

ANEXO II

BEBIDAS ESPIRITUOSAS

Categorías de bebidas espirituosas

1. Ron

- a) El ron es:
- i) la bebida espirituosa producida exclusivamente de la fermentación alcohólica y la destilación, bien de melazas o de jarabes procedentes de la elaboración de azúcar de caña, bien del propio jugo de la caña de azúcar, y destilada a menos de 96 % vol, de forma que el producto de la destilación presente, de manera perceptible, las características organolépticas específicas del ron,
 - ii) una bebida espirituosa producida exclusivamente de la fermentación alcohólica y la destilación del jugo de la caña de azúcar, que presente las características aromáticas específicas del ron y un contenido de sustancias volátiles superior o igual a 225 g/hl de alcohol de 100 % vol. Esta bebida espirituosa podrá comercializarse con el término «agrícola» para calificar la denominación de venta «ron» junto con cualquier otra indicación geográfica de los Departamentos franceses de ultramar o de la Región Autónoma de Madeira tal y como se contempla en el anexo III.
- b) El grado alcohólico mínimo del ron será de 37,5 % vol.
- c) No podrá realizarse adición de alcohol, diluido o no, según se define en el punto 5 del anexo I.
- d) El ron no contendrá aromatizantes.
- e) El ron podrá contener caramelo añadido únicamente para adaptar el color.
- f) Se podrá añadir a las indicaciones geográficas mencionadas en la categoría 1 del anexo III la denominación *traditionnel* cuando el ron haya sido producido mediante destilación con menos de 90 % vol tras la fermentación alcohólica de materias generadoras de alcohol originarias exclusivamente del lugar de producción considerado. Este ron tendrá un contenido de sustancias volátiles igual o superior a 225 g/hl de alcohol de 100 % vol y no se edulcorará. El uso del término *traditionnel* no impide la utilización de las expresiones «producido a partir de azúcar» o «agrícola», que podrán añadirse a la denominación de venta «ron» y a las indicaciones geográficas.

Esta disposición no prejuzgará la utilización de la palabra *traditionnel* en todos los productos a los que la presente disposición no sea aplicable de acuerdo con sus propios criterios específicos.

2. Whisky o whiskey

- a) Whisky o whiskey es la bebida espirituosa obtenida exclusivamente:
- i) de la destilación de caldos de cereales malteados, en presencia o no de granos enteros de otros cereales, que haya sido:
 - sacarificada por la diastasa de malta que contiene, con o sin otras enzimas naturales,
 - fermentada por la acción de la levadura,
 - ii) mediante una o varias destilaciones a menos de 94,8 % vol, de forma que el destilado tenga el aroma y el sabor derivados de las materias primas utilizadas,
 - iii) envejecida, al menos durante tres años, en toneles de madera de una capacidad inferior o igual a 700 l.

El destilado final, al que solo se podrá añadir agua o caramelo natural (como colorante), conservará su color, aroma y gusto derivados de los procedimientos de producción mencionados en los incisos i), ii) y iii).

- b) El grado alcohólico mínimo del whisky o whiskey será de 40 % vol.

- c) No podrá realizarse adición de alcohol, diluido o no, según se define en el punto 5 del anexo I.
- d) No se podrá edulcorar ni aromatizar el *whisky* o *whiskey*, ni se le podrán añadir otros aditivos que no sean caramelo corriente utilizado como colorante.

3. **Aguardiente de cereales**

- a) El aguardiente de cereales es la bebida espirituosa obtenida exclusivamente de la destilación de caldos fermentados de cereales de grano entero que presenta características organolépticas derivadas de las materias primas utilizadas.
- b) El grado alcohólico mínimo del aguardiente de cereales con excepción del *Korn*, será de 35 % vol.
- c) No podrá realizarse adición de alcohol, diluido o no, según se define en el anexo I, punto 5.
- d) El aguardiente de cereales no contendrá aromatizantes.
- e) El aguardiente de cereales solo podrá contener caramelo añadido para adaptar el color.
- f) Para que el aguardiente de cereales pueda llevar la denominación de venta «*brandy* de cereales» para la venta deberá obtenerse mediante la destilación a menos de 95 % vol de masa fermentada de cereales de grano entero y presentar características organolépticas derivadas de las materias primas utilizadas.

4. **Aguardiente de vino**

- a) El aguardiente de vino es la bebida espirituosa:
 - i) obtenida exclusivamente de la destilación a menos de 86 % vol de vino o de vino alcoholizado o de la redestilación a menos de 86 % vol de un destilado de vino,
 - ii) con un contenido de sustancias volátiles igual o superior a 125 g/hl de alcohol a 100 % vol,
 - iii) con un contenido máximo de metanol de 200 g/hl de alcohol a 100 % vol.
- b) El grado alcohólico mínimo del aguardiente de vino será de 37,5 % vol.
- c) No podrá realizarse adición de alcohol, diluido o no, según se define en el punto 5 del anexo I.
- d) El aguardiente de vino no contendrá aromatizantes. Esto no excluye los métodos de producción tradicionales.
- e) El aguardiente de vino podrá contener caramelo añadido únicamente para adaptar el color.
- f) Cuando el aguardiente de vino haya sido sometido a un período de maduración, podrá seguir comercializándose como «aguardiente de vino» siempre que se haya sometido al período de maduración establecido para las bebidas espirituosas en la categoría 5 del presente anexo, o a un período de maduración más largo.

5. **Brandy o *weinbrand***

- a) *Brandy* o *weinbrand* es la bebida espirituosa:
 - i) obtenida de aguardientes de vino, con o sin adición de un destilado de vino, destilado a menos del 94,8 % vol, siempre que dicho destilado no exceda el límite máximo de 50 % en grado alcohólico del producto acabado,
 - ii) envejecida en recipientes de roble durante un año o, como mínimo, durante seis meses si la capacidad de las barricas de roble es inferior a 1 000 litros,

- iii) con un contenido de sustancias volátiles igual o superior a 125 g/hl de alcohol a 100 % vol, que proceda exclusivamente de la destilación o redestilación de las materias primas empleadas,
 - iv) con un contenido máximo de metanol de 200 g/hl de alcohol a 100 % vol.
- b) El grado alcohólico mínimo del *brandy* o *weinbrand* será de 36 % vol.
 - c) No podrá realizarse adición de alcohol, diluido o no, según se define en el punto 5 del anexo I.
 - d) El *brandy* o *weinbrand* no contendrá aromatizantes. Esto no excluye los métodos de producción tradicionales.
 - e) El *brandy* o *weinbrand* podrá contener caramelo añadido únicamente para adaptar el color.

6. **Aguardiente de orujo u orujo**

- a) El aguardiente de orujo u orujo es la bebida espirituosa que reúne las siguientes condiciones:
 - i) se obtiene exclusivamente de orujos de uva fermentados y destilados, bien directamente por vapor de agua, bien previa adición de agua,
 - ii) la proporción de lías que podrá añadirse al orujo será, como máximo, de 25 kg de lías por 100 kg de orujo,
 - iii) la cantidad de alcohol procedente de las lías no sobrepasará el 35 % de la cantidad total de alcohol del producto acabado,
 - iv) la destilación tendrá lugar en presencia de los orujos a menos de 86 % vol,
 - v) se autoriza la redestilación con ese mismo grado alcohólico,
 - vi) el contenido de sustancias volátiles será igual o superior a 140 g/hl de alcohol a 100 % vol, y el contenido máximo de metanol será de 1 000 g/hl de alcohol a 100 % vol.
- b) El grado alcohólico mínimo del aguardiente de orujo será de 37,5 % vol.
- c) No podrá realizarse adición de alcohol, diluido o no, según se define en el punto 5 del anexo I.
- d) El aguardiente de orujo u orujo no contendrá aromatizantes. Esto no excluye los métodos de producción tradicionales.
- e) El aguardiente de orujo u orujo podrá contener caramelo añadido únicamente para adaptar el color.

7. **Aguardiente de hollejo de fruta**

- a) El aguardiente de hollejo de fruta es la bebida espirituosa que reúne las siguientes condiciones:
 - i) se obtiene exclusivamente mediante fermentación y destilación, a menos de 86 % vol, de los hollejos de frutas, exceptuando el orujo de uva,
 - ii) el contenido mínimo de sustancias volátiles será de 200 gramos por hectolitro de alcohol a 100 % vol,
 - iii) el contenido máximo de metanol será de 1 500 gramos por hectolitro de alcohol a 100 % vol,
 - iv) el contenido máximo de ácido cianhídrico será de 7 gramos por hectolitro de alcohol a 100 % vol, cuando se trate de aguardiente de hollejo de frutas de hueso,
 - v) se autoriza la redestilación con ese mismo grado alcohólico según lo dispuesto en i).

- b) El grado alcohólico mínimo del aguardiente de hollejo de fruta será de 37,5 % vol.
- c) No podrá realizarse adición de alcohol, diluido o no, según se define en el punto 5 del anexo I.
- d) El aguardiente de hollejo de fruta no contendrá aromatizantes.
- e) El aguardiente de hollejo de fruta podrá contener caramelo añadido únicamente para adaptar el color.
- f) La denominación de venta consistirá en la denominación «aguardiente de hollejo de» seguida del nombre de la fruta correspondiente. En caso de que se empleen hollejos de varias frutas diferentes, la denominación de venta será «aguardiente de hollejo de frutas».

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

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

9. **Aguardiente de fruta**

- a) El aguardiente de fruta es una bebida espirituosa:
 - i) obtenida exclusivamente de la fermentación alcohólica y la destilación de un fruto carnoso o de un mosto de dicho fruto, baya u hortaliza, con o sin huesos,
 - ii) destilada a menos de 86 % vol, de forma que el producto de la destilación tenga el aroma y el sabor derivados de la materia prima destilada,
 - iii) con un contenido de sustancias volátiles igual o superior a 200 g/hl de alcohol a 100 % vol,
 - iv) cuyo contenido de ácido cianhídrico, cuando se trate de aguardiente de frutas con hueso, no sobrepase 7 g/hl de alcohol a 100 % vol.
- b) El contenido máximo de metanol del aguardiente de fruta será de 1 000 g/hl de alcohol a 100 % vol.

Sin embargo, para los siguientes aguardientes de fruta el contenido máximo de metanol será:

- i) 1 200 g/hl de alcohol a 100 % vol obtenido de las frutas siguientes:
 - ciruela (*Prunus domestica* L.),
 - ciruela mirabel [*Prunus domestica* L. subesp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.],
 - ciruela damascena (*Prunus domestica* L.),
 - manzana (*Malus domestica* Borkh.),
 - pera (*Pyrus communis* L.) excepto la pera Williams (*Pyrus communis* L. cv «Williams»),
 - frambuesa (*Rubus idaeus* L.),
 - zarzamora (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),

- albaricoque (*Prunus armeniaca* L.),
 - melocotón [*Prunus persica* (L.) Batsch];
- ii) 1 350 g/hl de alcohol a 100 % vol obtenido de las frutas siguientes o bayas siguientes:
- pera Williams (*Pyrus communis* L. cv «Williams»),
 - grosella roja (*Ribes rubrum* L.),
 - grosella negra (*Ribes nigrum* L.),
 - serba (*Sorbus aucuparia* L.),
 - bayas de saúco (*Sambucus nigra* L.),
 - membrillo (*Cydonia oblonga* Mill.),
 - bayas de enebro (*Juniperus communis* L. y/o *Juniperus oxicedrus* L.).
- c) El grado alcohólico mínimo del aguardiente de fruta será de 37,5 % vol.
- d) No podrá realizarse adición de alcohol, diluido o no, según se define en el punto 5 del anexo I.
- e) El aguardiente de fruta no contendrá aromatizantes.
- f) La denominación de venta del aguardiente de fruta será «aguardiente de» seguido del nombre de la fruta, baya u hortaliza, por ejemplo: aguardiente de cereza o *kirsch*, de ciruela o *slivovitz*, de ciruela mirabel, de melocotón, de manzana, de pera, de albaricoque, de higo, de cítricos, de uva u otro aguardiente de fruta.

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

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

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

Cuando exista el riesgo de que una de estas denominaciones de venta no sea fácilmente comprensible para el consumidor final, el etiquetado incluirá la palabra «aguardiente», en su caso junto con una explicación.

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

10. Aguardiente de sidra y de perada

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

11. Aguardiente de miel

- a) El aguardiente de miel es una bebida espirituosa:
 - i) obtenida exclusivamente por fermentación y destilación de remojo de cereales con miel,
 - ii) destilada a menos de 86 % vol, de forma que el destilado presente las características organolépticas derivadas de las materias primas utilizadas.
- b) El grado alcohólico mínimo del aguardiente de miel será de 35 % vol.
- c) No podrá realizarse adición de alcohol, diluido o no, según se define en el punto 5 del anexo I.
- d) El aguardiente de miel no contendrá aromatizantes.
- e) El aguardiente de miel podrá contener caramelo añadido únicamente para adaptar el color.
- f) El aguardiente de miel solo se podrá edulcorar con miel.

12. Hefebrand o aguardiente de lías

- a) *Hefebrand* o aguardiente de lías es una bebida espirituosa elaborada exclusivamente de la destilación a menos de 86 % vol de las lías del vino o de lías de frutas fermentadas.
- b) El grado alcohólico mínimo del *Hefebrand* o aguardiente de lías será de 38 % vol.
- c) No podrá realizarse adición de alcohol, diluido o no, según se define en el punto 5 del anexo I.
- d) El *Hefebrand* o aguardiente de lías no contendrá aromatizantes.
- e) El *Hefebrand* o aguardiente de lías solo podrá contener caramelo añadido para adaptar el color.
- f) La denominación de venta del *Hefebrand* o aguardiente de lías se completará con el nombre de la materia prima utilizada.

13. Bierbrand u eau de vie de bière

- a) El *Bierbrand u eau de vie de bière* es la bebida espirituosa obtenida exclusivamente de la destilación directa a presión normal de cerveza fresca a un grado alcohólico inferior a 86 % vol, de manera que el destilado obtenido presente las características organolépticas resultantes de la cerveza.
- b) El grado alcohólico mínimo del *Bierbrand u eau de vie de bière* será de 38 % vol.
- c) No podrá realizarse adición de alcohol, diluido o no, según se define en el punto 5 del anexo I.
- d) El *Bierbrand u eau de vie de bière* no contendrá aromatizantes.
- e) El *Bierbrand u eau de vie de bière* podrá contener caramelo añadido únicamente para adaptar el color.

14. Topinambur o aguardiente de tupinambo o pataca

- a) El *topinambur* o aguardiente de tupinambo o pataca es una bebida espirituosa elaborada exclusivamente de la destilación a menos de 86 % vol de tupinambo o pataca (*Helianthus tuberosus* L.).
- b) El grado alcohólico mínimo del *topinambur* o aguardiente de tupinambo o pataca será de 38 % vol.
- c) No podrá realizarse adición de alcohol, diluido o no, según se define en el punto 5 del anexo I.
- d) El *topinambur* o aguardiente de tupinambo o pataca no contendrá aromatizantes.
- e) El *topinambur* o aguardiente de tupinambo o pataca podrá contener caramelo añadido únicamente para adaptar el color.

15. Vodka

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

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

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

Los niveles máximos de residuos para el alcohol etílico de origen agrícola serán los establecidos en el anexo I, con la excepción de que el residuo de metanol en el producto final no será mayor de 10 g/hl a 100 % vol.

- b) El grado alcohólico mínimo del vodka será de 37,5 % vol.
- c) Los únicos aromatizantes que se podrán añadir serán los compuestos aromatizantes naturales presentes en el destilado obtenido de las materias primas fermentadas. Además, podrán conferirse al producto unas características organolépticas especiales, siempre que no sean un sabor predominante.
- d) En la descripción, presentación y etiquetado del vodka que no haya sido producido exclusivamente a base de la o las materias primas enumeradas en el inciso i), letra a), figurará la indicación «producido a base de», más el nombre de la o las materias primas utilizadas para producir el alcohol etílico de origen agrícola. El etiquetado será acorde con el artículo 13, apartado 2, de la Directiva 2000/13/CE.

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

- a) El aguardiente de (seguido del nombre de la fruta) obtenido por maceración y destilación es la bebida espirituosa:
- i) obtenida de la maceración de fruta o bayas mencionadas en el punto ii), ya sea mediante fermentación parcial o sin fermentación, con la posible adición de un máximo de 20 litros de alcohol etílico de origen agrícola o aguardiente y/o destilado derivado de la misma fruta por 100 kilos de fruta o bayas fermentadas, seguido de una destilación a menos de 86 % vol,
 - ii) elaborada con las siguientes frutas o bayas:
 - zarzamora (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),
 - fresa (*Fragaria* spp.),
 - arándano mirtilo (*Vaccinium myrtillus* L.),
 - frambuesa (*Rubus idaeus* L.),
 - grosella roja (*Ribes rubrum* L.),
 - endrina (*Prunus spinosa* L.),
 - serba (*Sorbus aucuparia* L.),
 - baya del serbal (*Sorbus domestica* L.),
 - baya del acebo (*Ilex cassine* L.),
 - baya del mostajo [*Sorbus torminalis* (L.) Crantz.],
 - baya del saúco (*Sambucus nigra* L.),
 - baya del escaramujo (*Rosa canina* L.),
 - grosella negra (*Ribes nigrum* L.),
 - plátano (*Musa* spp.),
 - granadilla (*Passiflora edulis* Sims),
 - jobo de la India (*Spondias dulcis* Sol. ex Parkinson),
 - abal (*Spondias mombin* L.).
- b) El grado alcohólico mínimo de un aguardiente de (seguido del nombre de la fruta) obtenido mediante maceración y destilación será de 37,5 % vol.
- c) El aguardiente de (seguido del nombre de la fruta) elaborado por maceración y destilación no contendrá aromatizantes.
- d) En lo que se refiere al etiquetado y presentación del aguardiente de (seguido del nombre de la fruta), obtenido mediante maceración y destilación, deberá figurar en la designación, presentación o etiquetado la expresión «obtenido mediante maceración y destilación» escrita con caracteres del mismo tipo de letra, tamaño y color y en el mismo campo visual que las palabras «aguardiente de (seguido del nombre de la fruta)» y, en el caso de las botellas, en la etiqueta delantera.

17. Geist (con el nombre de la fruta o materia prima utilizada)

- a) Geist (con el nombre de la fruta o materia prima utilizada) es la bebida espirituosa obtenida mediante la maceración de frutas y bayas mencionadas en el inciso ii), letra a), de la categoría 16 del presente anexo, u hortalizas, frutos secos, u otros productos vegetales como hierbas o pétalos de rosas, no fermentados, en alcohol etílico de origen agrícola, seguido de una destilación a menos de 86 % vol.

- b) El grado alcohólico mínimo del *Geist* (con el nombre de la fruta o materia prima utilizada) será de 37,5 % vol.
- c) El *Geist* (con el nombre de la fruta o materia prima utilizada) no contendrá aromatizantes.

18. Genciana

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

19. Bebidas espirituosas aromatizadas con enebro

- a) Las bebidas espirituosas aromatizadas con enebro son las obtenidas mediante la aromatización con bayas de enebro (*Juniperus communis* L. y/o *Juniperus oxicedrus* L.) de un alcohol etílico de origen agrícola y/o un aguardiente de cereales y/o un destilado de cereales.
- b) El grado alcohólico mínimo de las bebidas espirituosas aromatizadas con enebro será de 30 % vol.
- c) Podrán utilizarse como complemento otras sustancias aromatizantes naturales o idénticas a las naturales como las que se definen en el artículo 1, apartado 2, letra b), incisos i) y ii), de la Directiva 88/388/CEE, los preparados aromatizantes definidos en el artículo 1, apartado 2, letra c), de dicha Directiva o plantas aromáticas o partes de plantas aromáticas, pero las características organolépticas del enebro deberán poder discernirse, aunque, a veces, estén atenuadas.
- d) Las bebidas espirituosas aromatizadas con enebro podrán llevar las denominaciones de venta *wacholder* o *genebra*.

20. Gin

- a) El *gin* es la bebida espirituosa aromatizada con bayas de enebro (*Juniperus communis* L.) obtenida mediante la aromatización de alcohol etílico de origen agrícola con las características organolépticas adecuadas.
- b) El grado alcohólico mínimo del *gin* será de 37,5 % vol.
- c) En la elaboración del *gin*, solo podrán utilizarse como complemento las sustancias aromatizantes naturales o las idénticas a las naturales que se definen en el artículo 1, apartado 2, letra b), incisos i) y ii), de la Directiva 88/388/CEE o los preparados aromatizantes definidos en el artículo 1, apartado 2, letra c), de dicha Directiva, pero el sabor de enebro deberá ser predominante.

21. Gin destilado

- a) El *gin* destilado es:
 - i) la bebida espirituosa aromatizada con enebro, obtenida exclusivamente de la redestilación de un alcohol etílico de origen agrícola con las características organolépticas adecuadas y un grado alcohólico inicial mínimo de 96 % vol en alambiques utilizados tradicionalmente para el *gin*, en presencia de bayas de enebro (*Juniperus communis* L.) y de otros productos vegetales naturales, debiendo ser predominante el sabor de enebro, o
 - ii) la mezcla del producto de esa destilación con un alcohol etílico de origen agrícola de la misma composición, pureza y grado alcohólico. Para la aromatización de *gin* destilado podrán utilizarse igualmente sustancias aromatizantes naturales o idénticas a las naturales, así como los preparados aromatizantes que se precisan en la categoría 20, letra c).
- b) El grado alcohólico mínimo por volumen de *gin* destilado será de 37,5 %.
- c) El *gin* obtenido únicamente mediante la adición de esencias o de aromas al alcohol etílico de origen agrícola no es *gin* destilado.

22. London gin

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

23. Bebidas espirituosas aromatizadas con alcaravea

- a) Las bebidas espirituosas aromatizadas con alcaravea son aquellas obtenidas mediante la aromatización del alcohol etílico de origen agrícola con alcaravea (*Carum carvi* L.).
- b) El grado alcohólico mínimo de las bebidas espirituosas aromatizadas con alcaravea será de 30 % vol.
- c) Podrán utilizarse como complemento otras sustancias aromatizantes naturales o idénticas a las naturales definidas en el artículo 1, apartado 2, letra b), incisos i) y ii), de la Directiva 88/388/CEE o los preparados aromatizantes definidos en el artículo 1, apartado 2, letra c), de dicha Directiva, pero el sabor de alcaravea deberá ser predominante.

24. Akvavit o aquavit

- a) El *akvavit* o *aquavit* es la bebida espirituosa aromatizada con semillas de alcaravea y/o de eneldo mediante un destilado de plantas o especias.
- b) El grado alcohólico mínimo del *akvavit* o *aquavit* será de 37,5 % vol.
- c) Podrán utilizarse otras sustancias aromatizantes naturales y/o idénticas a las naturales, definidas en el artículo 1, apartado 2, letra b), incisos i) y ii), de la Directiva 88/388/CEE, o los preparados aromatizantes definidos en el artículo 1, apartado 2, letra c), de dicha Directiva, pero el aroma de estas bebidas se deberá en gran parte a los destilados de semillas de alcaravea (*Carum carvi* L.) y/o de semillas de eneldo (*Anethum graveolens* L.). Estará prohibido el uso de aceites esenciales.
- d) Las sustancias amargas no podrán preponderar de manera evidente en su sabor. El contenido de extracto seco no podrá superar 1,5 g/100 ml.

25. Bebidas espirituosas anisadas

- a) Las bebidas espirituosas anisadas son aquellas obtenidas de la aromatización de un alcohol etílico de origen agrícola con extractos naturales de anís estrellado (*Illicium verum* Hook f.), anís verde (*Pimpinella anisum* L.), hinojo (*Foeniculum vulgare* Mill.) o de cualquier otra planta que contenga el mismo constituyente aromático principal, por uno de los procedimientos siguientes o una combinación de ellos:
 - i) maceración o destilación,
 - ii) redestilación del alcohol con presencia de las semillas u otras partes de las plantas mencionadas anteriormente,
 - iii) adición de extractos destilados naturales de plantas anisadas.

- b) El grado alcohólico mínimo de las bebidas espirituosas anisadas será de 15 % vol.
- c) En la elaboración de las bebidas espirituosas anisadas, solo se podrán utilizar las sustancias y preparados aromatizantes naturales definidos en el artículo 1, apartado 2, letra b), inciso i), y en el artículo 1, apartado 2, letra c), de la Directiva 88/388/CEE.
- d) Podrán utilizarse como complemento otros extractos vegetales naturales o semillas aromáticas, pero el sabor del anís deberá seguir siendo predominante.

26. **Pastis**

- a) El *pastis* es una bebida espirituosa anisada que contiene también extractos naturales procedentes de palo de regaliz (*Glycyrrhiza* spp.), lo que implica la presencia de sustancias colorantes llamadas «chalcones», así como de ácido glicirrónico, cuyos contenidos mínimo y máximo serán de 0,05 y 0,5 g/l respectivamente.
- b) El grado alcohólico mínimo del *pastis* será de 40 % vol.
- c) En la elaboración del *pastis* solo se podrán utilizar las sustancias y preparados aromatizantes naturales definidos en el artículo 1, apartado 2, letra b), inciso i), y en el artículo 1, apartado 2, letra c), de la Directiva 88/388/CEE.
- d) El *pastis* presentará un contenido máximo de azúcares de 100 gramos por litro, expresado como azúcar invertido, y unos contenidos mínimos y máximos de anetol de 1,5 y 2 g/l, respectivamente.

27. **Pastis de Marseille**

- a) El *pastis de Marseille* es un *pastis* que contiene 2 gramos de anetol por litro.
- b) El grado alcohólico mínimo del *pastis de Marseille* será de 45 % vol.
- c) En la elaboración del *pastis de Marseille* solo se podrán utilizar las sustancias y preparados aromatizantes naturales definidos en el artículo 1, apartado 2, letra b), inciso i), y en el artículo 1, apartado 2, letra c), de la Directiva 88/388/CEE.

28. **Anis**

- a) El *anis* es la bebida espirituosa anisada cuyo aroma característico proviene exclusivamente del anís verde (*Pimpinella anisum* L.) y/o del anís estrellado (*Illicium verum* Hook f.) y/o del hinojo (*Foeniculum vulgare* Mill.).
- b) El grado alcohólico mínimo del *anis* será de 35 % vol.
- c) En la elaboración del *anis*, solo se podrán utilizar las sustancias y preparados aromatizantes naturales definidos en el artículo 1, apartado 2, letra b), inciso i), y en el artículo 1, apartado 2, letra c), de la Directiva 88/388/CEE.

29. **Anis destilado**

- a) El *anis* destilado es el anís que contiene alcohol destilado en presencia de las semillas mencionadas en la categoría 28, letra a), y en el caso de indicaciones geográficas mástique y otras semillas, plantas o frutas aromáticas, a condición de que ese alcohol represente como mínimo el 20 % del grado alcohólico del *anis* destilado.
- b) El grado alcohólico mínimo del *anis* destilado será de 35 % vol.
- c) En la elaboración del *anis* destilado, solo se podrán utilizar las sustancias y preparados aromatizantes naturales definidos en el artículo 1, apartado 2, letra b), inciso i), y en el artículo 1, apartado 2, letra c), de la Directiva 88/388/CEE.

30. Bebidas espirituosas de sabor amargo o bitter

- a) Las bebidas espirituosas de sabor amargo o *bitter* son las bebidas en la que predomina un sabor amargo, obtenidas de la aromatización del alcohol etílico de origen agrícola con las sustancias aromatizantes naturales o idénticas a las naturales definidas en el artículo 1, apartado 2, letra b), incisos i) y ii), de la Directiva 88/388/CEE o los preparados aromatizantes definidos en el artículo 1, apartado 2, letra c), de esa misma Directiva.
- b) El grado alcohólico volumétrico mínimo de las bebidas espirituosas de sabor amargo o *bitter* será de 15 % vol.
- c) Las bebidas espirituosas de sabor amargo o *bitter* se podrán comercializar también bajo la denominación «amargo», *amer* o *bitter* acompañada o no de otro término.

31. Vodka aromatizado

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

32. Licor

- a) Licor es la bebida espirituosa:
 - i) con un contenido mínimo de azúcar, expresado como azúcar invertido, de:
 - 70 gramos por litro en el caso de los licores de cereza cuyo alcohol etílico sea exclusivamente aguardiente de cerezas,
 - 80 gramos por litro en el caso de los licores de genciana o similares elaborados con genciana o plantas similares como única sustancia aromatizante,
 - 100 g por litro en todos los demás casos,
 - ii) obtenida de la aromatización de alcohol etílico de origen agrícola o un destilado de origen agrícola o una o varias bebidas espirituosas o una mezcla de los productos antes mencionados, edulcorados y con adición de productos de origen agrícola o productos alimenticios, tales como nata, leche u otros productos lácteos, frutas, vino, o vino aromatizado, tal y como se define en el Reglamento (CEE) n° 1601/91 del Consejo, de 10 de junio de 1991, por el que se establecen las reglas generales relativas a la definición, designación y presentación de vinos aromatizados, de bebidas aromatizadas a base de vino y de cócteles aromatizados de productos vitivinícolas ⁽¹⁾.
- b) El grado alcohólico mínimo del licor será de 15 % vol.
- c) En la elaboración del licor, solo se podrán utilizar las sustancias y preparados aromatizantes naturales definidos en el artículo 1, apartado 2, letra d), inciso i), y el artículo 1, apartado 2, letra c), de la Directiva 88/388/CEE y las sustancias o preparados idénticos a los naturales definidos en el artículo 1, apartado 2, letra b), inciso ii), de dicha Directiva.

No obstante, las sustancias y preparados aromatizantes idénticos a los naturales, tal y como se definen en el artículo 1, apartado 2, letra b), inciso ii), de dicha Directiva, no se podrán utilizar en la elaboración de los siguientes licores:

- i) licores de frutas:
 - grosella negra,
 - cereza,
 - frambuesa,

⁽¹⁾ DO L 149 de 14.6.1991, p. 1. Reglamento modificado en último lugar por el Acta de adhesión de 2005.

- zarzamora,
 - arándano mirtilo,
 - cítricos,
 - mora amarilla,
 - mora ártica,
 - arándano negro,
 - arándano rojo,
 - espino amarillo,
 - piña,
- ii) licores de plantas:
- menta,
 - genciana,
 - anís,
 - genepí,
 - vulneraria.
- d) Cuando se utilice alcohol etílico de origen agrícola, se podrán utilizar, en la presentación de los licores elaborados en la Comunidad, los términos compuestos siguientes con el fin de reflejar los métodos de producción establecidos:
- *prune brandy*,
 - *orange brandy*,
 - *apricot brandy*,
 - *cherry brandy*,
 - *solbærrom*, también denominado «ron de grosella negra».

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

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

- a) La denominación *crème de* (seguida del nombre de la fruta o de la materia prima empleada), excluidos los productos lácteos, queda reservada a los licores con un contenido mínimo de azúcar de 250 g por litro, expresados en azúcar invertido.
- b) El grado alcohólico mínimo de la *crème de* (seguida del nombre de la fruta o la materia prima utilizada) será de 15 % vol.
- c) Serán de aplicación a esta bebida espirituosa las normas sobre sustancias y preparados aromatizantes de los licores establecidas en la categoría 32.

- d) La denominación de venta podrá ser completada con el término «licor».

34. **Crème de cassis**

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

35. **Guignolet**

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

36. **Punch au rhum**

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

37. **Sloe gin**

- a) El *sloe gin* es un licor obtenido de la maceración de endrinas en *gin*, al que podrá añadirse zumo de endrinas.
- b) El grado alcohólico mínimo del *sloe gin* será de 25 % vol.
- c) En la elaboración del *sloe gin* solo se podrán utilizar las sustancias y preparados aromatizantes naturales definidos en el artículo 1, apartado 2, letra b), inciso i), y en el artículo 1, apartado 2, letra c), de la Directiva 88/388/CEE.
- d) La denominación de venta podrá ser completada con el término «licor».

38. **Sambuca**

- a) La *sambuca* es un licor incoloro aromatizado con anís:
- i) que contiene destilados de anís verde (*Pimpinella anisum* L.), anís estrellado (*Illicium verum* L.) u otras hierbas aromáticas,
 - ii) con un contenido mínimo de azúcar de 350 gramos por litro, expresado en azúcar invertido,
 - iii) con un contenido de anetol natural de 1 gramo por litro, como mínimo, y de 2 gramos por litro, como máximo.
- b) El grado alcohólico mínimo de la *sambuca* será de 38 % vol.

- c) Serán de aplicación a la *sambuca* las normas sobre sustancias y preparados aromatizantes de licores establecidas en la categoría 32.
- d) La denominación de venta podrá ser completada con el término «licor».

39. **Maraschino, Marrasquino o Maraskino**

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

40. **Nocino**

- a) El *nocino* es un licor cuyo aroma se obtiene principalmente mediante la maceración y/o destilación de nueces peladas enteras (*Juglans regia* L.) con un contenido mínimo de azúcar de 100 gramos por litro expresado en azúcar invertido.
- b) El grado alcohólico mínimo del *nocino* será de 30 % vol.
- c) Serán de aplicación al *nocino* las normas sobre sustancias y preparados aromatizantes de licores establecidas en la categoría 32.
- d) La denominación de venta podrá ser completada con el término «licor».

41. **Licor de huevo o advocaat/avocat/advokat**

- a) El licor de huevo o *advocaat/avocat/advokat* es una bebida espirituosa, aromatizada o no, obtenida de alcohol etílico de origen agrícola, destilado o aguardiente, cuyos elementos son la yema de huevo de calidad, la clara de huevo y el azúcar o la miel. El contenido mínimo de azúcar o de miel será de 150 g por litro expresado en azúcar invertido. El contenido mínimo de yema de huevo pura será de 140 g por litro de producto final.
- b) No obstante lo dispuesto en el artículo 2, apartado 1, letra c), el grado alcohólico mínimo de licor de huevo o *advocaat/avocat/advokat* será del 14 % vol.
- c) En la elaboración de licor a base de huevo o *advocaat/avocat/advokat* solo se podrán utilizar las sustancias y preparados aromatizantes naturales o idénticos a los naturales definidos en el artículo 1, apartado 2, letra b), incisos i) y ii), y en el artículo 1, apartado 2, letra c), de la Directiva 88/388/CEE.

42. **Licor al huevo**

- a) El licor al huevo es una bebida espirituosa, aromatizada o no, obtenida de alcohol etílico de origen agrícola, destilado y/o aguardiente, cuyos elementos característicos son la yema de huevo de calidad, la clara de huevo y el azúcar o la miel. El contenido mínimo de azúcar o de miel será de 150 g por litro expresado en azúcar invertido. El contenido mínimo de yema de huevo será de 70 g por litro de producto final.
- b) El grado alcohólico mínimo de licor al huevo será del 15 % vol.
- c) En la elaboración de licor al huevo solo se podrán utilizar las sustancias y preparados aromatizantes naturales definidos en el artículo 1, apartado 2, letra b), inciso i), y en el artículo 1, apartado 2, letra c), de la Directiva 88/388/CEE.

43. Mistrà

- a) El *mistrà* es una bebida espirituosa incolora aromatizada con anís o con anetol natural:
 - i) con un contenido de anetol de 1 gramo por litro, como mínimo, y de 2 gramos por litro, como máximo,
 - ii) en su caso, con adición de un destilado de hierbas aromáticas,
 - iii) sin azúcares añadidos.
- b) El grado alcohólico mínimo del *mistrà* será de 40 % vol y el máximo de 47 % vol.
- c) En la elaboración del *mistrà*, solo se podrán utilizar las sustancias y preparados aromatizantes naturales definidos en el artículo 1, apartado 2, letra b), inciso i), y en el artículo 1, apartado 2, letra c), de la Directiva 88/388/CEE.

44. Våkevå glögi o spritglögg

- a) El *våkevå glögi* o *spritglögg* es una bebida espirituosa obtenida de la aromatización de alcohol etílico de origen agrícola con ayuda de un aroma natural o idéntico al natural de clavo o canela utilizando uno de los procedimientos siguientes: maceración o destilación, redestilación de alcohol en presencia de partes de las plantas antes mencionadas, añadido de aromas naturales o idénticos a los naturales de clavo o canela, o una combinación de estos procedimientos.
- b) El grado alcohólico mínimo de *våkevå glögi* o *spritglögg* será del 15 % vol.
- c) También podrán utilizarse otros extractos o aromas naturales o idénticos a los naturales conformidad con la Directiva 88/388/CEE, pero el aroma de las especias mencionadas deberá ser predominante.
- d) El contenido de vino o de productos vinícolas no será superior al 50 % del producto final.

45. Berenburg o Beerenburg

- a) El *Berenburg* o *Beerenburg* es la bebida espirituosa:
 - i) obtenida de alcohol etílico de origen agrícola,
 - ii) con maceración de frutas, plantas o partes de frutas o plantas,
 - iii) que contiene como aroma específico el destilado de raíces de genciana (*Gentiana lutea* L.), bayas de enebro (*Juniperus communis* L.) y hojas de laurel (*Laurus nobilis* L.),
 - iv) cuyo color puede variar entre el pardo claro y el pardo oscuro,
 - v) en su caso, edulcorada, con un máximo de 20 gramos por litro, expresado en azúcar invertido.
- b) El grado alcohólico mínimo de *Berenburg* o *Beerenburg* será de 30 % vol.
- c) En la elaboración de *Berenburg* o *Beerenburg* solo se podrán utilizar las sustancias y preparados aromatizantes naturales definidos en el artículo 1, apartado 2, letra b), inciso i), y en el artículo 1, apartado 2, letra c), de la Directiva 88/388/CEE.

46. Néctar de miel o de aguamiel

- a) El néctar de miel o de aguamiel es una bebida espirituosa obtenida de la aromatización de una mezcla de remojo de cereales con miel fermentada y miel destilada y/o alcohol etílico de origen agrícola, con un contenido mínimo de 30 % vol de remojo con miel fermentada.
- b) El grado alcohólico mínimo de néctar de miel o de aguamiel será de 22 % vol.