



EUROPSKA
KOMISIJA

Bruxelles, 1.12.2016.
COM(2016) 750 final

ANNEXES 1 to 2

PRILOZI

Prijedlogu uredbe Europskog parlamenta i Vijeća

o definiciji, prezentiranju i označivanju jakih alkoholnih pića, upotrebi naziva jakih alkoholnih pića u prezentiranju i označivanju drugih prehrambenih proizvoda te zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla za jaka alkoholna pića

PRILOG I.
TEHNIČKE DEFINICIJE

Tehničke definicije iz članka 2. stavka 2. sljedeće su:

1. „Etilni alkohol poljoprivrednog podrijetla” znači alkoholna tekućina koja ima sljedeća svojstva:
 - (a) organoleptička svojstva: nema zamjetljivog okusa, osim po sirovinama upotrijebljenima u proizvodnji;
 - (b) najmanja volumna alkoholna jakost: 96,0 %;
 - (c) najviša razina ostataka:
 - i. ukupna kiselost izražena u gramima octene kiseline po hektolitru preračunato na 100 % vol. alkohola: 1,5;
 - ii. esteri izraženi u gramima etil acetata po hektolitru preračunato na 100 % vol. alkohola: 1,3;
 - iii. aldehidi izraženi u gramima acetaldehida po hektolitru preračunato na 100 % vol. alkohola: 0,5;
 - iv. viši alkoholi izraženi u gramima 2-metil propan-1-ola po hektolitru preračunato na 100 % vol. alkohola: 0,5;
 - v. metanol izražen u gramima po hektolitru preračunato na 100 % vol. alkohola: 30;
 - vi. suhi ekstrakt izražen u gramima po hektolitru preračunato na 100 % vol. alkohola: 1,5;
 - vii. hlapljive baze koje sadržavaju dušik izražene u gramima dušika po hektolitru preračunato na 100 % vol. alkohola: 0,1;
 - viii. furfural: ne može se utvrditi.
2. „Destilat poljoprivrednog podrijetla” znači alkoholna tekućina dobivena destilacijom nakon alkoholne fermentacije poljoprivrednih proizvoda navedenih u Prilogu I. Ugovoru, koja nema svojstva etilnog alkohola ili jakog alkoholnog pića, ali i dalje zadržava miris i okus upotrijebljenih sirovina.

Tamo gdje se navode sirovine upotrijebljene u proizvodnji destilat mora biti proizveden samo od tih sirovina.
3. „Zaslađivanje” znači uporaba jednog ili više sljedećih proizvoda za proizvodnju jakih alkoholnih pića:
 - (a) polubijeli šećer, bijeli šećer, ekstra bijeli šećer, dekstroza, fruktoza, glukozni sirup, otopina šećera, otopina invertnog šećera, sirup invertnog šećera, kako je definiran u Direktivi Vijeća 2001/111/EZ¹;
 - (b) rektificirani koncentrirani mošt od grožđa, koncentrirani mošt od grožđa, svježi mošt od grožđa;
 - (c) prženi šećer, koji je dobiven isključivo kontroliranim zagrijavanjem saharoze bez dodatka baza, mineralnih kiselina ili drugih kemijskih aditiva;

¹ Direktiva Vijeća 2001/111/EZ od 20. prosinca 2001. o određenim šećerima namijenjenim prehrani ljudi (SL L 10, 12.1.2002., str. 53.).

- (d) med, kako je definiran Direktivom Vijeća 2001/110/EZ²;
 - (e) sirup rogača;
 - (f) bilo koji drugi prirodni ugljikohidrati sa sličnim učinkom kao proizvodi navedeni u točkama (a) do (e).
4. „Dodavanje alkohola” znači dodavanje etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla i/ili destilata poljoprivrednog podrijetla jakom alkoholnom piću.
5. „Dodavanje vode” znači dodavanje vode za proizvodnju jakih alkoholnih pića, koja može biti destilirana, demineralizirana, pročišćena permeacijom ili omekšana. To je dodavanje dopušteno uz uvjet da je kvaliteta vode u skladu s Direktivom Vijeća 98/83/EZ³ i Direktivom 2009/54/EZ Europskog parlamenta i Vijeća⁴ i da je alkoholna jakost jakog alkoholnog pića nakon dodavanja i dalje u skladu s minimalnom volumnom alkoholnom jakosti koja je predviđena odgovarajućom kategorijom jakog alkoholnog pića.
6. „Kupažiranje” znači spajanje dvaju ili više jakih alkoholnih pića iste kategorije koja se u svojem sastavu tek neznatno razlikuju zbog jednog ili više sljedećih čimbenika:
- (a) načina pripreme;
 - (b) uporabe različitih uređaja za destiliranje;
 - (c) razdoblja dozrijevanja ili starenja;
 - (d) zemljopisnog područja proizvodnje.
- Tako proizvedeno jako alkoholno piće iste je kategorije jakog alkoholnog pića kao i izvorno jako alkoholno piće prije kupažiranja.
7. „Dozrijevanje ili starenje” znači provođenje određenih reakcija prirodnim putem u odgovarajućim posudama, čime jako alkoholno piće dobiva organoleptička svojstva koja prethodno nije imalo.
8. „Arome” znači arome kako je definirano člankom 3. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EZ) br. 1334/2008.
9. „Aromatična tvar” znači aromatična tvar kako je definirano člankom 3. stavkom 2. točkom (b) Uredbe (EZ) br. 1334/2008.
10. „Prirodna aromatična tvar” znači prirodna aromatična tvar kako je definirano člankom 3. stavkom 2. točkom (c) Uredbe (EZ) br. 1334/2008.
11. „Aromatični pripravak” znači aromatični pripravak kako je definirano člankom 3. stavkom 2. točkom (d) Uredbe (EZ) br. 1334/2008.
12. „Druga aroma” znači druga aroma kako je definirano člankom 3. stavkom 2. točkom (h) Uredbe (EZ) br. 1334/2008.
13. „Boje” znači boje kako je definirano točkom 2. Priloga I. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća⁵.

² Direktiva Vijeća 2001/110/EZ od 20. prosinca 2001. o medu (SL L 10, 12.1.2002., str. 47.).

³ Direktiva Vijeća 98/83/EZ od 3. studenoga 1998. o kvaliteti vode namijenjene za ljudsku potrošnju (SL L 330, 5.12.1998., str. 32.).

⁴ Direktiva 2009/54/EZ Europskog parlamenta i Vijeća od 18. lipnja 2009. o iskorištavanju i stavljanju na tržište prirodnih mineralnih voda (SL L 164, 26.6.2009., str. 45.).

⁵ Uredba (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o prehrambenim aditivima (SL L 354, 31.12.2008., str. 16.).

14. „Bojenje” znači uporaba jednog ili više bojila u proizvodnji jakog alkoholnog pića, kako je definirano u točki 2. Priloga I. Uredbi (EZ) br. 1333/2008.
15. „Volumna alkoholna jakost” znači omjer volumena čistog alkohola prisutnog u proizvodu pri temperaturi od 20 °C i ukupnog volumena proizvoda pri istoj temperaturi.
16. „Količina hlapljivih tvari” znači količina svih hlapljivih tvari osim etilnog alkohola i metanola sadržanih u alkoholnom piću dobivenom isključivo destilacijom, kao rezultat isključivo destilacije ili ponovljene destilacije upotrijebljenih sirovina.
17. „Pakiranje” znači zaštitni omoti, kartoni, sanduci, spremnici i boce koji se upotrebljavaju pri prijevozu ili prodaji jakih alkoholnih pića.

PRILOG II.

DIO I.

Kategorije jakih alkoholnih pića

1. Rum

- (a) Rum je jedno od sljedećeg:
- i. jako alkoholno piće proizvedeno isključivo alkoholnom fermentacijom i destilacijom melase ili sirupa dobivenih u proizvodnji šećerne trske ili iz samog soka šećerne trske i destilirano na manje od 96 % vol., tako da destilat ima prepoznatljiva specifična organoleptička svojstva ruma;
 - ii. jako alkoholno piće proizvedeno isključivo alkoholnom fermentacijom i destilacijom soka šećerne trske, koje ima aromatska svojstva karakteristična za rum i sadržaj hlapljivih tvari jednak ili veći od 225 grama po hektolitru preračunato na 100 % vol. alkohola. To jako alkoholno piće može se stavljati na tržište uz izraz „poljoprivredni” koji pobliže opisuje trgovački naziv „rum”, popraćeno nekom od registriranih oznaka zemljopisnog podrijetla francuskih prekomorskih departmana i Autonomne regije Madeira.
- (b) Alkoholna jakost ruma iznosi najmanje 37,5 % vol.
- (c) Ne dodaje se razrijeđeni ili nerazrijeđeni alkohol, kako je navedeno u točki 4. Priloga I.
- (d) Rum se ne smije aromatizirati.
- (e) Rum smije sadržavati samo dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.
- (f) Izraz „traditionnel” može dopunjavati registrirane oznake zemljopisnog podrijetla navedene za ovu kategoriju kad se rum proizvodi destilacijom na manje od 90 % vol., nakon alkoholne fermentacije sirovina od kojih se dobiva alkohol i koje potječu isključivo iz predmetnog mjesta proizvodnje. Taj rum mora imati sadržaj hlapljivih tvari jednak ili veći od 225 grama po hektolitru preračunato na 100 % vol. alkohola i ne smije biti zaslađen. Uporaba izraza „traditionnel” ne isključuje uporabu izraza „iz proizvodnje šećera” ili „poljoprivredni”, koji se mogu dodati trgovačkom nazivu „rum” koji se navodi uz oznake zemljopisnog podrijetla iz točke (a) podtočke ii.

Ova odredba ne utječe na uporabu izraza „traditionnel” za sve proizvode koji nisu obuhvaćeni ovom kategorijom, u skladu s njihovim posebnim kriterijima.

2. Whisky ili Whiskey

- (a) Whisky ili whiskey je jako alkoholno piće proizvedeno isključivo provedbom svih sljedećih proizvodnih postupaka:
- i. destilacijom kaše žitnog slada, sa cijelim zrnima drugih žitarica ili bez njih, koja su bila:
 - ošećerena dijastazom slada koji je u njoj sadržan, s drugim prirodnim enzimima ili bez njih,
 - prevrela uz dodatak kvasca;

- ii. jednom destilacijom ili više njih na manje od 94,8 % vol. tako da destilat ima aromu i okus upotrijebljenih sirovina;
- iii. dozrijevanjem konačnog destilata najmanje tri godine u drvenim bačvama zapremnine do najviše 700 litara.

Gotov destilat, kojem se smiju dodavati samo voda i karamel (za prilagodbu boje), zadržava boju, aromu i okus nastale tijekom proizvodnog postupka iz točaka i., ii. i iii.

- (b) Alkoholna jakost proizvoda *whisky* ili *whiskey* iznosi najmanje 40 % vol.
- (c) Ne dodaje se razrijeđeni ili nerazrijeđeni alkohol, kako je navedeno u točki 4. Priloga I.
- (d) *Whisky* ili *whiskey* ne smije se zaslađivati ili aromatizirati niti smije sadržavati aditive, osim karamela kao sredstva za prilagodbu boje.

3. Žitna rakija

- (a) Žitna rakija je jako alkoholno piće proizvedeno isključivo destilacijom fermentirane kaše cijelog zrna žitarica koje zadržava organoleptička svojstva upotrijebljenih sirovina.
- (b) Alkoholna jakost žitne rakije iznosi najmanje 37 % vol., uz iznimku proizvoda „Korn”.
- (c) Ne dodaje se razrijeđeni ili nerazrijeđeni alkohol, kako je navedeno u točki 4. Priloga I.
- (d) Žitna rakija ne smije se aromatizirati.
- (e) Žitna rakija smije sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.
- (f) Žitna rakija može nositi trgovački naziv „žitni brandy” ako je proizvedena destilacijom na manje od 95 % vol. iz fermentirane kaše cijelih zrna žitarica, koja ima organoleptička svojstva upotrijebljenih sirovina.

4. Rakija od vina

- (a) Rakija od vina je jako alkoholno piće koje zadovoljava sljedeće uvjete:
 - i. proizvedeno je isključivo destilacijom vina ili vina pojačanog za destilaciju na manje od 86 % vol. alkohola ili ponovljenom destilacijom vinskog destilata na manje od 86 % vol. alkohola;
 - ii. sadržava količinu hlapljivih tvari jednaku ili veću od 125 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola;
 - iii. sadržava maksimalnu količinu metanola od 200 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola;
- (b) Alkoholna jakost rakije od vina iznosi najmanje 37,5 % vol.
- (c) Ne dodaje se razrijeđeni ili nerazrijeđeni alkohol, kako je navedeno u točki 4. Priloga I.
- (d) Rakija od vina ne smije se aromatizirati. To ne isključuje tradicionalne metode proizvodnje.

- (e) Rakija od vina smije sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.
- (f) Ako je rakija od vina bila podvrgnuta dozrijevanju, može se i dalje stavljati na tržište kao „rakija od vina” uz uvjet da je dozrijevala jednako dugo ili duže od razdoblja predviđenog za jaka alkoholna pića u okviru kategorije 5.

5. Brandy ili Weinbrand

- (a) *Brandy* ili *Weinbrand* je jako alkoholno piće koje zadovoljava sljedeće uvjete:
 - i. proizvedeno je iz rakije od vina, s dodatkom vinskog destilata ili bez njega, destiliranog na manje od 94,8 % vol., uz uvjet da vinski destilat ne prelazi najviše 50 % od ukupne količine alkohola u gotovom proizvodu;
 - ii. dozrijevalo je najmanje godinu dana u hrastovim posudama ili najmanje šest mjeseci u hrastovim bačvama zapremnine do najviše 1000 litara;
 - iii. sadržava količinu hlapljivih tvari jednaku ili veću od 125 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola, a koja potječe isključivo iz destilacije ili ponovljene destilacije upotrijebljenih sirovina;
 - iv. sadržava maksimalnu količinu metanola od 200 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola;
- (b) Alkoholna jakost proizvoda *brandy* ili *Weinbrand* iznosi najmanje 36 % vol.
- (c) Ne dodaje se razrijeđeni ili nerazrijeđeni alkohol, kako je navedeno u točki 4. Priloga I.
- (d) *Brandy* ili *Weinbrand* ne smije se aromatizirati. To ne isključuje tradicionalne metode proizvodnje.
- (e) *Brandy* ili *Weinbrand* smije sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.

6. Rakija od groždane komine ili komovica

- (a) Rakija od groždane komine ili komovica je jako alkoholno piće koje zadovoljava sljedeće uvjete:
 - i. proizvedena je isključivo destiliranjem fermentirane groždane komine, neposredno vodenom parom ili nakon dodavanja vode;
 - ii. na 100 kg upotrijebljene groždane komine smije se dodati najviše 25 kg vinskog taloga;
 - iii. količina alkohola koja potječe od vinskog taloga ne prelazi 35 % ukupne količine alkohola u gotovom proizvodu;
 - iv. destilacija se izvodi uz dodatak same groždane komine na manje od 86 % vol. alkohola;
 - v. redestilacija je dopuštena na istu alkoholnu jakost;
 - vi. sadržava količinu hlapljivih tvari jednaku ili veću od 140 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola i sadržava maksimalnu količinu metanola od 1000 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola.
- (b) Alkoholna jakost rakije od groždane komine ili komovice iznosi najmanje 37,5 % vol.

- (c) Ne dodaje se razrijeđeni ili nerazrijeđeni alkohol, kako je navedeno u točki 4. Priloga I.
- (d) Rakija od groždane komine ili komovica ne smije se aromatizirati. To ne isključuje tradicionalne metode proizvodnje.
- (e) Rakija od groždane komine ili komovica smije sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.

7. Rakija od voćne komine

- (a) Rakija od voćne komine je jako alkoholno piće koje zadovoljava sljedeće uvjete:
 - i. dobivena je isključivo fermentacijom i destilacijom voćne komine, osim groždane komine, na manje od 86 % vol. alkohola;
 - ii. sadržava količinu hlapljivih tvari od najmanje 200 grama po hektolitru preračunato na 100 % vol. alkohola;
 - iii. sadržava količinu metanola od najviše 1500 grama po hektolitru preračunato na 100 % vol. alkohola;
 - iv. u slučaju voćne komine od koštuničavog voća, sadržaj cijanovodične kiseline iznosi najviše 7 grama po hektolitru preračunato na 100 % vol. alkohola;
 - v. redestilacija je dopuštena na istu alkoholnu jakost u skladu s točkom i.
- (b) Alkoholna jakost rakije od voćne komine iznosi najmanje 37,5 % vol.
- (c) Ne dodaje se razrijeđeni ili nerazrijeđeni alkohol, kako je navedeno u točki 4. Priloga I.
- (d) Rakija od voćne komine ne smije se aromatizirati.
- (e) Rakija od voćne komine smije sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.
- (f) Trgovački naziv sastoji se od naziva voća i izraza „rakija od komine”. Ako se upotrebljava komina nekoliko različitih vrsta voća, upotrebljava se trgovački naziv „rakija od voćne komine”.

8. Rakija od groždica ili *raisin brandy*

- (a) Rakija od groždica ili *raisin brandy* je jako alkoholno piće proizvedeno isključivo destilacijom proizvoda dobivenog alkoholnom fermentacijom ekstrakta sušenoga grožđa sorte „crni korinth” ili „muškat iz Aleksandrije”, destiliranog na manje od 94,5 % vol., tako da destilat ima aromu i okus upotrijebljenih sirovina.
- (b) Alkoholna jakost rakije od groždica ili *raisin brandy* iznosi najmanje 37,5 % vol.
- (c) Ne dodaje se razrijeđeni ili nerazrijeđeni alkohol, kako je navedeno u točki 4. Priloga I.
- (d) Rakija od groždica ili *raisin brandy* ne smije se aromatizirati.
- (e) Rakija od groždica ili *raisin brandy* smije sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.

9. Rakija od voća

- (a) Rakija od voća je jako alkoholno piće koje zadovoljava sljedeće uvjete:
- proizvedeno je isključivo alkoholnom fermentacijom i destilacijom mesnatih plodova voća ili mošta od takvog voća, bobica ili zelenih dijelova, sa košticama ili bez njih;
 - destilirano je na manje od 86 % vol. alkohola tako da destilat ima aromu i okus destiliranih sirovina;
 - sadržava količinu hlapljivih tvari jednaku ili veću od 200 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola;
 - u slučaju rakija od koštuničavog voća, sadržaj cijanovodične kiseline iznosi najviše 7 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola.
- (b) Sadržaj metanola u rakiji od voća iznosi najviše 1000 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola.
- Međutim u slučaju rakija od voća dobivenih od voća ili bobica navedenih u nastavku, maksimalni sadržaj metanola iznosi 1200 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola:
 - šljiva (*Prunus domestica* L.),
 - mirabela (šljiva žutica) (*Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.),
 - domaća šljiva (*Prunus domestica* L.),
 - jabuka (*Malus domestica* Borkh.),
 - kruška (*Pyrus communis* L.), osim kruške viljamovke (*Pyrus communis* L. cv „Williams”),
 - malina (*Rubus idaeus* L.),
 - kupina (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),
 - marelica (*Prunus armeniaca* L.),
 - breskva (*Prunus persica* (L.) Batsch);
 - U slučaju rakija od voća dobivenih od voća ili bobica navedenih u nastavku, maksimalni sadržaj metanola iznosi 1350 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola:
 - kruška viljamovka (*Pyrus communis* L. cv „Williams”),
 - crveni ribiz (*Ribes rubrum* L.),
 - crni ribiz (*Ribes nigrum* L.),
 - oskoruša (*Sorbus aucuparia* L.),
 - bobice bazge (*Sambucus nigra* L.),
 - dunja (*Cydonia oblonga* Mill.),
 - borovica (*Juniperus communis* L. ili *Juniperus oxicedrus* L.).
- (c) Alkoholna jakost rakije od voća iznosi najmanje 37,5 % vol.

- (d) Ne dodaje se razrijeđeni ili nerazrijeđeni alkohol, kako je navedeno u točki 4. Priloga I.
- (e) Rakija od voća ne smije se aromatizirati.
- (f) Trgovački naziv rakije od voća jest „rakija”, s navedenim nazivom voća, bobica ili zelenih dijelova, kao što su: rakija od trešnje/višnje, koja se može nazivati i *kirsch*, rakija od šljive, koja se može nazivati i *slivovitz*, rakija od šljive mirabele, breskve, jabuke, kruške, marelice, smokve, agruma ili grožđa ili druge rakije od voća.

Može se zvati i *wasser*, uz naziv voća.

Naziv voća može zamijeniti riječ „rakija” uz naziv voća u slučaju sljedećeg voća:

- mirabela (šljiva žutica) (*Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.),
- šljiva (*Prunus domestica* L.),
- domaća šljiva (*Prunus domestica* L.),
- planika (*Arbutus unedo* L.),
- jabuka sorte zlatni delišes.

Ako postoji rizik da krajnji potrošač neće lako razumjeti neki od tih trgovačkih naziva koji ne sadržavaju riječ „rakija”, označivanje i prezentiranje uključuju riječ „rakija”, koja se može dopuniti obrazloženjem.

- (g) Naziv *Williams* (viljamovka) smije se upotrebljavati samo za prodaju rakije od kruške proizvedene samo od kruške sorte „Williams”.
- (h) Ako se zajedno destiliraju dvije ili više vrste voća, bobica ili zelenih dijelova, proizvod se po potrebi prodaje pod nazivom „rakija od voća”. Naziv se može dopuniti nazivom za svako voće, bobicu ili zeleni dio, silaznim redoslijedom u odnosu na upotrijebljenu količinu.

10. Rakija od jabučnog vina i rakija od kruškovog vina

- (a) Rakija od jabučnog vina i rakija od kruškovog vina su jaka alkoholna pića koja zadovoljavaju sljedeće uvjete:
 - i. proizvedena su isključivo destilacijom vina od jabuke ili vina od kruške na manje od 86 % vol. tako da destilat ima aromu i okus voća;
 - ii. sadržavaju količinu hlapljivih tvari jednaku ili veću od 200 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola;
 - iii. sadržavaju količinu metanola od najviše 1000 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola.
- (b) Alkoholna jakost rakije od jabučnog vina i rakije od kruškovog vina iznosi najmanje 37,5 % vol.
- (c) Ne dodaje se razrijeđeni ili nerazrijeđeni alkohol, kako je navedeno u točki 4. Priloga I.
- (d) Rakija od jabučnog vina i rakija od kruškovog vina ne smije se aromatizirati.

- (e) Rakija od jabučnog vina i rakija od kruškovog vina smije sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.

11. Rakija od meda

- (a) Rakija od meda je jako alkoholno piće koje zadovoljava sljedeće uvjete:
 - i. proizvedeno je isključivo fermentacijom i destilacijom otopine meda;
 - ii. destilirano je na manje od 86 % vol. tako da destilat ima organoleptička svojstva koja potječu od upotrijebljenih sirovina.
- (b) Alkoholna jakost rakije od meda iznosi najmanje 35 % vol.
- (c) Ne dodaje se razrijeđeni ili nerazrijeđeni alkohol, kako je navedeno u točki 4. Priloga I.
- (d) Rakija od meda ne smije se aromatizirati.
- (e) Rakija od meda smije sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.
- (f) Rakija od meda smije se zaslađivati jedino medom.

12. Hefebrand

- (a) *Hefebrand* ili rakija od taloga je jako alkoholno piće proizvedeno isključivo destilacijom vinskog taloga ili taloga fermentiranog voća na manje od 86 % vol.
- (b) Alkoholna jakost proizvoda *Hefebrand* ili rakije od taloga iznosi najmanje 38 % vol.
- (c) Ne dodaje se razrijeđeni ili nerazrijeđeni alkohol, kako je navedeno u točki 4. Priloga I.
- (d) *Hefebrand* ili rakija od taloga ne smije se aromatizirati.
- (e) *Hefebrand* ili rakija od taloga smije sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.
- (f) Trgovački naziv *Hefebrand* ili rakija od taloga dopunjuje se nazivom upotrijebljenih sirovina.

13. Bierbrand ili eau de vie de bière

- (a) *Bierbrand* ili *eau de vie de bière* je jako alkoholno piće koje se dobiva isključivo izravnom destilacijom svježeg piva pod normalnim tlakom, s alkoholnom jakosti manjom od 86 % vol., tako da dobiveni destilat ima organoleptička svojstva piva.
- (b) Alkoholna jakost proizvoda *Bierbrand* ili *eau de vie de bière* iznosi najmanje 38 % vol.
- (c) Ne dodaje se razrijeđeni ili nerazrijeđeni alkohol, kako je navedeno u točki 4. Priloga I.
- (d) *Bierbrand* ili *eau de vie de bière* ne smije se aromatizirati.
- (e) *Bierbrand* ili *eau de vie de bière* smije sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.

14. *Topinambur*

- (a) *Topinambur* ili rakija od jeruzalemske artičoke je jako alkoholno piće proizvedeno isključivo fermentacijom i destilacijom gomolja jeruzalemske artičoke (*Helianthus tuberosus* L.) na manje od 86 % vol. alkohola.
- (b) Alkoholna jakost proizvoda *topinambur* ili rakije od jeruzalemske artičoke iznosi najmanje 38 % vol.
- (c) Ne dodaje se razrijeđeni ili nerazrijeđeni alkohol, kako je navedeno u točki 4. Priloga I.
- (d) *Topinambur* ili rakija od jeruzalemske artičoke ne smije se aromatizirati.
- (e) *Topinambur* ili rakija od jeruzalemske artičoke smije sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.

15. *Vodka*

- (a) *Vodka* je jako alkoholno piće proizvedeno od etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla dobivenog fermentacijom uz prisutnost kvasca iz:

- krumpira i/ili žitarica,
- drugih poljoprivrednih sirovina,

destiliranih i/ili rektificiranih tako da se organoleptička svojstva upotrijebljenih sirovina i nusproizvoda nastalih za vrijeme fermentacije selektivno smanjuju.

Nakon tog postupka može se ponoviti destilacija i/ili obrada prikladnim pomoćnim sredstvima, uključujući obradu aktivnim drvenim ugljenom, kako bi se dobila posebna organoleptička svojstva.

Najviše razine ostataka etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla u skladu su s onima navedenima u točki 1. Priloga I., osim za sadržaj metanola koji ne smije prelaziti 10 grama po hektolitru preračunato na 100 % vol. alkohola.

- (b) Alkoholna jakost proizvoda *vodka* iznosi najmanje 37,5 % vol.
- (c) Jedine arome koje se smiju dodavati jesu prirodni aromatski spojevi prisutni u destilatu dobivenom od fermentiranih sirovina. Proizvodu se mogu dati i posebna organoleptička svojstva osim dominantne arome.
- (d) Pri opisivanju, prezentiranju ili označivanju proizvoda *vodka* koji nije proizveden isključivo od krumpira ili žitarica naznačeno je „proizvedeno od ...”, uz dodatak naziva sirovina upotrijebljenih u proizvodnji etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla.

16. Rakija (s navedenim nazivom voća) dobivena maceracijom i destilacijom

- (a) Rakija (s navedenim nazivom voća) dobivena maceracijom i destilacijom je jako alkoholno piće koje zadovoljava sljedeće uvjete:
 - i. proizvedeno je maceracijom djelomično fermentiranog ili nefermentiranog voća ili bobica iz točke ii., s mogućim dodatkom od najviše 20 litara etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla ili rakije ili destilata koji potječe od istog voća ili njihove mješavine na 100 kg fermentiranog voća ili bobica, nakon čega se provodi destilacija na manje od 86 % vol.;
 - ii. dobiveno je od sljedećih vrsta voća ili bobica:

- kupina (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),
- jagoda (*Fragaria* spp.),
- borovnica (*Vaccinium myrtillus* L.),
- malina (*Rubus idaeus* L.),
- crveni ribiz (*Ribes rubrum* L.),
- bijeli ribiz (*Ribes niveum* Lindl.),
- crni ribiz (*Ribes nigrum* L.),
- trnjina (divlja šljiva) (*Prunus spinosa* L.),
- oskoruša (*Sorbus aucuparia* L.),
- jarebika (*Sorbus domestica* L.),
- bobice božikovine (*Ilex aquifolium* i *Ilex cassine* L.),
- joha (*Sorbus torminallis* (L.) Crantz),
- bobice bazge (*Sambucus nigra* L.),
- ogrozd (*Ribes uva-crispa* L. syn. *Ribes grossularia*),
- američka brusnica (*Vaccinium* L. subgenus *Oxycoccus*),
- europska brusnica (*Vaccinium vitis-idaea* L.),
- sjevernoamerička borovnica (*Vaccinium corymbosum* L.),
- pasji trn (*Hippophae rhamnoides* L.),
- šipak (*Rosa canina* L.),
- močvarna jagoda (*Rubus chamaemorus* L.),
- crna mahunica (*Empetrum nigrum* L.),
- arktička kupina (*Rubus arcticus* L.),
- mirta (*Myrtus communis* L.),
- banana (*Musa* spp.),
- marakuja (*Passiflora edulis* Sims),
- cythera šljiva (*Spondias dulcis* Sol. ex Parkinson),
- mombinska šljiva (*Spondias mombin* L.),
- orah (*Juglans regia* L.),
- lješnjak (*Corylus avellana* L.),
- kesten (*Castanea sativa* L.),
- agrumi (*Citrus* spp. L.),
- indijska smokva (*Opuntia ficus-indica*).

- (b) Alkoholna jakost rakije (s navedenim nazivom voća) dobivene maceracijom i destilacijom iznosi najmanje 37,5 % vol.
- (c) Rakija (s navedenim nazivom voća) dobivena maceracijom i destilacijom ne smije se aromatizirati.
- (d) U pogledu označivanja i prezentiranja rakije (s navedenim nazivom voća) dobivene maceracijom i destilacijom, pri prezentiranju ili označivanju mora se slovima u istom fontu, veličini i boji i u istom vidnom polju staviti naznaka „rakija (s navedenim nazivom voća)”, a u slučaju boca, na prednjoj etiketi.

17. Geist (s nazivom upotrijebljenog voća ili sirovine)

- (a) *Geist* (s nazivom upotrijebljenog voća ili sirovine) je jako alkoholno piće dobiveno maceracijom nefermentiranog voća i bobica navedenih u kategoriji 16. točki (a) podtočki ii. ili povrća, orašastih plodova ili drugih biljnih tvari poput bilja ili ružinih latica u etilnom alkoholu poljoprivrednog podrijetla te potom destilacijom na manje od 86 % vol.
- (b) Alkoholna jakost proizvoda *Geist* (s nazivom upotrijebljenog voća ili sirovine) iznosi najmanje 37,5 % vol.
- (c) *Geist* (s nazivom upotrijebljenog voća ili sirovine) ne smije se aromatizirati.

18. Encijan

- (a) Encijan je jako alkoholno piće proizvedeno od destilata encijana dobivenog fermentacijom korijena encijana, uz dodatak etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla ili bez njega.
- (b) Alkoholna jakost encijana iznosi najmanje 37,5 % vol.
- (c) Encijan se ne smije aromatizirati.

19. Jaka alkoholna pića aromatizirana borovicom

- (a) Jaka alkoholna pića aromatizirana borovicom su jaka alkoholna pića proizvedena aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla i/ili žitne rakije i/ili žitnog destilata bobicama borovice (*Juniperus communis* L. ili *Juniperus oxicedrus* L.).
- (b) Alkoholna jakost jakih alkoholnih pića aromatiziranih borovicom iznosi najmanje 30 % vol.
- (c) Smiju se dodatno upotrebljavati aromatične tvari, aromatični pripravci, aromatično bilje ili dijelovi aromatičnog bilja ili njihova kombinacija, ali organoleptička svojstva borovice moraju biti prepoznatljiva, čak i ako su ponekad ublažena.
- (d) Jaka alkoholna pića aromatizirana borovicom mogu nositi trgovačke nazive *Wacholder* ili *genebra*.

20. Gin

- (a) *Gin* je jako alkoholno piće aromatizirano borovicom, proizvedeno aromatiziranjem organoleptički pogodnog etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla bobicama borovice (*Juniperus communis* L.).
- (b) Alkoholna jakost proizvoda *gin* iznosi najmanje 37,5 %.
- (c) Za proizvodnju proizvoda *gin* upotrebljavaju se samo aromatične tvari ili aromatični pripravci tako da prevladavajući okus bude okus borovice.
- (d) Izraz „gin” smije se dopuniti izrazom „suhi” ako ne sadržava dodana sladila iznad 0,1 grama šećera po litri konačnog proizvoda.

21. Destilirani gin

- (a) Destilirani *gin* jedno je od sljedećeg:
 - i. jako alkoholno piće aromatizirano borovicom, proizvedeno isključivo ponovljenom destilacijom organoleptički pogodnog etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla odgovarajuće kvalitete s početnom jakosti alkohola od najmanje 96 % vol. u kotlovima koji se tradicionalno

upotrebljavaju za *gin*, uz dodatak bobica borovice (*Juniperus communis* L.) i drugih biljnih pripravaka, uz uvjet da prevladava okus borovice;

- ii. mješavina proizvoda takve destilacije i etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla jednakog sastava, čistoće i alkoholne jačine; za aromatiziranje proizvoda destilirani *gin* mogu se upotrebljavati i aromatične tvari i/ili aromatični pripravci, kako je navedeno u točki (c) kategorije 20.
- (b) Alkoholna jakost proizvoda destilirani *gin* iznosi najmanje 37,5 % vol.
- (c) *Gin* dobiven jednostavnim dodavanjem ekstrakata ili aroma etilnom alkoholu poljoprivrednog podrijetla ne smatra se proizvodom destilirani *gin*.
- (d) Izraz destilirani *gin* može se dopuniti izrazom „suhi” ako ne sadržava dodana sladila iznad 0,1 grama šećera po litri konačnog proizvoda.

22. London gin

- (a) *London gin* je vrsta destiliranoga *gina*:
 - i. koji se dobiva isključivo iz etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla, s najvećim sadržajem metanola od 5 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola, čija je aroma dobivena isključivo ponovljenom destilacijom etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla u kotlovima koji se tradicionalno upotrebljavaju uz dodatak svih prirodnih biljnih tvari;
 - ii. čiji destilat sadržava najmanje 70 % vol. alkohola;
 - iii. ako se dodaje dodatni alkohol poljoprivrednog podrijetla, on mora biti u skladu sa zahtjevima utvrđenima u točki 1. Priloga I., ali s najvećim sadržajem metanola od 5 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola;
 - iv. koji ne sadržava dodana sladila iznad 0,1 grama šećera po litri konačnog proizvoda niti bojila;
 - v. koji ne sadržava nikakve druge dodane sastojke osim vode.
- (b) Alkoholna jakost proizvoda *London gin* iznosi najmanje 37,5 %.
- (c) Naziv *London gin* može se dopuniti izrazom „dry” (suhi).

23. Jaka alkoholna pića aromatizirana kimom

- (a) Jaka alkoholna pića aromatizirana kimom su jaka alkoholna pića proizvedena aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla kimom (*Carum carvi* L.).
- (b) Alkoholna jakost jakih alkoholnih pića aromatiziranih kimom iznosi najmanje 30 % vol.
- (c) Smiju se dodatno upotrebljavati aromatične tvari i/ili aromatični pripravci, ali mora prevladavati okus kima.

24. Akvavit ili aquavit

- (a) *Akvavit* ili *aquavit* je jako alkoholno piće aromatizirano kimom i/ili sjemenkama kopra, proizvedeno uporabom etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla koji je aromatiziran destilatом bilja ili začina.
- (b) Alkoholna jakost proizvoda *akvavit* ili *aquavit* iznosi najmanje 37,5 % vol.
- (c) Smiju se dodatno upotrebljavati aromatične tvari i/ili aromatični pripravci, ali okus tih pića mora u velikoj mjeri proizlaziti iz destilata kima (*Carum carvi* L.) i/ili sjemenki kopra (*Anethum graveolens* L.) jer je uporaba eteričnih ulja zabranjena.
- (d) Gorke tvari ne smiju jasno prevladavati u okusu; sadržaj suhog ekstrakta ne smije biti veći od 1,5 grama na 100 mililitara.

25. Jaka alkoholna pića aromatizirana anisom

- (a) Jaka alkoholna pića aromatizirana anisom su jaka alkoholna pića proizvedena aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla prirodnim ekstraktima zvjezdolikog anisa (*Illicium verum* Hook f.), anisa (*Pimpinella anisum* L.), komorača (*Foeniculum vulgare* Mill.) ili bilo koje druge biljke koja sadržava isti glavni aromatski sastojak, uporabom jednog od sljedećih postupaka ili njihovom kombinacijom:
 - i. maceracijom i/ili destilacijom;
 - ii. ponovljenom destilacijom alkohola uz dodatak sjemenki ili drugih dijelova prethodno navedenih biljaka;
 - iii. dodavanjem prirodnih destiliranih ekstrakata biljaka s aromom anisa.
- (b) Alkoholna jakost jakih alkoholnih pića aromatiziranih anisom iznosi najmanje 15 % vol.
- (c) Samo se prirodne aromatične tvari i aromatični pripravci smiju upotrebljavati za proizvodnju jakih alkoholnih pića aromatiziranih anisom.
- (d) Smiju se upotrebljavati i drugi prirodni biljni ekstrakti ili aromatične sjemenke, uz uvjet da prevladava okus anisa.

26. Pastis

- (a) *Pastis* je jako alkoholno piće aromatizirano anisom koje sadržava i prirodne ekstrakte korijena sladića (*Glycyrrhiza* spp.), što podrazumijeva dodatak bojila poznatih kao „halkoni” i glicirizinske kiseline, čije najmanje i najveće količine moraju iznositi 0,05 odnosno 0,5 grama po litri.
- (b) Alkoholna jakost proizvoda *pastis* iznosi najmanje 40 % vol.
- (c) Samo se prirodne aromatične tvari i aromatični pripravci smiju upotrebljavati za proizvodnju proizvoda *pastis*.
- (d) *Pastis* sadržava najviše 100 grama šećera po litri, izraženo kao invertni šećer, uz najmanji i najveći sadržaj anetola od 1,5 odnosno 2 grama po litri.

27. Pastis de Marseille

- (a) *Pastis de Marseille* je *pastis* sa sadržajem anetola od 2 grama po litri.
- (b) Alkoholna jakost proizvoda *pastis de Marseille* iznosi najmanje 45 % vol.

- (c) Samo se prirodne aromatične tvari i aromatični pripravci smiju upotrebljavati za proizvodnju proizvoda *pastis de Marseille*.

28. Anis

- (a) *Anis* je jako alkoholno piće aromatizirano anisom čiji karakterističan okus potječe isključivo od anisa (*Pimpinella anisum* L.), zvjezdastog anisa (*Illicium verum* Hook f.) i/ili komorača (*Foeniculum vulgare* Mill.).
- (b) Alkoholna jakost proizvoda *anis* iznosi najmanje 37 % vol.
- (c) Samo se prirodne aromatične tvari i aromatični pripravci smiju upotrebljavati za proizvodnju proizvoda *anis*.

29. Destilirani anis

- (a) Destilirani *anis* je *anis* koji sadržava alkohol destiliran uz dodatak sjemenki navedenih u točki (a) kategorije 28., a u slučaju oznaka zemljopisnog podrijetla, uz prisutnost mastica (tršlja) i ostalih aromatičnih sjemenki, biljaka ili voća, uz uvjet da takav alkohol čini najmanje 20 % alkoholne jakosti destiliranog *anisa*.
- (b) Alkoholna jakost destiliranog proizvoda *anis* iznosi najmanje 35 % vol.
- (c) Samo se prirodne aromatične tvari i aromatični pripravci smiju upotrebljavati za proizvodnju destiliranog proizvoda *anis*.

30. Gorka jaka alkoholna pića ili bitter

- (a) Gorka jaka alkoholna pića ili *bitter* su jaka alkoholna pića u kojima prevladava gorki okus te su proizvedena aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla aromatizirajućim tvarima.
- (b) Alkoholna jakost gorkih jakih alkoholnih pića ili *bitter* iznosi najmanje 15 % vol.
- (c) Gorka jaka alkoholna pića ili *bitter* mogu se označivati i kao „amer” ili „bitter”, uz drugi izraz ili bez njega.

31. Aromatizirana vodka

- (a) Aromatizirana *vodka* je votka s prevladavajućom aromom drugačijom od arome sirovina.
- (b) Alkoholna jakost proizvoda aromatizirana *vodka* iznosi najmanje 37,5 % vol.
- (c) Aromatizirana *vodka* može se zaslađivati, kupažirati, aromatizirati, ostaviti da dozrijeva ili bojiti.
- (d) Aromatizirana *vodka* može se prodavati i pod nazivom bilo koje prevladavajuće arome s riječju „vodka”.

32. Liker

- (a) Liker je jako alkoholno piće:
 - i. koje sadržava najmanju količinu šećera, izraženu kao invertni šećer, od:
 - 70 grama po litri za liker od trešnje/višnje, čiji se etilni alkohol sastoji isključivo od rakije od trešnje/višnje,
 - 80 grama po litri za encijan ili slične likere pripremljene s encijanom ili sličnim biljem kao jedinom aromatičnom tvari,

- 100 grama po litri u svim drugim slučajevima;
 - ii. proizvedeno upotrebom etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla ili destilata poljoprivrednog podrijetla i/ili jednog ili više jakih alkoholnih pića, zaslađeno i s dodatkom jedne ili više aroma, proizvoda poljoprivrednog podrijetla ili prehrambenih proizvoda.
- (b) Alkoholna jakost likera iznosi najmanje 15 % vol.
- (c) Za proizvodnju likera mogu se upotrebljavati aromatične tvari i aromatični pripravci. Međutim samo se prirodne aromatične tvari i aromatični pripravci smiju upotrebljavati za proizvodnju sljedećih likera:
- i. voćnih likera od:
 - crnog ribiza,
 - trešnje/višnje,
 - maline,
 - duda,
 - borovnice,
 - agruma,
 - močvarne jagode,
 - arktičke kupine,
 - američke brusnice,
 - europske brusnice,
 - morske trave,
 - ananasa;
 - ii. biljnih likera od:
 - metvice,
 - encijana,
 - anisa,
 - génépi (kunica, žutilica),
 - ljekovite biljke/djeteline.
- (d) Pri prezentiranju likera proizvedenih u Uniji uporabom etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla, za odražavanje uobičajene metode proizvodnje mogu se upotrebljavati sljedeće složenice:
- *prune brandy* (brandy od šljive),
 - *orange brandy* (brandy od naranče),
 - *apricot brandy* (brandy od marelice),
 - *cherry brandy* (brandy od trešnje/višnje),
 - *solbaerrom*, zvan i rum od crnog ribiza.

U pogledu označivanja i prezentiranja tih likera, složenica mora biti naznačena na etiketi i pri prezentiranju u jednom redu jednakim slovima istog fonta i boje, a riječ „liker” mora se nalaziti u neposrednoj blizini i napisana slovima čija veličina nije manja od slova složenice. Ako alkohol ne potječe od navedenog alkoholnog pića, njegovo se podrijetlo mora označiti na etiketi u istom vidnom polju uz složenicu, a riječ „liker” naznakom vrste poljoprivrednog alkohola ili riječima „poljoprivredni alkohol”, ispred kojih stoji „proizvedeno od” ili „proizvedeno upotrebom”.

33. Krem liker od (uz naziv upotrijebljenog voća ili sirovine)

- (a) Jaka alkoholna pića poznata kao krem likeri od (uz naziv upotrijebljenog voća ili sirovine), osim likera od mliječnih proizvoda, likeri su s najmanjim sadržajem šećera od 250 grama po litri, izraženim kao invertni šećer.
- (b) Alkoholna jakost krem likera od (uz naziv upotrijebljenog voća ili sirovine) iznosi najmanje 15 % vol.
- (c) Na to jako alkoholno piće primjenjuju se pravila o aromatičnim tvarima i aromatičnim pripravcima za likere utvrđena u okviru kategorije 32.
- (d) Trgovački naziv može se dopuniti izrazom „liker”.

34. Crème de cassis

- (a) *Crème de cassis* je liker od crnog ribiza s najmanjim sadržajem šećera od 400 grama po litri, izraženim kao invertni šećer.
- (b) Alkoholna jakost proizvoda *crème de cassis* iznosi najmanje 15 % vol.
- (c) Na *crème de cassis* primjenjuju se pravila o aromatičnim tvarima i aromatičnim pripravcima za likere utvrđena u okviru kategorije 32.
- (d) Trgovački naziv može se dopuniti izrazom „liker”.

35. Guignolet

- (a) *Guignolet* je liker dobiven maceracijom trešanja u etilnom alkoholu poljoprivrednog podrijetla.
- (b) Alkoholna jakost proizvoda *guignolet* iznosi najmanje 15 % vol.
- (c) Na *guignolet* se primjenjuju pravila o aromatičnim tvarima i aromatičnim pripravcima za likere utvrđena u okviru kategorije 32.
- (d) Trgovački naziv može se dopuniti izrazom „liker”.

36. Punch au rhum

- (a) *Punch au rhum* je liker čiji sadržaj alkohola potječe isključivo od ruma.
- (b) Alkoholna jakost proizvoda *punch au rhum* iznosi najmanje 15 % vol.
- (c) Na *punch au rhum* primjenjuju se pravila o aromatičnim tvarima i aromatičnim pripravcima za likere utvrđena u okviru kategorije 32.
- (d) Trgovački naziv može se dopuniti izrazom „liker”.

37. Sloe gin

- (a) *Sloe gin* je liker proizveden maceracijom divlje šljive u *ginu* s mogućim dodatkom soka divlje šljive.
- (b) Alkoholna jakost proizvoda *sloe gin* iznosi najmanje 25 % vol.
- (c) Samo se prirodne aromatične tvari i aromatični pripravci smiju upotrebljavati za proizvodnju proizvoda *sloe gin*.
- (d) Trgovački naziv može se dopuniti izrazom „liker”.

38. „Jako alkoholno piće aromatizirano divljom šljivom ili Pacharán”

Jako alkoholno piće aromatizirano divljom šljivom ili Pacharán je jako alkoholno piće:

- (a) s prevladavajućim okusom divlje šljive i dobiveno maceracijom divljih šljiva (*Prunus spinosa*) u etilnom alkoholu poljoprivrednog podrijetla s dodatkom prirodnih ekstrakta anisa i/ili destilata anisa;
- (b) čija alkoholna jakost iznosi najmanje 25 % vol.;
- (c) za čiju je proizvodnju upotrijebljeno najmanje 125 grama divljih šljiva po litri konačnog proizvoda;
- (d) čiji je sadržaj šećera, izražen kao invertni šećer, od 80 do 250 grama po litri konačnog proizvoda;
- (e) čija organoleptička svojstva, boju i okus isključivo pružaju upotrijebljeno voće i anis.

Izraz „Pacharán” smije se upotrebljavati kao trgovački naziv samo ako je proizvod proizveden u Španjolskoj. Ako je proizvod proizveden izvan Španjolske, izraz „Pacharán” smije se upotrebljavati samo kao dopuna trgovačkom nazivu „Jako alkoholno piće aromatizirano divljom šljivom”, uz uvjet da su dodane sljedeće riječi: „proizvedeno u ...”, iza čega slijedi ime države članice ili treće zemlje u kojoj je piće proizvedeno.

39. Sambuca

- (a) *Sambuca* je bezbojni liker aromatiziran anisom koji zadovoljava sljedeće uvjete:
 - i. sadržava destilate anisa (*Pimpinella anisum* L.), zvjezdastog anisa (*Illicium verum* L.) ili drugog aromatičnog bilja;
 - ii. ima najmanji sadržaj šećera od 370 grama po litri, izražen kao invertni šećer;
 - iii. ima sadržaj prirodnog anetola od najmanje 1 grama i najviše 2 grama po litri.
- (b) Alkoholna jakost proizvoda *sambuca* iznosi najmanje 38 % vol.
- (c) Na proizvod *sambuca* primjenjuju se pravila o aromatičnim tvarima i aromatičnim pripravcima za likere utvrđena u okviru kategorije 32.
- (d) Trgovački naziv može se dopuniti izrazom „liker”.

40. Maraschino, Marrasquino ili Maraskino

- (a) *Maraschino*, *marrasquino* ili *maraskino* je bezbojni liker čija aroma potječe uglavnom od destilata višnje maraske ili proizvoda dobivenog maceracijom višanja ili dijelova višanja u alkoholu poljoprivrednog podrijetla, s najmanjim sadržajem šećera od 250 grama po litri, izraženim kao invertni šećer.
- (b) Alkoholna jakost proizvoda *maraschino*, *marrasquino* ili *maraskino* iznosi najmanje 24 % vol.
- (c) Na *maraschino*, *marrasquino* ili *maraskino* primjenjuju se pravila o aromatičnim tvarima i aromatičnim pripravcima za likere utvrđena u okviru kategorije 32.
- (d) Trgovački naziv može se dopuniti izrazom „liker”.

41. Nocino

- (a) *Nocino* je liker koji dobiva aromu uglavnom maceracijom i/ili destilacijom cijelih zelenih oraha (*Juglans regia* L.), sa sadržajem šećera od najmanje 100 grama po litri, izraženim kao invertni šećer.
- (b) Alkoholna jakost proizvoda *nocino* iznosi najmanje 30 % vol.
- (c) Na *nocino* se primjenjuju pravila o aromatičnim tvarima i aromatičnim pripravcima za likere utvrđena u okviru kategorije 32.
- (d) Trgovački naziv može se dopuniti izrazom „liker”.

42. Liker od jaja ili *advocaat* ili *avocat* ili *advokat*

- (a) Liker od jaja ili *advocaat* ili *avocat* ili *advokat* je jako alkoholno piće, aromatizirano ili ne, proizvedeno od etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla, destilata ili rakije čiji su sastojci kvalitetni žumanjci jaja, bjelanjci jaja te šećer ili med. Najmanji sadržaj šećera ili meda mora biti 150 grama po litri, izražen kao invertni šećer. Najmanji sadržaj čistih žumanjaka jaja mora biti 140 grama po litri konačnog proizvoda.
- (b) Alkoholna jakost likera od jaja ili proizvoda *advocaat* ili *avocat* ili *advokat* iznosi najmanje 14 % vol.
- (c) Samo aromatične tvari i aromatični pripravci smiju se upotrebljavati za proizvodnju proizvoda *advocaat* ili *avocat* ili *advokat*.

43. Liker s jajima

- (a) Liker s jajima je jako alkoholno piće, aromatizirano ili ne, proizvedeno od etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla, destilata ili jakog alkoholnog pića ili njihove mješavine, čiji su karakteristični sastojci kvalitetni žumanjci jaja, bjelanjci jaja te šećer ili med. Najmanji sadržaj šećera ili meda mora biti 150 grama po litri, izražen kao invertni šećer. Najmanji sadržaj žumanjka jaja mora biti 70 grama po litri konačnog proizvoda.
- (b) Alkoholna jakost likera s jajima iznosi najmanje 15 % vol.
- (c) Samo se prirodne aromatične tvari i aromatični pripravci smiju upotrebljavati za proizvodnju likera s jajima.

44. *Mistrà*

- (a) *Mistrà* je bezbojno jako alkoholno piće aromatizirano sjemenkama anisa ili prirodnim anetolom koje zadovoljava sljedeće uvjete:
 - i. ima sadržaj anetola od najmanje 1 grama i najviše 2 grama po litri;
 - ii. može sadržavati i destilat aromatskog bilja;
 - iii. nema dodanog šećera.
- (b) Alkoholna jakost proizvoda *mistrà* iznosi najmanje 40 % vol., a najviše 47 % vol.
- (c) Samo se prirodne aromatične tvari i aromatični pripravci smiju upotrebljavati za proizvodnju proizvoda *mistrà*.

45. Väkevä glögi ili spritglögg

- (a) *Väkevä glögi* ili *spritglögg* je jako alkoholno piće proizvedeno aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla aromom klinčića i/ili cimeta uporabom jednog od sljedećih postupaka: maceracijom ili destilacijom, ponovljenom destilacijom alkohola uz dodatak dijelova prethodno navedenog bilja, dodatkom prirodnih aromatičnih tvari klinčića ili cimeta ili kombinacijom tih postupaka.
- (b) Alkoholna jakost proizvoda *väkevä glögi* ili *spritglögg* iznosi najmanje 15 % vol.
- (c) Smiju se upotrebljavati i aromatične tvari, aromatični pripravci ili druge arome, ali mora prevladati aroma navedenih začina.
- (d) Sadržaj vina ili vinskih proizvoda ne smije premašivati 50 % konačnog proizvoda.

46. Berenburg ili Beerenburg

- (a) *Berenburg* ili *Beerenburg* je jako alkoholno piće koje zadovoljava sljedeće uvjete:
 - i. proizvedeno je uporabom etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla;
 - ii. proizvedeno je maceracijom voća ili bilja ili njegovih dijelova;
 - iii. sadržava kao posebnu aromu destilat korijena encijana (*Gentiana lutea* L.), bobica borovice (*Juniperus communis* L.) i lišća lovora (*Laurus nobilis* L.);
 - iv. varira u boji od svjetlosmeđe do tamnosmeđe;
 - v. smije se zaslađivati do maksimalno 20 grama po litri, izraženo kao invertni šećer.
- (b) Alkoholna jakost proizvoda *Berenburg* ili *Beerenburg* iznosi najmanje 30 % vol.
- (c) Samo se prirodne aromatične tvari i aromatični pripravci smiju upotrebljavati za proizvodnju proizvoda *Berenburg* ili *Beerenburg*.

47. Nektar od meda ili medovine

- (a) Nektar od meda ili medovine je jako alkoholno piće proizvedeno aromatiziranjem mješavine fermentirane kaše meda i mednog destilata ili etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla, koji sadržava najmanje 30 % vol. fermentirane kaše meda.
- (b) Alkoholna jakost nektara od meda ili medovine iznosi najmanje 22 % vol.
- (c) Samo se prirodne aromatične tvari i aromatični pripravci smiju upotrebljavati za proizvodnju nektara od meda ili medovine, uz uvjet da prevladava okus meda.
- (d) Nektar od meda ili medovine smije se zaslađivati samo medom.

DIO II.

Posebna pravila koja se odnose na određena jaka alkoholna pića osim onih navedenih u dijelu I.

1. *Rum-Verschnitt* proizvodi se u Njemačkoj i dobiva miješanjem ruma i alkohola, pri čemu omjer od najmanje 5 % alkohola sadržanog u konačnom proizvodu mora potjecati od ruma. Alkoholna jakost proizvoda *Rum-Verschnitt* iznosi najmanje 37,5 % vol. U pogledu označivanja i prezentiranja riječ *Verschnitt* mora se navesti kod prezentiranja i označivanja slovima iste vrste, veličine i boje te u istom redu kao riječ „Rum” i, u slučaju pakiranja u bocama, na prednjoj etiketi. Trgovački naziv tog proizvoda glasi „jako alkoholno piće”. Ako se proizvod prodaje izvan Njemačke, na etiketi se mora navesti alkoholni sastav.

2. *Slivovice* se proizvodi u Češkoj i dobiva dodavanjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla destilatu šljiva prije konačne destilacije, pri čemu omjer od najmanje 70 % alkohola sadržanog u konačnom proizvodu mora potjecati od destilata šljiva. Trgovački naziv tog proizvoda glasi „jako alkoholno piće”. Naziv *slivovice* može se dodati ako je naveden u istom vidnom polju na prednjoj etiketi. Ako se proizvod *slivovice* prodaje izvan Češke, na etiketi se mora navesti alkoholni sastav. Ovom se odredbom ne dovodi u pitanje uporaba naziva *slivovitz* za voćne rakije u skladu s kategorijom 9. dijela I. ovog priloga.