

**Regulamento (CEE) nº 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**

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia e, nomeadamente, os seus artigos 43o e 100oA,

Tendo em conta a proposta da Comissão (1),

Em cooperação com o Parlamento Europeu (2),

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social (3),

Considerando que não existe actualmente qualquer disposição comunitária específica relativa aos vinhos aromatizados, às bebidas aromatizadas à base de vinhos e aos cocktails aromatizados de produtos vitivinícolas, a seguir denominados « bebidas aromatizadas », nomeadamente no que diz respeito à definição de tais bebidas e às disposições relativas à sua designação e à sua apresentação; que, tendo em conta a importância económica desses produtos, se impõe a adopção de disposições comuns neste domínio, a fim de contribuir para o funcionamento do mercado comum;

Considerando que as bebidas aromatizadas constituem um mercado importante para a agricultura comunitária; que a existência de tal mercado se deve, em grande parte, à fama que algumas destas bebidas conquistaram na Comunidade e no mercado mundial; que esta fama está relacionada com o nível qualitativo das bebidas tradicionais; que é, portanto, conveniente, para a subsistência de tal mercado, manter um determinado nível qualitativo das bebidas em causa; que o modo adequado de manter esse nível qualitativo é o de definir as bebidas, tendo em conta os costumes tradicionais que estão na base de tal reputação; que, além disso, é conveniente reservar a utilização dos termos assim definidos para as bebidas cujo nível qualitativo corresponda ao das bebidas tradicionais, a fim de evitar que tais termos se desvalorizem;

Considerando que convém prever um quadro adequado para as bebidas aromatizadas constituídas principalmente por vinho ou por mostos, embora permitindo uma evolução e invocação para tais bebidas; que tal objectivo pode mais facilmente ser atingido através da criação de três categorias de bebidas consoante o respectivo teor em vinho, título alcoométrico e consoante tenham tido ou não uma adição de álcool;

Considerando que é conveniente que o direito comunitário reserve para certos territórios a utilização de menções geográficas que se lhes refiram, na medida em que de entre as fases do processo de produção, as do estágio da produção do produto acabado, durante o qual este adquire o seu carácter e as suas qualidades definitivas, se tenham desenrolado na zona geográfica em questão;

Considerando que o meio normal e habitual de informar o consumidor é o de apor no rótulo um certo número de menções; que as bebidas aromatizadas à base de produtos vitivinícolas estão sujeitas, no que diz respeito à rotulagem, às regras gerais estabelecidas pela Directiva 79/112/CEE do Conselho, de 18 de Dezembro de 1978, relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes à rotulagem, à apresentação e à publicidade dos géneros alimentícios destinados ao consumidor final (4), com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 89/395/CEE (5); que, tendo em conta a natureza dos produtos em causa, é conveniente, de modo a informar melhor o consumidor, adoptar disposições complementares a tais regras gerais;

Considerando que, no espírito do consumidor, a reputação de determinadas bebidas aromatizadas está intimamente ligada a uma proveniência tradicional; que, a fim de

garantir uma informação adequada do consumidor e para ter em conta estas especificidades, convém tornar obrigatória a indicação da proveniência nos casos em que a bebida não provém da região tradicional de produção;

Considerando que, para permitir uma informação adequada quanto à composição da bebida, convém adoptar determinadas regras de rotulagem relativas à natureza do álcool utilizado;

Considerando que a Directiva 80/778/CEE do Conselho, de 15 de Julho de 1980, relativa à qualidade das águas destinadas ao consumo humano (6), e a Directiva 80/777/CEE do Conselho, de 15 de Julho de 1980, com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 81/858/CEE (7), relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes à exploração e à comercialização das águas minerais naturais (8), com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 85/7/CEE (9), fixam as características das águas que podem ser utilizadas na alimentação; que é conveniente fazer-lhes referência;

Considerando que 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 (10), define os diferentes termos susceptíveis de serem utilizados quando se trate de aromatização; que é conveniente utilizar no presente regulamento a mesma terminologia;

Considerando que é conveniente adoptar disposições específicas sobre a designação e a apresentação das bebidas aromatizadas, à base de produtos vitivinícolas, importadas, tendo em conta os compromissos da Comunidade nas suas relações com países terceiros;

Considerando que, para defender a reputação das bebidas aromatizadas comunitárias no mercado mundial, é conveniente tornar extensivas as mesmas regras às bebidas exportadas, salvo disposições em contrário, tendo em conta os hábitos e práticas tradicionais;

Considerando que, para que as medidas propostas tenham uma aplicação uniforme e simultânea, é preferível actuar pela via regulamentar;

Considerando que, com o objectivo de simplificar e de acelerar o processo, convém confiar à Comissão a adopção de medidas de aplicação de carácter técnico; que, para o fazer, convém prever um processo que instaure uma estreita cooperação entre os Estados-membros e a Comissão no âmbito de um comité de aplicação;

Considerando que se afiguram necessárias medidas transitórias para facilitar a passagem ao regime instituído pelo presente regulamento,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO: Artigo 1o O presente regulamento 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. Artigo 2o 1. Para efeitos do presente regulamento, entende-se por:

a) Vinho aromatizado:

a bebida:

- obtida a partir de vinhos definidos no anexo I, pontos 12 a 18, do Regulamento (CEE) no 822/87 (11), com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) no 1325/90 (12), com excepção do vinho de mesa retsina e a que, eventualmente, se adicionaram mostos de uvas, mostos de uvas parcialmente fermentados e/ou mostos de uvas frescas amuados com álcool, definido na legislação comunitária,

- que foi objecto de adição de álcool tal como definida na alínea d) do ponto 3,

- que tenha sido sujeita a aromatização com utilização de:

- substâncias aromatizantes naturais e/ou de preparados aromatizantes naturais, tal como definidos no no 2, alínea b), subalínea i), e alínea c), do artigo 1o da Directiva 88/388/CEE. Sem prejuízo das disposições mais restritivas constantes do no 2 do presente artigo, a utilização de substâncias e preparados idênticos aos naturais, tal como definidos no no 2, alínea b), subalínea ii), do artigo 1o da directiva acima referida, poderá ser

autorizada em certos casos e em determinadas condições, em conformidade com o procedimento previsto no artigo 14o e/ou

- ervas aromáticas e/ou especiarias e/ou géneros alimentícios sápidos,
- que tenha sido globalmente objecto de uma edulcoração e, salvo as excepções previstas no no 2, de uma eventual coloração com caramelo,
- com um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo igual ou superior a 14,5 % vol e máximo inferior a 22 % vol e um título alcoométrico volúmico total mínimo igual ou superior a 17,5 % vol. Todavia, para os produtos que possuem a menção « seco » ou « extra-seco » em aplicação do no 5, o título alcoométrico volúmico total mínimo é fixado em 16 % vol e em 15 % vol, respectivamente.

Os vinhos utilizados na elaboração de um vinho aromatizado, antes de este ser objecto de enriquecimento, devem estar presentes no produto acabado numa proporção não inferior a 75 % sem prejuízo das disposições previstas no artigo 5o, o título alcoométrico volúmico natural mínimo dos produtos utilizados será o previsto no no 1 do artigo 18o do Regulamento (CEE) no 822/87.

A denominação « vinho aromatizado » pode ser substituída pela denominação « aperitivo à base de vinho ». A utilização do termo « aperitivo » neste contexto não obsta à utilização deste mesmo termo para definir produtos não abrangidos pelo âmbito de aplicação do presente regulamento;

b) Bebida aromatizada à base de vinho:

a bebida:

- obtida a partir de vinhos definidos nos pontos 11 a 13 e 15 a 18 do anexo I do Regulamento (CEE) no 822/87, com exclusão de vinhos elaborados com adição de álcool e do vinho de mesa retsina, e a que, eventualmente, se adicionaram mostos de uvas e/ou mostos de uvas parcialmente fermentados,
- que tenha sido sujeita a aromatização com utilização de:
 - substâncias aromatizantes e/ou de preparados aromatizantes naturais e/ou idênticos aos naturais, tal como definidos no no 2, alínea b), subalíneas i) e ii), e alínea c), do artigo 1o da Directiva 88/388/CEE. Poderá ser autorizada, em certos casos e em determinadas condições, em conformidade com o procedimento previsto no artigo 14o a utilização de substâncias artificiais tal como definidas no no 2, alínea b), subalínea iii), do artigo 1o da directiva acima referida e/ou
 - ervas aromáticas e/ou especiarias e/ou géneros alimentícios sápidos,
 - que tenha sido objecto de eventual edulcoração,
 - que não tenha sido objecto de adição de álcool, salvo excepções referidas na definição do produto constante do presente regulamento ou decididas de acordo com o procedimento previsto no artigo 14o,
 - com um título alcoométrico volúmico adquirido igual ou superior a 7 % vol e inferior a 14,5 % vol.

Os vinhos utilizados na elaboração de uma bebida aromatizada à base de vinho devem estar presentes no produto acabado numa proporção não inferior a 50 %. Sem prejuízo das disposições previstas no artigo 5o, o respectivo título alcoométrico volúmico natural mínimo dos produtos utilizados será o previsto no 1 do artigo 18o do Regulamento (CEE) no 822/87;

c) Cocktail aromatizado de produtos vitivinícolas:

a bebida:

- obtida a partir de vinho e/ou de mostos de uva,
- que tenha sido objecto de uma aromatização à base de:
 - substâncias aromatizantes e/ou de preparados aromatizantes naturais e/ou idênticos aos naturais, tal como definidos no no 2, alínea b), subalíneas i) e ii), e alínea c), do artigo 1o da Directiva 88/388/CEE; poderá ser autorizada, em certos casos e em determinadas

condições, em conformidade com o procedimento previsto no artigo 14o a utilização de substâncias artificiais tal como definidas no no 2, alínea b), subalínea iii), do artigo 1o da directiva acima referida e/ou

- ervas aromáticas e/ou especiarias e/ou géneros alimentícios sápidos,
- que tenha sido objecto de eventual edulcoração e de eventual coloração,
- que não tenha sido objecto de adição de álcool,
- com um título alcoométrico volúmico adquirido inferior a 7 % vol.

Os vinhos e/ou os mostos de uva utilizados na elaboração dos cocktails aromatizados de produtos vitivinícolas devem estar presentes no produto acabado numa proporção não inferior a 50 %. Sem prejuízo das disposições previstas no artigo 5o, o título alcoométrico volúmico natural mínimo será o previsto no no 1 do artigo 18o do Regulamento (CEE) no 822/87.

De acordo com o procedimento previsto no artigo 13o, podem ser decididas denominações específicas.

A utilização do termo « cocktail » neste contexto não obsta à utilização do mesmo termo para definir produtos não abrangidos pelo âmbito de aplicação do presente regulamento.

2. Definições das diferentes categorias dos vinhos aromatizados cuja denominação possa substituir a denominação « vinho aromatizado »:

a) Vermute:

o vinho aromatizado preparado a partir dos vinhos referidos na alínea a) do no 1, cuja aromatização característica é obtida pela utilização de substâncias adequadas, derivadas nomeadamente das espécies de artemisia, que devem ser sempre utilizadas; para a edulcoração desta bebida, apenas podem ser utilizados o açúcar caramelizado, a sacarose, o mosto de uvas, o mosto de uvas concentrado rectificadado e o mosto de uvas concentrado;

b) Vinho aromatizado amargo:

O vinho aromatizado que sofreu uma aromatização amarga característica. Sem prejuízo do no 3 do artigo 8o, a denominação « vinho aromatizado amargo » é seguida do nome da principal substância aromatizante amarga.

Como complemento ou em substituição desta denominação, podem ser utilizadas as seguintes expressões ou as expressões equivalentes noutras línguas oficiais da Comunidade:

- « vinho com quinquino », caso a aromatização seja obtida principalmente através do aroma natural de quinquino,
- « bitter vino », caso a aromatização seja feita principalmente através do aroma natural da genciana e se a bebida tiver sofrido uma coloração amarela e/ou vermelha por acção de corantes autorizados; a utilização do termo « bitter » neste contexto não obsta à utilização do mesmo termo para definir produtos não abrangidos pelo campo de aplicação do presente regulamento,
- « americano » caso a aromatização se deva à presença de substâncias aromatizantes naturais provenientes da artemisia e da genciana e se a bebida tiver sofrido uma coloração amarela e/ou vermelha por acção de corantes autorizados;

c) Vinho aromatizado à base de ovo:

O vinho aromatizado a que se adicionou gema de ovo de qualidade ou substâncias dela derivadas, cujo teor de açúcares sob a forma de açúcar invertido é superior a 200 gramas e o teor de gema de ovo é, no mínimo, de 10 gramas por litro de produto acabado.

O termo « cremovo » pode acompanhar a expressão « vinho aromatizado à base de ovo » quando o vinho aromatizado com ovo contenha vinho de Marsala numa proporção não inferior a 80 %.

A expressão « cremovo zabaione » pode acompanhar a expressão « vinho aromatizado à base de ovo » quando o vinho aromatizado com ovo contenha vinho de Marsala numa

proporção não inferior a 80 % e um teor de gema de ovo não inferior a 60 gramas por litro.

3. Definições das diferentes categorias de bebidas aromatizadas à base de vinho cuja denominação pode:

- substituir a denominação « bebida aromatizada à base de vinho » no Estado-membro de produção,

- ser utilizada como complemento da denominação « bebida aromatizada à base de vinho » nos outros Estados-membros:

a) Sangria:

A bebida obtida à base de vinho, aromatizada através da adição de extractos ou de essências naturais de citrinos, com ou sem sumos dos mesmos, e da eventual adição de especiarias, edulcorada, e a que se adicionou CO₂ e com um grau alcoométrico volúmico adquirido inferior a 12 % vol.

A bebida poderá conter partículas sólidas provenientes da polpa ou da casca de citrinos e a sua cor deverá resultar exclusivamente das matérias primas utilizadas.

A denominação « sangria », deverá obrigatoriamente ser acompanhada da menção « produzida em . . . », seguida do nome do Estado-membro produtor ou de uma região mais restrita, salvo se a sangria for produzida em Espanha ou em Portugal.

A denominação « sangria » poderá substituir a denominação « bebida aromatizada à base de vinho » unicamente no caso de essa bebida ter sido elaborada em Espanha ou em Portugal;

b) Clarea:

A bebida à base de vinho branco obtida em condições idênticas às descritas na alínea anterior.

A denominação « clarea » deverá obrigatoriamente ser acompanhada da menção « produzida em . . . » seguida do nome do Estado-membro produtor ou de uma região mais restrita, salvo se for produzida em Espanha.

A denominação « clarea » poderá substituir a denominação « bebida aromatizada à base de vinho » unicamente no caso de essa bebida ter sido elaborada em Espanha;

c) Zurra:

A bebida obtida através da adição de brandy ou de aguardentes de vinho, tal como definidas no Regulamento (CEE) no 1576/89 (13), e às bebidas definidas nas alíneas a) e b), e a que eventualmente se adicionam pedaços de fruta. O grau alcoométrico adquirido deverá ser igual ou superior a 9 % vol e inferior a 14 % vol;

d) Bitter soda:

A bebida aromatizada obtida a partir de bitter vino, cujo teor no produto acabado não deverá ser inferior a 50 % em volume, adicionada de CO₂ ou de água gasosa e eventualmente dos mesmos corantes que o bitter vino. O grau alcoométrico volúmico adquirido deverá ser igual ou superior a 8 % vol e inferior a 10,5 % vol. A autorização do termo « bitter » neste contexto não obsta à utilização do mesmo termo para definir produtos não abrangidos pelo âmbito de aplicação do presente regulamento;

e) Kalte Ente:

A bebida aromatizada à base de vinho e obtida através da mistura de vinho, de vinho gaseificado, ou de vinho gaseificado a que se adicionou CO₂, com vinho espumante ou vinho espumante a que se adicionou CO₂, acrescentando-lhe substâncias de limão naturais ou extractos das mesmas, cujo gosto deve ser predominante. O teor do produto acabado em vinho espumante ou em vinho espumante a que se adicionou CO₂ não deverá ser inferior a 25 % em volume;

f) Gluehwein:

A bebida aromatizada obtida exclusivamente a partir de vinho tinto ou vinho branco e açúcar aromatizado principalmente com canela e cravo-de-cabecinha. No caso de a

preparação do Gluehwein ter sido feita a partir de vinho branco, à denominação de venda « Gluehwein » deverão acrescentar-se as palavras « de vinho branco »;

g) Maiwein:

A bebida aromatizada obtida a partir de vinho mediante a adição de plantas de *Asperula odorata* ou de extractos desta, de modo a que o gosto de *Asperula odorata* seja predominante;

h) Maitrank:

A bebida aromatizada obtida com vinho branco seco no qual tenha sido macerada *asperula* perfumada (*Asperula odorata*) ou ao qual tenham sido adicionados extractos desta, com adição de laranjas, e/ou outros frutos, eventualmente sob a forma de sumo, concentrado ou extracto, e que tenha sofrido uma edulcoração de açúcar de 5 % no máximo;

i) Outras definições:

Serão adoptadas outras definições de acordo com o procedimento previsto no artigo 13o

4. Definições das categorias de cocktails aromatizados de produtos vitivinícolas cuja denominação pode:

- substituir a denominação « cocktail aromatizado de produtos vitivinícolas » no Estado de produção,

- ser utilizada como complemento à denominação « cocktail aromatizado de produtos vitivinícolas » nos outros Estados-membros:

a) Cocktail à base de vinho:

a bebida aromatizada:

- com uma proporção de mosto de uva concentrado não superior a 10 % do volume total do produto acabado,

- cujo teor de açúcares, expresso em açúcar invertido seja inferior a 80 gramas por litro;

b) Bebida gaseificada de uva aromatizada:

a bebida:

- elaborada exclusivamente a partir de mosto de uva,

- cujo título alcoométrico volúmico adquirido seja inferior a 4 % vol,

- que contenha anidrido carbónico resultante exclusivamente da fermentação dos produtos utilizados;

c) Outras definições:

Serão adoptadas outras definições de acordo com o procedimento previsto no artigo 13o

5. As denominações referidas no no 1, alíneas a) e b), no no 2 e no no 3 podem ser completadas com as menções seguintes, encontrando-se expresso em açúcar invertido o teor de açúcares indicado no parágrafo correspondente a cada menção:

a) Extra-seco: para os produtos cujo teor de açúcares é inferior a 30 gramas por litro;

b) Seco: para os produtos cujo teor de açúcares é inferior a 50 gramas por litro,

c) Meio-seco: para os produtos cujo teor de açúcares se situa entre 50 a 90 gramas por litro,

d) Meio-doce: para os produtos cujo teor de açúcares se situa entre 90 e 130 gramas por litro,

e) Doce: para os produtos cujo teor de açúcares é superior a 130 gramas por litro.

As menções « meio-doce » e « doce » podem ser substituídas pela indicação do teor de açúcares, expresso em gramas por litro de açúcar invertido.

6. Sempre que a denominação de venda das bebidas aromatizadas à base de vinho inclua a expressão « espumante », a quantidade de vinho espumante utilizada não deve ser inferior a 95 %.

7. As regras de execução do presente artigo serão adoptadas de acordo com o procedimento previsto no artigo 14o Artigo 3o Definições subsidiárias Para efeitos do presente regulamento, entende-se por:

a) Edulcoração:

a operação que consiste em utilizar, na preparação dos vinhos aromatizados, das bebidas aromatizadas à base de vinho e dos cocktails aromatizados de produtos vitivinícolas um ou vários dos seguintes produtos:

açúcar semibranco, açúcar branco, açúcar branco refinado, dextrose, frutose, xarope de glicose, açúcar líquido, açúcar líquido invertido, xarope de açúcar invertido, mosto de uvas concentrado rectificado, mosto de uvas concentrado, mosto de uvas frescas, açúcar caramelizado, mel, xarope de alfarroba e outras substâncias glucídicas naturais com efeito análogo ao dos produtos acima referidos.

Entende-se por açúcar caramelizado o produto obtido exclusivamente por aquecimento controlado da sacarose, sem adição de bases nem de ácidos minerais, nem de qualquer outro aditivo químico;

b) Aromatização:

a operação que consiste em utilizar, na preparação dos vinhos aromatizados, das bebidas aromatizadas à base de vinho e dos cocktails aromatizados de produtos vitivinícolas um ou vários aromas, definidos no no 2, alínea a), do artigo 1o da Directiva 88/388/CEE, e/ou ervas aromáticas e/ou especiarias, e/ou géneros alimentícios sápidos.

A adição de tais substâncias confere ao produto final características organolépticas diferentes das de um vinho;

c) Coloração:

a operação que consiste em utilizar um ou vários corantes na preparação dos vinhos aromatizados ou dos cocktails aromatizados de produtos vitivinícolas;

d) Adição de álcool:

a operação que consiste em utilizar, na preparação dos vinhos aromatizados e, se necessário, das bebidas aromatizadas à base de vinho, um ou vários dos seguintes produtos:

- álcool etílico de origem vitícola,
- álcool de vinho ou de uvas secas,
- álcool etílico de origem agrícola,
- destilado de vinho ou de uvas secas,
- destilado de origem agrícola,
- aguardente de vinho ou aguardente bagaceira,
- aguardente de uvas secas,

e que correspondam às características previstas nas disposições comunitárias, em especial as características do álcool etílico deverão corresponder às características constantes do anexo I;

e) Título alcoométrico volúmico adquirido:

o número de volumes de álcool puro, a uma temperatura de 20 °C, contidos em 100 volumes de produto em questão a essa temperatura;

f) Título alcoométrico volúmico em potência:

o número de volumes de álcool puro, a uma temperatura de 20 °C, susceptíveis de serem produzidos por fermentação total dos açúcares contidos em 100 volumes do produto em questão a essa temperatura;

g) Título alcoométrico volúmico total:

a soma dos títulos alcoométricos volúnicos adquiridos e em potência;

h) Título alcoométrico volúmico natural:

o título alcoométrico volúmico total do produto, considerado antes de qualquer enriquecimento. Artigo 4o 1. Quanto às bebidas a que se refere o presente regulamento, a lista dos aditivos alimentares autorizados e as regras para a sua utilização, bem como os produtos em causa, serão determinadas de acordo com o procedimento previsto na Directiva 89/107/CEE (14).

2. Na elaboração dessas bebidas, é autorizada a adição de água, eventualmente destilada ou desmineralizada, desde que a sua qualidade esteja em conformidade com as disposições nacionais adoptadas em aplicação das Directivas 80/777/CEE e 80/778/CEE e que essa adição não altere a natureza da bebida.

3. Quando se utilizar álcool etílico para diluir ou dissolver as matérias corantes, os aromas ou qualquer outro aditivo autorizado, usados na elaboração dos referidos produtos aromatizados, esse álcool etílico só pode ser de origem agrícola utilizado na dose estritamente necessária para diluir ou dissolver as matérias corantes, os aromas ou qualquer outro aditivo autorizado.

4. As regras de execução e, nomeadamente, os métodos de análise dos produtos referidos no presente regulamento serão adoptados de acordo com o procedimento previsto no artigo 13o Artigo 5o 1. Os tratamentos e práticas enológicas autorizadas para os vinhos e os mostos são os previstos no Regulamento (CEE) no 822/87.

2. No que respeita aos produtos acabados e às matérias-primas não referidos no no 1, os tratamentos podem ser determinados de acordo com o procedimento previsto no artigo 14o Artigo 6o 1. As denominações referidas no artigo 2o e no presente artigo ficam reservadas às bebidas neles definidas, tendo em conta os requisitos previstos nos artigos 2o e 4o Estas denominações devem ser utilizadas na Comunidade para designar estas bebidas.

As bebidas que não corresponderem às especificações adoptadas para as bebidas definidas no artigo 2o não podem utilizar as denominações deles constantes.

2. a) As denominações geográficas enumeradas na lista constante do anexo II podem substituir as denominações referidas no no 1 ou completá-las, formando denominações compostas;

b) Tais denominações geográficas ficam reservadas às bebidas que adquiram as suas características e qualidades definitivas no decurso da fase de produção que teve lugar na zona geográfica invocada, desde que o consumidor não seja induzido em erro quanto à matéria-prima utilizada.

3. As denominações de venda referidas no no 1 não podem ser completadas por indicações geográficas a que têm direito os produtos vitivinícolas.

4. No que toca às bebidas referidas no anexo II, os Estados-membros podem aplicar normas nacionais específicas relativas à produção, circulação interna, designação e apresentação destas bebidas obtidas nos seus territórios, desde que tais normas sejam compatíveis com o direito comunitário. Artigo 7o 1. Na denominação de venda das bebidas aromatizadas que contenham produtos do sector vitivinícola e aromas, com um título alcoométrico de pelo menos 1,2 % vol, que não obedeçam ao disposto no presente regulamento, não é autorizada qualquer referência aos produtos do sector vitivinícola.

2. As bebidas aromatizadas que não obedeçam ao disposto no presente regulamento não podem ser comercializadas para consumo humano sob uma designação que associe a uma das denominações referidas no presente regulamento termos ou expressões como « género », « tipo », « processo », « estilo », « marca », « gosto » ou outras menções análogas.

3. No que respeita às bebidas aromatizadas contendo produtos do sector vitivinícola obtidas por adição de álcool e não abrangidas pelo presente regulamento e obtidas por adição de álcool, a Comissão apresentará ao Conselho, o mais tardar seis meses após a entrada em vigor do presente regulamento, uma proposta adequada.

O uso de denominação descritiva das bebidas qualificadas « wine cooler » é autorizada para essas bebidas até que o Conselho tenha deliberado sobre a proposta acima citada.

Artigo 8o 1. A rotulagem e a apresentação das bebidas referidas no artigo 2o, bem como a

respectiva publicidade, devem estar em conformidade, não só com as normas nacionais adoptadas nos termos da Directiva 79/112/CEE, mas também com o disposto no presente artigo.

2. A denominação de venda dos produtos referidos nos nos 3 e 4 do artigo 2o será uma das denominações que lhes estão reservadas por força do artigo 6o
3. As denominações constantes do artigo 2o podem ser completadas por uma referência ao aroma principal utilizado.
4. No caso de o álcool utilizado na elaboração das bebidas visadas no presente regulamento provir de uma única matéria-prima (por exemplo, unicamente álcool de vinho, álcool de melação, álcool de cereais) a natureza do álcool poderá ser mencionada no rótulo.

No caso de o álcool provir de diversas matérias-primas, nenhuma menção especial relativa à natureza do álcool poderá figurar no rótulo.

O álcool etílico utilizado na elaboração das bebidas referidas no presente regulamento para diluir ou dissolver as matérias corantes, os aromas ou quaisquer outros aditivos autorizados não pode ser considerado como ingrediente.

5. As denominações geográficas enumeradas no anexo II não podem ser traduzidas.
6. As indicações previstas no presente regulamento serão dadas numa ou várias línguas oficiais da Comunidade de modo a que o consumidor final possa compreender facilmente cada uma dessas referências, excepto nos casos em que a informação ao comprador seja assegurada por outros meios.
7. Relativamente às bebidas originárias de países terceiros, admite-se a utilização de uma língua oficial do país terceiro onde se tenha efectuado a elaboração, desde que as indicações previstas no presente regulamento sejam dadas igualmente numa língua oficial da Comunidade de forma a que o consumidor final possa compreender facilmente todas essas referências.
8. Sem prejuízo do disposto no artigo 11o, para as bebidas originárias da Comunidade destinadas à exportação, as indicações previstas no presente regulamento podem ser repetidas noutra língua, com excepção das denominações referidas no no 5.
9. Relativamente às bebidas referidas no artigo 2o, podem ser determinadas de acordo com o procedimento previsto no artigo 13o:

a) As disposições específicas que devem reger a utilização de termos que se refiram a uma determinada qualidade do produto, tal como o seu historial ou o seu método de elaboração;

b) As regras de rotulagem dos produtos em recipientes não destinados ao consumidor final. Artigo 9o 1. Os Estados-membros tomarão as medidas necessárias para assegurar o cumprimento das disposições comunitárias no sector dos vinhos aromatizados, das bebidas aromatizadas à base de vinho e dos cocktails aromatizados de produtos vitivinícolas. Os Estados-membros incumbirão uma ou várias instâncias de controlar o cumprimento de tais disposições.

Em relação às bebidas referidas no anexo II, pode ser decidido, de acordo com o procedimento previsto no artigo 13o, que esse controlo e essa protecção sejam assegurados, na circulação intracomunitária, por documentos comerciais controlados pela administração e pela manutenção de registos adequados.

2. No que se refere às bebidas enumeradas no anexo II que são exportadas poderá instituir-se um sistema de documentos de autenticação, de acordo com o procedimento previsto no artigo 13o, de modo a eliminar as fraudes e contrafacções.

Na ausência do sistema referido no primeiro parágrafo, os Estados-membros aplicarão os seus próprios sistemas de autenticação, desde que estes estejam em conformidade com as regras comunitárias.

3. O Conselho, deliberando por maioria qualificada, sob proposta da Comissão, adoptará as medidas necessárias para efeitos da aplicação uniforme das disposições comunitárias no sector dos vinhos aromatizados, das bebidas aromatizadas à base de vinho e dos

cocktails aromatizados de produtos vitivinícolas, nomeadamente no que respeita ao controlo e às relações entre as instâncias competentes dos Estados-membros.

4. Os Estados-membros e a Comissão permutarão os dados necessários à aplicação do presente regulamento. As regras da comunicação e divulgação desses dados serão adoptadas de acordo com o procedimento previsto no artigo 13o Artigo 10o Tendo em vista a sua comercialização na Comunidade para consumo humano, as bebidas definidas no presente regulamento, importadas, e designadas mediante uma indicação geográfica, podem beneficiar, sob condição de reciprocidade, do controlo e da protecção referidos no no 1, segundo parágrafo, do artigo 9o

Será dada execução ao disposto no primeiro parágrafo através de acordos com os países terceiros interessados, a negociar e a celebrar nos termos do artigo 113o do Tratado.

As regras de execução, bem como a lista dos produtos referidos no primeiro parágrafo, serão adoptadas de acordo com o procedimento previsto no artigo 14o Artigo 11o Salvo excepções a decidir de acordo com o procedimento previsto no artigo 13o, os vinhos aromatizados, as bebidas aromatizadas à base de vinho e os cocktails aromatizados de produtos vitivinícolas destinados à exportação devem ser conformes com as disposições do presente regulamento. Artigo 12o 1. É instituído um comité de aplicação para as bebidas referidas no presente regulamento, adiante designado « comité », composto por representantes dos Estados-membros e presidido por um representante da Comissão.

2. No seio do comité, atribuir-se-á aos votos dos Estados-membros a ponderação prevista no no 2 do artigo 148o do Tratado. O presidente não participa na votação. Artigo 13o 1. Sempre que é feita referência ao procedimento previsto no presente artigo, a questão em causa será submetida à apreciação do comité pelo seu presidente, quer por iniciativa deste quer a pedido do representante de um Estado-membro.

2. O representante da Comissão submete à apreciação do comité um projecto das medidas a tomar. O comité emite o seu parecer sobre essas medidas num prazo que o presidente pode fixar em função da urgência da questão em causa. O comité delibera por maioria de cinquenta e quatro votos, sendo os votos dos Estados-membros afectados da ponderação prevista no no 2 do artigo 148o do Tratado. O presidente não vota.

3. A Comissão adopta medidas que são imediatamente aplicáveis. Todavia, se tais medidas não forem conformes ao parecer emitido pelo comité, elas serão imediatamente comunicadas pela Comissão ao Conselho. Neste caso, a Comissão pode diferir por um período de um mês a contar da data da presente comunicação a aplicação dessas medidas.

O Conselho, deliberando por maioria qualificada, pode tomar uma decisão diferente no prazo de um mês. Artigo 14o 1. Sempre que é feita referência ao procedimento previsto no presente artigo, a questão em causa será submetida a apreciação do comité pelo seu presidente, quer por iniciativa deste, quer a pedido de um representante de um Estado-membro.

2. O representante da Comissão submete à apreciação do comité um projecto das medidas a tomar. O comité emite o seu parecer sobre este projecto num prazo que o presidente pode fixar em função da urgência da questão em causa. O parecer é emitido por maioria, nos termos previstos no no 2 do artigo 148o do Tratado para a adopção das decisões que o Conselho é chamado a tomar sob proposta da Comissão. Nas votações no seio do comité, os votos dos representantes dos Estados-membros estão sujeitos à ponderação definida no mesmo artigo. O presidente não participa na votação.

3. a) A Comissão adopta as medidas projectadas desde que sejam conformes com o parecer do comité.

b) Se as medidas projectadas não forem conformes com o parecer do comité, ou na ausência de parecer, a Comissão submeterá sem demora ao Conselho uma proposta relativa às medidas a tomar. O Conselho delibera por maioria qualificada.

Se, no termo de um prazo de três meses a contar da data em que o assunto foi submetido à apreciação do Conselho, este ainda não tiver deliberado, a Comissão adoptará as medidas propostas. Artigo 15o O comité pode examinar qualquer outra questão

apresentada pelo seu presidente, quer por iniciativa deste quer a pedido de um representante do um Estado-membro. Artigo 16o 1. Tendo em vista facilitar a transição do actual regime para o instituído pelo presente regulamento, serão adoptadas medidas transitórias de acordo com o procedimento previsto no artigo 13o

2. Estas medidas transitórias não podem exceder uma duração máxima de dois anos a contar da data de início da aplicação do presente regulamento. Artigo 17o O presente regulamento entra em vigor no terceiro dia seguinte ao da sua publicação no Jornal Oficial das Comunidades Europeias.

É aplicável a partir de 17 de Dezembro de 1991, com excepção dos artigos 12o a 15o, que são aplicáveis a partir da data de entrada em vigor do presente regulamento. Todavia, é autorizado o escoamento das bebidas produzidas e rotuladas antes dessa data, até que se esgotem essas existências. O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-membros.

Feito no Luxemburgo, em 10 de Junho de 1991. Pelo Conselho

O Presidente
J.-C. JUNCKER

- (1) JO no C 269 de 25. 10. 1986, p. 15.
 - (2) JO no C 127 de 14. 5. 1984, p. 185, e JO no C 129 de 20. 5. 1991.
 - (3) JO no C 124 de 9. 5. 1983, p. 16.
 - (4) JO no L 33 de 8. 2. 1979, p. 1.
 - (5) JO no L 186 de 30. 6. 1989, p. 17.
 - (6) JO no L 229 de 30. 8. 1980, p. 11.
 - (7) JO no L 319 de 7. 11. 1981, p. 19.
 - (8) JO no L 229 de 30. 8. 1980, p. 1.
 - (9) JO no L 2 de 3. 1. 1985, p. 22.
 - (10) JO no L 184 de 15. 7. 1988, p. 61.
 - (11) JO no L 84 de 27. 3. 1987, p. 1.
 - (12) JO no L 132 de 23. 5. 1990, p. 19.
 - (13) JO no L 160 de 12. 6. 1989, p. 1.
 - (14) JO no L 40 de 11. 2. 1989, p. 27.
-

ANEXO I

Características do álcool etílico referido na alínea d) do artigo 3o

1. Características organolépticas: Não detectável qualquer sabor estranho à matéria-prima
2. Título alcoométrico volúmico mínimo: 96,0 % vol 3. Valores máximos de elementos residuais: - Acidez total expressa em ácido acético g/hl de álcool a 100 % vol: 1,5 - Ésteres expressos em acetato de etilo g/hl de álcool a 100 % vol: 1,3 - Aldeídos expressos em acetaldeído g/hl de álcool a 100 % vol: 0,5 - Álcoois superiores expressos em metil-2 propanol-1 g/hl de álcool a 100 % vol: 0,5 - Metanol g/hl de álcool a 100 % vol: 50 - Extracto seco g/hl de álcool a 100 % vol: 1,5 - Bases azotadas voláteis expressas em azoto g/hl de álcool: a 100 % vol 0,1 - Furfural: não detectável

ANEXO II

Bebidas aromatizadas à base de produtos vitivinícolas

Denominações geográficas referidas no no 2 do artigo 6o

Nuernberger Gluehwein

Vermouth de Chambéry

Vermouth di Torino