



EUROPA-
KOMMISSIONEN

Bruxelles, den 1.12.2016
COM(2016) 750 final

ANNEXES 1 to 2

BILAG

til

Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning

**om definition, præsentation og mærkning af spiritus, brugen af betegnelser for spiritus i
præsentation og mærkning af andre fødevarer samt beskyttelse af geografiske
betegnelser for spiritus**

BILAG I

TEKNISKE DEFINITIONER

De tekniske definitioner, jf. artikel 2, stk. 2, og artikel 7, er følgende:

- 1) "Landbrugsethanol": en alkoholholdig væske har følgende egenskaber:
 - a) organoleptiske egenskaber: ingen anden påviselig smag end smagen af de anvendte råvarer
 - b) minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen: 96,0 %
 - c) maksimumsindhold af reststoffer:
 - i) samlet syreindhold udtrykt i gram eddikesyre pr. hl alkohol (100 % vol.): 1,5
 - ii) estere udtrykt i gram ethylacetat pr. hl alkohol (100 % vol.): 1,3
 - iii) aldehyder udtrykt i gram acetaldehyd pr. hl alkohol (100 % vol.): 0,5
 - iv) højere alkoholer udtrykt i gram 2-methyl-1-propanol pr. hl alkohol (100 % vol.): 0,5
 - v) methanol i gram pr. hl alkohol (100 % vol.): 30
 - vi) tørstofindhold i gram pr. hl alkohol (100 % vol.): 1,5
 - vii) flygtige kvælstofbaser udtrykt i gram kvælstof pr. hl alkohol (100 % vol.): 0,1
 - viii) furfural: må ikke kunne påvises.
- 2) "Landbrugsdestillat": en alkoholholdig væske, der er fremstillet ved destillation efter alkoholgæring af landbrugsprodukter, som er anført i traktatens bilag I, og som ikke har egenskaberne ved ethanol eller en spiritus, men som har bevaret aroma og smag fra de anvendte råvarer.

Såfremt de anvendte råvarer er nævnt, skal destillatet udelukkende være fremstillet af disse råvarer.
- 3) "Sødning": en behandling, der består i under tilberedningen af spiritus at tilsætte et eller flere af følgende produkter:
 - a) halvhvidt sukker, hvidt sukker, raffineret hvidt sukker, dextrose, fructose, glucosesirup, flydende sukker, flydende invertsukker og sirup af invertsukker som defineret i Rådets direktiv 2001/111/EF¹
 - b) koncentreret rektificeret druemost, koncentreret druemost og most af friske druer
 - c) karamelliseret sukker, som er det produkt, der fremstilles udelukkende ved kontrolleret opvarmning af saccharose uden tilsætning af baser, uorganiske syrer eller andre kemiske tilsætningsstoffer
 - d) honning som defineret i Rådets direktiv 2001/110/EF²
 - e) sirup af johannesbrød

¹ Rådets direktiv 2001/111/EF af 20. december 2001 om visse former for sukker bestemt til konsum (EFT L 10 af 12.1.2002, s. 53).

² Rådets direktiv 2001/110/EF af 20. december 2001 om honning (EFT L 10 af 12.1.2002, s. 47).

- f) andre naturlige kulhydratstoffer med tilsvarende virkning som produkterne i a)-e).
- 4) "Tilsætning af alkohol": tilsætning af landbrugsethanol og/eller landbrugsdestillater til en spiritus.
- 5) "Tilsætning af vand": tilsætning af vand, der kan være destilleret, demineraliseret, ionbyttet eller blødgjort, til en spiritus. En sådan tilsætning er tilladt, for så vidt vandkvaliteten er i overensstemmelse med Rådets direktiv 98/83/EF³ og Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2009/54/EF⁴, og alkoholindholdet efter tilsætningen stadig overholder minimumsalkoholindholdet udtrykt i volumen fastsat i de relevante kategorier for spiritus.
- 6) "Sammenstikning": en behandling, der består i at sammenblande to eller flere former for spiritus af samme kategori, som kun adskiller sig fra hinanden ved nuanceforskelle i sammensætningen som følge af en eller flere af følgende faktorer:
- a) tilberedningsmetoden
 - b) de anvendte destillationsapparater
 - c) modnings- eller lagringsperioden
 - d) det geografiske produktionsområde.
- Den således fremkomne spiritus tilhører samme spirituskategori som de oprindelige former for spiritus før sammenstikningen.
- 7) "Modning eller lagring": processen, hvor visse reaktioner udvikler sig naturligt i passende beholdere, hvorved den pågældende spiritus får organoleptiske egenskaber, den ikke havde før.
- 8) "Aromaer": aromaer som defineret i artikel 3, stk. 2, litra a), i forordning (EF) nr. 1334/2008.
- 9) "Aromastof": aromastof som defineret i artikel 3, stk. 2, litra b), i forordning (EF) nr. 1334/2008.
- 10) "Naturligt aromastof": naturligt aromastof som defineret i artikel 3, stk. 2, litra c), i forordning (EF) nr. 1334/2008.
- 11) "Aromapræparat": aromastof som defineret i artikel 3, stk. 2, litra d), i forordning (EF) nr. 1334/2008.
- 12) "Andre aromaer": andre aromaer som defineret i artikel 3, stk. 2, litra h), i forordning (EF) nr. 1334/2008.
- 13) "Farvestoffer": farvestoffer som defineret i punkt 2 i bilag I til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008⁵.
- 14) "Farvning": anvendelse under fremstillingen af spiritus af et eller flere farvestoffer som defineret i punkt 2 i bilag I til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008.

³ Rådets direktiv 98/83/EF af 3. november 1998 om kvaliteten af drikkevand (EFT L 330 af 5.12.1998, s. 32).

⁴ Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2009/54/EF af 18. juni 2009 om udvinding og markedsføring af naturligt mineralvand (EUT L 164 af 26.6.2009, s. 45).

⁵ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer (EUT L 354 af 31.12.2008, s. 16).

- 15) "Alkoholindhold udtrykt i volumen": forholdet mellem mængden af ren alkohol i produktet ved 20 °C og produktets samlede mængde ved samme temperatur.
- 16) "Indholdet af flygtige stoffer": den mængde af andre flygtige stoffer end ethanol og methanol, der findes i en spiritus fremstillet udelukkende ved destillation alene som resultat af en destillation eller gendestillation af de anvendte råvarer.
- 17) "Emballage": beskyttende indpakning, karton, kasser, beholdere og flasker, der benyttes ved transport eller salg af spiritus.

BILAG II

DEL I

Spirituskategorier

1. Rom

- a) Rom er en af følgende spiritus:
 - i) spiritus, der udelukkende er fremstillet ved alkoholgæring og destillation enten af melasse eller sirup, der stammer fra fremstilling af rørsukker, eller af saft af sukkerrør, og som er destilleret til under 96 % vol., således at destillatet i mærkbar grad har de organoleptiske egenskaber, der er karakteristiske for rom
 - ii) spiritus, der er fremstillet udelukkende ved alkoholgæring og destillation af saft af sukkerrør, og som har roms karakteristiske aromatiske egenskaber og et indhold af flygtige stoffer på 225 g/hl alkohol (100 % vol.) eller derover. Denne spiritus kan bringes i omsætning med ordene "af landbrugsoprindelse" som nærmere beskrivelse af varebetegnelsen "rom", ledsaget af en hvilken som helst af de registrerede geografiske betegnelser fra de franske oversøiske departementer og den selvstyrende region Madeira.
- b) Rom har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 37,5 %.
- c) Der må ikke tilsættes hverken fortyndet eller ufortyndet alkohol som defineret i punkt 4 i bilag I.
- d) Rom må ikke tilsættes aromastoffer.
- e) Rom må kun indeholde tilsat karamel til farvning.
- f) De registrerede geografiske betegnelser for denne kategori kan suppleres med udtrykket "*traditionnel*", når rommen er fremstillet ved destillation til under 90 % vol. efter alkoholgæring af råvarer, der kan omdannes til alkohol og udelukkende har oprindelse på det pågældende produktionssted. Denne rom skal have et indhold af flygtige stoffer på 225 g/hl alkohol (100 % vol.) eller derover og må ikke være sødet. Anvendelsen af udtrykket "*traditionnel*" udelukker ikke muligheden for at anvende udtryk som "produkt af sukkerfremstilling" eller "af landbrugsoprindelse", som kan føjes til varebetegnelsen "rom" som ledsager de geografiske betegnelser omhandlet i litra a), nr. ii).

Denne bestemmelse er ikke til hinder for, at udtrykket "*traditionnel*" anvendes om produkter, der ikke er omfattet af denne kategori, i henhold til de særlige kriterier, der gælder for dem.

2. Whisky eller whiskey

- a) *Whisky* eller *whiskey* er spiritus, der er udelukkende fremstilles ved de tre følgende produktionsprocesser:
 - i) destillation af mæsk af maltet korn med eller uden hele korn af andre kornarter

- hvori sukkerdannelse har fundet sted ved hjælp af diastase af den indeholdte malt, med eller uden andre naturlige enzymer
 - der er gæret under indvirkning af gærsvampe
 - ii) destillation en eller flere gange til under 94,8 % vol., således at destillatet får aroma og smag af de anvendte råvarer
 - iii) lagring af det endelige destillat i mindst tre år på træfade, der højst rummer 700 liter.
- Det endelige destillat, der kun må tilsættes vand og almindelig karamel (til farvning), bevarer den farve, aroma og smag, der fremkommer ved den produktionsproces, der er beskrevet i nr. i), ii) og iii).
- b) *Whisky* eller *whiskey* har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 40 %.
 - c) Der må ikke tilsættes hverken fortyndet eller ufortyndet alkohol som defineret i punkt 54 i bilag I.
 - d) *Whisky* eller *whiskey* må ikke være sødet eller aromatiseret eller indeholde andre tilsætningsstoffer end almindelig karamel anvendt til farvning.

3. Kornbrændevin

- a) Kornbrændevin er spiritus, der er fremstillet udelukkende ved destillation af gæret mæsk af hele korn, og som har organoleptiske egenskaber, der stammer fra de anvendte råvarer.
- b) Bortset fra "*Korn*" har kornbrændevin et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 37 %.
- c) Der må ikke tilsættes hverken fortyndet eller ufortyndet alkohol som defineret i punkt 4 i bilag I.
- d) Kornbrændevin må ikke tilsættes aromastoffer.
- e) Kornbrændevin må kun indeholde karamel, der er tilsat som farvningsmiddel.
- f) Kornbrændevin må kun forsynes med varebetegnelsen "*kornbrandy*", hvis den er fremstillet ved destillation til under 95 % vol. af gæret mæsk af hele korn og have organoleptiske egenskaber, der stammer fra de anvendte råvarer.

4. Vinbrændevin

- a) Vinbrændevin er spiritus, der opfylder følgende betingelser:
 - i) den er fremstillet udelukkende ved destillation til under 86 % vol. af vin eller vin tilsat alkohol med henblik på destillation eller ved gendestillation til under 86 % vol. af et vindestillat
 - ii) den har et indhold af flygtige stoffer på 125 g/hl alkohol (100 % vol.) eller derover
 - iii) den har et maksimumsindhold af methanol på 200 g/hl alkohol (100 % vol.).
- b) Vinbrændevin har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 37,5 %.
- c) Der må ikke tilsættes hverken fortyndet eller ufortyndet alkohol som defineret i punkt 4 i bilag I.

- d) Vinbrændevin må ikke tilsættes aromastoffer. Dette udelukker ikke traditionelle produktionsmetoder.
- e) Vinbrændevin må kun indeholde tilsat karamel til farvning.
- f) Efter lagring må vinbrændevin stadig bringes i omsætning som "vinbrændevin", hvis den er lagret i mindst den lagringsperiode, der er foreskrevet for den spiritus, der er defineret i kategori 5 i dette bilag.

5. Brandy eller Weinbrand

- a) *Brandy eller Weinbrand* er spiritus, der opfylder følgende betingelser:
 - i) den er fremstillet af vinbrændevin, eventuelt tilsat vindestillat, der er destilleret til under 94,8 % vol., såfremt dette vindestillat ikke udgør mere end 50 % af alkoholindholdet i færdigvaren
 - ii) den er lagret i mindst et år i egetræsbeholdere eller i mindst seks måneder i egetræsfade, der rummer under 1 000 liter hver
 - iii) den har et indhold af flygtige stoffer på 125 g/hl alkohol (100 % vol.) eller derover, der udelukkende hidrører fra destillation eller gendestillation af de anvendte råvarer
 - iv) den har et maksimumsindhold af methanol på 200 g/hl alkohol (100 % vol.).
- b) *Brandy eller Weinbrand* har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 36 %.
- c) Der må ikke tilsættes hverken fortyndet eller ufortyndet alkohol som defineret i punkt 4 i bilag I.
- d) *Brandy eller Weinbrand* må ikke tilsættes aromastoffer. Dette udelukker ikke traditionelle produktionsmetoder.
- e) *Brandy eller Weinbrand* må kun indeholde karamel, der er tilsat med henblik på tilpasning af farven.

6. Brændevin af presserester af druer eller druemarc

- a) Brændevin af presserester af druer eller druemarc er spiritus, der opfylder følgende betingelser:
 - i) den er fremstillet udelukkende af presserester af druer, der er gæret og destilleret enten direkte med vanddamp eller efter tilsætning af vand
 - ii) til presseresterne kan der tilsættes en mængde bærme, som ikke overstiger 25 kg bærme pr. 100 kg presserester
 - iii) den mængde alkohol, der stammer fra bærmene, må ikke overstige 35 % af den samlede alkoholmængde i færdigvaren
 - iv) destillationen foretages med presseresterne til under 86 % vol.
 - v) gendestillation til samme alkoholindhold er tilladt
 - vi) den har et indhold af flygtige stoffer på 140 g/hl alkohol (100 % vol.) eller derover og et maksimumsindhold af methanol på 1 000 g/hl alkohol (100 % vol.).

- b) Brændevin af presserester af druer eller druemarc har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 37,5 %.
- c) Der må ikke tilsættes hverken fortyndet eller ufortyndet alkohol som defineret i punkt 4 i bilag I.
- d) Brændevin af presserester af druer eller druemarc må ikke tilsættes aromastoffer. Dette udelukker ikke traditionelle produktionsmetoder.
- e) Brændevin af presserester af druer eller druemarc må kun indeholde karamel, der er tilsat med henblik på tilpasning af farven.

7. Brændevin af presserester af frugter eller frugtmarc

- a) Brændevin af presserester af frugter eller frugtmarc er spiritus, der opfylder følgende betingelser:
 - i) den er fremstillet udelukkende ved gæring og destillation til under 86 % vol. af presserester af frugter undtagen presserester af druer
 - ii) den har et minimumsindhold af flygtige stoffer på 200 g/hl alkohol (100 % vol.)
 - iii) den har et maksimumsindhold af methanol på 1 500 g/hl alkohol (100 % vol.)
 - iv) i brændevin af presserester af stenfrugter må indholdet af cyanbrinte ikke overstige 7 g/hl alkohol (100 % vol.)
 - v) gendestillation til samme alkoholindhold, jf. punkt i), er tilladt.
- b) Brændevin af presserester af frugter eller frugtmarc har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 37,5 %.
- c) Der må ikke tilsættes hverken fortyndet eller ufortyndet alkohol som defineret i punkt 4 i bilag I.
- d) Brændevin af presserester af frugter eller frugtmarc må ikke tilsættes aromastoffer.
- e) Brændevin af presserester af frugter eller frugtmarc må kun indeholde tilsat karamel til farvning.
- f) Varebetegnelsen består af frugtnavnet efterfulgt af "brændevin af presserester" eller efterfulgt af "marc". Anvendes der presserester af flere forskellige frugter, er varebetegnelsen "brændevin af presserester af frugter" eller "frugtmarc".

8. Brændevin af tørrede druer eller raisin brandy

- a) Brændevin af tørrede druer eller *raisin brandy* er spiritus, der udelukkende fremstilles ved destillation af det produkt, som fremkommer ved alkoholgæring af ekstraktet af tørrede druer af sorterne "noir de Corinthe" eller "muscat de Malaga", destilleret til under 94,5 % vol., således at destillatet får aroma og smag af de anvendte råvarer.
- b) Brændevin af tørrede druer eller *raisin brandy* har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 37,5 %.
- c) Der må ikke tilsættes hverken fortyndet eller ufortyndet alkohol som defineret i punkt 4 i bilag I.
- d) Brændevin af tørrede druer eller *raisin brandy* må ikke tilsættes aromastoffer.

- e) Brændevin af tørrede druer eller *raisin brandy* må kun indeholde tilsat karamel til farvning.

9. Frugtbrændevin

- a) Frugtbrændevin er spiritus, der opfylder følgende betingelser:
- i) den er fremstillet udelukkende ved alkoholgæring og destillation af en kødet frugt eller most af denne frugt, bær eller grøntsager med eller uden sten
 - ii) der er destilleret til under 86 % vol., således at destillatet får aroma og smag af de destillerede råmaterialer
 - iii) den har et indhold af flygtige stoffer på 200g/hl alkohol (100 % vol.) eller derover
 - iv) ved brændevin af stenfrugter må indholdet af cyanbrinte ikke overstige 7 g/hl alkohol (100 % vol.).
- b) Frugtbrændevin har et maksimumsindhold af methanol på 1 000 g/hl alkohol (100 % vol.).
- i) Ved frugtbrændevin fremstillet af følgende frugter eller bær er maksimumsindholdet af methanol på 1 200 g/hl alkohol (100 % vol.)
 - blomme (*Prunus domestica* L.)
 - mirabel (*Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.)
 - sveskeblomme (*Prunus domestica* L.)
 - æble (*Malus domestica* Borkh.)
 - pære (*Pyrus communis* L.) undtagen pære af sorten Williams (*Pyrus communis* L. cv "Williams")
 - hindbær (*Rubus idaeus* L.)
 - brombær (*Rubus fruticosus* auct. aggr.)
 - abrikos (*Prunus armeniaca* L.)
 - fersken (*Prunus persica* (L.) Batsch)
 - ii) Ved frugtbrændevin fremstillet af følgende frugter eller bær er maksimumsindholdet af methanol på 1 350 g/hl alkohol (100 % vol.)
 - Williamspære (*Pyrus communis* L. cv "Williams")
 - ribs (*Ribes rubrum* L.)
 - solbær (*Ribes nigrum* L.)
 - rønnebær (*Sorbus aucuparia* L.)
 - hyldebær (*Sambucus nigra* L.)
 - kvæde (*Cydonia oblonga* Mill.)
 - enebær (*Juniperus communis* L. eller *Juniperus oxicedrus* L.).
- c) Frugtbrændevin har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 37,5 %.

- d) Der må ikke tilsættes hverken fortyndet eller ufortyndet alkohol som defineret i punkt 4 i bilag I.
- e) Frugtbrændevin må ikke tilsættes aromastoffer.
- f) Varebetegnelsen på frugtbrændevin er navnet på frugten, bærret eller grøntsagen efterfulgt af "-brændevin", f.eks. kirsebærbrændevin eller kirsch, blommebrændevin eller slivovits, mirabel-, fersken-, æble-, pære-, abrikos-, figen-, citrusfrugt-, drue- eller anden frugtbrændevin.

Den kan ligeledes betegnes med frugtnavnet efterfulgt af "-wasser".

Frugtnavnet alene må anvendes i stedet for frugtnavnet efterfulgt af "-brændevin", når det drejer sig om følgende frugter eller bær:

- mirabel (*Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.)
- blomme (*Prunus domestica* L.)
- sveskeblomme (*Prunus domestica* L.)
- jordbærtræ (*Arbutus unedo* L.)
- æblesorten Golden Delicious.

Hvis der er en risiko for, at de endelige forbrugere har svært ved at forstå en af disse varebetegnelser, hvori ordet "spiritus" ikke indgår, skal mærkningen og præsentationen desuden forsynes med ordet "spiritus", eventuelt ledsaget af en forklaring.

- g) Varebetegnelsen *Williams* er forbeholdt pærebrændevin, der udelukkende er fremstillet af pærer af sorten "Williams".
- h) Hvis to eller flere slags frugter, bær eller grøntsager destilleres sammen, betegnes produktet "frugtbrændevin" eller "grøntsagsbrændevin" alt efter hvad der er relevant. Denne betegnelse kan suppleres med navnet på hver slags frugt, bær eller grøntsag i faldende orden efter den anvendte mængde.

10. Brændevin af æble- eller pærecider

- a) Brændevin af æblecider og pærecider er spiritus, der opfylder følgende betingelser:
 - i) de er fremstillet udelukkende ved destillation af æble- eller pærecider til under 86 % vol., således at destillatet får aroma og smag af frugten
 - ii) de har et indhold af flygtige stoffer på 200g/hl alkohol (100 % vol.) eller derover
 - iii) de har et maksimumsindhold af methanol på 1 000 g/hl alkohol (100 % vol.).
- b) Brændevin af æblecider og pærecider har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 37,5 %.
- c) Der må ikke tilsættes hverken fortyndet eller ufortyndet alkohol som defineret i punkt 4 i bilag I.
- d) Hverken brændevin af æblecider eller pærecider må tilsættes aromastoffer.

- e) Brændevin af æblecider og pærecider må kun indeholde tilsat karamel til farvning.

11. Honningbrændevin

- a) Honningbrændevin er spiritus, der opfylder følgende betingelser:
 - i) den er fremstillet udelukkende ved gæring og destillation af honningmæsk
 - ii) den er destilleret til under 86 % vol., således at destillatet har organoleptiske egenskaber, der stammer fra de anvendte råvarer.
- b) Honningbrændevin har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 35 %.
- c) Der må ikke tilsættes hverken fortyndet eller ufortyndet alkohol som defineret i punkt 4 i bilag I.
- d) Honningbrændevin må ikke tilsættes aromastoffer.
- e) Honningbrændevin må kun indeholde tilsat karamel til farvning.
- f) Honningbrændevin må kun sødes med honning.

12. Hefebrand

- a) *Hefebrand* eller spiritus af bærme er spiritus, der er fremstillet udelukkende ved destillation af vinbærme eller gæret frugt til under 86 % vol.
- b) *Hefebrand* eller spiritus af bærme har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 38 %.
- c) Der må ikke tilsættes hverken fortyndet eller ufortyndet alkohol som defineret i punkt 4 i bilag I.
- d) *Hefebrand* eller spiritus af bærme må ikke tilsættes aromastoffer.
- e) *Hefebrand* eller spiritus af bærme må kun indeholde tilsat karamel til farvning.
- f) Varebetegnelsen *Hefebrand* eller spiritus af bærme skal suppleres med den anvendte råvares navn.

13. Bierbrand eller eau de vie de bière

- a) *Bierbrand* eller *eau de vie de bière* er spiritus, der er fremstillet udelukkende ved direkte destillation under normalt tryk af frisk øl på en sådan måde, at destillatet får et alkoholindhold på under 86 % vol. samt øllets organoleptiske egenskaber.
- b) *Bierbrand* eller *eau de vie de bière* har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 38 %.
- c) Der må ikke tilsættes hverken fortyndet eller ufortyndet alkohol som defineret i punkt 4 i bilag I.
- d) *Bierbrand* eller *eau de vie de bière* må ikke tilsættes aromastoffer.
- e) *Bierbrand* eller *eau de vie de bière* må kun indeholde tilsat karamel til farvning.

14. Topinambur

- a) *Topinambur* eller jordskokbrændevin er spiritus, der er fremstillet udelukkende ved gæring og destillation af jordskokker (*Helianthus tuberosus* L.) til under 86 % vol.
- b) *Topinambur* eller jordskokbrændevin har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 38 %.
- c) Der må ikke tilsættes hverken fortyndet eller ufortyndet alkohol som defineret i punkt 4 i bilag I.
- d) *Topinambur* eller jordskokbrændevin må ikke tilsættes aromastoffer.
- e) *Topinambur* eller jordskokbrændevin må kun indeholde karamel, der er tilsat med henblik på tilpasning af farven. B.

15. Vodka

- a) Vodka er spiritus, der er fremstillet af landbrugsethanol fremstillet ved forgæring med gær af enten:
 - kartofler og/eller korn
 - andre landbrugsråvarer,der er destilleret og/eller rektificeret med det formål selektivt at svække råvarernes og gæringsbiprodukternes organoleptiske egenskaber.

Denne proces kan efterfølges af gendestillation eller behandling med passende hjælpestoffer eller begge dele, herunder behandling med aktivt kul, for at bibringe produktet dets særlige organoleptiske egenskaber.

Maksimumsindholdet af reststoffer for landbrugsethanol skal være i overensstemmelse med det maksimumsindhold, der fastsat i punkt 1 i bilag I, dog må methanolindholdet ikke overstige 10 g/hl alkohol (100 % vol.).
- b) Vodka har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 37,5 %.
- c) De eneste aromastoffer, der må tilsættes, er naturlige aromaforbindelser, der findes i destillatet af de forgærede råvarer. Derudover kan produktet bibringes særlige organoleptiske egenskaber, dog ikke en fremherskende aroma.
- d) Betegnelsen, præsentationen eller mærkningen af vodka, der ikke udelukkende er fremstillet af kartofler eller korn, skal være påført betegnelsen "fremstillet af ..." suppleret med navnet på de råvarer, der er anvendt til fremstilling af landbrugsethanolen.

16. Brændevin (med frugtnavnet foranstillet) fremstillet ved udblødning og destillation

- a) Brændevin (med frugtnavnet foranstillet) fremstillet ved udblødning og destillation er spiritus, der opfylder følgende betingelser:
 - i) der er fremstillet ved udblødning af de frugter eller bær, der er nævnt i punkt ii), delvis gærede eller ugærede, og eventuelt tilsat højst 20 liter landbrugsethanol, brændevin eller destillat, der stammer fra den samme frugt, eller en blanding deraf, pr. 100 kg gærede frugter eller bær, efterfulgt af destillation til under 86 % vol.
 - ii) der er fremstillet af følgende frugter eller bær:

- brombær (*Rubus fruticosus* auct. aggr.)
- jordbær (*Fragaria* spp.)
- blåbær (*Vaccinium myrtillus* L.)
- hindbær (*Rubus idaeus* L.)
- ribs (*Ribes rubrum* L.)
- hvid ribs (*Ribes niveum* Lindl.)
- solbær (*Ribes nigrum* L.)
- slåen (*Prunus spinosa* L.)
- almindelig røn (*Sorbus aucuparia* L.)
- storfrugtet røn (*Sorbus domestica* L.)
- kristtjørn (*Ilex aquifolium* og *Ilex cassine* L.)
- tarmvridrøn (*Sorbus torminalis* (L.) Crantz)
- hyldebær (*Sambucus nigra* L.)
- stikkelsbær (*Ribes uva-crispa* L. syn. *Ribes grossularia*)
- tranebær (*Vaccinium* L. subgenus *Oxycoccus*)
- tyttebær (*Vaccinium vitis-idaea* L.)
- amerikanske blåbær (*Vaccinium corymbosum* L.)
- havtorn (*Hippophae rhamnoides* L.)
- hyben af hunderose (*Rosa canina* L.)
- multebær (*Rubus chamaemorus* L.)
- revling (*Empetrum nigrum* L.)
- agerbær (*Rubus arcticus* L.)
- myrte (*Myrtus communis* L.)
- banan (*Musa* spp.)
- passionsfrugt (*Passiflora edulis* Sims)
- stor mombin (*Spondias dulcis* Sol. ex Parkinson)
- gul mombin (*Spondias mombin* L.)
- valnød (*Juglans regia* L.)
- hasselnød (*Corylus avellana* L.)
- kastanje (*Castanea sativa* L.)
- citrusfrugter (*Citrus* spp. L.)
- kaktuspære (*Opuntia ficus-indica*).

- b) Brændevin (med frugtnavnet foranstillet) fremstillet ved udblødning og destillation har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 37,5 %.
- c) Brændevin (med frugtnavnet foranstillet) fremstillet ved udblødning og destillation må ikke tilsættes aromastoffer.
- d) Ved mærkningen og præsentationen af brændevin (med frugtnavnet foranstillet) fremstillet ved udblødning og destillation skal betegnelsen "fremstillet ved udblødning og destillation" anføres i betegnelsen, præsentationen eller mærkningen med bogstaver af samme skrifttype, størrelse og farve og i samme synsfelt som angivelsen "brændevin (med frugt- eller bærnavnet foranstillet)" og for flaskers vedkommende på forsideetiketten.

17. Geist (sammen med frugtnavnet eller den anvendte råvare)

- a) *Geist* (sammen med frugtnavnet eller de anvendte råvarer) er spiritus, der er fremstillet ved udblødning af ugærede frugter og bær, der er nævnt i gruppe B, kategori 16, litra a), nr. ii), eller grøntsager, nødder eller andre plantematerialer, f.eks. urter eller rosenkronblade, i landbrugsethanol efterfulgt af destillation til under 86 % vol.
- b) *Geist* (sammen med frugtnavnet eller den anvendte råvare) har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 37,5 %.
- c) *Geist* (sammen med frugtnavnet eller den anvendte råvare) må ikke tilsættes aromastoffer.

18. Ensian

- a) Ensian er spiritus, der er fremstillet på basis af et destillat af ensian, der selv er fremstillet ved gæring af ensianrødder med eller uden tilsætning af landbrugsethanol.
- b) Ensian har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 37,5 %.
- c) Ensian må ikke tilsættes aromastoffer.

19. Spiritus med enebærsmag

- a) Spiritus med enebærsmag er spiritus, der er fremstillet ved aromatisering af landbrugsethanol eller kornbrændevin eller korndestillat med enebær (*Juniperus communis* L. eller *juniperus oxicedrus* L.).
- b) Spiritus med enebærsmag har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 30 %.
- c) Aromastoffer, aromapræparater eller aromatiske planter eller plantedele eller en blanding heraf må tillige anvendes, men enebærrets organoleptiske egenskaber skal være mærkbare, selv om de undertiden svækkes.
- d) Spiritus med enebærsmag kan forsynes med varebetegnelserne "Wacholder" eller "genebra".

20. Gin

- a) *Gin* er spiritus med enebærsmag, der er fremstillet ved aromatisering af organoleptisk egnet landbrugsethanol med enebær (*Juniperus communis* L.).
- b) *Gin* har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 37,5 %.
- c) Der må kun anvendes aromastoffer eller aromapræparater til fremstilling af gin, således at enebærsmagen er fremherskende.
- d) Betegnelsen "*gin*" kan suppleres med betegnelsen "*dry*", hvis den ikke har et indhold af tilsat sødestof på mere end 0,1 gram sukker pr. liter færdigvare.

21. Destilleret gin

- a) Destilleret *gin* er en af følgende:
 - i) spiritus med enebærsmag, der er fremstillet udelukkende ved gendestillation af organoleptisk egnet landbrugsethanol af passende kvalitet med et oprindeligt alkoholindhold på mindst 96 % vol. i traditionelle *gin*-klarepander, idet der tilsættes enebær (*Juniperus*

communis L.) og andre naturlige planteprodukter, forudsat at enebærsmagen er den fremherskende, eller

- ii) en blanding af et produkt, der er fremstillet ved ovennævnte destillation, og landbrugsethanol med samme sammensætning, renhed og alkoholindhold; til aromatisering af destilleret *gin* kan tillige anvendes aromastoffer eller aromapræparater som specificeret i kategori 20, liter c).
- b) Destilleret *gin* har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 37,5 %.
- c) *Gin*, der fremstilles ved blot at tilsætte essenser eller aromastoffer til landbrugsethanol, betragtes ikke som destilleret *gin*.
- d) Betegnelsen "destilleret *gin*" kan suppleres med betegnelsen "dry", hvis den ikke har et indhold af tilsat sødestof på mere end 0,1 gram sukker pr. liter færdigvare.

22. London gin

- a) *London gin* er en type destilleret *gin*:
 - i) der er fremstillet udelukkende af landbrugsethanol med et maksimumsindhold af methanol på højst 5 g/hl alkohol (100 % vol.), og hvis aroma opstår ved gendestillation af landbrugsethanol i traditionelle klarepander sammen med alle de naturlige plantematerialer, der anvendes
 - ii) hvis destillat har et alkoholindhold på mindst 70 % vol.
 - iii) hvor eventuelt ekstra landbrugsethanol er tilsat, skal det være i overensstemmelse med kravene i punkt 1 i bilag I, men med et maksimumsindhold af methanol på højst 5 g/hl alkohol (100 % vol.)
 - iv) der ikke har et indhold af tilsat sødestof på mere end 0,1 gram sukker pr. liter færdigvare og ikke indeholder farvestoffer
 - v) der ikke har et indhold af andre tilsatte ingredienser end vand.
- b) *London gins* minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen er 37,5 %.
- c) Betegnelsen "*London gin*" kan suppleres med betegnelsen "dry".

23. Spiritus med kommensmag

- a) Spiritus med kommensmag er spiritus, der er fremstillet ved aromatisering af landbrugsethanol med kommen (*Carum carvi* L.).
- b) Spiritus med kommensmag har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 30 %.
- c) Aromastoffer eller aromapræparater må tillige anvendes, men kommensmagen skal være fremherskende.

24. Akvavit eller aquavit

- a) *Akvavit* eller *aquavit* er spiritus med kommen- og/eller dildsmag, der er fremstillet af landbrugsethanol, der er aromatiseret ved anvendelse af et urte- eller krydderidestillat.
- b) *Akvavit* eller *aquavit* har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 37,5 %.
- c) Naturlige aromastoffer og aromapræparater kan tillige anvendes, men de pågældende drikkevarers aroma skal for en stor dels vedkommende hidrøre fra destillater af kommen (*Carum carvi* L.) eller frø af dild (*Anethum graveolens* L.), idet tilsætning af æteriske olier er forbudt.
- d) Bitterstoffer må ikke påvirke smagen afgørende; tørstofindholdet må ikke overstige 1,5 g/100 ml.

25. Spiritus med anissmag

- a) Spiritus med anissmag er spiritus, der er fremstillet ved aromatisering af landbrugsethanol med naturlige ekstrakter af stjerneanis (*Illicium verum* Hook f.), grøn anis (*Pimpinella anisum* L.), fennikel (*Foeniculum vulgare* Mill.) eller enhver anden plante, der indeholder den samme aromatiske hovedbestanddel, efter en af følgende metoder eller en kombination deraf:
 - i) udblødning og/eller destillation
 - ii) gendestillation af alkohol under samtidig anvendelse af frø eller andre dele af ovennævnte planter
 - iii) tilsætning af naturlige destillerede ekstrakter af anisholdige planter.
- b) Spiritus med anissmag har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 15 %.
- c) Kun naturlige aromastoffer og aromapræparater må anvendes til fremstillingen af spiritus med anissmag.
- d) Der kan derudover anvendes andre naturlige vegetabiliske ekstrakter eller aromatiske frø, men anissmagen skal være fremherskende.

26. Pastis

- a) *Pastis* er spiritus med anissmag, der også indeholder naturlige ekstrakter af lakridsrod (*Glycyrrhiza* spp.), hvilket medfører tilstedeværelse af de såkaldte "chalkone" farvestoffer samt et indhold af glycyrrhizinsyre på mindst 0,05 og højst 0,5 g pr. liter.
- b) *Pastis* har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 40 %.
- c) Ved fremstillingen af *pastis* må der kun anvendes naturlige aromastoffer og aromapræparater.
- d) *Pastis* har et indhold af sukker, udtrykt i invertsukker, på under 100 g pr. liter og et indhold af anethol på mindst 1,5 og højst 2 g pr. liter.

27. Pastis de Marseille

- a) *Pastis de Marseille* er *pastis* med et anetholindhold på 2 g pr. liter.
- b) *Pastis de Marseille* har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 45 %.

- c) Ved fremstillingen af *pastis de Marseille* må der kun anvendes naturlige aromastoffer og aromapræparater.

28. Anis

- a) *Anis* er spiritus med anissmag, hvis karakteristiske aroma udelukkende stammer fra grøn anis (*Pimpinella anisum* L.) eller stjerneanis (*Illicium verum* Hook f.) eller fennikel (*Foeniculum vulgare* Mill.).
- b) *Anis* har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 37 %.
- c) Ved fremstillingen af *anis* må der kun anvendes naturlige aromastoffer og præparater.

29. Destilleret anis

- a) Destilleret *anis* er *anis*, der indeholder alkohol, som er destilleret med de frø, der er nævnt i kategori 28, litra a), samt, i tilfælde af geografiske betegnelser, mastiks og andre aromatiske frø, planter eller frugter, forudsat at denne alkohol udgør mindst 20 % af den destillerede *anis*' alkoholindhold.
- b) Destilleret *anis* har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 35 %.
- c) Ved fremstillingen af destilleret *anis* må der kun anvendes naturlige aromastoffer og præparater.

30. Spiritus med bitter smag eller bitter

- a) Spiritus med bitter smag eller *bitter* er spiritus med en fremherskende bitter smag, der er fremstillet ved aromatisering af landbrugsethanol med aromastoffer.
- b) Spiritus med bitter smag eller *bitter* har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 15 %.
- c) Spiritus med bitter smag eller *bitter* kan også betegnes "amer" eller "*bitter*", eventuelt kombineret med et andet udtryk.

31. Aromatiseret vodka

- a) Aromatiseret vodka er vodka, der har fået tilført en fremherskende smag, der ikke stammer fra råvarerne.
- b) Aromatiseret vodka har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 37,5 %.
- c) Aromatiseret vodka kan være sødet, sammenstukket, aromatiseret, modnet eller tilsat farve.
- d) Varebetegnelsen for aromatiseret vodka kan indeholde betegnelsen på en fremherskende aroma i forbindelse med ordet "vodka".

32. Likør

- a) Likør er spiritus:
 - i) der har et minimumsindhold af sukker, udtrykt i invertsukker, på:
 - 70 g/liter, når det gælder kirsebærlikør, hvori ethanolen udelukkende består af kirsebærbrændevin
 - 80 g/liter, når det gælder ensianlikør eller lignende likører, der er fremstillet med ensian eller lignende planter som eneste aromastof

- 100 g/liter i alle andre tilfælde
- ii) der er fremstillet af landbrugsethanol eller et landbrugsdestillat eller en eller flere former for spiritus eller en blanding deraf, som er sødet og tilsat en eller flere aromatiseringer, landbrugsprodukter eller fødevarer.
- b) Likør har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 15 %.
- c) Ved fremstillingen af likør må der anvendes naturlige aromastoffer og aromapræparater. Der må dog kun anvendes naturlige aromastoffer og aromapræparater ved fremstilling af følgende likører:
 - i) frugtlikører af følgende frugter:
 - solbær
 - kirsebær
 - hindbær
 - brombær
 - blåbær
 - citrusfrugter
 - multebær
 - agerbær
 - tranebær
 - tyttebær
 - havtorn
 - ananas
 - ii) plantelikører af følgende planter:
 - pebermynte
 - ensian
 - anis
 - génépi
 - rundbælg.
- d) Følgende sammensatte udtryk kan anvendes ved præsentation af likører, der er fremstillet i Unionen, for at henvise til etablerede produktionsmetoder med brug af landbrugsethanol:
 - *prune brandy*
 - *orange brandy*
 - *apricot brandy*
 - *cherry brandy*
 - *solbærrom*, også benævnt "blackcurrant rum".

Ved mærkning og præsentation af disse likører skal det sammensatte udtryk i mærkningen og i præsentationen stå på én linje med ensartede bogstaver af samme skrifttype og farve, og ordet "likør" skal stå i umiddelbar nærhed heraf med mindst lige så store bogstavtyper. Hvis alkoholen ikke stammer fra den angivne spiritus, skal dens oprindelse angives i mærkningen i samme synsfelt som det sammensatte udtryk og betegnelsen "likør", enten ved angivelse af, hvilken type landbrugsalkohol der er anvendt, eller med ordene "fremstillet af" eller "på basis af" efterfulgt af udtrykket "landbrugsalkohol".

33. Crème de (efterfulgt af navnet på frugten eller den anvendte råvare)

- a) Spiritus betegnet som Crème de (efterfulgt af navnet på frugten eller den anvendte råvare), bortset fra mejeriprodukter, er likør med et minimumsindhold af sukker på 250 g pr. liter udtrykt i invertsukker.
- b) Crème de (efterfulgt af navnet på frugten eller den anvendte råvare) har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 15 %.
- c) Reglerne om aromastoffer og aromapræparater til fremstilling af likør i kategori 32 gælder for denne spiritus.
- d) Varebetegnelsen kan suppleres med udtrykket "likør".

34. Crème de cassis

- a) *Crème de cassis* er en solbærlikør, der indeholder mindst 400 g sukker pr. liter udtrykt i invertsukker.
- b) *Crème de cassis* har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 15 %.
- c) Reglerne om aromastoffer og aromapræparater til fremstilling af likør i kategori 32 gælder for *crème de cassis*.
- d) Varebetegnelsen kan suppleres med udtrykket "likør".

35. Guignolet

- a) *Guignolet* er en likør, der er fremstillet ved udblødning af kirsebær i landbrugsethanol.
- b) *Guignolet* har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 15 %.
- c) Reglerne om aromastoffer og aromapræparater til fremstilling af likør i kategori 32 gælder for *Guignolet*.
- d) Varebetegnelsen kan suppleres med udtrykket "likør".

36. Punch au rhum

- a) *Punch au rhum* er en likør, hvis alkoholindhold udelukkende stammer fra rom.
- b) *Punch au rhum* har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 15 %.
- c) Reglerne om aromastoffer og aromapræparater til fremstilling af likør i kategori 32 gælder for *punch au rhum*.
- d) Varebetegnelsen kan suppleres med udtrykket "likør".

37. Sloe gin

- a) *Sloe gin* er en likør, der er fremstillet ved udblødning af slåen i *gin* med eventuel tilsætning af slåensaft.
- b) *Sloe gin* har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 25 %.
- c) Ved fremstillingen af *sloe gin* må der kun anvendes naturlige aromastoffer og aromapræparater.
- d) Varebetegnelsen kan suppleres med udtrykket "likør".

38. "Spiritus med slåenaroma eller Pacharán"

Spiritus med slåenaroma eller *Pacharán* er spiritus:

- a) som har en fremherskende smag af slåen og fremstilles ved udblødning af slåen (*Prunus spinosa*) i landbrugsethanol med naturlige ekstrakter af anis og/eller destillater af grøn anis
- b) som har et minimumalkoholindhold udtrykt i volumen på 25 %
- c) hvor der til produktionen som minimummængde er anvendt 125 g slåenfrugter pr. liter færdigt produkt
- d) der har et sukkerindhold udtrykt i invertsukker på mellem 80 og 250 gram pr. liter færdigt produkt
- e) hvor de organoleptiske kendetegn, farve og smag, udelukkende stammer fra den anvendte frugt og anis.

Udtrykket "*Pacharán*" må kun benyttes som varebetegnelse, når produktet er fremstillet i Spanien. Hvis produktet er fremstillet uden for Spanien, må "*Pacharán*" benyttes som supplement til varebetegnelsen "spiritus med slåenaroma", forudsat at det ledsages af ordene: "produceret i..." efterfulgt af navnet på den pågældende medlemsstat eller tredjeland.

39. Sambuca

- a) *Sambuca* er en farveløs likør med anissmag, der opfylder følgende betingelser:
 - i) den indeholder destillater af grøn anis (*Pimpinella anisum* L.), stjerneanis (*Illicium verum* L.) eller andre krydderurter
 - ii) den har et minimumssukkerindhold på 370 g pr. liter udtrykt i invertsukker
 - iii) den har et naturligt anetholindhold på mindst 1 g og højst 2 g pr. liter.
- b) *Sambuca* har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 38 %.
- c) Reglerne om aromastoffer og aromapræparater til fremstilling af likør i kategori 32 gælder for *sambuca*.
- d) Varebetegnelsen kan suppleres med udtrykket "likør".

40. Maraschino, marrasquino eller maraskino

- a) *Maraschino*, *marrasquino* eller *maraskino* er en farveløs likør, der er aromatiseret hovedsagelig ved anvendelse af et destillat af maraska eller det produkt, der fremkommer ved udblødning af kirsebær eller dele af kirsebær i landbrugsethanol, og som har et minimumssukkerindhold på 250 g pr. liter udtrykt i invertsukker.
- b) *Maraschino*, *marrasquino* eller *maraskino* har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 24 %.
- c) Reglerne om aromastoffer og aromapræparater til fremstilling af likør i kategori 32 gælder for *maraschino*, *marrasquino* eller *maraskino*.
- d) Varebetegnelsen kan suppleres med udtrykket "likør".

41. Nocino

- a) *Nocino* er en likør, der er aromatiseret hovedsagelig ved udblødning eller destillation af hele grønne valnødder (*Juglans regia* L.), og som har et minimumssukkerindhold på 100 g pr. liter udtrykt i invertsukker.
- b) *Nocino* har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 30 %.
- c) Reglerne om aromastoffer og aromapræparater til fremstilling af likør i kategori 32 gælder for *nocino*.
- d) Varebetegnelsen kan suppleres med udtrykket "likør".

42. Æggelikør eller advocaat eller avocat eller advokat

- a) Æggelikør eller *advocaat* eller *avocat* eller *advokat* er spiritus, eventuelt aromatiseret, der er fremstillet af landbrugsethanol, destillat eller brændevin, og hvis ingredienser er kvalitetsæggeblommer, æggehvider og sukker eller honning. Minimumsindholdet af sukker eller honning er på 150 g pr. liter udtrykt i invertsukker. Minimumsindholdet af rene æggeblommer er på 140 g pr. liter af færdigvaren.
- b) Æggelikør eller *advocaat* eller *avocat* eller *advokat* har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 14 %.
- c) Kun aromastoffer og aromapræparater må anvendes ved fremstillingen af æggelikør eller *advocaat* eller *avocat* eller *advokat*.

43. Likør med æg

- a) Likør med æg er spiritus, eventuelt aromatiseret, der er fremstillet af landbrugsethanol, destillat eller brændevin eller en blanding heraf, og hvis karakteristiske ingredienser er kvalitetsæggeblommer, æggehvider og sukker eller honning. Minimumsindholdet af sukker eller honning er på 150 g pr. liter udtrykt i invertsukker. Minimumsindholdet af æggeblommer er på 70 g pr. liter af færdigvaren.
- b) Likør med æg har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 15 %.
- c) Ved fremstillingen af likør med æg må der kun anvendes naturlige aromastoffer og aromapræparater.

44. Mistrà

- a) *Mistrà* er en farveløs spiritus, der er aromatiseret med anis eller naturligt anethol, der opfylder følgende betingelser:
 - i) den har et naturligt anetholindhold på mindst 1 g og højst 2 g pr. liter.
 - ii) den kan også indeholde et destillat af krydderurter
 - iii) den er ikke tilsat sukker.
- b) *Mistrà* har et alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 40 % og højst 47 %.
- c) Ved fremstillingen af *mistrà* må der kun anvendes naturlige aromastoffer og aromapræparater.

45. Väkevä glögi eller spritglögg

- a) *Väkevä glögi* eller *spritglögg* er spiritus, der er fremstillet ved aromatisering af landbrugsethanol med aromastoffer af nelliker eller kanel ved hjælp af en af følgende processer: Udblødning eller destillation, gendestillation af alkoholen, som er tilsat dele af ovennævnte planter, tilsætning af naturlige aromastoffer af nelliker eller kanel eller en kombination af disse metoder.
- b) *Väkevä glögi* eller *spritglögg* har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 15 %.
- c) Aromastoffer, aromapræparater eller andre aromaer kan tillige anvendes, men aromaen af de anførte krydderier skal være fremherskende.
- d) Indholdet af vin eller vinprodukter i færdigvaren må ikke overstige 50 %.

46. Berenburg eller Beerenburg

- a) *Berenburg* eller *Beerenburg* er en spiritus, der opfylder følgende betingelser:
 - i) den er fremstillet af landbrugsethanol
 - ii) den er fremstillet ved udblødning af frugt eller planter eller dele deraf
 - iii) der som specifik aroma indeholder destillat af ensianrødder (*Gentiana lutea* L.), enebær (*Juniperus communis* L.) og laurbærblade (*Laurus nobilis* L.)
 - iv) den har lysebrun til mørkebrun farve
 - v) den er eventuelt sødet og har et maksimumsindhold af sukker på 20 g pr. liter udtrykt i invertsukker.
- b) *Berenburg* eller *Beerenburg* har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 30 %.
- c) Ved fremstillingen af *Berenburg* eller *Beerenburg* må der kun anvendes naturlige aromastoffer og aromapræparater.

47. Honning- eller mjødnektar

- a) Honning- eller mjødnektar er spiritus, der er fremstillet ved aromatisering af en blanding af gæret honningmæsk og honningdestillat eller landbrugsethanol eller begge dele, og som indeholder mindst 30 % gæret honningmæsk udtrykt i volumen.
- b) Honning- eller mjødnektar har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 22 %.
- c) Ved fremstilling af honning- eller mjødnektar må der kun anvendes naturlige aromastoffer og aromapræparater, og honningsmagen skal være fremherskende.
- d) Honning- eller mjødnektar må kun sødes med honning.

DEL II

Specifikke regler for visse spiritustyper, som er opført i del I

1. *Rum-Verschnitt* fremstilles i Tyskland ved sammenstikning af rom og alkohol, hvor mindst 5 % af alkoholen i færdigvaren skal hidrøre fra rom. *Rum-Verschnitt* har et minimumsalkoholindhold på 37,5 %. Ved præsentationen og mærkningen skal udtrykket *Verschnitt* angives med bogstaver af samme skrifttype, størrelse, farve og på samme linje som ordet "*Rum*" og for flaskers vedkommende være anbragt på forsideetiketten. Varebetegnelse på dette produkt skal være "*spiritus*". I tilfælde af salg uden for Tyskland skal produktets alkoholsammensætning anføres på etiketten.

2. *Slivovice* fremstilles i Den Tjekkiske Republik ved tilsætning af landbrugsethanol til blommedestillat før den endelige destillation, hvor mindst 70 % af alkoholen i det endelige produkt skal hidrøre fra blommedestillat. Varebetegnelse på dette produkt skal være "*spiritus*". Betegnelsen *slivovice* kan tilføjes, hvis det anføres i samme synsfelt på forsideetiketten. Hvis *slivovice* sælges uden for Den Tjekkiske Republik skal produktets alkoholsammensætning anføres på etiketten. Denne bestemmelse berører ikke anvendelsen af betegnelsen *slivovitz* om frugtbrændevin i henhold til kategori 9 i del I i nærværende bilag.