

Ordinanza del DFI sulle bevande alcoliche

817.022.110

del 29 novembre 2013 (Stato 1° gennaio 2014)

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, 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 e pubblicità:

- a. vino, mosto d'uva in fermentazione, vino liquoroso (prodotti vitivinicoli);
- b. le bevande a base di vino;
- c. sidro e vino di frutta, succo di frutta a granelli in fermentazione, bevande a base di sidro o di vino di frutta, 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 titoli alcolometrici applicabili a tutti i prodotti menzionati nella presente ordinanza sono riportati nell'allegato I.

³ Per i prodotti vitivinicoli non definiti nella legislazione svizzera in materia di derrate alimentari valgono le definizioni dell'allegato III parte IIIbis punti 4-12 del regolamento (CE) n. 1234/2007².

RU 2013 4977

¹ RS 817.02

² Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del 22 ott. 2007, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, GU L 299 del 16.11.2007, pag. 1 (regolamento unico OCM); modificato l'ultima volta dal regolamento (CE) n. 491/2009, GU L 154 del 17.6.2009, pag. 1.

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

¹ Per le bevande alcoliche con un titolo alcolometrico volumico effettivo superiore all'1,2 % in volume, il tenore di alcool deve essere indicato sull'etichetta in «% vol.»; il margine di tolleranza è di più o meno 0,5 % vol.

² L'etichetta delle bevande alcoliche dolci che, a prescindere dalla loro composizione, potrebbero essere confuse dal punto di vista organolettico con bevande non alcoliche quali gazose, bevande da tavola, nettari, succhi di frutta o tè freddo, deve recare le seguenti indicazioni:

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

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

⁴ Agli strumenti utilizzati per misurare il tenore di alcool etilico si applicano i requisiti dell'ordinanza del 15 febbraio 2006³ sugli strumenti di misurazione e le corrispondenti disposizioni esecutive del Dipartimento federale di giustizia e polizia.

Capitolo 2: Vino

Sezione 1: Definizioni e requisiti

Art. 4 Vino

¹ Il vino è una 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 che rispettano le disposizioni della categoria «vini a denominazione di origine controllata» (DOC), provengono dalla medesima parcella e sono vinificate assieme.

⁵ 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.

³ RS 941.210

⁶ Il limite massimo del titolo alcolometrico totale può essere superiore a 15 % vol. per i vini svizzeri ottenuti senza operazioni di arricchimento.

⁷ I vini esteri che recano una denominazione d'origine (DOP, DOC ecc.) o qualsiasi altra denominazione protetta tutelata da una legislazione estera devono rispettare 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, 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 È elaborato da partite (cuvées) il cui titolo alcolometrico totale 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.

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 soltanto mediante le pratiche enologiche menzionate nell'allegato 2, fatti salvi gli articoli 8 e 9.

² L'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (UFMV) 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'UFAV un rapporto dettagliato sull'utilizzazione 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 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 I vini rosati possono essere tagliati al 10 % con vini bianchi se le disposizioni cantonali in materia di DOC lo consentono. Sono fatte salve le disposizioni dell'ordinanza del 14 novembre 2007⁴ concernente la viticoltura e l'importazione di vino.

⁶ Alla consegna, i vini esteri che recano una denominazione d'origine (DOP, DOC ecc.) o qualsiasi altra denominazione protetta tutelata da una legislazione estera devono rispettare le disposizioni di tale legislazione 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 provocare la fermentazione secondaria;
- b. sciroppo di dosaggio;
- c. anidride carbonica per produrre i vini spumanti e i vini frizzanti contenenti acido carbonico aggiunto.

² Qualsiasi aggiunta deve soddisfare i requisiti fissati nell'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 ragione sociale del produttore, del vinificatore, del negoziante, dell'importatore, dell'imbottigliatore o del venditore, 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 ragione sociale 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 2005⁵ sulla caratterizzazione e la pubblicità delle derrate alimentari (OCDerr);
- e. le indicazioni di cui all'articolo 8 OCDerr, se la presenza degli ingredienti interessati può essere individuata nel prodotto finale; i pittogrammi di cui all'allegato 3 possono accompagnare 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 devono essere menzionati secondo l'ordine decrescente dei quantitativi impiegati.

⁷ Nel caso in cui figurì 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 1998⁶ 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». È vietata l'aggiunta di altre indicazioni quali origine, provenienza, vitigno o annata.

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

⁷ Gli altri vini recano la denominazione specifica «vino», che può essere integrata soltanto con le seguenti indicazioni:

- a. colore del vino;
- b. 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.

⁶ RS 910.1

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 in fermentazione», «vino-mosto», «succo d'uva in fermentazione» oppure «succo d'uva parzialmente fermentato» o «mosto d'uva parzialmente fermentato».

³ L'indicazione del tenore di alcool 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 mosto d'uva non caramellizzato ottenuto mediante disidratazione parziale del mosto d'uva effettuata con qualsiasi metodo adeguato, escluso il fuoco diretto.

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

³ È ammesso un titolo alcolometrico effettivo pari o inferiore a 1 % vol.

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 adeguato, escluso il fuoco diretto.

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

³ È ammesso un titolo alcolometrico effettivo pari o inferiore a 1 % vol.

Art. 16 Vino liquoroso

¹ Il vino liquoroso è il prodotto ottenuto da:

- a. mosto d'uva in fermentazione;
- 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 viticola, 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.

Art. 17 Caratterizzazione e denominazione specifica dei vini liquorosi

¹ Gli articoli 10 e 11 si applicano per analogia alla caratterizzazione e alla denominazione specifica dei vini liquorosi.

² L'aggiunta dei prodotti di cui all'articolo 16 capoverso 2 non è considerata per l'indicazione del nome dei vitigni e l'indicazione dell'annata.

Art. 18 Pratiche e trattamenti enologici consentiti

I prodotti di cui al presente capitolo possono essere fabbricati o trattati solo mediante le pratiche enologiche menzionate nell'allegato 2.

Capitolo 4: Bevande a base di vino

Art. 19 Bevande aromatizzate a base di vino

¹ Le bevande aromatizzate a base di vino sono bevande ottenute da vino e aromatizzate con sostanze aromatizzanti naturali, estratti naturali di aromi, 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 di alcool 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. 20 Cocktail aromatizzati a base di vino o di mosto d'uva

¹ I cocktail aromatizzati a base di vino sono bevande ottenute da vino o da mosto d'uva e aromatizzate con sostanze aromatizzanti naturali, estratti naturali 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 di alcool deve essere inferiore 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. 21 Vini aromatizzati

¹ I vini aromatizzati sono bevande:

- a. ottenute da vino o da mosto d'uva addizionato di alcool;
- 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 aromatizzanti naturali, estratti naturali 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 di alcool 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. 22 Disposizioni comuni

¹ Se la denominazione dei prodotti menzionati negli articoli 19–21 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 19–21 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 19–21 in una quantità superiore a 2 g al litro, accanto alla denominazione specifica deve figurare l'indicazione «contiene anidride carbonica».

Capitolo 5:**Sidro e vino di frutta, succo di frutta a granelli in fermentazione, bevande a base di sidro, bevande a base di vino di frutta, idromele****Sezione 1: Sidro****Art. 23** Definizione

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

Art. 24 Requisiti

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

² È consentito aggiungere:

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

Art. 25 Denominazione specifica

¹ La denominazione specifica del sidro corrisponde alla definizione dell'articolo 23.

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

³ Se al sidro è stata aggiunta anidride carbonica e se il tenore totale di anidride carbonica è pari o superiore a 4 g al litro, 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 sauergraeuch), la quantità di succo della varietà menzionata deve essere almeno dell'80 % in massa del prodotto finito.

Art. 26 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 al litro, 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. 27 Definizione

Il sidro diluito è sidro ottenuto mediante diluizione di sidro in acqua potabile oppure dalla fermentazione alcolica parziale o totale di succo diluito di mele o di pere.

Art. 28 Requisiti

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

² Il tenore di alcool deve essere superiore al 2 % vol.

³ È consentito aggiungere:

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

Art. 29 Denominazione specifica

¹ La denominazione specifica corrisponde alla definizione dell'articolo 27.

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 al litro, la denominazione specifica deve indicare tale aggiunta.

Art. 30 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 al litro, deve essere designato, accanto alla denominazione specifica, come «parzialmente fermentato».

Sezione 3: Succo di frutta a granelli in fase di fermentazione

Art. 31 Definizione e requisiti

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

² Il tenore di alcool deve essere inferiore al 3 % vol.

Art. 32 Denominazione specifica

¹ La denominazione specifica corrisponde alla definizione dell'articolo 31.

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

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

Art. 33 Ulteriore caratterizzazione

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

Sezione 4: Vino di frutta

Art. 34 Definizione

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

Art. 35 Requisiti

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

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

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

⁴ Dopo la fermentazione è consentito aggiungere:

- a. succo di frutta;
- b. zuccheri;
- c. anidride carbonica.

⁵ È consentito mescolare diversi vini di frutta.

Art. 36 Denominazione specifica

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

² È «vino spumante di frutta» se il tenore di anidride carbonica ottenuto con fermentazione naturale è di almeno 4 g al litro.

³ Se al vino di frutta è stata aggiunta anidride carbonica e se il tenore di anidride carbonica totale è pari o superiore a 4 g al litro, la denominazione specifica è «vino spumante di [nome del frutto utilizzato] con anidride carbonica aggiunta».

Art. 37 Ulteriore caratterizzazione

¹ Se il vino di frutta è stato ottenuto con succo di frutta diluito, la parte del succo prima della fermentazione deve essere indicata, in percentuale della massa, come

segue accanto alla denominazione specifica: «dal ... % di succo di [nome del frutto utilizzato]».

² L'articolo 26 è applicabile per analogia all'indicazione «parzialmente fermentato» e alle sue alternative.

Sezione 5: Bevande a base di sidro e bevande a base di vino di frutta

Art. 38

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

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

Sezione 6: Idromele

Art. 39 Definizione

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

Art. 40 Requisiti

¹ Il titolo alcolometrico dell'idromele deve essere almeno del 7 % vol.

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

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

Capitolo 6: Birra

Art. 41 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 I prodotti del luppolo sono la polvere di luppolo, la polvere di luppolo arricchita, l'estratto di luppolo, la polvere di estratto di luppolo e l'estratto di luppolo isomerizzato.

Art. 42 Requisiti

¹ Di norma la birra deve essere limpida. Determinati tipi di birra (per 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 Oltre a malto di orzo o di frumento, per fabbricare il mosto è consentito impiegare le seguenti materie prime amidacee o zuccherine:

- a. cereali quali 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 essere superiore a 5.

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

⁶ Fatto salvo l'articolo 43 capoversi 3 e 4, la birra deve provenire da un mosto iniziale di almeno il 10 % in massa.

Art. 43 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» dall'11,5 al 14 % in massa
- c. «birra forte» almeno il 14 % in massa

³ La birra con un tenore di alcool 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 al litro e un tenore di alcool 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. 44 Ulteriore caratterizzazione

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

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 Salvo disposizione contraria, devono presentare un titolo alcolometrico minimo di 15 % vol.

³ Sono ottenute mediante uno dei seguenti procedimenti:

- a. distillazione di prodotti naturali fermentati, con o senza aggiunta di sostanze aromatizzanti naturali;
- b. macerazione di sostanze vegetali in alcool etilico di origine agricola, in distillati di origine agricola o in una bevanda spiritosa ai sensi degli articoli 59–93, con o senza successiva distillazione;
- c. aggiunta di sostanze aromatizzanti naturali, zuccheri o altri edulcoranti ai sensi dell'articolo 56 oppure altri prodotti agricoli ad alcool etilico di origine agricola;
- d. combinazione 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. 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 dalla 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 dalla 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

Una categoria di bevande spiritose è 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 59–74 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 Taglio (blend)

¹ Il taglio (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 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 del taglio.

Art. 52 Miscela

La miscela è il procedimento 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

¹ Le bevande spiritose destinate alla consegna ai consumatori devono presentare il titolo alcolometrico volumico minimo (tenore in alcool minimo), espresso in percentuale volume, fissato nell'allegato 8.

² Se il loro titolo alcolometrico è più elevato, le bevande spiritose possono essere ridotte conformemente all'articolo 54.

Art. 56 Edulcorazione

¹ L'edulcorazione è il procedimento che consiste nell'impiegare, per la fabbricazione delle bevande spiritose, uno o più dei seguenti prodotti:

- a. zucchero di fabbrica, zucchero bianco, zucchero raffinato o 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 fresco;
- c. zucchero caramellato (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 disposizione contraria, l'estratto totale dopo l'edulcorazione può raggiungere al massimo 10 g al litro.

Art. 57 Aromatizzazione

¹ L'aromatizzazione è il procedimento che consiste nell'impiegare, per la fabbricazione di una bevanda spiritosa, uno o più aromi, quali definiti all'articolo 1 capoverso 1 lettera b dell'ordinanza del DFI del 25 novembre 2013⁷ sugli additivi ammessi nelle derrate alimentari (OAdd).

² Le bevande spiritose di cui agli articoli 59–74 non possono essere sottoposte ad aromatizzazione.

Art. 58 Colorazione

¹ La colorazione è il procedimento che consiste nell'impiegare, per la fabbricazione di una bevanda spiritosa, uno o più coloranti secondo l'allegato 1 lettera a OAdd⁸.

⁷ RS 817.022.31

⁸ RS 817.022.31

² Salvo disposizione contraria, le bevande spiritose di cui agli articoli 59–74 possono essere colorate esclusivamente mediante l'aggiunta di caramello secondo l'allegato I lettera a OAdd.

Sezione 2: Categorie specifiche di bevande spiritose

Art. 59 Rum

¹ Il rum è la bevanda spiritosa ottenuta dalla 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 dalla 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 o whiskey

¹ Il whisky o whiskey è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente dalla 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 sapore 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 La bevanda spiritosa di cereali è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente dalla 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 una bevanda spiritosa ottenuta dalla distillazione a meno di 95 % vol. di un mosto fermentato di cereali a chicchi interi e presenta caratteristiche organolettiche derivanti dalle materie prime utilizzate.

Art. 62 Acquavite di castagne

L'acquavite di castagne è una bevanda spiritosa ottenuta dalla distillazione di un mosto fermentato di castagne.

Art. 63 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. 64 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. 65 Acquavite di vinaccia o marc

¹ L'acquavite di vinaccia o marc è una 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 o marc deve avere un tenore di sostanze volatili pari o superiore a 140 g/hl di alcool a 100 % vol.

Art. 66 Acquavite di residui di frutta

¹ L'acquavite di residui di frutta è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente dalla fermentazione e distillazione a meno di 86 % vol. di residui di frutta, ad eccezione delle vinacce. La ridistillazione è autorizzata allo stesso titolo alcolometrico.

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

Art. 67 Acquavite di uve essiccate o raisin brandy

L'acquavite di uve essiccate o raisin brandy è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente dalla 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 sapore provenienti dalla materia prima utilizzata.

Art. 68 Acquavite di frutta o di verdure

¹ L'acquavite di frutta o di verdure è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente dalla fermentazione alcolica e distillazione di un frutto polposo o di un mosto di tale frutto, nonché di bacche o verdure, con o senza nocciolo, e distillata a meno di 86 % vol. cosicché il prodotto della distillazione abbia un aroma e un sapore provenienti dalle materie prime utilizzate.

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

Art. 69 Acquavite di sidro di mele o di sidro di pere

¹ L'acquavite di sidro di mele o di sidro di pere è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente dalla distillazione a meno di 86 % vol. di sidro di mele o di sidro di pere, cosicché il prodotto della distillazione abbia un aroma e un sapore provenienti dai frutti utilizzati.

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

Art. 70 Acquavite di miele

¹ L'acquavite di miele è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente dalla fermentazione e distillazione del mosto di miele e 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. 71 Acquavite di fecce

L'acquavite di fecce è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente dalla distillazione a meno di 86 % vol. di fecce di vino o di fecce di frutta fermentata.

Art. 72 Acquavite di birra

L'acquavite di birra è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente dalla 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. 73 Topinambur o acquavite di elianto

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

Art. 74 Acquavite di patate

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

Art. 75 Acquavite di erbe

¹ L'acquavite di erbe è una bevanda spiritosa ottenuta mediante 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 e l'aggiunta di oli essenziali.

Art. 76 Acquavite di 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 aromatizzanti naturali ed estratti naturali di aromi, a condizione che il sapore del cumino rimanga predominante.

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. 77 Vodka

¹ La vodka è la bevanda spiritosa ottenuta da alcool etilico di origine agricola, ricavato dalla fermentazione di patate, di 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. 78 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 dalla macerazione di frutti o bacche elencati nel 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. agr.);
- 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. sorbi (*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. 79 Geist di [nome del frutto o della materia prima impiegata]

Il Geist di [nome del frutto o della materia prima impiegata] è la bevanda spiritosa ottenuta dalla macerazione di frutti o di bacche non fermentati elencati nell'articolo 78 capoverso 2 o di verdure, frutti con guscio 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. 80 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. 81 Bevanda spiritosa al ginepro

¹ Le bevande spiritose al ginepro sono bevande spiritose ottenute dall'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 aromatizzanti naturali, estratti naturali di aromi o piante aromatiche. Le caratteristiche organolettiche del ginepro devono essere percettibili.

Art. 82 Gin

¹ Il gin è la bevanda spiritosa al ginepro ottenuta dall'aromatizzazione di alcool etilico di origine agricola, avente le caratteristiche organolettiche appropriate, con bacche di ginepro (*Juniperus communis* L.) e altre sostanze aromatizzanti naturali o estratti naturali di aromi. Il sapore delle bacche di ginepro deve rimanere predominante.

² Il gin distillato (p. es. «London Gin») è la bevanda spiritosa a base di bacche di ginepro ottenuta esclusivamente dalla 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:

- a. il prodotto iniziale della ridistillazione deve presentare un titolo alcolometrico originale almeno del 96 % vol.;
- b. nella ridistillazione il sapore delle bacche di ginepro deve rimanere predominante;
- c. per l'aromatizzazione possono essere aggiunte anche sostanze aromatizzanti naturali oppure estratti naturali di aromi.

Art. 83 Bevande spiritose all'anice

¹ Le bevande spiritose all'anice sono bevande ottenute dall'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 sapore dell'anice deve rimanere predominante.

Art. 84 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 glicirricico, i cui tenori minimo e massimo devono essere di 0,05 e 0,5 g al litro.

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

Art. 85 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 naturali in combinazione con altre piante o estratti naturali 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. 86 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. 87 Bevande spiritose di sapore amaro o bitter

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

Art. 88 Liquore

¹ Il liquore è la bevanda spiritosa ottenuta dall'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 zucchero, espresso in zucchero invertito, deve essere:

- a. 70 g al litro per i liquori di ciliegia il cui alcool etilico è costituito esclusivamente da acquavite di ciliegie;
- b. 80 g al litro per i liquori di genziana o liquori simili prodotti utilizzando esclusivamente la genziana o piante simili come unica sostanza aromatizzante;
- c. 20 g al litro per «vecchio o vecchia [nome del frutto o della materia prima impiegata]»;
- d. 100 g al litro in tutti gli altri casi.

Art. 89 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 zucchero di 250 g al litro espresso in zucchero invertito.

Art. 90 Crème de cassis

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

Art. 91 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 zucchero non inferiore a 100 g al litro, espresso in zucchero invertito.

Art. 92 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 al litro espresso in zucchero invertito. Il tenore minimo di tuorlo d'uovo puro è di 140 g al litro di prodotto finito.

Art. 93 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 al litro di prodotto finito.

Sezione 3: Caratterizzazione

Art. 94 Denominazione specifica; principio

¹ Le bevande spiritose che soddisfano i requisiti formulati per una delle categorie specifiche menzionate nella sezione 2 prendono il nome della categoria di bevanda spiritosa corrispondente.

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

Art. 95 Denominazione specifica; acquavite

¹ L'acquavite di frutta è designata come «acquavite di ...» seguita dal nome del frutto, della bacca o della verdura impiegata. Può essere utilizzata anche la denominazione «wasser», preceduta dal nome del frutto, della bacca o della verdura impiegata.

² Qualora siano distillati insieme due o più tipi di frutta, bacche o verdure, il prodotto è denominato «acquavite di frutta» o «acquavite di verdure». Detta denominazione può essere completata dal nome di ciascun tipo di frutto, bacca o verdura secondo l'ordine decrescente dei quantitativi impiegati.

³ Per le seguenti acquaviti, 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.

⁴ La denominazione specifica dell'acquavite di residui di frutta 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».

⁵ La denominazione specifica dell'acquavite di [nome del frutto] ottenuta per macerazione e distillazione ai sensi dell'articolo 78 è «acquavite di [nome del frutto]», seguita dall'indicazione complementare «ottenuta per macerazione e distillazione». Quest'ultima deve figurare nel medesimo campo visivo dell'indicazione «acquavite di [nome del frutto]».

⁶ L'acquavite di vino, se sottoposta a invecchiamento, può continuare a essere commercializzata come «acquavite di vino» se il periodo di invecchiamento è pari o superiore a quello stabilito per il Brandy.

⁷ La denominazione specifica dell'acquavite di fecce deve essere completata con il nome della materia prima impiegata.

Art. 96 Denominazione specifica; altre bevande spiritose

¹ Il «Geist» può essere denominato «acquavite di [nome del frutto]».

² La descrizione, la presentazione o la caratterizzazione 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.

³ Le bevande spiritose al ginepro possono recare le denominazioni specifiche «Wacholder» o «genebra».

⁴ Le denominazioni specifiche delle bevande di cui agli articoli 89–91 possono essere completate con il termine «liquore».

Art. 97 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 1997⁹ DOP/IPG. L'indicazione del Paese di produzione è disciplinata dall'articolo 15 OCDerr¹⁰.

³ Se la designazione, la presentazione o la caratterizzazione 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. 98

Salvo disposizione contraria, 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.

⁹ RS 910.12

¹⁰ RS 817.022.21

Capitolo 8 Altre bevande alcoliche

Art. 99 Definizione

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

Art. 100 Requisiti 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. 101 Denominazione specifica

La denominazione specifica è disciplinata dall'articolo 3 OCDerr¹¹.

Art. 102 Ulteriore caratterizzazione

Oltre alle indicazioni di cui all'articolo 2 OCDerr¹², nel medesimo campo visivo della denominazione specifica devono figurare indicazioni quali:

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

Capitolo 9: Adeguamento degli allegati

Art. 103

L'UFAV 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.

¹¹ RS 817.022.21

¹² RS 817.022.21

Capitolo 10: Disposizioni finali**Art. 104** Abrogazione di un altro atto normativo

L'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005¹³ sulle bevande alcoliche è abrogata.

Art. 105 Disposizione transitoria

Le bevande alcoliche possono essere importate, fabbricate e caratterizzate secondo il diritto anteriore fino al 31 dicembre 2015. Possono essere consegnate ai consumatori fino a esaurimento delle scorte.

Art. 106 Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il 1° gennaio 2014.

¹³ [RU 2005 6097, 2006 4967, 2007 1067, 2008 1017 6041, 2009 2021, 2010 6391]

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 dalla 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.

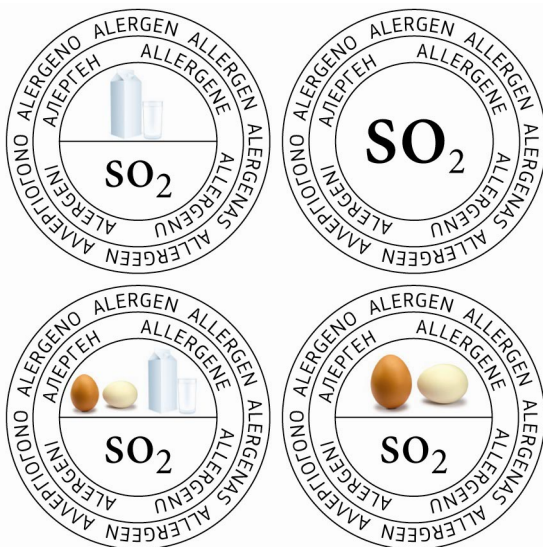
Allegato 2
(art. 7 cpv. 1, 9 cpv. 1 e 2, 10 cpv. 5 e 18)

Elenco delle pratiche e dei trattamenti enologici consentiti e loro limiti e condizioni¹⁴

¹⁴ L'all. 2 non è pubblicato né nella RU né nella RS, ma possono essere richiesti all'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria, 3003 Berna o scaricati dalla pagina Internet www.ufav.admin.ch

Allegato 3
(art. 10 cpv. 1 lett. e)

Pittogrammi autorizzati secondo l'articolo 10 capoverso 1 lettera e



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

Allegato 4
(art. 19 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 di alcool 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 di alcool di almeno il 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 di alcool di almeno l'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 sapore 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. 20 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 mosto 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 di alcool è inferiore al 4 % vol. e la cui anidride carbonica proviene esclusivamente dalla fermentazione dei prodotti utilizzati.

Allegato 6
(art. 21 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 mosto d'uva concentrato rettificato;
- c. vino aromatizzato amaro: per un vino aromatizzato dal caratteristico aroma amaro; la denominazione «vino aromatizzato amaro» può essere seguita dal nome della principale sostanza aromatizzante amara utilizzata; può essere 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 se 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 se 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 rilevabile
2. Titolo alcolometrico volumico minimo	96.0 % vol.
3. Valori massimi di determinati parametri	(tutti i valori sono espressi in g/l di alcool puro):
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	0.3
estratto secco	0.015
basi azotate volatili, espresse in azoto	0.001
furfurolo	non rilevabile

Allegato 8
(art. 55)

Titolo alcolometrico volumico minimo (tenore di alcool) delle bevande spiritose

a.	Pastis di Marsiglia	45,0 %
b.	Whisky, acquavite di patate, pastis, assenzio, Mistrà ¹⁵	40 %
c.	Acquavite di fecce, acquavite di birra, sambuca, topinambur	38 %
d.	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 [nome del frutto] ottenuta dalla macerazione e dalla distillazione, gin, gin distillato, London gin, acquavite di genziana, rum, acquavite di erbe, vodka, aquavit, acquavite di uve essiccate o raisin brandy, Geist, acquavite di castagne	37,5 %
e.	Weinbrand, brandy	36 %
f.	Bevanda spiritosa di cereali, acquavite di cereali, anice, anice distillato, acquavite di miele	35 %
g.	Carvi, bevande spiritose aromatizzate alle bacche di ginepro, nocino, Berenburg	30 %
h.	Sloe gin	25 %
i.	Maraschino	24 %
j.	Nettare di miele	22 %
k.	Liquori, bevanda spiritosa all'anice, amari, crema di [nome del frutto o della materia prima impiegata], liquore all'uovo, punch al rum	15 %
l.	Liquore a base di uova	14 %

¹⁵ Il titolo alcolometrico volumico massimo del Mistrà è di 47,0 %.

