

Trattandosi di un semplice strumento di documentazione, esso non impegna la responsabilità delle istituzioni

► **B** **REGOLAMENTO (CEE) N. 1601/91 DEL CONSIGLIO**
del 10 giugno 1991

che stabilisce le regole generali relative alla definizione, alla designazione e alla presentazione dei vini aromatizzati, delle bevande aromatizzate a base di vino e dei cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli

(GU L 149 del 14.6.1991, pag. 1)

Modificato da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
► <u>M1</u>	Regolamento (CEE) n. 3279/92 del Consiglio del 9 novembre 1992	L 327	1	13.11.1992
► <u>M2</u>	Regolamento (CE) n. 3378/94 del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 dicembre 1994	L 366	1	31.12.1994
► <u>M3</u>	Regolamento (CE) n. 2061/96 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'8 ottobre 1996	L 277	1	30.10.1996
► <u>M4</u>	Regolamento (CE) n. 1882/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 settembre 2003	L 284	1	31.10.2003
► <u>M5</u>	Regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008	L 354	34	31.12.2008

Modificato da:

► <u>A1</u>	Atto di adesione dell'Austria, della Finlandia e della Svezia (adattato dalla decisione 95/1/CE, Euratom, CECA del Consiglio)	C 241 L 1	21 1	29.8.1994 1.1.1995
► <u>A2</u>	Atto di adesione della Bulgaria e della Romania	L 157	203	21.6.2005
► <u>A3</u>	Trattato di adesione della Croazia (2012)	L 112	10	24.4.2012

▼B**REGOLAMENTO (CEE) N. 1601/91 DEL CONSIGLIO****del 10 giugno 1991****che stabilisce le regole generali relative alla definizione, alla designazione e alla presentazione dei vini aromatizzati, delle bevande aromatizzate a base di vino e dei cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli**

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare gli articoli 43 e 100 A,

vista la proposta della Commissione ⁽¹⁾,in cooperazione con il Parlamento europeo ⁽²⁾,visto il parere del Comitato economico e sociale ⁽³⁾,

considerando che attualmente nessuna disposizione comunitaria specifica contempla i vini aromatizzati, le bevande aromatizzate a base di vino e i cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli, in seguito denominati «bevande aromatizzate» in particolare per quanto riguarda la definizione di tali bevande e le norme relative alla loro designazione e presentazione; che, tenuto conto dell'importanza economica delle bevande in questione, occorre adottare in questo settore disposizioni intese a facilitare il funzionamento del mercato comune;

considerando che tali bevande aromatizzate rappresentano un importante sbocco per l'agricoltura comunitaria; che ciò è in gran parte dovuto alla rinomanza che talune di queste bevande hanno conquistato nella Comunità e sul mercato mondiale; che tale rinomanza è connessa al livello qualitativo delle bevande in questione; che è quindi opportuno, per conservare questo sbocco, mantenere elevato il livello qualitativo delle bevande in questione; che il mezzo migliore per conseguire tale obiettivo consiste nel definire le bevande, tenendo conto dei procedimenti tradizionali che sono alla base della loro rinomanza; che è inoltre opportuno riservare l'impiego dei termini così definiti a bevande il cui livello qualitativo corrisponda a quello delle bevande tradizionali, per evitare che i termini stessi vengano sminuiti di valore;

considerando che occorre anche prevedere un quadro appropriato per le bevande aromatizzate costituite per la maggior parte da vino o da mosti e permettere al contempo l'evoluzione e l'innovazione di queste bevande; che questo obiettivo può essere realizzato più facilmente con la creazione di tre categorie di bevande secondo il loro tenore in vino, il loro titolo alcolometrico e secondo l'esistenza o meno di un'aggiunta di alcole;

considerando che è opportuno che la normativa comunitaria riservi a determinati territori l'impiego di diciture di natura geografica ad essi relative nella misura in cui, tra le fasi di produzione, si siano svolte nella zona geografica in questione le fasi relative allo stadio di produzione del prodotto finito, nel corso del quale detto prodotto acquista il suo carattere e le sue qualità definitive;

⁽¹⁾ GU n. C 269 del 25. 10. 1986, pag. 15.

⁽²⁾ GU n. C 127 del 14. 5. 1984, pag. 185 e
GU n. C 129 del 20. 5. 1991.

⁽³⁾ GU n. C 124 del 9. 5. 1983, pag. 16.

▼B

considerando che il metodo normalmente e abitualmente seguito per informare il consumatore consiste nel riportare sull'etichetta un certo numero di diciture; che, in materia di etichettatura, alle bevande aromatizzate si applicano le norme generali stabilite dalla direttiva 73/112/CEE del Consiglio, del 18 dicembre 1978, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale, nonché la relativa pubblicità ⁽¹⁾, modificata da ultimo dalla direttiva 89/395/CEE ⁽²⁾; che, tenuto conto della natura delle bevande in questione, è opportuno, ai fini di una migliore informazione del consumatore, adottare le disposizioni complementari a tali norme generali;

considerando che secondo il consumatore la reputazione di talune bevande aromatizzate è strettamente collegata ad una provenienza tradizionale; che per assicurare un'informazione idonea del consumatore e per tener conto di questi casi specifici occorre rendere obbligatoria l'indicazione della provenienza nei casi in cui la bevanda non provenga dalla regione tradizionale di produzione;

considerando che per permettere un'informazione completa sulla composizione delle bevande, occorre adottare talune norme di etichettatura relative alla natura dell'alcole utilizzato;

considerando che la direttiva 80/778/CEE del Consiglio del 15 luglio 1980, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano ⁽³⁾, modificata da ultimo dalla direttiva 81/858/CEE ⁽⁴⁾, e la direttiva 80/777/CEE del Consiglio, del 15 luglio 1980, in materia di ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri sull'utilizzazione e la commercializzazione delle acque minerali naturali ⁽⁵⁾, modificata da ultimo dalla direttiva 85/7/CEE ⁽⁶⁾, definiscono le caratteristiche delle acque che possono essere impiegate per l'alimentazione; che è opportuno far riferimento a tali definizioni;

considerando che la direttiva 88/388/CEE del Consiglio, del 22 giugno 1988, sul ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri nel settore degli aromi destinati ad essere impiegati nei prodotti alimentari e nei materiali di base per la loro preparazione ⁽⁷⁾, definisce vari termini che possono essere impiegati in caso di aromatizzazione; che, nel presente regolamento, è opportuno impiegare la stessa terminologia;

considerando che conviene adottare disposizioni specifiche di designazione e di presentazione per le bevande aromatizzate importate, tenendo conto degli impegni della Comunità nelle sue relazioni con i paesi terzi;

considerando che per tutelare la rinomanza delle bevande aromatizzate comunitarie sul mercato mondiale conviene estendere, salvo disposizioni contrarie, le stesse regole alle bevande esportate, tenuto conto delle abitudini e prassi tradizionali;

considerando che, per garantire l'applicazione uniforme e simultanea delle misure proposte, è opportuno disciplinare la materia mediante regolamento;

considerando che, per semplificare e accelerare la procedura, è opportuno affidare alla Commissione l'adozione delle misure tecniche di applicazione; che, a tal fine, è opportuno prevedere una procedura che instauri una stretta collaborazione tra gli Stati membri e la Commissione in seno ad un comitato di applicazione;

⁽¹⁾ GU n. L 33 dell'8. 2. 1979, pag. 1.

⁽²⁾ GU n. L 186 del 30. 6. 1989, pag. 17.

⁽³⁾ GU n. L 229 del 30. 8. 1980, pag. 11.

⁽⁴⁾ GU n. L 319 del 7. 11. 1981, pag. 19.

⁽⁵⁾ GU n. L 229 del 30. 8. 1980, pag. 1.

⁽⁶⁾ GU n. L 2 del 3. 1. 1985, pag. 22.

⁽⁷⁾ GU n. L 184 del 15. 7. 1988, pag. 61.

▼B

considerando che, per facilitare il passaggio al regime istituito dal presente regolamento, occorre adottare misure transitorie,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il presente regolamento stabilisce le norme generali relative alla definizione, alla designazione e alla presentazione dei vini aromatizzati, delle bevande aromatizzate a base di vino e dei cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli.

Articolo 2

1. Ai fini del presente regolamento, si intende per:

a) vino aromatizzato:

la bevanda

▼M3

— ottenuta da uno o più prodotti vinicoli definiti nell'allegato I, punti 5 e da 12 a 18 del regolamento (CEE) n. 822/87 ⁽¹⁾, compresi i vini di qualità prodotti in regioni determinate, definiti all'articolo 1, paragrafo 2 del regolamento (CEE) n. 823/87 ⁽²⁾ ed escluso il vino da tavola retsina, eventualmente con l'aggiunta di mosti di uve e/o di mosti di uve parzialmente fermentati;

▼B

— con aggiunta di alcole secondo la definizione dell'articolo 3, lettera d),

— che ha subito un'aromatizzazione utilizzando:

▼M5

— sostanze aromatizzanti e/o preparazioni aromatiche quali definite all'articolo 3, paragrafo 2, lettere b) e d) del regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati ad essere utilizzati negli e sugli alimenti ⁽³⁾; e/o

▼B

— erbe aromatiche e/o spezie e/o prodotti alimentari sapidi,

— che ha subito generalmente un'edulcorazione e, fatte salve le eccezioni previste al paragrafo 2, un'eventuale colorazione con caramello,

⁽¹⁾ GU n. L 84 del 27. 3. 1987, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1544/95 (GU n. L 148 del 30. 6. 1995, pag. 31).

⁽²⁾ GU n. L 84 del 27. 3. 1987, pag. 59. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 3011/95 (GU n. L 314 del 28. 12. 1995, pag. 14).

⁽³⁾ GU L 354 del 31.12.2008, pag. 34.

▼ B

- che ha un titolo alcolometrico volumico effettivo minimo pari o superiore a 14,5 % vol e massimo inferiore a 22 % vol e un titolo alcolometrico volumico totale minimo pari o superiore a 17,5 % vol; tuttavia, per i prodotti che, conformemente al paragrafo 5, portano la dicitura «secco» o «extra secco», il titolo alcolometrico volumico totale minimo è fissato, rispettivamente, a 16 % vol e a 15 % vol;

▼ M3

i vini e/o i mosti di uve fresche mutizzati con alcole, utilizzati per l'elaborazione di un vino aromatizzato, devono essere presenti nel prodotto finito in proporzione non inferiore al 75 %. Fatte salve le disposizioni previste all'articolo 5, il titolo alcolometrico volumico naturale minimo dei prodotti utilizzati è quello previsto all'articolo 18, paragrafo 1 del regolamento (CEE) n. 822/87;

▼ B

la denominazione «vino aromatizzato» può essere sostituita con «aperitivo a base di vino». L'uso del termine «aperitivo» in questo contesto non osta a che detto termine sia impiegato per definire prodotti che non rientrano nel campo d'applicazione del presente regolamento;

b) bevanda aromatizzata a base di vino:

la bevanda

▼ M3

- ottenuta da uno o più prodotti vinicoli definiti nell'allegato I, punti da 11 a 13 e da 15 a 18 del regolamento (CEE) n. 822/87, compresi i vini di qualità prodotti in regioni determinate, definiti all'articolo 1, paragrafo 2 del regolamento (CEE) n. 823/87, ed esclusi i vini elaborati con aggiunta di alcole e il vino da tavola retsina, eventualmente con l'aggiunta di mosti di uve e/o di mosti di uve parzialmente fermentati,

▼ B

- che ha subito un'aromatizzazione utilizzando:

▼ M5

- sostanze aromatizzanti e/o preparazioni aromatiche quali definite all'articolo 3, paragrafo 2, lettere b) e d) del regolamento (CE) n. 1334/2008, e/o

▼ B

- erbe aromatiche e/o spezie e/o prodotti alimentari sapidi,
- che ha subito un'eventuale edulcorazione,
- che non è stata oggetto di un'aggiunta di alcole, salvo eccezioni contemplate nella definizione del prodotto ripresa nel presente regolamento o decisa secondo la procedura prevista all'articolo 14,
- che ha un titolo alcolometrico volumico effettivo pari o superiore a 7 % vol e inferiore a 14,5 % vol;

▼B

i vini utilizzati nell'elaborazione di una bevanda aromatizzata a base di vino devono essere presenti nel prodotto finito in proporzione non inferiore al 50 %. Fatte salve le disposizioni previste all'articolo 5, il titolo alcolometrico volumico naturale minimo dei prodotti utilizzati è quello previsto all'articolo 18, paragrafo 1 del regolamento (CEE) n. 822/87;

c) cocktail aromatizzati a base di prodotti vitivinicoli:

la bevanda

- ottenuta da vino e/o da mosti di uve,
- che ha subito un'aromatizzazione utilizzando:

▼M5

- sostanze aromatizzanti e/o preparazioni aromatiche quali definite all'articolo 3, paragrafo 2, lettere b) e d) del regolamento (CE) n. 1334/2008, e/o

▼B

- erbe aromatiche e/o spezie e/o prodotti alimentari sapidi,
- che ha subito un'eventuale edulcorazione e un'eventuale colorazione,
- che non è stata oggetto di un'aggiunta di alcole,
- che ha un titolo alcolometrico volumico effettivo inferiore al 7 % vol;

i vini e/o i mosti di uve utilizzati nell'elaborazione di un cocktail aromatizzato a base di prodotti vitivinicoli devono essere presenti nel prodotto finito in proporzione non inferiore al 50 %. Fatte salve le disposizioni previste all'articolo 5, il titolo alcolometrico volumico naturale minimo dei prodotti utilizzati è quello previsto all'articolo 18, paragrafo 1 del regolamento (CEE) n. 822/87.

Altre denominazioni specifiche possono essere decise secondo la procedura prevista all'articolo 13.

L'uso del termine «cocktail» in questo contesto non osta a che detto termine sia impiegato per definire prodotti che non rientrano nel campo d'applicazione del presente regolamento.

2. Definizioni delle varie categorie di vini aromatizzati, la denominazione dei quali può sostituire la denominazione «vino aromatizzato»:

a) ► **M3** *Vermut o Vermouth o Vermout*: ◀

Il vino aromatizzato preparato con i vini di cui al paragrafo 1, lettera a), la cui aromatizzazione caratteristica è ottenuta mediante l'impiego di sostanze appropriate, estratte in particolare dalle specie di artemisia, che devono essere sempre utilizzate; per l'edulcorazione di tale bevanda possono essere impiegati solamente lo zucchero bruciato, il saccarosio, il mosto di uve, il mosto di uve concentrato rettificato e il mosto di uve concentrato.

b) *Vino aromatizzato amaro*:

Il vino aromatizzato mediante un'aromatizzazione amara caratteristica. La denominazione «vino aromatizzato amaro» è seguita dal nome della sostanza aromatizzante amara principale, fatto salvo l'articolo 8, paragrafo 3.

▼B

Le seguenti espressioni o espressioni equivalenti in un'altra lingua ufficiale della Comunità possono essere utilizzate come complemento o per sostituire tale denominazione:

▼M3

— «Vino alla china» o «Vino chinato» quando l'aromatizzazione principale è fatta con aroma naturale di china;

▼B

— «Bitter vino», quando l'aromatizzazione principale è fatta con aroma naturale di genziana e quando alla bevanda sia stata data una colorazione gialla e/o rossa mediante coloranti autorizzati. L'uso del termine «bitter» in questo contesto non osta a che detto termine sia impiegato per definire prodotti che non rientrano nel campo d'applicazione del presente regolamento;

— «Americano», quando l'aromatizzazione è dovuta alla presenza di sostanze aromatizzanti naturali ricavate dall'artemisia e dalla genziana e quando alla bevanda sia stata data una colorazione gialla e/o rossa mediante coloranti autorizzati.

c) *Vino aromatizzato all'uovo:*

Il vino aromatizzato con aggiunta di tuorli d'uovo di qualità o di sostanze estratte dai tuorli d'uovo, il cui tenore di zuccheri espresso in zuccheri invertiti è superiore a 200 grammi e il contenuto minimo di tuorlo d'uovo è pari a 10 grammi per litro del prodotto finito.

Il termine «cremovo» può accompagnare i termini «vino aromatizzato all'uovo» quando il vino aromatizzato all'uovo contiene vino Marsala in una percentuale non inferiore all'80 %.

I termini «cremovo zabaione» possono accompagnare i termini «vino aromatizzato all'uovo» quando il vino aromatizzato all'uovo contiene vino Marsala in una percentuale non inferiore all'80 % e tuorlo d'uovo in quantità non inferiore a 60 grammi per litro.

▼A1d) *Väkevä viiniglögi/Starkvinsglögg:*

Il vino aromatizzato preparato con i vini di cui al paragrafo 1, lettera a), la cui aromatizzazione caratteristica è ottenuta mediante l'impiego di chiodi di garofano e/o cannella che devono essere utilizzati insieme ad altre spezie; questa bevanda può essere edulcorata conformemente all'articolo 3, lettera a).

▼B

3. Definizioni delle diverse categorie di bevande aromatizzate a base di vino la cui denominazione può

— sostituire la denominazione «bevanda aromatizzata a base di vino» nello Stato membro di produzione;

— essere utilizzata come complemento della denominazione «bevanda aromatizzata a base di vino» negli altri Stati membri:

▼M1a) *Sangria:*

la bevanda ottenuta a base di vino:

— aromatizzata con l'aggiunta di estratti o di essenze naturali di agrumi,

▼ M1

— con o senza il succo di tali frutti,

— eventualmente:

— con aggiunta di spezie,

— edulcorata,

— con l'aggiunta di CO₂

e con un titolo alcolometrico volumico effettivo inferiore a 12 % vol.

▼ B

La bevanda può contenere particelle solide provenienti dalla polpa o dalla scorza degli agrumi e il suo colore deve provenire esclusivamente dalle materie prime utilizzate.

La denominazione «Sangria» deve essere obbligatoriamente accompagnata dalla menzione «prodotta in ...» seguita dal nome dello Stato membro di produzione o di una regione più ristretta, tranne se è prodotta in Spagna o in Portogallo.

La denominazione «Sangria» può sostituire la denominazione «bevanda aromatizzata a base di vino» solo nei casi in cui la bevanda sia stata elaborata in Spagna o in Portogallo.

b) *Clarea:*

la bevanda a base di vino bianco ottenuta alle medesime condizioni di cui alla lettera a).

La denominazione «Clarea» deve essere obbligatoriamente accompagnata dalla menzione «prodotta in ...» seguita dal nome dello Stato membro di produzione o di una regione più ristretta, tranne se è prodotta in Spagna.

La denominazione «Clarea» può sostituire la denominazione «bevanda aromatizzata a base di vino» solo nei casi in cui la bevanda sia stata elaborata in Spagna.

c) *Zurra:*

la bevanda ottenuta mediante aggiunta di brandy o di acquavite di vino, definiti nel regolamento (CEE) n. 1576/89⁽¹⁾, alle bevande di cui alle lettere a) e b), con eventuale aggiunta di frammenti di frutta. Il titolo alcolometrico volumico effettivo deve essere pari o superiore a 9 % vol e inferiore a 14 % vol.

d) *Bitter soda:*

la bevanda aromatizzata ottenuta da bitter-vino, la cui proporzione, nel prodotto finale, non deve essere inferiore al 50 % in volume, e alla quale siano stati aggiunti CO₂ o acqua gassata ed eventualmente gli stessi coloranti previsti per il bitter-vino. Il titolo alcolometrico volumico effettivo deve essere pari o superiore a 8 % vol e inferiore a 10,5 % vol. L'uso del termine «bitter» in questo contesto non osta a che detto termine sia impiegato per definire prodotti che non rientrano nel campo d'applicazione del seguente regolamento.

⁽¹⁾ GU n. L 160 del 12. 6. 1989, pag. 1.

▼ M1e) *Kalte Ente:*

la bevanda aromatizzata a base di vino ottenuta miscelando vino, vino frizzante o vino frizzante con aggiunta di CO₂ a vino spumante o vino spumante con aggiunta di CO₂, aggiungendovi sostanze naturali di limone o estratti di tali sostanze ► **M3** — ◀. La proporzione, nel prodotto finito, di vino spumante o di vino spumante con aggiunta di CO₂ non deve essere inferiore al 25 % in volume.

▼ Bf) *Glühwein:*

► **M3** la bevanda aromatizzata prodotta esclusivamente con vino rosso o vino bianco, aromatizzata principalmente con cannella e/o chiodi di garofano; fatte salve le quantità di acqua che risultano dal ricorso alle disposizioni di cui all'articolo 3, lettera a), l'aggiunta d'acqua è vietata. ◀ Nel caso in cui la preparazione del Glühwein sia stata elaborata a partire da vino bianco, la denominazione di vendita «Glühwein» deve essere completata dalle parole «di vino bianco».

▼ A1f bis) *Viiniglôgi/Vinglôgg:*

► **M3** La bevanda aromatizzata prodotta esclusivamente con vino rosso o vino bianco, aromatizzata principalmente con cannella e/o chiodi di garofano. ◀ Nel caso in cui sia stata preparata a partire da vino bianco, la denominazione di vendita «Viiniglôgi/Vinglôgg» deve essere completata dalle parole «di vino bianco».

▼ Bg) *Maiwein:*

la bevanda aromatizzata prodotta con vino, con aggiunta di piante di «asperula odorata» o estratti di questa, in modo che il gusto della «asperula odorata» sia predominante.

h) *Maitrank:*

la bevanda aromatizzata prodotta con vino bianco secco in cui sono state macerate piante di «asperula odorata» o a cui sono stati aggiunti estratti di questa, con aggiunta di arance, ovvero di succo d'arancia o di frutta, e che ha subito un'edulcorazione del 5 % massimo di zucchero.

▼ A2

- i) *Pelin:* la bevanda aromatizzata a base di vino prodotta da vino bianco o rosso, mosto di uve concentrato, succo d'uva (o zucchero di barbabietola) e specifiche tinture di erbe, con un titolo alcolometrico pari ad almeno 8,5 % vol., un tenore di zuccheri, espresso in zucchero invertito, pari a 45-50 grammi per litro e un'acidità totale espressa in acido tartarico non inferiore a 3 grammi per litro.

▼ B► **A2** j) ◀ *Altre definizioni:*

Altre definizioni sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 13.

▼B

4. Definizioni delle categorie di cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli la cui denominazione può

- sostituire la denominazione «cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli» nello Stato di produzione;
- essere utilizzata come complemento della denominazione «cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli» negli altri Stati membri:

a) *Cocktail a base di vino*:

la bevanda aromatizzata

- la cui percentuale di mosto di uve concentrato non è superiore al 10 % del volume totale del prodotto finito,
- il cui tenore di zuccheri, espresso in zucchero invertito, è inferiore a 80 grammi per litro.

b) *Frizzante di uva aromatizzato*:

la bevanda

- prodotta esclusivamente con mosti di uve,
- il cui titolo alcolometrico volumico effettivo è inferiore al 4 % vol,
- che contiene anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione dei prodotti utilizzati.

c) *Altre definizioni*:

Altre definizioni sono adottate secondo la procedura prevista all'articolo 13.

5. Le denominazioni di cui al paragrafo 1, lettere a) e b), e ai paragrafi 2 e 3, possono essere completate con le seguenti diciture, tenendo presente che il tenore di zuccheri indicato nel comma corrispondente a ciascuna dicitura è espresso in zucchero invertito:

▼M3

- a) *extra secco o extra dry*: per i prodotti il cui tenore di zuccheri è inferiore a 30 grammi per litro;
- b) *secco o dry*: per i prodotti il cui tenore di zuccheri è inferiore a 50 grammi per litro;

▼B

- c) *semisecco*: per i prodotti il cui tenore di zuccheri è compreso tra 50 e 90 grammi per litro;
- d) *semidolce*: per i prodotti il cui tenore di zuccheri è compreso tra 90 e 130 grammi per litro;
- e) *dolce*: per i prodotti il cui tenore di zuccheri è superiore a 130 grammi per litro

Le diciture «semidolce» e «dolce» possono essere sostituite da un'indicazione del tenore di zuccheri, espresso in grammi per litro di zucchero invertito.

6. Quando nella denominazione di vendita delle bevande aromatizzate a base di vino figura il termine «spumante» la quantità di vino spumante impiegata non deve essere inferiore al 95 %.

7. Le modalità di applicazione del presente articolo sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 14.

▼B*Articolo 3***Definizioni sussidiarie**

Ai fini del presente regolamento si intende per:

a) edulcorazione:

L'operazione che consiste nell'utilizzare, per la preparazione dei vini aromatizzati, delle bevande aromatizzate a base di vino e dei cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli, uno o più prodotti seguenti:

zucchero di fabbrica, zucchero bianco, zucchero bianco raffinato, destrosio, fruttosio, sciroppo di glucosio, zucchero liquido invertito, sciroppo di zucchero invertito, mosto di uve concentrato rettificato, mosto di uve concentrato, mosto di uve fresche, zucchero bruciato, miele, sciroppo di carruba, nonché altre sostanze glucidiche naturali aventi effetto analogo a quello dei prodotti sopraelencati.

Per zucchero bruciato si intende il prodotto ottenuto esclusivamente mediante riscaldamento controllato del saccarosio, senza aggiunta di basi, di acidi minerali o di altro additivo chimico;

b) aromatizzazione:

L'operazione che consiste nell'utilizzare, nella preparazione dei vini aromatizzati, delle bevande aromatizzate a base di vino e dei cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli, uno o più aromi definiti nell'articolo 1, paragrafo 2, lettera a) della direttiva 88/388/CEE e/o erbe aromatiche e/o spezie e/o prodotti alimentari sapidi.

L'aggiunta di tali sostanze conferisce al prodotto finale caratteristiche organolettiche differenti da quelle di un vino;

c) colorazione:

operazione che consiste nell'utilizzare, nella preparazione dei vini aromatizzati o dei cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli una o più sostanze coloranti;

d) aggiunta di alcole:

operazione che consiste nell'utilizzare, nella preparazione dei vini aromatizzati ed eventualmente delle bevande aromatizzate a base di vino, uno o più dei prodotti seguenti:

- alcole etilico di origine viticola,
- alcole di vino o di uve secche,
- alcole etilico di origine agricola,
- distillato di vino o di uve secche,
- distillato di origine agricola,
- acquavite di vino o di vinaccia,
- acquavite di uve secche,

▼B

rispondenti alle caratteristiche previste dalle disposizioni comunitarie; in particolare, le caratteristiche dell'alcole etilico devono rispondere alle caratteristiche che figurano nell'allegato I;

e) titolo alcolometrico volumico effettivo:

il numero di parti in volume di alcole puro ad una temperatura di 20 °C contenuto in 100 parti in volume del prodotto considerato a quella temperatura;

f) titolo alcolometrico volumico potenziale:

il numero di parti in volume di alcole puro ad una temperatura di 20 °C che possono essere prodotte con la fermentazione totale degli zuccheri contenuti in 100 parti in volume del prodotto considerato a quella temperatura;

g) titolo alcolometrico volumico totale:

la somma dei titoli alcolometrici volumici effettivi e potenziali;

h) titolo alcolometrico volumico naturale:

il titolo alcolometrico volumico totale del prodotto considerato prima di qualsiasi arricchimento.

Articolo 4

1. Per le bevande disciplinate dal presente regolamento l'elenco degli additivi alimentari autorizzati, le relative modalità di impiego nonché i prodotti in questione sono determinati secondo la procedura prevista dalla direttiva 89/107/CEE ⁽¹⁾.

2. Per l'elaborazione di queste bevande è autorizzata l'aggiunta di acqua, eventualmente distillata o demineralizzata, sempreché questa sia conforme alle disposizioni nazionali adottate a norma delle direttive 80/777/CEE e 80/778/CEE e tale aggiunta non alteri la natura delle bevande.

3. Ove si faccia uso di alcole etilico per diluire o sciogliere i coloranti, gli aromi o qualsiasi altro additivo autorizzato, impiegati per l'elaborazione di detti prodotti aromatizzati, deve trattarsi solo di alcole etilico di origine agricola utilizzato nella dose strettamente necessaria per diluire o sciogliere i coloranti, gli aromi o qualunque altro additivo autorizzato.

4. Le modalità di applicazione, in particolare i metodi di analisi dei prodotti contemplati dal presente regolamento sono adottati secondo la procedura prevista all'articolo 13.

▼M3*Articolo 5*

1. I trattamenti e le pratiche enologiche autorizzati a norma del regolamento (CEE) n. 822/87 sono applicabili ai vini e ai mosti che entrano nella composizione dei prodotti di cui all'articolo 1.

⁽¹⁾ GU n. L 40 dell'11. 2. 1989, pag. 27.

▼M3

2. I trattamenti per i prodotti in corso di elaborazione per ottenere uno dei prodotti finiti contemplati dal presente regolamento sono determinati secondo la procedura di cui all'articolo 14.

▼B*Articolo 6*

1. Le denominazioni di cui all'articolo 2 e di cui al presente articolo sono riservate alle bevande ivi definite tenuto conto dei requisiti previsti dagli articoli 2 e 4. Tali denominazioni devono essere utilizzate nella Comunità per designare le suddette bevande.

Per le bevande che non soddisfano i requisiti prescritti per i prodotti definiti all'articolo 2, non si possono utilizzare le denominazioni ivi precisate.

2. a) Le denominazioni geografiche elencate nell'allegato II possono sostituire le denominazioni di cui al paragrafo 1 o completarle formando denominazioni composte.

b) Queste denominazioni geografiche sono riservate alle bevande per cui la fase di produzione durante la quale esse acquistano il loro carattere e le loro qualità definitive si sia svolta nella zona geografica in causa, purché il consumatore non sia indotto in errore per quanto riguarda la materia prima utilizzata.

3. Le denominazioni di vendita di cui al paragrafo 1 non possono essere completate con indicazioni geografiche cui hanno diritto i prodotti vitivinicoli.

4. Per le bevande di cui all'allegato II, gli Stati membri possono applicare norme nazionali specifiche di produzione, di circolazione interna, di designazione e di presentazione di tali bevande ottenute a base di prodotti vitivinicoli nel loro territorio, sempreché tali norme siano compatibili con il diritto comunitario.

Articolo 7

1. Non è autorizzato alcun riferimento ai prodotti del settore vitivinicolo nella denominazione di vendita delle bevande aromatizzate che contengono prodotti del settore vitivinicolo ed aromi, che hanno un titolo alcolometrico pari ad almeno 1,2 % vol e che non soddisfano le disposizioni del presente regolamento.

2. Le bevande aromatizzate che non soddisfano le disposizioni del presente regolamento non possono essere commercializzate ai fini del consumo umano associando parole o formule quali «genere», «tipo», «modo», «stile», «marca», «gusto» o altre menzioni analoghe a una delle denominazioni previste dal presente regolamento.

3. Entro sei mesi dall'entrata in vigore del presente regolamento la Commissione presenta al Consiglio una proposta idonea per quanto riguarda le bevande aromatizzate contenenti prodotti del settore vitivinicolo, ottenute con aggiunta di alcole e non disciplinate dal presente regolamento.

Per queste bevande è autorizzato l'uso della denominazione descrittiva delle bevande qualificate «wine cooler», fino a quando il Consiglio deliberi sulla proposta precisata.

▼B*Articolo 8*

1. Oltre che alle norme nazionali adottate in virtù della direttiva 79/112/CEE, l'etichettatura e la presentazione delle bevande definite all'articolo 2 nonché la relativa pubblicità devono essere conformi alle disposizioni del presente articolo.
2. La denominazione di vendita dei prodotti di cui all'articolo 2, è una di quelle loro riservate a norma dell'articolo 6.
3. Le denominazioni di cui all'articolo 2 possono essere completate con un riferimento all'aroma principale utilizzato.
4. La natura dell'alcole può essere indicata sull'etichetta se l'alcole utilizzato nell'elaborazione delle bevande di cui al presente regolamento proviene da una sola materia prima (per esempio alcole di vino, alcole di melassa, alcole di cereali).

Nessuna menzione particolare relativa alla natura dell'alcole può essere riportata sull'etichetta se l'alcole proviene da diverse materie prime.

L'alcole etilico impiegato per l'elaborazione delle bevande contemplate dal presente regolamento per diluire o sciogliere le sostanze coloranti, gli aromi o qualsiasi altro additivo autorizzato non è considerato come ingrediente.

▼M1

4 *bis*. A decorrere dal 1° gennaio 1993, i prodotti contemplati dal presente regolamento non possono essere detenuti per la vendita o messi in circolazione in recipienti chiusi mediante un dispositivo di chiusura rivestito da una capsula o un involucro fabbricati a base di piombo. Tuttavia è consentito fino ad esaurimento delle scorte lo smaltimento dei prodotti imbottigliati e rivestiti di dette capsule o involucri prima della suddetta data.

▼B

5. Le denominazioni geografiche elencate nell'allegato II non possono essere tradotte.
6. Le indicazioni previste dal presente regolamento sono espresse in una o più lingue ufficiali della Comunità di modo che il consumatore finale possa capire facilmente ciascuna menzione, tranne nel caso in cui l'informazione dell'acquirente sia diversamente garantita.
7. Per le bevande originarie dei paesi terzi è ammesso l'uso di una lingua ufficiale del paese terzo in cui ha avuto luogo l'elaborazione, a condizione che le indicazioni previste dal presente regolamento siano espresse anche in una lingua ufficiale della Comunità di modo che il consumatore finale possa capire facilmente ciascuna menzione.
8. Fatto salvo l'articolo 11, per le bevande originarie della Comunità e destinate all'esportazione, le indicazioni previste dal presente regolamento, ad eccezione delle denominazioni di cui al paragrafo 5, possono essere riportate anche in un'altra lingua.

▼B

9. Per le bevande di cui all'articolo 2, possono essere determinate secondo la procedura prevista all'articolo 13:

- a) le disposizioni particolari che devono disciplinare l'impiego di termini riferentisi a una determinata qualità del prodotto quali la sua storia o il modo di elaborazione;
- b) le norme di etichettatura dei prodotti in recipienti non destinati al consumatore finale.

Articolo 9

1. Gli Stati membri prendono le misure necessarie per garantire il rispetto delle disposizioni comunitarie nel settore dei vini aromatizzati, delle bevande aromatizzate a base di vino e dei cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli. Essi designano uno o più organi a cui affidano il compito di controllare il rispetto di dette disposizioni.

Per le bevande di cui all'allegato II, si può decidere secondo la procedura prevista all'articolo 13 che tale controllo e tale protezione siano garantiti, durante la circolazione intracomunitaria, con documenti commerciali controllati dall'amministrazione e tenendo registri appropriati.

2. Per le bevande che sono previste all'allegato II e che sono esportate, si può istituire, secondo la procedura prevista all'articolo 13, un sistema di documenti di autenticazione per eliminare le frodi e le contraffazioni.

In assenza del sistema di cui al primo comma, gli Stati membri applicano i propri sistemi di autenticazione, purché siano conformi alle norme comunitarie.

3. Il Consiglio, che delibera a maggioranza qualificata su proposta della Commissione, adotta le misure necessarie per garantire l'applicazione uniforme delle disposizioni comunitarie nel settore dei vini aromatizzati, delle bevande aromatizzate a base di vino e dei cocktail aromatizzati a base di prodotti vitivinicoli, specialmente per quanto riguarda il controllo e le relazioni tra gli organismi competenti degli Stati membri.

4. Gli Stati membri e la Commissione si comunicano reciprocamente i dati necessari per l'applicazione del presente regolamento. Le modalità della comunicazione e della diffusione di tali dati sono stabilite secondo la procedura prevista all'articolo 13.

Articolo 10

Per poter essere commercializzati ai fini del consumo umano nella Comunità, le bevande definite nel presente regolamento, importate e designate con un'indicazione geografica possono beneficiare, a condizioni di reciprocità, del controllo e della protezione di cui all'articolo 9, paragrafo 1, secondo comma.

Il primo comma viene attuato mediante accordi con i paesi terzi interessati, i quali verranno negoziati e conclusi secondo la procedura prevista all'articolo 113 del trattato.

▼B

Le modalità di applicazione, nonché l'elenco dei prodotti di cui al primo comma sono adottati secondo la procedura prevista all'articolo 14.

▼M2*Articolo 10 bis*

1. Gli Stati membri prendono tutte le misure necessarie atte a consentire alle parti interessate di impedire, alle condizioni precisate agli articoli 23 e 24 dell'accordo sugli aspetti dei diritti di proprietà intellettuale attinenti al commercio, l'uso nella Comunità di una indicazione geografica che identifichi prodotti contemplati dal presente regolamento per prodotti non originari del luogo indicato dalla indicazione geografica in questione, anche se la vera origine del prodotto è indicata o se l'indicazione geografica è tradotta o è accompagnata da espressioni quali «genere», «tipo», «stile», «imitazione» o altre.

Ai fini del presente articolo, per indicazioni geografiche si intende qualsiasi indicazione che identifichi un prodotto come originario del territorio di un paese terzo membro dell'Organizzazione mondiale del commercio o di una regione o località di detto territorio, nei casi in cui una determinata qualità, rinomanza o altra caratteristica specifica del prodotto possa essere essenzialmente attribuita a tale origine geografica.

2. Le disposizioni del paragrafo 1 si applicano nonostante le disposizioni dell'articolo 10 del presente regolamento o altre disposizioni della normativa comunitaria, che stabiliscano regole per la designazione e la presentazione dei prodotti contemplati dal presente regolamento.

3. Le modalità di applicazione del presente regolamento sono adottate, se necessario, secondo la procedura di cui all'articolo 14.

▼B*Articolo 11*

Salvo eccezioni da decidere secondo la procedura di cui all'articolo 13, i vini aromatizzati, le bevande aromatizzate a base di vino e i cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli destinati all'esportazione devono essere conformi alle disposizioni del presente regolamento.

▼M4*Articolo 12*

1. È istituito un Comitato di applicazione per le bevande contemplate dal presente regolamento, in prosieguo denominato «Comitato».

2. Il Comitato adotta il proprio regolamento interno.

Articolo 13

Nei casi in cui è fatto riferimento al presente articolo, si applicano gli articoli 4 e 7 della decisione 1999/468/CE ⁽¹⁾, tenendo conto delle disposizioni dell'articolo 8 della stessa.

⁽¹⁾ Decisione 1999/468/CE del Consiglio, del 28 giugno 1999, recante modalità per l'esercizio delle competenze d'esecuzione conferite alla Commissione (GU L 184 del 17.7.1999, pag. 23).

▼M4

Il periodo di cui all'articolo 4, paragrafo 3, della decisione 1999/468/CE è fissato a un mese.

Articolo 14

Nei casi in cui è fatto riferimento al presente articolo, si applicano gli articoli 5 e 7 della decisione 1999/468/CE ⁽¹⁾ tenendo conto delle disposizioni dell'articolo 8 della stessa.

Il periodo di cui all'articolo 5, paragrafo 6, della decisione 1999/468/CE è fissato a tre mesi.

▼B*Articolo 15*

Il comitato può esaminare qualsiasi altra questione sollevata dal presidente, ad iniziativa di quest'ultimo oppure a richiesta del rappresentante di uno Stato membro.

Articolo 16

1. Per facilitare il passaggio dal regime attuale a quello istituito dal presente regolamento, sono adottate misure transitorie secondo la procedura prevista all'articolo 13.

2. Tali misure transitorie avranno una durata massima di due anni a decorrere dalla data di applicazione del presente regolamento.

Articolo 17

Il presente regolamento entra in vigore il terzo giorno successiva alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

Esso è applicabile a decorrere dal 17 dicembre 1991 ad eccezione degli articoli da 12 a 15 che sono applicabili a decorrere dall'entrata in vigore del presente regolamento. Tuttavia è autorizzato lo smercio delle bevande prodotte e etichettate prima di detta data fino ad esaurimento delle giacenze.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

⁽¹⁾ Decisione 1999/468/CE del Consiglio, del 28 giugno 1999, recante modalità per l'esercizio delle competenze di esecuzione conferite alla Commissione (GU L 184 del 17.7.1999, pag. 23).

▼B*ALLEGATO I***Caratteristiche dell'alcole etilico di cui all'articolo 3, lettera d)**

1. Caratteristiche organolettiche:	Assenza di gusti rintracciabili estranei alla materia prima
2. Titolo alcolometrico volumico minimo:	96,0 % vol
3. Valori massimi dell'impurezza	
— Acidità totale espressa in acido acetico g/hl di alcole a 100 % vol:	1,5
— Esteri espressi in acetato di etile g/hl di alcole a 100 % vol:	1,3
— Aldeidi espresse in acetaldeide g/hl di alcole a 100 % vol:	0,5
— Alcoli superiori espressi in 2-metil 1-propanolo g/hl di alcole a 100 % vol:	0,5
— Metanolo g/hl di alcole a 100 % vol:	50
— Estratto secco g/hl di alcole a 100 % vol:	1,5
— Basi azotate volatili espresse in azoto g/hl di alcole a 100 % vol:	0,1
— Furfurolo:	non rintracciabile

▼ B

ALLEGATO II

Bevande aromatizzate a base di prodotti vitivinicoli

Denominazioni geografiche

di cui all'articolo 6, paragrafo 2

Nürnberger Glühwein

▼ A3

Samoborski bermet

▼ M3

Thüringer Glühwein

▼ B

Vermouth de Chambéry

Vermut di Torino