



KOMISJA
EUROPEJSKA

Bruksela, dnia 1.12.2016 r.
COM(2016) 750 final

ANNEXES 1 to 2

ZAŁĄCZNIKI

do

**Wniosku dotyczącego rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady
w sprawie definicji, prezentacji i etykietowania napojów spirytusowych, stosowania
nazw napojów spirytusowych w prezentacji i etykietowaniu innych środków
spożywczych oraz ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych**

ZAŁĄCZNIK I

DEFINICJE TECHNICZNE

Definicje techniczne, o których mowa w art. 2 ust. 2, brzmią:

1. „alkohol etylowy pochodzenia rolniczego” oznacza płyn alkoholowy który ma następujące właściwości:
 - a) właściwości organoleptyczne: niewyczuwalny żaden inny smak oprócz smaku surowców wykorzystanych do produkcji;
 - b) minimalna objętościowa moc alkoholu: 96,0 %;
 - c) maksymalny poziom pozostałości:
 - (i) kwasowość całkowita, wyrażona w gramach kwasu octowego na hektolitr alkoholu 100 % obj.: 1,5;
 - (ii) estry, wyrażone w gramach octanu etylu na hektolitr alkoholu 100 % obj.: 1,3;
 - (iii) aldehydy, wyrażone w gramach aldehydu octowego na hektolitr alkoholu 100 % obj.: 0,5;
 - (iv) alkohole wyższe, wyrażone w gramach metyl-2-propanolu-1 na hektolitr alkoholu 100 % obj.: 0,5;
 - (v) metanol, wyrażony w gramach na hektolitr alkoholu 100 % obj.: 30;
 - (vi) sucha pozostałość po odparowaniu, wyrażona w gramach na hektolitr alkoholu 100 % obj.: 1,5;
 - (vii) zasady lotne zawierające azot, wyrażone w gramach azotu na hektolitr alkoholu 100 % obj.: 0,1;
 - (viii) furfural: niewykrywalny.
2. „destylat pochodzenia rolniczego” oznacza płyn alkoholowy uzyskany w drodze destylacji, po fermentacji alkoholowej produktów rolnych wymienionych w załączniku I do Traktatu, który nie posiada właściwości alkoholu etylowego czy napoju spirytusowego, lecz nadal zachowuje zapach i smak użytych surowców.

W przypadku odniesienia do użytych surowców destylat musi być otrzymywany wyłącznie z tych surowców.
3. „słodzenie” oznacza używanie do przyrządzania napojów spirytusowych jednego lub więcej następujących produktów:
 - a) cukier półbiały, cukier biały, cukier biały rafinowany, dekstroza, fruktoza, syrop glukozowy, cukier płynny, inwertowany cukier płynny, syrop z cukru inwertowanego określone w dyrektywie Rady 2001/111/WE¹;
 - b) oczyszczony zagęszczony moszcz winogronowy, zagęszczony moszcz winogronowy, świeży moszcz winogronowy;
 - c) cukier palony, który jest produktem uzyskanym wyłącznie w wyniku kontrolowanego podgrzewania sacharozy bez dodawania zasad, kwasów mineralnych lub innych dodatków chemicznych;

¹ Dyrektywa Rady 2001/111/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnosząca się do niektórych cukrów przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz.U. L 10 z 12.1.2002, s. 53).

- d) miód określony w dyrektywie Rady 2001/110/WE²;
 - e) syrop z chleba świętojańskiego;
 - f) wszelkie inne naturalne substancje węglowodanowe o skutku podobnym do produktów, o których mowa w lit. a)–e).
4. „dodatek alkoholu” oznacza dodatek alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego lub destylatów pochodzenia rolniczego (lub obu) do napoju spirytusowego;
5. „dodanie wody” oznacza dodanie wody, która może być destylowana, demineralizowana, z dodatkiem permutytu lub zmiękczona przy przyrządzaniu napojów spirytusowych. Dodanie wody jest dozwolone, pod warunkiem że jej jakość jest zgodna z dyrektywą Rady 98/83/WE³ oraz dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/54/WE⁴, a zawartość alkoholu w napojach spirytusowych po dodaniu nadal spełnia wymóg minimalnej objętościowej zawartości alkoholu, przewidzianej dla odpowiedniej kategorii napoju spirytusowego.
6. „kupażowanie” oznacza połączenie dwóch lub kilku napojów spirytusowych należących do tej samej kategorii, lecz różniących się nieznacznie składem, co jest spowodowane co najmniej jednym z następujących czynników:
- a) metodą przyrządzania;
 - b) użytą aparaturą destylacyjną;
 - c) okresem dojrzewania lub leżakowania;
 - d) obszarem geograficznym produkcji.
- Napój spirytusowy wytworzony w ten sposób należy do tej samej kategorii, co oryginalne napoje spirytusowe przed kupażowaniem;
7. „dojrzewanie” lub „leżakowanie” oznacza dopuszczenie do naturalnego przebiegu pewnych reakcji w odpowiednich pojemnikach w celu nadania danemu napojowi spirytusowemu właściwości organoleptycznych, które uprzednio nie występowały;
8. „środki aromatyzujące (aromaty)” oznaczają „środki aromatyzujące (aromaty)” zgodnie z definicją w art. 3 ust. 2 lit. a) rozporządzenia (WE) nr 1334/2008;
9. „substancja aromatyczna” oznacza „substancję aromatyczną” zgodnie z definicją w art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 1334/2008;
10. „naturalna substancja aromatyczna” oznacza „naturalną substancję aromatyczną” zgodnie z definicją w art. 3 ust. 2 lit. c) rozporządzenia (WE) nr 1334/2008;
11. „preparat aromatyczny” oznacza „preparat aromatyczny” zgodnie z definicją w art. 3 ust. 2 lit. d) rozporządzenia (WE) nr 1334/2008;
12. „inny środek aromatyzujący” oznacza „inny środek aromatyzujący” zgodnie z definicją w art. 3 ust. 2 lit. h) rozporządzenia (WE) nr 1334/2008;

² Dyrektywa Rady 2001/110/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnosząca się do miodu (Dz.U. L 10 z 12.1.2002, s. 47).

³ Dyrektywa Rady 98/83/WE z dnia 3 listopada 1998 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. L 330 z 5.12.1998, s. 32).

⁴ Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/54/WE z dnia 18 czerwca 2009 r. w sprawie wydobywania i wprowadzania do obrotu naturalnych wód mineralnych (Dz.U. L 164 z 26.6.2009, s. 45).

13. „barwniki” oznaczają „barwniki” zgodnie z definicją w pkt 2 załącznika I do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008⁵;
14. „barwienie” oznacza używanie do przyrządzania napoju spirytusowego co najmniej jednego z barwników zgodnie z definicją w pkt 2 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008;
15. „objętościowa zawartość alkoholu” oznacza stosunek objętości czystego alkoholu zawartego w danym wyrobie w temperaturze 20 C do całkowitej objętości tego wyrobu w tej samej temperaturze;
16. „zawartość substancji lotnych” oznacza ilość substancji lotnych innych niż alkohol etylowy i metanol, występujących w napoju spirytusowym otrzymanym wyłącznie w drodze destylacji, tylko w wyniku destylacji lub redestylacji użytych surowców.
17. „opakowanie” oznacza ochronne opakowania, kartony, pudełka, pojemniki i butelki używane do transportu lub sprzedaży napojów spirytusowych.

⁵ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16).

ZAŁĄCZNIK II

CZEŚĆ I

Kategorie napojów spirytusowych

1. Rum

- a) Rum jest to:
 - (i) napój spirytusowy wytwarzany wyłącznie w drodze fermentacji alkoholowej i destylacji melasy lub syropu wytwarzanego w procesie produkcji cukru trzcinowego albo z samego soku z trzciny cukrowej, destylowany do poniżej 96 % obj. celem nadania destylatowi dostrzegalnych specyficznych organoleptycznych właściwości rumu; lub
 - (ii) napój spirytusowy wytwarzany wyłącznie w drodze fermentacji alkoholowej i destylacji soku z trzciny cukrowej, posiadający właściwości zapachowe specyficzne dla rumu oraz zawartość substancji lotnych równą lub większą niż 225 gramów na hektolitr alkoholu 100 % obj. Ten napój spirytusowy można wprowadzać do obrotu używając wyrazu „rolny”, jako kwalifikatora nazwy handlowej „rum”, wraz ze wszelkimi zarejestrowanymi oznaczeniami geograficznymi francuskich departamentów zamorskich i autonomicznego regionu Madery.
- b) Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w rumie wynosi 37,5 %.
- c) Nie zawiera dodatku alkoholu, jak określono w załączniku I pkt 4, rozcieńczonego lub nie.
- d) Rum nie jest aromatyzowany.
- e) Jako dodatek służący dostosowaniu barwy rum może zawierać wyłącznie karmel.
- f) Wszelkie oznaczenia geograficzne zarejestrowane dla tej kategorii można uzupełniać określeniem „traditionnel” w przypadku rumu wytworzonego w drodze destylacji do poniżej 90 % obj., po fermentacji alkoholowej surowców do wytwarzania alkoholu pochodzących wyłącznie z miejsca, w którym alkohol jest produkowany. Zawartość substancji lotnych w takim rumie musi być równa lub wyższa niż 225 gramów na hektolitr alkoholu 100 % obj., przy czym rum nie może być słodzony. Użycie określenia „traditionnel” nie wyklucza dopełnienia nazwy handlowej „rum” i oznaczeń geograficznych określeniami: „z produkcji cukru” lub „rolniczy”, o których mowa w lit. a) ppkt (ii).

Przepis ten nie wpływa na stosowanie określenia „traditionnel” w odniesieniu do wszystkich wyrobów, których niniejsza kategoria nie obejmuje, zgodnie z odpowiadającymi im kryteriami.

2. Whisky albo whiskey

- a) Whisky albo *whiskey* jest to napój spirytusowy wytwarzany wyłącznie w drodze przeprowadzenia wszystkich poniższych operacji:
 - (i) destylacji zacieru ze słodowanych zbóż i całych ziaren innych zbóż (lub bez dodatku tych ziaren), który został:

- scukrzony przez zawartą w słodzie diastazę, z udziałem innych enzymów naturalnych lub bez,
 - sfermentowany w wyniku działania drożdży,
 - (ii) jednorazowej lub wielokrotnej destylacji do poniżej 94,8 % obj. w celu zachowania przez destylat zapachu i smaku użytych surowców;
 - (iii) dojrzewania destylatu końcowego przez co najmniej trzy lata w drewnianych beczkach o pojemności nieprzekraczającej 700 litrów.
- Końcowy destylat, do którego można dodać wyłącznie wodę i czysty karmel (w celu barwienia), zachowuje barwę, zapach i smak nadane w wyniku procesu wytwarzania, o którym mowa w ppkt (i), (ii) oraz (iii).
- b) Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w *whisky* albo *whiskey* wynosi 40 %.
 - c) Nie zawiera dodatku alkoholu, jak określono w załączniku I pkt 54, rozcieńczonego lub nie.
 - d) *Whisky* albo *whiskey* nie słodzi się, ani nie dodaje się do niej żadnych środków aromatyzujących ani jakichkolwiek dodatków, oprócz czystego karmelu stosowanego do barwienia.

3. Okowita zbożowa

- a) Okowita zbożowa jest to napój spirytusowy wytwarzany wyłącznie w drodze destylacji sfermentowanego zacieru z całych ziaren zbóż, którego właściwości organoleptyczne pochodzą od użytych surowców.
- b) Z wyjątkiem napoju „Korn”, minimalna objętościowa zawartość alkoholu w okowicie zbożowej wynosi 37 %.
- c) Nie zawiera dodatku alkoholu, jak określono w załączniku I pkt 4, rozcieńczonego lub nie.
- d) Okowita zbożowa nie jest aromatyzowana.
- e) Jako dodatek służący dostosowaniu barwy okowita zbożowa może zawierać wyłącznie karmel.
- f) Okowita zbożowa może być opatrzona nazwą handlową „brandy zbożowa”, jeśli została otrzymana przez destylację do poniżej 95 % obj. sfermentowanego zacieru z całych ziaren zbóż, a jej właściwości organoleptyczne pochodzą od użytych surowców.

4. Okowita z wina gronowego

- a) Okowita z wina gronowego jest to napój spirytusowy spełniający następujące warunki:
 - (i) jest wytwarzany wyłącznie w drodze destylacji wina lub wina wzmocnionego do poniżej 86 % obj. lub poprzez redestylację destylatu winnego do poniżej 86 % obj.;
 - (ii) zawiera substancje lotne w ilości równej lub przekraczającej 125 gramów w hektolitrze alkoholu 100 % obj.;
 - (iii) jego maksymalna zawartość metanolu wynosi 200 gramów na hektolitr alkoholu 100 % obj.;

- b) Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w okowicie z wina gronowego wynosi 37,5 %.
- c) Nie zawiera dodatku alkoholu, jak określono w załączniku I pkt 4, rozcieńczonego lub nie.
- d) Okowita z wina gronowego nie jest aromatyzowana. Nie wyklucza to tradycyjnych metod produkcji.
- e) Jako dodatek służący dostosowaniu barwy okowita z wina gronowego może zawierać wyłącznie karmel.
- f) Jeżeli okowita z wina gronowego była leżakowana, może ona być nadal wprowadzana do obrotu jako „okowita z wina gronowego”, pod warunkiem że okres leżakowania był równy okresowi wyznaczonemu dla napojów spirytusowych określonych w kategorii 5 lub od niego dłuższy.

5. Brandy albo weinbrand

- a) *Brandy* albo *weinbrand* jest to napój spirytusowy spełniający następujące warunki:
 - (i) jest wytwarzany z okowity z wina gronowego, z dodatkiem destylatu winnego lub bez, destylowany do poniżej 94,8 % obj., pod warunkiem że w wyrobie gotowym zawartość alkoholu pochodzącego z destylatu nie przekracza maksymalnie 50 %;
 - (ii) jest leżakowany przez co najmniej jeden rok w dębowych pojemnikach, lub przez co najmniej sześć miesięcy w beczkach dębowych o pojemności poniżej 1000 litrów;
 - (iii) zawiera ilość substancji lotnych równą lub przekraczającą 125 gramów w hektolitrze alkoholu 100 % obj. i pochodzących wyłącznie z destylacji lub redestylacji użytych surowców;
 - (iv) jego maksymalna zawartość metanolu wynosi 200 gramów na hektolitr alkoholu 100 % obj.;
- b) Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w *brandy* albo *weinbrand* wynosi 36 %.
- c) Nie zawiera dodatku alkoholu, jak określono w załączniku I pkt 4, rozcieńczonego lub nie.
- d) *Brandy* albo *weinbrand* nie jest aromatyzowana. Nie wyklucza to tradycyjnych metod produkcji.
- e) Jako dodatek służący dostosowaniu barwy *brandy* albo *weinbrand* może zawierać wyłącznie karmel.

6. Okowita z wycieków z winogron albo winiak z wycieków z winogron

- a) Okowita z wycieków z winogron albo winiak z wycieków z winogron jest to napój spirytusowy spełniający następujące warunki:
 - (i) jest wytwarzany wyłącznie z wycieków z winogron sfermentowanych i destylowanych albo bezpośrednio przez odparowanie albo po dodaniu wody;
 - (ii) do wycieków z winogron można dodać osady drożdżowe w ilości nieprzekraczającej 25 kg na 100 kg użytych wycieków z winogron;

- (iii) ilość alkoholu z osadów drożdżowych nie może przekraczać 35 % całkowitej zawartości alkoholu w wyrobie gotowym;
 - (iv) destylację przeprowadza się na samych wyciekach do poniżej 86 % obj.;
 - (v) dozwolona jest redestylacja do tej samej zawartości alkoholu;
 - (vi) zawiera ilość substancji lotnych równą lub przekraczającą 140 gramów w hektolitrze alkoholu 100 % obj. i przy maksymalnej zawartości metanolu w ilości 1000 gramów w hektolitrze alkoholu 100 % obj.
- b) Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w okowicie z wycieków z winogron lub w winiaku z wycieków z winogron wynosi 37,5 %.
 - c) Nie zawiera dodatku alkoholu, jak określono w załączniku I pkt 4, rozcieńczonego lub nie.
 - d) Nie jest aromatyzowana. Nie wyklucza to tradycyjnych metod produkcji.
 - e) Jako dodatek służący dostosowaniu barwy okowita z wycieków z winogron albo winiak z wycieków z winogron może zawierać wyłącznie karmel.

7. Okowita z wycieków z owoców

- a) Okowita z wycieków z owoców jest to napój spirytusowy spełniający następujące warunki:
 - (i) jest otrzymywany wyłącznie w drodze fermentacji i destylacji wycieków z owoców, z wyjątkiem wycieków z winogron, do poniżej 86 % obj.;
 - (ii) jego minimalna zawartość substancji lotnych równa jest 200 gramom na hektolitr alkoholu 100 % obj.;
 - (iii) jego maksymalna zawartość metanolu wynosi 1500 gramów na hektolitr alkoholu 100 % obj.;
 - (iv) w przypadku okowity z wycieków z owoców pestkowych maksymalna zawartość kwasu cyjanowodorowego wynosi 7 gramów na hektolitr alkoholu 100 % obj.;
 - (v) dozwolona jest redestylacja do tej samej zawartości alkoholu, co określono w pkt (i).
- b) Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w okowicie z wycieków z owoców wynosi 37,5 % obj.
- c) Nie zawiera dodatku alkoholu, jak określono w załączniku I pkt 4, rozcieńczonego lub nie.
- d) Okowita z wycieków z owoców nie jest aromatyzowana.
- e) Jako dodatek służący dostosowaniu barwy okowita z wycieków z owoców może zawierać wyłącznie karmel.
- f) Nazwa handlowa składa się z nazwy owocu, po której następuje określenie: „okowita z wycieków”. W przypadku użycia wycieków z kilku gatunków owoców nazwa handlowa brzmi: „okowita z wycieków z owoców”.

8. Okowita z rodzynków albo *raisin brandy*

- a) Okowita z rodzynków albo *raisin brandy* jest to napój spirytusowy wytwarzany wyłącznie w drodze destylacji produktu otrzymanego poprzez

fermentację alkoholową ekstraktu suszonych winogron odmian: „Czarna Koryntka” lub „Muszkatel z Aleksandrii”, destylowanego do poniżej 94,5 % obj. w celu zachowania przez destylat zapachu i smaku użytych surowców.

- b) Minimalna zawartość alkoholu w okowicie z rodzynków lub w *raisin brandy* wynosi 37,5 % obj.
- c) Nie zawiera dodatku alkoholu, jak określono w załączniku I pkt 4, rozcieńczonego lub nie.
- d) Okowita z rodzynków albo *raisin brandy* nie jest aromatyzowana.
- e) Jako dodatek służący dostosowaniu barwy okowita z rodzynków albo *raisin brandy* może zawierać wyłącznie karmel.

9. Okowita z owoców

- a) Okowita z owoców jest to napój spirytusowy spełniający następujące warunki:
 - (i) jest wytwarzany wyłącznie w drodze fermentacji alkoholowej i destylacji mięsistych owoców lub moszczu takich owoców, jagód lub warzyw, z pestkami lub bez;
 - (ii) jest destylowany do poniżej 86 % obj., w celu zachowania przez destylat zapachu i smaku użytych surowców;
 - (iii) jego zawartość substancji lotnych jest równa lub większa niż 200 gramów na hektolitr alkoholu 100 % obj.;
 - (iv) w przypadku okowit z owoców pestkowych, zawartość kwasu cyjanowodorowego nie przekracza 7 gramów na hektolitr alkoholu 100 % obj.
- b) Maksymalna zawartość metanolu w okowicie z owoców wynosi 1000 gramów na hektolitr alkoholu 100 % obj.
 - (i) w przypadku okowity z owoców wytwarzanej z owoców lub jagód wymienionych poniżej, maksymalna zawartość metanolu wynosi jednak 1200 gramów na hektolitr alkoholu 100 % obj.:
 - śliwa domowa (*Prunus domestica* L.);
 - śliwa mirabelka (*Prunus domestica* L. odmiana *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.),
 - śliwka quetsch (*Prunus domestica* L.);
 - jabłko (*Malus domestica* Borkh.),
 - gruszka (*Pyrus communis* L.), z wyjątkiem gruszek odmiany Williams (*Pyrus communis* L. cv „Williams”),
 - maliny (*Rubus idaeus* L.),
 - jeżyny (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),
 - morele (*Prunus armeniaca* L.),
 - brzoskwinie (*Prunus persica* (L.) Batsch);
 - (ii) w przypadku okowity z owoców wytwarzanej z owoców lub jagód wymienionych poniżej, maksymalna zawartość metanolu wynosi 1350 gramów na hektolitr alkoholu 100 % obj.:

- gruszki odmiany Williams (*Pyrus communis* L. cv „Williams”),
 - czerwona porzeczka (*Ribes rubrum* L.),
 - czarna porzeczka (*Ribes nigrum* L.),
 - jarząb domowy (*Sorbus aucuparia* L.),
 - bez czarny (*Sambucus nigra* L.),
 - pigwy (*Cydonia oblonga* Mill.),
 - jagody jałowca pospolitego (*Juniperus communis* L. lub *Juniperus oxicedrus* L.).
- c) Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w okowicie z owoców wynosi 37,5 %.
- d) Nie zawiera dodatku alkoholu, jak określono w załączniku I pkt 4, rozcieńczonego lub nie.
- e) Okowita z owoców nie jest aromatyzowana.
- f) Nazwa handlowa okowity z owoców zawiera wyraz „okowita” wraz z nazwą owocu, jagody lub warzywa, na przykład: okowita z wiśni, która może również nosić nazwę *kirsch*, okowita ze śliwek, która może również nosić nazwę *śliwowica*, okowita z mirabelek, z brzoskwiń, z jabłek, z gruszek, z moreli, z fig, z owoców cytrusowych, z winogron, lub z innych owoców.

Do określenia tych napojów można używać wyrazu *wódka*, z podaniem nazwy owocu.

Nazwa owocu może zastąpić nazwę „okowita” uzupełnioną nazwą danego owocu, tylko w przypadku następujących owoców:

- śliwa mirabelka (*Prunus domestica* L. odmiana *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.),
- śliwa domowa (*Prunus domestica* L.);
- śliwka quetsch (*Prunus domestica* L.);
- chruścina jagodna (*Arbutus unedo* L.);
- jabłko odmiany „Golden Delicious”.

Jeżeli istnieje ryzyko, że konsument będzie miał trudności ze zrozumieniem którejs z tych nazw handlowych, zastosowanych bez wyrazu „okowita”, wówczas etykieta i prezentacja zawierają słowo „okowita”, ewentualnie uzupełnione wyjaśnieniem.

- g) Nazwa *Williams* może być używana tylko do opisywania okowity z gruszek, wytwarzanej wyłącznie z gruszek odmiany „Williams”.
- h) W przypadku łącznej destylacji dwóch lub kilku rodzajów owoców, jagód lub warzyw wytworzony produkt jest sprzedawany odpowiednio pod nazwą: „okowita z owoców” lub „okowita z warzyw”. Nazwę tę można uzupełnić nazwami wszystkich wykorzystanych owoców, jagód lub warzyw, wymienionych w porządku malejącym według użytych ilości.

10. Okowita z cydru i okowita z perry

- a) Okowita z cydru i okowita z perry są to napoje spirytusowe spełniające następujące warunki:
 - (i) wytwarzane są one wyłącznie w drodze destylacji cydru lub perry do poniżej 86 % obj., w celu zachowania przez destylat zapachu i smaku użytych owoców;
 - (ii) ich zawartość substancji lotnych jest równa lub większa niż 200 gramów na hektolitr alkoholu 100 % obj.;
 - (iii) ich maksymalna zawartość metanolu wynosi 1000 gramów na hektolitr alkoholu 100 % obj.
- b) Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w okowicie z cydru i okowicie z perry wynosi 37,5 % obj.
- c) Nie zawiera dodatku alkoholu, jak określono w załączniku I pkt 4, rozcieńczonego lub nie.
- d) Ani okowita z cydru ani okowita z perry nie są aromatyzowane.
- e) Jako dodatek służący dostosowaniu barwy okowita z cydru i okowita z perry mogą zawierać wyłącznie karmel.

11. Okowita miodowa

- a) Okowita miodowa jest to napój spirytusowy spełniający następujące warunki:
 - (i) jest on wytwarzany wyłącznie w drodze fermentacji i destylacji zacieru miodu;
 - (ii) jest destylowany do poniżej 86 % obj. w celu zachowania przez destylat właściwości organoleptycznych użytych surowców.
- b) Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w okowicie miodowej wynosi 35 %.
- c) Nie zawiera dodatku alkoholu, jak określono w załączniku I pkt 4, rozcieńczonego lub nie.
- d) Okowita miodowa nie jest aromatyzowana.
- e) Jako dodatek służący dostosowaniu barwy okowita miodowa może zawierać wyłącznie karmel.
- f) Okowita miodowa może być słodzona wyłącznie miodem.

12. Hefebrand

- a) *Hefebrand* albo napój spirytusowy z owoców na osadzie drożdżowym jest to napój spirytusowy wytwarzany wyłącznie w drodze destylacji drożdżowego osadu winiarskiego lub sfermentowanych owoców do poniżej 86 % obj.
- b) Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w *hefebrand* albo napoju spirytusowym na osadzie drożdżowym wynosi 38 %.
- c) Nie zawiera dodatku alkoholu, jak określono w załączniku I pkt 4, rozcieńczonego lub nie.
- d) *Hefebrand* albo napój spirytusowy na osadzie drożdżowym nie jest aromatyzowany.

- e) Jako dodatek służący dostosowaniu barwy *hefebrand* albo napój spirytusowy na osadzie drożdżowym może zawierać wyłącznie karmel.
- f) Nazwa handlowa *hefebrand* albo napoju spirytusowego na osadzie drożdżowym jest uzupełniana nazwami użytych surowców.

13. Bierbrand albo eau de vie de bière

- a) *Bierbrand* albo *eau de vie de bière* jest to napój spirytusowy otrzymywany wyłącznie w drodze bezpośredniej destylacji pod normalnym ciśnieniem świeżego piwa, którego objętościowa zawartość alkoholu wynosi mniej niż 86 %, dzięki czemu otrzymany destylat zachowuje właściwości organoleptyczne pochodzące od piwa.
- b) Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w *bierbrand* albo *eau de vie de bière* wynosi 38 %.
- c) Nie zawiera dodatku alkoholu, jak określono w załączniku I pkt 4, rozcieńczonego lub nie.
- d) *Bierbrand* albo *eau de vie de bière* nie jest aromatyzowany.
- e) Jako dodatek służący dostosowaniu barwy *bierbrand* albo *eau de vie de bière* może zawierać wyłącznie karmel.

14. Topinambur

- a) *Topinambur* albo okowita ze słonecznika bulwiastego jest to napój spirytusowy wytwarzany wyłącznie w drodze fermentacji i destylacji do poniżej 86 % obj. bulw słonecznika bulwiastego (*Helianthus tuberosus* L.).
- b) Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w topinamburze albo okowicie ze słonecznika bulwiastego wynosi 38 %.
- c) Nie zawiera dodatku alkoholu, jak określono w załączniku I pkt 4, rozcieńczonego lub nie.
- d) *Topinambur* albo okowita ze słonecznika bulwiastego nie jest aromatyzowany.
- e) Jako dodatek służący dostosowaniu barwy *topinambur* albo okowita ze słonecznika bulwiastego może zawierać wyłącznie karmel.

15. Wódka

- a) Wódka to napój spirytusowy wytwarzany z alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego otrzymywany w wyniku fermentacji – przeprowadzanej z użyciem drożdży – następujących produktów:

- ziemniaków lub zbóż;
- innych surowców rolniczych;

który jest następnie destylowany lub rektyfikowany w sposób zapewniający selektywną redukcję właściwości organoleptycznych użytych surowców oraz produktów ubocznych fermentacji.

Po przeprowadzeniu tego procesu destylat można poddać redestylacji lub działaniu właściwych pomocniczych środków przetwórczych, włącznie z filtrowaniem przez aktywowany węgiel drzewny, celem nadania mu szczególnych właściwości organoleptycznych.

Maksymalne poziomy pozostałości odnoszące się do alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego muszą odpowiadać poziomom określonym w załączniku I pkt 1, z wyjątkiem poziomu metanolu, który nie może przekraczać 10 gramów na hektolitr alkoholu 100 % obj.

- b) Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w wódce wynosi 37,5 %.
- c) Jako środki aromatyzujące dodawać można jedynie naturalne środki aromatyzujące występujące w destylacie otrzymanym ze sfermentowanych surowców. Ponadto, poza aromatem dominującym, produktowi można nadać specjalne właściwości organoleptyczne.
- d) W opisie, prezentacji lub na etykiecie wódki, która nie jest wytworzona wyłącznie z ziemniaków lub zbóż używa się określenia „wytworzona z...”, uzupełnionego nazwami surowców użytych do wytworzenia alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego.

16. Okowita (uzupełniona nazwą owocu) otrzymywana w wyniku maceracji i destylacji

- a) Okowita (uzupełniona nazwą owocu) jest to napój spirytusowy spełniający następujące warunki:
 - (i) jest wytwarzany w drodze maceracji owoców lub jagód wymienionych w ppkt (ii), częściowo sfermentowanych lub nie, z ewentualnym dodatkiem

maksymalnie 20 litrów alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, okowity lub destylatu pochodzącego z tego samego owocu lub ich mieszaniny na 100 kg sfermentowanych owoców lub jagód, po której następuje destylacja do poniżej 86 % obj.;

(ii) otrzymywany z następujących owoców lub jagód:

- jeżyna (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),
- truskawka (*Fragaria* spp.),
- borówka czarna (*Vaccinium myrtillus* L.),
- malina (*Rubus idaeus* L.),
- czerwona porzeczka (*Ribes rubrum* L.),
- biała porzeczka (*Ribes niveum* Lindl.),
- czarna porzeczka (*Ribes nigrum* L.),
- tarnina (*Prunus spinosa* L.),
- jarząb domowy (*Sorbus aucuparia* L.),
- jarząb domowy – odmiana service-berry (*Sorbus domestica* L.),
- ostrokrzew (*Ilex aquifolium* i *Ilex cassine* L.),
- gaulteria rozesłana (*Sorbus torminalis* (L.) Crantz),
- bez czarny (*Sambucus nigra* L.),
- agrest (*Ribes uva-crispa* L. syn. *Ribes grossularia*),
- żurawina (*Vaccinium* L. subgenus *Oxycoccus*),
- borówka brusznica (*Vaccinium vitis-idaea* L.),
- borówka wysoka (*Vaccinium corymbosum* L.),
- rokitnik zwyczajny (*Hippophae rhamnoides* L.),
- dzika róża (*Rosa canina* L.),
- malina moroszka (*Rubus chamaemorus* L.),
- bażyna czarna (*Empetrum nigrum* L.),
- malina arktyczna (*Rubus arcticus* L.),
- mirt zwyczajny (*Myrtus communis* L.),
- banan (*Musa* spp.),
- męczennica jadalna (*Passiflora edulis* Sims),
- śliwiec słodki (*Spondias dulcis* Sol. ex Parkinson),
- ubos (*Spondias mombin* L.),
- orzech włoski (*Juglans regia* L.),
- orzech laskowy (*Corylus avellana* L.),
- kasztan jadalny (*Castanea sativa* L.),
- owoce cytrusowe (*Citrus* spp. L.),
- opuncja (*Opuntia ficus-indica*).”;

- b) Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w okowicie (uzupełnionej nazwą owocu) otrzymywanej w wyniku maceracji i destylacji wynosi 37,5 %.
- c) Okowita (uzupełniona nazwą owocu) otrzymywana w wyniku maceracji i destylacji nie jest aromatyzowana.

- d) W odniesieniu do etykietowania i prezentacji okowity (uzupełnionej nazwą owocu) otrzymywanej w wyniku maceracji i destylacji, określenie „otrzymana w wyniku maceracji i destylacji” musi pojawić się w prezentacji lub na etykiecie, zapisane przy pomocy czcionki takiego samego kroju, wielkości i koloru, co określenie „okowita (uzupełnione nazwą owocu)” oraz w tym samym polu widzenia, a w przypadku butelek – na przedniej etykiecie.

17. Geist (z nazwą użytego owocu lub innego surowca)

- a) *Geist* (z nazwą użytego owocu lub innego surowca) jest to napój spirytusowy otrzymywany w drodze maceracji niesfermentowanych owoców i jagód wymienionych w kategorii 16 lit. a) ppkt (ii) lub warzyw, orzechów albo innych surowców roślinnych, takich jak zioła lub płatki róż w alkoholu etylowym pochodzenia rolniczego, po której następuje destylacja do poniżej 86 % obj.
- b) Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w *geist* (z nazwą użytego owocu lub innego surowca) wynosi 37,5 %.
- c) *Geist* (z nazwą użytego owocu lub innego surowca) nie jest aromatyzowany.

18. Goryczka

- a) Goryczka jest to napój spirytusowy wytwarzany z destylatu goryczki otrzymanego w wyniku fermentacji korzeni goryczki z dodatkiem alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego lub bez.
- b) Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w goryczce wynosi 37,5 %.
- c) Goryczka nie jest aromatyzowana.

19. Napoje spirytusowe aromatyzowane jałowcem

- a) Napoje spirytusowe jałowcowe są to napoje spirytusowe wytwarzane poprzez aromatyzowanie alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, okowity zbożowej lub destylatu zbożowego jagodami jałowca, lub ich mieszaniny (*Juniperus communis* L. lub *Juniperus oxicedrus* L.).
- b) Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w napojach spirytusowych jałowcowych wynosi 30 %.
- c) Można dodatkowo użyć substancji aromatycznych lub preparatów aromatycznych, roślin aromatycznych lub części roślin aromatycznych lub ich mieszaniny, lecz charakterystyczne cechy organoleptyczne jałowca muszą być wyczuwalne, nawet jeżeli zdarza się, że są osłabione.
- d) Napoje spirytusowe jałowcowe mogą być opatrzone nazwami handlowymi *wacholder* lub *genebra*.

20. Gin

- a) *Gin* jest to napój spirytusowy jałowcowy, wytwarzany poprzez aromatyzowanie jagodami jałowca (*Juniperus communis* L.) odpowiedniego pod względem organoleptycznym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego.
- b) Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w ginie wynosi 37,5 %.
- c) Substancji aromatycznych lub preparatów aromatycznych można używać przy produkcji ginu wyłącznie w sposób zapewniający dominację smaku jałowca.

- d) Termin „gin” można uzupełnić określeniem „dry”, jeżeli nie zawiera on dodatku substancji słodzących w ilości przekraczającej 0,1 grama cukrów na litr gotowego wyrobu.

21. Gin destylowany

- a) *Gin* destylowany jest to:
- (i) napój spirytusowy jałowcowy wytwarzany wyłącznie poprzez redestylację alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, o odpowiednich cechach organoleptycznych i jakościowych oraz o początkowej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej co najmniej 96 %, w aparaturze tradycyjnie używanej do *ginu*, z dodatkiem jagód jałowca (*Juniperus communis* L.) i innych naturalnych składników botanicznych, pod warunkiem że smak jałowca jest dominujący; lub
 - (ii) mieszanina produktu takiej destylacji i alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego o tym samym składzie, czystości i zawartości alkoholu. Do aromatyzowania *ginu* destylowanego można użyć również substancji aromatycznych lub preparatów aromatycznych określonych w kategorii 20 lit. c).
- b) Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w *ginie* destylowanym wynosi 37,5 %.
- c) *Gin* uzyskany po prostu przez dodanie esencji lub aromatów do alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego nie jest uważany za *gin* destylowany.
- d) Termin „*gin* destylowany” można uzupełnić określeniem „dry”, jeżeli nie zawiera on dodatku substancji słodzących w ilości przekraczającej 0,1 grama cukrów na litr gotowego wyrobu.

22. London gin

- a) *London gin* jest rodzajem *ginu* destylowanego:
- (i) otrzymywanym wyłącznie z alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, o maksymalnej zawartości metanolu nieprzekraczającej 5 gramów na hektolitr alkoholu 100 % obj., którego smak nadawany jest wyłącznie poprzez redestylację alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego w tradycyjnej aparaturze z wszystkimi użytymi naturalnymi materiałami roślinnymi;
 - (ii) zawartość alkoholu w powstałym w ten sposób destylacie wynosi co najmniej 70 % obj.;
 - (iii) w przypadku dalszego dodawania alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, alkohol ten musi być zgodny z wymogami określonymi w załączniku I pkt 1, przy czym maksymalna zawartość metanolu wynosi 5 gramów na hektolitr alkoholu 100 % obj.;
 - (iv) który nie zawiera dodatku substancji słodzących w ilości przekraczającej 0,1 grama cukrów na litr produktu końcowego ani barwników;
 - (v) nie zawierającym żadnych innych dodatków poza wodą.
- b) Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w *London gin* wynosi 37,5 %.
- c) Termin *London gin* można uzupełnić określeniem „dry”.

23. Napoje spirytusowe aromatyzowane kminkiem

- a) Napoje spirytusowe kminkowe są to napoje spirytusowe wytwarzane poprzez aromatyzowanie alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego kminkiem (*Carum carvi* L.).
- b) Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w napojach spirytusowych kminkowych wynosi 30 %.
- c) Można użyć dodatkowo substancji aromatycznych lub preparatów aromatycznych, ale smak kminku musi być dominujący.

24. Akvavit lub aquavit

- a) *Akvavit* lub *aquavit* jest to napój spirytusowy aromatyzowany kminkiem lub koperkiem, wytwarzany z zastosowaniem alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, aromatyzowany destylatem z roślin lub przyprawami korzennymi.
- b) Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w *akvavit* albo *aquavit* wynosi 37,5 %.
- c) Dodatkowo można użyć innych substancji aromatycznych lub preparatów aromatycznych, jednak smak omawianych napojów pochodzi głównie z destylatów nasion kminku (*Carum carvi* L.) lub kopru (*Anethum graveolens* L.), przy czym użycie olejków eterycznych jest zakazane.
- d) W smaku nie mogą w sposób oczywisty dominować substancje gorzkie; zawartość suchego ekstraktu nie przekracza 1,5 grama na 100 mililitrów.

25. Napoje spirytusowe anyżowe

- a) Napoje spirytusowe anyżowe są to napoje spirytusowe wytwarzane poprzez aromatyzowanie alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego naturalnymi ekstraktami anyżu gwiazdkowatego (*Illicium verum* Hook f.), anyżu zielonego (*Pimpinella anisum* L.), kopru włoskiego (*Foeniculum vulgare* Mill.) lub innych roślin zawierających ten sam główny składnik aromatyzujący przy zastosowaniu jednego z następujących procesów lub ich kombinacji:
 - (i) maceracji lub destylacji;
 - (ii) redestylacji alkoholu przy użyciu nasion lub innych części wyżej wymienionych roślin;
 - (iii) dodania naturalnych destylowanych ekstraktów z roślin o smaku anyżu.
- b) Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w napojach spirytusowych anyżowych wynosi 15 %.
- c) Do przyrządzania napojów spirytusowych anyżowych można stosować jedynie naturalne substancje aromatyczne i preparaty aromatyczne.
- d) Można używać również innych naturalnych ekstraktów lub nasion aromatycznych, lecz smak anyżu musi być dominujący.

26. Pastis

- a) *Pastis* jest to napój spirytusowy anyżowy zawierający również naturalne ekstrakty korzenia lukrecji (*Glycyrrhiza* spp.), co implikuje obecność barwników znanych jako „chalkony” oraz kwasu lukrecjowego, którego minimalny i maksymalny poziom muszą wynosić odpowiednio 0,05 i 0,5 grama na litr.
- b) Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w *pastis* wynosi 40 %.
- c) Do przyrządzania *pastis* można stosować jedynie naturalne substancje aromatyczne i preparaty aromatyczne.
- d) *Pastis* zawiera mniej niż 100 gramów cukrów na litr – wyrażonych jako cukier inwertowany – a minimalny i maksymalny poziom anetolu wynosi odpowiednio 1,5 i 2 gramy na litr.

27. Pastis de Marseille

- a) *Pastis de Marseille* jest to *pastis* o zawartości anetolu wynoszącej 2 gramy na litr.
- b) Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w *pastis de Marseille* wynosi 45 %.
- c) Do przyrządzania *pastis de Marseille* można stosować jedynie naturalne substancje aromatyczne i preparaty aromatyczne.

28. Anis

- a) *Anis* jest to napój spirytusowy anyżowy, którego charakterystyczny smak pochodzi wyłącznie z anyżu (*Pimpinella anisum* L.), anyżu gwiazdkowatego (*Illicium verum* Hook f.) lub kopru włoskiego (*Foeniculum vulgare* Mill.) lub ich kombinacji.
- b) Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w anis wynosi 37 %.
- c) Do przyrządzania *anis* można stosować jedynie naturalne substancje aromatyczne i preparaty aromatyczne.

29. Anis destylowany

- a) *Anis* destylowany jest to *anis* zawierający alkohol destylowany przy użyciu nasion, o których mowa w kategorii 28 lit. a), a w przypadku oznaczeń geograficznych przy użyciu mastyksu i innych aromatycznych nasion, roślin lub owoców, pod warunkiem że taki alkohol odpowiada co najmniej 20 % zawartości alkoholu w *anis* destylowanym.
- b) Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w *anis* destylowanym wynosi 35 %.
- c) Do przyrządzania *anis* destylowanego można stosować jedynie naturalne substancje aromatyczne i preparaty aromatyczne.

30. Gorzkie napoje spirytusowe albo bitter

- a) Gorzkie napoje spirytusowe albo *bitter* („gorzki”) są to napoje spirytusowe o dominującym gorzkim smaku, wytwarzane poprzez aromatyzowanie alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego substancjami aromatycznymi.
- b) Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w gorzkich napojach spirytusowych albo *bitter* wynosi 15 %.
- c) Gorzkie napoje spirytusowe albo *bitter* mogą być również sprzedawane pod nazwami: „amer” lub „bitter”, z użyciem innego określenia lub bez użycia innych określeń.

31. Wódka smakowa

- a) Wódka smakowa jest to wódka, której nadano dominujący smak inny niż smak surowców.
- b) Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w wódce smakowej wynosi 37,5 %.
- c) Wódkę smakową można słodzić, kupażować, aromatyzować, leżakować lub barwić.
- d) Wódkę smakową można sprzedawać również pod nazwą któregośkolwiek dominującego smaku dodaną do wyrazu „wódka”.

32. Likier

- a) Likier to napój spirytusowy:
- (i) o minimalnej zawartości cukru wyrażonego jako cukier inwertowany:
 - 70 gramów na litr dla likierów wiśniowych, w których alkohol etylowy zawiera wyłącznie okowitę z wiśni,
 - 80 gramów na litr goryczki lub podobnych likierów przygotowanych z goryczką lub podobnymi roślinami korzennymi, które stanowią jedyny środek aromatyzujący,
 - 100 gramów na litr we wszystkich pozostałych przypadkach;
 - (ii) wytwarzany z zastosowaniem alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego lub destylatu pochodzenia rolniczego, lub jednego lub kilku napojów spirytusowych lub mieszaniny powyższych napojów, słodzony i z dodatkiem jednego lub więcej aromatów, produktów pochodzenia rolniczego lub środków spożywczych.
- b) Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w likierze wynosi 15 %.
- c) Do przyrządzania likieru można stosować jedynie naturalne substancje aromatyczne i preparaty aromatyczne. Do przyrządzania niżej wymienionych likierów można jednak stosować jedynie naturalne substancje aromatyczne i preparaty aromatyczne:
- (i) likiery owocowe:
 - z czarnej porzeczki,
 - wiśniowy,
 - malinowy,
 - z morwy,
 - z borówki czarnej,
 - z owoców cytrusowych,
 - z maliny moroszki,
 - z maliny tekszli,
 - z żurawiny błotnej,
 - z borówki brusznicy,
 - z rokitnika zwyczajnego,
 - ananasowy;
 - (ii) likiery roślinne:
 - miętowy,
 - goryczkowy,
 - anyżowy,
 - z bylicy,
 - berberysowy.
- d) Do prezentacji likierów wytwarzanych w Unii, w przypadkach gdy zastosowano alkohol etylowy pochodzenia rolniczego, można używać następujących nazw złożonych w celu odzwierciedlenia uznanych metod wytwarzania:
- brandy z suszonych śliwek,
 - brandy pomarańczowe,

- brandy morelowe,
- brandy wiśniowe,
- *solbaerrom*, zwany także rumem z czarnej porzeczki.

W odniesieniu do etykietowania i prezentacji tych likierów w prezentacji lub na etykiecie nazwa złożona musi znajdować się w jednym wierszu oraz musi być zapisana jednolitą czcionką tego samego kroju i koloru, natomiast wyraz „likier” musi znajdować się tuż obok i nie może być napisany mniejszą czcionką. Jeżeli alkohol nie pochodzi od wskazanego napoju spirytusowego, jego pochodzenie musi być wskazane na etykiecie w tym samym polu widzenia co nazwa złożona oraz wyraz „likier”, poprzez wskazanie rodzaju użytego alkoholu pochodzenia rolniczego lub przy użyciu wyrazów „alkohol pochodzenia rolniczego”, zawsze poprzedzonych formułą „wyprodukowany z” lub „wyprodukowany przy użyciu”.

33. Crème de (z nazwą użytego owocu lub surowca)

- a) Napoje spirytusowe znane pod nazwą *crème de* (z nazwą użytego owocu lub surowca), z wykluczeniem przetworów mlecznych, są to likiery o minimalnej zawartości cukru wynoszącej 250 gramów na litr, wyrażonego jako cukier inwertowany.
- b) Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w *crème de* (z nazwą użytego owocu lub surowca) wynosi 15 %.
- c) Do tego napoju spirytusowego mają zastosowanie przepisy dotyczące środków i preparatów aromatyzujących dla likierów ustanowione w kategorii 32.
- d) Nazwa handlowa może być uzupełniona terminem „likier”.

34. Crème de cassis

- a) *Crème de cassis* jest to likier z czarnej porzeczki, zawierający co najmniej 400 gramów cukru na litr, wyrażonego jako cukier inwertowany.
- b) Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w *crème de cassis* wynosi 15 %.
- c) Do *crème de cassis* mają zastosowanie przepisy dotyczące środków i preparatów aromatyzujących dla likierów ustanowione w kategorii 32.
- d) Nazwa handlowa może być uzupełniona terminem „likier”.

35. Guignolet

- a) *Guignolet* jest to likier otrzymywany w drodze maceracji wiśni w alkoholu etylowym pochodzenia rolniczego.
- b) Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w *guignolet* wynosi 15 %.
- c) Do *guignolet* mają zastosowanie przepisy dotyczące środków i preparatów aromatyzujących w odniesieniu do likierów ustanowione w kategorii 32.
- d) Nazwa handlowa może być uzupełniona terminem „likier”.

36. Punch au rhum

- a) *Punch au rhum* jest to likier, w którym zawartość alkoholu pochodzi wyłącznie z rumu.
- b) Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w *punch au rhum* wynosi 15 %.

- c) Do *punch au rhum* mają zastosowanie przepisy dotyczące środków i preparatów aromatyzujących dla likierów ustanowione w kategorii 32.
- d) Nazwa handlowa może być uzupełniona terminem „likier”.

37. Gin z tarniny

- a) Gin z tarniny jest to likier wytwarzany w drodze maceracji owoców tarniny w *ginie*, z ewentualnym dodatkiem soku z tarniny.
- b) Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w *ginie* z tarniny wynosi 25 %.
- c) Do przyrządzania ginu z tarniny można stosować jedynie naturalne substancje aromatyczne i preparaty aromatyczne.
- d) Nazwa handlowa może być uzupełniona terminem „likier”.

38. „Napój spirytusowy aromatyzowany tarniną lub Pacháran”

Napój spirytusowy aromatyzowany tarniną lub *Pacháran* to napój spirytusowy:

- a) w którym dominujący jest smak tarniny i który jest otrzymywany w drodze maceracji owoców tarniny (*Prunus spinosa*) w alkoholu etylowym pochodzenia rolniczego, z dodatkiem naturalnych ekstraktów anyżu lub destylatów anyżu;
- b) którego minimalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi 25 %;
- c) do którego produkcji wykorzystano co najmniej 125 gramów owoców tarniny na litr gotowego wyrobu;
- d) którego zawartość cukru, wyrażona jako cukier inwertowany, mieści się w przedziale 80–250 gramów na litr gotowego wyrobu;
- e) którego właściwości organoleptyczne, barwa i smak pochodzą wyłącznie z użytych owoców i anyżu.

Termin „*Pacháran*” może być wykorzystywany jako nazwa handlowa jedynie w sytuacji, gdy produkt jest wytwarzany w Hiszpanii. W przypadku gdy produkt wytwarzany jest poza Hiszpanią, nazwa „*Pacháran*” może być wykorzystywana jedynie jako uzupełnienie nazwy handlowej „napój spirytusowy aromatyzowany tarniną” i pod warunkiem że towarzyszy jej sformułowanie: „wyprodukowano w...” po którym następuje nazwa państwa członkowskiego lub państwa trzeciego produkcji;

39. Sambuca

- a) *Sambuca* jest to bezbarwny, aromatyzowany anyżem napój spirytusowy spełniający następujące warunki:
 - (i) zawiera destylaty anyżu zielonego (*Pimpinella anisum* L.), anyżu gwiazdkowatego (*Illicium verum* L.) lub innych ziół aromatycznych;
 - (ii) jego minimalna zawartość cukru wynosi 370 gramów na litr, wyrażonego jako cukier inwertowany;
 - (iii) jego zawartość anetolu naturalnego nie jest mniejsza niż 1 gram i nie jest większa niż 2 gramy na litr.
- b) Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w *sambuca* wynosi 38 %.
- c) Do *sambuca* mają zastosowanie przepisy dotyczące środków i preparatów aromatyzujących w odniesieniu do likierów ustanowione w kategorii 32.
- d) Nazwa handlowa może być uzupełniona terminem „likier”.

40. Maraschino, marrasquino lub maraskino

- a) *Maraschino, marrasquino* lub *maraskino* jest to bezbarwny likier o smaku nadawanym głównie przez destylat z wiśni marasca lub przez produkt maceracji wiśni albo ich części w alkoholu pochodzenia rolniczego, o minimalnej zawartości cukru 250 gramów na litr, wyrażonego jako cukier inwertowany.
- b) Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w *maraschino, marrasquino* albo *maraskino* wynosi 24 %.
- c) Do *maraschino, marrasquino* lub *maraskino* mają zastosowanie przepisy dotyczące środków i preparatów aromatyzujących ustanowione w odniesieniu do likierów w kategorii 32.
- d) Nazwa handlowa może być uzupełniona terminem „likier”.

41. Nocino

- a) *Nocino* jest to likier o smaku nadawanym głównie w drodze maceracji lub destylacji całych zielonych orzechów włoskich (*Juglans regia* L.), o minimalnej zawartości cukru 100 gramów na litr, wyrażonego jako cukier inwertowany.
- b) Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w *nocino* wynosi 30 %.
- c) Do *nocino* mają zastosowanie przepisy dotyczące środków i preparatów aromatyzujących w odniesieniu do likierów ustanowione w kategorii 32.
- d) Nazwa handlowa może być uzupełniona terminem „likier”.

42. Likier jajeczny albo advocaat, avocat, czy też advokat

- a) Likier jajeczny albo *advocaat*, *avocat*, czy też *advokat* jest to napój spirytusowy, aromatyzowany lub nie, otrzymany z alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, destylatu lub okowity lub ich mieszaniny, zawierający następujące składniki: żółtko jaj wysokiej jakości, białko jaj i cukier lub miód. Minimalna zawartość cukru lub miodu – wyrażonego jako cukier inwertowany – musi wynosić 150 gramów na litr. Minimalna zawartość czystego żółtka jaj musi wynosić 140 gramów na litr gotowego wyrobu.
- b) Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w likierze jajecznym albo *advocaat*, *avocat*, czy też *advokat* wynosi 14 %.
- c) Do przyrządzania likieru jajecznego albo *advocaat*, *avocat*, czy też *advokat* można stosować jedynie naturalne substancje aromatyczne i preparaty aromatyczne.

43. Likier z dodatkiem jajka

- a) Likier z dodatkiem jajka jest to napój spirytusowy, aromatyzowany lub nie, uzyskany z alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, destylatu lub okowity lub ich mieszaniny, którego charakterystyczne składniki to: żółtko jaj wysokiej jakości, białko jaj i cukier lub miód. Minimalna zawartość cukru lub miodu – wyrażonego jako cukier inwertowany – musi wynosić 150 gramów na litr. Minimalna zawartość żółtka jaj musi wynosić 70 gramów na litr gotowego wyrobu.
- b) Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w likierze z dodatkiem jajka wynosi 15 %.
- c) Do przyrządzania likieru z dodatkiem jajka można stosować jedynie naturalne substancje aromatyczne i preparaty aromatyczne.

44. Mistrà

- a) *Mistrà* jest to bezbarwny napój spirytusowy aromatyzowany anyżem lub naturalnym anetolem spełniający następujące warunki:
 - (i) jego zawartość anetolu naturalnego nie jest mniejsza niż 1 gram i nie jest większa niż 2 gramy na litr;
 - (ii) może on również zawierać destylat z ziół aromatycznych;
 - (iii) nie zawiera on dodatku cukru.
- b) Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w *mistrà* wynosi 40 %, a maksymalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi 47 %.

- c) Do przyrządzania *mistrà* można stosować jedynie naturalne substancje aromatyczne i preparaty aromatyczne.

45. Väkevä glögi albo spritglögg

- a) *Väkevä glögi* lub *spritglögg* to napój spirytusowy wytwarzany w drodze aromatyzowania alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego z naturalnym aromatem goździków korzennych lub cynamonem, z zastosowaniem jednego z następujących procesów: maceracja lub destylacja, redestylacja alkoholu przy użyciu części wymienionych wyżej roślin, dodanie naturalnego lub identycznego z naturalnym smaku goździków korzennych lub cynamonu, albo z zastosowaniem kombinacji tych procesów.
- b) Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w *väkevä glögi* albo *spritglögg* wynosi 15 %.
- c) Można również użyć substancji aromatycznych, preparatów aromatycznych lub innych środków aromatyzujących, jednak smak wymienionych przypraw musi być dominujący.
- d) Zawartość wina lub wyrobów winiarskich nie przekracza 50 % gotowego wyrobu.

46. Berenburg albo beerenburg

- a) *Berenburg* albo *beerenburg* jest to napój spirytusowy spełniający następujące warunki:
 - (i) jest wytwarzany z zastosowaniem alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
 - (ii) jest wytwarzany przez macerację owoców lub roślin, lub ich części;
 - (iii) zawiera destylat korzenia goryczki żółtej (*Gentiana lutea* L.), jagód jałowca (*Juniperus communis* L.) i liści laurowych (*Laurus nobilis* L.), o charakterystycznym smaku;
 - (iv) jego barwa waha się od jasnej do ciemnego brązu;
 - (v) może być słodzony do maksymalnie 20 gramów na litr, wyrażonego jako cukier inwertowany.
- b) Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w *berenburg* albo *beerenburg* wynosi 30 %.
- c) Do przyrządzania *berenburg* albo *beerenburg* można stosować jedynie naturalne substancje aromatyczne i preparaty aromatyczne.

47. Nektar miodowy

- a) Nektar miodowy jest to napój spirytusowy wytwarzany poprzez aromatyzowanie mieszaniny sfermentowanego zacieru miodowego i destylatu miodu lub alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego zawierający co najmniej 30 % obj. sfermentowanego zacieru miodowego.
- b) Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w nektarze miodowym wynosi 22 %.
- c) Do przyrządzania nektaru miodowego można używać jedynie naturalnych substancji aromatycznych i preparatów aromatycznych, pod warunkiem że smak miodu jest dominujący.
- d) Nektar miodowy można słodzić wyłącznie miodem.

CZEŚĆ II

Przepisy szczególne dotyczące niektórych napojów spirytusowych, innych niż wymienione w części I

1. *Rum-verschnitt* wytwarzany jest w Niemczech i uzyskuje się go przez zmieszanie rumu z alkoholem, przy czym co najmniej 5 % zawartości alkoholu w wyrobie gotowym musi pochodzić z rumu. Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w *rum-verschnitt* wynosi 37,5 %. Na etykiecie i w prezentacji wyrobu wyraz „verschnitt” musi być napisany czcionką tego samego rodzaju, rozmiaru i koloru, oraz w tym samym wierszu co wyraz „rum”, a w przypadku butelek musi być zamieszczony na etykiecie frontowej. Nazwa handlowa tego produktu brzmi „napój spirytusowy”. W przypadku sprzedaży tego wyrobu poza rynkiem niemieckim na etykiecie musi zostać podany skład alkoholu.

2. *Slivovice* wytwarzana jest w Republice Czeskiej i otrzymuje się ją przez dodanie do destylatu śliwek, przed końcową destylacją, alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, przy czym co najmniej 70 % alkoholu zawartego w wyrobie gotowym musi pochodzić z destylatu śliwek. Nazwa handlowa tego produktu brzmi „napój spirytusowy”. Nazwę *slivovice* można dodać, jeśli zostanie ona umieszczona w tym samym polu widzenia na etykiecie frontowej. W przypadku sprzedaży *slivovice* poza rynkiem czeskim na etykiecie musi zostać podany skład alkoholu. Przepis ten stosuje się bez uszczerbku dla stosowania nazwy *slivovitz* w odniesieniu do okowit owocowych zgodnie z niniejszym załącznikiem część I kategoria 9.