iii) Maturação do destilado final durante pelo menos três anos em tonéis de madeira com uma capacidade igual ou inferior a 700 litros.

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

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

- c) O *whisky* ou *whiskey* não pode ser objecto de adição de álcool tal como definido no ponto 5 do anexo I, diluído ou não;
- d) O *whisky* ou *whiskey* não pode ser edulcorado nem aromatizado, nem conter quaisquer aditivos além do caramelo simples utilizado como corante.

3. **Aguardente de cereais**

- a) Entende-se por aguardente de cereais uma bebida espirituosa obtida exclusivamente por destilação de um mosto fermentado de grãos inteiros de cereais que apresente as características organolépticas provenientes das matérias-primas utilizadas;
- b) Com excepção do «*Korn*», o título alcoométrico volúmico mínimo das aguardentes de cereais é de 35 %;
- c) A aguardente de cereais não pode ser objecto de adição de álcool tal como definida no ponto 5 do anexo I, diluído ou não;
- d) As aguardentes de cereais não podem ser aromatizadas;
- e) As aguardentes de cereais só podem conter caramelo adicionado como meio para adaptar a cor;
- f) Para que possa ostentar a denominação comercial de «brandy de cereais», a aguardente de cereais deve ser obtida por destilação a menos de 95 % vol. de um mosto fermentado de grãos inteiros de cereais que apresente as características organolépticas provenientes das matérias-primas utilizadas.

4. **Aguardente vínica**

- a) Entende-se por aguardente vínica uma bebida espirituosa:
 - i) Obtida exclusivamente por destilação a menos de 86 % vol. de vinho ou de vinho aguardentado destinado à destilação ou por redestilação de um destilado de vinho a menos de 86 % vol.,
 - ii) Com um teor de substâncias voláteis igual ou superior a 125 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol., e
 - iii) Com um teor máximo de metanol de 200 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol.;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo da aguardente vínica é de 37,5 %;
- c) A aguardente vínica não pode ser objecto de adição de álcool tal como definida no ponto 5 do anexo I, diluído ou não;
- d) A aguardente vínica não pode ser aromatizada, o que não exclui métodos de produção tradicionais;
- e) A aguardente vínica só pode conter caramelo adicionado como meio para adaptar a cor;
- f) Quando a aguardente vínica for envelhecida, pode continuar a ser colocada no mercado como «aguardente vínica» desde que tenha sido amadurecida por um período igual ou superior ao período estipulado para a bebida espirituosa definida na categoria 5.

5. **Brandy ou Weinbrand**

- a) Entende-se por *brandy* ou *Weinbrand* uma bebida espirituosa:
 - i) Obtida a partir de aguardentes vínicas, adicionadas ou não de um destilado de vinho destilado a menos de 94,8 % vol., desde que o teor alcoólico do destilado seja igual ou inferior a 50 % do teor alcoólico do produto acabado,
 - ii) Envelhecida em recipientes de madeira de carvalho durante pelo menos um ano ou, se a capacidade dos tonéis de carvalho for inferior a 1 000 litros, durante pelo menos seis meses,

- iii) Com um teor de substâncias voláteis igual ou superior a 125 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol., proveniente exclusivamente da destilação ou redistilação das matérias-primas utilizadas,
- iv) Com um teor máximo de metanol de 200 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol.;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo do *brandy* ou *Weinbrand* é de 36 %;
- c) O *brandy* ou *Weinbrand* não pode ser objecto de adição de álcool tal como definida no ponto 5 do anexo I, diluído ou não;
- d) O *brandy* ou *Weinbrand* não pode ser aromatizado, o que não exclui métodos de produção tradicionais;
- e) O *brandy* ou *Weinbrand* só pode conter caramelo adicionado como meio para adaptar a cor.

6. Aguardente bagaceira ou bagaço de uva

- a) Entende-se por aguardente bagaceira ou bagaço de uva uma bebida espirituosa que satisfaz as seguintes condições:
 - i) É obtida exclusivamente a partir de bagaço de uvas fermentadas e destiladas, quer directamente por vapor de água quer após adição de água,
 - ii) Pode ser adicionada ao bagaço de uva uma quantidade máxima de borras de 25 kg por 100 kg de bagaço de uva utilizado,
 - iii) A quantidade de álcool proveniente das borras não deve exceder 35 % da quantidade total de álcool no produto acabado,
 - iv) A destilação deve ser efectuada com o próprio bagaço a menos de 86 % vol,
 - v) É autorizada a redistilação ao mesmo título alcoométrico,
 - vi) O teor de substâncias voláteis deve ser igual ou superior a 140 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol. e o teor máximo de metanol deve ser de 1 000 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol.;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo da aguardente bagaceira ou bagaço de uva é de 37,5 %;
- c) A aguardente bagaceira ou bagaço de uva não pode ser objecto de adição de álcool tal como definida no ponto 5 do anexo I, diluído ou não;
- d) A aguardente bagaceira ou bagaço de uva não pode ser aromatizada, o que não exclui métodos de produção tradicionais;
- e) A aguardente bagaceira ou bagaço de uva só pode conter caramelo como meio para adaptar a cor.

7. Aguardente de bagaço de frutos

- a) Entende-se por aguardente de bagaço de frutos uma bebida espirituosa que satisfaz as seguintes condições:
 - i) É obtida exclusivamente por fermentação e destilação a menos de 86 % vol. de bagaço de frutos, excepto bagaço de uva,
 - ii) O teor mínimo de substâncias voláteis é de 200 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol.,
 - iii) O teor máximo de metanol é de 1 500 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol.,
 - iv) O teor máximo de ácido cianídrico é de 7 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol, quando se trate de aguardente de bagaço de frutos com caroço,
 - v) É autorizada a redistilação ao mesmo título alcoométrico de acordo com a subalínea i);

- b) O título alcoométrico volúmico mínimo da aguardente de bagaço de frutos é de 37,5 %;
- c) A aguardente de bagaço de frutos não pode ser objecto de adição de álcool tal como definida no ponto 5 do anexo I, diluído ou não;
- d) A aguardente de bagaço de frutos não pode ser aromatizada;
- e) A aguardente de bagaço de frutos só pode conter caramelo adicionado como meio para adaptar a cor;
- f) A denominação de venda deve ser «aguardente de bagaço de» seguida do nome do fruto. Se forem utilizados bagaços de vários frutos diferentes, a denominação de venda será «aguardente de bagaço de frutos».

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

- a) Entende-se por aguardente de uva seca ou *raisin brandy* uma bebida espirituosa obtida exclusivamente por destilação do produto da fermentação alcoólica do extracto de uvas secas das castas «negro de Corinto» ou «moscatel de Alexandria», destilado a menos de 94,5 % vol., de modo a que o destilado apresente um aroma e um sabor provenientes da matéria-prima utilizada;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo da aguardente de uva seca ou *raisin brandy* é de 37,5 %;
- c) A aguardente de uva seca ou *raisin brandy* não pode ser objecto de adição de álcool tal como definido no ponto 5 do anexo I, diluído ou não;
- d) A aguardente de uva seca ou *raisin brandy* não pode ser aromatizada;
- e) A aguardente de uva seca ou *raisin brandy* só pode conter caramelo adicionado como meio para adaptar a cor.

9. **Aguardente de frutos**

- a) Entende-se por aguardente de frutos uma bebida espirituosa:
 - i) Obtida exclusivamente por fermentação alcoólica e destilação de um fruto carnudo ou de um mosto de tal fruto, de bagas ou de legumes, com ou sem caroços,
 - ii) Destilada a menos de 86 % vol., de modo a que o destilado apresente um aroma e um sabor provenientes das matérias-primas destiladas,
 - iii) Com um teor de substâncias voláteis igual ou superior a 200 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol.,
 - iv) Quando se trate de aguardentes de frutos com caroço, com um teor de ácido cianídrico não superior a 7 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol.;
- b) O teor máximo de metanol da aguardente de frutos deve ser de 1 000 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol.

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

- i) 1 200 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol., obtido a partir dos seguintes frutos:
 - ameixa (*Prunus domestica* L.),
 - mirabela [*Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.],
 - ameixa quetche (*Prunus domestica* L.),
 - maçã (*Malus domestica* Borkh.),
 - pêra (*Pyrus communis* L.), com excepção das peras Williams (*Pyrus communis* L. cv «Williams»),
 - framboesa (*Rubus idaeus* L.),
 - amora de silva (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),

- alperce (*Prunus armeniaca* L.),
 - pêsego [*Prunus persica* (L.) Batsch];
- ii) 1 350 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol., obtido a partir dos seguintes frutos ou bagas:
- pêra Williams (*Pyrus communis* L. cv «Williams»),
 - groselha-vermelha (*Ribes rubrum* L.),
 - groselha-negra (*Ribes nigrum* L.),
 - baga de tramazeira (*Sorbus aucuparia* L.),
 - baga de sabugueiro (*Sambucus nigra* L.),
 - marmelo (*Cydonia oblonga* Mill.),
 - baga de zimbro (*Juniperus communis* L. e/ou *Juniperus oxicedrus* L.);
- c) O título alcoométrico volúmico mínimo da aguardente de frutos é de 37,5 %;
- d) A aguardente de frutos não pode ser objecto de adição de álcool tal como definida no ponto 5 do anexo I, diluído ou não;
- e) A aguardente de frutos não pode ser aromatizada;
- f) A denominação de venda da aguardente de frutos deve ser «aguardente de» seguida do nome do fruto, da baga ou do legume como, por exemplo, aguardente de cereja ou *kirsch*, aguardente de ameixa ou *slivovitz*, aguardente de mirabela, de pêsego, de maçã, de pêra, de alperce, de figo, de citrinos, de uva ou de outro fruto.

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

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

- mirabela [*Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.],
- ameixa (*Prunus domestica* L.),
- ameixa quetche (*Prunus domestica* L.),
- medronho (*Arbutus unedo* L.),
- maçã «Golden Delicious».

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

- g) O termo *Williams* é reservado para a venda da aguardente de pêra obtida exclusivamente a partir de peras da variedade «Williams»;
- h) Sempre que duas ou mais espécies de frutos, bagas ou legumes sejam destiladas conjuntamente, o produto deve ser vendido sob a denominação de «aguardente de frutos» ou «aguardente de legumes», consoante o caso. Esta denominação pode ser completada com o nome de cada fruto, baga ou legume, por ordem decrescente das quantidades utilizadas.

10. Aguardente de sidra e aguardente de perada

- a) Entende-se por aguardente de sidra e aguardente de perada as bebidas espirituosas:
 - i) Obtidas 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) Com um teor de substâncias voláteis igual ou superior a 200 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol., e
 - iii) Com um teor máximo de metanol 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) A aguardente de sidra e a aguardente de perada não podem ser objecto de adição de álcool tal como definida no ponto 5 do anexo I, 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:
 - i) Obtida exclusivamente por fermentação e destilação de mosto de mel,
 - ii) Destilada a menos de 86 % vol., de modo a que o destilado apresente as características organolépticas das matérias-primas utilizadas;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo da aguardente de mel é de 35 %;
- c) A aguardente de mel não pode ser objecto de adição de álcool tal como definida no ponto 5 do anexo I, diluído ou não;
- d) A aguardente de mel não pode ser aromatizada;
- e) A aguardente de mel só pode conter caramelo adicionado como meio para adaptar a cor;
- f) A aguardente de mel só pode ser edulcorada com mel.

12. Hefebrand ou aguardente de borras

- a) Entende-se por *Hefebrand* ou aguardente de borras uma bebida espirituosa obtida exclusivamente por destilação a menos de 86 % vol. de borras de vinho ou de borras de frutos fermentados;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo do *Hefebrand* ou aguardente de borras é de 38 %;
- c) O *Hefebrand* ou aguardente de borras não pode ser objecto de adição de álcool tal como definida no ponto 5 do anexo I, diluído ou não;
- d) O *Hefebrand* ou aguardente de borras não pode ser aromatizado;
- e) O *Hefebrand* ou aguardente de borras só pode conter caramelo adicionado como meio para adaptar a cor;
- f) A denominação de venda do *Hefebrand* ou aguardente de borras é completada com o nome da matéria-prima utilizada.

13. Bierbrand ou eau-de-vie de bière

- a) Entende-se por *Bierbrand* ou *eau-de-vie de bière* uma bebida espirituosa obtida exclusivamente por destilação directa, a pressão normal, de cerveja fresca com um título alcoométrico volúmico inferior a 86 % vol., de modo a que o destilado obtido apresente as características organolépticas provenientes da cerveja;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo da *Bierbrand* ou *eau-de-vie de bière* é de 38 %;
- c) A *Bierbrand* ou *eau-de-vie de bière* não pode ser objecto de adição de álcool tal como definida no ponto 5 do anexo I, diluído ou não;
- d) A *Bierbrand* ou *eau-de-vie de bière* não pode ser aromatizada;
- e) A *Bierbrand* ou *eau-de-vie de bière* só pode conter caramelo adicionado como meio para adaptar a cor.

14. Topinambur ou aguardente de topinambos

- a) Entende-se por *Topinambur* ou aguardente de topinambos uma bebida espirituosa obtida exclusivamente por fermentação e destilação de topinambos (*Helianthus tuberosus* L.) a menos de 86 % vol.;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo do *Topinambur* ou aguardente de topinambos é de 38 %;
- c) O *Topinambur* ou aguardente de topinambos não pode ser objecto de adição de álcool tal como definida no ponto 5 do anexo I, diluído ou não;
- d) O *Topinambur* ou aguardente de topinambos não pode ser aromatizado;
- e) O *Topinambur* ou aguardente de topinambos só pode conter caramelo adicionado como meio para adaptar a cor.

15. Vodka

- a) Entende-se por vodka uma bebida espirituosa produzida a partir de álcool etílico de origem agrícola obtida após fermentação, pela acção de levedura, a partir de:
 - i) batatas e/ou cereais, ou
 - ii) outras matérias-primas agrícolas,

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

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

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

- b) O título alcoométrico volúmico mínimo do vodka é de 37,5 %;
- c) Os únicos aromatizantes que podem ser adicionados são os compostos aromatizantes naturais presentes em destilados obtidos a partir das matérias-primas fermentadas. Além disso, podem ser conferidas ao produto características organolépticas especiais distintas do aroma predominante;
- d) A designação, a apresentação ou a rotulagem do vodka não produzido exclusivamente a partir da(s) matéria(s)-prima(s) referida(s) na subalínea i) da alínea a) devem conter a indicação «produzido a partir de», completada com o nome da(s) matéria(s)-prima(s) utilizada(s) na produção do álcool etílico de origem agrícola. A rotulagem deve ser feita nos termos do n.º 2 do artigo 13.º da Directiva 2000/13/CE.

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

- a) Entende-se por aguardente de (seguida do nome do fruto) obtida por maceração e destilação, uma bebida espirituosa:
- i) Obtida por maceração dos frutos ou bagas enumerados na subalínea ii), parcialmente fermentados ou não fermentados, eventualmente com a adição de um máximo de 20 litros de álcool etílico de origem agrícola, de aguardente e/ou de um destilado derivado do mesmo fruto por 100 kg de frutos ou bagas fermentados, seguida de destilação a menos de 86 % vol.,
- ii) Produzida a partir dos seguintes frutos ou bagas:
- amora de silva (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),
 - morango (*Fragaria* spp.),
 - mirtilo (*Vaccinium myrtillus* L.),
 - framboesa (*Rubus idaeus* L.),
 - groselha-vermelha (*Ribes rubrum* L.),
 - abrunho-bravo (*Prunus spinosa* L.),
 - baga de tramazeira (*Sorbus aucuparia* L.),
 - baga de sorveira comum (*Sorbus domestica* L.),
 - baga de azevinho (*Ilex cassine* L.),
 - baga de mostajeiro [*Sorbus torminalis* (L.) Crantz],
 - baga de sabugueiro (*Sambucus nigra* L.),
 - cinórodo (*Rosa canina* L.),
 - groselha-negra (*Ribes nigrum* L.),
 - banana (*Musa* spp.),
 - maracujá (*Passiflora edulis* Sims),
 - cajá-manga (*Spondias dulcis* Sol. ex Parkinson),
 - cajá-mirim (*Spondias mombin* L.);
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo da aguardente de (seguida do nome do fruto) obtida por maceração e destilação é de 37,5 %;
- c) A aguardente de (seguida do nome do fruto) obtida por maceração e destilação não pode ser aromatizada;
- d) No que diz respeito à rotulagem e apresentação da aguardente de (seguida do nome do fruto) obtida por maceração e destilação, os termos «obtida por maceração e destilação» devem constar da designação, apresentação ou rotulagem em caracteres de tipo, tamanho e cor idênticos aos utilizados para os termos «aguardente de (seguida do nome do fruto)» e no mesmo campo visual do que estes e, tratando-se de garrafas, no rótulo frontal.

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

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

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

18. **Genciana**

- a) Entende-se por Genciana uma bebida espirituosa obtida a partir de um destilado de genciana, por sua vez obtido por fermentação de raízes de genciana, com ou sem adição de álcool etílico de origem agrícola;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo da genciana é de 37,5 %;
- c) A genciana não pode ser aromatizada.

19. **Bebida espirituosa zimbrada**

- a) Entende-se por bebida espirituosa zimbrada uma bebida espirituosa obtida por aromatização de álcool etílico de origem agrícola e/ou de aguardente de cereais e/ou de destilado de cereais com bagas de zimbro (*Juniperus communis* L. e/ou *Juniperus oxicedrus* L.);
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo das bebidas espirituosas zimbradas é de 30 %;
- c) Podem, contudo, ser adicionadas a estas bebidas outras substâncias aromatizantes naturais e/ou idênticas às naturais, tal como definidas no artigo 1.º, n.º 2, alínea b), subalíneas i) e ii), da Directiva 88/388/CEE, e/ou preparados aromatizantes, tal como definidos na alínea c) do n.º 2 do artigo 1.º dessa directiva, e/ou plantas aromáticas ou partes de plantas aromáticas, devendo no entanto ser perceptíveis as características organolépticas do zimbro, ainda que por vezes atenuadas;
- d) As bebidas espirituosas zimbradas podem ostentar as denominações de venda *Wacholder* ou *genebra*.

20. **Gin**

- a) Entende-se por gin uma bebida espirituosa zimbrada, obtida por aromatização de álcool etílico de origem agrícola dotado das características organolépticas adequadas com bagas de zimbro (*Juniperus communis* L.);
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo do gin é de 37,5 %;
- c) Na preparação do gin só podem ser utilizadas substâncias aromatizantes naturais e/ou idênticas às naturais, tal como definidas no artigo 1.º, n.º 2, alínea b), subalíneas i) e ii), da Directiva 88/388/CEE, e/ou preparados aromatizantes, tal como definidos na alínea c) do n.º 2 do artigo 1.º dessa directiva, a fim de garantir a predominância do sabor do zimbro.

21. **Gin destilado**

- a) Entende-se por gin destilado:
 - i) Uma bebida espirituosa zimbrada, obtida exclusivamente por redestilação de álcool etílico de origem agrícola de qualidade apropriada, dotado das características organolépticas adequadas, com um título alcoométrico inicial não inferior a 96 % vol., preparada em alambiques tradicionalmente utilizados para o gin, com bagas de zimbro (*Juniperus communis* L.) e outros produtos vegetais naturais, desde que seja garantida a predominância do sabor do zimbro, ou
 - ii) A mistura do produto dessa destilação com álcool etílico de origem agrícola com a mesma composição, pureza e título alcoométrico; para aromatizar o gin destilado, podem ser igualmente utilizadas substâncias aromatizantes naturais e/ou idênticas às naturais e/ou preparados aromatizantes, tal como especificado na alínea c) da categoria 20;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo do gin destilado é de 37,5 %;
- c) O gin obtido unicamente por adição de essências ou aromas ao álcool etílico de origem agrícola não é considerado gin destilado.

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 redistilação de álcool etílico em alambiques tradicionais, na presença de todos os materiais vegetais naturais utilizados,
 - ii) Em que o destilado obtido contenha pelo menos 70 % vol. de álcool,
 - iii) Em que qualquer outro álcool etílico de origem agrícola adicionado esteja em conformidade com as características enumeradas no ponto 1 do anexo I, mas com um teor máximo de metanol de 5 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol.,
 - iv) A que não tenham sido adicionados edulcorantes com um teor de açúcares superior a 0,1 gramas por litro no produto final, nem corantes,
 - v) A que não tenham sido adicionados quaisquer outros ingredientes, com excepção de água;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo do *London gin* é de 37,5 %;
- c) A expressão *London gin* pode ser completada pelo termo «dry».

23. Bebida espirituosa com alcaravia

- a) Entende-se por bebida espirituosa com alcaravia uma bebida espirituosa obtida pela aromatização de álcool etílico de origem agrícola com alcaravia (*Carum carvi* L.);
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo das bebidas espirituosas com alcaravia é de 30 %;
- c) Podem ser adicionadas outras substâncias aromatizantes naturais e/ou idênticas às naturais, tal como definidas no artigo 1.º, n.º 2, alínea b), subalíneas i) e ii), da Directiva 88/388/CEE, e/ou preparados aromatizantes, tal como definidos na alínea c) do n.º 2 do artigo 1.º dessa directiva, desde que seja garantida a predominância do sabor da alcaravia.

24. Akvavit ou aquavit

- a) Entende-se por *akvavit* ou *aquavit* uma bebida espirituosa com alcaravia e/ou sementes de endro, aromatizada com um destilado de ervas ou especiarias;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo do *akvavit* ou *aquavit* é de 37,5 %;
- c) Podem ser adicionadas outras substâncias aromatizantes naturais e/ou idênticas às naturais, tal como definidas no artigo 1.º, n.º 2, alínea b), subalíneas i) e ii), da Directiva 88/388/CEE, e/ou preparados aromatizantes, tal como definidos na alínea c) do n.º 2 do artigo 1.º dessa directiva, mas o aroma dessas bebidas é devido, em grande parte, aos destilados de sementes de alcaravia (*Carum carvi* L.) e/ou de sementes de endro (*Anethum graveolens* L.), sendo proibida a utilização de óleos essenciais;
- d) As substâncias amargas não podem alterar substancialmente o sabor; o extracto seco não deve exceder 1,5 gramas por cada 100 ml.

25. Bebida espirituosa anisada

- a) Entende-se por bebida espirituosa anisada uma bebida espirituosa, obtida por aromatização de álcool etílico de origem agrícola com extractos naturais de anis estrelado (*Illicium verum* Hook f.), de anis verde (*Pimpinella anisum* L.), de funcho (*Foeniculum vulgare* Mill.) ou de qualquer outra planta que contenha o mesmo constituinte aromático principal, através de um dos seguintes processos ou da combinação dos mesmos:
 - i) Maceração e/ou destilação,
 - ii) Redistilação do álcool com as sementes ou outras partes das plantas acima referidas,
 - iii) Adição de extractos destilados naturais de plantas anisadas;

- b) O título alcoométrico volúmico mínimo das bebidas espirituosas anisadas é de 15 %;
- c) Na elaboração das bebidas espirituosas anisadas só podem ser utilizados substâncias e preparados aromatizantes naturais, tal como definidos no artigo 1.º, n.º 2, alínea b), subalínea i), e alínea c), da Directiva 88/388/CEE;
- d) Podem ser adicionados outros extractos vegetais ou sementes aromáticas, desde que seja garantida a predominância do sabor do anis.

26. **Pastis**

- a) Entende-se por *pastis* uma bebida espirituosa anisada que contém também extractos naturais provenientes do pau de alcaçuz (*Glycyrrhiza* spp.), o que implica a presença de substâncias corantes conhecidas por «benzalacetofenonas» (calconas), bem como de ácido glicirrízico, cujos teores mínimo e máximo devem ser de 0,05 e 0,5 gramas por litro, respectivamente;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo do *pastis* é de 40 %;
- c) Na elaboração do *pastis* só podem ser utilizados substâncias e preparados aromatizantes naturais, tal como definidos no artigo 1.º, n.º 2, alínea b), subalínea i), e alínea c), da Directiva 88/388/CEE;
- d) O *pastis* apresenta um teor de açúcares inferior a 100 gramas por litro, expresso em açúcar invertido, e teores mínimo e máximo de anetol de 1,5 e 2 gramas por litro, respectivamente.

27. **Pastis de Marseille**

- a) Entende-se por *pastis de Marseille* um *pastis* com um teor de anetol de 2 gramas por litro;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo do *pastis de Marseille* é de 45 %;
- c) Na elaboração do *pastis de Marseille* só podem ser utilizados substâncias e preparados aromatizantes naturais, tal como definidos no artigo 1.º, n.º 2, alínea b), subalínea i), e alínea c), da Directiva 88/388/CEE.

28. **Anis**

- a) Entende-se por *anis* uma bebida espirituosa anisada cujo aroma característico provém exclusivamente do anis verde (*Pimpinella anisum* L.) e/ou do anis estrelado (*Illicium verum* Hook. f.) e/ou do funcho (*Foeniculum vulgare* Mill.);
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo do anis é de 35 %;
- c) Na elaboração do *anis* só podem ser utilizados substâncias e preparados aromatizantes naturais, tal como definidos no artigo 1.º, n.º 2, alínea b), subalínea i), e alínea c), da Directiva 88/388/CEE.

29. **Anis destilado**

- a) Entende-se por *anis destilado* o *anis* que contém álcool destilado com as sementes referidas na alínea a) da categoria 28 e, no caso de indicações geográficas, com mastique e outras sementes, plantas e frutos aromáticos, numa proporção mínima de 20 % do título alcoométrico volúmico do *anis destilado*;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo do *anis destilado* é de 35 %;
- c) Na elaboração do *anis destilado* só podem ser utilizados substâncias e preparados aromatizantes naturais, tal como definidos no artigo 1.º, n.º 2, alínea b), subalínea i), e alínea c), da Directiva 88/388/CEE.

30. Bebida espirituosa com sabor amargo ou bitter

- a) Entende-se por bebida espirituosa com sabor amargo ou *bitter* uma bebida espirituosa com um sabor amargo predominante, obtida por aromatização de álcool etílico de origem agrícola com substâncias aromatizantes naturais e/ou idênticas às naturais, tal como definidas no artigo 1.º, n.º 2, alínea b), subalíneas i) e ii), da Directiva 88/388/CEE, e/ou preparados aromatizantes, tal como definidos na alínea c) do n.º 2 do artigo 1.º dessa directiva;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo das bebidas espirituosas com sabor amargo ou *bitter* é de 15 %;
- c) As bebidas espirituosas com sabor amargo ou *bitter* podem também ser vendidas sob a denominação «amargo» ou «*bitter*», associada ou não a outro termo.

31. Vodka aromatizado

- a) Entende-se por vodka aromatizado um vodka ao qual foi conferido um aroma predominante distinto do da matéria-prima;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo do vodka aromatizado é de 37,5 %;
- c) O vodka aromatizado pode ser edulcorado, lotado, aromatizado, maturado ou corado;
- d) O vodka aromatizado pode também ser vendido sob a denominação «vodka» associada ao nome de qualquer aroma predominante.

32. Licor

- a) Entende-se por licor uma bebida espirituosa:
 - i) Com um teor mínimo de açúcar, expresso em açúcar invertido, de:
 - 70 gramas por litro, para os licores de cereja cujo álcool etílico consista exclusivamente em aguardente de cereja,
 - 80 gramas por litro, para os licores de genciana ou similares elaborados exclusivamente com genciana ou plantas similares como única substância aromatizante,
 - 100 gramas por litro, em todos os outros casos;
 - ii) Obtida por aromatização de álcool etílico de origem agrícola, ou de um destilado de origem agrícola, ou de uma ou mais bebidas espirituosas, ou de uma mistura dessas bebidas, edulcorada, à qual são adicionados produtos de origem agrícola ou géneros alimentícios tais como a nata, o leite ou outros produtos lácteos, frutos, vinho ou vinho aromatizado, tal como definido no Regulamento (CEE) n.º 1601/91 do Conselho, de 10 de Junho de 1991, que estabelece as regras gerais relativas à definição, designação e apresentação dos vinhos aromatizados, das bebidas aromatizadas à base de vinho e dos cocktails aromatizados de produtos vitivinícolas ⁽¹⁾;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo dos licores é de 15 %;
- c) Na preparação dos licores só podem ser utilizados as substâncias e preparados aromatizantes naturais definidos no artigo 1.º, n.º 2, alínea b), subalínea i), e alínea c), da Directiva 88/388/CEE, e as substâncias e preparados aromatizantes idênticos aos naturais definidos no artigo 1.º, n.º 2, alínea b), subalínea ii), dessa directiva.

Todavia, as substâncias e preparados aromatizantes idênticos aos naturais definidos no artigo 1.º, n.º 2, alínea b), subalínea ii), da referida directiva, não podem ser utilizados na preparação dos seguintes licores:

- i) Licores de frutos:
 - groselha-negra,
 - cereja,
 - framboesa,

⁽¹⁾ JO L 149 de 14.6.1991, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Acto de Adesão de 2005.

- amora,
 - mirtilo,
 - citrinos,
 - amora amarela,
 - framboesa do ártico,
 - airela dos pântanos,
 - airela vermelha,
 - baga de espinheiro amarelo,
 - ananás;
- ii) Licores de plantas:
- menta,
 - genciana,
 - anis,
 - genepi,
 - vulnerária;
- d) Quando é utilizado álcool etílico de origem agrícola para reproduzir métodos de produção bem estabelecidos, podem ser utilizados os seguintes termos compostos na apresentação de licores produzidos na Comunidade:
- *prune brandy*,
 - *orange brandy*,
 - *apricot brandy*,
 - *cherry brandy*,
 - *solbaerrom*, também denominado rum de groselha-negra.

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

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

- a) Entende-se por Crème de (seguido do nome do fruto ou da matéria-prima utilizada), com excepção de produtos lácteos, um licor com um teor mínimo de açúcar de 250 gramas por litro, expresso em açúcar invertido;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo do Crème de (seguido do nome do fruto ou da matéria-prima utilizada) é de 15 %;
- c) Aplicam-se a esta bebida espirituosa as regras relativas às substâncias e preparados aromatizantes para licores, estabelecidas na categoria 32;

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

34. **Crème de cassis**

- a) Entende-se por *crème de cassis* um licor de groselha-negra com um teor mínimo de açúcar de 400 gramas por litro, expresso em açúcar invertido;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo do *crème de cassis* é de 15 %;
- c) Aplicam-se ao *crème de cassis* as regras relativas às substâncias e preparados aromatizantes para licores, estabelecidas na categoria 32;
- d) A denominação de venda pode ser completada pelo termo «licor».

35. **Guignolet**

- a) Entende-se por *guignolet* um licor obtido por maceração de cerejas em álcool etílico de origem agrícola;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo do *guignolet* é de 15 %;
- c) Aplicam-se ao *guignolet* as regras relativas às substâncias e preparados 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 preparados 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 azeitonas-bravas 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 utilizados substâncias e preparados aromatizantes naturais, tal como definidos no artigo 1.º, n.º 2, alínea b), subalínea i), e alínea c), da Directiva 88/388/CEE;
- d) A denominação de venda pode ser completada pelo termo «licor».

38. **Sambuca**

- a) Entende-se por *sambuca* um licor incolor aromatizado com anis:
- i) Contendo destilados de anis verde (*Pimpinella anisum* L.), de anis estrelado (*Illicium verum* L.) ou de outras ervas aromáticas,
- ii) Com um teor mínimo de açúcar equivalente a 350 gramas por litro, expresso em açúcar invertido,
- iii) Com um teor de anetol natural mínimo de 1 grama por litro e máximo de 2 gramas por litro;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo do *sambuca* é de 38 %;

- c) Aplicam-se ao *sambuca* as regras relativas às substâncias e preparados aromatizantes para licores, estabelecidas na categoria 32;
- d) A denominação de venda pode ser completada pelo termo «licor».

39. **Maraschino, Marrasquino ou Maraskino**

- a) Entende-se por *maraschino*, *marrasquino* ou *maraskino* um licor incolor cuja aromatização é obtida principalmente por um destilado de marascas ou por maceração de cerejas ou partes de cereja em álcool de origem agrícola com um teor mínimo de açúcar de 250 gramas por litro, expresso em açúcar invertido;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo do *maraschino*, *marrasquino* ou *maraskino* é de 24 %;
- c) Aplicam-se ao *maraschino*, *marrasquino* ou *maraskino* as regras relativas às substâncias e preparados aromatizantes para licores, estabelecidas na categoria 32;
- d) A denominação de venda pode ser completada pelo termo «licor».

40. **Nocino**

- a) Entende-se por *nocino* um licor cuja aromatização é obtida principalmente por maceração e/ou destilação de nozes inteiras verdes (*Juglans regia* L.) com um teor mínimo de açúcar de 100 gramas por litro, expresso em açúcar invertido;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo do *nocino* é de 30 %;
- c) Aplicam-se ao *nocino* as regras relativas às substâncias e preparados aromatizantes para licores, estabelecidas na categoria 32;
- d) A denominação de venda pode ser completada pelo termo «licor».

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

- a) Entende-se por licor à base de ovos ou *advocaat*, *avocat* ou *advokat* uma bebida espirituosa, aromatizada ou não, obtida a partir de álcool etílico de origem agrícola destilado e/ou de aguardente, cujos ingredientes são a gema de ovo de qualidade, a clara de ovo e o açúcar ou mel. O teor mínimo de açúcar ou mel é de 150 gramas por litro, expresso em açúcar invertido. O teor mínimo de gema de ovo pura é de 140 gramas por litro de produto acabado;
- b) Em derrogação do disposto na alínea c) do n.º 1 do artigo 2.º, o título alcoométrico volúmico mínimo do licor à base de ovos ou *advocaat*, *avocat* ou *advokat* é de 14 %;
- c) Na elaboração do licor de ovos ou *advocaat*, *avocat* ou *advokat* só podem ser utilizadas substâncias e preparados aromatizantes naturais ou idênticos aos naturais, tal como definidos no artigo 1.º, n.º 2, alínea b), subalíneas i) e ii), e alínea c), da Directiva 88/388/CEE.

42. **Licor de ovos**

- a) Entende-se por licor de ovos uma bebida espirituosa, aromatizada ou não, obtida a partir de álcool etílico de origem agrícola, de um destilado e/ou de uma aguardente, cujos ingredientes característicos são a gema de ovo de qualidade, a clara de ovo e o açúcar ou mel. O teor mínimo de açúcar ou mel é de 150 gramas por litro, expresso em açúcar invertido. O teor mínimo de gema de ovo é de 70 gramas por litro de produto acabado;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo do licor de ovos é de 15 %;
- c) Na elaboração do licor de ovos só podem ser utilizadas substâncias e preparados aromatizantes naturais, tal como definidos no artigo 1.º, n.º 2, alínea b), subalínea i), e alínea c), da Directiva 88/388/CEE.

43. Mistrà

- a) Entende-se por *mistrà* uma bebida espirituosa incolor aromatizada com anis ou anetol natural:
 - i) Com um teor de anetol mínimo de 1 grama por litro e máximo de 2 gramas por litro,
 - ii) Contendo eventualmente um destilado de ervas aromáticas,
 - iii) Sem açúcares adicionados.
- b) O título alcoométrico volúmico do *mistrà* não deve ser inferior a 40 % nem superior a 47 %;
- c) Na elaboração do *mistrà* só podem ser utilizados substâncias e preparados aromatizantes naturais definidos no artigo 1.º, n.º 2, alínea b), subalínea i), e alínea c), da Directiva 88/388/CEE.

44. Våkevå glögi ou spritglögg

- a) Entende-se por *våkevå glögi* ou *spritglögg* uma bebida espirituosa obtida a partir da aromatização de álcool etílico de origem agrícola com aromas naturais ou idênticos aos naturais de cravo-de-cabecinha e/ou canela, através de um dos seguintes processos: maceração e/ou destilação, redistilação do álcool com partes das plantas acima referidas, adição de aromas naturais ou idênticos aos naturais de cravo-de-cabecinha ou de canela, ou uma combinação destes processos;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo do *våkevå glögi* ou *spritglögg* é de 15 %;
- c) Podem também ser utilizados outros extractos de plantas aromáticas, naturais ou idênticos aos naturais, nos termos da Directiva 88/388/CEE, 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.

45. Berenburg ou Beerenburg

- a) Entende-se por *Berenburg* ou *Beerenburg* uma bebida espirituosa:
 - i) Obtida a partir de álcool etílico de origem agrícola,
 - ii) Macerada com frutos ou plantas ou com partes de frutos ou plantas,
 - iii) Contendo, como aroma específico, um destilado de raízes de genciana (*Gentiana lutea* L.), de bagas de zimbro (*Juniperus communis* L.) e de folhas de loureiro (*Laurus nobilis* L.),
 - iv) Com uma cor que pode variar entre o castanho-claro e o castanho-escuro,
 - v) Eventualmente edulcorada até um máximo de 20 gramas por litro, expresso em açúcar invertido;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo do *Berenburg* ou *Beerenburg* é de 30 %;
- c) Na elaboração do *Berenburg* ou *Beerenburg*, só podem ser utilizados substâncias e preparados aromatizantes naturais, tal como definidos no artigo 1.º, n.º 2, alínea b), subalínea i), e alínea c), da Directiva 88/388/CEE.

46. Néctar de mel ou de hidromel

- a) Entende-se por néctar de mel ou de hidromel uma bebida espirituosa obtida através da aromatização da mistura de mosto de mel fermentado e de destilado de mel e/ou álcool etílico de origem agrícola, com um teor mínimo de 30 % vol. de mosto de mel fermentado;
- b) O título alcoométrico volúmico mínimo do néctar de mel ou de hidromel é de 22 %;

- c) Na elaboração do néctar de mel ou de hidromel só podem ser utilizados substâncias e preparados aromatizantes naturais definidos no artigo 1.º, n.º 2, alínea b), subalínea i), e alínea c), da Directiva 88/388/CEE, desde que o sabor do mel seja predominante;
- d) O néctar de mel ou de hidromel só pode ser edulcorado com mel.

Outras bebidas espirituosas

1. O *Rum-Verschnitt* é produzido na Alemanha e obtido por mistura de rum e de álcool, devendo uma proporção mínima de 5 % do álcool contido no produto acabado ter a sua proveniência no rum. O título alcoométrico volúmico mínimo do *Rum-Verschnitt* é de 37,5 %. No que diz respeito à rotulagem e apresentação do produto denominado *Rum-Verschnitt*, o termo *Verschnitt* deve figurar na designação, apresentação e rotulagem com caracteres de tipo, dimensão e cor idênticos aos utilizados para a palavra «*Rum*», na mesma linha que esta, e, nas garrafas, deve ser mencionado no rótulo frontal. Em caso de venda fora do mercado alemão, a composição alcoólica deste produto deve constar do rótulo.
2. O *slivovice* é produzido na República Checa e obtido mediante a adição ao destilado de ameixa, antes da destilação final, de uma proporção de álcool etílico de origem agrícola não superior a 30 % em volume. Este produto deve ser designado como «bebida espirituosa» e pode utilizar também a denominação *slivovice* no mesmo campo visual do rótulo frontal. Para poder ser colocado no mercado na Comunidade, o *slivovice* checo deve ostentar a sua composição alcoólica no rótulo. Esta disposição não prejudica a utilização da denominação *slivovice* para as aguardentes de frutos, de acordo com a categoria 9.

Categoria de produto	Indicação geográfica	País de origem (a origem geográfica exacta é descrita no dossier técnico)
	— <i>Borderies</i>	França
	— <i>Fins Bois</i>	França
	— <i>Bons Bois</i>)	França
	<i>Fine Bordeaux</i>	França
	<i>Fine de Bourgogne</i>	França
	<i>Armagnac</i>	França
	<i>Bas-Armagnac</i>	França
	<i>Haut-Armagnac</i>	França
	<i>Armagnac-Ténarèze</i>	França
	<i>Blanche Armagnac</i>	França
	<i>Eau-de-vie de vin de la Marne</i>	França
	<i>Eau-de-vie de vin originaire d'Aquitaine</i>	França
	<i>Eau-de-vie de vin de Bourgogne</i>	França
	<i>Eau-de-vie de vin originaire du Centre-Est</i>	França
	<i>Eau-de-vie de vin originaire de Franche-Comté</i>	França
	<i>Eau-de-vie de vin originaire du Bugey</i>	França
	<i>Eau-de-vie de vin de Savoie</i>	França
	<i>Eau-de-vie de vin originaire des Coteaux de la Loire</i>	França
	<i>Eau-de-vie de vin des Côtes-du-Rhône</i>	França
	<i>Eau-de-vie de vin originaire de Provence</i>	França
	<i>Eau-de-vie de Faugères/Faugères</i>	França
	<i>Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc</i>	França
	<i>Aguardente de Vinho Douro</i>	Portugal
	<i>Aguardente de Vinho Ribatejo</i>	Portugal
	<i>Aguardente de Vinho Alentejo</i>	Portugal
	<i>Aguardente de Vinho da Região dos Vinhos Verdes</i>	Portugal
	<i>Aguardente de Vinho da Região dos Vinhos Verdes de Alvarinho</i>	Portugal
	<i>Aguardente de Vinho Lourinhã</i>	Portugal
	<i>Сунгурларска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сунгурларе/ /Sungurlarska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sungurlare</i>	Bulgária
	<i>Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сливен)/Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sliven)</i>	Bulgária
	<i>Стралджанска Мускатова ракия/Мускатова ракия от Стралджа/Straldjanska Muscatova rakya/Muscatova rakya from Straldja</i>	Bulgária
	<i>Полорийска гроздова ракия/Гроздова ракия от Полорие/ /Potoriyska grozdova rakya/Grozdova rakya from Potorie</i>	Bulgária
	<i>Русенска бисерна гроздова ракия/Бисерна гроздова ракия от Русе/Russenska biserna grozdova rakya/Biserna grozdova rakya from Russe</i>	Bulgária
	<i>Бургаска Мускатова ракия/Мускатова ракия от Бургас/ /Bourgaska Muscatova rakya/Muscatova rakya from Bourgas</i>	Bulgária
	<i>Добруджанска мускатова ракия/Мускатова ракия от Добруджа/Dobrudjanska muscatova rakya/muscatova rakya from Dobrudja</i>	Bulgária
	<i>Сухиндолска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сухиндол/ /Suhindolska grozdova rakya/Grozdova rakya from Suhindol</i>	Bulgária
	<i>Карловска гроздова ракия/Гроздова Ракия от Карлово/ /Karlovska grozdova rakya/Grozdova Rakya from Karlovo</i>	Bulgária
	<i>Vinars Târnave</i>	Roménia
	<i>Vinars Vaslui</i>	Roménia
	<i>Vinars Murfatlar</i>	Roménia
	<i>Vinars Vrancea</i>	Roménia
	<i>Vinars Segarcea</i>	Roménia

Categoria de produto	Indicação geográfica	País de origem (a origem geográfica exacta é descrita no dossier técnico)
5. Brandy/Weinbrand	<p><i>Brandy de Jerez</i> <i>Brandy del Penedés</i> <i>Brandy italiano</i> <i>Brandy Αττικής/Brandy da Ática</i> <i>Brandy Πελοποννήσου/Brandy do Peloponeso</i> <i>Brandy Κεντρικής Ελλάδας/Brandy da Grécia Central</i> <i>Deutscher Weinbrand</i> <i>Wachauer Weinbrand</i> <i>Weinbrand Dürnstein</i> <i>Pfälzer Weinbrand</i> <i>Karpatské brandy speciál</i> <i>Brandy français/Brandy de France</i></p>	<p>Espanha Espanha Itália Grécia Grécia Grécia Alemanha Áustria Áustria Alemanha Eslováquia França</p>
6. Aguardentes bagaceiras	<p><i>Marc de Champagne/Eau-de-vie de marc de Champagne</i> <i>Marc d'Aquitaine/Eau-de-vie de marc originaire d'Aquitaine</i> <i>Marc de Bourgogne/Eau-de-vie de marc de Bourgogne</i> <i>Marc du Centre-Est/Eau-de-vie de marc originaire du Centre-Est</i> <i>Marc de Franche-Comté/Eau-de-vie de marc originaire de Franche-Comté</i> <i>Marc du Bugey/Eau-de-vie de marc originaire de Bugey</i> <i>Marc de Savoie/Eau-de-vie de marc originaire de Savoie</i> <i>Marc des Côteaux de la Loire/Eau-de-vie de marc originaire des Coteaux de la Loire</i> <i>Marc des Côtes-du-Rhône/Eau-de-vie de marc des Côtes du Rhône</i> <i>Marc de Provence/Eau-de-vie de marc originaire de Provence</i> <i>Marc du Languedoc/Eau-de-vie de marc originaire du Languedoc</i> <i>Marc d'Alsace Gewürztraminer</i> <i>Marc de Lorraine</i> <i>Marc d'Auvergne</i> <i>Marc du Jura</i> <i>Aguardente Bagaceira Bairrada</i> <i>Aguardente Bagaceira Alentejo</i> <i>Aguardente Bagaceira da Região dos Vinhos Verdes</i> <i>Aguardente Bagaceira da Região dos Vinhos Verdes de Alvarinho</i> <i>Orujo de Galicia</i> <i>Grappa</i> <i>Grappa di Barolo</i> <i>Grappa piemontese/Grappa del Piemonte</i> <i>Grappa lombarda/Grappa di Lombardia</i> <i>Grappa trentina/Grappa del Trentino</i> <i>Grappa friulana/Grappa del Friuli</i> <i>Grappa veneta/Grappa del Veneto</i> <i>Südtiroler Grappa/Grappa dell'Alto Adige</i> <i>Grappa siciliana/Grappa di Sicilia</i> <i>Grappa di Marsala</i> <i>Τσικουδιά/Tsikoudia</i> <i>Τσικουδιά Κρήτης/Tsikoudia de Creta</i> <i>Τσίπουρο/Tsipouro</i></p>	<p>França Portugal Portugal Portugal Portugal Espanha Itália Itália Itália Itália Itália Itália Itália Itália Itália Itália Itália Itália Itália Grécia Grécia Grécia</p>

Categoria de produto	Indicação geográfica	País de origem (a origem geográfica exacta é descrita no dossier técnico)
	<p><i>Wachauer Marillenbrand</i></p> <p><i>Szatmári Szilvapálinka</i></p> <p><i>Kecskeméti Barackpálinka</i></p> <p><i>Békési Szilvapálinka</i></p> <p><i>Szabolcsi Almapálinka</i></p> <p><i>Gönci Barackpálinka</i></p> <p><i>Pálinka</i></p> <p><i>Bošácka slivovica</i></p> <p><i>Brinjevec</i></p> <p><i>Dolenjski sadjevec</i></p> <p><i>Троянска сливова ракия/Сливова ракия от Троян/Troyanska slivova rakya/Slivova rakya from Troyan</i></p> <p><i>Силистренска кайсиева ракия/Кайсиева ракия от Силистра/Silistrenska kaysieva rakya/Kaysieva rakya from Silistra</i></p> <p><i>Тервелска кайсиева ракия/Кайсиева ракия от Тервел/Tervelska kaysieva rakya/Kaysieva rakya from Tervel</i></p> <p><i>Ловешка сливова ракия/Сливова ракия от Ловеч/Loveshka slivova rakya/Slivova rakya from Lovech</i></p> <p><i>Pălincă</i></p> <p><i>Țuică Zetea de Medieșu Aurit</i></p> <p><i>Țuică de Valea Milcovului</i></p> <p><i>Țuică de Buzău</i></p> <p><i>Țuică de Argeș</i></p> <p><i>Țuică de Zalău</i></p> <p><i>Țuică Ardelenească de Bistrița</i></p> <p><i>Horincă de Maramureș</i></p> <p><i>Horincă de Cărnăzana</i></p> <p><i>Horincă de Seini</i></p> <p><i>Horincă de Chioar</i></p> <p><i>Horincă de Lăpuș</i></p> <p><i>Turț de Oaș</i></p> <p><i>Turț de Maramureș</i></p>	<p>Áustria</p> <p>Hungria</p> <p>Hungria</p> <p>Hungria</p> <p>Hungria</p> <p>Hungria</p> <p>Hungria, Áustria (no que diz respeito às aguardentes de alperce, só as produzidas nos seguintes Estados Federados: Baixa Áustria, Burgenland, Steiermark e Viena)</p> <p>Eslováquia</p> <p>Eslovénia</p> <p>Eslovénia</p> <p>Bulgária</p> <p>Bulgária</p> <p>Bulgária</p> <p>Bulgária</p> <p>Roménia</p> <p>Roménia</p> <p>Roménia</p> <p>Roménia</p> <p>Roménia</p> <p>Roménia</p> <p>Roménia</p> <p>Roménia</p> <p>Roménia</p> <p>Roménia</p> <p>Roménia</p> <p>Roménia</p> <p>Roménia</p>
10. Aguardentes de sidra e de perada		
	<p><i>Calvados</i></p> <p><i>Calvados Pays d'Auge</i></p> <p><i>Calvados Domfrontais</i></p> <p><i>Eau-de-vie de cidre de Bretagne</i></p> <p><i>Eau-de-vie de poiré de Bretagne</i></p> <p><i>Eau-de-vie de cidre de Normandie</i></p> <p><i>Eau-de-vie de poiré de Normandie</i></p> <p><i>Eau-de-vie de cidre du Maine</i></p> <p><i>Aguardiente de sidra de Asturias</i></p> <p><i>Eau-de-vie de poiré du Maine</i></p>	<p>França</p> <p>França</p> <p>França</p> <p>França</p> <p>França</p> <p>França</p> <p>França</p> <p>França</p> <p>Espanha</p> <p>França</p>

Categoria de produto	Indicação geográfica	País de origem (a origem geográfica exacta é descrita no dossier técnico)
15. Vodka		
	<i>Svensk Vodka/Swedish Vodka</i> <i>Suomalainen Vodka/Finsk Vodka/Vodka of Finland</i> <i>Polska Wódka/Polish Vodka</i> <i>Laugarício vodka</i> <i>Originali lietuviška degtinė/Original Lithuanian vodka</i> Vodka à base de ervas da planície da Podláquia do Norte aromatizado com um extracto de «erva de bisonte»/ <i>Wódka ziołowa z Niziny Północnopodlaskiej aromatyzowana ekstraktem z trawy żubrowej</i> <i>Latvijas Dzidrais</i> <i>Rīgas Degvīns</i> <i>Estonian vodka</i>	Suécia Finlândia Polónia Eslováquia Lituânia Polónia Letónia Letónia Estónia
17. Geist		
	<i>Schwarzwälder Himbeergeist</i>	Alemanha
18. Genciana		
	<i>Bayerischer Gebirgsenzian</i> <i>Südtiroler Enzian/Genziana dell'Alto Adige</i> <i>Genziana trentina/Genziana del Trentino</i>	Alemanha Itália Itália
19. Bebidas espirituosas zimbreadas		
	<i>Genièvre/Jenever/Genever</i> <i>Genièvre de grains, Graanjenever, Graangenever</i> <i>Jonge jenever, jonge genever</i> <i>Oude jenever, oude genever</i> <i>Hasseltse jenever/Hasselt</i> <i>Balegemse jenever</i> <i>O' de Flander-Oost-Vlaamse Graanjenever</i> <i>Peket-Pekêt/Pèket-Pèkêt de Wallonie</i> <i>Genièvre Flandres Artois</i> <i>Ostfriesischer Korngenever</i> <i>Steinhäger</i> <i>Plymouth Gin</i> <i>Gin de Mahón</i> <i>Vilniaus Džinas/Vilnius Gin</i> <i>Spišská borovička</i> <i>Slovenská borovička Juniperus</i> <i>Slovenská borovička</i> <i>Inovecká borovička</i> <i>Liptovská borovička</i>	Bélgica, Países Baixos, França, [Departamentos Nord (59) e Pas-de-Calais (62)], Alemanha (Estados Federados da Renânia do Norte-Vestefália e da Baixa Saxónia) Bélgica, Países Baixos, França [Departamentos Nord (59) e Pas-de-Calais (62)] Bélgica, Países Baixos Bélgica, Países Baixos Bélgica (Hasselt, Zonhoven, Diepenbeek) Bélgica (Balegem) Bélgica (Flandres Oriental) Bélgica (Região da Valónia) França [Departamentos Nord (49) e Pas-de-Calais (62)] Alemanha Alemanha Reino Unido Espanha Lituânia Eslováquia Eslováquia Eslováquia Eslováquia Eslováquia

Categoria de produto	Indicação geográfica	País de origem (a origem geográfica exacta é descrita no dossier técnico)
24. Akvavit/aquavit		
	<i>Dansk Akvavit/Dansk Aquavit</i> <i>Svensk Aquavit/Svensk Akvavit/Swedish Aquavit</i>	Dinamarca Suécia
25. Bebidas espirituosas anisadas		
	<i>Anís español</i> <i>Anís Paloma Monforte del Cid</i> <i>Hierbas de Mallorca</i> <i>Hierbas Ibicencas</i> <i>Évora anisada</i> <i>Cazalla</i> <i>Chinchón</i> <i>Ojén</i> <i>Rute</i> <i>Janeževc</i>	Espanha Espanha Espanha Espanha Portugal Espanha Espanha Espanha Espanha Eslovénia
29. Anís destilado		
	<i>Ouzo/Oύζο</i> <i>Oύζο Μυτιλήνης/Ouzo de Mitilene</i> <i>Oύζο Πλωμαρίου/Ouzo de Plomari</i> <i>Oύζο Καλαμάτας/Ouzo de Kalamata</i> <i>Oύζο Θράκης/Ouzo da Trácia</i> <i>Oύζο Μακεδονίας/Ouzo da Macedónia</i>	Chipre, Grécia Grécia Grécia Grécia Grécia Grécia
30. Bebidas espirituosas amargas/bitter		
	<i>Demänovka bylinná horká</i> <i>Rheinberger Kräuter</i> <i>Trejos devyneries</i> <i>Slovenska travarica</i>	Eslováquia Alemanha Lituânia Eslovénia
32. Licor		
	<i>Berliner Kümmel</i> <i>Hamburger Kümmel</i> <i>Münchener Kümmel</i> <i>Chiemseer Klosterlikör</i> <i>Bayerischer Kräuterlikör</i> <i>Irish Cream</i> <i>Palo de Mallorca</i> <i>Ginjinha portuguesa</i> <i>Licor de Singeverga</i> <i>Mirto di Sardegna</i> <i>Liquore di limone di Sorrento</i> <i>Liquore di limone della Costa d'Amalfi</i> <i>Genepi del Piemonte</i> <i>Genepi della Valle d'Aosta</i> <i>Benediktbeurer Klosterlikör</i> <i>Ettaler Klosterlikör</i>	Alemanha Alemanha Alemanha Alemanha Alemanha Irlanda Espanha Portugal Portugal Itália Itália Itália Itália Itália Alemanha Alemanha

Categoria de produto	Indicação geográfica	País de origem (a origem geográfica exacta é descrita no dossier técnico)
	<i>Ratafia de Champagne</i>	França
	<i>Ratafia catalana</i>	Espanha
	<i>Anis português</i>	Portugal
	<i>Suomalainen Marjalikööri/Suomalainen Hedelmälikööri/Finsk Bärlikör/Finsk Fruktlikör/Finnish berry liqueur/Finnish fruit liqueur</i>	Finlândia
	<i>Grossglockner Alpenbitter</i>	Áustria
	<i>Mariazeller Magenlikör</i>	Áustria
	<i>Mariazeller Jagasaftl</i>	Áustria
	<i>Puchheimer Bitter</i>	Áustria
	<i>Steinfelder Magenbitter</i>	Áustria
	<i>Wachauer Marillenlikör</i>	Áustria
	<i>Jägertee/Jagertee/Jagatee</i>	Áustria
	<i>Hüttentee</i>	Alemanha
	<i>Allažu Ķimelis</i>	Letónia
	<i>Čepkelių</i>	Lituânia
	<i>Demánovka Bylinný Likér</i>	Eslováquia
	<i>Polish Cherry</i>	Polónia
	<i>Karlovarská Hořká</i>	República Checa
	<i>Pelinkovec</i>	Eslovénia
	<i>Blutwurz</i>	Alemanha
	<i>Cantueso Alicante</i>	Espanha
	<i>Licor café de Galicia</i>	Espanha
	<i>Licor de hierbas de Galicia</i>	Espanha
	<i>Génépi des Alpes/Genepi degli Alpi</i>	França, Itália
	<i>Μαστίχα Χίου/Masticha de Chios</i>	Grécia
	<i>Κίτρο Νάξου/Kitro de Naxos</i>	Grécia
	<i>Κουμκουάτ Κέρκυρας/Koum Kouat de Corfu</i>	Grécia
	<i>Τεντούρα/Tentoura</i>	Grécia
	<i>Poncha da Madeira</i>	Portugal
34. <i>Crème de cassis</i>		
	<i>Cassis de Bourgogne</i>	França
	<i>Cassis de Dijon</i>	França
	<i>Cassis de Saintonge</i>	França
	<i>Cassis du Dauphiné</i>	França
	<i>Cassis de Beaufort</i>	Luxemburgo
40. <i>Nocino</i>		
	<i>Nocino di Modena</i>	Itália
	<i>Orehovec</i>	Eslovénia
Outras bebidas espirituosas		
	<i>Pommeau de Bretagne</i>	França
	<i>Pommeau du Maine</i>	França
	<i>Pommeau de Normandie</i>	França
	<i>Svensk Punsch/Swedish Punch</i>	Suécia
	<i>Pacharán navarro</i>	Espanha
	<i>Pacharán</i>	Espanha
	<i>Inländerrum</i>	Áustria
	<i>Bärwurz</i>	Alemanha

Categoria de produto	Indicação geográfica	País de origem (a origem geográfica exacta é descrita no dossier técnico)
	<i>Aguardiente de hierbas de Galicia</i> <i>Aperitivo Café de Alcoy</i> <i>Herbero de la Sierra de Mariola</i> <i>Königsberger Bärenfang</i> <i>Ostpreußischer Bärenfang</i> <i>Ronmiel</i> <i>Ronmiel de Canarias</i> <i>Genièvre aux fruits/Vruchtenjenever/Jenever met vruchten/Frucht-genever</i> <i>Domači rum</i> <i>Irish Poteen/Irish Poitín</i> <i>Trauktinė</i> <i>Trauktinė Palanga</i> <i>Trauktinė Dainava</i>	Espanha Espanha Espanha Alemanha Alemanha Espanha Espanha Bélgica, Países Baixos, França [Departamentos do Norte (59) e Pas-de-Calais (62)], Alemanha (Estados Federados da Renânia do Norte-Vestefália e da Baixa Saxónia) Eslovénia Irlanda Lituânia Lituânia Lituânia

(¹) A indicação geográfica *Irish Whiskey/Uisce Beatha Eireannach/Irish Whisky* abrange o *whisky/whiskey* produzido na Irlanda e na Irlanda do Norte.