COMISIA
EUROPEANĂ

Bruxelles, 1.12.2016
COM(2016) 750 final

ANNEXES 1 to 2

**ANEXE**

**la**

**Propunerea de Regulament al Parlamentului European și al Consiliului**

**privind definirea, prezentarea și etichetarea băuturilor spirtoase, utilizarea denumirilor băuturilor spirtoase în prezentarea și pe etichetele altor produse alimentare și protecția indicațiilor geografice ale băuturilor spirtoase**

## ANEXA I

## DEFINIȚII TEHNICE

Definițiile tehnice menționate la articolul 2 alineatul (2) sunt următoarele:

(1) „Alcool etilic de origine agricolă” înseamnă un lichid alcoolic care are următoarele proprietăți:

(a) caracteristici organoleptice: niciun alt gust detectabil decât cel al materiilor prime utilizate pentru producerea acestuia;

(b) tăria alcoolică minimă în volum: 96,0 %;

(c) nivelul maxim ale elementelor reziduale:

(i) aciditatea totală, exprimată în grame de acid acetic per hectolitru de alcool 100 % vol.: 1,5;

(ii) esteri exprimați în grame de acetat de etil per hectolitru de alcool 100 % vol.: 1,3;

(iii) aldehide exprimate în grame de acetaldehidă per hectolitru de alcool 100 % vol.: 0,5;

(iv) alcooluri superioare exprimate în grame de 2-metil 1-propanol per hectolitru de alcool 100 % vol.: 0,5;

(v) metanol exprimat în grame per hectolitru de alcool 100 % vol.: 30;

(vi) extract sec exprimat în grame per hectolitru de alcool 100 % vol.: 1,5;

(vii) baze azotate volatile exprimate în grame de azot per hectolitru de alcool 100 % vol.: 0,1;

(viii) furfural: nedetectabil.

(2) „Distilat de origine agricolă” înseamnă un lichid alcoolic obținut prin distilarea, după fermentarea alcoolică, a produselor agricole enumerate în anexa I la tratat, care nu prezintă nici caracteristicile alcoolului etilic, nici pe cele ale unei băuturi spirtoase, dar care păstrează aroma și gustul materiilor prime utilizate.

În cazul în care se face referire la materiile prime utilizate, distilatul trebuie să fie obținut exclusiv din materiile prime respective.

(3) „Îndulcire” înseamnă folosirea, la prepararea băuturilor spirtoase, a unuia sau a mai multora dintre următoarele produse:

(a) zahăr semi-alb, zahăr alb, zahăr extra-alb, dextroză, fructoză, sirop de glucoză, soluție de zahăr, soluție de zahăr invertit, sirop de zahăr invertit, astfel cum sunt definite în Directiva 2001/111/CE a Consiliului[1];

(b) must de struguri concentrat rectificat, must de struguri concentrat, must de struguri proaspăt;

(c) zahăr caramelizat, care este produsul obținut în mod exclusiv prin încălzirea controlată a zaharozei, fără adaos de baze, de acizi minerali sau de orice alt aditiv chimic;

(d) miere, astfel cum este definită în Directiva 2001/110/CE a Consiliului[2];

[1] Directiva 2001/111/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind anumite tipuri de zahăr destinate consumului uman (JO L 10, 12.1.2002, p. 53).

(e) sirop de roșcovă;

(f) orice alți carbohidrați naturali care au un efect similar cu cel al produselor menționate la literele (a)-(e).

(4) „Adaos de alcool” înseamnă adăugarea de alcool etilic de origine agricolă sau de distilate de origine agricolă sau ambele la o băutură spirtoasă.

(5) „Adaos de apă” înseamnă adăugarea de apă care poate fi distilată, demineralizată, tratată sau dedurizată la prepararea băuturilor spirtoase. Acest adaos este autorizat în cazul în care calitatea apei este în conformitate cu Directiva 98/83/CE a Consiliului[3] și cu Directiva 2009/54/CE a Parlamentului European și a Consiliului[4] și cu condiția ca, după adăugarea apei, tăria alcoolică a băuturii spirtoase să fie în continuare conformă cu tăria alcoolică minimă în volume prevăzută la categoria relevantă de băuturi spirtoase.

(6) „Combinarea” înseamnă combinarea a două sau mai multe băuturi spirtoase din aceeași categorie, între care există numai diferențe minore de compoziție, datorate unuia sau mai multora dintre următorii factori:

(a) metoda de preparare;

(b) aparatele de distilare folosite;

(c) durata de maturare sau de învechire;

(d) aria geografică de producție.

Băutura spirtoasă produsă în acest fel aparține aceleiași categorii ca și băuturile spirtoase inițiale, înainte de combinare.

(7) „Maturare sau învechire” înseamnă procesul de dezvoltare, pe cale naturală, a anumitor reacții, în recipiente adecvate, pentru a conferi băuturii spirtoase în cauză calități organoleptice pe care nu le avea inițial.

(8) „Arome” înseamnă „arome” în sensul definiției de la articolul 3 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (CE) nr. 1334/2008.

(9) „Substanță aromatizantă” înseamnă „substanță aromatizantă” în sensul definiției de la articolul 3 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 1334/2008.

(10) „Substanță aromatizantă naturală” înseamnă „substanță aromatizantă naturală” în sensul definiției de la articolul 3 alineatul (2) litera (c) din Regulamentul (CE) nr. 1334/2008.

(11) „Preparat aromatizant” înseamnă „preparat aromatizant” în sensul definiției de la articolul 3 alineatul (2) litera (d) din Regulamentul (CE) nr. 1334/2008.

(12) „Altă aromă” înseamnă „altă aromă” în sensul definiției de la articolul 3 alineatul (2) litera (h) din Regulamentul (CE) nr. 1334/2008.

(13) „Coloranți” înseamnă „coloranți” în sensul definiției de la punctul 2 din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului[5].

---

2 Directiva 2001/110/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind mierea (JO L 10, 12.1.2002, p. 47).

3 Directiva 98/83/CE a Consiliului din 3 noiembrie 1998 privind calitatea apei destinate consumului uman (JO L 330, 5.12.1998, p. 32).

4 Directiva 2009/54/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 18 iunie privind exploatarea și comercializarea apelor minerale naturale (JO L 164, 26.6.2009, p. 45).

5 Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari (JO L 354, 31.12.2008, p. 16).

(14) „Colorare” înseamnă folosirea, la prepararea băuturilor spirtoase, a unuia sau mai multor coloranți în sensul definiției de la punctul 2 din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008.

(15) „Tăria alcoolică în volume” înseamnă raportul dintre volumul de alcool pur al produsului în cauză la 20 C° și volumul total al produsului respectiv, la aceeași temperatură.

(16) „Conținut de substanțe volatile” înseamnă cantitatea de substanțe volatile, altele decât alcoolul etilic și metanolul, prezente într-o băutură spirtoasă obținută exclusiv prin distilare, provenind în exclusivitate din distilarea sau redistilarea materiilor prime utilizate.

(17) „Ambalaj” înseamnă învelișurile protectoare, cutiile de carton, lăzile, recipientele și sticlele utilizate la transportul sau comercializarea băuturilor spirtoase.

# ANEXA II

## PARTEA I

### Categorii de băuturi spirtoase

#### 1. Rom

(a) Romul este una dintre următoarele băuturi spirtoase:

(i) o băutură spirtoasă produsă exclusiv prin fermentare alcoolică și distilare, fie din melase sau sirop produse în cursul fabricării zahărului din trestie de zahăr, fie din suc de trestie de zahăr ca atare, distilată la mai puțin de 96 % vol., astfel încât produsul distilării să prezinte în mod clar caracteristicile organoleptice specifice romului;

(ii) o băutură spirtoasă produsă exclusiv prin fermentarea alcoolică și distilarea sucului de trestie de zahăr, care prezintă caracteristicile aromatice specifice romului și care are un conținut de substanțe volatile mai mare sau egal cu 225 de grame per hectolitru de alcool 100 % vol. Această băutură spirtoasă poate fi introdusă pe piață cu mențiunea „agricol” adăugată denumirii de vânzare „rom”, însoțită de orice indicație geografică înregistrată a departamentelor franceze de peste mări și a Regiunii Autonome Madeira.

(b) Tăria alcoolică minimă în volume a romului este de 37,5 %.

(c) Nu are adaos de alcool, în sensul definiției de la punctul 4 din anexa I, diluat sau nu.

(d) Romul nu este aromatizat.

(e) Romul poate conține numai caramel adăugat cu scopul de a adapta culoarea.

(f) Cuvântul „*traditionnel*” poate completa oricare dintre indicațiile geografice înregistrate în această categorie, în cazul în care romul este fabricat prin distilare la mai puțin de 90 % vol., după fermentarea alcoolică a materiilor prime producătoare de alcool care provin exclusiv din locul de producție avut în vedere. Romul astfel obținut trebuie să aibă un conținut în substanțe volatile mai mare sau egal cu 225 de grame la hectolitrul de alcool 100 % vol. și trebuie să nu fie îndulcit. Utilizarea cuvântului „*traditionnel*” nu exclude utilizarea termenilor „din producția de zahăr” sau „agricol”, care pot fi adăugați la denumirea de vânzare „rom” care însoțește indicațiile geografice menționate la litera (a) punctul (ii).

Prezenta dispoziție nu afectează utilizarea cuvântului „*traditionnel*” pentru toate produsele care nu intră sub incidența prezentei categorii, în conformitate cu criteriile lor specifice.

#### 2. Whisky sau Whiskey

(a) *Whisky* sau *whiskey* este o băutură spirtoasă produsă exclusiv prin realizarea tuturor operațiunilor de producție enumerate în continuare:

(i) distilarea unui must de malț de cereale, cu sau fără boabe întregi de alte cereale, care a fost:

– zaharificat prin diastaza malțului pe care îl conține, cu sau fără alte enzime naturale,

– fermentat cu ajutorul drojdiei;

(ii) una sau mai multe distilări la mai puțin de 94,8 % vol., astfel încât produsul distilării are o aromă și un gust specifice materiilor prime utilizate;

(iii) maturarea distilatului final timp de cel puțin trei ani în butoaie de lemn cu o capacitate de maximum 700 de litri.

Distilatul final, la care se pot adăuga doar apă și caramel simplu (pentru colorare), păstrează culoarea, aroma și gustul rezultate din procesul de producție descris la punctele (i), (ii) și (iii).

(b) Tăria alcoolică minimă în volume a băuturii spirtoase denumite *whisky* sau *whiskey* este de 40 %.

(c) Nu are adaos de alcool, în sensul definiției de la punctul 54 din anexa I, diluat sau nu.

(d) *Whisky* sau *whiskey* nu este îndulcit sau aromatizat și nici nu conține alți aditivi în afară de caramelul obișnuit, utilizat drept colorant.

**3. Rachiu din cereale**

(a) Rachiul din cereale este o băutură spirtoasă produsă exclusiv prin distilarea unui must fermentat din boabe întregi de cereale, prezentând caracteristici organoleptice derivate din materiile prime utilizate.

(b) Cu excepția băuturii spirtoase *„Korn”*, tăria alcoolică minimă în volume a rachiului din cereale este de 37 %.

(c) Nu are adaos de alcool, în sensul definiției de la punctul 4 din anexa I, diluat sau nu.

(d) Rachiul din cereale nu este aromatizat.

(e) Rachiul din cereale poate conține adaos de caramel numai în scopul de a adapta culoarea.

(f) Rachiul din cereale poate să poarte denumirea de vânzare de „brandy de cereale”, dacă a fost obținut prin distilarea, la mai puțin de 95 % vol., a unui must fermentat din boabe întregi de cereale, prezentând caracteristici organoleptice derivate din materiile prime utilizate.

**4. Rachiu de vin**

(a) Rachiul de vin este o băutură spirtoasă care îndeplinește următoarele condiții:

(i) este produsă exclusiv prin distilarea vinului sau a vinului alcoolizat la mai puțin de 86 % vol. sau prin redistilarea unui distilat de vin la mai puțin de 86 % vol.;

(ii) conține o cantitate de substanțe volatile mai mare sau egală cu 125 de grame per hectolitru de alcool 100 % vol.;

(iii) are un conținut maxim de metanol de 200 de grame per hectolitru de alcool 100 % vol.;

(b) Tăria alcoolică minimă în volume a rachiului de vin este de 37,5 %.

(c) Nu are adaos de alcool, în sensul definiției de la punctul 4 din anexa I, diluat sau nu.

(d) Rachiul de vin nu este aromatizat. Aceasta nu exclude metodele tradiționale de producție.

(e) Rachiul de vin poate conține adaos de caramel numai în scopul de a adapta culoarea.

(f) În cazul în care rachiul de vin a fost maturat, acesta poate fi introdus pe piață în continuare sub denumirea „rachiu de vin”, cu condiția ca durata maturării să fie mai lungă sau egală cu perioada prevăzută pentru băutura spirtoasă definită la categoria 5.

**5. Brandy sau Weinbrand**

(a) *Brandy* sau *Weinbrand* este o băutură spirtoasă care îndeplinește următoarele condiții:

(i) este obținută din rachiu de vin, cu sau fără adaos de distilat de vin, distilat la mai puțin de 94,8 % vol., cu condiția ca respectivul distilat de vin să nu depășească limita maximă de 50% din conținutul de alcool al produsului finit;

(ii) este maturată în recipiente de stejar timp de cel puțin un an sau în butoaie de stejar cu capacitatea mai mică de 1 000 de litri timp de cel puțin 6 luni;

(iii) conține o cantitate de substanțe volatile mai mare sau egală cu 125 de grame per hectolitru de alcool 100 % vol. provenite exclusiv din distilarea sau redistilarea materiilor prime utilizate;

(iv) are un conținut maxim de metanol de 200 de grame per hectolitru de alcool 100 % vol.;

(b) Tăria alcoolică minimă în volume a băuturii spirtoase *brandy* sau *Weinbrand* este de 36 %.

(c) Nu are adaos de alcool, în sensul definiției de la punctul 4 din anexa I, diluat sau nu.

(d) *Brandy* sau *Weinbrand* nu este aromatizat. Aceasta nu exclude metodele tradiționale de producție.

(e) *Brandy* sau *Weinbrand* poate conține adaos de caramel numai în scopul de a adapta culoarea.

**6. Rachiu de tescovină de struguri sau tescovină de struguri**

(a) Rachiul de tescovină de struguri sau tescovina de struguri este o băutură spirtoasă care îndeplinește următoarele condiții:

(i) este produsă exclusiv din tescovină de struguri fermentată și distilată fie direct, prin vapori de apă, fie după adăugarea de apă;

(ii) la tescovina de struguri se poate adăuga o cantitate de drojdie a cărei proporție nu depășește 25 kg de drojdie per 100 kg de tescovină de struguri utilizate;

(iii) cantitatea de alcool obținută din drojdie nu depășește 35 % din cantitatea totală de alcool din produsul finit;

(iv) distilarea se efectuează chiar în prezența tescovinei, la mai puțin de 86 % vol.;

(v) este autorizată redistilarea la aceeași tărie alcoolică;

(vi) conține o cantitate de substanțe volatile mai mare sau egală cu 140 de grame per hectolitru de alcool 100 % vol. și are un conținut maxim de metanol de 1 000 de grame per hectolitru de alcool 100 % vol..

(b) Tăria alcoolică minimă în volume a rachiului de tescovină de struguri sau a tescovinei de struguri este de 37,5 %.

(c) Nu are adaos de alcool, în sensul definiției de la punctul 4 din anexa I, diluat sau nu.

(d) Rachiul de tescovină de struguri sau tescovina de struguri nu este aromatizată. Aceasta nu exclude metodele tradiționale de producție.

(e) Rachiul de tescovină de struguri sau tescovina de struguri poate conține adaos de caramel numai în scopul de a adapta culoarea.

**7. Rachiu de tescovină de fructe**

(a) Rachiul de tescovină de fructe este o băutură spirtoasă care îndeplinește următoarele condiții:

(i) este obținută exclusiv prin fermentarea si distilarea la mai puțin de 86 % vol. a tescovinei de fructe, cu excepția tescovinei de struguri;

(ii) conține o cantitate minimă de substanțe volatile mai mare sau egală cu 200 de grame per hectolitru de alcool 100 % vol.;

(iii) are un conținut maxim de metanol de 1 500 de grame per hectolitru de alcool 100 % vol.;

(iv) conținutul maxim de acid cianhidric este de 7 grame per hectolitru de alcool 100 % vol., în cazul rachiului de tescovină de fructe sâmburoase;

(v) este autorizată redistilarea la aceeași tărie alcoolică în conformitate cu punctul (i).

(b) Tăria alcoolică minimă în volume a rachiului de tescovină de fructe este de 37,5 %.

(c) Nu are adaos de alcool, în sensul definiției de la punctul 4 din anexa I, diluat sau nu.

(d) Rachiul de tescovină de fructe nu este aromatizat.

(e) Rachiul de tescovină de fructe poate conține adaos de caramel numai în scopul de a adapta culoarea.

(f) Denumirea de vânzare este „rachiu de tescovină de”, urmată de numele fructului. Dacă se utilizează mai multe tescovine de fructe diferite, denumirea de vânzare este „rachiu de tescovină de fructe”.

**8. Rachiu de stafide sau raisin brandy**

(a) Rachiul de stafide sau *raisin brandy* este o băutură spirtoasă produsă exclusiv prin distilarea produsului obținut prin fermentarea alcoolică a extractului de stafide din soiurile de viță de vie „Negru de Corint” sau „Muscat de

Alexandria”, distilat la mai puțin de 94,5 % vol., astfel încât distilatul să aibă o aromă și un gust derivate din materiile prime utilizate.

(b) Tăria alcoolică minimă în volume a rachiului de stafide sau *raisin brandy* este de 37,5 %.

(c) Nu are adaos de alcool, în sensul definiției de la punctul 4 din anexa I, diluat sau nu.

(d) Rachiul de stafide sau *raisin brandy* nu este aromatizat.

(e) Rachiul de stafide sau *raisin brandy* poate conține adaos de caramel numai în scopul de a adapta culoarea.

**9. Rachiu de fructe**

(a) Rachiul de fructe este o băutură spirtoasă care îndeplinește următoarele condiții:

(i) este produsă exclusiv prin fermentarea alcoolică și distilarea unui fruct cărnos sau a unui must dintr-un astfel de fruct, din bace sau din legume, cu sau fără sâmburi;

(ii) este distilată la mai puțin de 86 % vol., astfel încât distilatul are o aromă și un gust derivate din materiile prime distilate;

(iii) conține o cantitate de substanțe volatile mai mare sau egală cu 200 de grame per hectolitru de alcool 100 % vol.;

(iv) în cazul rachiurilor de fructe sâmburoase, are un conținut de acid cianhidric care nu depășește 7 grame per hectolitru de alcool 100 % vol..

(b) Conținutul maxim de metanol al rachiului de fructe este de 1 000 de grame per hectolitru de alcool 100 % vol.

(i) Cu toate acestea, în cazul rachiurilor de fructe obținute din fructele sau bacele menționate mai jos, conținutul maxim de metanol este de 1 200 de grame per hectolitru de alcool 100 % vol.:

– prune (*Prunus domestica* L.);

– corcodușe (*Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.),

– prune brumării (*Prunus domestica* L.),

– mere (*Malus domestica* Borkh.),

– pere (*Pyrus communis* L.) cu excepția perelor Williams (*Pyrus communis* L. cv ‘Williams’),

– zmeură (*Rubus idaeus* L.),

– mure (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),

– caise (*Prunus armeniaca* L.),

– piersici (*Prunus persica* (L.) Batsch);

(ii) În cazul rachiurilor de fructe obținute din fructele sau bacele menționate mai jos, conținutul maxim de metanol este de 1 350 de grame per hectolitru de alcool 100 % vol.:

– pere Williams (*Pyrus communis* L. cv ‘Williams’),

– coacăze roșii (*Ribes rubrum* L.),

– coacăze negre (*Ribes nigrum* L.),

– scorușe (*Sorbus aucuparia* L.),

– boabe de soc (*Sambucus nigra* L.),

– gutui (*Cydonia oblonga* Mill.),

– bace de ienupăr (*Juniperus communis* L. sau *Juniperus oxicedrus* L.).

(c) Tăria alcoolică minimă în volume a rachiului de fructe este de 37,5 %.

(d) Nu are adaos de alcool, în sensul definiției de la punctul 4 din anexa I, diluat sau nu.

(e) Rachiul de fructe nu este aromatizat.

(f) Denumirea de vânzare a rachiului de fructe este „rachiu de” urmată de numele fructului, al bacei sau al legumei, cum ar fi: rachiu de cireșe, care poate fi numit și *kirsch*, rachiu de prune, care poate fi numit și *slivovitz,* rachiu de corcodușe, de piersici, de mere, de pere, de caise, de smochine, de citrice, de struguri sau de orice alt fruct.

Această băutură poate purta și denumirea de *wasser*, însoțită de denumirea fructului.

Denumirea „rachiu de”, urmată de denumirea fructului, poate fi înlocuită cu denumirea fructului numai în cazul în care se utilizează următoarele fructe:

– corcodușe (*Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.),

– prune (*Prunus domestica* L.);

– prune brumării (*Prunus domestica* L.),

– fructe de arbutus (*Arbutus unedo* L.),

– mere „Golden delicios”.

În cazul în care există riscul ca una dintre aceste denumiri de vânzare care nu conține mențiunea „rachiu de” să nu fie ușor înțeleasă de consumatorul final, pe etichetă și în prezentare trebuie să apară cuvintele „rachiu de”, care pot fi completate cu o explicație.

(g) Denumirea *Williams* se utilizează numai pentru comercializarea rachiului de pere produs în exclusivitate din pere din soiul „Williams”.

(h) Când două sau mai multe soiuri de fructe, bace sau legume sunt distilate împreună, produsul se comercializează sub denumirea „rachiu de fructe” sau „rachiu de legume”, după caz. Această mențiune poate fi completată cu denumirea fiecărei specii de fructe, bace sau legume, în ordinea descrescătoare a cantităților utilizate.

**10. Rachiu de cidru de mere și rachiu de cidru de pere**

(a) Rachiul de cidru de mere și rachiul de cidru de pere sunt băuturi spirtoase care îndeplinesc următoarele condiții:

(i) sunt produse exclusiv prin distilarea la mai puțin de 86 % vol. a cidrului de mere sau a cidrului de pere, astfel încât distilatul are o aromă și un gust derivate din fructele respective;

(ii) conțin o cantitate de substanțe volatile mai mare sau egală cu 200 de grame per hectolitru de alcool 100 % vol.;

(iii) au un conținut maxim de metanol de 1 000 de grame per hectolitru de alcool 100 % vol.;

(b) Tăria alcoolică minimă în volume a rachiului de cidru de mere și a rachiului de cidru de pere este de 37,5 %.

(c) Nu are adaos de alcool, în sensul definiției de la punctul 4 din anexa I, diluat sau nu.

(d) Nici rachiul de cidru de mere, nici rachiul de cidru de pere nu este aromatizat.

(e) Rachiul de cidru de mere și rachiul de cidru de pere pot conține adaos de caramel numai în scopul de a adapta culoarea.

**11. Băutură spirtoasă pe bază de miere**

(a) Băutura spirtoasă pe bază de miere este o băutură spirtoasă care îndeplinește următoarele condiții:

(i) este produsă exclusiv prin fermentarea și distilarea unui must de miere;

(ii) este distilată la mai puțin de 86 % vol., astfel încât distilatul are caracteristici organoleptice derivate din materiile prime utilizate.

(b) Tăria alcoolică minimă în volume a băuturii spirtoase pe bază de miere este de 35 %;

(c) Nu are adaos de alcool, în sensul definiției de la punctul 4 din anexa I, diluat sau nu.

(d) Băutura spirtoasă pe bază de miere nu este aromatizată.

(e) Băutura spirtoasă pe bază de miere poate conține adaos de caramel numai în scopul de a adapta culoarea.

(f) Băutura spirtoasă pe bază de miere poate fi îndulcită numai cu miere.

**12. Hefebrand**

(a) *Hefebrand* sau rachiul de drojdie este o băutură spirtoasă produsă exclusiv prin distilarea la mai puțin de 86 % vol. a drojdiei de vin sau de fructe fermentate.

(b) Tăria alcoolică minimă în volume a băuturii spirtoase *Hefebrand* sau a rachiului de drojdie este de 38 %.

(c) Nu are adaos de alcool, în sensul definiției de la punctul 4 din anexa I, diluat sau nu.

(d) *Hefebrand* sau rachiul de drojdie nu este aromatizat.

(e) *Hefebrand* sau rachiul de drojdie poate conține adaos de caramel numai în scopul de a adapta culoarea.

(f) Denumirea de vânzare *Hefebrand* sau rachiu de drojdie poate fi completată cu denumirea materiilor prime utilizate.

**13. Bierbrand sau eau de vie de bière**

(a) *Bierbrand* sau *eau de vie de bière* este o băutură spirtoasă obținută exclusiv prin distilarea directă, la o presiune normală, a berii proaspete cu o tărie alcoolică în volume mai mică de 86 %, astfel încât distilatul obținut are caracteristici organoleptice derivate din bere.

(b) Tăria alcoolică minimă în volume a băuturii spirtoase *Bierbrand* sau *eau de vie de bière* este de 38 %.

(c) Nu are adaos de alcool, în sensul definiției de la punctul 4 din anexa I, diluat sau nu.

(d) *Bierbrand* sau *eau de vie de bière* nu este aromatizată.

(e) *Bierbrand* sau *eau de vie de bière* poate conține adaos de caramel numai în scopul de a adapta culoarea.

**14. Topinambur**

(a) *Topinambur* sau băutura spirtoasă din topinambur este o băutură spirtoasă produsă exclusiv prin fermentarea și distilarea la mai puțin de 86 % vol. a tuberculilor de topinambur (*Helianthus tuberosus L.*).

(b) Tăria alcoolică minimă în volume a băuturii spirtoase *topinambur* sau a băuturii spirtoase din topinambur este de 38 %.

(c) Nu are adaos de alcool, în sensul definiției de la punctul 4 din anexa I, diluat sau nu.

(d) *Topinambur* sau băutura spirtoasă din topinambur nu este aromatizată.

(e) *Topinambur* sau băutura spirtoasă din topinambur poate conține adaos de caramel numai în scopul de a adapta culoarea.

**15. Votca**

(a) Votca este o băutură spirtoasă produsă din alcool etilic de origine agricolă obținută prin fermentare cu ajutorul drojdiei din:

– cartofi sau cereale sau ambele,

– alte materii prime agricole,

distilată sau rectificată sau ambele, astfel încât caracteristicile organoleptice ale materiilor prime folosite și ale produselor secundare formate în timpul fermentației sunt atenuate selectiv.

Acest proces poate fi urmat de redistilare sau de tratarea cu mijloace de prelucrare adecvate sau de ambele, inclusiv tratarea cu cărbune activat, pentru a conferi băuturii caracteristici organoleptice speciale.

Nivelurile maxime de reziduuri de alcool etilic de origine agricolă trebuie să le respecte pe cele stabilite la punctul 1 din anexa I, cu excepția conținutului de metanol, care nu trebuie să depășească 10 grame per hectolitru de alcool 100 % vol..

(b) Tăria alcoolică minimă în volume a votcii este de 37,5 %.

(c) Singurele arome care pot fi adăugate sunt compușii aromatizanți naturali prezenți în distilatul obținut în urma fermentării materiilor prime. În plus, produsului i se pot conferi caracteristici organoleptice speciale, altele decât o aromă predominantă.

(d) Descrierea, prezentarea sau etichetarea votcii care nu este produsă exclusiv din cartofi sau din cereale trebuie să poarte indicația „produsă din ...”, completată cu denumirea materiei prime utilizate la producerea alcoolului etilic de origine agricolă.

**16. Rachiu de (urmat de numele fructului) obținut prin macerare și distilare**

(a) Rachiul de (urmat de numele fructului) obținut prin macerare și distilare, este o băutură spirtoasă care îndeplinește următoarele condiții:

(i) este produsă prin macerarea fructelor sau a bacelor enumerate la punctul (ii), chiar parțial fermentate sau nefermentate, cu posibilitatea adăugării unei cantități maxime de 20 de litri de alcool etilic de origine agricolă sau de rachiu sau de distilat derivat din același fruct sau de amestec al

acestora la 100 kg de fructe sau bace fermentate, urmată de distilarea la mai puțin de 86 % vol.;

(ii) obținută din următoarele fructe sau bace:

— mure (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),

— căpșuni (*Fragaria* spp.),

— afine (*Vaccinium myrtillus* L.),

— zmeură (*Rubus idaeus* L.),

— coacăze roșii (*Ribes rubrum* L.),

— coacăze albe (*Ribes niveum* Lindl.),

— coacăze negre (*Ribes nigrum* L.),

— porumbe (*Prunus spinosa* L.),

— scorușe (*Sorbus aucuparia* L.),

— scorușe de munte (*Sorbus domestica* L.),

— ilex (*Ilex aquifolium* and *Ilex cassine* L.),

— sorb (*Sorbus torminalis* (L.) Crantz),

— boabe de soc (*Sambucus nigra* L.),

— agrișe (*Ribes uva-crispa* L. syn. *Ribes grossularia*),

— merișoare (*Vaccinium* L. subgenus *Oxycoccus*),

— merișoare de munte (*Vaccinium vitis-idaea* L.),

— afine din specia (*Vaccinium corymbosum* L.),

— cătină albă (*Hippophae rhamnoides* L.),

— măceșe (*Rosa canina* L.),

— mure galbene (*Rubus chamaemorus* L.),

— vuietoare (*Empetrum nigrum* L.),

— fructe de Rubus arcticus (*Rubus arcticus* L.),

— mirt (*Myrtus communis* L.),

— banane (*Musa* spp.),

— fructul pasiunii (*Passiflora edulis* Sims),

— fructe de *Spondias dulcis* Sol. ex Parkinson,

— fructe de *Spondias mombin* L.,

— nuci (*Juglans regia* L.),

— alune (*Corylus avellana* L.),

— castane (*Castanea sativa* L.),

— citrice (*Citrus* spp. L.),

— smochine indiene (*Opuntia ficus-indica*).

(b) Tăria alcoolică minimă în volume a unui rachiu de (urmat de numele fructului) obținut prin macerare și distilare este de 37,5 %.

(c) Rachiul de (urmat de numele fructului) obținut prin macerare și distilare nu este aromatizat.

(d) În ceea ce privește etichetarea și prezentarea rachiului de (urmat de numele fructului) obținut prin macerare și distilare, mențiunea „obținut prin macerare

și distilare” trebuie să figureze în prezentare sau pe etichete cu același font, dimensiune și culoare și în același câmp vizual ca mențiunea „rachiu de (urmat de numele fructului)”, iar pe sticle aceasta trebuie să figureze pe eticheta frontală.

**17. Geist (însoțit de denumirea fructului sau a materiei prime utilizate)**

(a) *Geist* (însoțit de numele fructului sau al materiei prime utilizate) este o băutură spirtoasă obținută prin macerarea fructelor și a bacelor nefermentate enumerate la categoria 16 litera (a) punctul (ii) sau a legumelor, a fructelor cu coajă lemnoasă și a altor materiale vegetale, cum ar fi plantele aromatice sau petalele de trandafir, în alcool etilic de origine agricolă, urmată de distilarea la mai puțin de 86 % vol.

(b) Tăria alcoolică minimă în volume a băuturii spirtoase *Geist* (însoțită de denumirea fructului sau a materiei prime utilizate) este de 37,5 %.

(c) *Geist* (însoțit de denumirea fructului sau a materiei prime utilizate) nu este aromatizat.

**18. Rachiu de gențiană**

(a) Rachiul de gențiană este o băutură spirtoasă produsă dintr-un distilat de gențiană care, la rândul său, a fost obținut prin fermentarea rădăcinilor de gențiană cu sau fără adaos de alcool etilic de origine agricolă.

(b) Tăria alcoolică minimă în volume a rachiului de gențiană este de 37,5 %.

(c) Rachiul de gențiană nu este aromatizat.

**19. Băuturi spirtoase cu aromă de ienupăr**

(a) Băuturile spirtoase cu aromă de ienupăr sunt băuturi spirtoase produse prin aromatizarea cu boabe de ienupăr (*Juniperus communis* L. or *Juniperus oxicedrus* L.) a alcoolului etilic de origine agricolă sau a rachiului de cereale sau a distilatului de cereale sau a unui amestec al acestora.

(b) Tăria alcoolică minimă în volume a băuturilor spirtoase cu aromă de ienupăr este de 30 %.

(c) În plus, pot fi utilizate substanțe aromatizante, preparate aromatizante, plante aromatice sau părți de plante aromatice sau o combinație a acestora, dar caracteristicile organoleptice ale ienupărului trebuie să poată fi distinse, chiar dacă sunt uneori atenuate.

(d) Băuturile spirtoase cu aromă de ienupăr pot purta denumirile de vânzare *Wacholder* sau *genebra*.

**20. Gin**

(a) *Ginul* este o băutură spirtoasă cu aromă de ienupăr produsă prin aromatizarea cu boabe de ienupăr (*Juniperus communis* L.) a unui alcool etilic de origine agricolă având caracteristici organoleptice adecvate.

(b) Tăria alcoolică minimă în volume a *ginului* este de 37,5 %.

(c) Pentru producerea ginului se utilizează numai substanțe aromatizante sau preparate aromatizante sau ambele care permit ca gustul predominant să fie cel de ienupăr.

(d) Termenul „*gin*” poate fi completat cu termenul „*dry*” dacă produsul nu conține un adaos de îndulcitori mai mare de 0,1 grame de zaharuri per litru de produs finit.

**21. Gin distilat**

(a) *Ginul* distilat este una dintre următoarele:

(i) o băutură spirtoasă cu aromă de ienupăr produsă exclusiv prin redistilarea unui alcool etilic de origine agricolă de calitate corespunzătoare, având caracteristici organoleptice adecvate și o tărie alcoolică inițială de minimum 96 % vol., în alambicuri utilizate în mod tradițional pentru gin, în prezența boabelor de ienupăr (*Juniperus communis* L.) și a altor produse vegetale naturale, cu condiția ca gustul ienupărului să fie predominant;

(ii) amestecul produsului acestei distilări cu alcool etilic de origine agricolă având aceeași compoziție, puritate și tărie alcoolică; pentru aromatizarea ginului distilat pot fi folosite, de asemenea, substanțe aromatizante sau preparate aromatizante, în conformitate cu categoria 20 litera (c), sau ambele.

(b) Tăria alcoolică minimă în volume a *ginului* distilat este de 37,5 %.

(c) *Ginul* obținut prin simpla adăugare de esențe sau arome la alcoolul etilic de origine agricolă nu poate fi considerat *gin* distilat;

(d) Termenul „*gin* distilat” poate fi completat cu termenul „dry” dacă produsul nu conține un adaos de îndulcitori mai mare de 0,1 grame de zaharuri per litru de produs finit.

**22. London gin**

(a) *London Gin* este un tip de *gin* distilat:

(i) obținut exclusiv din alcool etilic de origine agricolă, cu un conținut maxim de metanol de 5 grame per hectolitru de alcool 100 % vol., a cărui aromă se obține exclusiv prin redistilarea alcoolului etilic de origine agricolă în alambicuri tradiționale, în prezența tuturor materiilor prime vegetale naturale utilizate;

(ii) al cărui distilat rezultat conține cel puțin 70 % alcool în volume;

(iii) în cazul în care se adaugă orice alt alcool etilic de origine agricolă, acesta trebuie să respecte cerințele prevăzute în anexa I punctul 1, dar trebuie să aibă un conținut maxim de metanol de 5 g per hectolitru de alcool 100 % vol;

(iv) care nu conține adaosuri de îndulcitori mai mari de 0,1 grame de zaharuri la litrul de produs finit, nici coloranți;

(v) care nu conține niciun alt ingredient adăugat decât apă.

(b) Tăria alcoolică minimă în volume a *London gin*-ului este de 37,5 %.

(c) Termenul *London gin* poate fi completat cu termenul „*dry*”.

**23. Băuturi spirtoase cu aromă de chimion**

(a) Băuturile spirtoase cu aromă de chimion sunt băuturi spirtoase produse prin aromatizarea alcoolului etilic de origine agricolă cu chimion (*Carum carvi* L.).

(b) Tăria alcoolică minimă în volume a băuturilor spirtoase cu aromă de chimion este de 30 %.

(c) În plus, pot fi utilizate substanțe aromatizante sau preparate aromatizante sau ambele, dar gustul predominant trebuie să fie cel de chimion.

**24. Akvavit sau aquavit**

(a) *Akvavit* sau *aquavit* este o băutură spirtoasă cu aromă de chimion sau de semințe de mărar sau ambele, produsă utilizând alcool etilic de origine agricolă aromatizat cu un distilat de plante sau condimente.

(b) Tăria alcoolică minimă în volume a băuturii spirtoase *akvavit* sau *aquavit* este de 37,5 %.

(c) Pot fi adăugate substanțe aromatizante sau preparate aromatizante naturale sau ambele, însă aroma acestei băuturi trebuie să fie dată în principal de distilatele de chimion (*Carum carvi L.*) sau de semințe de mărar (*Anethum graveolens* L.) sau de ambele, fiind interzisă utilizarea de uleiuri esențiale.

(d) Substanțele amare nu trebuie să domine în mod evident gustul; conținutul de extract uscat nu trebuie să depășească 1,5 grame per 100 de mililitri.

**25. Băuturi spirtoase cu aromă de anason**

(a) Băuturile spirtoase cu aromă de anason sunt băuturi spirtoase produse prin aromatizarea alcoolului etilic de origine agricolă cu extracte naturale de anason în formă de stea (*Illicium verum* Hook f.), de anason (*Pimpinella anisum* L.), fenicul (*Foeniculum vulgare* Mill.) sau de orice altă plantă care conține același component aromatizant principal, printr-unul din următoarele procedee sau printr-o combinație între acestea:

(i) macerare sau distilare sau ambele;

(ii) redistilarea alcoolului în prezența semințelor sau a altor părți ale plantelor menționate anterior;

(iii) adăugarea de extracte naturale distilate de plante cu aromă de anason.

(b) Tăria alcoolică minimă în volume a băuturilor spirtoase cu aromă de anason este de 15 %.

(c) Pentru prepararea băuturilor spirtoase cu aromă de anason pot fi utilizate numai substanțe aromatizante și preparate aromatizante naturale.

(d) Pot fi utilizate și alte extracte vegetale naturale sau semințe aromatice, dar gustul anasonului trebuie să rămână predominant.

**26. Pastis**

(a) *Pastis* este o băutură spirtoasă cu aromă de anason care conține și extracte naturale de rădăcină de lemn dulce (*Glycyrrhiza spp.*), ceea ce implică prezența coloranților cunoscuți sub denumirea de „calcone”, precum și prezența acidului glicirizic, al căror nivel minim și maxim trebuie să fie de 0,05 și, respectiv, 0,5 grame per litru.

(b) Tăria alcoolică minimă în volume a *pastis*-ului este de 40 %.

(c) Pentru prepararea *pastis*-ului pot fi utilizate numai substanțe aromatizante și preparate aromatizante naturale.

(d) *Pastis*-ul are un conținut de zaharuri mai mic de 100 de grame per litru, exprimat în zahăr invertit, și un nivel de anetol de minimum 1,5 și de maximum 2 grame per litru.

**27. Pastis de Marseille**

(a) *Pastis de Marseille* este un *pastis* cu un conținut de anetol de 2 grame per litru.

(b) Tăria alcoolică minimă în volume a băuturii spirtoase *pastis de Marseille* este de 45 %.

(c) Pentru prepararea băuturii spirtoase *pastis de Marseille* pot fi utilizate numai substanțe aromatizante și preparate aromatizante naturale.

**28. Anis**

(a) *Anis* este o băutură spirtoasă cu aromă de anason a cărei aromă caracteristică provine exclusiv de la anason (*Pimpinella anisum* L.) sau de la anasonul în formă de stea (*Illicium verum Hook* f.) sau de la fenicul (*Foeniculum vulgare* Mill.) sau de la o combinație a acestora.

(b) Tăria alcoolică minimă în volume a *anis*-ului este de 37 %.

(c) Pentru prepararea *anis*-ului pot fi utilizate numai substanțe aromatizante și preparate aromatizante naturale.

**29. Anis distilat**

(a) *Anis*-ul distilat este un tip de *anis* care conține alcool distilat în prezența semințelor menționate la categoria 28 litera (a) și, în cazul indicațiilor geografice, în prezența masticului, a altor semințe, plante sau fructe aromatice, cu condiția ca acest alcool să constituie minimum 20 % din tăria alcoolică a *anis*-ului distilat.

(b) Tăria alcoolică minimă în volume a *anis*-ului distilat este de 35 %.

(c) Pentru prepararea *anis*-ului distilat pot fi utilizate numai substanțe aromatizante și preparate aromatizante naturale.

**30. Băuturi spirtoase cu gust amar sau bitter**

(a) Băuturile spirtoase cu gust amar sau *bitter*-ul sunt băuturi spirtoase cu un gust predominant amar, produse prin aromatizarea alcoolului etilic de origine agricolă cu substanțe aromatizante.

(b) Tăria alcoolică minimă în volume a băuturilor spirtoase cu gust amar sau a *bitter*-ului este de 15 %.

(c) Băuturile spirtoase cu gust amar sau *bitter*-ul pot fi comercializate și sub denumirea „amer” sau „*bitter*” cu sau fără alt termen.

**31. Votcă aromatizată**

(a) Votca aromatizată este votca căreia i s-a conferit o aromă predominantă diferită de cea a materiilor prime.

(b) Tăria alcoolică minimă în volume a votcii aromatizate este de 37,5 %.

(c) Votca aromatizată poate fi îndulcită, combinată, aromatizată, maturată sau colorată.

(d) Votca aromatizată poate fi comercializată și sub denumirea de „votcă” urmată de denumirea eventualei arome predominante.

**32. Lichior**

(a) Lichiorul este o băutură spirtoasă:

(i) cu un conținut minim de zahăr, exprimat în zahăr invertit, de:

– 70 de grame la litru pentru lichiorul de cireșe la care alcoolul etilic constă exclusiv în rachiu de cireșe;

– 80 de grame la litru pentru lichiorul de gențiană sau lichioruri similare la care singura substanță aromatică este gențiana sau plante similare;

– 100 de grame la litru în toate celelalte cazuri;

(ii) obținută utilizând alcool etilic de origine agricolă, un distilat de origine agricolă sau una sau mai multe băuturi spirtoase ori un amestec al acestora, îndulcită și cu un adaos de una sau de mai multe arome, produse de origine agricolă sau produse alimentare.

(b) Tăria alcoolică minimă în volume a lichiorului este de 15 %.

(c) Pentru prepararea lichiorului pot fi utilizate substanțe aromatizante și preparate aromatizante naturale. Cu toate acestea, pentru prepararea lichiorurilor enumerate în continuare pot fi utilizate numai substanțe aromatizante și preparate aromatizante naturale:

(i) lichioruri de fructe:

– coacăze negre,
– cireșe,
– zmeură,
– dude,
– afine,
– citrice,
– mure galbene,
– fructe de Rubus arcticus,
– merișoare,
– merișoare de munte,
– cătină albă,
– ananas;

(ii) lichioruri de plante:

– mentă,
– gențiană,
– anason,
– genepi,
– vătămătoare.

(d) Următorii termeni compuși pot fi utilizați în prezentarea lichiorurilor produse în Uniune în cazul utilizării alcoolului etilic de origine agricolă pentru a reflecta metodele de producție consacrate:

– *brandy de prune*,
– *brandy de portocale*,
– *brandy de caise*,
– *brandy de cireșe*,
– *solbaerrom*, denumit și rom de coacăze negre.

În ceea ce privește etichetarea și prezentarea lichiorurilor respective, termenii compuși trebuie să figureze pe etichetă și în prezentare pe același rând, cu caractere uniforme, de același tip și de aceeași culoare, iar cuvântul „lichior”

trebuie să figureze în imediata apropiere, scris cu caractere cel puțin la fel de mari ca cele utilizate pentru termenul compus. În cazul în care alcoolul nu provine de la băutura spirtoasă indicată, trebuie făcută o referire privitoare la proveniența alcoolului utilizat în același câmp vizual cu termenul compus și cu mențiunea „lichior”, fie prin menționarea naturii alcoolului agricol utilizat, fie prin mențiunea „alcool agricol”, precedată de fiecare dată de formula „obținut din” sau „obținut cu ajutorul”.

**33. „Crème de” (urmată de denumirea fructului sau a materiei prime utilizate)**

(a) Băuturile spirtoase cunoscute sub denumirea „Crème de” (urmată de numele fructului sau al materiei prime utilizate), cu excepția produselor lactate, sunt lichioruri cu un conținut minim de zahăr de 250 de grame per litru, exprimat în zahăr invertit.

(b) Tăria alcoolică minimă în volume a băuturii spirtoase „Crème de” (urmată de numele fructului sau al materiei prime utilizate) este de 15 %.

(c) Acestei băuturi spirtoase i se aplică dispozițiile referitoare la substanțele și preparatele aromatizante pentru lichioruri, prevăzute la categoria 32.

(d) Denumirea de vânzare poate fi completată cu termenul „lichior”.

**34. Crème de cassis**

(a) *Crème de cassis* este un lichior de coacăze negre cu un conținut minim de 400 de grame de zahăr per litru, exprimat în zahăr invertit.

(b) Tăria alcoolică minimă în volume a băuturii spirtoase *crème de cassis* este de 15 %.

(c) Băuturii *Crème de cassis* i se aplică dispozițiile referitoare la substanțele și preparatele aromatizante pentru lichioruri, prevăzute la categoria 32.

(d) Denumirea de vânzare poate fi completată cu termenul „lichior”.

**35. Guignolet**

(a) *Guignolet*-ul este un lichior obținut prin macerarea cireșelor în alcool etilic de origine agricolă.

(b) Tăria alcoolică minimă în volume a *guignolet*-ului este de 15 %.

(c) Băuturii spirtoase *guignolet* i se aplică dispozițiile referitoare la substanțele și preparatele aromatizante pentru lichioruri, prevăzute la categoria 32.

(d) Denumirea de vânzare poate fi completată cu termenul „lichior”.

**36. Punch au rhum**

(a) *Punch au rhum* este un lichior al cărui conținut de alcool este dat exclusiv de rom.

(b) Tăria alcoolică minimă în volume a băuturii spirtoase *punch au rhum* este de 15 %.

(c) Băuturii spirtoase *punch au rhum* i se aplică dispozițiile referitoare la substanțele și preparatele aromatizante pentru lichioruri, prevăzute la categoria 32.

(d) Denumirea de vânzare poate fi completată cu termenul „lichior”.

**37. Sloe gin**

(a) *Sloe gin* este un lichior obținut prin macerarea porumbelor în *gin*, la care se poate adăuga suc de porumbe.

(b) Tăria alcoolică minimă în volume a *sloe gin*-ului este de 25 %.

(c) Pentru prepararea *sloe gin*-ului pot fi utilizate numai substanțe aromatizante și preparate aromatizante naturale.

(d) Denumirea de vânzare poate fi completată cu termenul „lichior”.

**38. «Băutură spirtoasă cu aromă de porumbe sau Pacharán»**

Băutura spirtoasă cu aromă de porumbe sau *Pacharán* este o băutură spirtoasă:

(a) care are un gust predominant de porumbe și este obținută prin macerarea porumbelor (*Prunus spinosa*) în alcool etilic de origine agricolă, cu adăugarea de extracte naturale de anason sau distilate de anason sau ambele;

(b) care are o tărie alcoolică minimă în volume de 25 %;

(c) pentru a cărei producție s-a folosit o cantitate minimă de 125 de grame de porumbe pe litru de produs finit;

(d) care are un conținut de zahăr, exprimat ca zahăr invertit, de 80-250 grame pe litru de produs finit;

(e) ale cărei caracteristici organoleptice, culoare și gust sunt conferite exclusiv de fructele folosite și de anason.

Termenul „*Pacharán*” poate fi folosit ca denumire de vânzare numai în cazul în care produsul este fabricat în Spania. Atunci când produsul este produs în alte state membre, termenul „*Pacharán*” poate fi folosit doar pentru a completa denumirea de vânzare „băutură spirtoasă cu aromă de porumbe”, cu condiția ca aceasta să fie însoțită de mențiunea: „produsă în ...”, urmată de numele statului membru sau al țării terțe de producție.

**39. Sambuca**

(a) *Sambuca* este un lichior incolor cu aromă de anason care îndeplinește următoarele condiții:

(i) conține distilate de anason (*Pimpinella anisum* L.), de anason în formă de stea (*Illicium verum* L.) sau de alte plante aromatice;

(ii) are un conținut minim de 370 de grame de zahăr per litru, exprimat în zahăr invertit,

(iii) are un conținut de anetol natural de minimum 1 și maximum 2 grame per litru.

(b) Tăria alcoolică minimă în volume a băuturii spirtoase *sambuca* este de 38 %.

(c) Băuturii spirtoase *sambuca* i se aplică dispozițiile referitoare la substanțele și preparatele aromatizante pentru lichioruri, prevăzute la categoria 32.

(d) Denumirea de vânzare poate fi completată cu termenul „lichior”.

**40. Maraschino, Marrasquino sau Maraskino**

(a) *Maraschino, marrasquino* sau *maraskino* este un lichior incolor a cărui aromă este dată în principal de un distilat de vișine marasca sau de un distilat al produsului obținut prin macerarea vișinelor sau a unor părți de vișine în alcool

de origine agricolă, cu un conținut minim de 250 de grame de zahăr per litru, exprimat în zahăr invertit.

(b) Tăria alcoolică minimă în volume a băuturii spirtoase *maraschino, marrasquino* sau *maraskino* este de 24 %.

(c) Băuturii spirtoase denumite *maraschino*, *marrasquino* sau *maraskino* i se aplică dispozițiile referitoare la substanțele și preparatele aromatizante pentru lichioruri, prevăzute la categoria 32.

(d) Denumirea de vânzare poate fi completată cu termenul „lichior”.

**41. Nocino**

(a) *Nocino* este un lichior a cărui aromă este dată în principal de macerarea, de distilarea sau de macerarea și distilarea nucilor verzi întregi (*Juglans regia* L.), cu un conținut minim de zahăr, exprimat în zahăr invertit, de 100 de grame per litru.

(b) Tăria alcoolică minimă în volume a băuturii spirtoase *nocino* este de 30 %.

(c) Băuturii spirtoase *nocino* i se aplică dispozițiile referitoare la substanțele și preparatele aromatizante pentru lichioruri, prevăzute la categoria 32.

(d) Denumirea de vânzare poate fi completată cu termenul „lichior”.

**42. Lichior pe bază de ouă sau advocaat, sau avocat, sau advokat**

(a) Lichiorul pe bază de ouă sau *advocaat* sau *avocat* sau *advokat* este o băutură spirtoasă, aromatizată sau nu, obținută din alcool etilic de origine agricolă, din distilat sau din rachiu sau dintr-un amestec al acestora, ale cărei ingrediente sunt gălbenușul de ou de calitate, albușul de ou și zahărul sau mierea. Conținutul minim de zahăr sau miere este de 150 de grame la litru, exprimat în zahăr invertit. Conținutul minim de gălbenuș de ou pur este de 140 de grame la litrul de produs finit.

(b) Tăria alcoolică minimă în volume a lichiorului pe bază de ouă sau *advocaat* sau *avocat* sau *advokat* este de 14 %.

(c) Pentru prepararea lichiorului pe bază de ouă sau *advocaat* sau *avocat* sau *advokat* pot fi utilizate numai substanțe aromatizante și preparate aromatizante.

**43. Lichior de ouă**

(a) Lichiorul de ouă este o băutură spirtoasă, aromatizată sau nu, obținută din alcool etilic de origine agricolă, din distilat sau din rachiu sau dintr-un amestec al acestora, ale cărei ingrediente caracteristice sunt gălbenușul de ou de calitate, albușul de ou și zahărul sau mierea. Conținutul minim de zahăr sau miere este de 150 de grame la litru, exprimat în zahăr invertit. Conținutul minim de gălbenuș de ou este de 70 de grame per litru de produs finit.

(b) Tăria alcoolică minimă în volume a lichiorului de ouă este de 15 %.

(c) Pentru prepararea lichiorului de ouă pot fi utilizate numai substanțe aromatizante și preparate aromatizante naturale.

**44. Mistrà**

(a) *Mistrà* este o băutură spirtoasă incoloră aromatizată cu anason sau cu anetol natural care îndeplinește următoarele condiții:

(i) are un conținut de anetol natural de minimum 1 și maximum 2 grame per litru;

(ii) poate conține și un distilat de plante aromatice;

(iii) nu are adaos de zahăr.

(b) Tăria alcoolică minimă în volume a băuturii spirtoase *mistrà* este de 40 %, iar tăria alcoolică maximă în volume este de 47 %.

(c) Pentru prepararea băuturii spirtoase *mistrà* pot fi utilizate numai substanțe aromatizante și preparate aromatizante naturale.

**45. Väkevä glögi sau spritglögg**

(a) *Väkevä glögi* sau *spritglögg* este o băutură spirtoasă produsă prin aromatizarea alcoolului etilic de origine agricolă cu aromă de cuișoare sau de scorțișoară sau ambele, printr-unul din următoarele procedee: Macerare sau distilare, redistilarea alcoolului în prezența unor părți din plantele menționate mai sus, adăugarea de substanțe aromatizante naturale obținute din cuișoare sau din scorțișoară sau printr-o combinație a acestor procedee.

(b) Tăria alcoolică minimă în volume a băuturii spirtoase *väkevä glögi* sau *spritglögg*este de 15 %.

(c) Pot fi utilizate și substanțe aromatizante, preparate aromatizante sau alți agenți aromatizanți, dar aroma condimentelor menționate trebuie să fie predominantă.

(d) Conținutul de vin sau de produse vitivinicole nu trebuie să depășească 50 % din produsul finit.

**46. Berenburg sau Beerenburg**

(a) *Berenburg* sau *Beerenburg* este o băutură spirtoasă care îndeplinește următoarele condiții:

(i) este produsă din alcool etilic de origine agricolă;

(ii) este produsă prin macerarea unor fructe sau a unor plante sau ale unor părți ale acestora;

(iii) conține, ca aromă specifică, un distilat din rădăcină de gențiană (*Gentiana lutea* L.), din boabe de ienupăr (*Juniperus communis* L.) și din frunze de dafin (*Laurus nobilis* L.);

(iv) culoarea sa variază de la cafeniu deschis la cafeniu închis;

(v) poate fi îndulcită, conținutul maxim de zahăr fiind de 20 de grame per litru, exprimat zahăr invertit.

(b) Tăria alcoolică minimă în volume a băuturii spirtoase *Berenburg* sau *Beerenburg*este de 30 %.

(c) Pentru prepararea băuturii spirtoase *Berenburg* sau *Beerenburg*pot fi utilizate numai substanțe aromatizante și preparate aromatizante naturale.

**47. Nectar de miere sau de hidromel**

(a) Nectarul de miere sau de hidromel este o băutură spirtoasă produsă prin aromatizarea amestecului de must fermentat de miere și distilat de miere sau alcool etilic de origine agricolă sau ambele, care conține must de miere fermentat în proporție de minim 30 % vol.

(b) Tăria alcoolică minimă în volume a nectarului de miere sau de hidromel este de 22 %.

(c) Pentru prepararea nectarului de miere sau de hidromel pot fi utilizate numai substanțe aromatizante sau preparate aromatizante naturale, cu condiția să predomine gustul de miere.

(d) Nectarul de miere sau de hidromel poate fi îndulcit numai cu miere.

**PARTEA II**

**Norme specifice privind anumite băuturi spirtoase, altele decât cele enumerate în partea I**

*1. Rum-Verschnitt* este produsă în Germania și este obținută dintr-un amestec de rom și alcool; minimum 5% din alcoolul conținut de produsul finit trebuie să provină din rom. Tăria alcoolică minimă în volume a băuturii spirtoase *Rum-Verschnitt* este de 37,5 %. În ceea ce privește etichetarea și prezentarea, termenul *Verschnitt* trebuie să figureze în prezentare și pe etichete cu caractere de tipul, de dimensiunea și de culoarea celor folosite pentru cuvântul „*Rum*", pe același rând cu acesta, iar pe sticle trebuie să fie menționat pe eticheta frontală. Denumirea de vânzare a acestui produs este „băutură spirtoasă". În cazul vânzării acestui produs în afara Germaniei, compoziția sa alcoolică trebuie să figureze pe etichetă.

2. *Slivovice* este produsă în Republica Cehă și este obținută prin adăugarea la distilatul de prune, înainte de distilarea finală, a alcoolului etilic de origine agricolă; minimum 70% din alcoolul conținut de produsul finit trebuie să provină din distilatul de prune. Denumirea de vânzare a acestui produs este „băutură spirtoasă". Se poate adăuga denumirea *slivovice,* cu condiția ca aceasta să figureze în același câmp vizual pe eticheta frontală. În cazul vânzării băuturii spirtoase *slivovice* în afara Republicii Cehe, compoziția sa alcoolică trebuie să figureze pe etichetă. Prezenta dispoziție nu aduce atingere utilizării denumirii *slivovitz* pentru rachiurile de fructe, în conformitate cu categoria 9 din partea I a prezentei anexe.