

## REGLAMENTO (CEE) N° 1180/91 DE LA COMISIÓN

de 6 de mayo de 1991

por el que se modifica por segunda vez el Reglamento (CEE) n° 1014/90 por el que se establecen las disposiciones de aplicación para la definición, designación y presentación de las bebidas espirituosas

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Visto el Reglamento (CEE) n° 1576/89 del Consejo, de 29 de mayo de 1989, por el que se establecen las normas generales relativas a la definición, designación y presentación de las bebidas espirituosas (1) y, en particular, el apartado 3 de su artículo 6,

Considerando que el Reglamento (CEE) n° 1014/90 de la Comisión (2), establece las disposiciones de aplicación para la definición, designación y presentación de las bebidas espirituosas; que, con el fin de proteger de la competencia desleal determinados términos que se añaden a la denominación de venta de algunas bebidas espirituosas elaboradas con métodos tradicionales, procede reservar dichos términos para las bebidas espirituosas definidas en el Anexo del presente Reglamento;

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 6 de mayo de 1991.

Considerando que las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de aplicación para las bebidas espirituosas,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

En el Reglamento (CEE) n° 1014/90 se insertará el siguiente artículo:

*Artículo 7 bis*

Los términos que se añadirán a la denominación de venta, y que figuran en el Anexo, se reservarán a los productos definidos en éste.

Las bebidas espirituosas que no reúnan las características establecidas para los productos que se definen en el Anexo no podrán recibir las denominaciones que figuran en éste.

*Artículo 2*

El presente Reglamento entrará en vigor el tercer día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

*Por la Comisión*

Ray MAC SHARRY

*Miembro de la Comisión*

(1) DO n° L 160 de 12. 6. 1989, p. 1.

(2) DO n° L 105 de 25. 4. 1990, p. 9.

## ANEXO

1. • Vruchtenjenever • o • Jenever met vruchten • : el licor u otro tipo de bebida espirituosa :
  - obtenido ya sea mediante aromatización del • genièvre • con frutas o plantas o con partes de frutas o plantas, ya mediante la adición de zumo de frutas, destilados de frutas o plantas o destilados de aromas concentrados extraídos de aquéllas ;
  - cuya aromatización podrá completarse mediante la adición de sustancias aromatizantes naturales o idénticas a las naturales ;
  - en su caso, edulcorado ;
  - con las características organolépticas de la fruta de que se trate ;
  - con un grado alcohólico volumétrico máximo de 20 % vol.El nombre de la fruta podrá sustituir al término • vruchten •.
2. • Berenburg • o • Beerenburg • : la bebida espirituosa :
  - obtenida a partir de alcohol etílico de origen agrícola ;
  - macerada en presencia de frutas o plantas o de partes de frutas o plantas ;
  - 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.*) ;
  - cuyo color puede variar entre el pardo claro y el pardo oscuro ;
  - en su caso, edulcorada, con un contenido máximo de 20 gramos por litro, expresado en azúcar invertido ;
  - con un grado alcohólico volumétrico mínimo de 30 % vol.
3. • Guignolet • :

el licor obtenido mediante maceración de cerezas en alcohol etílico de origen agrícola.
4. • Punch au rhum • :

el licor cuyo contenido de alcohol se debe al uso exclusivo de ron.
5. • Pastis de Marseille • :

el tipo de • pastis • cuyo contenido de anetol es de 2 gramos por litro y cuyo grado alcohólico volumétrico es de 45 % vol.
6. • Sloe gin • :

el licor obtenido por maceración de endrinas en • gin •, al que podrá añadirse zumo de endrinas :
  - aromatizado únicamente mediante sustancias aromatizantes naturales ;
  - con un grado alcohólico volumétrico mínimo de 25 % vol.
7. • Topinambur • :

la bebida espirituosa obtenida exclusivamente mediante la fermentación y destilación de tubérculos de topinambur (*Helianthus tuberosus L.*), y con un grado alcohólico volumétrico mínimo de 38 % vol.
8. • Hefebrand • :

la bebida espirituosa obtenida exclusivamente mediante destilación de lias de vino o de lias de frutas fermentadas. Su grado alcohólico mínimo será de 38 % vol.

El término • Hefebrand • se completará con el nombre de la materia prima utilizada.
9. • Sambuca • :

el licor incoloro aromatizado con anís :

  - que contiene destilados de anís verde (*Pimpinella anisum L.*) o de anís estrellado (*Illicium verum L.*) y, eventualmente, de otras hierbas aromáticas ;
  - con un grado alcohólico volumétrico mínimo de 38 % vol ;
  - con un contenido mínimo de azúcares de 350 gramos por litro, expresado en azúcar invertido ;
  - con un contenido de anetol natural de 1 gramo por litro como mínimo y de 2 gramos por litro como máximo.

## 10. • Mistrá • :

la bebida espirituosa incolora aromatizada con anís o con anetol natural :

- con un contenido de anetol de 1 gramo por litro como mínimo y de 2 gramos por litro como máximo ;
- en su caso, con adición de un destilado de hierbas aromáticas ;
- con grado alcohólico no inferior a 40 % vol ni superior a 47 % vol ;
- sin azúcares añadidos.

## 11. • Maraschino • o • Marrasquino • :

el licor incoloro cuyo aroma se obtiene principalmente por el uso del destilado de marascas o de cerezas o del producto de la maceración en alcohol de cerezas o partes de éstas :

- con un grado alcohólico mínimo de 24 % vol ;
- con un contenido mínimo de azúcares de 250 gramos por litro, expresado en azúcar invertido.

## 12. • Nocino • :

el licor cuyo aroma se obtiene principalmente mediante la destilación y la maceración de nueces peladas enteras (*Juglans regia L*):

- con un grado alcohólico mínimo de 30 % vol ;
- con un contenido mínimo de azúcares de 100 gramos por litro, expresado en azúcar invertido.