

Ordinanza del DFI sulle bevande alcoliche

817.022.110

del 23 novembre 2005 (Stato 1° gennaio 2011)

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 e disciplina la loro particolare caratterizzazione:

- a. vino, mosto d'uva parzialmente fermentato, vino-mosto, succo d'uva parzialmente fermentato e bevande contenenti vino;
- b. sidro e vino di frutti, succo di frutti a granelli in fase di fermentazione, bevande a base di sidro, bevande a base di vino di frutti, idromele;
- c. birra;
- d. bevande spiritose;
- e. altre bevande alcoliche.

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

Art. 2 Tenore alcolico

Le bevande alcoliche di cui all'articolo 1 devono presentare un tenore di alcool etilico superiore allo 0,5 % in volume.

Art. 3 Caratterizzazione

¹ Per le bevande alcoliche con un tenore di alcool 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 % in volume verso l'alto o verso il basso.²

² Le bevande alcoliche dolci che, a prescindere dalla loro composizione, potrebbero essere confuse dal punto di vista organolettico con bevande non alcoliche dolci quali

RU 2005 6097

¹ RS 817.02

² Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 26 nov. 2008, in vigore dal 1° gen. 2009 (RU 2008 6041).

gazose, bevande da tavola, nettari, succhi di frutti o tè freddo (p. es. «alcopops»), devono recare le seguenti indicazioni:

- a. «bevanda alcolica dolce»; e
- b. «contiene x % vol. di alcool».

^{2bis} Le indicazioni di cui al capoverso 2 devono figurare nel medesimo campo visivo della denominazione specifica.³

³ ...⁴

Art. 4 Pubblicità

¹ Sono vietate le menzioni pubblicitarie per bevande alcoliche rivolte espressamente a giovani di età inferiore ai 18 anni. È vietata in particolare la pubblicità:

- a. in luoghi dove si riuniscono soprattutto giovani;
- b. in giornali, riviste o altre pubblicazioni indirizzati soprattutto ai giovani;
- c. su materiale scolastico (cartelle, astucci, penne stilografiche ecc.);
- d. mediante oggetti distribuiti gratuitamente ai giovani, quali magliette, berretti, bandierine, palloni da spiaggia;
- e. su giocattoli;
- f. mediante consegna gratuita di bevande alcoliche a giovani;
- g. in occasione di manifestazioni culturali, sportive o di altro tipo, frequentate soprattutto da giovani.

² Le bevande alcoliche non possono essere corredate da indicazioni o immagini indirizzate specificatamente a giovani al di sotto dei 18 anni, oppure avere un aspetto a loro direttamente ispirato.

³ Introdotta dal n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU **2006** 4967).

⁴ Abrogata dal n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, con effetto dal 25 mag. 2009 (RU **2009** 2021).

Capitolo 2:**Vino, mosto d'uva parzialmente fermentato, vino-mosto, succo d'uva parzialmente fermentato, bevande contenenti vino⁵****Sezione 1: Vino⁶****Art. 5** Pratiche e trattamenti enologici consentiti⁷

¹ I prodotti di cui al presente capitolo possono essere fabbricati o trattati solo mediante le pratiche enologiche menzionate nell'allegato 1.

² L'Ufficio federale della sanità pubblica (UFSP) può autorizzare, su istanza motivata, altre pratiche e altri trattamenti enologici. L'autorizzazione è limitata nel tempo e pubblicata sul Foglio ufficiale svizzero di commercio.

³ Qualora l'allegato 1 non corrisponda più alle nuove conoscenze o ai nuovi progressi e siano necessarie misure urgenti per la tutela della salute, l'UFSP può emanare istruzioni provvisorie a uso delle autorità esecutive cantonali. L'UFSP pubblica tali istruzioni sul Foglio ufficiale svizzero di commercio.

...⁸

Art. 6 Definizioni

¹ Il mosto d'uva è mosto ottenuto da uve fresche (frutti delle specie *vitis*) naturalmente o mediante procedimento fisico.

² Il vino è la bevanda prodotta per fermentazione alcolica di uve fresche, anche ammostate, oppure di mosto d'uva fresco.

³ Il vino rosso e il vino rosato («*rosé*») sono vini ottenuti da uve nere fermentate a contatto con il mosto per un tempo più o meno lungo e in seguito torchiate per l'ulteriore fermentazione.

⁴ Il vino bianco è vino ottenuto da uve bianche oppure da uve nere torchiate non fermentate.

⁵ Il vino frizzante è vino contenente anidride carbonica disciolta, che a 20 °C esercita una sovrappressione compresa tra 1 e al massimo 2,5 bar.

⁶ Il vino spumante è vino contenente anidride carbonica disciolta, che a 20 °C esercita una sovrappressione di almeno 3 bar.

⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4967).

⁶ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4967).

⁷ Introdotta dal n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4967).

⁸ Sez. abrogata dal n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, con effetto dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4967).

⁷ Il vino liquoroso è vino dal tenore alcolico compreso tra il 15 e al massimo il 22 % in volume, ottenuto da mosto d'uva, mosto d'uva in fermentazione o vino, con aggiunta di vino distillato ottenuto da uve essiccate o alcool neutro di vino.

⁸ 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.⁹

Art. 7¹⁰ Classificazione e produzione dei vini svizzeri

¹ La classificazione dei vini svizzeri si basa sull'articolo 63 capoverso 1 della legge del 29 aprile 1998¹¹ sull'agricoltura.

² Per produrre vini svizzeri devono essere utilizzati uve o mosti d'uva corrispondenti a questa classificazione.

Art. 8 Requisiti

¹ Il vino deve presentare un tenore alcolico complessivo (tenore alcolico acquisito e potenziale) di almeno il 7 % in volume e un tenore alcolico acquisito di almeno il 5,5 % in volume.

² Nella fabbricazione di vino spumante o di vino frizzante possono essere aggiunti 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, di cui all'articolo 6 capoversi 5 e 6.

³ Il tenore alcolico dei vini spumanti e dei vini frizzanti può aumentare al massimo dell'1,5 % in volume con l'aggiunta di sciroppo zuccherino e al massimo dello 0,5 % in volume con l'aggiunta di sciroppo di dosaggio.

Art. 9¹² Denominazione specifica

¹ I vini svizzeri devono recare, invece della denominazione specifica «vino», il nome della categoria a cui appartengono.

² Sui vini svizzeri della categoria «vini a denominazione d'origine controllata» (DOC) deve inoltre figurare la corrispondente origine geografica.

³ Sui vini svizzeri della categoria «vino con indicazione geografica tipica» deve inoltre figurare l'indicazione della corrispondente provenienza geografica.

⁴ Sui vini svizzeri della categoria «vino da tavola» deve inoltre figurare l'indicazione «svizzero». È vietata l'aggiunta di altre indicazioni quali origine, provenienza, vitigno o annata.

⁹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU 2008 1017).

¹⁰ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU 2008 1017).

¹¹ RS 910.1

¹² Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU 2008 1017).

⁵ Se a un vino frizzante o a un vino spumante è stata aggiunta anidride carbonica, le denominazioni specifiche sono «vino frizzante con aggiunta di anidride carbonica» e «vino spumante con aggiunta di anidride carbonica».

⁶ Alla consegna, i vini esteri che recano una denominazione d'origine protetta (DOP, DOC ecc.) oppure un'altra denominazione tutelata dalla rispettiva legislazione estera devono soddisfare i requisiti di tale legislazione estera per quanto concerne la denominazione.

⁷ I vini diversi da quelli elencati nei capoversi precedenti possono recare soltanto la denominazione specifica «vino». Questa menzione può essere completata dall'indicazione del colore del vino. È vietata l'aggiunta di altre indicazioni quali origine, provenienza, vitigno o annata. È fatto salvo l'articolo 10 capoverso 1 lettera c.

Art. 10 Caratterizzazione¹³

¹ Sull'etichetta devono figurare le seguenti indicazioni:

- a. la denominazione specifica di cui agli articoli 6 e 9;
- b. il nome o la ditta, nonché l'indirizzo del produttore, dell'imbottigliatore, dell'importatore o del venditore, della cantina o del negoziante;
- c. il Paese di produzione dei vini, sempre che esso non sia riconoscibile dalla denominazione specifica, dal nome oppure 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 2005¹⁴ sulla caratterizzazione e la pubblicità delle derrate alimentari (OCDerr);
- e.¹⁵ le indicazioni di cui all'articolo 8 OCDerr.

² Le indicazioni, salvo quelle richieste all'articolo 2 capoverso 1 lettera q OCDerr e all'articolo 10 capoverso 1 lettera e della presente ordinanza, devono figurare nel medesimo campo visivo.¹⁶

³ È consentito indicare l'annata se il vino è stato prodotto con almeno l'85 % di uve dell'annata in questione. Le aggiunte di cui all'allegato 1 capitolo I numero 25 non sono tenute in considerazione.¹⁷

⁴ È consentito indicare uno o più vitigni se il vino è prodotto con almeno l'85 % di uve dei vitigni in questione. Se sono menzionati più vitigni, l'indicazione deve

¹³ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU **2006** 4967).

¹⁴ RS **817.022.21**

¹⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU **2009** 2021).

¹⁶ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU **2006** 4967).

¹⁷ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU **2008** 1017).

avvenire in ordine quantitativo decrescente. Le aggiunte di cui all'allegato 1 capitolo I numero 25 non sono tenute in considerazione.¹⁸

⁵ Per i vini spumanti le indicazioni di cui all'articolo 2 OCDerr devono essere completate, in base al tenore di zucchero residuo per litro, dalle indicazioni seguenti:

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

⁶ Per gli altri vini possono figurare, in base al tenore di zucchero residuo per litro, le indicazioni seguenti:

- «secco» fino a un massimo di 4 g
- «semisecco» oppure «leggermente dolce» da più di 4 a 12 g
- «amabile» da più di 12 a 45 g
- «dolce» oltre 45 g.

⁷ In caso d'utilizzo di trucioli di legno di quercia ai sensi del numero 27 dell'allegato 1 è escluso qualsiasi riferimento a un recipiente in legno come barrique o fusto.¹⁹

Art. 11 Decolorazione

È vietata la decolorazione del vino rosso e del vino rosato.

Art. 12²⁰

Art. 13²¹ Taglio

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

² I vini svizzeri recanti una DOC, i vini svizzeri con indicazione geografica tipica e i vini svizzeri da tavola non possono essere il risultato di un taglio effettuato con vino estero.

³ Per quanto riguarda il taglio di vini svizzeri con vini svizzeri, vale quanto segue:

¹⁸ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU 2008 1017).

¹⁹ Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4967).

²⁰ Abrogato dal n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, con effetto dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4967).

²¹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU 2008 1017).

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

⁴ Alla consegna, i vini esteri che recano una denominazione d'origine protetta oppure un'altra denominazione tutelata dalla rispettiva legislazione estera devono soddisfare i requisiti di tale legislazione estera per quanto concerne il taglio.

⁵ Gli altri vini possono essere tagliati a piacimento.

Sezione 2:²²

Mosto d'uva parzialmente fermentato, vino-mosto, succo d'uva parzialmente fermentato

Art. 14 Definizione

Il mosto d'uva parzialmente fermentato (vino-mosto, succo d'uva parzialmente fermentato) è un prodotto proveniente dalla fermentazione di mosto d'uva fresco.

Art. 15 Denominazione specifica

¹ 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».

² La denominazione deve essere completata con l'indicazione della provenienza geografica.

Art. 16 Ulteriore caratterizzazione

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

Sezione 3:²³ Bevande contenenti vino

Art. 17 Bevande aromatizzate 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.

²² Originaria Sez. 3.

²³ Originaria Sez. 4.

³ Non possono essere tagliate con nessun altro tipo di alcool, ad eccezione della Zurra.

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 % in volume.

⁶ A complemento della denominazione specifica «bevanda aromatizzata a base di vino» possono essere utilizzate le denominazioni di cui all'allegato 2.

Art. 18 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 % in volume.

⁶ A complemento della denominazione specifica «cocktail aromatizzato a base di vino» possono essere utilizzate le denominazioni di cui all'allegato 3.

Art. 19 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 % in volume.

⁵ Le denominazioni di cui all'allegato 4 possono sostituire la denominazione specifica «vino aromatizzato».

Art. 20 Disposizione comune

¹ Se la denominazione dei prodotti menzionati negli articoli 17 e 19 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 17 e 19 possono essere completate, in base al tenore di zucchero residuo per litro, dalle indicazioni seguenti:

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

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

⁴ Se a uno dei prodotti menzionati è stata aggiunta anidride carbonica in una quantità superiore a 2 g per litro, accanto alla denominazione specifica deve figurare l'indicazione «contiene anidride carbonica».

Capitolo 3:**Sidro e vino di frutti, succo di frutti a granelli in fase di fermentazione, bevande a base di sidro, bevande a base di vino di frutti, idromele****Sezione 1: Sidro****Art. 21** 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. 22 Requisiti

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

² È consentito aggiungere:

- a. succo di mele o succo di pere;
- b.²⁴ sorte di zuccheri destinate a favorire la fermentazione secondaria nella produzione di sidro spumante;
- c. anidride carbonica.

²⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4967).

Art. 23 Denominazione specifica

¹ La denominazione specifica è «sidro spumante», se il tenore di anidride carbonica prodotto naturalmente è almeno di 4 g per litro.

² Se al sidro è stata aggiunta anidride carbonica e se il tenore totale di anidride carbonica è uguale o superiore a 4 g per litro, la denominazione specifica è «sidro spumante con anidride carbonica aggiunta ».

³ Se nella denominazione specifica è fatta menzione di un tipo di frutto (p. es. sidro di mele Sauergraeuch), la quantità di succo della varietà menzionata deve essere almeno dell'80 % in massa del prodotto finito.

Art. 24 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 per litro, deve essere designato, accanto alla denominazione specifica, come «parzialmente fermentato».

² Per il sidro spumante si possono utilizzare, in luogo di «parzialmente fermentato», le 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. 25** 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. 26 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 % in volume.

³ È consentito aggiungere:

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

Art. 27 Denominazione specifica

Se al sidro diluito è stata aggiunta anidride carbonica e il tenore normale di anidride carbonica è uguale o superiore a 4 g per litro, la denominazione specifica deve menzionare tale aggiunta.

Art. 28 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 per litro, deve essere designato, accanto alla denominazione specifica, come «parzialmente fermentato».

Sezione 3: Succo di frutti a granelli in fase di fermentazione**Art. 29** Definizione

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 % in volume.²⁵

Art. 30 Denominazione specifica

¹ Per il succo di frutti a granelli pastorizzato in fase di fermentazione la denominazione specifica va completata con «pastorizzato».

² Se al succo di frutti a granelli in fase di fermentazione è stata aggiunta anidride carbonica e il tenore totale di anidride carbonica è uguale o superiore a 4 g al litro, la denominazione specifica deve menzionare tale aggiunta.

Art. 31 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. 32** 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.

²⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4967).

Art. 33 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 almeno del 3 % in volume.

⁴ Dopo la fermentazione è consentito aggiungere:

a.²⁶ succo di bacche o di frutti;

b. sorte di zuccheri;

b. anidride carbonica.

⁵ È consentito mescolare diversi vini di frutti.

Art. 34 Denominazione specifica

¹ Se il contenuto di anidride carbonica è stato ottenuto con fermentazione naturale e se è di almeno 4 g per litro, la denominazione specifica è «vino spumante di frutti».

² Se al vino di frutti viene aggiunta anidride carbonica e se il tenore di anidride carbonica totale è pari o superiore a 4 g per litro, la denominazione specifica è «vino spumante di ...²⁷ con anidride carbonica aggiunta».

Art. 35 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, accanto alla denominazione specifica, come segue: «dal ...%²⁸ di succo di ...²⁹».

² L'articolo 24 è applicabile per analogia.

Sezione 5: Bevande a base di sidro e bevande a base di vino di frutti**Art. 36**

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.

²⁶ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU 2008 1017).

²⁷ Specie di frutto o di bacca.

²⁸ Contenuto minimo di succo di frutti o di bacche.

²⁹ Specie di frutto o di bacca.

Art. 37 Denominazione specifica

L'articolo 17 capoverso 6 è applicabile per analogia.

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 % in volume.
- ² È vietata l'aggiunta di sorte di zuccheri prima della fermentazione.
- ³ È consentito aromatizzare l'idromele con spezie ed erbe aromatiche.

Capitolo 4: 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 Di norma la birra deve essere limpida. Determinati tipi di birra (p. es. birra non filtrata, birra di frumento cui viene aggiunto lievito) possono presentare intorbida-menti 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, granoturco 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 superare 5,0.

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 10,0 al 12,0 % in massa
- b. birra speciale dall'11,5 al 14,0 % in massa
- c. birra forte a partire dal 14 % in massa

³ La birra con un tenore alcolico non superiore al 3,0 % in volume può essere designata come «birra leggera». Il tenore di mosto iniziale della birra leggera non è soggetto a limitazioni.

⁴ La birra che presenta un tenore di carboidrati massimo di 7,5 g al litro e un tenore alcolico massimo del 4,5 % in volume può essere designata come «povera di carboidrati». Il tenore di mosto iniziale deve essere compreso tra l'8,0 e il 9,0 % in massa.

Art. 43 Ulteriore caratterizzazione

Le birre torbide fabbricate secondo un procedimento speciale devono recarne menzione sull'etichetta.

Art. 44 Mescita

¹ Per la mescita della birra da fusti sono ammessi solo gli apparecchi a pressione, nei quali viene usata 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 5: 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 tenore alcolico minimo di 15 % in volume.

³ Sono ottenute:

- a. distillando prodotti fermentati naturalmente, con o senza aggiunta di sostanze aromatiche naturali o naturidentiche;
- b. macerando 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. aggiungendo ad alcool etilico di origine agricola sostanze aromatiche naturali o naturidentiche, sorte di zuccheri o altri edulcoranti oppure altri prodotti agricoli;
- d. mescolando una bevanda spiritosa di cui alle lettere a e b con:
 1. altre bevande spiritose,
 2. alcool etilico di origine agricola, distillati di origine agricola o acquavite ai sensi degli articoli 57–81, 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 5.

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 Tenore alcolico

Il tenore alcolico di una bevanda spiritosa è il rapporto tra il suo volume in alcool puro e il volume totale a una temperatura di 20° C.

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 Taglio

Il taglio è il procedimento mediante il quale a una bevanda spiritosa sono aggiunti:

- a. alcool etilico di origine agricola;
- b. distillato di origine agricola; oppure
- c. una o più bevande spiritose.

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 tenore alcolico.

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

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

Art. 55 Tenore alcolico delle bevande spiritose

¹ Le bevande spiritose destinate alla consegna ai consumatori devono presentare almeno il tenore alcolico in % in volume previsto dall'allegato 6.

² Le bevande spiritose con un tenore alcolico più elevato possono essere ridotte conformemente all'articolo 54.

Art. 56 Edulcorazione, aggiunta di correttivi

¹ Le bevande spiritose possono essere edulcorate mediante uno o più dei seguenti prodotti:

- a. zucchero: solido, liquido o caramellato;

- b. zucchero invertito liquido oppure sciroppo di zucchero invertito;
- c. sciroppo di glucosio;
- d. destrosio;
- e. fruttosio;
- f. mosto d'uva, fresco o concentrato;
- g. concentrato di mosto d'uva rettificato;
- h. miele;
- i. sciroppo di carruba;
- j. altre sostanze zuccherine naturali con un effetto analogo ai prodotti summenzionati.

² Per arrotondare il sapore delle bevande spiritose possono essere utilizzati correttivi. È eccezzuata l'acquavite di frutti.

³ Sono considerati correttivi le miscele di prodotti edulcoranti, gli estratti vegetali, i coloranti e le sostanze aromatiche naturali o naturidentiche.

⁴ L'estratto totale dopo l'edulcorazione oppure dopo l'aggiunta di correttivi può raggiungere al massimo 10 g per litro.³⁰

Sezione 2: Disposizioni speciali concernenti le singole categorie di bevande spiritose

Art. 57 Acquavite di vino

¹ L'acquavite di vino è una bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente mediante distillazione di vino inferiore all'86 % in volume o per ridistillazione del distillato di vino precedentemente prodotto a meno dell'86 % in volume.

² Il tenore di sostanze volatili deve essere uguale o superiore a 1,25 g per litro di alcool puro. Le sostanze volatili devono provenire esclusivamente dalla materia prima corrispondente.

Art. 58 Brandy

¹ Il brandy è una bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente dall'acquavite di vino con o senza miscelazione di distillato di vino.³¹

² Il distillato di vino deve essere inferiore al 94,8 % in volume e non può superare il 50 % del tenore alcolico del prodotto finito.

³⁰ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU **2006** 4967).

³¹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU **2006** 4967).

³ Il tenore di sostanze volatili deve essere uguale o superiore a 1,25 g per litro di alcool puro. Le sostanze volatili devono provenire esclusivamente dalla materia prima corrispondente.

⁴ Il brandy deve essere invecchiato in fusti di quercia durante almeno un anno, o almeno sei mesi se la capacità dei fusti è inferiore a 1000 l.

Art. 59 Acquavite di birra

¹ L'acquavite di birra è una bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente mediante distillazione diretta della birra fresca con un grado alcolometrico inferiore all'86 % in volume.

² Il distillato deve presentare caratteristiche organolettiche derivanti dalla birra.

Art. 60 Acquavite di vinaccia (vinaccia, marc), grappa

¹ L'acquavite di vinaccia (vinaccia, marc) è una bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente da vinacce d'uva fermentate, mediante vapore acqueo oppure mediante distillazione, con eventuale aggiunta di acqua o di fecce. La distillazione deve essere eseguita a meno dell'86 % in volume. È ammessa una ridistillazione al medesimo tenore alcolico.³²

² Il tenore di sostanze volatili deve essere uguale o superiore a 1,4 g per litro di alcool puro.

³ L'aggiunta di fecce non deve superare 25 kg di fecce per 100 kg di vinacce d'uva. La quantità di alcool ottenuta dalle fecce non deve superare il 35 % della quantità totale di alcool nel prodotto finito.

⁴ La grappa è acquavite di vinaccia prodotta in Italia, nel Cantone Ticino, in Val Calanca, Val Bregaglia, Val Mesolcina o nella Valle di Poschiavo con uve delle relative regioni.

Art. 61 Acquavite di fecce

L'acquavite di fecce è una bevanda spiritosa ottenuta mediante distillazione da fecce di vino oppure da una miscela di fecce di vino e resti di vino.

Art. 62 Bevanda spiritosa di cereali, acquavite di cereali

¹ La bevanda spiritosa di cereali è ottenuta esclusivamente per distillazione di cereali ammostati e fermentati e ha le caratteristiche organolettiche delle materie prime.³³

² L'acquavite di cereali è una bevanda spiritosa di cereali ottenuta mediante distillazione inferiore al 95 % in volume da cereali ammostati e fermentati e presenta le caratteristiche organolettiche delle materie prime.

³² Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4967).

³³ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4967)

Art. 63 Whisky (whiskey)

¹ Il whisky (whiskey) è una bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente mediante distillazione di cereali ammostati, edulcorata con le amilasi del malto in essa contenute con o senza altri enzimi naturali e fermentata con lievito. Il mosto deve essere distillato a meno del 94,8 % in volume, così che il prodotto distillato abbia l'aroma e il sapore delle materie prime usate.³⁴

² Il whisky (whiskey) deve essere invecchiato per almeno tre anni in fusti di legno la cui capacità non superi i 700 litri.

Art. 64 Acquavite di frutta

¹ L'acquavite di frutta è una bevanda spiritosa:

- a. ottenuta esclusivamente mediante fermentazione alcolica e distillazione di frutti polposi freschi o del mosto fresco di questi frutti, con o senza noccioli; e
- b. distillata a meno dell'86 % in volume, in modo tale che il distillato conservi l'aroma e il sapore dei frutti utilizzati.

² Essa deve avere un tenore di sostanze volatili uguale o superiore a 2,0 g per litro di alcool puro.

Art. 65 Bevanda spiritosa a base di frutti

¹ La bevanda spiritosa a base di frutti è una bevanda spiritosa ottenuta mediante macerazione di un frutto in alcool etilico di origine agricola o in distillati di origine agricola o in un'acquavite ai sensi del presente capitolo.

² Per la macerazione devono essere utilizzati almeno 5 kg di frutti per 20 litri di alcool puro.

³ Per aromatizzare è consentito aggiungere aromi naturali o naturidentici che non provengono dal frutto trasformato. Il gusto caratteristico della bevanda e il suo colore devono tuttavia provenire esclusivamente da esso.

Art. 66 Acquavite di sidro di mele, acquavite di sidro di pere

¹ L'acquavite di sidro di mele o l'acquavite di sidro di pere è una bevanda spiritosa:

- a. ottenuta esclusivamente mediante distillazione di sidro di mele o di pere; e
- b. distillata a meno dell'86 % in volume in modo tale che il distillato conservi l'aroma e il sapore dei frutti utilizzati.

² Il tenore di sostanze volatili deve essere uguale o superiore a 2,0 g per litro di alcool puro.

³⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4967).

Art. 67 Acquavite di residui di frutta

¹ L'acquavite di residui di frutta è una bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente per fermentazione e distillazione di residui di frutta, eccettuate le vinacce d'uva, a meno dell'86 % in volume di alcool. È consentita una ridistillazione allo stesso tenore alcolico.

² Il tenore di sostanze volatili deve essere uguale o superiore a 2,0 g per litro di alcool puro.

Art. 68 Acquavite di fecce di frutta

L'acquavite di fecce di frutta è una bevanda spiritosa ottenuta mediante distillazione di fecce di sidro oppure di una miscela di fecce di sidro e resti di sidro.

Art. 69 Acquavite di bacche o di altri tipi di frutti

¹ L'acquavite di bacche o di altri tipi di frutti è una bevanda spiritosa ottenuta mediante macerazione di bacche o di altri tipi di frutti parzialmente fermentati o non fermentati, quali lamponi, more, mirtilli, sambuco o kiwi, in alcool etilico di origine agricola, in un distillato di origine agricola o in un'acquavite ai sensi del presente capitolo e mediante successiva distillazione.

² Per la macerazione devono essere utilizzati almeno 100 kg di frutti per 20 litri di alcool puro.

Art. 70 Rum

¹ Il rum è una bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente mediante fermentazione alcolica e distillazione di melassa o di sciroppo provenienti dalla fabbricazione di zucchero di canna o di succo di canna da zucchero. Il rum deve essere stato distillato a meno del 96 % in volume e presentare le tipiche caratteristiche organolettiche.

² Il tenore di sostanze volatili deve essere uguale o superiore a 2,25 g per litro di alcool puro.

Art. 71 Acquavite di patate

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

Art. 72 Vodka

¹ La vodka è una bevanda spiritosa ottenuta da alcool etilico di origine agricola mediante:

- a. rettificazione o filtrazione su carbone attivato, seguita eventualmente da una distillazione semplice; oppure
- b. un trattamento equivalente, che permetta di attenuare selettivamente le caratteristiche organolettiche delle materie prime utilizzate.

² Aggiungendo sostanze aromatiche è consentito conferire al prodotto particolari caratteristiche organolettiche, segnatamente un sapore più morbido.

Art. 73 Bevande spiritose al ginepro, gin

¹ La bevanda spiritosa al ginepro è una bevanda spiritosa ottenuta aromatizzando con bacche di ginepro (*Juniperus communis*) alcool etilico di origine agricola, distillato di cereali o acquavite di cereali.

² È consentito aggiungere altre sostanze aromatiche naturali o naturidentiche, altri estratti aromatici o altre piante aromatiche. Tuttavia, le caratteristiche organolettiche delle bacche di ginepro devono restare percettibili.

³ Il gin è una bevanda spiritosa a base di ginepro ottenuta per aromatizzazione con sostanze aromatiche naturali o naturidentiche oppure con estratti aromatici di alcool etilico di origine agricola, che presenti le caratteristiche organolettiche adeguate. Il sapore delle bacche di ginepro deve prevalere.

⁴ 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.

⁵ Il gin distillato deve soddisfare i seguenti requisiti minimi:³⁵

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

Art. 74 Acquavite di genziana

L'acquavite di genziana è una bevanda spiritosa fabbricata da distillato di acquavite di genziana, ottenuta mediante fermentazione di radici di genziana con o senza aggiunta di alcool etilico di origine agricola.

Art. 75 Acquavite di erbe

¹ L'acquavite di erbe è una bevanda spiritosa ottenuta:

- a. distillando erbe macerate in alcool etilico di origine agricola o in un'acquavite ai sensi del presente capitolo; oppure
- b. aggiungendo un estratto di erbe ad alcool etilico di origine agricola o a un'acquavite ai sensi del presente capitolo.

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

³⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4967).

Art. 76 Carvi, aquavit

¹ 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.

² 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. 77³⁶**Art. 78** Liquore

¹ Il liquore è una bevanda spiritosa ottenuta edulcorando e aromatizzando con sostanze aromatiche naturali o naturidentiche oppure con estratti aromatici:

- a. alcool etilico di origine agricola;
- b. distillato di origine agricola;
- c. bevande spiritose del presente capitolo;
- d. una miscela dei prodotti di cui alle lettere a-c.

² È consentito aggiungere altri ingredienti di origine agricola quali latte, prodotti di latte, sidro o vino aromatizzato.

³ Il tenore alcolico di un liquore designato secondo una determinata bevanda spiritosa (cognac all'uovo, liquore al kirsch, liquore al williams ecc.) deve provenire esclusivamente da tale bevanda spiritosa.

⁴ Il liquore deve presentare un tenore minimo di zucchero, espresso come zucchero invertito, di 100 g per litro. I seguenti valori derogano a tale disposizione, per:

- a. «vieille ...»: 20 g al litro;
- b. liquore al kirsch: 70 g al litro;
- c. liquore alla genziana: 80 g al litro;
- d. liquore all'uovo e liquore con aggiunta di uovo: 150 g al litro;

³⁶ Abrogato dal n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, con effetto dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4967).

- e. «crema di ...³⁷⁾: 250 g al litro
- f. crema di cassis (ribes nero): 400 g al litro.

⁵ Il liquore all'uovo (Advokat, Avocaat, Avocat) è una bevanda spiritosa a base di alcool etilico di origine agricola che contiene segnatamente tuorlo d'uovo di qualità, albume e zucchero o miele. Il prodotto finito deve contenere almeno 140 g di tuorlo d'uovo per litro.³⁸

⁶ Il liquore con aggiunta di uovo è una bevanda spiritosa a base di alcool etilico di origine agricola che contiene segnatamente tuorlo d'uovo di qualità, albume e zucchero o miele. Il prodotto finito deve contenere almeno 70 g di tuorlo d'uovo per litro.³⁹

Art. 79 Aperitivo, bevanda spiritosa dal sapore amaro (bitter)

¹ L'aperitivo è una bevanda a base di alcool etilico di origine agricola o di bevande spiritose ai sensi degli articoli 57–77, acqua ed estratti vegetali aromatici oppure sostanze aromatiche naturali o naturidentiche, che conferiscono particolari caratteristiche organolettiche.

² L'aperitivo può contenere sorte di zuccheri, miele oppure vino.

³ Per l'aperitivo a base di vino sono applicabili le disposizioni di cui al capitolo 2.

⁴ La bevanda spiritosa dal sapore amaro (bitter) è una bevanda ottenuta aromatizzando alcool etilico di origine agricola con sostanze aromatiche naturali o naturidentiche oppure con estratti aromatici. Deve avere un sapore amaro.

Art. 80 Assenzio

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

- 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. 81 Bevanda spiritosa all'anice

¹ La bevanda spiritosa all'anice è una bevanda spiritosa ottenuta aromatizzando alcool etilico di origine agricola con estratti naturali di anice stellato (*Illicium verum*), di anice verde (*Pimpinella anisum*), di finocchio (*Foeniculum vulgare*) o di

³⁷ Denominazione del frutto impiegato o della materia prima impiegata, ad eccezione dei prodotti di latte

³⁸ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4967).

³⁹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4967).

altre piante, che hanno sostanzialmente lo stesso aroma, usando uno dei seguenti procedimenti:

- a. macerazione o distillazione;
- b. ridistillazione dell'alcool in presenza di semi o di altre parti delle piante summenzionate;
- c. aggiunta di estratti distillati naturali di piante di anice;
- d. combinazione dei procedimenti elencati alle lettere a–c.

² È consentito utilizzare altri estratti naturali di piante o semi aromatici oltre a quelli menzionati nel capoverso 1. Tuttavia, il sapore dell'anice deve prevalere.

³ Il pastis è una bevanda spiritosa all'anice che contiene inoltre estratti naturali di liquirizia (*Glycyrrhiza glabra*) e, di conseguenza, il cosiddetto calcone (colorante) nonché acido glicirrinico. Per la composizione vale quanto segue:

- a. il tenore di acido glicirrinico deve essere compreso tra 0,05 g e 0,5 g per litro;
- b. il tenore di anetolo deve essere compreso tra 1,5 g e 2,0 g per litro;
- c. il tenore di zucchero non deve superare 100 g per litro.

⁴ ...⁴⁰

⁵ L'anice è una bevanda spiritosa all'anice il cui aroma caratteristico proviene esclusivamente dall'anice stellato (*Illicium verum*), dall'anice verde (*Pimpinella anisum*) o dal finocchio (*Foeniculum vulgare*).

⁶ Il distillato di anice è anice, la cui parte alcolica è costituita almeno per il 20 % di alcool distillato mediante l'aggiunta di semi delle piante di cui al capoverso 5.

Sezione 4: Caratterizzazione

Art. 82 Denominazione specifica

¹ L'indicazione della categoria deve essere impiegata come denominazione specifica.

² Le bevande spiritose che non soddisfano i requisiti formulati per una delle categorie specifiche non possono assumere la relativa denominazione specifica. Devono essere designate come «bevanda spiritosa» oppure «bevanda alcolica».⁴¹

³ Se sono mescolate, le seguenti bevande spiritose non possono recare la loro denominazione specifica:⁴²

⁴⁰ Abrogato dal n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, con effetto dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4967).

⁴¹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4967).

⁴² Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4967).

- a. acquavite di vino;
- b. brandy;
- c. acquavite di vinaccia (vinaccia, marc), grappa;
- d. acquavite di fecce;
- e. bevanda spiritosa di cereali, acquavite di cereali;
- f. whisky (whiskey);
- g. acquavite di frutti;
- h. acquavite di sidro di mele, acquavite di sidro di pere;
- i. acquavite di fecce di frutti;
- j. rum;
- k. acquavite di patate;
- l. acquavite di erbe;
- m. assenzio.

⁴ L'acquavite di frutta è designata come «acquavite di ...» (p. es. «acquavite di mirabelle», «acquavite di prugne»). Può essere designata anche come «acqua di ...», seguita dal nome del frutto utilizzato.

⁵ Se i mosti di due o più frutti sono distillati insieme, la denominazione specifica è «acquavite di frutta». A titolo complementare, i singoli frutti possono essere indicati in ordine decrescente rispetto alle quantità utilizzate.

⁶ Per le seguenti acquaviti di frutta, la denominazione «acquavite di ...», seguita dal nome del frutto utilizzato:

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

⁷ La denominazione specifica dell'acquavite di residui di frutti è «acquavite di residui di ...», seguita dal nome del frutto utilizzato: (p. es. «acquavite di residui di mele»). Se sono utilizzati residui di diversi frutti, la denominazione specifica è «acquavite di residui di frutta».

⁸ Al fine di evitare una confusione con le acquaviti di frutta, la denominazione specifica «acquavite di ...», seguita dal nome del frutto utilizzato, per l'acquavite di bacche o di altri frutti può essere impiegata soltanto se figura l'indicazione supplementare «ottenuta per macerazione e distillazione». Questa disposizione si applica a

more, fragole, mirtilli, lamponi, ribes, prugnoli, sorbo, sorbo selvatico, agrifoglio, sorbo bianco, sambuco, rosa canina e ribes nero.

⁹ L'acquavite di bacche o di altri frutti, fabbricata per macerazione di frutti interi, non fermentati, in alcool etilico di origine agricola e mediante successiva distillazione, può essere denominata «acquavite di ...», seguita dal nome del frutto utilizzato (p. es. «acquavite di lamponi»).

Art. 83 Ulteriore caratterizzazione

¹ Per indicare un'annata o 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 1997⁴³ sulle DOP e le IPG. L'indicazione del Paese di produzione è disciplinata dall'articolo 15 OCDerr^{44,45}

³ Nella caratterizzazione di alcool etilico o di distillato di origine agricola è consentito indicare una determinata materia prima solo se l'alcool in questione è stato ottenuto esclusivamente da tale materia prima.

⁴ Nel caso delle bevande spiritose di cui agli articoli 57–64 e 66–76, non è necessario indicare l'elenco degli ingredienti.⁴⁶

⁵ L'etichetta dei tagli di cui all'articolo 82 capoverso 3 può recare il riferimento a una categoria di bevande spiritose soltanto al di fuori della denominazione specifica. In tal caso, dopo la denominazione «miscela di bevande spiritose», devono essere indicati i singoli componenti alcolici, seguiti dalla percentuale in volume di tutto il tenore alcolico della miscela, in ordine decrescente di quantità.

⁶ Nella caratterizzazione occorre indicare l'edulcorazione o l'aggiunta di correttivi.

Art. 84 Designazioni negli esercizi pubblici

¹ Sulle carte delle bevande negli esercizi pubblici, per le bevande spiritose devono figurare la denominazione specifica, il tenore alcolico in % in volume e la quantità.

² L'obbligo di indicare la quantità e il tenore alcolico sulle carte delle bevande non si applica alle bevande spiritose o alle bevande a base di bevande spiritose preparate appositamente nell'esercizio stesso.

⁴³ RS 910.12

⁴⁴ RS 817.022.21

⁴⁵ Nuovo testo del per. giusta il n. I dell'O del DFI del 26 nov. 2008, in vigore dal 1° gen. 2009 (RU 2008 6041).

⁴⁶ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 4967).

³ Sui recipienti di bevande spiritose vendute negli esercizi pubblici devono figurare, ben visibili e leggibili, la denominazione specifica, il Paese di produzione e il tenore alcolico in % in volume.

Sezione 5: Bevande spiritose estere

Art. 85

¹ Nella misura in cui la presente ordinanza non disponga altrimenti, le bevande spiritose estere che recano una denominazione d'origine protetta o un'altra denominazione tutelata da una legislazione estera possono essere commercializzate unicamente come prodotti originali provenienti dalla regione d'origine indicata.

² Per quanto concerne la caratterizzazione di bevande alcoliche estere, sono fatte salve le disposizioni dell'OCDerr⁴⁷.

Capitolo 6: Altre bevande alcoliche

Art. 86 Definizione

Le altre bevande alcoliche sono tutte le bevande contenenti alcool che non sono disciplinate dagli articoli 6–85.

Art. 87 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.

Art. 88 Denominazione specifica

La denominazione specifica è disciplinata dall'articolo 3 OCDerr⁴⁸.

Art. 89 Ulteriore caratterizzazione

Oltre alle indicazioni di cui all'articolo 2 OCDerr⁴⁹, 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;

⁴⁷ RS 817.022.21

⁴⁸ RS 817.022.21

⁴⁹ RS 817.022.21

- 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 7: Adeguamento degli allegati

Art. 90

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 8: Disposizioni finali

Art. 91 Diritto previgente: abrogazione

L'ordinanza del DFI del 27 marzo 2002⁵⁰ concernente le procedure e i trattamenti enologici ammessi è abrogata.

Art. 92 Disposizioni transitorie

¹ Le bevande spiritose, i vini aromatizzati, le bevande aromatizzate a base di vino e i cocktail aromatizzati a base di vino che sono protetti in base all'allegato 8 dell'accordo del 21 giugno 1999⁵¹ tra la Confederazione svizzera e la Comunità europea sul commercio di prodotti agricoli e che sono stati fabbricati, caratterizzati e aperti prima del 30 giugno 2002, possono essere venduti al dettaglio ai sensi dell'articolo 39 capoverso 4 della legge del 21 giugno 1932⁵² sull'alcool, fino ad esaurimento delle scorte, purché rispettino il diritto previgente conformemente alla modifica del 14 giugno 1999⁵³ dell'ordinanza del 1° marzo 1995 sulle derrate alimentari.

² Il vino rosso e il vino rosato svizzeri delle categorie 1 e 2 possono essere tagliati con vino estero fino all'annata 2005 compresa, conformemente al diritto previgente (modifica del 14 giu. 1999 dell'O sulle derrate alimentari del 1° mar. 1995). Tale vino può essere consegnato ai consumatori fino a esaurimento delle scorte.

³ Il vino bianco svizzero delle categorie 1 e 2 può essere tagliato con vino estero fino all'annata 2001 compresa, conformemente al diritto previgente (modifica del 14 giu. 1999 dell'O sulle derrate alimentari del 1° mar. 1995). Tale vino può essere consegnato ai consumatori fino a esaurimento delle scorte.

⁵⁰ [RU 2002 665, 2004 1107]

⁵¹ RS 0.916.026.81

⁵² RS 680

⁵³ [RU 1999 1848]

⁴ Il vino di cui all'articolo 6 può essere caratterizzato secondo il diritto previgente fino al 1° gennaio 2008 ed essere consegnato ai consumatori fino a esaurimento delle scorte.

Art. 93 Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il 1° gennaio 2006.

Disposizione transitoria della modifica del 15 novembre 2006⁵⁴

Le bevande alcoliche interessate dalle modifiche delle cifre I e II possono essere fabbricate, importate ed etichettate secondo il diritto anteriore fino al 31 dicembre 2007 e consegnate al consumatore fino all'esaurimento delle scorte.

Disposizione transitoria della modifica del 7 marzo 2008⁵⁵

I vini provenienti dalle vendemmie del 2008 o precedenti al 2008 e non conformi alle modifiche del 7 marzo 2008 della presente ordinanza possono essere elaborati ed etichettati secondo il diritto anteriore. Possono essere consegnati ai consumatori fino a esaurimento delle scorte.

Disposizione transitoria della modifica dell'11 maggio 2009⁵⁶

I vini non conformi alle modifiche dell'11 maggio 2009 della presente ordinanza possono essere etichettati secondo il diritto anteriore fino al 30 giugno 2012. Possono essere consegnati ai consumatori sino a esaurimento delle scorte.

⁵⁴ RU **2006** 4967

⁵⁵ RU **2008** 1017

⁵⁶ RU **2010** 6391

Allegato I⁵⁷
(art. 5 cpv. 1)

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

I. Elenco delle pratiche e dei trattamenti enologici consentiti

1. Arieggiamento o immissione di argon, azoto o ossigeno;
2. trattamenti termici;
3. utilizzazione nei vini secchi, in quantità non superiori al 5 % in massa, di fecce fresche, sane e non diluite che contengano lieviti provenienti dalla vinificazione recente di vini secchi;
4. centrifugazione, flottazione e filtrazione, con o senza coadiuvanti di filtrazione inerti, a condizione che il loro uso non lasci residui indesiderabili nel prodotto così trattato;
5. impiego di lieviti per vinificazione;
6. impiego di preparati di scorze di lieviti, entro il limite massimo di 40 g per ettolitro;
7. impiego di polivinilpolipirrolidone, entro il limite massimo di 80 g per ettolitro;
8. impiego di batteri lattici;
9. aggiunta di una o più delle seguenti sostanze per favorire lo sviluppo dei lieviti:
 - a. fosfato di ammonio o solfato di ammonio, entro il limite massimo di 0,3 g/l,
 - b. fosfato di ammonio o bisolfito di ammonio, entro il limite massimo di 0,2 g/l; tali prodotti possono essere utilizzati anche insieme, entro un limite massimo globale di 0,3 g/l, purché nessuna delle sostanze superi il summenzionato limite massimo di 0,2 g/l,
 - c. dicloridrato di tiamina, entro il limite massimo di 0,6 mg/l, espresso in tiamina;
10. impiego di anidride carbonica, argon o azoto, soli o miscelati tra loro, per creare un'atmosfera inerte e manipolare il prodotto al riparo dall'aria;
11. aggiunta di anidride carbonica, purché il tenore di anidride carbonica del vino così trattato non sia superiore a 2 g per litro;
12. chiarificazione mediante una o più delle seguenti sostanze a uso enologico:
 - a. gelatina alimentare,

⁵⁷ Aggiornato dal n. II dell'O del DFI del 15 nov. 2006 (RU **2006** 4967), dal n. I dell'O del DFI del 16 mar. 2007 (RU **2007** 1067), dai n. II delle O del DFI del 7 mar. 2008 (RU **2008** 1017) e dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU **2009** 2021).

- b. colla di pesce,
 - c. caseina e caseinato di potassio,
 - d. proteine dell'uovo o del latte, anche proteine vegetali,
 - e. bentonite,
 - f. diossido di silicio sotto forma di gel o di soluzione colloidale,
 - g. caolino,
 - h. enzimi pectolitici,
 - i. preparato enzimatico di beta-glucanasi sino a entro il limite massimo di 3 g/hl;
13. aggiunta di tannino;
 14. trattamento con carbone per uso enologico (carbone attivato), entro il limite massimo di 100 g di prodotto secco per ettolitro;
 15. trattamento:
 - a. di vini bianchi e vini rosati con ferrocianuro di potassio,
 - b. di vini rossi con ferrocianuro di potassio o fitato di calcio, purché i vini trattati conservino ferro residuo;
 16. impiego di gomma arabica;
 17. impiego, per l'elaborazione di vini spumanti ottenuti dalla fermentazione in bottiglia e per i quali la separazione delle fecce è effettuata mediante sboccamento di:
 - a. alginato di calcio, oppure,
 - b. alginato di potassio;
 18. impiego di solfato di rame per eliminare i difetti di gusto o di odore del vino, entro il limite massimo di 1 g per ettolitro, a condizione che il vino trattato non abbia un tenore di rame superiore a 1 mg per litro;
 19. aggiunta di bitartrato di potassio per favorire la precipitazione del tartaro;
 20. impiego di ureasi per ridurre il tasso di urea nei vini il cui tasso di urea è superiore a 1 mg per litro;
 21. eliminazione dell'anidride solforosa con procedimenti fisici;
 22. impiego di resine scambiatrici di ioni sul mosto d'uva;
 23. arricchimento del mosto d'uva mediante concentrazione parziale, compresi osmosi inversa o evaporazione sottovuoto;
 24. arricchimento del mosto d'uva mediante crioestrazione;
 25. arricchimento del mosto d'uva mediante aggiunta di zucchero a secco, di mosto d'uva concentrato e di mosto d'uva concentrato rettificato;
 26. trattamento mediante elettrolisi per la stabilizzazione tarttrica del vino;
 27. utilizzo di trucioli di legno di quercia.

II. Limiti e condizioni di alcune pratiche enologiche

1. Operazioni di arricchimento

¹ L'aggiunta di mosto d'uva concentrato o di mosto d'uva concentrato rettificato non deve contribuire ad aumentare il volume iniziale di più dell'8 %.

² Dopo l'arricchimento, l'aumento del tenore di alcol non deve tuttavia superare il 2,5 % in volume. Dopo l'arricchimento, il tenore di alcol dei vini svizzeri con indicazione geografica tipica e dei vini svizzeri da tavola non deve superare il 12 % in volume per i vini bianchi e il 12,5 % in volume per i vini rosé e rossi.

³ L'arricchimento non è considerato un taglio.

⁴ Ogni operazione d'arricchimento esclude il ricorso alle altre.

2. Utilizzo di trucioli di legno di quercia

¹ I trucioli di legno non devono essere stati sottoposti a procedimenti fisici, chimici o enzimatici oltre al riscaldamento. Non è permessa alcuna aggiunta volta a influenzare l'aroma naturale o l'estrazione dei composti fenolici.

² Il 95 % in peso dei trucioli di legno deve poter essere trattenuto da un setaccio con maglie di 2 millimetri (9 mesh).

Allegato 2
(art. 17 cpv. 6)

Denominazioni complementari per bevande aromatizzate a base di vino

In aggiunta alla denominazione specifica «bevanda aromatizzata a base di vino» sono ammesse le 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 dalla menzione «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 3
(art. 18 cpv. 6)

Denominazioni complementari per cocktail aromatizzati a base di vino

In aggiunta alla denominazione specifica «cocktail aromatizzato a base di vino» sono ammesse le 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 % in volume e la cui anidride carbonica proviene esclusivamente dalla fermentazione dei prodotti utilizzati.

Allegato 4
(art. 19 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 5
(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 6⁵⁸
(art. 55 cpv. 1)

Tenore alcolico minimo delle bevande spiritose

a.	Whisky, acquavite di patate, pastis, assenzio	40,0 %
b.	Acquavite di fecce, acquavite di birra	38,0 %
c.	Acquavite di vino, acquavite di vinacce, marc, grappa, 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	36,0 %
e.	Bevanda spiritosa a base di cereali, acquavite di cereali, anice	35,0 %
f.	Carvi (eccettuata l'aquavit)	30,0 %
g.	Bevanda spiritosa a base di frutta	25,0 %
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	15,0 %
i.	Liquore all'uovo	14,0 %

⁵⁸ Aggiornato dal n. II dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RÜ 2006 4967).

