

Briselē, 1.12.2016.
COM(2016) 750 final

ANNEXES 1 to 2

PIELIKUMI

dokumentam

Priekšlikums Eiropas Parlamenta un Padomes Regulai

par stipro alkoholisko dzērienu definīciju, noformēšanu un marķēšanu, stipro alkoholisko dzērienu nosaukumu lietošanu citu pārtikas produktu noformējumā un marķējumā un par stipro alkoholisko dzērienu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu aizsardzību

I PIELIKUMS

TEHNISKĀS DEFINĪCIJAS

Tehniskās definīcijas un prasības, kā minēts 2. panta 2. punktā, ir šādas.

- (1) “lauksaimniecības izcelsmes etilspirts” ir alkoholisks šķidrums, kam ir šādas īpašības —
- a) organoleptiskās īpašības: nav konstatējama cita garša, kā tikai tā ražošanā izmantojamās izejvielas garša;
 - b) minimālā spirta tilpumkoncentrācija: 96,0 %;
 - c) maksimālais atliekvielu daudzums:
 - i) kopējais skābums, ko izsaka kā etiķskābes daudzumu gramos uz hektolitru 100 tilp. % spirta: 1,5;
 - ii) esteri, ko izsaka kā etilacetāta daudzumu gramos uz hektolitru 100 % spirta: 1,3;
 - iii) aldehīdi, ko izsaka kā acetaldehīda daudzumu gramos uz hektolitru 100 % spirta: 0,5;
 - iv) augstākie spirti, ko izsaka kā metil-2-propanola-1 daudzumu gramos uz hektolitru 100 tilp. % spirta: 0,5;
 - v) metanols, ko izsaka gramos uz hektolitru 100 tilp. % spirta: 30;
 - vi) sausais ekstrakts, ko izsaka gramos uz hektolitru 100 tilp. % spirta: 1,5;
 - vii) gaistošās bāziskās vielas, kas satur slāpekli un ko izsaka kā slāpekļa daudzumu gramos uz hektolitru 100 tilp. % spirta: 0,1;
 - viii) furfurols: nav konstatējams.
- (2) “Lauksaimniecības izcelsmes destilāts” ir alkoholisks šķidrums, ko iegūst, destilējot Līguma I pielikumā uzskaitīta lauksaimniecības produkta vai produktu raudzēšanas produktus, bet kam nav etilspirta vai stiprā alkoholiskā dzēriena īpašību, un kas saglabā izmantotās(-o) izejvielas(-u) aromātu un garšu.
- Dodot norādi uz izmantoto izejvielu, destilātam ir jābūt iegūtam tikai un vienīgi no minētās izejvielas.
- (3) “Saldināšana”, gatavojot stipro alkoholisku dzērienu, ir viena vai vairāku šādu produktu izmantojums:
- a) neattīrīts cukurs, baltais cukurs, rafinēts baltais cukurs, dekstroze, fruktoze, glikozes sīrups, cukura šķīdums, invertcukura šķīdums, invertcukura sīrups, kā noteikts Padomes Direktīvā 2001/111/EK¹;
 - b) rektificēts vīnogu misas koncentrāts, vīnogu misas koncentrāts, svaigu vīnogu misa;
 - c) brūnināts cukurs, kas iegūts tikai un vienīgi no kontroles režīmā karsētas saharozes bez bāziskām vielām, neorganiskām skābēm vai citām ķīmiskām piedevām;
 - d) medus, kā noteikts Padomes Direktīvā 2001/110/EK²;

¹ Padomes 2001. gada 20. decembra Direktīva 2001/111/EK, kas attiecas uz dažu veidu cukuru, kurš paredzēts lietošanai pārtikā (OV L 10, 12.1.2002., 53. lpp.).

- e) ceratoniju sīrups;
 - f) citas dabīgas vielas ar ogļhidrātiem, kuru iedarbība ir līdzīga a) –e) punktā minēto produktu iedarbībai.
- (4) “Spirta pievienošana” ir lauksaimniecības izcelsmes etilspirta un/vai lauksaimniecības izcelsmes destilātu pievienošana stiprajam alkoholiskajam dzērienam.
- (5) “Ūdens pievienošana” ir tāda ūdens pievienošana, kas var būt destilēts, demineralizēts, permutēts vai mīkstināts stipro alkoholisko dzērienu gatavošanā. Šis papildinājums ir atļauts ar nosacījumu, ka ūdens kvalitāte atbilst Padomes Direktīvai 98/83/EK³ un Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvai 2009/54/EK⁴ un ka stiprā alkoholiskā dzēriena spirta tilpumkoncentrācija pēc šādas pievienošanas joprojām atbilst minimālā spirta tilpumkoncentrācijai, kas paredzēta attiecīgā stiprā alkoholiskā dzēriena kategorijai.
- (6) “Kupažēt” nozīmē apvienot divus vai vairākus vienas kategorijas stipros alkoholiskos dzērienus, kuru sastāvs tikai mazliet atšķiras viena vai vairāku šādu faktoru dēļ:
- (a) gatavošanas metode;
 - (b) izmantotie destilatori;
 - (c) nogatavināšanas vai izturēšanas laiks;
 - (d) ražošanas ģeogrāfiskais apgabals.
- Šādi ražots stiprais alkoholiskais dzēriens pieder pie tās pašas kategorijas, pie kuras pieder sākotnējie stiprie alkoholiskie dzērieni pirms kupažēšanas.
- (7) “Nogatavināšana vai izturēšana” ir dabiska konkrētu reakciju norise piemērotos traukos, lai attiecīgam stiprajam alkoholiskajam dzērienam piešķirtu iepriekš nebijušas organoleptiskās īpašības.
- (8) “Aromatizētāji” ir “aromatizētāji”, kā definēts Regulas (EK) Nr. 1334/2008 3. panta 2. punkta a) apakšpunktā.
- (9) “Aromatizējoša viela” ir “aromatizējoša viela”, kā definēts Regulas (EK) Nr. 1334/2008 3. panta 2. punkta b) apakšpunktā.
- (10) “Dabīga aromatizējoša viela” ir “dabīga aromatizējoša viela”, kā definēts Regulas (EK) Nr. 1334/2008 3. panta 2. punkta c) apakšpunktā.
- (11) “Aromatizējoši preparāti” ir “aromatizējoši preparāti”, kā definēts Regulas (EK) Nr. 1334/2008 3. panta 2. punkta d) apakšpunktā.
- (12) “Citi aromatizētāji” ir “citi aromatizētāji”, kā definēts šā Regulas (EK) Nr. 1334/2008 3. panta 2. punkta h) apakšpunktā.
- (13) “krāsvielas” ir “krāsvielas”, kā definēts Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 1333/2008⁵ I pielikuma 2. punktā.

² Padomes 2001. gada 20. decembra Direktīva 2001/110/EK, kas attiecas uz medu (OV L 10, 12.1.2002., 47. lpp.).

³ Padomes 1998. gada 3. novembra Direktīva 98/83/EK par dzeramā ūdens kvalitāti (OV L 330, 5.12.1998., 32. lpp.).

⁴ Eiropas Parlamenta un Padomes 2009. gada 18. jūnija Direktīva 2009/54/EK par dabīgo minerālūdeņu ieguvu un tirdzniecību (OV L 164, 26.6.2009., 45. lpp.).

⁵ Eiropas Parlamenta un Padomes 2008. gada 16. decembra Regula (EK) Nr. 1333/2008 par pārtikas piedevām (OV L 354, 31.12.2008., 16. lpp.).

- (14) “Iekrāsošana” ir kāda stiprā alkoholiskā dzēriena gatavošanā izmantot vienu vai vairākas krāsvielas, kā noteikts Regulas (EK) Nr. 1333/2008 I pielikuma 2. punktā.
- (15) “Spirta tilpumkoncentrācija” ir tīra spirta tilpums attiecīgā produktā, 20 °C temperatūrā — attiecībā pret visu minētā produkta tilpumu tādā pašā temperatūrā.
- (16) “Gaistošo vielu saturs” ir tādu gaistošo vielu, izņemot etilspirtu un metanolu, apjoms, kuras satur stiprais alkoholiskais dzēriens, kas iegūts destilācijas ceļā tikai izmantoto izejvielu destilācijas vai redestilācijas rezultātā.
- (17) “Iepakojums” ir aizsargājošs iesaiņojums, kartona kārbas, kastes, konteineri un pudeles, ko izmanto stipro alkoholisko dzērienu transportēšanā.

II PIELIKUMS

I DAĻA

Stipro alkoholisko dzērienu kategorijas

1. Rums

- a) rums ir viens no turpmāk minētajiem:
 - i) stiprais alkoholiskais dzēriens, ko ražo, tikai destilējot melasi vai sīrupu, kuru iegūst, ražojot cukurniedru cukuru, vai no pašas cukurniedru sulas, kura destilātā spirta tilpumkoncentrācija ir mazāka par 96 %, tāpēc destilātam ir īpašas, labi atšķiramas, rumam raksturīgas organoleptiskās īpašības; vai
 - ii) stiprais alkoholiskais dzēriens, ko ražo, tikai raudzējot un destilējot cukurniedru sulu, un kam piemīt rumam raksturīgs aromāts, un gaistošu vielu saturs tajā ir 225 gramu vai vairāk uz hektolitru 100 tilp. % spirta. Šo stipro alkoholisko dzērienu var laist tirgū, ar vārdu “lauksaimniecības” papildinot tirdzniecības nosaukumu “rums”, kam pievienota jebkura no reģistrētajām Francijas aizjūras departamentu vai Madeiras autonomā reģiona ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm.
- b) Spirta tilpumkoncentrācija rumā ir ne zemāka kā 37,5 %.
- c) Nepievieno atšķaidītu vai neatšķaidītu spirtu, kā noteikts I pielikuma 4. punktā.
- d) Rumu nearomatizē.
- e) Rumam drīkst pievienot tikai karamelizētu cukuru, lai pielāgotu krāsu.
- f) Jebkurām reģistrētām ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm drīkst pievienot vārdu “traditionnel”, ja rumu ražo, spirta tilpumkoncentrācijā, kas mazāka par 90 % destilējot tādas alkoholiski raudzētas spirta izejvielas, kas cēlušās tikai un vienīgi attiecīgā ražošanas vietā. Tādā rumā gaistošu vielu saturam ir jābūt 225 gramu vai vairāk uz hektolitru 100 tilp. % spirta, un rums nedrīkst būt saldināts. Vārda “traditionnel” lietojums neliedz izmantot apzīmējumus “iegūts cukura ražošanā” vai “lauksaimniecības-”, ko var pievienot tirdzniecības nosaukumam “rums” kopā ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm, kas minētas a) punkta ii) apakšpunktā.

Šis nosacījums neietekmē vārda “traditionnel” lietojumu visiem produktiem (saskaņā ar to īpašajiem kritērijiem), uz ko neattiecas šī kategorija.

2. Whisky jeb Whiskey

- a) *Whisky* jeb *Whiskey* ir stiprais alkoholiskais dzēriens, kas ražots, tikai veicot visas turpmāk norādītās ražošanas darbības:
 - i) graudu iesala misas destilāciju, neatkarīgi no tā, vai tai ir pievienoti veseli citu graudaugu graudi, un kas ir iegūts šādi:
 - pārvēršot cukurā, izmantojot diastāzi — neatkarīgi no tā, vai tas ir panākts ar citiem dabīgiem fermentiem vai bez tiem,
 - raudzēts, izmantojot raugu;

- ii) destilējot vienu vai vairākas reizes, ar spirta tilpumkoncentrāciju, kas zemāka par 94,8 %, lai destilātam būtu izmantoto izejvielu aromāts un garša;
- iii) iegūto destilāta galaproduktu vismaz trīs gadus nogatavinot koka mucās ar tilpumu, kas nepārsniedz 700 litrus.

Destilāta galaprodukts, kam drīkst pievienot tikai ūdeni vai vienkāršu karamelizētu cukuru (iekrāsošanai), saglabā krāsu, aromātu un garšu, ko iegūst i), ii) un iii) apakšpunktā aprakstītajā ražošanas procesā.

- b) Spirta tilpumkoncentrācija *Whisky* jeb *Whiskey* ir ne zemāka kā 40 %.
- c) Nepievieno atšķaidītu vai neatšķaidītu spirtu, kā noteikts I pielikuma 54. punktā.
- d) *Whisky* jeb *Whiskey* nesaldina un nearomatizē, un tā vienīgās piedevas ir vienkāršs karamelizēts cukurs, ko lieto iekrāsošanai.

3. Graudu spirts

- a) Graudu spirts ir stiprais alkoholiskais dzēriens, ko iegūst, tikai destilējot raudzētu graudaugu pilngraudu misu, un kas organoleptiskās īpašības iegūst no izmantotajiem izejmateriāliem.
- b) Spirta tilpumkoncentrācija graudu spirtā ir ne zemāka kā 37 %, izņēmums ir "*Korn*".
- c) Nepievieno atšķaidītu vai neatšķaidītu spirtu, kā noteikts I pielikuma 4. punktā.
- d) Graudu spirtu nearomatizē.
- e) Graudu spirtam drīkst pievienot tikai karamelizētu cukuru, lai pielāgotu krāsu.
- f) Graudu spirta tirdzniecības nosaukums var būt "graudu brendijs", ja tas ir destilēts no raudzētas graudaugu pilngraudu misas, ar spirta tilpumkoncentrāciju, kas mazāka par 95 %, un tā organoleptiskajām īpašībām jābūt iegūtām no izmantotajiem izejmateriāliem.

4. Vīna spirts

- a) Vīna spirts ir stiprais alkoholiskais dzēriens, kas atbilst šādiem nosacījumiem:
 - i) to ražo, tikai destilējot vīnu vai destilācijas vajadzībām stiprinātu vīnu līdz spirta tilpumkoncentrācijai, kas mazāka par 86 %, vai atkārtoti destilējot vīna destilātu ar spirta tilpumkoncentrāciju, kas mazāka par 86 %;
 - ii) gaistošu vielu saturs tajā ir 125 gramu vai vairāk uz hektolitru 100 tilp. % spirta;
 - iii) maksimālais metanola saturs tajā ir 200 gramu uz hektolitru 100 tilp. % spirta.
- b) Spirta tilpumkoncentrācija vīna spirtā ir ne zemāka kā 37,5 %.
- c) Nepievieno atšķaidītu vai neatšķaidītu spirtu, kā noteikts I pielikuma 4. punktā.
- d) Vīna spirtu nearomatizē. Tas neizslēdz tradicionālas ražošanas metodes.
- e) Vīna spirtam drīkst pievienot tikai karamelizētu cukuru, lai pielāgotu krāsu.

- f) Ja vīna spirts ir nogatavināts, to joprojām var laist tirgū kā “vīna spirtu” ar noteikumu, ka tas ir nogatavināts tik ilgi, vai ilgāk par to, kas paredzēts 5. kategorijā definētiem stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem.

5. Brandy jeb Weinbrand

- a) *Brandy jeb Weinbrand* ir stiprais alkoholiskais dzēriens, kas atbilst šādiem nosacījumiem:
- i) to ražo no vīna spirta — neatkarīgi no tā, vai pievieno vīna destilātu — un ko destilē ar spirta tilpumkoncentrāciju, kas zemāka par 94,8 % — ar noteikumu, ka destilāta saturs galaproduktā nepārsniedz 50 % no spirta satura galaproduktā;
 - ii) to nogatavina vismaz vienu gadu ozolkoka tvertnēs vai vismaz sešus mēnešus ozolkoka mucās, kuru tilpums ir mazāks par 1000 litriem;
 - iii) gaistošu vielu saturs tajā ir 125 grami vai vairāk uz hektolitru 100 tilp. % spirta, un to iegūst, tikai un vienīgi destilējot vai atkārtoti destilējot izmantotos izejmateriālus;
 - iv) maksimālais metanola saturs tajā ir 200 grami uz hektolitru 100 tilp. % spirta.
- b) Spirta tilpumkoncentrācija *Brandy jeb Weinbrand* ir ne zemāka kā 36 %.
- c) Nepievieno atšķaidītu vai neatšķaidītu spirtu, kā noteikts I pielikuma 4. punktā.
- d) *Brandy jeb Weinbrand* nearomatizē. Tas neizslēdz tradicionālas ražošanas metodes.
- e) *Brandy jeb Weinbrand* drīkst pievienot tikai karamelizētu cukuru, lai pielāgotu krāsu.

6. Vīnogu čagu spirts jeb vīnogu čagu degvīns

- a) Vīnogu čagu spirts jeb vīnogu čagu degvīns ir stiprais alkoholiskais dzēriens, kas atbilst šādiem nosacījumiem:
- i) to ražo tikai un vienīgi no raudzētām vīnogu čagām, ko destilē vai nu tieši ar ūdens tvaikiem, vai pēc ūdens pievienošanas;
 - ii) vīnogu čagām var pievienot mazliet vīna nogulu — ne vairāk kā 25 kg nogulu pie 100 kg izmantoto vīnogu čagu;
 - iii) no nogulām iegūtā spirta saturs galaproduktā nav augstāks par 35 % no visa spirta satura;
 - iv) destilācija notiek vīnogu čagu klātbūtnē, un spirta tilpumkoncentrācija destilātā ir zemāka par 86 %;
 - v) ir pieļaujama atkārtota destilācija tādā pašā spirta tilpumkoncentrācijā;
 - vi) gaistošu vielu saturs tajā ir 140 gramu vai vairāk uz hektolitru 100 tilp. % spirta, un maksimālais metanola saturs tajā ir 1000 grami uz hektolitru 100 tilp. % spirta.
- b) Spirta tilpumkoncentrācija vīnogu čagu spirtā jeb vīnogu čagu degvīnā ir ne zemāka kā 37,5 %.
- c) Nepievieno atšķaidītu vai neatšķaidītu spirtu, kā noteikts I pielikuma 4. punktā.

- d) Vīnogu čagu spirtu jeb vīnogu čagu degvīnu nearomatizē. Tas neizslēdz tradicionālas ražošanas metodes.
- e) Vīnogu čagu spirtam jeb vīnogu čagu degvīnam drīkst pievienot tikai karamelizētu cukuru, lai pielāgotu krāsu.

7. Augļu čagu spirts

- a) Augļu čagu spirts ir stiprais alkoholiskais dzēriens, kas atbilst šādiem nosacījumiem:
 - i) to iegūst, tikai raudzējot un destilējot augļu čagas, kas nav vīnogu čagas, un spirta tilpumkoncentrācija destilātā zemāka par 86 %;
 - ii) gaistošu vielu saturs tajā ir ne mazāk kā 200 grammi uz hektolitru 100 tilp. % spirta;
 - iii) maksimālais metanola saturs tajā ir 1500 grammi uz hektolitru 100 tilp. % spirta;
 - iv) kauleņu čagu spirtā ciānūdeņražskābes daudzums vienā hektolitrā 100 tilp. % spirta nav lielāks par 7 gramiem;
 - v) ir pieļaujama atkārtota destilācija tādā pašā spirta tilpumkoncentrācijā saskaņā ar i) punktu.
- b) Spirta tilpumkoncentrācija augļu čagu spirtā ir ne zemāka kā 37,5 %.
- c) Nepievieno atšķaidītu vai neatšķaidītu spirtu, kā noteikts I pielikuma 4. punktā.
- d) Augļu čagu spirtu nearomatizē.
- e) Augļu čagu spirtam drīkst pievienot tikai karamelizētu cukuru, lai pielāgotu krāsu.
- f) Tirdzniecības nosaukumā ir augļa nosaukums, pēc tā rakstīts: “čagu spirts”. Ja izmanto dažādu augļu čagas, tirdzniecības nosaukums ir “augļu čagu spirts”.

8. Rozīņu spirts jeb *raisin brandy*

- a) Rozīņu spirts jeb *raisin brandy* ir stiprais alkoholiskais dzēriens, ko ražo tikai un vienīgi destilējot produktu, kuru iegūst, raudzējot žāvētu ‘Corinth Black’ vai ‘Moscatel of the Alexandria’ šķirnes vīnogu ekstraktu, ar spirta tilpumkoncentrāciju destilātā, kas zemāka par 94,5 %, lai destilātam būtu izmantoto izejmateriālu aromāts un garša.
- b) Spirta tilpumkoncentrācija rozīņu spirtā jeb *raisin brandy* ir ne zemāka kā 37,5 %.
- c) Nepievieno atšķaidītu vai neatšķaidītu spirtu, kā noteikts I pielikuma 4. punktā.
- d) Rozīņu spirtu jeb *raisin brandy* nearomatizē.
- e) Rozīņu spirtam jeb *raisin brandy* drīkst pievienot tikai karamelizētu cukuru, lai pielāgotu krāsu.

9. Augļu spirts

- a) Augļu spirts ir stiprais alkoholiskais dzēriens, kas atbilst šādiem nosacījumiem:
 - i) to ražo, tikai raudzējot un destilējot mīkstus augļus vai tādu augļu, ogu vai augu misu – ar kauliņiem vai bez tiem;

- ii) kuru destilātā spirta tilpumkoncentrācija, kas mazāka par 86 %, lai destilātam būtu no destilētajām izejvielām iegūts aromāts un garša;
 - iii) gaistošu vielu saturs tajā ir 200 grammi vai vairāk uz hektolitru 100 tilp. % spirta;
 - iv) ja stiprais alkoholiskais dzēriens ir iegūts no kaulēņiem, ciānūdeņražskābes daudzums vienā hektolitrā 100 % spirta nav lielāks par 7 gramiem.
- b) augļu spirta maksimālais metanola saturs ir 1000 grammi uz hektolitru 100 tilp. % spirta;
- i) Ja augļu spirtu iegūst no turpmāk minētajiem augļiem vai ogām, maksimālais metanola saturs ir 1200 grammi uz hektolitru 100 tilp. % spirta:
 - plūmēm (*Prunus domestica* L.),
 - mirabelēm (*Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.),
 - cvečēm (*Prunus domestica* L.),
 - āboliem (*Malus domestica* Borkh.),
 - bumbieriem (*Pyrus communis* L.), izņemot ‘Williams’ šķirnes bumbierus (*Pyrus communis* L. cv ‘Williams’),
 - avenēm (*Rubus idaeus* L.),
 - kazenēm (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),
 - aprikozēm (*Prunus armeniaca* L.),
 - persikiem (*Prunus persica* L.) Batsch);
 - ii) Ja augļu spirtu iegūst no turpmāk minētajiem augļiem vai ogām, maksimālais metanola saturs ir 1350 grammi uz hektolitru 100 tilp. % spirta:
 - ‘Williams’ šķirnes bumbieriem (*Pyrus communis* L. cv ‘Williams’),
 - sarkanajām jānogām (*Ribes rubrum* L.),
 - upenēm (*Ribes nigrum* L.),
 - pīlādžogām (*Sorbus aucuparia* L.),
 - melnā plūškoka ogām (*Sambucus nigra* L.),
 - cidonijām (*Cydonia oblonga* Mill.),
 - kadiķogām (*Juniperus communis* L. vai *Juniperus oxicedrus* L.)
- c) Spirta tilpumkoncentrācija augļu spirtā ir ne zemāka kā 37,5 %.
- d) Nepievieno atšķaidītu vai neatšķaidītu spirtu, kā noteikts I pielikuma 4. punktā.
- e) Augļu spirtu nearomatizē.
- f) Augļu spirta tirdzniecības nosaukumā pirms vārda “spirits” ir minēts attiecīgo augļu, ogu vai augu nosaukums, piemēram: ķiršu spirts, ko var dēvēt arī par *kirsch*, plūmju spirts, ko var dēvēt arī par *slivovitz*, mirabeļu, persiku, ābolu, bumbieru, aprikožu, vīģu, citrusaugļu vai vīnogu, vai citu augļu spirts.

Tos var saukt arī *wasser*, pievienojot augļa nosaukumu.

Tikai šādiem augļiem vārdu “sirts”, pirms kura ir augļa nosaukums, var aizstāt ar paša augļa vai ogu nosaukumu:

- mirabeles (*Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.),
- plūmes (*Prunus domestica* L.),
- cveķes (*Prunus domestica* L.),
- lielaugļu zemeņkoka augļi (*Arbutus unedo* L.),
- ‘Golden Delicious’ šķirnes āboli.

Ja pastāv varbūtība, ka galapatērētāji nesaprot kādu no šiem tirdzniecības nosaukumiem, marķējumā jābūt vārdam “sirts”, var papildināt ar paskaidrojumu.

- g) Nosaukumu *Williams* var lietot, tikai pārdodot tādu bumbieru sirtu, kas ir ražots vienīgi no ‘Williams’ šķirnes bumbieriem.
- h) Ja kopā destilē divu vai vairāku tipu augļus, ogas vai augus, produktu pārdod ar nosaukumu, attiecīgi, “augļu sirts” vai “augu sirts”. Tādiem nosaukumiem var pievienot visu augļu, ogu vai augu nosaukumus — dilstošā secībā, pirmos uzrādot to augļu, ogu vai augu nosaukumus, kuri izmantoti visvairāk.

10. Ābolu sidra un bumbieru sidra sirts

- a) Ābolu sidra sirts un bumbieru sidra sirts ir stiprie alkoholiskie dzērieni, kuri atbilst šādiem nosacījumiem:
 - i) tos ražo, tikai destilējot sidru vai bumbieru sidru līdz spirta tilpumkoncentrācijai, kas mazāka par 86 %, lai destilātam būtu augļu aromāts un garša;
 - ii) gaistošu vielu saturs tajos ir 200 gramu vai vairāk uz hektolitru 100 tilp. % spirta;
 - iii) maksimālais metanola saturs tajos ir 1000 gramu uz hektolitru 100 tilp. % spirta.
- b) Spirta tilpumkoncentrācija sidra spirtā un bumbieru sidra spirtā ir ne mazāka par 37,5 %.
- c) Nepievieno atšķaidītu vai neatšķaidītu sirtu, kā noteikts I pielikuma 4. punktā.
- d) Ne sidra sirtu, ne bumbieru sidra sirtu nearomatizē.
- e) Sidra spirtam un bumbieru spirtam drīkst pievienot tikai karamelizētu cukuru, lai pielāgotu krāsu.

11. Medus sirts

- a) Medus sirts ir stiprais alkoholiskais dzēriens, kas atbilst šādiem nosacījumiem:
 - i) to ražo, tikai un vienīgi raudzējot un destilējot medus misu,
 - ii) to destilē līdz tilpumkoncentrācijai, kas zemāka par 86 %, lai destilātam būtu no izmantotajiem izejmateriāliem iegūtas organoleptiskas īpašības.
- b) Spirta tilpumkoncentrācija medus spirtā ir ne zemāka kā 35 %.

- c) Nepievieno atšķaidītu vai neatšķaidītu spirtu, kā noteikts I pielikuma 4. punktā.
- d) Medus spirtu nearomatizē.
- e) Medus spirtam drīkst pievienot tikai karamelizētu cukuru, lai pielāgotu krāsu.
- f) Medus spirtu var saldināt tikai ar medu.

12. Hefebrand

- a) *Hefebrand* jeb nogulu spirts ir stiprais alkoholiskais dzēriens, ko ražo, tikai destilējot vīna nogulas vai raudzētus augļus līdz tilpumkoncentrācijai, kas zemāka par 86 %.
- b) Spirta tilpumkoncentrācija *Hefebrand* jeb nogulu spirtā ir ne zemāka kā 38 %.
- c) Nepievieno atšķaidītu vai neatšķaidītu spirtu, kā noteikts I pielikuma 4. punktā.
- d) *Hefebrand* jeb nogulu spirtu nearomatizē.
- e) *Hefebrand* jeb nogulu spirtam drīkst pievienot tikai karamelizētu cukuru, lai pielāgotu krāsu.
- f) Tirdzniecības nosaukumu *Hefebrand* jeb nogulu spirts papildina ar izmantotā izejmateriāla nosaukumu.

13. Bierbrand jeb eau de vie de bière

- a) *Bierbrand* jeb *eau de vie de bière* [alus degvīns] ir stiprais alkoholiskais dzēriens, ko iegūst, tikai normālā spiedienā tieši destilējot svaigu alu — ar spirta tilpumkoncentrāciju destilātā, kas mazāka par 86 %, lai iegūtajam destilātam būtu no alus iegūtas organoleptiskās īpašības.
- b) Spirta tilpumkoncentrācija *Bierbrand* jeb alus degvīnā ir ne zemāka kā 38 %.
- c) Nepievieno atšķaidītu vai neatšķaidītu spirtu, kā noteikts I pielikuma 4. punktā.
- d) *Bierbrand* jeb *eau de vie de bière* nearomatizē.
- e) *Bierbrand* jeb *eau de vie de bière* drīkst pievienot tikai karamelizētu cukuru, lai pielāgotu krāsu.

14. *Topinambur*

- a) *Topinambur* jeb topinambūru spirts ir stiprais alkoholiskais dzēriens, ko ražo, tikai raudzējot un destilējot topinambūra bumbuļus (*Helianthus tuberosus* L.) līdz tilpumkoncentrācijai, kas ir zemāka par 86 %.
- b) Spirta tilpumkoncentrācija *topinambur* jeb topinambūru spirtā ir ne zemāka kā 38 %.
- c) Nepievieno atšķaidītu vai neatšķaidītu spirtu, kā noteikts I pielikuma 4. punktā.
- d) *Topinambur* jeb topinambūru spirtu nearomatizē.
- e) *Topinambur* jeb topinambūru spirtam drīkst pievienot tikai karamelizētu cukuru, lai pielāgotu krāsu.

15. Degvīns [*vodka*]

- a) Degvīns [*vodka*] ir stiprais alkoholiskais dzēriens, ko ražo no lauksaimnieciskas izcelsmes etilspirta, kuru, fermentējot ar raugu, iegūst no:
 - kartupeļiem vai/un labības,
 - citiem lauksaimniecības izejmateriāliem,

ko filtrē un/vai rektificē tā, lai selektīvi vājinātu izmantoto izejmateriālu un fermentācijas blakusproduktu organoleptiskās īpašības.

Šim procesam var sekot atkārtota destilācija vai apstrāde ar attiecīgiem pārstrādes līdzekļiem, tostarp apstrāde ar aktivizētu kokogli, lai tam piešķirtu īpašas organoleptiskās īpašības.

Maksimālais atliekvielu daudzums lauksaimniecības izcelsmes etilspirtā atbilst I pielikuma 1. punktā noteiktajam, izņemot to, ka metanola saturs tajā nedrīkst pārsniegt 10 gramus uz hektolitru 100 tilp. % spirta.

- b) Spirta tilpumkoncentrācija degvīnā ir ne zemāka kā 37,5 %.
- c) Vienīgie aromatizētāji, ko var pievienot, ir dabīgo aromatizētāju sastāvdaļas destilātā, ko iegūst no fermentētiem izejmateriāliem. Turklāt produktam var piešķirt īpašas organoleptiskās īpašības, kas atšķiras no dominējošā aromāta.
- d) Tāda degvīna aprakstā, noformējumā vai marķējumā, kurš ir ražots ne tikai no kartupeļiem vai graudiem, ir norāde “ražots no”, kura ir papildināta ar to izejmateriālu nosaukumu, kuri ir izmantoti lauksaimniecības izcelsmes etilspirta ražošanai.

16. Spirts (pirms tam minēts attiecīgo augļu nosaukums), ko ražo, macerējot un destilējot

- a) Spirts (pirms tam minēts attiecīgo augļu nosaukums), ko ražo, macerējot un destilējot, ir stiprais alkoholiskais dzēriens, kas atbilst šādiem nosacījumiem:
 - i) to ražo, macerējot ii) apakšpunktā uzskaitītos augļus vai ogas, neatkarīgi no tā, vai tās ir daļēji raudzētas vai nav raudzētas, iespējams, katriem 100 kg raudzētu augļu vai ogu piejaucot līdz 20 litru lauksaimniecības izcelsmes etilspirta vai spirta, vai destilāta, ko iegūst no tiem pašiem augļiem, un tad destilē līdz tilpumkoncentrācijai, kas ir zemāka par 86 %;
 - ii) ko iegūst, izmantojot šādus augļus vai ogas:
 - kazenes (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),

- zemenes (*Fragaria* spp.),
- mellenes (*Vaccinium myrtillus* L.),
- avenes (*Rubus idaeus* L.),
- sarkanās jānogas (*Ribes rubrum* L.),
- baltās jānogas (*Ribes niveum* Lindl.),
- upenes (*Ribes nigrum* L.),
- dzeloņplūmes (*Prunus spinosa* L.),
- pīlādžogas (*Sorbus aucuparia* L.),
- māju pīlādža ogas (*Sorbus domestica* L.),
- aslapaino palmu ogas (*Ilex aquifolium* un *Ilex cassine* L.),
- Krimas pīlādža ogas (*Sorbus torminalis* (L.) Crantz.),
- melnā plūškoka ogas (*Sambucus nigra* L.),
- ērkšķogas (*Ribes uva-crispa* L. syn. *Ribes grossularia*), *Ribes grossularia*)),
- dzērvenes (*Vaccinium* L. subgenus *Oxycoccus*),
- brūklenes (*Vaccinium vitis-idaea* L.)
- krūmmellenes (*Vaccinium corymbosum* L.),
- smiltsērķšķa ogas (*Hippophae rhamnoides*)
- mežrozīšu augļi (*Rosa canina* L.),
- lācenes (*Rubus chamaemorus* L.),
- melnās vistenes (*Empetrum nigrum* L.)
- ziemeļu kaulenes (*Rubus arcticus* L.)
- mirtes ogas (*Myrtus communis* L.)
- banāni (*Musa* spp.),
- pasifloras augļi (*Passiflora edulis* Sims),
- ambarellas (*Spondias dulcis* Sol. ex Parkinson),
- cūkplūmes (*Spondias mombin* L.).
- valrieksti (*Juglans regia* L.)
- lazdu rieksti (*Corylus avellana*)
- ēdamie kastaņi (*Castanea sativa*),
- citrusaugļi (*Citrus* spp. L.),
- indiešu vīģes (*Opuntia ficus-indica*).

- b) Spirta tilpumkoncentrācija spirtā (pirms tam minēts attiecīgo augļu nosaukums), ko ražo, macerējot un destilējot, ir ne zemāka kā 37,5 %.
- c) Spirtu (pirms tam minēts attiecīgo augļu nosaukums), ko ražo, macerējot un destilējot, nearomatizē.
- d) Aprakstot, noformējot vai marķējot spirtu (pirms tam minēts attiecīgo augļu nosaukums), ko ražo, macerējot un destilējot, vārdiem “ko ražo, macerējot un destilējot” ir jābūt iespiesti ar tāda paša fonta, lieluma un krāsas burtiem un tajā pašā redzamības laukā kā vārdiem “(attiecīgo augļu nosaukums) spirts”, bet pudeļu taras gadījumā — uz priekšējās etiķetes.

17. Geist (kopā ar augļu vai izmantotās izejvielas nosaukumu)

- a) *Geist* (kopā ar augļu vai izmantoto izejvielu nosaukumu) ir stiprs alkoholiskais dzēriens, ko iegūst, macerējot a) punkta ii) apakšpunktā uzskaitītos 16. kategorijas augļus un ogas vai augus, riekstus vai citus augu valsts materiālus, piemēram, lapu garšaugus vai rožu ziedlapiņas macerējot lauksaimniecības izcelsmes etilspirtā, un destilējot līdz tilpumkoncentrācijai, kas ir zemāka par 86 %.
- b) Spirta tilpumkoncentrācija *Geist* (kopā ar augļu vai izmantotās izejvielas nosaukumu) ir ne zemāka kā 37,5 %.
- c) *Geist* (kopā ar augļu vai izmantotās izejvielas nosaukumu) nearomatizē.

18. Genciāns

- a) Genciāns ir stiprais alkoholiskais dzēriens, ko ražo no genciāna destilāta, ko savukārt iegūst no genciāna sakņu raudzējuma, neatkarīgi no tā, vai tam ir pievienots lauksaimniecības izcelsmes etilspirts.
- b) spirta tilpumkoncentrācija genciānā ir ne zemāka kā 37,5 %.
- c) genciānu nearomatizē.

19. Stiprie alkoholiskie dzērieni ar kadiķogu aromātu

- a) Stiprie alkoholiski dzērieni ar kadiķogu aromātu ir stiprie alkoholiskie dzērieni, ko ražo, aromatizējot lauksaimniecības izcelsmes etilspirtu vai graudu spirtu, vai graudu destilātu, vai to maisījumu ar kadiķu (*Juniperus communis* L. vai *Juniperus oxicedrus* L.) ogām.
- b) Spirta tilpumkoncentrācija stiprajos alkoholiskos dzērienos ar kadiķogu aromātu ir ne zemāka kā 30 %.
- c) Papildus var izmantot aromatizējošas vielas vai aromatizējošus preparātus vai aromātiskus augus vai aromātisku augu daļas vai minēto sastāvdaļu apvienojumu, bet kadiķogu organoleptiskajām īpašībām jābūt samanāmām arī tad, ja tās ir vājas.
- d) Stiprajiem alkoholiskiem dzērieniem ar kadiķogu aromātu tirdzniecības nosaukumi var būt *Wacholder* vai *genebra*.

20. Gin

- a) *Gin* [džins] ir stiprais alkoholiskais dzēriens ar kadiķogu aromātu, kuru ražo, aromatizējot organoleptiski piemērotu lauksaimniecības izcelsmes etilspirtu ar kadiķu ogām (*Juniperus communis* L.).
- b) Spirta tilpumkoncentrācija džinā ir ne zemāka kā 37,5 %.
- c) *Gin* ražošanā izmanto tikai aromatizējošas vielas un/vai aromatizējošus preparātus tā, lai galvenā būtu kadiķogu garša.
- d) Nosaukumu “*gin*” var papildināt ar apzīmējumu “*dry*”, ja tam pievienotas saldinošas vielas, kuru saturs nepārsniedz 0,1 gramu cukura uz vienu galaprodukta litru.

21. Destilēts Gin

- a) Destilēts *gin* ir viens no turpmāk minētajiem:
 - i) stiprais alkoholiskais dzēriens ar kadiķogu aromātu, ko ražo destilācijas aparātos, ko parasti izmanto *gin* ražošanā, tikai atkārtoti destilējot

organoleptiski piemērotu attiecīgas kvalitātes lauksaimniecības izcelsmes etilspirtu, kura sākotnējā spirta tilpumkoncentrācija ir ne zemāka kā 96 %, kadiķogu (*Juniperus communis* L.) un citu dabisku augu daļu klātbūtnē ar noteikumu, ka dominē kadiķogu garša;

- ii) šādas destilācijas produkta un lauksaimniecības izcelsmes etilspirta maisījums, kuram ir tāds pats sastāvs, tīrība un spirta saturs; destilētam džinam var pievienot aromatizējošas vielas un/vai aromatizējošus preparātus, kas norādīti 20. kategorijas c) punktā;
- b) spirta tilpumkoncentrācija destilētā *gin* ir ne zemāka kā 37,5 %.
- c) *Gin*, ko iegūst, lauksaimniecības izcelsmes etilspirtam vienkārši pievienojot esences vai aromatizētājus, neatbilst nosaukumam destilēts *gin*.
- d) Nosaukumu “distilled *gin*” var papildināt ar apzīmējumu “dry”, ja tam ir pievienotas saldinošas vielas, kuru saturs galaprodukta nepārsniedz 0,1 gramu cukura uz litru.

22. *London gin*

- a) *London gin* ir destilēta džina paveids:
 - i) to iegūst tikai un vienīgi no lauksaimniecības izcelsmes etilspirta, ar maksimālo metanola daudzumu ne vairāk kā 5 gramu vienā hektolitrā 100 tilp. % spirta, kura aromātu iegūst tikai un vienīgi redestilējot to parastos etilspirta destilācijas aparātos visu izmantoto dabisko augu daļu klātbūtnē;
 - ii) spirta tilpumkoncentrācija iegūtajā destilātā ir ne zemāka kā 70 %;
 - iii) turpmāk pievienotajam lauksaimniecības izcelsmes etilspirtam jāatbilst I pielikuma 1. punktā minētajām īpašībām, taču ar maksimālo metanola saturu ne vairāk kā 5 gramu uz hektolitru 100 tilp. % spirta;
 - iv) kurā nav pievienots vairāk saldinošu vielu par 0,1 gramu cukuru vienā litrā galaprodukta, kā arī nav krāsvielu;
 - v) kurā nav nekādu citu pievienotu sastāvdaļu kā vien ūdens.
- b) Spirta tilpumkoncentrācija *London gin* ir ne zemāka kā 37,5 %.
- c) Apzīmējumu *London gin* var papildināt ar apzīmējumu “dry”.

23. Stiprie alkoholiskie dzērieni ar ķimeņu aromātu

- a) Stiprie alkoholiskie dzērieni ar ķimeņu aromātu ir stiprie alkoholiskie dzērieni, ko ražo, lauksaimniecības izcelsmes etilspirtu aromatizējot ar ķimenēm (*Carum carvi* L.).
- b) Spirta tilpumkoncentrācija stiprajos alkoholiskajos dzērienos ar ķimeņu aromātu ir ne zemāka kā 30 %.
- c) Papildus var izmantot aromatizējošas vielas un/vai aromatizējošus preparātus, taču ķimeņu garšai jādominē.

24. *Akvavit jeb aquavit*

- a) *Akvavit jeb aquavit* ir stiprais alkoholiskais dzēriens ar ķimeņu aromātu un/vai diļļu aromātu, un to ražo, izmantojot lauksaimniecības izcelsmes etilspirtu, kuram pievieno augu vai garšvielu destilātu.
- b) Spirta tilpumkoncentrācija *Akvavit jeb Aquavit* ir ne zemāka kā 37,5 %.
- c) Papildus var izmantot dabīgas aromatizējošas vielas un/vai aromatizējošus preparātus, bet šo dzērienu aromāts galvenokārt ir attiecināms uz ķimeņu vai diļļu (*Anethum graveolens* L.) sēklu destilātiem; izmantot ēteriskās eļļas ir aizliegts.
- d) Garšā nedrīkst izteikti dominēt rūgtās vielas; sausā ekstrakta saturs nepārsniedz 1,5 gramus uz 100 mililitriem.

25. Stiprie alkoholiskie dzērieni ar anīsa aromātu

- a) Stiprie alkoholiski dzērieni ar anīsa aromātu ir stiprie alkoholiski dzērieni, ko ražo, lauksaimniecības izcelsmes etilspirtu aromatizējot ar dabīgiem ekstraktiem no īstā ilīcija (*Illicium verum* Hook f.), anīsa (*Pimpinella anisum* L.), fenheļa (*Foeniculum vulgare* Mill.) vai no jebkura cita auga, kura aromātā ir tādas pašas pamatsastāvdaļas, izmantojot kādu no šiem procesiem vai to apvienojumu:
 - i) macerāciju un/vai destilāciju;
 - ii) spirta atkārtotu destilāciju iepriekš uzskaitīto augu sēklu vai citu augļu daļu klātbūtnē;
 - iii) dabīgu destilētu ekstraktu no augiem ar anīsa aromāta pievienošanu.
- b) Spirta tilpumkoncentrācija stiprajos alkoholiskajos dzērienos ar anīsa aromātu ir ne zemāka kā 15 %.
- c) Gatavojot stipros alkoholiskos dzērienus ar anīsa aromātu, drīkst izmantot tikai dabīgas aromatizējošas vielas un aromatizējošus preparātus.
- d) Var izmantot arī citus dabīgus augu ekstraktus vai aromātiskas sēklas, bet anīsa garšai ir jādominē.

26. *Pastis*

- a) *Pastis* ir stiprais alkoholiskais dzēriens ar anīsa aromātu, kurā ir arī dabīgi lakricas sakņu (*Glycyrrhiza* spp.) ekstrakti, un tas nozīmē, ka tajā ir krāsvielas, piemēram “halkoni”, kā arī glicirizīnskābe, kuras minimālajam un maksimālajam saturam jābūt attiecīgi 0,05 grami un 0,5 grami uz litru.
- b) Spirta tilpumkoncentrācija *Pastis* ir ne zemāka kā 40 %.
- c) Gatavojot *Pastis*, drīkst izmantot tikai dabīgas aromatizējošas vielas un aromatizējošus preparātus.
- d) Litrā *Pastis* ir mazāk nekā 100 grami cukuru, ko izsaka invertcukurā, un minimālais un maksimālais anetola saturs tajā ir attiecīgi 1,5 grami un 2 grami uz litru.

27. *Pastis de Marseille*

- a) *Pastis de Marseille* ir *Pastis* ar anetola saturu 2 grami uz litru.
- b) Spirta tilpumkoncentrācija *Pastis de Marseille* ir ne zemāka kā 45 %.

- c) Gatavojot *Pastis de Marseille*, drīkst izmantot tikai dabīgas aromatizējošas vielas un aromatizējošus preparātus.

28. Anis

- a) *Anis* ir stiprais alkoholiskais dzēriens ar anīsa aromātu, kura raksturīgais aromāts iegūts tikai no anīsa (*Pimpinella anisum* L.) un/vai īstā ilīcija (*Illicium verum* Hook f.), un/vai fenheļa (*Foeniculum vulgare* Mill.).
- b) Spirta tilpumkoncentrācija *anis* ir ne zemāka kā 37 %.
- c) Gatavojot *anis*, drīkst izmantot tikai dabīgas aromatizējošas vielas un aromatizējošus preparātus.

29. Destilēts anis

- a) Destilēts *anis* ir *anis*, kurā ir spirts, kas destilēts 28. kategorijas a) punktā minēto sēklu un — ja ir ģeogrāfiskās izcelsmes norādes — mastikas un citu aromātisku sēklu, augu vai augļu klātbūtnē, ar noteikumu, ka destilētā *anis* tāda spirta ir vismaz 20 % no dzēriena spirta tilpumkoncentrācijas.
- b) Spirta tilpumkoncentrācija destilētā *anis* ir ne zemāka kā 35 %.
- c) Gatavojot *anis*, drīkst izmantot tikai dabīgas aromatizējošas vielas un aromatizējošus preparātus.

30. Stiprie alkoholiski dzērieni ar rūgtu garšu jeb *bitter*

- a) Stiprie alkoholiskie dzērieni ar rūgtu garšu jeb *bitter* [rūgtie] ir stiprie alkoholiskie dzērieni, kuru dominējošā garša ir rūgta un kurus ražo, lauksaimniecības izcelsmes etilspirtam pievienojot aromatizējošas vielas.
- b) Spirta tilpumkoncentrācija stiprajos alkoholiskajos dzērienos ar rūgtu garšu jeb *bitter* ir ne zemāka kā 15 %.
- c) Stipros alkoholiskus dzērienus ar rūgtu garšu jeb *bitter* var pārdot arī ar nosaukumu “*amer*” jeb “*bitter*” kopā ar citu apzīmējumu vai bez tā.

31. Aromatizēts degvīns

- a) Aromatizēts degvīns ir degvīns, kam piešķirts aromāts, kurš nav izejvielu aromāts.
- b) Spirta tilpumkoncentrācija degvīnā ir ne zemāka kā 37,5 %.
- c) Aromatizētu degvīnu var saldināt, kupažēt, aromatizēt, nogatavināt vai iekrāsot.
- d) Aromatizētu degvīnu var pārdot arī ar galvenā aromāta nosaukumu, kam pievienots vārds “degvīns”.

32. Liķieris

- a) Liķieris ir stiprais alkoholiskais dzēriens:
 - i) kurā minimālais invertcukurā izteiktā cukura saturs ir:
 - 70 grami uz litru — ķiršu liķieriem, kuros etilspirts ir tikai un vienīgi no ķiršu spirta,
 - 80 grami uz litru — genciānu liķierim vai līdzīgiem liķieriem, ko gatavo no genciānām vai līdzīgiem augiem kā vienīgām aromātiskajām vielām,

- 100 gramu uz litru — visos citos gadījumos;
- ii) ko ražo, izmantojot lauksaimniecības izcelsmes etilspirtu vai lauksaimniecības izcelsmes destilātu, vai vienu vai vairākus stipros alkoholiskos dzērienus, vai to maisījumu, un saldina, un pievieno vienu vai vairākus aromatizētājus, lauksaimniecības izcelsmes produktus vai pārtikas produktus.
- b) Spirta tilpumkoncentrācija degvīnā ir ne zemāka kā 15 %.
- c) Gatavojot liķieri, drīkst izmantot dabīgas aromatizējošas vielas un aromatizējošus preparātus. Tomēr izmanto tikai dabīgas aromatizējošas vielas un aromatizējošus preparātus, gatavojot šādus liķierus:
 - i) augļu liķierus:
 - upeņu liķieri,
 - ķiršu liķieri,
 - aveņu liķieri,
 - zīdkoka ogu liķieri,
 - melleņu liķieri,
 - citrusaugļu liķieri;
 - lāceņu liķieri,
 - ziemeļu kauleņu liķieri,
 - dzērveņu liķieri,
 - brūkleņu liķieri,
 - smiltsērķšķu ogu liķieri,
 - ananāsu liķieri;
 - ii) augu liķierus:
 - piparmētru liķieri,
 - genciānu liķieri,
 - anīsa liķieri,
 - vērmeļu liķieri,
 - ārstniecības augu liķieri.
- d) Savienībā ražoto liķieru noformēšanai var izmantot šādus saliktus apzīmējumus, ja lauksaimniecības izcelsmes etilspirts ir izmantots, lai norādītu uz nostabilizētiem ražošanas paņēmieniem:
 - “žāvētu plūmju brendijs”,
 - “apelsīnu brendijs”,
 - “aprikožu brendijs”,
 - “ķiršu brendijs”,
 - “*solbaerrom*”, ko dēvē arī par “upeņu rumu”.

Tādu liķieru marķējumā un noformējumā saliktajam apzīmējumam ir jābūt iespīestam vienā rindā, ar vienvērtīgiem vienas un tā paša fonta un krāsas burtiem, un vārdam “liķieris” ir jābūt iespīestam tiešā tuvumā — ar burtiem, kas nav mazāki par minētā fonta burtiem. Ja spirta izcelsme nav no norādītā stiprā alkoholiskā dzēriena, tā izcelsmei jābūt norādītai marķējumā tajā pašā redzamības laukā, kur iespīests saliktais apzīmējums un vārds “liķieris” — vai nu norādot lauksaimniecības izcelsmes spirta paveidu, vai ar vārdiem “izgatavots no lauksaimniecības izcelsmes spirta” vai “izgatavots, izmantojot lauksaimniecības izcelsmes spirtu”.

33. Crème de (pēc šiem vārdiem ir rakstīts izmantoto augļu vai izejmateriālu nosaukums)

- a) Stiprie alkoholiski dzērieni, ko pazīst kā *Crème de* (pēc šiem vārdiem ir rakstīts izmantoto augļu vai izejmateriālu nosaukums) — un kas nav piena produkti — ir liķieri, kuros invertcukurā izteiktā cukura saturs ir ne zemāks kā 250 grami uz litru.
- b) *Crème de* (pēc šiem vārdiem ir rakstīts izmantoto augļu vai izejmateriālu nosaukums) spirta tilpumkoncentrācija ir ne zemāka kā 15 %.
- c) Šim stiprajam alkoholiskajam dzērienam piemēro 32. kategorijā izklāstītos noteikumus par liķieru aromatizējošām vielām un aromatizējošiem preparātiem.
- d) Tirdzniecības nosaukumu var papildināt ar vārdu “liķieris”.

34. Crème de cassis

- a) *Crème de cassis* ir upeņu liķieris, kuros invertcukurā izteiktā cukura saturs ir ne zemāks kā 400 grami uz litru.
- b) Spirta tilpumkoncentrācija *crème de cassis* ir ne zemāka kā 15 %.
- c) *Crème de cassis* piemēro 32. kategorijā izklāstītos noteikumus par liķieru aromatizējošām vielām un aromatizējošiem preparātiem.
- d) Tirdzniecības nosaukumu var papildināt ar vārdu “liķieris”.

35. Guignolet

- a) *Guignolet* ir liķieris, ko iegūst, lauksaimniecības izcelsmes etilspirtā macerējot ķiršus.
- b) Spirta tilpumkoncentrācija *Guignolet* ir ne zemāka kā 15 %.
- c) *Guignolet* piemēro 32. kategorijā izklāstītos noteikumus par liķieru aromatizējošām vielām un aromatizējošiem preparātiem.
- d) Tirdzniecības nosaukumu var papildināt ar vārdu “liķieris”.

36. Punch au rhum

- a) *Punch au rhum* ir liķieris, kam alkohola saturu nodrošina tikai ar rumu.
- b) Spirta tilpumkoncentrācija *punch au rhum* ir ne zemāka kā 15 %.
- c) *Punch au rhum* piemēro 32. kategorijā izklāstītos noteikumus par liķieru aromatizējošām vielām un aromatizējošiem preparātiem.
- d) Tirdzniecības nosaukumu var papildināt ar vārdu “liķieris”.

37. Sloe gin

- a) *Sloe gin* ir liķieris, ko ražo, *gin* macerējot dzeloņplūmes ar iespējamu dzeloņplūmju sulas piejaukumu.
- b) Spirta tilpumkoncentrācija *sloe gin* ir ne zemāka kā 25 %.
- c) Gatavojot *sloe gin*, drīkst izmantot tikai dabīgas aromatizējošas vielas un aromatizējošus preparātus.
- d) Tirdzniecības nosaukumu var papildināt ar vārdu “liķieris”.

38. Stiprais alkoholiskais dzēriens ar dzeloņplūmju aromātu jeb Pacharán

Stiprais alkoholiskais dzēriens ar dzeloņplūmju aromātu jeb *Pacharán* ir stiprais alkoholiskais dzēriens:

- (a) kuram ir izteikta dzeloņplūmju garša un kuru pagatavo, macerējot dzeloņplūmes (*Prunus spinosa*) lauksaimniecības izcelsmes etilspirtā, kam piejauc dabīgus ekstraktus no anīsa un/vai anīsa destilātus;
- (b) kurā spirta tilpumkoncentrācija ir ne zemāka kā 25 %;
- (c) kura ražošanā izmanto ne mazāk kā 125 gramus dzeloņplūmju augļu uz litru galaprodukta;
- (d) kurā invertcukurā izteiktā cukura saturs ir 80–250 grami uz litru galaprodukta;
- (e) kura organoleptiskās īpašības, krāsu un garšu nodrošina tikai un vienīgi tā ražošanā izmantotie augļi un anīss.

Terminu “*Pacharán*” kā tirdzniecības nosaukumu drīkst lietot tikai tad, ja produkts ir ražots Spānijā. Ja produkts nav ražots Spānijā, nosaukumu “*Pacharán*” drīkst lietot tikai, lai papildinātu tirdzniecības nosaukumu “stiprais alkoholiskais dzēriens ar dzeloņplūmju aromātu”, ar nosacījumu, ka nosaukumam pievienota vārdkopa: “ražots [...]”, kam seko ražotājas dalībvalsts vai ražotājas trešās valsts nosaukums.

39. *Sambuca*

- a) *Sambuca* ir bezkrāsains stiprais alkoholiskais dzēriens, kas atbilst šādiem nosacījumiem:
 - i) tā sastāvā ir anīsa (*Pimpinella anisum* L.), īstā ilīcija (*Illicium verum* L.) vai citu aromātisku augu destilāti;
 - ii) invertcukurā izteiktā cukura saturs tajā ir ne zemāks kā 370 grami uz litru;
 - iii) dabiskā anetola saturs tajā ir ne zemāks kā 1 grams uz litru un augstāks kā 2 grami uz litru.
- b) spirta tilpumkoncentrācijai *sambuca* ir ne zemāka kā 38 %.
- c) *Sambuca* piemēro 32. kategorijā izklāstītos noteikumus par liķieru aromatizējošām vielām un aromatizējošiem preparātiem.
- d) Tirdzniecības nosaukumu var papildināt ar vārdu “liķieris”.

40. *Maraschino* jeb *Marrasquino*, jeb *Maraskino*

- a) *Maraschino* jeb *marrasquino*, jeb *maraskino* ir bezkrāsains liķieris, kam aromātu galvenokārt dod “*Marasca*” ķiršu destilāts vai lauksaimniecības izcelsmes alkoholā macerēti ķirši vai to daļas, un kura minimālais cukura daudzums vienā litrā ir 250 grami, izteikts kā invertcukurs.
- b) Spirta tilpumkoncentrācija *maraschino* jeb *marrasquino*, jeb *maraskino* ir ne zemāka kā 24 %.
- c) *Maraschino*, *marrasquino* jeb *maraskino* piemēro 32. kategorijā izklāstītos noteikumus par liķieru aromatizējošām vielām un aromatizējošiem preparātiem.
- d) Tirdzniecības nosaukumu var papildināt ar vārdu “liķieris”.

41. *Nocino*

- a) *Nocino* ir liķieris, kura aromātu galvenokārt dod veselu, zaļu valriekstu (*Juglans regia* L.) macerēšana un/vai destilācija, un kurā invertcukurā izteiktā cukura minimālais saturs ir ne zemāks kā 100 gramu uz litru.
- b) Spirta tilpumkoncentrācija *nocino* ir ne zemāka kā 30 %.
- c) *Nocino* piemēro 32. kategorijā izklāstītos noteikumus par liķieru aromatizējošām vielām un aromatizējošiem preparātiem.
- d) Tirdzniecības nosaukumu var papildināt ar vārdu “liķieris”.

42. Olu liķieris jeb *advocaat*, jeb *avocat*, jeb *advokat*

- a) Olu liķieris jeb *advocaat*, jeb *avocat*, jeb *advokat* ir aromatizēts vai nearomatizēts stiprais alkoholiskais dzēriens, ko iegūst no lauksaimniecības izcelsmes etilspirta, destilāta vai spirta, vai to maisījuma un kā sastāvā ir kvalitatīvs olu dzeltenums, olu baltums un cukurs vai medus. Invertcukurā izteiktā cukura vai medus minimālais saturs nedrīkst būt zemāks par 150 gramu uz litru. Minimālajam tīra olu dzeltenuma saturam galaproduktā ir jābūt 140 gramu uz litru.
- b) Spirta tilpumkoncentrācija olu liķierī jeb *advocaat*, jeb *avocat*, jeb *advokat* ir ne zemāka kā 14 %.
- c) Olu liķiera jeb *advocaat* jeb *avocat*, jeb *advokat* gatavošanā drīkst izmantot tikai dabīgas aromatizējošas vielas vai aromatizējošus preparātus.

43. Liķieris ar olu

- a) Liķieris ar olu ir aromatizēts vai nearomatizēts stiprais alkoholiskais dzēriens, ko iegūst no lauksaimniecības izcelsmes etilspirta, destilāta vai spirta, vai to maisījuma, kura raksturīgākās sastāvdaļas ir kvalitatīvs olu dzeltenums, olu baltums un cukurs vai medus. Invertcukurā izteiktā cukura vai medus minimālais saturs nedrīkst būt zemāks par 150 gramu uz litru. Minimālajam tīra olu dzeltenuma saturam galaproduktā ir jābūt 70 gramu uz litru.
- b) Spirta tilpumkoncentrācija liķierī ar olu ir ne zemāka kā 15 %.
- c) Gatavojot liķieri ar olu, drīkst izmantot tikai dabīgas aromatizējošas vielas un aromatizējošus preparātus.

44. *Mistrà*

- a) *Mistrà* ir bezkrāsains stiprais alkoholiskais dzēriens, kas ir aromatizēts ar anīsu vai dabīgu anetolu un atbilst šādiem nosacījumiem:
 - i) anetola saturs tajā ir ne zemāks kā 1 gramu uz litru, bet ne augstāks kā 2 gramu uz litru;
 - ii) tajā var būt arī aromātisku augu destilāts;
 - iii) tam netiek pievienots cukurs.
- b) Spirta tilpumkoncentrācija *mistrà* ir ne zemāka kā 40 %, bet ne augstāka kā 47 %.
- c) Gatavojot *mistrà*, drīkst izmantot tikai dabīgas aromatizējošas vielas un aromatizējošus preparātus.

45. Vākevā glōgi jeb spritglōgg

- a) *Vākevā glōgi*” jeb *spritglōgg* ir stiprais alkoholiskais dzēriens, ko ražo, pievienojot lauksaimniecības izcelsmes etilspirtam krustnagliņu un/vai kanēļa aromātu un izmantojot vienu no šādiem procesiem vai to apvienojumu: macerāciju vai destilēšanu, spirta atkārtotu destilēšanu, pievienojot tam iepriekš minētās augu daļas, dabīgu krustnagliņu vai kanēļa aromatizējošu vielu.
- b) Spirta tilpumkoncentrācija *Vākevā glōgi* jeb *spritglōgg* ir ne zemāka kā 15 %.
- c) Var izmantot citas aromatizējošas vielas vai aromatizējošus preparātus, taču minēto garšvielu aromātam jābūt dominējošam.
- d) Vīna vai vīna produktu saturs galaproduktā nepārsniedz 50 %.

46. Berenburg jeb Beerenburg

- a) *Berenburg* vai *Beerenburg* ir stiprais alkoholiskais dzēriens, kas atbilst šādiem nosacījumiem:
 - i) to ražo, izmantojot lauksaimniecības izcelsmes etilspirtu;
 - ii) to ražo, izmantojot augļu vai augu vai to daļu macerāciju;
 - iii) tas satur genciānu sakņu (*Gentiana lutea* L.), kadiķogu (*Juniperus communis* L.) un lauru lapu (*Laurus nobilis* L.) destilātu;
 - iv) tā krāsa var būt no gaišbrūnas līdz tumšbrūnai;
 - v) to var saldināt, nepārsniedzot maksimālo invertcukurā izteiktā cukura saturu — 20 gramus uz litru.
- b) Spirta tilpumkoncentrācija *Berenburg* jeb *Beerenburg* ir ne zemāka kā 30 %.
- c) Gatavojot *Berenburg* jeb *Beerenburg*, drīkst izmantot tikai dabīgas aromatizējošas vielas un aromatizējošus preparātus.

47. Medus vai medalus nektārs

- a) Medus vai medalus nektārs ir stiprais alkoholiskais dzēriens, ko ražo, aromatizējot raudzētas medus misas un medus destilāta, vai lauksaimniecības izcelsmes etilspirta maisījumu, un kurš satur ne mazāk kā 30 tilp. % raudzētas medus misas.
- b) Spirta tilpumkoncentrācija medus vai medalus nektārā ir ne zemāka kā 22 %.
- c) Tomēr medus vai medalus nektāra gatavošanā izmanto tikai dabīgas aromatizējošas vielas un aromatizējošus preparātus, taču medus garšai jādominē.
- d) Medus vai medalus nektāru var saldināt tikai ar medu.

II DAĻA

Īpaši noteikumi par dažiem stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem, kas nav minēti I daļā

1. *Rum-Verschnitt* ražo Vācijā, un to iegūst, rumu sajaucot ar spirtu, turklāt galaproduktā 5 % spirta daļai ir obligāti jābūt no ruma. Spirta tilpumkoncentrācija *Rum-Verschnitt* ir ne zemāka kā 37,5 %. *Rum-Verschnitt* aprakstā, noformējumā un marķējumā vārdam *Verschnitt* ir jābūt rakstītam ar tāda paša fonta, lieluma un krāsas burtiem kā vārdam “Rum”, un tam jābūt uz pudeles priekšējās etiķetes. Šā produkta tirdzniecības nosaukums ir “stiprais alkoholiskais dzēriens”. Ja produktu pārdod ārpus Vācijas, tā alkoholiskās sastāvdaļas ir jāuzrāda uz etiķetes.

2. *Slivovice* ražo Čehijas Republikā un iegūts, plūmju destilātam pirms pēdējās destilācijas pievienojot lauksaimniecības izcelsmes etilspirtu, kur minimālajai 70 % spirta daļai, ko satur galaprodukts, jābūt no plūmju destilāta. Šā produkta tirdzniecības nosaukums ir “stiprais alkoholiskais dzēriens”. Nosaukumu *slivovice* var pievienot tad, ja tas ir tajā pašā redzamības laukā uz priekšējās etiķetes. Ja produktu pārdod ārpus Vācijas, tā alkoholiskās sastāvdaļas ir jāuzrāda uz etiķetes. Šis noteikums neierobežo nosaukuma *slivovitz* lietojumu attiecībā uz augļu spirtiem saskaņā ar šā pielikuma I daļas 9. kategoriju.