
Ordinanza del DFI sulle bevande alcoliche (OBAIc)

del ...

Il Dipartimento federale dell'interno (DFI),
visti gli articoli 4 capoverso 2, 26 capoversi 2 e 5 nonché 27 capoverso 3
dell'ordinanza del 23 novembre 2005¹ sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso
(ODerr),
ordina:

Capitolo 1 Disposizioni generali

Art. 1 Oggetto e campo d'applicazione

¹ La presente ordinanza definisce le seguenti bevande alcoliche, ne stabilisce i requisiti minimi e disciplina la loro particolare caratterizzazione:

- a. vino, mosto d'uva parzialmente fermentato, vino liquoroso (prodotti vitivinicoli);
- b. le bevande contenenti vino;
- c. sidro e vino di frutti, succo di frutti a granelli in fase di fermentazione, bevande a base di sidro o di vino di frutti, idromele;
- d. birra;
- e. bevande spiritose;
- f. altre bevande alcoliche.

² Sono fatte salve le disposizioni della legislazione sull'alcool.

Art. 2 Definizioni

¹ Per bevanda alcolica s'intende qualsiasi bevanda avente un titolo alcolometrico volumico effettivo superiore allo 0,5 % in volume.

² Le definizioni dei tenori alcolici applicabili a tutti i prodotti menzionati nella presente ordinanza sono riportati nell'allegato 1.

RS

¹ **RS 817.02**

³ Per i prodotti vitivinicoli non definiti nella legislazione svizzera in materia di derrate alimentari valgono le definizioni dell'allegato III parte III bis punti 1-12 del regolamento (CE) n.1234/2007².

⁴ Per le altre categorie di prodotti vitivinicoli non definiti nella legislazione svizzera in materia di derrate alimentari valgono le definizioni dell'allegato XI ter del regolamento (CE) n. 1234/2007.

Art. 3 Indicazione del tenore di alcool

Per le bevande alcoliche con un titolo alcolometrico volumico effettivo superiore all'1,2 % in volume, il tenore di alcool deve essere indicato in «% vol.». Il tenore effettivo può divergere dal tenore annunciato al massimo dello 0,5 % vol. verso l'alto o verso il basso.

Capitolo 2 Vino

Sezione 1 Definizioni e requisiti

Art. 4 Vino

¹ Il vino è la bevanda prodotta per fermentazione alcolica, totale o parziale, di uve fresche, anche ammostate, oppure di mosto d'uva fresco.

² Il vino rosso e il vino rosato («rosé») sono vini ottenuti da sole uve nere fermentate a contatto con il mosto per un tempo più o meno lungo e in seguito torchiate per l'ulteriore fermentazione. Sono fatti salvi i capoversi 4 e 5.

³ Il vino bianco è vino ottenuto da uve bianche oppure da uve nere torchiate non fermentate.

⁴ Lo Schiller è vino ottenuto da uve nere e bianche della categoria «vini a denominazione di origine controllata» (DOC) che provengono dalla medesima parcella e sono vinificate assieme.

⁵ L'Oeil-de-Perdrix e il Dôle blanche possono essere tagliati fino al 10 % con vini bianchi, se le disposizioni cantonali in materia di DOC lo consentono.

⁶ Dopo le eventuali operazioni di arricchimento di cui all'allegato 2, il vino deve presentare un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 8,5% vol. e un titolo alcolometrico volumico totale non superiore a 15% vol.

⁷ Il limite massimo del titolo alcolometrico totale può essere superiore a 15 % vol. per i vini svizzeri ottenuti senza operazioni di arricchimento.

⁸ I vini esteri che recano una denominazione d'origine (DOP, DOC ecc.) o una denominazione geografica protetta tutelata da una legislazione estera devono rispet-

² Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del 22 ottobre 2007, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, versione GU L 312 del 27.11.2009.

tare i limiti massimi e minimi dei titoli alcolometrici effettivo e totale fissati in tale legislazione.

Art. 5 Vino spumante

¹ Il vino spumante è il prodotto ottenuto dalla prima o dalla seconda fermentazione alcolica:

- a. di uve fresche;
- b. di mosto d'uva;
- c. di vino.

² È caratterizzato, alla stappatura del recipiente, da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione.

³ Se conservato alla temperatura di 20 °C in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione non inferiore a 3 bar dovuta all'anidride carbonica in soluzione.

⁴ Il titolo alcolometrico totale delle partite (cuvées) destinate all'elaborazione del vino spumante non è inferiore a 8,5 % vol.

Art. 6 Vino frizzante

Il vino frizzante è il prodotto:

- a. ottenuto da vino che presenta un titolo alcolometrico totale non inferiore a 9 % vol.;
- b. avente un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 7 % vol.;
- c. che, conservato alla temperatura di 20 °C in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione, dovuta all'anidride carbonica endogena in soluzione, non inferiore a 1 bar e non superiore a 2,5 bar;
- d. presentato in recipienti di 60 litri o meno.

Sezione 2 Pratiche e trattamenti enologici

Art. 7 Pratiche e trattamenti enologici consentiti

¹ I prodotti di cui al presente capitolo possono essere fabbricati o trattati solo mediante le pratiche enologiche menzionate all'allegato 2, fatti salvi gli articoli 8 e 9.

² L'Ufficio federale della sanità pubblica (UFSP) può, su istanza, autorizzare altre pratiche e altri trattamenti enologici a fini sperimentali. L'autorizzazione è limitata nelle quantità e nel tempo. Allo scadere di quest'ultima, il beneficiario deve presentare all'UFSP un rapporto dettagliato sull'applicazione e sui risultati della pratica o del trattamento autorizzato.

³ L'autorizzazione è pubblicata sul Foglio ufficiale svizzero di commercio.

Art. 8 Taglio

¹ Per taglio s'intende la miscelazione di uve, mosti d'uva o vini di origine o provenienza diverse.

² Non si considerano un taglio:

- a. l'arricchimento;
- b. l'edulcorazione;
- c. l'aggiunta, per il vino spumante, di «sciroppo di dosaggio» o di «sciroppo zuccherino» .

³ I vini svizzeri non possono essere il risultato di un taglio effettuato con vino estero.

⁴ Per quanto riguarda il taglio di vini svizzeri con vini svizzeri, vale quanto segue:

- a. i vini recanti una denominazione di origine controllata (DOC) possono essere tagliati al 10 % con vini di uguale colore;
- b. i vini con indicazione geografica tipica possono essere tagliati al 15 % con vini di uguale colore.

⁵ Alla consegna, i vini esteri che recano una denominazione d'origine (DOP, DOC ecc.) oppure una denominazione geografica protetta tutelata da una legislazione estera devono rispettare le disposizioni di tale legislazione estera in materia di taglio.

Art. 9 Pratiche e trattamenti aggiuntivi per il vino spumante o frizzante

¹ Nella fabbricazione di vino spumante o di vino frizzante possono essere aggiunti, oltre ai prodotti elencati all'allegato 2, gli ingredienti seguenti:

- a. sciroppo zuccherino per ottenere la fermentazione secondaria;
- b. sciroppo di dosaggio;
- c. anidride carbonica per produrre i vini spumanti e i vini frizzanti contenenti anidride carbonica aggiunta.

² Qualsiasi aggiunta deve soddisfare i requisiti fissati all'allegato 2.

Sezione 3 Caratterizzazione**Art. 10 Disposizioni generali**

¹ Sull'etichetta devono figurare le seguenti indicazioni:

- a. la denominazione specifica del prodotto ai sensi dell'articolo 11;
- b. il nome o la ditta del produttore, dell'imbottigliatore, dell'importatore o del venditore, della cantina o del negoziante, corredato del rispettivo indirizzo;
- c. il Paese di produzione dei vini, sempre che esso non possa essere desunto dalla denominazione specifica o dal nome, dalla ditta o dall'indirizzo del produttore;

- d. le indicazioni di cui all'articolo 2 capoverso 1 lettere i, n, o nonché q dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005³ sulla caratterizzazione e la pubblicità delle derrate alimentari (OCDerr);
- e. le indicazioni di cui all'articolo 8 OCDerr, se la loro presenza può essere individuata nel prodotto finale in base a un metodo d'analisi riconosciuto dall'UFSP; i pittogrammi di cui all'allegato 3 possono sostituire le indicazioni corrispondenti.

² Le indicazioni, salvo quelle menzionate al capoverso 1 lettera e nonché all'articolo 2 capoverso 1 lettera q OCDerr, devono figurare nel medesimo campo visivo.

³ Per i vini spumanti, sull'etichetta deve figurare una delle seguenti indicazioni in base al tenore di zucchero residuo per litro:

–	«extra-brut»	da 0 a 6 g
–	«brut»	meno di 15 g
–	«extra-secco»	da 12 a 20 g
–	«secco»	da 17 a 35 g
–	«semisecco»	da 33 a 50 g
–	«dolce»	oltre 50 g.

⁴ Per gli altri vini può figurare, in base al tenore di zucchero residuo per litro, una delle indicazioni seguenti:

–	«secco»	fino a un massimo di 4 g
–	«semisecco» oppure «leggermente dolce»	oltre 4 g e fino a un massimo di 12 g
–	«amabile»	oltre 12 g e fino a un massimo di 45 g
–	«dolce»	oltre 45 g.

⁵ In caso d'utilizzo di trucioli di legno di quercia ai sensi dell'allegato 2, l'etichetta non può contenere alcuna indicazione facente riferimento a un recipiente in legno come barrique o fusto.

⁶ È consentito indicare in etichetta uno o più vitigni esclusivamente se il vino è prodotto con almeno l'85 % di uve dei vitigni in questione. I vitigni sono menzionati secondo l'ordine decrescente dei quantitativi impiegati.

⁷ Nel caso in cui figuri l'annata, il vino deve essere prodotto con almeno l'85 % di uve raccolte nell'annata indicata.

Art. 11 Denominazione specifica

¹ La denominazione specifica dei vini coincide con le definizioni degli articoli 4-6.

² I vini svizzeri devono recare, invece della denominazione specifica «vino», il nome della categoria a cui appartengono in virtù dell'articolo 63 capoverso 1 della legge federale del 29 aprile 1998⁴ sull'agricoltura.

³ L'etichetta dei vini svizzeri della categoria DOC deve inoltre contenere la corrispondente origine geografica.

⁴ L'etichetta dei vini svizzeri della categoria «vino con indicazione geografica tipica» deve inoltre contenere la corrispondente provenienza geografica.

⁵ L'etichetta dei vini svizzeri della categoria «vino da tavola» deve inoltre contenere l'indicazione «svizzero».

⁶ Alla consegna, i vini esteri che recano una denominazione d'origine (DOP, DOC ecc.) oppure una denominazione geografica protetta tutelata da una legislazione estera devono rispettare le disposizioni di tale legislazione in materia di denominazione.

⁷ Gli altri vini possono recare soltanto la denominazione specifica «vino», integrata con le seguenti indicazioni:

- a. colore del vino;
- b. annata;
- c. vitigno;
- d. Paese di produzione, secondo le condizioni dell'articolo 10 capoverso 1 lettera c; o

in uno dei seguenti modi:

1. «vino prodotto in [nome del Paese dove è avvenuta l'ultima trasformazione] ottenuto da vini di diversi Paesi»;
2. «vino prodotto in [nome del Paese dove è avvenuta l'ultima trasformazione] ottenuto da uve di diversi Paesi».

Capitolo 3

Mosti d'uva e vino liquoroso

Art. 12 Mosto d'uva

¹ Il mosto d'uva è il prodotto liquido ottenuto naturalmente o con procedimenti fisici da uve fresche.

² È ammesso un titolo alcolometrico effettivo pari o inferiore a 1 % vol.

Art. 13 Mosto d'uva parzialmente fermentato (vino-mosto, succo d'uva parzialmente fermentato)

¹ Il mosto d'uva parzialmente fermentato è il prodotto proveniente dalla fermentazione di mosto d'uva e avente un titolo alcolometrico effettivo superiore a 1 % vol. e inferiore ai tre quinti del suo titolo alcolometrico volumico totale.

² La denominazione specifica è «mosto d'uva parzialmente fermentato», «vino-mosto», «succo d'uva parzialmente fermentato» oppure «succo d'uva in fermentazione» o «mosto d'uva in fermentazione».

³ L'indicazione del tenore alcolico per il vino-mosto non pastorizzato deve essere sostituita dall'indicazione «contenente alcool».

Art. 14 Mosto d'uva concentrato

¹ Il mosto d'uva concentrato è il succo d'uva non caramellizzato ottenuto mediante disidratazione parziale del succo d'uva effettuata con qualsiasi metodo autorizzato, escluso il fuoco diretto.

² Il valore indicato alla temperatura di 20°C al rifrattometro non deve essere inferiore a 50,9 %.

Art. 15 Mosto d'uva concentrato rettificato

¹ Il mosto d'uva concentrato rettificato è il prodotto liquido non caramellizzato ottenuto mediante disidratazione parziale del mosto d'uva effettuata con qualsiasi metodo autorizzato, escluso il fuoco diretto.

² Il valore indicato alla temperatura di 20°C dal rifrattometro non deve essere inferiore a 61,7 %.

Art. 16 Vino liquoroso

¹ Il vino liquoroso è il prodotto ottenuto da:

- a. mosto d'uva parzialmente fermentato;
- b. vino ;
- c. una miscela dei prodotti suddetti, oppure
- d. mosto d'uva o una miscela di questo prodotto con vino.

² Si aggiunge, solo o miscelato:

- a. alcool neutro di origine vinica, compreso l'alcool ottenuto dalla distillazione di uve essiccate, con un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 96 % vol., oppure
- b. distillato di vino o di uve essiccate con un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 52 % vol. e non superiore a 86 % vol.

³ Può inoltre essere aggiunto mosto d'uva concentrato.

⁴ Il vino liquoroso ha un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 15 % vol. e non superiore a 22 % vol. Ha un titolo alcolometrico totale non inferiore a 17,5 % vol. e un titolo alcolometrico naturale iniziale non inferiore a 12 % vol.

⁵ Può essere ottenuto o trattato esclusivamente mediante le pratiche e i trattamenti enologici menzionati all'allegato 2.

Art. 17 Indicazione del vitigno e dell'annata per i vini liquorosi

L'indicazione del nome di uno o più vitigni e l'indicazione dell'annata sono disciplinate nell'articolo 10 capoversi 6 e 7. L'aggiunta dei prodotti di cui all'articolo 16 capoverso 2 non è considerata.

Capitolo 4 Bevande contenenti vino

Art. 18 Bevande contenenti vino

¹ Le bevande aromatizzate contenenti vino sono bevande ottenute da vino e aromatizzate con sostanze aromatiche naturali o naturidentiche, estratti aromatici, spezie, erbe aromatiche o altre derrate alimentari che conferiscono sapore.

² Possono essere edulcorate conformemente all'articolo 56 e possono contenere altri ingredienti.

³ Eccezion fatta per la Zurra, non possono essere tagliate con nessun altro tipo di alcool.

⁴ Il tenore di vino nel prodotto finito deve essere almeno del 50 % in massa.

⁵ Il tenore alcolico deve essere compreso tra il 7 e il 14,5 % vol.

⁶ A complemento della denominazione specifica «bevanda aromatizzata a base di vino» può essere utilizzata una delle denominazioni di cui all'allegato 4.

Art. 19 Cocktail aromatizzati a base di vino

¹ I cocktail aromatizzati a base di vino sono bevande ottenute da vino o da mosto d'uva e aromatizzate con sostanze aromatiche naturali o naturidentiche, estratti aromatici, spezie, erbe aromatiche o altre derrate alimentari che conferiscono sapore.

² Possono essere edulcorate conformemente all'articolo 56 e possono contenere altri ingredienti.

³ Non possono essere tagliate con nessun altro tipo di alcool.

⁴ Il tenore di vino o di mosto d'uva nel prodotto finito deve essere almeno del 50 % in massa.

⁵ Il tenore alcolico non deve essere superiore al 7 % vol.

⁶ A complemento della denominazione specifica «cocktail aromatizzato a base di vino» può essere utilizzata una delle denominazioni di cui all'allegato 5.

Art. 20 Vini aromatizzati

¹ I vini aromatizzati sono bevande:

- a. ottenute da vino o da mosto d'uva addizionato di alcool (mutizzato);
- b. con aggiunta di alcool etilico di origine agricola, distillato di origine agricola, acquavite di vino, brandy o acquavite di vinaccia;
- c. con aggiunta di sostanze aromatiche naturali o naturidentiche, estratti aromatici, spezie, erbe aromatiche o altre derrate alimentari che conferiscono sapore.

² Possono essere edulcorate conformemente all'articolo 56 e possono contenere altri ingredienti.

³ Il tenore di vino o di mosto d'uva addizionato di alcool (mutizzato) nel prodotto finito non deve essere inferiore al 75 % in massa.

⁴ Il tenore alcolico deve essere compreso tra il 14,5 e il 22 % vol.

⁵ La denominazione specifica «vino aromatizzato» può essere sostituita da una delle denominazioni di cui all'allegato 6.

Art. 21 Disposizioni comuni

¹ Se la denominazione dei prodotti menzionati negli articoli 18 e 20 contiene il termine «spumante», la quantità di vino spumante presente nel prodotto finito deve essere almeno del 95 %.

² Le denominazioni di cui agli articoli 18 e 20 possono essere completate, in base al tenore di zucchero residuo per litro, da una delle indicazioni seguenti:

- «extra secco» meno di 30 g/l
- «secco» meno di 50 g/l
- «semisecco» da 50 a 90 g/l
- «amabile» da 90 a 130 g/l
- «dolce» oltre 130 g/l

³ Le indicazioni «amabile» e «dolce» possono essere sostituite dall'indicazione del tenore di zucchero, espresso in grammi per litro.

⁴ Se si aggiunge anidride carbonica a uno dei prodotti menzionati agli articoli 18 e 20 in una quantità superiore a 2 g/l, accanto alla denominazione specifica deve figurare l'indicazione «contiene anidride carbonica».

Capitolo 5**Sidro e vino di frutti, succo di frutti a granelli in fase di fer-**

mentazione, bevande a base di sidro, bevande a base di vino di frutti, idromele

Sezione 1: Sidro

Art. 22 Definizione

Il sidro è una bevanda alcolica ottenuta da succo di mele o di pere, spremuto fresco o reso conservabile con un procedimento fisico, mediante fermentazione alcolica parziale o totale.

Art. 23 Requisiti

¹ Il tenore alcolico del sidro deve essere almeno del 3 % vol.

² È consentito aggiungere:

- a. succo di mele o succo di pere;
- b. sorte di zuccheri destinate a generare una fermentazione secondaria per ottenere sidro spumante;
- c. anidride carbonica.

Art. 24 Denominazione specifica

¹ La denominazione specifica del sidro corrisponde alla definizione dell'articolo 22.

² La denominazione specifica è «sidro spumante» se il tenore di anidride carbonica prodotto naturalmente è almeno di 4 g/l.

³ Se al sidro è stata aggiunta anidride carbonica e se il tenore totale di anidride carbonica è pari o superiore a 4 g/l, la denominazione specifica è «sidro spumante con anidride carbonica aggiunta».

⁴ Se nella denominazione specifica è fatta menzione di un tipo di frutto (p. es. sidro di mele sauergraeuech), la quantità di succo della varietà menzionata deve essere almeno dell'80 % in massa del prodotto finito.

Art. 25 Ulteriore caratterizzazione

¹ Il sidro con una densità relativa (20/20) superiore a 1,005, corrispondente a un tenore di zucchero invertito compreso tra 9 e 11 g/l, deve essere designato, accanto alla denominazione specifica, come «parzialmente fermentato».

² Per il sidro spumante può essere utilizzata, in luogo di «parzialmente fermentato», una delle indicazioni seguenti:

- | | |
|---------------|--|
| – brut | per un tenore di zucchero residuo inferiore a 10 g/l |
| – extra secco | per un tenore di zucchero residuo compreso tra 8 e 20 g/l |
| – secco | per un tenore di zucchero residuo compreso tra 17 e 40 g/l |
| – semisecco | per un tenore di zucchero residuo compreso tra 37 e 65 g/l |

- dolce per un tenore di zucchero residuo superiore a 65 g/l

Sezione 2 Sidro diluito

Art. 26 Definizione

Il sidro diluito è una bevanda alcolica ottenuta mediante diluizione di sidro con acqua potabile oppure mediante fermentazione alcolica parziale o totale di succo diluito di mele o di pere.

Art. 27 Requisiti

¹ Il contenuto di sidro nel prodotto finito deve essere almeno del 70 % in massa.

² Il tenore alcolico deve essere superiore al 2 % vol.

³ È consentito aggiungere:

- a. succo di mele o succo di pere;
- b. anidride carbonica.

Art. 28 Denominazione specifica

¹ La denominazione specifica corrisponde alla definizione dell'articolo 26.

² Se al sidro diluito è stata aggiunta anidride carbonica e se il tenore totale di anidride carbonica è pari o superiore a 4 g/l, la denominazione specifica deve indicare tale aggiunta.

Art. 29 Ulteriore caratterizzazione

Il sidro diluito con una densità relativa (20/20) superiore a 1,005, corrispondente a un tenore di zucchero invertito compreso tra 9 e 11 g/l, deve essere designato, accanto alla denominazione specifica, come «parzialmente fermentato».

Sezione 3 Succo di frutti a granelli in fase di fermentazione

Art. 30 Definizione e requisiti

¹ Il succo di frutti a granelli in fase di fermentazione è sidro parzialmente fermentato.

² Il tenore di alcool non deve superare il 3 % vol.

Art. 31 Denominazione specifica

¹ La denominazione specifica corrisponde alla definizione dell'articolo 30.

² Per il succo di frutti a granelli pastorizzato in fase di fermentazione la denominazione specifica va completata con «pastorizzato».

³ Se al succo di frutti a granelli in fase di fermentazione è stata aggiunta anidride carbonica e il tenore totale di anidride carbonica è pari o superiore a 4 g/l, la denominazione specifica deve menzionare tale aggiunta.

Art. 32 Ulteriore caratterizzazione

Per il succo di frutti a granelli non pastorizzato in fase di fermentazione, l'indicazione del tenore alcolico deve essere sostituita con la menzione «contiene alcool».

Sezione 4 Vino di frutti

Art. 33 Definizione

Il vino di frutti è una bevanda alcolica ottenuta mediante fermentazione parziale o totale di succhi di frutti o di bacche, a eccezione dei succhi di mele, pere e uva spremuti freschi o conservati con un procedimento fisico.

Art. 34 Requisiti

¹ Prima della fermentazione possono essere aggiunte al succo sorte di zuccheri oppure acqua potabile.

² La miscela sottoposta a fermentazione deve contenere almeno il 30 % in massa di succo di bacche o di frutti.

³ Il tenore alcolico deve essere pari o superiore al 3 % vol.

⁴ Dopo la fermentazione è consentito aggiungere:

- a. succo di bacche o di frutti;
- b. sorte di zuccheri;
- c. anidride carbonica.

⁵ È consentito mescolare diversi vini di frutti.

Art. 35 Denominazione specifica

¹ La denominazione specifica è «vino di frutti» o «vino di [nome del frutto impiegato]».

² È «vino spumante di frutti» se il contenuto di anidride carbonica ottenuto con fermentazione naturale è di almeno 4 g/l.

³ Se al vino di frutti è stata aggiunta anidride carbonica e se il tenore di anidride carbonica totale è pari o superiore a 4 g/l, la denominazione specifica è «vino spumante di ... con anidride carbonica aggiunta».

Art. 36 Ulteriore caratterizzazione

¹ Se il vino di frutti è stato ottenuto con succo di bacche o di frutti diluito, la parte del succo in questione deve essere indicata come segue accanto alla denominazione specifica: «dal ... % di succo di ...».

² L'articolo 25 è applicabile per analogia.

Sezione 5 Bevande a base di sidro e bevande a base di vino di frutti**Art. 37**

¹ Le bevande a base di sidro o le bevande a base di vino di frutti sono bevande che contengono principalmente sidro o vino di frutti e alle quali è consentito aggiungere acqua potabile, acqua minerale naturale, succhi di frutti, bevande spiritose, sorte di zuccheri, miele, estratti di piante aromatiche, parti di piante oppure aromi naturali o naturidentici.

² Il tenore di sidro o di vino di frutti nel prodotto finito deve essere almeno del 50 % in massa.

Sezione 6 Idromele**Art. 38** Definizione

L'idromele è una bevanda ottenuta dalla fermentazione alcolica di una miscela di acqua e miele.

Art. 39 Requisiti

¹ Il tenore alcolico dell'idromele deve essere almeno del 7 % vol.

² È vietata l'aggiunta di sorte di zuccheri prima della fermentazione.

³ È consentito aromatizzare l'idromele con spezie ed erbe aromatiche.

Capitolo 6 Birra**Art. 40** Definizioni

¹ La birra è una bevanda alcolica contenente anidride carbonica, ottenuta da mosto fermentato mediante lievito, al quale è stato aggiunto luppolo in coni o prodotti del luppolo.

² Il mosto è preparato a partire da materie prime amidacee o zuccherine e acqua potabile.

³ Per prodotti del luppolo si intendono: polvere di luppolo, polvere di luppolo arricchita, estratto di luppolo, polvere di estratto di luppolo ed estratto di luppolo isomerizzato.

Art. 41 Requisiti

¹ La birra deve essere limpida. Determinati tipi di birra (per es. birra non filtrata, birra di frumento cui viene aggiunto lievito) possono presentare intorbidamenti o depositi dovuti a uno speciale procedimento di fabbricazione.

² Il mosto è ricavato da malto di orzo o di frumento. Per fabbricarlo è consentito impiegare inoltre le seguenti materie prime amidacee o zuccherine:

- a. cereali quali orzo, frumento, granturco e riso;
- b. zucchero, zucchero invertito, destrosio, sciroppo di glucosio fino ad un massimo del 10 % in massa;
- c. amidi fino ad un massimo del 20 % in massa.

³ Per preparare il mosto è consentito utilizzare malto torrefatto ed estratto di malto torrefatto.

⁴ Il valore pH della birra alla consegna ai consumatori non deve essere superiore a 5.

⁵ Il tenore di anidride carbonica deve raggiungere almeno lo 0,3 % in massa.

⁶ La birra deve provenire da un mosto iniziale di almeno il 10 % in massa. È fatto salvo l'articolo 42 capoversi 3 e 4.

Art. 42 Denominazione specifica

¹ La denominazione specifica è «birra».

² In base al tenore di mosto iniziale, è consentito impiegare anche le seguenti denominazioni specifiche:

- a. birra normale dal 10 al 12 % in massa
- b. birra speciale dal 12,1 al 14 % in massa
- c. birra forte oltre il 14 % in massa

³ La birra con un tenore alcolico non superiore al 3 % vol. può essere designata come «birra leggera». Il suo tenore di mosto iniziale non è rilevante.

⁴ La birra che presenta un tenore di carboidrati non superiore a 7,5 g/l e un tenore alcolico non superiore al 4,5 % vol. può essere designata come «povera di carboidrati». Il tenore di mosto iniziale deve essere compreso tra l'8 e il 9 % in massa.

Art. 43 Ulteriore caratterizzazione

Le birre torbide fabbricate secondo un procedimento speciale devono recare un'indicazione corrispondente.

Art. 44 Mescita

¹ Per la mescita della birra da fusti sono ammessi solo gli apparecchi a pressione che utilizzano anidride carbonica compressa oppure azoto.

² Il raccordo al sifone o alla spina deve essere munito di una valvola di ritenuta.

³ Il rubinetto di mescita della birra non deve essere utilizzato per la mescita di altre bevande.

⁴ È vietato servire birra sgocciolata o resti di birra.

Capitolo 7 Bevande spiritose**Sezione 1 Disposizioni generali****Art. 45 Bevande spiritose**

¹ Le bevande spiritose sono liquidi alcolici destinati al consumo che presentano particolari caratteristiche organolettiche.

² Devono presentare un titolo alcolometrico minimo di 15 % vol.

³ Sono ottenute mediante uno dei seguenti procedimenti:

- a. distillazione di prodotti fermentati naturalmente, con o senza aggiunta di sostanze aromatiche naturali o naturidentiche;
- b. macerazione di sostanze vegetali in alcool etilico di origine agricola, in distillati di origine agricola o in acquavite ai sensi degli articoli 57–81, con o senza successiva distillazione;
- c. aggiunta di sostanze aromatiche naturali o naturidentiche, sorte di zuccheri o altri edulcoranti oppure altri prodotti agricoli ad alcool etilico di origine agricola;
- d. unione dei procedimenti di cui alle lettere a-c;
- e. miscela di una bevanda spiritosa ottenuta mediante i procedimenti menzionati alle lettere a e b con:
 1. altre bevande spiritose,
 2. alcool etilico di origine agricola, distillati di origine agricola o acquavite ai sensi della presente ordinanza, oppure
 3. altre bevande alcoliche o analcoliche.

Art. 46 Alcool etilico di origine agricola (alcool potabile)

¹ L'alcool etilico di origine agricola (alcool potabile) è alcool ottenuto mediante distillazione di prodotti agricoli sottoposti a fermentazione alcolica.

² L'alcool etilico di origine agricola deve rispettare i requisiti di cui all'allegato 7.

³ L'alcool etilico di origine agricola non è destinato al consumo diretto.

Art. 47 Distillato di origine agricola

Il distillato di origine agricola è il liquido alcolico ottenuto mediante distillazione di prodotti agricoli sottoposti a fermentazione alcolica, che non presenta né le caratteristiche dell'alcool etilico né quelle di una bevanda spiritosa, ma ha conservato un aroma e un sapore derivanti dalle materie prime usate.

Art. 48 Categoria di bevande spiritose

Per categoria di bevande spiritose s'intende un gruppo di bevande spiritose che condivide la medesima definizione.

Art. 49 Aggiunta di alcool

¹ L'aggiunta di alcool è l'aggiunta di alcool etilico di origine agricola, di distillati di origine agricola o di entrambi a una bevanda spiritosa.

² Le bevande spiritose di cui agli articoli 59-72 non possono essere sottoposte ad aggiunta di alcool.

Art. 50 Tenore di sostanze volatili

Il tenore di sostanze volatili di una bevanda alcolica prodotta esclusivamente per distillazione è la quantità di sostanze volatili provenienti dalla distillazione o dalla ridistillazione delle materie prime usate. Non sono inclusi l'alcool etilico e il metanolo.

Art. 51 Miscelazione (blend)

¹ La miscelazione (blend) è il procedimento mediante il quale si mescolano due o più bevande spiritose che appartengono alla stessa categoria e si differenziano l'una dall'altra al massimo per le caratteristiche seguenti:

- a. metodo di fabbricazione;
- b. apparecchi usati per la distillazione;
- c. durata di maturazione o durata di invecchiamento;
- d. area geografica di produzione.

² La bevanda ottenuta appartiene alla stessa categoria di bevande spiritose della quale fanno parte le bevande spiritose originali prima della miscelazione.

Art. 52 Miscela

La miscela è l'operazione che consiste nel combinare due o più bevande diverse per farne una nuova.

Art. 53 Maturazione o invecchiamento

La maturazione o l'invecchiamento sono procedimenti mediante i quali è possibile far acquisire alla bevanda spiritosa, in recipienti adatti e grazie a processi naturali, caratteristiche organolettiche che non aveva in precedenza.

Art. 54 Riduzione

¹ La riduzione è il procedimento nel quale è aggiunta acqua a una bevanda spiritosa, al fine di diminuirne il titolo alcolometrico volumico.

² L'acqua deve soddisfare i requisiti stabiliti per l'acqua potabile.

³ L'acqua può eventualmente essere stata distillata o demineralizzata.

Art. 55 Titolo alcolometrico volumico minimo delle bevande spiritose

Le bevande spiritose destinate alla consegna ai consumatori devono presentare il titolo alcolometrico volumico minimo (tenore alcolico minimo), espresso in percentuale volume, fissato all'allegato 8.

Art. 56 Edulcorazione

¹ L'edulcorazione è l'operazione che consiste nell'impiegare, per l'elaborazione delle bevande spiritose, uno o più dei seguenti prodotti:

- a. zucchero di fabbrica, zucchero bianco, zucchero bianco raffinato, destrosio, fruttosio, sciroppo di glucosio, zucchero liquido, zucchero liquido invertito e sciroppo di zucchero invertito;
- b. mosto d'uva concentrato rettificato, mosto d'uva concentrato e mosto d'uva fresca;
- c. zucchero bruciato (caramello), ottenuto esclusivamente mediante riscaldamento controllato del saccarosio, senza aggiunta di basi, di acidi minerali o di altri additivi chimici;
- d. miele;
- e. sciroppo di carruba;
- f. qualsiasi altra sostanza glucidica naturale avente effetto analogo a quello dei prodotti sopraelencati.

² Salvo altrimenti disposto, l'estratto totale dopo l'edulcorazione può raggiungere al massimo 10 g/l.

Art. 57 Aromatizzazione

¹ L'aromatizzazione è l'operazione che consiste nell'impiegare, per l'elaborazione di una bevanda spiritosa, uno o più aromi, quali definiti all'articolo 1 capoverso 1 lettera b dell'ordinanza del DFI del 22 giugno 2007⁵ sugli additivi.

² Le bevande spiritose di cui agli articoli 59-72 non possono essere sottoposte ad aromatizzazione.

Art. 58 Colorazione

¹ La colorazione è l'operazione che consiste nell'impiegare, per l'elaborazione di una bevanda spiritosa, uno o più coloranti secondo l'allegato 1 lettera a dell'ordinanza del DFI del 22 giugno 2007⁶ sugli additivi.

² Salvo altrimenti disposto, le bevande spiritose di cui agli articoli 59-72 possono essere colorate esclusivamente mediante l'aggiunta di caramello.

Sezione 2 Categorie specifiche di bevande spiritose**Art. 59 Rum**

¹ Il rum è la bevanda spiritosa ottenuta mediante fermentazione alcolica e distillazione di melasse o sciroppi provenienti dalla fabbricazione dello zucchero di canna, oppure di succo della canna da zucchero, e distillata a meno di 96 % vol., cosicché il prodotto della distillazione presenti in modo percettibile le caratteristiche organolettiche specifiche del rum.

² Se ottenuto esclusivamente mediante fermentazione alcolica e distillazione di succo di canna da zucchero, esso deve presentare le caratteristiche aromatiche cui i rum devono il loro carattere specifico e avere un tenore di sostanze volatili pari o superiore a 225 g/hl di alcool a 100 % vol.

Art. 60 Whisky ou whiskey

¹ Il whisky o whiskey è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente mediante distillazione di un mosto di cereali maltati con o senza chicchi interi di altri cereali. Tale mosto deve essere stato saccarificato dalla diastasi del malto ivi contenuto, con o senza aggiunta di altri enzimi naturali, e aver fermentato per azione di lieviti.

² Le distillazioni devono essere condotte a meno di 94,8 % vol., cosicché il prodotto della distillazione abbia un aroma e un gusto provenienti dalle materie prime utilizzate.

³ Il distillato finale deve essere invecchiato per almeno tre anni in fusti di legno di capacità pari o inferiore a 700 l.

⁴ Il whisky o whiskey non deve essere edulcorato.

Art. 61 Bevanda spiritosa di cereali, acquavite di cereali

¹ L'acquavite di cereali è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente mediante distillazione di un mosto fermentato di cereali a chicchi interi e presenta caratteristiche organolettiche derivanti dalle materie prime utilizzate.

² L'acquavite di cereali è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente mediante distillazione di un mosto fermentato di cereali a chicchi interi e presenta caratteristiche organolettiche derivanti dalle materie prime utilizzate.

Art. 62 Acquavite di vino

¹ L'acquavite di vino è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente dalla distillazione di vino o di vino alcolizzato a meno di 86 % vol. o dalla ridistillazione di un distillato di vino a meno di 86 % vol.

² Il tenore di sostanze volatili deve essere pari o superiore a 125 g/hl di alcool a 100 % vol.

Art. 63 Brandy o Weinbrand

¹ Il brandy o Weinbrand è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente da acquaviti di vino, con aggiunta o meno di distillato di vino distillato a meno di 94,8 % vol. Tale distillato non deve superare il limite massimo di 50 % del titolo alcolometrico del prodotto finito.

² Il brandy o Weinbrand deve essere invecchiato in recipienti di quercia per almeno un anno o, se la capacità dei recipienti di quercia è inferiore a 1000 l, per almeno sei mesi.

³ Il tenore di sostanze volatili deve essere pari o superiore a 125 g/hl di alcool a 100 % vol. e provenire esclusivamente dalla distillazione o dalla ridistillazione delle materie prime utilizzate.

Art. 64 Acquavite di vinaccia o marc

¹ L'acquavite di vinaccia o marc è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente da vinacce fermentate e distillate direttamente mediante vapore acqueo oppure dopo l'aggiunta di acqua.

² In caso di aggiunta di fecce, la loro quantità non può essere superiore a 25 kg di fecce per 100 kg di vinacce utilizzate. La quantità di alcool proveniente dalle fecce non può superare il 35 % della quantità totale di alcool nel prodotto finito.

³ La distillazione è effettuata in presenza delle vinacce a meno di 86 % vol. La ridistillazione è autorizzata allo stesso titolo alcolometrico.

⁴ L'acquavite di vinacce deve avere un tenore di sostanze volatili pari o superiore a 140 g/hl di alcool a 100 % vol.

Art. 65 Acquavite di residui di frutta

¹ L'acquavite di residui di frutta è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente mediante fermentazione e distillazione a meno di 86 % vol. di residui di frutta, ad eccezione delle vinacce. La ridistillazione è autorizzata alla stessa gradazione alcolica.

² Il tenore minimo di sostanze volatili deve essere pari o superiore a 200 g/hl di alcool a 100 % vol.

Art. 66 Acquavite di uve essiccate o raisin brandy

L'acquavite di uve essiccate o raisin brandy è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente mediante distillazione del prodotto risultante dalla fermentazione alcolica dell'estratto di uve essiccate dei vitigni «nero di Corinto» o moscato di Alessandria, distillato a meno di 94,5 % vol., cosicché il distillato abbia un aroma e un gusto provenienti dalla materia prima utilizzata.

Art. 67 Acquavite di frutta

¹ L'acquavite di frutta è una bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente mediante fermentazione alcolica e distillazione di un frutto polposo o di un mosto di tale frutto, bacche o ortaggi, con o senza nocciolo, e distillata a meno di 86 % vol. cosicché il prodotto della distillazione abbia un aroma e un gusto provenienti dalle materie prime distillate.

² Il tenore di sostanze volatili deve essere pari o superiore a 200 g/hl di alcool a 100 % vol.

Art. 68 Acquavite di sidro di mele e di sidro di pere

¹ L'acquavite di sidro di mele e l'acquavite di sidro di pere sono bevande spiritose ottenute esclusivamente mediante distillazione a meno di 86 % vol. di sidro di mele e di sidro di pere, cosicché il prodotto della distillazione abbia un aroma e un gusto provenienti dai frutti.

² Il tenore di sostanze volatili deve essere pari o superiore a 200 g/hl di alcool a 100 % vol.

Art. 69 Acquavite di miele

¹ L'acquavite di miele è una bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente mediante fermentazione e distillazione della soluzione di miele distillata a meno di 86 % vol. cosicché il prodotto della distillazione presenti le caratteristiche organolettiche provenienti dalla materia prima utilizzata.

² Può essere edulcorata soltanto con miele.

Art. 70 Acquavite di fecce

L'acquavite di fecce è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente mediante distillazione a meno di 86 % vol. di fecce di vino o di fecce di frutti fermentati.

Art. 71 Acquavite di birra

L'acquavite di birra è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente mediante distillazione diretta a pressione normale di birra fresca e ha un titolo alcolometrico volumico inferiore a 86 % vol., cosicché il distillato presenti caratteristiche organolettiche derivanti dalla birra.

Art. 72 Topinambur o acquavite di elianto

Il topinambur o acquavite di elianto è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente mediante fermentazione e distillazione a meno di 86 % vol. di tuberi di topinambur (*Helianthus tuberosus* L.).

Art. 73 Acquavite di patate

L'acquavite di patate è una bevanda spiritosa ottenuta mediante distillazione di patate ammostate e fermentate.

Art. 74 Acquavite di erbe, carvi, aquavit

¹ L'acquavite di erbe è una bevanda spiritosa ottenuta tramite uno dei seguenti procedimenti:

- a. distillazione di erbe macerate in alcool etilico di origine agricola o in un'acquavite;
- b. aggiunta di un estratto di erbe ad alcool etilico di origine agricola o a un'acquavite.

² Sono consentite la colorazione con estratti vegetali, nonché l'aggiunta di oli essenziali.

³ Il carvi (bevanda spiritosa al cumino) è una bevanda spiritosa ottenuta aromatizzando con cumino (*Carum carvi* L.) alcool etilico di origine agricola. Possono essere aggiunte altre sostanze aromatiche naturali o naturidentiche oppure estratti aromatici. Tuttavia, il sapore del cumino deve prevalere.

⁴ L'aquavit (akvavit) è una bevanda spiritosa al cumino, aromatizzata con un distillato di erbe o di spezie. Per la composizione vale quanto segue:

- a. una parte essenziale dell'aroma deve provenire dalla distillazione di semi di cumino o di aneto (*Anethum graveolens* L.);
- b. possono essere utilizzate anche altre sostanze aromatiche;
- c. non è consentita l'aggiunta di oli essenziali;
- d. il sapore dell'amaricante non deve prevalere;
- e. il tenore di estratto non può superare 1,5 g per 100 ml.

Art. 75 Vodka

¹ La vodka è la bevanda spiritosa ottenuta da alcool etilico di origine agricola, ricavato per fermentazione, in presenza di lieviti di patate e/o cereali o di altre materie prime agricole, per distillazione e/o rettificazione, onde attenuare selettivamente le caratteristiche organolettiche delle materie prime impiegate e dei sottoprodotti della fermentazione.

² Sono autorizzati la ridistillazione e un trattamento con coadiuvanti tecnologici adatti, come il carbone attivo, onde conferire al prodotto caratteristiche organolettiche particolari.

³ Gli unici aromi che possono essere aggiunti sono le sostanze aromatiche naturali presenti nel distillato ottenuto dalle materie prime fermentate.

Art. 76 Acquavite di [nome del frutto] ottenuta dalla macerazione e dalla distillazione

¹ L'acquavite di [nome del frutto] ottenuta dalla macerazione e dalla distillazione è la bevanda spiritosa ottenuta mediante macerazione di frutti o bacche elencati al capoverso 2 in un massimo di 20 litri di alcool etilico di origine agricola, di acquavite, di distillato proveniente dallo stesso frutto o di una miscela degli stessi per 100 kg di frutta o bacche, seguita da una distillazione a meno di 86 % vol.

² L'acquavite può essere ottenuta esclusivamente dai frutti o dalle bacche seguenti:

- a. more (*Rubus fruticosus* auct. aggr.);
- b. fragole (*Fragaria* spp.);
- c. mirtilli (*Vaccinium myrtillus* L.);
- d. lamponi (*Rubus idaeus* L.);
- e. ribes (*Ribes rubrum* L.);
- f. prugne (*Prunus spinosa* L.);
- g. frutti del sorbo degli uccellatori (*Sorbus aucuparia* L.);
- h. sorbe (*Sorbus domestica* L.);
- i. bacche di agrifoglio (*Ilex cassine* L.),
- j. frutti del sorbo selvatico (*Sorbus torminalis* [L.] Crantz);
- k. bacche di sambuco (*Sambucus nigra* L.);
- l. rosa canina (*Rosa canina* L.);
- m. ribes neri (*Ribes nigrum* L.);
- n. banane (*Musa* spp.);
- o. frutti della passione (*Passiflora edulis* Sims);
- p. frutti della spondias dorata (*Spondias dulcis* Sol. ex Parkinson);
- q. frutti della spondias rossa (*Spondias mombin* L.).

Art. 77 Geist [nome del frutto o della materia prima impiegata]

Il Geist [nome del frutto o della materia prima impiegata] è la bevanda spiritosa ottenuta mediante macerazione di frutti e di bacche non fermentati elencati all'articolo 76 capoverso 2 o di ortaggi, noci o altri vegetali quali erbe o petali di rosa, in alcool etilico di origine agricola, seguita da una distillazione a meno di 86 % vol.

Art. 78 Genziana o acquavite di genziana

La genziana o acquavite di genziana è la bevanda spiritosa proveniente da un distillato di genziana ottenuto da radici di genziana fermentate, con o senza aggiunta di alcool etilico di origine agricola.

Art. 79 Bevanda spiritosa al ginepro

¹ Le bevande spiritose al ginepro sono bevande spiritose ottenute mediante aromatizzazione di alcool etilico di origine agricola, acquavite di cereali o distillato di cereali con bacche di ginepro (*Juniperus communis* L.).

² È consentito aggiungere altre sostanze aromatiche naturali o naturidentiche, estratti aromatici o piante aromatiche. Le caratteristiche organolettiche del ginepro devono essere percettibili.

Art. 80 Gin

¹ Il gin è la bevanda spiritosa al ginepro ottenuta mediante aromatizzazione di alcool etilico di origine agricola, avente le caratteristiche organolettiche appropriate, con bacche di ginepro (*Juniperus communis* L.), altre sostanze aromatiche naturali o naturidentiche o estratti aromatici. Il gusto di ginepro deve rimanere predominante.

² Il gin distillato (p. es. «London Gin») è una bevanda spiritosa a base di ginepro ottenuta esclusivamente mediante ridistillazione di alcool etilico di origine agricola di qualità che presenti le caratteristiche organolettiche desiderate, e aggiungendo bacche di ginepro e altre sostanze vegetali naturali.

³ Il gin distillato deve soddisfare i seguenti requisiti minimi:

- a. il prodotto iniziale della ridistillazione deve presentare un tenore alcolico originale almeno del 96 % vol.;
- b. nella ridistillazione il sapore del ginepro deve prevalere;
- c. per l'aromatizzazione possono essere aggiunte anche sostanze aromatiche naturali o naturidentiche oppure estratti aromatici.

Art. 81 Bevande spiritose all'anice

¹ Le bevande spiritose all'anice sono bevande spiritose ottenute mediante aromatizzazione di alcool etilico di origine agricola con estratti naturali di anice stellato (*Illicium verum* Hook f.), di anice verde (*Pimpinella anisum* L.), di finocchio (*Foeniculum vulgare* Mill.) o di qualsiasi altra pianta che contenga lo stesso costituente aromatico principale, usando uno dei seguenti procedimenti o una loro combinazione:

- a. macerazione;
- b. distillazione;
- c. ridistillazione dell'alcool in presenza dei semi o di altre parti delle piante suddette;
- d. aggiunta di estratti naturali distillati di piante aromatizzate all'anice.

² È consentito aggiungere altri estratti vegetali naturali o semi aromatici. Il gusto dell'anice deve rimanere predominante.

Art. 82 Pastis

¹ Il pastis è la bevanda spiritosa aromatizzata all'anice che contiene anche estratti naturali della radice di liquirizia (*Glycyrrhiza* spp.), che comporta la presenza di sostanze coloranti dette «calconi» e di acido glicirrizico, i cui tenori minimo e massimo devono essere di 0,05 e 0,5 g/l.

² Il pastis deve presentare un tenore di zuccheri inferiore a 100 g/l, espresso in zucchero invertito, e un tenore minimo e massimo di anetolo pari rispettivamente a 1,5 e 2 g/l.

Art. 83 Assenzio

L'assenzio è una bevanda spiritosa a base di alcool etilico di origine agricola o di distillato di origine agricola, che presenta le caratteristiche seguenti:

- a. è aromatizzata con assenzio (*Artemisia absinthium* L.) o suoi estratti in combinazione con altre piante o estratti di piante quali anice, finocchio o simili;
- b. è fabbricata mediante macerazione e distillazione;
- c. ha un sapore amaro e odore di anice o di finocchio; e
- d. diluita con acqua, dà una bevanda torbida.

Art. 84 Anis

L'anis è la bevanda spiritosa aromatizzata all'anice il cui aroma caratteristico proviene esclusivamente dall'anice verde (*Pimpinella anisum* L.), dall'anice stellato (*Illicium verum* Hook f.), dal finocchio (*Foeniculum vulgare* Mill.) o da una loro combinazione.

Art. 85 Bevande spiritose di gusto amaro o bitter

Le bevande spiritose di gusto amaro o bitter sono bevande spiritose dal gusto prevalentemente amaro, ottenute mediante aromatizzazione di alcool etilico di origine agricola con sostanze aromatiche naturali o naturidentiche, con estratti aromatici o con una loro combinazione.

Art. 86 Liquore

¹ Il liquore è la bevanda spiritosa ottenuta mediante aromatizzazione di alcool etilico di origine agricola, di un distillato di origine agricola, di una o più bevande spiritose o di una miscela di tali prodotti, edulcorati e addizionati di prodotti di origine agricola o prodotti alimentari quali panna, latte o altri prodotti lattiero-caseari, frutta, vino e vino aromatizzato.

² Il tenore minimo di zuccheri, espresso in zucchero invertito, deve essere:

- a. 70 g/l per i liquori di ciliegia il cui alcool etilico è costituito esclusivamente da acquavite di ciliegie;
- b. 80 g/l per i liquori di genziana o liquori simili prodotti utilizzando esclusivamente la genziana o piante simili come sostanza aromatizzante;
- c. 100 g/l in tutti gli altri casi.

Art. 87 Crema di [nome del frutto o della materia prima impiegata]

La bevanda spiritosa denominata «Crema di» seguita dal nome del frutto o della materia prima impiegata, esclusi i prodotti lattiero-caseari, è un liquore avente un tenore minimo di zuccheri di 250 g/l espresso in zucchero invertito.

Art. 88 Crème de cassis

La crème de cassis è un liquore di ribes neri avente un tenore minimo di zuccheri di 400 g/l espresso in zucchero invertito.

Art. 89 Nocino

Il nocino è il liquore che viene aromatizzato principalmente dalla macerazione e/o dalla distillazione di noci verdi intere (*Juglans regia* L.), avente un tenore di zuccheri non inferiore a 100 g/l, espresso in zucchero invertito.

Art. 90 Liquore a base di uova o advocaat o avocat o advokat

¹ Il liquore a base di uova o advocaat o avocat o advokat è la bevanda spiritosa, aromatizzata o no, ottenuta a partire da alcool etilico di origine agricola, distillato e/o acquavite, i cui elementi caratteristici sono tuorlo d'uovo, albume e zucchero o miele.

² Il tenore minimo di zucchero o miele è di 150 g/l espresso in zucchero invertito. Il tenore minimo di tuorlo d'uovo puro è di 140 g/l di prodotto finito.

Art. 91 Liquore all'uovo

Il liquore all'uovo è un liquore a base di uova, il cui tenore minimo di tuorlo d'uovo è di 70 g/l di prodotto finito.

Sezione 3 Caratterizzazione

Art. 92 Denominazione specifica

¹ Le bevande spiritose che soddisfano i requisiti formulati per una delle categorie specifiche prendono il nome della categoria di bevanda spiritosa corrispondente.

² Le bevande spiritose che non soddisfano i requisiti formulati per una delle categorie specifiche menzionate alla sezione 2 devono essere designate come «bevanda spiritosa» oppure «bevanda alcolica».

³ L'acquavite di frutta è designata come «acquavite di ...» seguita dal nome del frutto, della bacca o dell'ortaggio impiegato. . Può essere utilizzata anche la denominazione «wasser», preceduta dal nome del frutto.

⁴ Qualora siano distillati insieme due o più tipi di frutti, bacche o ortaggi, il prodotto è venduto con la denominazione «acquavite di frutta». Detta denominazione può essere completata dal nome di ciascun tipo di frutto, bacca o ortaggio secondo l'ordine decrescente dei quantitativi impiegati.

⁵ Per le seguenti acquaviti di frutta, la denominazione «acquavite di ...» può essere sostituita dal nome del frutto impiegato:

- a. mirabelle;
- b. susine;
- c. prugne;
- d. mele Gravenstein;
- e. mele;
- f. pere Williams;
- g. ciliege;
- h. mele cotogne;
- i. corbezzole.

⁶ La denominazione specifica dell'acquavite di residui di frutti è «acquavite di residui di [nome del frutto impiegato]». Se sono utilizzati residui di diversi frutti, la denominazione specifica è «acquavite di residui di frutta».

⁷ La denominazione specifica dell'acquavite [nome del frutto] ottenuta per macerazione e distillazione ai sensi dell'articolo 76 è «acquavite di [nome del frutto]», seguita dall'indicazione supplementare «ottenuta per macerazione e distillazione». Quest'ultima deve figurare nel medesimo campo visivo dell'indicazione «acquavite di [nome del frutto]».

⁸ L'acquavite di vino, se sottoposta a invecchiamento, può continuare a essere commercializzata come «acquavite di vino» purché il periodo di invecchiamento sia pari o superiore a quello stabilito per il Brandy.

⁹ La denominazione specifica dell'acquavite di vinacce deve essere completata con il nome della materia prima impiegata.

¹⁰ Il «Geist» può essere denominato «acquavite di [nome del frutto]».

¹¹ La descrizione, la presentazione o l'etichettatura della vodka non prodotta esclusivamente da lieviti di patate e/o cereali recano l'indicazione «distillata da ...», accompagnata dal nome delle materie prime impiegate per produrre l'alcool etilico di origine agricola.

¹² Le bevande spiritose al ginepro possono recare le denominazioni specifiche «Wacholder» o «genebra».

¹³ Le denominazioni specifiche delle bevande di cui agli articoli 87-89 possono essere completate con il termine «liquore».

Art. 93 Ulteriore caratterizzazione

¹ Per indicare un'età, è determinante l'ingrediente alcolico più giovane. È vietata la designazione «vecchio» per prodotti di una distillazione il cui ingrediente più giovane è stato fabbricato meno di un anno prima, nonché indicazioni di età che si contraddicono o che si prestano a confusione.

² Se sono date indicazioni geografiche, la fase di produzione nella quale la bevanda spiritosa ha assunto il suo carattere definitivo deve essersi svolta nella regione geografica menzionata. Sono fatte salve le disposizioni dell'ordinanza del 28 maggio 1977 sui DOP e le IPG. L'indicazione del Paese di produzione è disciplinata dall'articolo 15 OCDer⁸.

³ Se la designazione, la presentazione o l'etichettatura di una bevanda spiritosa reca l'indicazione della materia prima impiegata per produrre l'alcool etilico di origine agricola, ciascun alcool agricolo utilizzato è menzionato secondo l'ordine decrescente dei quantitativi impiegati.

Sezione 4 Bevande spiritose estere**Art. 94**

Nella misura in cui la presente ordinanza non disponga altrimenti, le bevande spiritose estere che recano una denominazione d'origine (DOP, DOC, ecc.) o un'altra denominazione tutelata da una legislazione estera possono essere commercializzate unicamente come prodotti originali provenienti dalla regione d'origine indicata.

Capitolo 8 **Altre bevande alcoliche****Art. 95** Definizione

Le altre bevande alcoliche sono tutte le bevande contenenti alcool che non sono disciplinate ai capitoli 2-7.

Art. 96 Requisiti e caratteristiche di composizione per le bevande alcoliche contenenti caffeina e chinina

¹ Le bevande alcoliche contenenti caffeina non possono presentare un tenore di caffeina superiore a 150 mg al litro.

² Le bevande alcoliche contenenti chinina non possono presentare un tenore di chinina superiore a 80 mg al litro, calcolata come chinina cloridrato.

⁷ RS 910.12

⁸ RS 817.022.21

Art. 97 Denominazione specifica

La denominazione specifica è disciplinata dall'articolo 3 OCDerr⁹.

Art. 98 Ulteriore caratterizzazione

Oltre alle indicazioni di cui all'articolo 2 OCDerr¹⁰, nel medesimo campo visivo della denominazione specifica devono figurare indicazioni quali:

- a. «contenente anidride carbonica», nel caso in cui alla bevanda sia aggiunta anidride carbonica in quantità superiore a 2 g al litro;
- b. «contenente caffeina» se la bevanda presenta un tenore di caffeina superiore a 30 mg al litro;
- c. «contenente chinina» per le bevande che contengono chinina.

Capitolo 9 Adeguamento degli allegati**Art. 99**

L'UFSP adegua regolarmente gli allegati alla presente ordinanza allo stato attuale della scienza e della tecnica nonché al diritto dei più importanti partner commerciali della Svizzera.

Capitolo 10 Disposizioni finali**Art. 100 Abrogazione del diritto vigente**

L'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005¹¹ sulle bevande alcoliche è abrogata.

Art. 101 Disposizioni transitorie

Le bevande alcoliche possono essere prodotte, importate ed etichettate secondo il diritto anteriore per (due anni) e consegnate ai consumatori fino a esaurimento delle scorte.

⁹ RS 817.022.21

¹⁰ RS 817.022.21

¹¹ RS 817.022.110

Art. 102 Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il ...

...

Dipartimento federale dell'interno:

Alain Berset

PROGETTO

Allegato 1
(art. 2, cpv. 2)

Definizioni

Titolo alcolometrico

1. "Titolo alcolometrico volumico effettivo": il numero di parti in volume di alcool puro alla temperatura di 20 °C contenute in 100 parti in volume di prodotto alla medesima temperatura.
2. "Titolo alcolometrico volumico potenziale": il numero di parti in volume di alcool puro alla temperatura di 20 °C che possono essere prodotte con la fermentazione totale degli zuccheri contenuti in 100 parti in volume di prodotto alla medesima temperatura.
3. "Titolo alcolometrico volumico totale": la somma dei titoli alcolometrici volumici effettivo e potenziale.
4. "Titolo alcolometrico volumico naturale": il titolo alcolometrico volumico totale del prodotto prima di qualsiasi arricchimento.

Allegato 2

(art. 7 cpv. 1, 9 cpv. 1 e 2, 10 cpv. 5 e 16 cpv. 5)

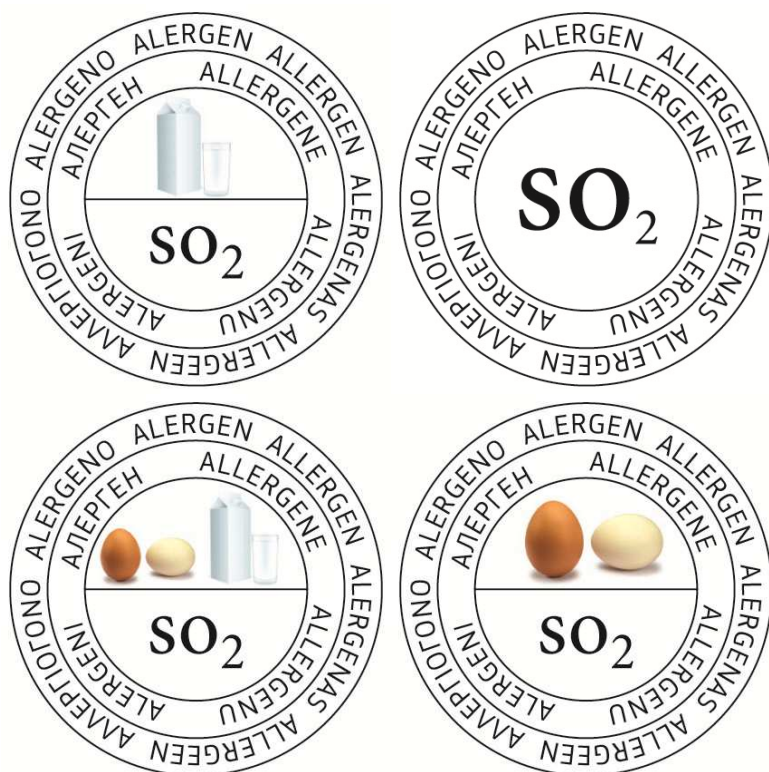
Elenco delle pratiche e dei trattamenti enologici consentiti e loro limiti e condizioni¹²

PROGETTO

¹² L'allegato 2 e rispettive modifiche non sono pubblicati né nella RU né nella RS, ma possono essere richiesti all'Ufficio federale della sanità pubblica, Schwarzenburgstrasse 165, 3097 Liebefeld o scaricati dalla pagina Internet www.ufsp.admin.ch.

Allegato 3
(art. 10, cpv. 1, let. e)

Pittogrammi autorizzati secondo l'articolo 12 capoverso 1 lettera e



Sono altresì autorizzati pittogrammi come dai modelli sopra riportati raffiguranti soltanto il latte o le uova.

Allegato 4
(art. 18 cpv. 6)

Denominazioni complementari per bevande aromatizzate a base di vino

In aggiunta alla denominazione specifica «bevanda aromatizzata a base di vino» è ammessa una delle denominazioni seguenti:

- a. Sangria: per una bevanda aromatizzata a base di vino con un tenore alcolico inferiore al 12 % in volume, aromatizzata con aromi o estratti naturali di agrumi, che può contenere succo di agrumi, anidride carbonica o spezie ed essere stata eventualmente dolcificata. La denominazione «Sangria» deve essere sempre accompagnata dalla menzione «prodotta in ...», seguita dal nome del Paese di produzione, a meno che non sia stata fabbricata in Spagna o in Portogallo;
- b. Clarea: per una bevanda aromatizzata a base di vino ottenuta da vino bianco, aromatizzata con aromi o estratti naturali di agrumi, che può contenere succo di agrumi, anidride carbonica o spezie ed essere stata eventualmente dolcificata. La denominazione «Clarea» deve essere sempre accompagnata dalla menzione «prodotta in ...», seguita dal nome del Paese di produzione, a meno che non sia stata fabbricata in Spagna;
- c. Zurra: per una bevanda aromatizzata a base di vino ottenuta aggiungendo acquavite di vino o brandy, che ha un tenore alcolico minimo pari al 9 e inferiore al 14 % in volume e che può contenere pezzi di frutta;
- d. Bitter soda: per una bevanda aromatizzata a base di vino contenente almeno il 50 % di bitter vino, che ha un tenore alcolico minimo pari all'8 e inferiore al 10,5 % in volume e che contiene anidride carbonica;
- e. Kalte Ente: per una bevanda aromatizzata a base di vino ottenuta da una miscela di vino, vino frizzante e vino spumante con aggiunta di limone naturale o suoi estratti e il cui tenore di vino spumante nel prodotto finito non deve essere inferiore al 25 % in massa;
- f. Vin brûlé: per una bevanda aromatizzata a base di vino ottenuta esclusivamente da vino rosso o vino bianco, aromatizzata principalmente con cannella o chiodi di garofano. Per il vin brûlé a base di vino bianco la denominazione deve essere accompagnata dall'indicazione «di vino bianco»;
- g. Maiwein: per una bevanda aromatizzata a base di vino con aggiunta di piante o estratti di *asperula odorata*, in modo che il gusto dell'*asperula* predomini;
- h. Maitrank: per una bevanda aromatizzata a base di vino ottenuta da vino bianco secco in cui sono state macerate piante o estratti di *asperula odorata*, con aggiunta di arance o altra frutta e del 5 % al massimo di zucchero. La frutta può essere aggiunta anche sotto forma di succo, di concentrato o di estratto.

Allegato 5
(art. 19 cpv. 6)

Denominazioni complementari per cocktail aromatizzati a base di vino

In aggiunta alla denominazione specifica «cocktail aromatizzato a base di vino» è ammessa una delle denominazioni seguenti:

- a. cocktail a base di vino: per un cocktail aromatizzato a base di vino in cui la proporzione di succo d'uva concentrato non supera il 10 % del volume totale del prodotto finito e il tenore di zucchero, espresso come zucchero invertito, è inferiore a 80 g per litro;
- b. frizzante di uva aromatizzato: per un cocktail aromatizzato a base di vino ottenuto esclusivamente da mosto d'uva, il cui tenore alcolico è inferiore al 4 % vol. e la cui anidride carbonica proviene esclusivamente dalla fermentazione dei prodotti utilizzati.

Allegato 6
(art. 20 cpv. 5)

Denominazioni alternative per vini aromatizzati

Le denominazioni seguenti possono sostituire la denominazione specifica «vino aromatizzato»:

- a. vino aperitivo;
- b. vermut o vino vermut: per un vino aromatizzato il cui aroma caratteristico è ottenuto impiegando sostanze appropriate; in particolare devono essere sempre utilizzate anche sostanze estratte da specie appartenenti al genere *artemisia*. Per edulcorare il vermut è consentito impiegare esclusivamente zucchero, zucchero caramellato, mosto d'uva, mosto d'uva concentrato o concentrato d'uva rettificato;
- c. vino aromatizzato amaro: per un vino aromatizzato dal caratteristico aroma amaro; la designazione «vino aromatizzato amaro» può essere seguita dal nome della sostanza aromatizzante amara, ma può essere anche sostituita da una delle denominazioni seguenti:
 1. «vino aromatizzato con corteccia di china», se l'aromatizzazione è stata ottenuta essenzialmente mediante l'aroma naturale della corteccia di china,
 2. «Bitter vino», se l'aromatizzazione è stata ottenuta essenzialmente mediante l'aroma naturale di genziana e la bevanda ha subito una colorazione gialla o rossa,
 3. «Americano», se l'aromatizzazione è stata ottenuta essenzialmente mediante sostanze aromatizzanti naturali provenienti dall'*artemisia* e dalla genziana e la bevanda ha subito una colorazione gialla o rossa;
- d. vino aromatizzato all'uovo: per un vino aromatizzato contenente almeno 10 g di tuorlo d'uovo e 200 g di zucchero, espresso come zucchero invertito, per litro di prodotto finito.

Allegato 7
(art. 46 cpv. 2)

Requisiti per l'alcool etilico di origine agricola

1. Caratteristiche organolettiche	nessun sapore estraneo avvertibile
2. Tenore alcolico minimo	96.0 % vol
3. Valori massimi dei componenti minoritari	(tutti i valori sono espressi in g/l di alcool puro):
Tenore di acidità totale, espressa in acido acetico	0.015
Esteri, espressi in acetato di etile	0.013
Aldeidi, espressi in acetaldeide	0.005
Alcool superiori, espressi in metil-2propanol-1	0.005
Metanolo	0.5
Residuo (solido) di evaporazione	0.015
Basi azotate volatili, espresse in azoto	0.001
Furfurolo	non rilevabile

Allegato 8
(art. 55)

Tenore alcolico minimo delle bevande spiritose

a.	Whisky, acquavite di patate, pastis, assenzio	40 %
b.	Acquavite di fecce, acquavite di birra	38 %
c.	Acquavite di vino, acquavite di vinacce, marc, acquavite di frutta, acquavite di sidro di mele o di sidro di pere, acquavite di residui di frutta, acquavite di fecce di frutta, acquavite di bacche o di altri frutti, gin, gin distillato, acquavite di genziana, rum, acquavite di erbe, vodka, aquavit	37,5 %
d.	Brandy	36 %
e.	Bevanda spiritosa a base di cereali, acquavite di cereali, anice	35 %
f.	Carvi (eccettuata l'aquavit)	30 %
g.	Bevanda spiritosa a base di frutta	25 %
h.	Liquori, bevanda spiritosa all'anice, bevanda spiritosa dal sapore amaro, eccezion fatta per le bevande citate sotto altra lettera, nonché tutte le altre bevande spiritose non indicate	15 %
i.	Liquore all'uovo	14 %

PROGETTO