

CADERNO TÉCNICO PARA UÍSQUE ESCOCÊS (SCOTCH WHISKY)

Data do recebimento (DD/MM/AAAA):

[a ser preenchido pela Comissão]

Número de páginas (incluindo esta): 26

Idioma utilizado para apresentação do pedido: Inglês

Número do Arquivo:

[a ser preenchido pela Comissão]

Indicação geográfica a ser registrada: 'Scotch Whisky' (Uísque Escocês)

(Frequentemente denominado "Scotch").

Categoria da bebida destilada

"Uísque" conforme definido na Categoria 2 do Anexo II do Regulamento (EC) nº 110/2008.

Índice

Descrição de Uísque Escocês (“Scotch Whisky”).....	3
Características físicas, químicas e/ou organolépticas	3
Área geográfica compreendida	6
Método de produção do Uísque Escocês (“Scotch Whisky”).....	8
Definição de Uísque Escocês (“Scotch Whisky”)	8
Malt Scotch Whisky.....	9
Grain Scotch Whisky	10
Maturação.....	10
Categorias de Uísque Escocês (“Scotch Whisky”).....	11
Mistura	11
Processos de pré-engarrafamento.....	12
As ligações com a origem geográfica e o ambiente.....	13
Características específicas da bebida destilada atribuíveis à área geográfica.....	16
Disposições da União Europeia ou nacionais/regionais	18
Disposições da Comunidade Europeia	18
Disposições Nacionais	18
Requerente	21
Complemento à indicação geográfica.....	22
Regras específicas de rotulagem:.....	22
ANEXO 1.....	26
ANEXO 2.....	27
ANEXO 3.....	27

Descrição de Uísque Escocês (“Scotch Whisky”)

Características físicas, químicas e/ou organolépticas

Aparência

O Uísque Escocês (Scotch Whisky) é um líquido transparente variando de cor do amarelo pálido ao âmbar profundo. O produto pode apresentar uma névoa no armazenamento a baixas temperaturas, tal como abaixo de 0° C, mas tal névoa também pode ser aparente em alguns Uísques Escoceses após a mistura com água e/ou gelo.

Material permitido para coloração

A cor do Uísque Escocês (Scotch Whisky) deriva principalmente do barril para maturação. A cor pode ser ajustada através da adição de coloração caramelo simples (E150a), mas a cor resultante não deve exceder a variação natural que pode ser derivada dos barris para maturação.

Água

Somente a água conforme definido na seção (6) do Anexo I do Regulamento (EC) nº 110/2008 pode ser usada para ajustar o teor alcoólico.

Ajustes do teor alcoólico antes da maturação, e antes do engarrafamento, são feitos pela adição de água potável, que pode ser purificada, por exemplo, por destilação, desmineralização, ou osmose reversa. O teor alcoólico da “concentração alcoólica no barril” do Uísque Escocês (Scotch Whisky) não deve ser ajustado após a maturação.

Aroma e sabor

O aroma e o sabor derivam da destilação de um substrato fermentado, feito de cevada maltada com ou sem outros cereais, seguidos de maturação em barris de carvalho. As características de uísques puro malte são dependentes dos processos específicos de destilaria e a maturação posterior. Grain Scotch Whiskies são normalmente mais leves em aroma e sabor que Malt Scotch Whiskies. Blended Scotch Whiskies tem suas características resultantes da interação de seus componentes de uísque puro malte, que foram escolhidos para se complementar.

Há uma grande variedade de aromas e sabores em Uísques Escoceses individuais, por exemplo, desde as características pungentes leves, ligeiramente granuladas de um Grain Scotch Whisky relativamente jovem, até as características ricas, frutais e suaves de um Malt Scotch Whisky bem amadurecido. Alguns Malt Scotch Whiskies, feitos usando a cevada maltada que foi seca sobre um fogo de turfa, podem apresentar aroma "turfosos" distintos.

Características específicas do Uísque Escocês, em comparação com outros uísques

O elemento comum de todos os uísques é a destilação de cereais, de forma a reter o aroma e o sabor derivados de matérias-primas com o desenvolvimento de mais complexidade durante anos de maturação em barris de madeira. No entanto, uísques produzidos em diferentes países têm características diferentes.

Embora existam apenas cerca de 100 destilarias de Uísque Escocês na Escócia, existem milhares de diferentes marcas de Uísque Escocês, cada um com sua própria característica. Muitos destes são um resultado da mistura de Single Malt Whisky e Grain Scotch Whisky. Todas essas marcas compartilham as qualidades distintivas de Uísque Escocês, que as diferenciam dos uísques destilados em outros países. Os três fatores que distinguem o Uísque Escocês de outro uísque são:

- (a) as diferenças no processo de produção, incluindo diferenças refletidas nas definições legais;
- (b) a geografia, geologia e clima da Escócia;
- e
- (c) as habilidades e know-how do destilador e do misturador.

(a) O processo de produção, incluindo as diferenças refletidas nas definições legais

Existem algumas diferenças entre o método de produção exigidos pela definição nos Regulamentos Sobre Uísque Escocês de 2009 e outros métodos de produção de uísque estabelecidos nas leis de outros países, incluindo o Regulamento (EC) nº 110/2008. Particularmente:

1. A definição de Uísque Escocês proíbe o uso de enzimas adicionadas e requer o uso de cevada maltada. A dependência de enzimas de cevada maltada na produção de Uísque Escocês significa que o substrato de fermentação inicial pode ser bastante diferente do uísque produzido com o uso de enzimas adicionados. A composição do substrato, particularmente em relação aos açúcares, tem um efeito sobre o tipo de levedura que pode ser usado, e os congêneres que são produzidos. Enquanto o Uísque Escocês é destilado da cevada maltada e outros cereais, principalmente o trigo ou o milho, outros uísques podem usar cereais diferentes ou diferentes proporções de cereais. Por exemplo, centeio tem sido tradicionalmente usado em uísques canadenses e em alguns uísques americanos.
2. A definição de Uísque Escocês estabelece o uso obrigatório de barris de carvalho, ao passo, por exemplo, do Regulamento (EC) nº 110/2008, que exige apenas o uso de barris de madeira.
3. Todos os processos para o Uísque Escocês desde a trituração dos cereais, conversão em um substrato fermentável, fermentação e destilação que devem ocorrer na mesma destilaria, e toda a maturação do Uísque Escocês, devem ser feitos na Escócia.

Esses requisitos, quando combinados com a geologia e o clima específicos da Escócia, criam diferenças entre o Uísque Escocês e outros uísques.

Outras diferenças

Há distinções tradicionais entre a forma como o Uísque Escocês é produzido em comparação com outros uísques. São utilizados diferentes tipos e formas de alambiques, que afetam as características organolépticas do destilado. Por exemplo, a maioria dos uísques norte-americanos são destilados usando um processo de coluna de refluxo, enquanto o Uísque Escocês é destilado usando a coluna de refluxo e alambiques de cobre. Além disso, enquanto o Uísque Escocês de malte é geralmente destilado duas vezes, uísques irlandeses de alambique de cobre são normalmente destilados três vezes. Os uísques Tennessee e Bourbon dos EUA são por vezes referidos como "sour mash", indicando que o mosto foi acidificado levando em conta as condições da água local. Além disso, o uísque Tennessee é lixiviado através de carvão de bordo de açúcar antes da maturação. Enquanto os Uísques Bourbon e Tennessee dos EUA devem, por lei, ser maturados em novos barris de carvalho carbonizados, que lhes dá uma forte característica de baunilha doce, o Uísque Escocês geralmente é maturado em barris de carvalho que foram usados anteriormente para outras bebidas destiladas ou vinhos, para que o sabor da madeira não domine o Uísque. Em outros países, o novo destilado é colocado com frequência em um barril para maturação com um teor alcoólico diferente do que aquele usado para o Uísque Escocês recém destilado.

- (b) Para fins de **geografia, geologia e clima da Escócia**, sobre a característica e a qualidade do Uísque Escocês, veja a seção "As ligações com a origem geográfica e o ambiente" abaixo.
- (c) Para fins de **habilidades e know-how do destilador e misturador**, consulte a seção "Ligações com a origem geográfica e o ambiente" abaixo.

Área geográfica compreendida

O Uísque Escocês é um uísque destilado e amadurecido na Escócia. A Escócia está localizada na região norte do Reino Unido, que fica na costa Norte Ocidental da Europa continental. A Escócia faz fronteira com a Inglaterra, no Sul, o mar das Hébridas, o Oceano Atlântico e o mar do Norte. A Escócia situa-se aproximadamente entre 55 graus N e 60 graus N, entre 1,7 graus W e 6 graus W das Ilhas Shetland, a parte mais ao norte da Escócia são cerca de 61 graus N e as ilhas de The Outer Hebrides são aproximadamente 7 graus oeste.

Dentro da Indicação Geográfica de Scotch Whisky, estão as seguintes indicações geográficas regionais e de localidade protegidas:

As localidades protegidas são:

- (a) "Campbeltown", que abrange o distrito de South Kintyre do Argyll e Bute Council, visto que o distrito foi constituído com a Ordem de Argyll and Bute (Regime Eleitoral) de 2006; e
- (b) "Islay", que abrange a Ilha de Islay em Argyll.

As regiões protegidas são:

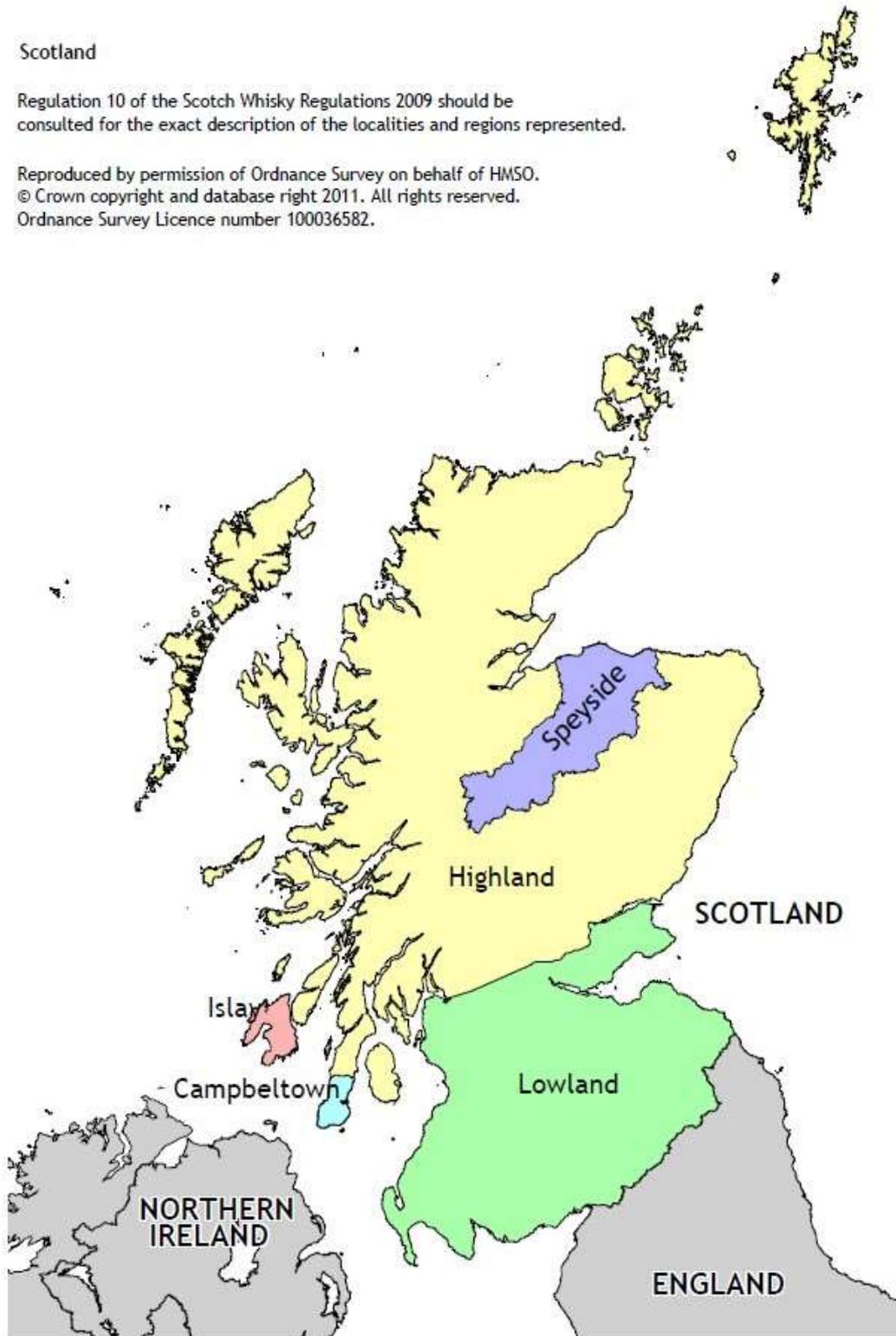
- (a) "Highland", que abrange parte da Escócia que fica ao norte da linha que divide a região de Highland da região de Lowland;
- (a) "Lowland", que abrange parte da Escócia que fica ao sul da linha que divide a região de Highland da região de Lowland;
- (c) "Speyside", que abrange
 - (i) os distritos de Buckie, Elgin City Norte, Elgin City Sul, Fochabers Lhanbryde, Forres, Heldon e Laich, Keith e Cullen e Speyside Glenlivet do Conselho de Moray, visto que os distritos foram constituídos com a Ordem de Moray (Regime Eleitoral) de 2006; e
 - (ii) o Distrito de Badenoch e Strathspey do Conselho de Highland, visto que tal distrito foi constituído com a Ordem de Highland (Regime Eleitoral) de 2006 (c).

Mapa da Escócia

Scotland

Regulation 10 of the Scotch Whisky Regulations 2009 should be consulted for the exact description of the localities and regions represented.

Reproduced by permission of Ordnance Survey on behalf of HMSO.
© Crown copyright and database right 2011. All rights reserved.
Ordnance Survey Licence number 100036582.



Junho 2019

Método de produção do Uísque Escocês

O método de produção básico é estabelecido na definição de Uísque Escocês no Regulamento 3(1) dos Regulamentos sobre Uísque Escocês de 2009 como se segue:

Definição de “Uísque Escocês” (“Scotch Whisky”)

"Uísque Escocês" significa um uísque produzido na Escócia

- (a) que foi destilado em uma destilaria na Escócia, de água e cevada maltada (a qual apenas grãos integrais de outros cereais podem ser adicionados), todos os quais foram;
 - (i) processados nessa destilaria em um mosto (mistura);
 - (ii) convertidos nessa destilaria em um substrato fermentável apenas por sistemas de enzimas endógenas; e
 - (iii) fermentados nessa destilaria apenas pela adição de fermento;
- (b) que foi destilado em um teor alcoólico de menos de 94,8% para que o produto da destilação tenha um aroma e um sabor provenientes de matérias-primas utilizadas em, e o método de, sua produção;
- (c) que maturou somente em barris de carvalho, de capacidade não superior a 700 litros;
- (d) que maturou apenas na Escócia;
- (e) que maturou durante um período não inferior a três anos;
- (f) que maturou em um armazém com regime de entreposto aduaneiro ou um lugar permitido;
- (g) que retém a cor, aroma e sabor provenientes da matéria-prima usada em, e o método de, sua produção e maturação;
- (h) ao qual nenhuma substância tenha sido adicionada, ou que nenhuma substância foi adicionada exceto;
 - (i) água;
 - (ii) coloração caramelo simples; ou
 - (iii) água e coloração caramelo simples
- (i) que tenha um teor alcoólico mínimo de 40%.

Definições das cinco categorias permitidas de Uísque Escocês

"Single Malt Scotch Whisky" é um Uísque Escocês que foi destilado em um ou mais lotes

- (a) em uma única destilaria,
- (b) da água e cevada maltada, sem adição de quaisquer outros cereais; e
- (c) em alambiques de cobre.

"Single Grain Scotch Whisky" é um Uísque Escocês que foi destilado em uma única destilaria e não é um Single Malt Scotch Whisky ou um Blended Scotch Whisky.

"Blended Malt Scotch Whisky" significa uma mistura de dois ou mais Single Malt Scotch Whiskies destilados em mais de uma destilaria, ou uma mistura de destilados de Single Malt Whisky produzido de acordo com os requerimentos do parágrafo (1)(a) e (b) e ao qual o parágrafo (1)(c) a (i) será subseqüentemente aplicado.

"Blended Grain Scotch Whisky" é uma mistura de dois ou mais Single Grain Scotch Whiskies destilados em mais de uma destilaria.

"Blended Scotch Whisky" é uma mistura de um ou mais Single Malt Scotch Whiskies com um ou mais Single Grain Scotch Whiskies.

Malt Scotch Whisky

O Malt Scotch Whisky é feito a partir de três matérias-primas naturais, a saber, cevada maltada, água e fermento. A primeira fase de produção é a maltagem da cevada. Histórica e tradicionalmente, a cevada era mergulhada em tanques de água por dois a três dias antes de ser espalhada pelos andares da maltaria para germinar. Para interromper a germinação, a cevada maltada era seca em uma estufa, identificável por chaminés-pagode características, que são típicas de muitas destilarias de Malt Scotch Whisky. Este processo ainda é usado em algumas destilarias, embora outras agora obtenham cevada maltada de empresas de maltagem dedicadas, que são capazes de produzir a cevada maltada tradicional em uma escala maior.

A cevada maltada é então aterrada em grãos com acabamento grosseiro e misturada com água quente em um recipiente, conhecido como um 'tonel de papa'. Este processo converte o amido na cevada em um líquido açucarado, conhecido como 'mosto'. O mosto é separado da 'papa' e transferido para um barril de fermentação, ou 'washback', onde o fermento é adicionado e o processo de fermentação converte o mosto açucarado em álcool, similar em aroma e sabor à cerveja sem lúpulo. Isso é conhecido como 'mosto fermentado'.

O mosto fermentado é então destilado em alambiques de cobre distintos, onde a destilação separa o álcool e outros congêneres do mosto. O Malt Scotch Whisky é geralmente destilado duas vezes, a primeira destilação acontece em um "alambique de mosto" maior, e a segunda em alambiques do tipo "low wines" ou alambique de destilado um pouco menores.

O destilador eleva a temperatura dentro do alambique de mosto e o líquido fermentado é aquecido gradualmente até que o álcool do mosto seja evaporado. Os vapores se elevam até o gargalo e passam por cima da cabeça do alambique, antes de serem guiados através de condensadores onde eles se revertem para líquido ('low wines').

Este líquido é coletado em um receptor antes de ser passado para o segundo 'low wines' ou o alambique de destilado, onde o processo é repetido. O destilador exerce muito mais controle na segunda destilação onde apenas o núcleo, ou "meio-corte", do fluxo do destilado será coletado para a maturação.

As primeiras execuções do alambique ('foreshots - escoamento inicial') e a parte final ('feints - escoamento final') é retornada para redestilação com o próximo lote de low-wines. O "meio-corte" é coletado pelo destilador somente quando tiver atingido a qualidade necessária.

Grain Scotch Whisky

Grain Scotch Whisky também tem que ser feito com cevada maltada, mas o mosto pode, e geralmente também inclui, outros cereais. Os outros cereais mais comumente usados são trigo e milho. Os cereais não maltados são misturados com água quente e aquecidos para liquefazer o amido de cereais, para torná-lo mais fácil de ser quebrado em açúcares fermentáveis. Em seguida, é resfriado em cerca de 65° C e misturado com cevada maltada, que geralmente é moída. Em alguns casos, a cevada maltada 'verde' (dessecada) é usada. As enzimas da cevada maltada convertem o amido em mais açúcares fermentáveis. Mosto livre de sólidos pode ser separado da papa, mas a maioria dos destiladores não separa os sólidos antes da fermentação. O mosto é resfriado a cerca de 15° - 23° C e fermento adicionado para executar a fase de fermentação, o que leva de dois a três dias. O fermento produz álcool etílico e uma variedade de outros compostos voláteis. O mosto fermentado, conhecido como "mosto", é então destilado para extrair o álcool e outros compostos voláteis do mosto. A destilação é geralmente feita em alambiques de coluna contínuos e deve ter pelo menos 94,8% de vol. alcoólico. O design tradicional dos alambiques de coluna é o Coffey ou *patent still*.

Grain Scotch Whisky também pode ser feito por destilação contínua de mosto, feita com cevada maltada isolada, ou por destilação em um alambique de um mosto fermentado de cevada maltada e outros cereais.

Maturação

Antes de ser preenchido em uma variedade de barris para maturação, o malte ou grão do 'novo destilado' normalmente é diluído com água para um teor alc. entre 60% e 70% abv.

A qualidade dos barris é importante porque o novo destilado ganhará carácter e cor da madeira em que amadurece. O destilado deve ser amadurecido em barris de carvalho novos e/ou barris de carvalho que tenham sido utilizados apenas para envelhecer vinho (puro ou fortificado) e/ou cerveja/ale e/ou destilados com exceção

de:

- vinho, cerveja/ale ou bebidas destiladas produzidas ou feitas com frutas de caroço;
- cerveja/ale à qual frutas, aromatizantes ou edulcorantes foram adicionados após fermentação;
- bebidas destiladas às quais foram adicionados frutas, aromatizantes ou edulcorantes após a destilação;

e onde essa maturação prévia faz parte dos processos tradicionais para aqueles vinhos, cervejas/ale ou destilados.

Independentemente do tipo de barril utilizado, o produto resultante deve apresentar as características tradicionais de cor, sabor e aroma do Uísque Escocês. Estes requisitos também se aplicam a qualquer acabamento conforme referido abaixo. Os barris devem estar vazios de seus conteúdos anteriores antes de ser enchido com Uísque Escocês ou com destilado destinado a se tornar Uísque Escocês. O tipo de barril usado para maturação terá sido determinado pelo Misturador Chefe que busca um caráter específico para o uísque final.

A maturação afeta o destilado de três maneiras diferentes; remove alguns dos atributos mais pungentes do destilado; adiciona alguns atributos adicionais da madeira; e altera a composição química do destilado. Durante a maturação, o destilado gradualmente assume a cor e se torna mais adocicado e suave. Somente após maturação de no mínimo três anos o novo destilado se torna Uísque Escocês. Na prática, muitos Uísques Escoceses são maturados por muito mais tempo, de cinco a doze, ou dezoito anos e às vezes mais. Durante esse processo, o ar penetra através do carvalho poroso dos barris e contribui para a característica do Uísque.

Uma parte do destilado (em média 2%) em cada barril evapora a cada ano. Algumas empresas preferem "dar acabamento" a seus Uísques Escoceses, particularmente seus Single Malt Scotch Whiskies, para fornecer complexidade adicional ao destilado. Isto é realizado através da maturação ulterior em um barril diferente. Um exemplo de 'acabamento' é quando um Single Malt Scotch Whisky, que amadureceu durante 12 anos em barris usados anteriormente para maturação do Bourbon Whiskey, adquire uma característica diferente se "acabada" por um período adicional de tempo em um barril ocupado anteriormente por vinhos Sherry ou do Porto. A decisão sobre "dar acabamento" ou não um Uísque Escocês depende da característica do destilado que o misturador da empresa quer atingir.

Categorias de Uísque Escocês

O produto das destilarias individuais é frequentemente misturado e utilizado para a produção de '**Blended Scotch Whisky**', '**Blended Malt Scotch Whisky**' ou '**Blended Grain Scotch Whisky**'. No entanto, se o produto de uma destilaria individual de Malt Scotch Whisky ou destilaria de Grain Scotch Whisky não for misturado com outro Uísque Escocês, deve ser comercializado como um '**Single Malt Scotch Whisky**' ou um '**Single Grain Scotch Whisky**', conforme o caso. Single Malt Scotch Whiskies são conhecidos entre os conhecedores de Uísque Escocês como sendo altamente individuais, cada um com sabor reconhecível e aroma dependente na destilaria em que foi destilado e a região da Escócia na qual

essa destilaria se situa.

A maior proporção de Uísque Escocês é consumida como Blended Scotch Whisky. A tarefa altamente qualificada de criar um casamento entre uísques Single Malt e Single Grain Scotch para se tornarem um Blended Scotch Whisky é de responsabilidade do Misturador Chefe de cada empresa.

Mistura

A habilidade de mistura é escolher uísques individuais que se complementam e produzem uma mistura complexa e sutil. Cada misturador tem sua própria 'receita', que é um segredo cuidadosamente guardado. A 'receita' é constantemente monitorada, porque cada barril de Uísque Escocês é diferente e, portanto, o misturador não pode simplesmente usar a mesma quantidade de uísques especificados para cada lote de uma mistura.

Um Blended Scotch Whisky pode ser uma combinação de cinquenta ou mais Uísques Single Malt e Grain Scotch de idades variadas. A mistura é montada pela 'fungada' dos uísques individuais, ou seja, pelo aroma. O misturador precisa identificar quais uísques irão combinar com outros e irá monitorar o progresso da maturação dos uísques destinados para sua mistura.

Processos de pré-engarrafamento

Todos os Uísques Escoceses são filtrados antes do engarrafamento para remover todas as partículas de madeira que se acumularam no destilado durante o processo de maturação. Também é comum, mas nem sempre o caso, a refrigeração do Uísque Escocês filtrado antes do engarrafamento. A finalidade da filtragem resfriada é remover o que é denominado como 'haze flocc'. Quando submetidos a baixas temperaturas, alguns ésteres de cadeia longa no Uísque Escocês podem sair da solução e formar uma névoa ou sedimentos na garrafa. Visto que a maioria dos consumidores espera que o Uísque Escocês seja claro e 'brilhante', muitos Uísques Escoceses são filtrados em uma temperatura específica para remover o haze flocc e para assegurar que o produto final seja claro, mesmo quando submetido a mudanças de temperatura. A filtragem usada deve ser apenas para fins de evitar o haze flocc. Não deve ser usado para remover a cor, sabor ou aroma, que é proibido pela definição de Uísque Escocês.

Novamente, se assim o desejar e antes do engarrafamento, o misturador pode usar somente o aditivo que é permitido para o Uísque Escocês, ou seja, coloração caramelo simples (E150a). O Uísque Escocês adquire sua cor através de sua maturação em barris de carvalho. No entanto, cada barril de Uísque Escocês terá uma cor diferente. Como parte do processo de mistura, o misturador procurará produzir uma mistura final que tenha a cor mais próxima dos lotes anteriores da sua marca, que ele tenha produzido ao longo dos anos. No entanto, para produzir exatamente a mesma cor exigida, pode ser necessário usar quantidades muito pequenas de coloração caramelo simples para ajustar a cor. O uso de coloração caramelo simples para ajustar a cor é tradicional desde o século XIX. O caramelo (E150a) é um corante e não é aromatizante ou um edulcorante.

Com exceção do Single Malt Scotch Whisky, que não pode ser exportado a granel, o Uísque Escocês é às vezes enviado ao exterior em contêineres a granel inertes para engarrafamento em outros países.

Single Malt Scotch Whiskies são às vezes misturados juntos (sem qualquer Grain Scotch Whisky) para criar o Blended Malt Scotch Whisky. Novamente, o misturador visa misturar Single Malt Scotch Whiskies de diferentes destilarias que se complementem para produzir um Blended Malt Scotch Whisky complexo.

Ocasionalmente, um processo semelhante é seguido para produzir os Blended Grain Scotch Whiskies, que são misturas de Single Grain Scotch Whiskies de diferentes destilarias.

Por lei, quando uma garrafa de Uísque Escocês tem uma declaração de idade no rótulo, essa idade é a idade do uísque mais novo na mistura. Em outras palavras, todo o uísque na garrafa deve ter pelo menos a idade indicada, e não é a média da idade. Não é admissível referir no rótulo a idade de qualquer uísque que não seja o mais novo. Em outras palavras, se um Uísque Escocês contém uísques de 12 anos de idade e uísques de 60 anos de idade, só pode ser vendido como "12 anos", e não pode ser feita nenhuma referência nos rótulos, ou na promoção, da idade dos uísques mais velhos na garrafa.

As ligações com a origem geográfica e o ambiente.

A área geográfica de origem do Uísque Escocês é descrita acima na seção ‘Área geográfica compreendida’. Conforme exigido pelo artigo 15(1) do Regulamento (EC) nº 110/2008, a Indicação Geográfica de Whisky Escocês identifica a bebida como originária de uma determinada área onde a qualidade, reputação ou outras características do Uísque Escocês são essencialmente atribuíveis a sua origem geográfica. Os fatores a seguir demonstram a ligação entre o Uísque Escocês e área geográfica.

Fatores naturais na área geográfica

1. **A geologia e a geografia da Escócia** – a Escócia compreende um terço do norte da ilha da Grã-Bretanha e inclui mais de 790 ilhas e arquipélagos. É dividida em áreas da Highland e Lowland pela Highland Boundary Fault (falha da fronteira). As Highlands e Ilhas ao norte e a oeste da falha compõem cerca de 60% da massa de terra. A Escócia tem uma geologia variada, porém única, resultante de uma grande atividade sísmica há muitos anos. A água pura, que é uma das principais matérias-primas naturais na fabricação de Uísque Escocês, varia de acordo com as rochas locais e a zona rural através das quais flui a caminho de cada destilaria.
2. **O clima da Escócia** – O clima da Escócia também tem um efeito significativo sobre a característica do Uísque Escocês. O vento predominante é do sudoeste, trazendo ar úmido quente do Atlântico. Embora bastante ao norte, a Escócia tem um clima fresco e suave. As Highlands e as Ilhas Ocidentais são uma das áreas mais

chuvosas na Europa com precipitação anual de até 4577 milímetros. O leste é mais seco e adequado para o crescimento da cevada e trigo. O clima úmido e fresco fornece abastecimento abundante de água de boa qualidade.

3. **Água** – O clima úmido da Escócia garante que o país tenha uma abundância de água limpa e doce. Destilarias de Uísque Escocês sempre foram construídas onde há uma boa fonte confiável de água de uma determinada qualidade e destilarias frequentemente possuem a fonte de sua água para garantir um fornecimento contínuo e que continue pura e não contaminada. A água é uma das três matérias-primas naturais do Uísque Escocês.

4. **Turfa** -Usada historicamente como um combustível para o acendimento de alambiques e para a secagem de cevada durante o processo de maltagem, a turfa é abundante na Escócia. A turfa ainda desempenha um papel importante na produção de Uísque Escocês e seu sabor.

5. **Fatores que influenciam a fermentação** – No clima fresco da Escócia, a fermentação pode ser iniciada a baixas temperaturas e permitida a aquecer naturalmente a um máximo de cerca de 33 °C.

6. **Influência do clima na maturação** – A Escócia tem um clima marítimo, fortemente influenciado pela corrente do Golfo. Durante o amadurecimento, a bebida destilada permeia o barril de carvalho, e o álcool e a água conseguem evaporar. Em climas mais quentes e secos, maior é a quantidade de evaporação de água em comparação ao álcool, levando a um aumento do teor alcoólico no barril. Isso afeta as várias interações que estão ocorrendo. No clima frio e úmido da Escócia, há menos de uma taxa global de perda de evaporação, mas proporcionalmente mais álcool é evaporado, resultando em uma redução do teor alcoólico.

Fatores humanos e processos na área geográfica

Habilidades e processos desenvolvidos na Escócia e proferidos ao longo dos séculos também tem um efeito significativo sobre a qualidade e característica do Uísque Escocês:

1. **Matérias-primas** – O Uísque Escocês é feito com cevada maltada, com ou sem outros cereais, levedura e água. Na Escócia, em alguns casos, a cevada maltada é seca sobre um fogo de turfa. Na Escócia, os cereais são transformados em uma papa com água quente e o amido de cereais é quebrado pelas enzimas amilase de cevada maltada. No processo escocês, nenhuma adição de enzimas é permitida.

2. **Os alambiques** – Todo o processo para produção de Uísque Escocês foi refinado ao longo dos anos para otimizar a qualidade e produzir uma determinada característica. Cada destilaria de uísque de malte tem seus próprio alambiques de cobre exclusivos. É cientificamente estabelecido que as diferentes formas dos alambiques levam a diferenças no sabor dos Uísques Escoceses produzidos.

3. **O destilador** – O destilador é responsável por garantir que somente o destilado da melhor qualidade será colocado no barril para maturação a fim de se tornar o Uísque Escocês. Etanol e outras substâncias voláteis são separados do mosto fermentado por destilação, durante essa separação algumas das substâncias voláteis podem interagir para formar novos congêneres. Há pouca purificação durante a destilação por alambique utilizada no processo de uísque de malte. Alguma purificação ocorre na coluna de destilação, mas a força máxima de destilação permitida assegura que o destilado de Grain Whisky tenha um sabor e aroma derivados de matérias-primas e que não seja neutro.
4. **O taoneiro** - O tipo e a qualidade dos barris usados para amadurecer o Uísque Escocês tem um efeito muito significativo sobre a qualidade e o tipo de produto final. Embora a grande maioria dos barris usados para amadurecer o Uísque Escocês tenham sido usados anteriormente para outras bebidas destiladas e vinhos, os barris precisam ser recondicionados e reparados, reagrupados, 'torrados' com calor, 'descarbonizados' e 'queimados'. Isto envolve habilidades em trabalhar com a madeira e o calor para produzir um barril de boa qualidade, que também não terá vazamentos.
5. **O misturador** – Há mais de 100 destilarias de Uísque Escocês, e muitas empresas trocam uísques entre si para aumentar a variedade de uísques disponíveis para mistura. Misturadores qualificados são os desenvolvedores das receitas de marcas e guardiões da sua manutenção contínua em termos de qualidade e consistência. Um Blended Scotch Whisky pode conter mais de 50 diferentes Single whiskies, e estes podem ter sido maturados em uma variedade de tamanhos de barris, feitos de diferentes tipos de carvalho e com diferentes potenciais de maturação. A habilidade e know-how do misturador permite que todas as diferentes variáveis combinadas resultem em um produto que tenha uma qualidade maior que a soma de cada componente. O misturador combinará centenas de barris de uísques diferentes, de diferentes idades e diferentes destilarias para produzir exatamente a mesma qualidade e estilo da mistura para cada lote de sua marca. Como cada barril de Uísque Escocês é diferente, isso envolve uma habilidade considerável, baseando-se em grande parte no sentido do olfato para avaliar a qualidade e as características de cada barril.

Como a reputação está ligada à área geográfica

1. **Origens históricas** – O Uísque Escocês é produzido na Escócia há mais de 500 anos e tem sido exportado da Escócia há cerca de 200 anos. O termo "Uísque" deriva originalmente das palavras no idioma gaélico "Uisge Beatha" ou "Usquebaugh". Gaélico é o idioma tradicional falado nas Highlans da Escócia e da Irlanda. A descrição gaélica primeiro evoluiu para "Uiskie" e, em seguida, para "Whisky". Uma Comissão Real foi criada em 1908 no Reino Unido para decidir quais seriam as restrições aplicáveis sobre a forma que o Uísque Escocês seria feito. A Comissão Real emitiu o seu relatório em 1909. A Lei de Bebidas Destiladas Imaturas (Restrição) de 1915 exigia a maturação do Uísque Escocês em barris por pelo menos 2 anos, que foi estendido para 3 anos em 1916. Posteriormente, o Uísque Escocês foi definido pelo estatuto na lei do Reino Unido em 1933, e foi definido na legislação britânica desde essa data.

2. **Vendas mundiais** – Aproximadamente 1 bilhão de garrafas de Uísque Escocês foram exportadas do Reino Unido para cerca de 200 países em 2011, no valor superior a £ 4,23 bilhões. As vendas para a União Europeia (excluindo Reino Unido) em 2011 foram avaliadas em aproximadamente £ 1,45 bilhões.

3. **Reconhecimento internacional**

- (a) Sob o Regulamento (EC) nº 110/2008 e o Regulamento (EEC) anterior nº 1576/89, Scotch Whisky (Uísque Escocês) foi reconhecido como indicação geográfica na União Europeia desde 1989. Antes de 1989, o Uísque Escocês foi protegido pelas leis de um número de Estados-membros da UE. Por exemplo, foi protegido como uma denominação de origem na França desde 1975 em conformidade com um acordo bilateral entre a França e o Reino Unido.
- (b) Fora da UE, numerosos outros países definiram o Scotch Whisky na sua legislação como uísque produzido exclusivamente na Escócia. Por exemplo, a definição jurídica americana de Uísque Escocês é a seguinte:
- "uísque é um produto distinto da Escócia, fabricado na Escócia, em conformidade com as leis do Reino Unido que regulamenta a fabricação de Uísque Escocês para consumo no Reino Unido".
- (c) Scotch Whisky (Uísque Escocês) também é registrado como uma indicação geográfica em vários países, incluindo, por exemplo, Canadá, China, Índia, Malásia, Panamá, Tailândia, Turquia, República Turca do Chipre do Norte, Vietnã, Macau, Peru e República Dominicana.
- (d) Mesmo em países onde não há nenhuma definição legal de Scotch Whisky (Uísque Escocês), foi protegido sob as leis nacionais de concorrência desleal ou imitação. A The Scotch Whisky Association toma extensa ação legal em todo o mundo há mais de 50 anos para garantir que a descrição "Scotch Whisky" (Uísque Escocês) seja usada somente para uísque produzido na Escócia, em conformidade com as leis do Reino Unido.

Características específicas da bebida destilada imputáveis à área geográfica

Composição do destilado de Uísque Escocês

1. **Água** – Seja água 'turfosa' que escoar através de pântanos escoceses, água 'suave' que fluiu sobre rochas de granito, ou água 'pesada' que fluiu através de arenito, a natureza da água utilizada para maceração e fermentação desempenha um papel importante na característica e a qualidade do destilado de Uísque Escocês.

2. **Enzimas endógenas** – O requisito escocês para usar somente as enzimas endógenas da cevada resulta em um substrato mais complexo, que por sua vez exige cepas de leveduras especializadas para fazer a fermentação.

3. **Fermentação** – O padrão de fermentação referido acima, que é possibilitado pelo clima escocês, afeta a característica do destilado final.

4. **Composição do destilado** – Vários outros fatores geográficos influenciam a composição do destilado, incluindo os níveis de congêneres produzidos durante a fermentação; o design do destilador, a taxa de destilação, o contato do cobre e as frações coletadas. Estes são todos determinados pelas práticas que evoluíram na área geográfica ao longo do tempo. O destilador utiliza seu know-how para controlar todo o processo de destilação para obter as características desejadas do destilado.

Características organolépticas do Uísque Escocês

1. **Maturidade** – O clima escocês fresco e úmido fornece condições ideais durante a maturação, para produzir um destilado muito diferente do que seria produzido por maturação em condições climáticas diferentes. Por esse motivo, é necessário que toda a maturação do Uísque Escocês seja feita na Escócia, ou seja, não pode ser maturado por qualquer período de tempo em outro país.

2. **Aroma de turfa** – Turfa, um combustível natural consistindo de relva cortada de pântanos da Escócia, é usada em diferentes graus em incineradores no processo de secagem de cevada maltada, juntamente com combustíveis mais modernos. A fumaça do fogo flutua para cima através de um piso de tela metálica para dessecar a cevada e confere um aroma característico, conhecido como 'cheiro de turfa'. Estes aromas turfosos passam através do processo para o produto destilado e contribuem para a característica do destilado final. Empresas comerciais de maltagem também fornecem destilarias com cevada maltada "turfada". O destilador decide o nível da "turfa" que deseja em seu Malt Scotch Whisky, variando de nenhum para fortemente turfado.

3. **Arte dos misturadores** – Os misturadores se esforçam para manter a consistência de suas marcas de Uísque Escocês. O misturador de cada empresa deverá treinar um sucessor e desta forma, a habilidade é transmitida de uma geração para outra, garantindo que o sabor típico do Uísque Escocês seja replicado em cada geração. Considerando que a destilação do Uísque Escocês é uma ciência que tem sido desenvolvida ao longo dos anos, a mistura do Uísque Escocês é uma arte.

Resumo

Portanto, durante todo o processo de Uísque Escocês, existem inúmeros fatores que influenciam a característica final do Uísque Escocês. Cada empresa tem suas próprias habilidades e conhecimentos que complementam os fatores naturais, como o clima e a água. É a combinação de fatores humanos e naturais que contribuem para a reputação, a característica e a qualidade do Uísque Escocês.

Disposições da União Europeia ou nacionais/regionais

Disposições comunitárias

A produção e apresentação de Uísque na UE é regida pelo Regulamento (EC) nº 110/2008.

Disposições nacionais

Regulamentos sobre Bebidas Destiladas de 2008

Estes regulamentos são uma lei do Reino Unido, estabelecem a execução do Regulamento (EC) nº 110/2008 e designam os Comissários para a Receita e Alfândega de Sua Majestade (HMRC) como a autoridade de controle para efeitos do Artigo 22 do Regulamento (EC) nº 110/2008. A versão atual destes [Regulamentos, e quaisquer alterações, podem ser encontradas no site \[www.legislation.gov.uk\]\(http://www.legislation.gov.uk\)](#). Onde quaisquer expressões do Regulamento sobre Bebidas Destiladas também forem usadas neste Caderno Técnico, elas terão o mesmo significado.

Regulamentos sobre Uísque Escocês de 2009

Estes regulamentos são uma lei do Reino Unido e impõem requisitos adicionais nacionais em relação ao Uísque Escocês, além dos requisitos que se aplicam ao Uísque Escocês em virtude do Regulamento (EC) nº 110/2008. A versão atual destes Regulamentos, e quaisquer alterações, podem ser encontradas no site www.legislation.gov.uk.

Controles na produção

A verificação da conformidade com as disposições deste caderno técnico será feita pelo HMRC, conforme previsto no Regulamento 5(1) dos Regulamentos sobre Bebidas Destiladas de 2008. São mantidos registros detalhados de cada etapa do processo de produção, desde a entrega dos cereais, até o enchimento do destilado em cada barril de carvalho, traçando a história de cada barril durante o processo de maturação, até que seja engarrafado para venda ao público ou exportado. Processos, barris e registros podem ser inspecionados ou passar por auditoria para fins de execução e verificação. A pedido, a HMRC pode emitir certificados de verificação para o Uísque Escocês.

Movimentação da Escócia para outro país

1. As seguintes categorias de Uísque Escocês não devem ser movidas da Escócia em um barril de madeira ou outro recipiente de madeira:
 - a) Single Grain Scotch Whisky
 - b) Blended Malt Scotch Whisky
 - c) Blended Grain Scotch Whisky
 - d) Blended Scotch Whisky

2. Single Malt Scotch Whisky não podem ser movidos da Escócia para outro país, exceto em uma garrafa feita de qualquer material inerte de 2 litros ou menos, e rotulados para venda a varejo. Single Malt Scotch Whisky não pode ser engarrafado, ou re-engarrafado fora da Escócia.
3. Single Grain Scotch Whisky, Blended Malt Scotch Whisky, Blended Grain Scotch Whisky ou Blended Scotch Whisky não podem sair da Escócia a menos que —
 - (a) esteja em uma garrafa (feita de qualquer material inerte) rotulada para venda a varejo, ou
 - (b) seja para um importador, engarrafador ou misturador que tenha se comprometido com a HMRC conforme prescrito no esquema de verificação da HMRC, de acordo com suas revisões ou substituições periódicas, ou
 - (c) seja para um fabricante de alimentos que não sejam bebidas alcoólicas.
4. Para fins deste caderno técnico, uma pessoa é considerada como tendo movido o Uísque Escocês da Escócia para outro país se:
 - a) mover fisicamente o uísque da Escócia para outro país; ou
 - b) providenciar (seja diretamente ou através de terceiros) que outra pessoa mova fisicamente o uísque da Escócia para outro país.
5. "Venda a varejo" significa qualquer venda, exceto uma venda para uso ou revenda no âmbito de um comércio ou negócios.

Registro de indicações geográficas/Denominações de origem/Marcas coletivas/
Marcas de Certificação

A indicação geográfica "Scotch Whisky", os nomes de categoria para Scotch Whisky (Uísque Escocês) e as indicações geográficas de localidade e regionais podem ser protegidos em outros países através de registro como Indicações Geográficas / Denominações de origem / Marcas coletivas / Marcas de Certificação, conforme o caso.

The Scotch Whisky Association (Associação dos Produtores de Uísque Escocês)

A The Scotch Whisky Association é reconhecida pelo governo britânico como a associação de comércio representando mais de 90% da produção de Uísque Escocês e tem direito, de acordo com o Regulamento 40 dos Regulamentos sobre Uísque Escocês de 2009, a requisitar ordens judiciais para interromper a venda de produtos não conformes para fazer cumprir as disposições daqueles Regulamentos.

A The Scotch Whisky Association é estabelecida para proteger o Uísque Escocês em todo o mundo, incluindo o registro de Scotch Whisky (Uísque Escocês) como uma Indicação Geográfica / Marca Coletiva / Marca de Certificação / Denominação de origem em outros países. A The Scotch Whisky Association toma medidas legais para impedir que destilados em não conformidade com os requisitos dos Regulamentos

sobre Uísque Escocês de 2009 sejam vendidos como Uísque Escocês. A fim de verificar a conformidade, a cada ano a Scotch Whisky Association recolhe amostras do produto alegando ser Uísque Escocês ao redor do mundo para análise química para verificar que o conteúdo é realmente um Uísque Escocês verdadeiro e verificar qualquer alegação de idade. A análise de autenticidade é feita pelo Instituto de Pesquisa de Uísque Escocês (SWRI), um laboratório especialista estabelecido pela indústria de Uísque Escocês, para pesquisa e análise de autenticidade. O SWRI é credenciado pelo Serviço de Credenciamento do Reino Unido (UKAS) e, portanto, é um laboratório reconhecido sob a Cooperação Internacional de Credenciamento de Laboratórios (ILAC).

Efeito da Legislação Anterior

Combinações de destilados de Uísque Escocês e/ou Uísque Escocês imaturo e/ou Uísque Escocês de diferentes destilarias misturado ou mesclado antes da entrada em vigor deste Caderno Técnico que não se enquadrem em nenhuma das cinco categorias permitidas de Uísque Escocês devido ao estágio de fabricação em que a mistura ou mescla ocorreu, pode continuar a ser amadurecido e vendido como Uísque Escocês desde que:

1. eles sejam descritos como

- Blended Malt Scotch Whisky (no caso de uma combinação que foi destilado em cada destilaria de acordo com a definição de Single Malt Scotch Whisky)
- Blended Grain Scotch Whisky (no caso de uma combinação que foi destilado em cada destilaria de acordo com a definição de Single Grain Scotch Whisky)
- Blended Scotch Whisky (no caso de uma combinação, parte do qual foi destilado em uma destilaria de acordo com a definição de Single Malt Scotch Whisky e parte do qual foi destilado em outra destilaria de acordo com a definição de Single Grain Scotch Whisky).

E

2. eles sejam vendidos sob essas descrições ou usados como constituintes de um Blended Scotch Whisky.

Requerente

Department for the Environment, Food and Rural Affairs (Departamento de Meio Ambiente, Alimentos e Assuntos Rurais)
2nd Floor, Seacole Block
2 Marsham Street
Londres
SW1P 4DF
REINO UNIDO
Tel: +44 (0) 208 225 6405

Complemento à Indicação Geográfica

Regras específicas de rotulagem:

Denominações de venda obrigatórias

1. A categoria na qual um Uísque Escocês é incluído deve ser indicada:
 - (a) na frente de um recipiente de Uísque Escocês; e
 - (b) em qualquer embalagem individual utilizada para o transporte do recipiente, ou usado para fins de exibição durante a comercialização de uísque, a menos que, em ambos os casos, a frente do recipiente esteja claramente visível através das embalagens.

2. As categorias são:
 - (a) Single Malt Scotch Whisky;
 - (b) Single Grain Scotch Whisky;
 - (c) Blended Malt Scotch Whisky;
 - (d) Blended Grain Scotch Whisky; e
 - (e) Blended Scotch Whisky.

3. O nome da categoria deve ser:
 - (a) impresso em um lugar visível de maneira que seja facilmente visível e legível a olho nu e indelével para que a designação comercial do uísque fique clara;
 - (b) impresso em uma maneira que dê importância igual a cada palavra que compõe o nome da categoria; e
 - (c) tão proeminente como qualquer outra descrição de uísque no recipiente ou na embalagem, exceto para:
 - (i) qualquer utilização separada da descrição "Uísque Escocês";
 - (ii) qualquer declaração relativa ao ano em que o uísque foi destilado, o ano em que ele foi engarrafado, o período em que ele foi amadurecido ou a idade do uísque e
 - (iii) qualquer palavra descritiva ou palavras formando parte do nome da marca.

4. O nome da categoria não deve:
 - (a) estar sobreposto ou interrompido por outra matéria pictórica ou escrita; ou
 - (b) ser usado em conjunto com quaisquer outras palavras.

5. No entanto, o parágrafo 4(b) não impede que o nome da localidade ou região escocesa seja acrescentado ao nome da categoria de uísque para indicar onde o Uísque Escocês foi destilado se:
 - (a) aparecer imediatamente antes do nome da categoria;
 - (b) o uísque foi destilado na localidade ou região nomeada; e
 - (c) o uso desse nome não infringe as regras das indicações geográficas de localidade e regionais abaixo.

6. Uma pessoa não deve rotular, acondicionar ou vender qualquer Uísque Escocês de maneira que não esteja de acordo com o parágrafo (1), (3) ou (4).
7. Uma pessoa deve não rotular, embalar, vender, anunciar ou promover qualquer Uísque Escocês como pertencente a uma categoria, se não se enquadrar nessa categoria.

Nomes de destilarias e destiladores.

1. O nome de uma destilaria mencionada no ANEXO 1 abaixo não deve ser usado como um nome de marca, ou como parte de uma marca de um Uísque Escocês, ou ser usado de forma semelhante em termos de seu posicionamento ou proeminência, a menos que o uísque tenha sido inteiramente destilado em tal destilaria.
2. Qualquer nome adotado para uma destilaria de Uísque Escocês, após este Caderno Técnico ter sido apresentado à Comissão, incluindo o nome de uma destilaria de Uísque Escocês nova ou reinaugurada, não deve ser usado pelo proprietário da destilaria como uma marca, ou como parte de um nome de marca, para um Uísque Escocês ou ser usado de forma semelhante em termos de sua posição ou proeminência, a menos que o Uísque Escocês tenha sido inteiramente destilado em tal destilaria.
3. No entanto, o parágrafo (2) não se aplica nas circunstâncias especificadas no ANEXO 2 abaixo.
4. O Uísque Escocês não deve ser rotulado, embalado, anunciado ou promovido de outra forma que, tendo em conta a apresentação do produto como um todo, crie uma probabilidade de que o público pode pensar que foi destilado em qualquer destilaria ou em um lugar diferente do que foi destilado.
5. Single Malt Scotch Whisky e Single Grain Scotch Whisky não devem ser rotulados, embalados, anunciados ou promovidos em qualquer forma que, tendo em conta a apresentação do produto como um todo, crie uma probabilidade de que o público pode pensar que o uísque foi destilado por uma pessoa diferente do que a que destilou realmente, ou o proprietário ou operador da destilaria na qual foi destilado, seja por uma indicação de que essa pessoa é o destilador, o proprietário ou operador da destilaria, ou de outra forma.
6. Uma pessoa não deve rotular, embalar, anunciar ou promover qualquer Uísque Escocês de uma forma que viole o disposto no parágrafo (1), (2), (4) ou (5), ou vender qualquer Uísque Escocês que tenha sido rotulado ou embalado dessa forma.

Indicações Geográficas de localidade e regionais

1. Um uísque ou uma bebida à base de uísque não deve ser rotulado, embalado, anunciado ou promovido de uma forma que inclua o nome de uma localidade protegida ou de uma região protegida, a menos que:

- (a) no caso de uísque, o uísque seja o Uísque Escocês que foi destilado em tal localidade ou região; ou
 - (b) no caso de uma bebida à base de uísque, o único uísque na bebida seja o Uísque Escocês que foi destilado em tal localidade ou região.
2. No entanto, o parágrafo (1) não se aplica nas circunstâncias especificadas no ANEXO 3 abaixo.
 3. Um uísque ou uma bebida à base de uísque não deve ser rotulado, embalado, anunciado ou promovido de uma forma que inclua qualquer referência a um nome que seja semelhante ao nome de uma localidade protegida ou região protegida se, tendo em conta a apresentação do produto como um todo, a referência pode criar um risco de confusão por parte do público quanto ao local onde o uísque ou bebida à base de uísque foi destilado.
 6. Uma pessoa não deve rotular, embalar, anunciar ou promover qualquer uísque ou bebida à base de uísque de uma forma que viole o disposto no parágrafo (1) ou (3), ou vender qualquer uísque ou bebida à base de uísque que tenha sido rotulado ou embalado dessa forma.
 7. As localidades e regiões protegidas estão definidas na seção de 'Área geográfica compreendida'.

Uso das palavras 'puro' e 'malte' e derivações

Uma pessoa não deve rotular, embalar, vender, anunciar ou promover qualquer Uísque Escocês de forma que inclua —

- (a) a frase 'puro malte' ou qualquer derivação dessa frase; ou
- (b) as palavras 'puro' e 'malte' ou qualquer derivação dessas palavras de forma que, embora as palavras sejam separadas umas das outras (seja por texto ou de outra forma), a palavra 'puro' (ou qualquer derivação do mesmo) seja usada como adjetivo em conexão com a palavra 'malte' (ou qualquer derivação da mesma).

Declarações de maturação, idade e destilação

1. Sem prejuízo da obrigação de cumprir os requisitos diretamente aplicáveis do Artigo 12(3) do Regulamento (EC) n° 110/2008 (que exige, entre outras coisas, que qualquer período de maturação ou idade só pode ser especificado na descrição, apresentação ou rotulagem de uma bebida destilada, onde refere-se ao componente alcoólico mais jovem na bebida), uma pessoa não deve rotular, embalar, vender, anunciar ou promover qualquer Uísque Escocês de maneira que inclua uma referência ao seu período de maturação ou idade, a menos que o período de maturação ou idade sejam expressos em anos.
2. Uma pessoa não deve rotular, embalar, vender, anunciar ou promover qualquer Uísque Escocês de maneira que inclua uma referência relativa de quando foi destilado a menos que:
 - (a) a referência se refira a um único ano calendário;
 - (b) todo o uísque na bebida tenha sido destilado naquele ano;

- (c) a apresentação do uísque também inclua uma referência:
 - (i) ao ano de engarrafamento do uísque;
 - (ii) ao período de maturação do uísque; ou
 - (iii) à idade do uísque; e
 - (d) a referência ao ano de engarrafamento, o período de maturação, ou idade do uísque apareça no mesmo campo de visão da referência ao ano de destilação.
3. Uma pessoa não deve rotular, embalar, vender, anunciar ou promover qualquer Uísque Escocês de uma forma que inclua uma referência a qualquer número (independente da forma expressada) se a referência a esse número possa criar um risco de confusão por parte do público quanto se o número se refere ao período de maturação do uísque, sua idade, ou quando ele foi destilado.

Rotulagem complementar em termos do Artigo 9.6. do Regulamento (EC) nº 110/2008

A rotulagem, embalagem, apresentação e publicidade de Uísques Escoceses podem exibir palavras ou termos adicionais complementares tais como:

1. Indicações geográficas de localidade ou regionais adicionais, incluindo mas não limitado a, aquelas definidas nos Regulamentos sobre Uísque Escocês de 2009 ou as indicações da proveniência, desde que eles não induzam os consumidores ao erro.
2. Termos laudatórios ou descritivos, desde que não induza os consumidores ao erro.
3. Referências ao processo de produção ou parte dele, incluindo a referência ao tipo de barril usado para maturação ou maturação parcial ("acabamento") do Uísque Escocês.
4. As palavras "Uisgebeatha Albannach" ou "Uisge Beatha Albannach", sendo o equivalente no idioma gaélico escocês da indicação geográfica "Scotch Whisky".
5. Transcrições no idioma gaélico escocês de algum ou todo o texto de língua inglesa nos rótulos ou apresentação do Uísque Escocês.
6. Em casos excepcionais, onde a lei de um país importador assim exija, o nome da categoria do Uísque Escocês que é exigido pelo Regulamento 8 dos Regulamentos sobre Uísque Escocês de 2009 que seja indicado na frente de um recipiente de Uísque Escocês e em embalagem individual usada para o transporte do recipiente ou para fins de exibição, pode ser sobreposto por selos fiscais ou outros rótulos estipulados pelo país importador.
7. Licores feitos usando 100% de Uísque Escocês são tradicionalmente denominados como Scotch Whisky Liqueurs.

ANEXO 1

Aberfeldy	Glen Ord
Aberlour	Glenrothes
Abhainn Dearg (também conhecido como Red River)	Glen Scotia
Ailsa Bay	Glen Spey
Allt a' Bhainne	Glentauchers
Annandale	Glenturret
Ardbeg	Highland Park
Ardmore	Inchgower
Auchentoshan	Invergordon
Auchroisk	Isle of Arran
Aultmore	Isle of Jura
Balblair	Kilchoman
Balmenach	Kilkerran
Balvenie	Kininvie
Ben Nevis	Knockando
Benriach	Knockdhu
Benrines	Lagavulin
Benromach	Laphroaig
Bladnoch	Linkwood
Blair Atholl	Loch Ewe
Bowmore	Loch Lomond
Braeval	Longmorn
Bruichladdich	Macallan
Bunnahabhain	Macduff
Cameronbridge	Mannochmore
Caol Ila	Milntonduff
Caperdonich	Mortlach
Cardhu	Norte britânico
Clynelish	Oban
Cragganmore	Port Dundas
Craigellachie	Pulteney
Daftmill	Roseisle
Dailuaine	Royal Brackla
Dalmore	Royal Lochnagar
Dalwhinnie	Scapa
Deanston	Speyburn
Dufftown (também conhecido como Dufftown-Glenlivet)	Speyside
Edradour	Springbank
Fettercairn	Starlaw
Girvan	Strathclyde
Glenallachie	Strathearn
Glenburgie	Strathisla
Glencadam	Strathmill
Glendronach	Talisker
Glendullan	Tamdhu
Glen Elgin	Tamnavulin
Glenfarclas	Teaninich
Glenfiddich	The Glenlivet
Glen Garioch	Tobermory
Glenglassaugh	Tomatin
Glengoyne	Tomintoul
Glen Grant	Tormore
Glen Keith	Tullibardine
Glenkinchie	Wolfburn
Glenlossie	
Glenmorangie	
Glen Moray (também conhecido como Glen Moray-Glenlivet)	

ANEXO 2

1. Quando uma destilaria mudou seu nome e o novo nome da destilaria é usado como um nome de marca, ou como parte de uma marca (ou é utilizada de forma semelhante em termos de sua posição ou proeminência) para um Uísque Escocês destilado na destilaria antes do novo nome ser adotado.

ANEXO 3

1. Quando o nome de uma localidade protegida ou de uma região protegida faz parte de um nome de marca ou nome comercial registrada antes de 1 de setembro de 2009 e o nome da localidade protegida ou região protegida está incluída apenas no rótulo ou na embalagem de um Uísque Escocês ou uma bebida à base de Uísque Escocês, como parte dessa marca ou nome comercial.
2. Quando o nome de uma localidade protegida ou de região área protegida é mencionado apenas como parte do endereço do destilador, produtor, engarrafador, proprietário da marca ou vendedor da bebida.
3. Em relação a um Blended Malt Scotch Whisky, Blended Grain Scotch Whisky ou Blended Scotch Whisky, onde:
 - (a) uma localidade protegida ou região protegida só é mencionada por uma referência para os uísques individuais que foram misturados para formar o uísque;
e
 - (b) os uísques individuais que foram misturados juntos para fazer o uísque não foram destilados em qualquer lugar, mas nas localidades ou regiões especificadas.
4. Onde um proprietário da marca faz referência na rotulagem, embalagem ou publicidade de uma de suas marcas de Uísque Escocês a outra marca de Uísque Escocês possuído por eles e em referência à outra marca inclui uma referência para uma localidade ou região protegida na qual a outra marca é destilada.