

**REGLAMENTO (CEE) Nº 1014/90 DE LA COMISIÓN
DE 24 DE ABRIL DE 1990 POR EL QUE SE ESTABLECEN LAS
DISPOSICIONES DE APLICACIÓN PARA LA DEFINICIÓN,
DESIGNACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LAS BEBIDAS
ESPIRITUOSAS**

DOCE nº L 105 de 25.4.1990, página 9

CORRECCIÓN DE ERRORES:

-DOCE nº L 291 de 7.10.1992, página 22

MODIFICACIONES:

- Reglamento (CEE) nº 1180/91 de la Comisión de 6 de mayo de 1991, DOCE nº L 115 de 8.5.1991, página 5
- Reglamento (CEE) nº 1781/91 de la Comisión de 19 de junio de 1991, DOCE nº L 160 de 25.6.1991, página 5
- Reglamento (CEE) nº 3458/92 de la Comisión de 30 de noviembre de 1992, DOCE nº L 350 de 1.12.1992, página 59
- Reglamento (CE) nº 2675/94 de la Comisión de 3 de noviembre de 1994, DOCE nº L 285 de 4.11.1994, página 5
- Reglamento (CE) nº 1712/95 de la Comisión de 13 de julio de 1995, DOCE nº L 163 de 14.7.1995, página 4
- Reglamento (CE) nº 2626/95 de la Comisión de 10 de noviembre de 1995, DOCE nº L 269 de 11.11.1995, página 5
- Reglamento (CE) nº 2523/97 de la Comisión de 16 de diciembre de 1997, DOCE nº L 346 de 17.12.1997, página 46
- Reglamento (CE) nº 2140/98 de la Comisión de 6 de octubre de 1998, DOCE nº L 270 de 7.10.1998, página 9

Bruselas (Bélgica), abril 1990



REGLAMENTO (CEE) Nº 1014/90 DE LA COMISIÓN

de 24 de abril de 1990

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) nº 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, las letras f.1.a; g; i.1.d; i.2; l.1; así como i.1.b; y r.1. del apartado 4 de su artículo 1,

Considerando que es preciso adoptar las disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) nº 1576/89 que consistan en precisiones indispensables, y normas complementarias de los principios definidos en el citado Reglamento;

Considerando que, en el momento de determinar estas precisiones y normas complementarias, conviene en primer lugar, tomar en consideración los criterios adoptados en el momento de la adopción del propio Reglamento (CEE) nº 1576/89; que, además, es conveniente basarse en las tradiciones y usos de las distintas regiones de la Comunidad, en la medida que sea compatible con el mercado único; que otro de los criterios que debe tenerse en cuenta es el propósito de evitar cualquier posibilidad de confusión en las indicaciones que figuren en las etiquetas, así como de garantizar al consumidor una información tan clara y completa como sea posible en el etiquetado;

Considerando que el presente Reglamento debe aplicarse sin perjuicio de las disposiciones transitorias establecidas en el Reglamento (CEE) nº 3773/89 de la Comisión, de 14 de diciembre de 1989, por el que se establecen disposiciones transitorias relativas a las bebidas espirituosas ⁽²⁾;

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

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Para la aplicación de lo dispuesto en la letra f.1.a) del apartado 4 del artículo 1 del Reglamento (CEE) nº 1576/89, la proporción de lías que podrá añadirse al orujo de uva para la elaboración del aguardiente de orujo de uva será, como máximo, de 25 kg de lías por 100 kg de orujo de uva utilizados. La cantidad de alcohol procedente de las lías no podrá sobrepasar el 35 % de la cantidad total de alcohol del producto acabado.

Artículo 2

Para la aplicación de lo dispuesto en la letra g) del apartado 4 del artículo 1 del Reglamento (CEE) nº 1576/89, el aguardiente de hollejo de frutas será la bebida espirituosa obtenida exclusivamente mediante fermentación y destilación, a menos de 86 % vol, de los hollejos de frutas, exceptuando la uva. Se autorizará la redestilación con ese mismo grado alcohólico.

El contenido mínimo de sustancias volátiles será de 200 g/hl de alcohol al 100 % vol.

⁽¹⁾ DO nº L 160 de 12. 6. 1989, p. 1.

⁽²⁾ DO nº L 365 de 15. 12. 1989, p. 48.

▼B

El contenido máximo de alcohol metílico será de 1 500 g/hl de alcohol al 100 % vol.

El contenido máximo de ácido cianhídrico será de 10 g/hl de alcohol al 100 % vol, cuando se trate de aguardiente de hollejo de frutas de hueso.

La denominación de venta de tales productos será «aguardiente de hollejo de» seguido del nombre de la fruta de que se trate. En caso de que se empleen hollejos de varias frutas diferentes, la denominación de venta será «aguardiente de hollejo de frutas».

Artículo 3

Para la aplicación de lo dispuesto en la letra i.1.d) del apartado 4 del artículo 1 del Reglamento (CEE) n° 1576/89, el nombre de la fruta podrá sustituir la denominación «aguardiente de» seguido del nombre de la fruta, únicamente cuando se trate de las frutas siguientes:

- ciruela mirabel, (*Prunus domestica L. var. syriaca*)
- ciruela, (*Prunus domestica L.*)
- ciruela damascena, (*Prunus domestica L.*)
- madroño, (*Arbutus unedo L.*)
- manzana Golden Delicious.

Cuando exista el riesgo de que el consumidor final pueda no comprender fácilmente una de dichas denominaciones, la mención «aguardiente» deberá figurar en el etiquetado, completada, en su caso, con una explicación.

Artículo 4

1. Las bebidas espirituosas contempladas en la letra i.2) del apartado 4 del artículo 1 del Reglamento (CEE) n° 1576/89 podrán llevar la denominación «aguardiente de» seguida del nombre de la fruta cuando en la etiqueta figure la indicación suplementaria «obtenida mediante maceración y destilación».

La disposición establecida en el párrafo primero se aplicará a las bebidas espirituosas obtenidas de las siguientes frutas:

- zarzamora, (*Rubus fruticosus L.*)
- fresa, (*Fragaria L.*)
- arándano, (*Vaccinium myrtillus L.*)
- frambuesa, (*Rubus idaeus L.*)
- grosella, (*Ribes vulgare Lam.*)
- endrina, (*Prunus spinosa L.*)
- serba, (*Sorbus domestica L.*)
- serba, («cormes», en francés), (*Sorbus domestica L.*)
- acebo, (*Ilex cassine L.*)
- mostajo, (*Sorbus torminalis L.*)
- saúco, (*Sambucus nigra L.*)
- escaramujo, (*Rosa canina L.*)
- grosella negra, (*Ribes nigrum L.*)

▼M4

El párrafo primero comprenderá también los productos elaborados en los territorios y departamentos franceses de Ultramar, obtenidos de las frutas siguientes:

- plátano (*Musa paradisiaca*)
- granadilla (*Passiflora edulis*)
- jobo de la India (*Spondias edulis*)
- abal (*Spondias mombin*).

▼B*Artículo 5*

Para la aplicación de lo dispuesto en la letra l.1. del apartado 4 del artículo 1 del Reglamento (CEE) n° 1576/89, la cantidad de frutas utilizadas deberá ser de 5 kg como mínimo por cada 20 litros de alcohol a 100 % vol.

▼M3*Artículo 6*

1. En aplicación de lo dispuesto en la letra b) del punto 1 de la letra i) del apartado 4 del artículo 1 del Reglamento (CEE) n° 1576/89, se fijan en 1 500 g/hl de alcohol de 100 % vol el contenido máximo en alcohol metílico de los aguardientes de frutas procedentes de las frutas siguientes:

- ciruela (*Prunus domestica* L.),
- ciruela mirabel (*Prunus domestica* L. var *syriaca*),
- ciruela damascena (*Prunus domestica* L.),
- manzana (*Malus domestica* Borkh.),
- pera (*Pyrus communis* L.).

▼M6

2. El contenido máximo de alcohol metílico de los aguardientes de frutas procedentes de las frutas que se mencionan en el apartado 1 será el siguiente:

- 1 350 gramos por hectolitro de alcohol de 100 % vol a partir del 1 de enero de 1998,
- 1 200 gramos por hectolitro de alcohol de 100 % vol a partir del 1 de enero de 2000, excepto en el caso de las peras Williams (*Pyrus communis* Williams).

3. Los productos contemplados en el apartado 1, comunitarios e importados, embotellados antes del 1 de enero de 1998, o bien antes del 1 de enero de 2000, de conformidad con las disposiciones sobre el contenido de metanol vigentes antes de esas fechas, podrán almacenarse para su venta, comercializarse y exportarse hasta agotamiento de existencias.

▼M7

4. En aplicación de la letra b) del punto 1 de la letra i) del apartado 4 del artículo 1 del Reglamento (CEE) n° 1576/89, el contenido máximo de alcohol metílico de los aguardientes de grosella roja y negra (*Ribes species*), bayas del serval (*Sorbus aucuparia*) y saúco (*Sambucus nigra*) queda fijado en 1 350 gramos por hectolitro de alcohol al 100 % vol, y el contenido máximo de alcohol metílico de los aguardientes de frambuesa (*Rubus idaeus* L.) y mora (*Rubus fruticosus* L.) a 1 200 gramos por hectolitro de alcohol al 100 % vol.

5. Los aguardientes de frutas a que se refiere el apartado 4 elaborados en Austria y que se encuentren en la fase de venta al consumidor final a 31 de diciembre de 1997 de conformidad con las disposiciones sobre el contenido de metanol vigentes esa fecha en Austria podrán comercializarse y exportarse hasta que se agoten las existencias.

▼B*Artículo 7*

Para la aplicación de lo dispuesto en la letra r.1) del apartado 4 del artículo 1 del Reglamento (CEE) n° 1576/89, el contenido mínimo de azúcar de 100 g por litro, se reducirá a:

- 80 g por litro en el caso de los licores de genciana elaborados exclusivamente con genciana como sustancia aromatizante;
- 70 g por litro en el caso de los licores de cereza cuyo alcohol etílico sea exclusivamente aguardiente de cerezas.

▼ M1*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.

▼ M2▼ C1*Artículo 7 ter*▼ M2

1. En aplicación del segundo guión del apartado 1 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 1576/89, en la presentación de una bebida espirituosa únicamente podrá emplearse un término compuesto que incluya una denominación genérica si el alcohol de dicha bebida procede exclusivamente de la bebida espirituosa citada en el término compuesto.

2. No obstante, en función de la situación existente en el momento de la entrada en vigor del presente Reglamento, en la presentación de los licores elaborados en la Comunidad sólo se podrán utilizar los siguientes términos compuestos:

prune-brandy

orange-brandy

apricot-brandy

cherry-brandy

solbærrom, también denominado *blackcurrant-rum*.

3. En lo que respecta al etiquetado y a la presentación de los licores a que se refiere el apartado 2, los términos compuestos deberán figurar en la etiqueta en una misma línea, con caracteres de tipo, dimensión y color idénticos y la denominación «licor» deberá figurar en caracteres de dimensiones no inferiores a las empleadas para los términos compuestos e inmediatamente al lado de éstos.

Además, la etiqueta de estos licores, si el alcohol no procede de la bebida espirituosa indicada, deberá incluir una referencia al tipo de alcohol utilizado en el mismo campo visual que dichas indicaciones. Esta referencia se expresará indicando la naturaleza del alcohol de origen agrícola utilizado o mediante la indicación «alcohol agrícola» precedida, en cada caso, de los términos «fabricado a partir de ...», «elaborado con ...», o «a base de ...».

▼ M4*Artículo 7 quater*

Cuando una de las bebidas espirituosas enumeradas en el artículo 9 del Reglamento (CEE) nº 1576/89 esté mezclada con:

- una o varias bebidas espirituosas definidas o no definidas en el apartado 4 del artículo 1 del Reglamento (CEE) nº 1576/89, y/o
- uno o varios destilados de origen agrícola,

la denominación de venta «espirituoso» o «bebida espirituosa» deberá utilizarse sin otros términos calificativos en la etiqueta en un lugar aparente de forma bien visible y claramente legible.

El párrafo primero no será aplicable en lo que respecta a la denominación y presentación de un producto derivado de una mezcla que responda a una de las definiciones contempladas en el apartado 4 del artículo 1 del Reglamento (CEE) nº 1576/89, y sin perjuicio del artículo 7 *ter*.

▼M4

Sin perjuicio de las disposiciones relativas al etiquetado de los ingredientes de las bebidas espirituosas en virtud de la Directiva 79/112/CEE del Consejo ⁽¹⁾, sólo se podrá hacer referencia en el etiquetado y la presentación de los productos resultantes de las mezclas mencionadas a alguno de los términos genéricos del apartado 4 del artículo 1 del Reglamento (CEE) n° 1576/89 fuera de la denominación de venta, pero dentro del mismo campo visual, en una lista en la que se enumeren todos los componentes alcohólicos, seguido cada uno de su porcentaje en la mezcla, y precedida por los términos «obtenido de una mezcla de espirituosos». El conjunto deberá figurar en caracteres uniformes y del mismo tipo, y del mismo color que los caracteres de la denominación de venta. No obstante, su dimensión no podrá superar la mitad de la de los caracteres de la denominación de venta.

La proporción de cada uno de los componentes alcohólicos será igual al volumen de alcohol puro que represente en el volumen total de alcohol puro de la mezcla. Se expresará en «% vol» y figurará en orden decreciente en función de las cantidades utilizadas.

▼B*Artículo 8*

El presente Reglamento entrará en vigor el 1 de mayo de 1990.

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

⁽¹⁾ DO n° L 33 de 8. 2. 1979, p. 1.

▼M1

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 lías de vino o de lías 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»:

▼M1

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.

▼M8

13. «Bierbrand» o «Aguardiente de cerveza»: la bebida espirituosa:

- obtenida exclusivamente mediante destilación directa de cerveza fresca a un grado alcohólico inferior a 86 % vol, de manera que el destilado obtenido presente características organolépticas derivadas de la cerveza,
- que tenga un grado alcohólico volumétrico mínimo de 38 % vol para poder despacharse al consumo humano en la Comunidad.