



EURÓPSKA  
KOMISIA

V Bruseli 1. 12. 2016  
COM(2016) 750 final

ANNEXES 1 to 2

## **PRÍLOHY**

**k**

### **NARIADENIU EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY**

**o definovaní, prezentácii a označovaní liehovín, o používaní názvov liehovín pri prezentácií a označovaní iných potravín a o ochrane zemepisných označení liehovín**

**Príloha I**  
**TECHNICKÉ DEFINÍCIE**

V článku 2 ods. 2 sa odkazuje na tieto odborné pojmy:

1. „Etylalkohol poľnohospodárskeho pôvodu“ je alkoholická tekutina, ktorá má tieto vlastnosti:
  - a) organoleptické vlastnosti: jediná rozpoznateľná chuť pochádza zo surovín použitých pri jeho výrobe;
  - b) minimálny obsah alkoholu v objemových percentách: 96,0 %;
  - c) maximálny reziduálny limit (MRL):
    - i) celková kyslosť vyjadrená v gramoch kyseliny octovej na hektoliter 100 obj. % alkoholu: 1,5;
    - ii) estery vyjadrené v gramoch etylacetátu na hektoliter 100 obj. % alkoholu: 1,3;
    - iii) aldehydy vyjadrené v gramoch acetaldehydu na hektoliter 100 obj. % alkoholu: 0,5;
    - iv) vyššie alkoholy vyjadrené v gramoch 2-metylpropán-1-olu na hektoliter 100 obj. % alkoholu: 0,5;
    - v) metylalkohol vyjadrený v gramoch na hektoliter 100 obj. % alkoholu: 30;
    - vi) sušina vyjadrená v gramoch na hektoliter 100 obj. % alkoholu: 1,5;
    - vii) prchavé dusíkaté zásady vyjadrené v gramoch dusíka na hektoliter 100 obj. % alkoholu: 0,1;
    - viii) 2-furaldehyd: nezistiteľný.
2. „Destilát poľnohospodárskeho pôvodu“ je alkoholická tekutina, ktorá sa získava destiláciou poľnohospodárskych produktov uvedených v prílohe I k zmluve po ich alkoholovom kvasení a ktorá nemá vlastnosti etylalkoholu ani liehoviny, ale zachováva si arómu a chuť použitých surovín.

Ak sa odkazuje na použité suroviny, destilát musí byť vyrobený výlučne z dotknutých surovín.
3. „Sladenie“ je pridávanie jedného alebo viacerých z týchto výrobkov do pripravovaných liehovín:
  - a) polobiely cukor, biely cukor, extra biely cukor, dextróza, fruktóza, glukózový sirup, cukrový roztok, roztok invertovaného cukru, invertovaný cukrový sirup, ako sa vymedzuje v smernici Rady 2001/111/ES<sup>1</sup>;
  - b) rektifikovaný zahustený hroznový mušt, zahustený hroznový mušt, čerstvý hroznový mušt;
  - c) karamel, ktorý je výrobkom získaným výlučne z kontrolovaného ohrievania sacharózy bez zásad, minerálnych kyselín alebo iných chemických prídavných látok;
  - d) med, ako sa vymedzuje v smernici Rady 2001/110/ES<sup>2</sup>;

<sup>1</sup> Smernica Rady 2001/111/ES z 20. decembra 2001 vzťahujúca sa na niektoré cukry určené na ľudskú spotrebu (Ú. v. ES L 10, 12.1.2002, s. 53).

- e) rohovníkový (karobový) sirup;
  - f) akékoľvek iné prírodné sacharidy, ktoré majú podobný účinok ako výrobky uvedené v písmenách a) až e).
4. „Pridanie alkoholu“ je pridanie etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu, destilátov poľnohospodárskeho pôvodu alebo oboch do liehoviny.
5. „Pridanie vody“ je pridanie vody, ktorá môže byť destilovaná, demineralizovaná, upravovaná alebo zmäkčená, pri príprave liehovín. Pridanie vody sa povoľuje, pokiaľ je kvalita vody v súlade so smernicou Rady 98/83/ES<sup>3</sup> a smernicou Európskeho parlamentu a Rady 2009/54/ES<sup>4</sup> a pokiaľ je obsah alkoholu liehoviny po pridaní vody stále v súlade s minimálnym obsahom alkoholu (v obj. %) stanoveným v príslušnej kategórii liehoviny.
6. „Egalizácia“ je kombinovanie dvoch alebo viacerých liehovín patriacich do tej istej kategórie, ktoré sa líšia len malými rozdielmi v zložení spôsobenými jedným alebo viacerými z týchto faktorov:
- a) spôsobom prípravy;
  - b) použitými destilačnými prístrojmi;
  - c) časom zrenia alebo stárenia;
  - d) zemepisnou oblasťou výroby.
- Takto vyrobená liehovina patrí do tej istej kategórie liehovín ako pôvodné liehoviny pred egalizáciou.
7. „Zrenie alebo stárenie“ je proces prirodzeného rozvoja určitých reakcií prebiehajúci vo vhodných nádobách s cieľom dosiahnuť, aby dotknutá liehovina získala nové organoleptické vlastnosti.
8. „Arómy“ sú „arómy“ podľa vymedzenia v článku 3 ods. 2 písm. a) nariadenia (ES) č. 1334/2008.
9. „Aromatická látka“ je „aromatická látka“ podľa vymedzenia v článku 3 ods. 2 písm. b) nariadenia (ES) č. 1334/2008.
10. „Prírodná aromatická látka“ je „prírodná aromatická látka“ podľa vymedzenia v článku 3 ods. 2 písm. c) nariadenia (ES) č. 1334/2008.
11. „Aromatický prípravok“ je „aromatický prípravok“ podľa vymedzenia v článku 3 ods. 2 písm. d) nariadenia (ES) č. 1334/2008.
12. „Iná aróma“ je „iná aróma“ podľa vymedzenia v článku 3 ods. 2 písm. h) nariadenia (ES) č. 1334/2008.
13. „Farbivá“ sú „farbivá“ podľa vymedzenia v bode 2 prílohy I k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008<sup>5</sup>.
14. „Farbenie“ je pridávanie jedného farbiva alebo viacerých farbív podľa vymedzenia v bode 2 prílohy I k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 do pripravovaných liehovín.

<sup>2</sup> Smernica Rady 2001/110/ES z 20. decembra 2001 o mede (Ú. v. ES L 10, 12.1.2002, s. 47).

<sup>3</sup> Smernica Rady 98/83/ES z 3. novembra 1998 o kvalite vody určenej na ľudskú spotrebu (Ú. v. ES L 330, 5.12.1998, s. 32).

<sup>4</sup> Smernica Európskeho parlamentu a Rady 2009/54/ES z 18. júna 2009 o využívaní a uvádzaní na trh prírodných minerálnych vôd (Ú. v. EÚ L 164, 26.6.2009, s. 45).

<sup>5</sup> Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 zo 16. decembra 2008 o prídavných látkach v potravinách (Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 16).

15. „Obsah alkoholu v objemových percentách“ je pomer objemu čistého alkoholu prítomného v predmetnom výrobku pri teplote 20 °C k celkovému objemu tohto výrobku pri tej istej teplote (vyjadrený v percentách).
16. „Obsah prchavých látok“ je množstvo prchavých látok okrem etylalkoholu a metylalkoholu obsiahnutých v liehovine získaných výlučne destiláciou, a to ako výsledok samotnej destilácie alebo opakovanej destilácie použitých surovín.
17. „Obal“ je ochranné balenie, kartóny, debny, nádoby a fľaše, ktoré sa používajú pri preprave alebo predaji liehovín.

## PRÍLOHA II

### ČASŤ I

#### Kategórie liehovín

##### 1. Rum

- a) Rum je jednou z týchto liehovín:
  - i) liehovina vyrábaná výlučne alkoholovou fermentáciou a destiláciou z melasy alebo zo sirupu, ktoré vznikajú pri výrobe cukru z cukrovej trstiny, alebo zo samotnej šťavy cukrovej trstiny, pričom sa destiluje na menej ako 96 obj. % etylalkoholu, takže destilát má rozoznatel'né špecifické organoleptické vlastnosti rumu;
  - ii) liehovina vyrábaná výlučne alkoholovou fermentáciou a destiláciou zo šťavy cukrovej trstiny, ktorá má aromatické vlastnosti špecifické pre rum a obsah prchavých látok najmenej 225 gramov na hektoliter 100 obj. % alkoholu. Túto liehovinu možno uvádzať na trh s výrazom „poľnohospodársky“, ktorý určuje predajný názov „rum“ doplnený ktorýmkoľvek z registrovaných zemepisných označení francúzskych zámorských departementov a autonómnej oblasti Madeira.
- b) Minimálny obsah alkoholu v rume je 37,5 obj. %.
- c) Nepridáva sa alkohol, ako sa vymedzuje v bode 4 prílohy I, zriedený ani nezriedený.
- d) Rum sa nearomatizuje.
- e) Rum môže obsahovať iba pridaný karamel ako prostriedok na prispôsobenie farby.
- f) Každé z registrovaných zemepisných označení pre túto kategóriu môže byť doplnené o slovo „*traditionnel*“ (tradičný), ak sa rum vyrába destiláciou na menej ako 90 obj. % po alkoholovej fermentácii látok, z ktorých vzniká alkohol a ktoré pochádzajú výlučne z príslušného miesta výroby. Tento rum musí mať obsah prchavých látok najmenej 225 gramov na hektoliter 100 obj. % alkoholu a nesmie byť sladený. Používanie slova „*traditionnel*“ nebráni používaniu výrazov „z výroby cukru“ ani „poľnohospodársky“, ktoré možno doplniť k predajnému názvu „rum“ spolu so zemepisnými označeniami uvedenými v písmene a) bode ii).

Toto ustanovenie nemá vplyv na používanie slova „*traditionnel*“ pri žiadnych výrobkoch, na ktoré sa táto kategória nevzťahuje podľa ich vlastných špecifických kritérií.

##### 2. Whisky alebo Whiskey

- a) Whisky alebo whiskey je liehovina, ktorá sa vyrába výlučne vykonaním všetkých týchto výrobných činností:
  - i) destiláciou zápary vyrobenej zo sladových obilnín s nesladovanými zrnami iných obilnín alebo bez nich, ktorá je:

- nasýtená cukrami vzniknutými prostredníctvom sladovej amylázy, ktorá sa v nej nachádza, s inými prírodnými enzýmami alebo bez nich,
  - fermentovaná pôsobením kvasiniek;
  - ii) jednou alebo viacerými destiláciami na menej ako 94,8 obj. %, takže destilát má arómu a chuť pochádzajúce z použitých surovín;
  - iii) zrením konečného destilátu prebiehajúcim najmenej tri roky v drevených sudoch, ktorých objem nepresahuje 700 litrov.
- Konečný destilát, do ktorého sa môže pridať iba voda a obyčajný karamel (na sfarbenie), si zachováva svoju farbu, arómu a chuť, ktoré pochádzajú z výrobného procesu uvedeného v bodoch i), ii) a iii).
- b) Minimálny obsah alkoholu *whisky* alebo *whiskey* je 40 obj. %.
  - c) Nepridáva sa alkohol, ako sa vymedzuje v bode 54 prílohy I, zriedený ani nezriedený.
  - d) *Whisky* alebo *whiskey* nesmie byť sladená ani aromatizovaná, ani obsahovať iné prídavné látky okrem obyčajného karamelu, ktorý sa používa na sfarbenie.

### 3. Obilný destilát

- a) Obilný destilát je liehovina, ktorá sa vyrába výlučne destiláciou fermentovanej cereálnej zápsy z nesladovaných obilnín a ktorej organoleptické vlastnosti pochádzajú z použitých surovín.
- b) S výnimkou liehoviny „Korn“ je minimálny obsah alkoholu obilného destilátu 37 obj. %.
- c) Nepridáva sa alkohol, ako sa vymedzuje v bode 4 prílohy I, zriedený ani nezriedený.
- d) Obilný destilát sa nearomatizuje.
- e) Obilný destilát môže obsahovať iba pridaný karamel ako prostriedok na úpravu farby.
- f) Aby sa obilný destilát mohol uvádzať na trh s predajným názvom „obilné brandy“, musí sa získať destiláciou na menej ako 95 obj. % z fermentovanej cereálnej zápsy z nesladovaných obilnín, pričom musí mať organoleptické vlastnosti pochádzajúce z použitých surovín.

### 4. Vínný destilát

- a) Vínný destilát je liehovina, ktorá spĺňa tieto podmienky:
  - i) vyrába sa výlučne destiláciou vína alebo vína obohateného alkoholom určeného na destiláciu na menej ako 86 obj. % alkoholu alebo opakovanou destiláciou destilátu z vína na menej ako 86 obj. %;
  - ii) obsahuje prchavé látky v množstve najmenej 125 gramov na hektoliter 100 obj. % alkoholu;
  - iii) má maximálny obsah metylalkoholu 200 gramov na hektoliter 100 obj. % alkoholu.
- b) Minimálny obsah alkoholu vínného destilátu je 37,5 obj. %.

- c) Nepridáva sa alkohol, ako sa vymedzuje v bode 4 prílohy I, zriedený ani nezriedený.
- d) Vínny destilát sa nearomatizuje. To nevylučuje tradičné výrobné metódy.
- e) Vínny destilát môže obsahovať iba pridaný karamel ako prostriedok na úpravu farby.
- f) Ak sa vínny destilát nechá zrieť, môže sa naďalej uvádzať na trh ako „vínny destilát“ za predpokladu, že dĺžka jeho zrenia zodpovedá dĺžke zrenia stanovenej pre liehoviny kategórie 5 alebo je dlhšia.

## **5. Brandy alebo Weinbrand**

- a) *Brandy alebo Weinbrand* je liehovina, ktorá spĺňa tieto podmienky:
  - i) vyrába sa z vínneho destilátu, pričom sa môže, ale nemusí, pridať destilát z vína, destilovaného na menej ako 94,8 obj. %, za predpokladu, že množstvo destilátu z vína tvorí najviac 50 % obsahu alkoholu konečného výrobku;
  - ii) zrela minimálne jeden rok v dubových nádobách alebo minimálne šesť mesiacov v dubových sudoch s objemom menším ako 1 000 litrov;
  - iii) obsahuje prchavé látky v množstve najmenej 125 gramov na hektoliter 100 obj. % alkoholu, ktoré pochádzajú výlučne z destilácie alebo opakovanej destilácie použitých surovín;
  - iv) má maximálny obsah metylalkoholu 200 gramov na hektoliter 100 obj. % alkoholu.
- b) Minimálny obsah alkoholu *brandy* alebo *Weinbrand* je 36 obj. %.
- c) Nepridáva sa alkohol, ako sa vymedzuje v bode 4 prílohy I, zriedený ani nezriedený.
- d) *Brandy alebo Weinbrand* sa nearomatizuje. To nevylučuje tradičné výrobné metódy.
- e) *Brandy alebo Weinbrand* môže obsahovať iba pridaný karamel ako prostriedok na úpravu farby.

## **6. Destilát z hroznových výliskov (matolín) alebo matolinovica**

- a) Destilát z hroznových výliskov alebo matolinovica je liehovina, ktorá spĺňa tieto podmienky:
  - i) vyrába sa výlučne z hroznových výliskov, ktoré sa fermentujú a destilujú buď priamo vodnou parou, alebo po pridaní vody;
  - ii) k hroznovým výliskom možno pridať vínne kaly, pričom ich množstvo nepresiahne 25 kg kalov na 100 kg použitých hroznových výliskov;
  - iii) množstvo alkoholu, ktoré pochádza z kalov, neprekročí 35 obj. % celkového množstva alkoholu v konečnom výrobku;
  - iv) destilácia sa musí uskutočňovať za prítomnosti samotných hroznových výliskov na menej ako 86 obj. %;
  - v) povoľuje sa opakovaná destilácia na rovnaký obsah alkoholu;

- vi) obsahuje prchavé látky v množstve najmenej 140 gramov na hektoliter 100 obj. % alkoholu a má maximálny obsah metylalkoholu 1 000 gramov na hektoliter 100 obj. % alkoholu.
- b) Minimálny obsah alkoholu destilátu z hroznových výliskov alebo matolinovice je 37,5 obj. %.
- c) Nepridáva sa alkohol, ako sa vymedzuje v bode 4 prílohy I, zriedený ani nezriedený.
- d) Destilát z hroznových výliskov (matolín) alebo matolinovica sa nearomatizuje. To nevylučuje tradičné výrobné metódy.
- e) Destilát z hroznových výliskov (matolín) alebo matolinovica môže obsahovať iba pridaný karamel ako prostriedok na úpravu farby.

## 7. Destilát z ovocných výliskov

- a) Destilát z ovocných výliskov je liehovina, ktorý spĺňa tieto podmienky:
  - i) získava sa výlučne kvasením a destiláciou ovocných výliskov okrem hroznových výliskov na menej ako 86 obj. %;
  - ii) obsahuje prchavé látky v množstve najmenej 200 gramov na hektoliter 100 obj. % alkoholu;
  - iii) maximálny obsah metylalkoholu je 1 500 gramov na hektoliter 100 obj. % alkoholu;
  - iv) maximálny obsah kyseliny kyanovodíkovej je 7 gramov na hektoliter 100 obj. % alkoholu v prípade výliskov z kôstkového ovocia;
  - v) povoľuje sa opakovaná destilácia na rovnaký obsah alkoholu podľa bodu i).
- b) Minimálny obsah alkoholu destilátu z ovocných výliskov je 37,5 obj. %.
- c) Nepridáva sa alkohol, ako sa vymedzuje v bode 4 prílohy I, zriedený ani nezriedený.
- d) Destilát z ovocných výliskov sa nearomatizuje.
- e) Destilát z ovocných výliskov môže obsahovať iba pridaný karamel ako prostriedok na úpravu farby.
- f) Predajný názov obsahuje názov použitého ovocia, za ktorým nasleduje výraz „destilát z výliskov“. Ak sa liehovina vyrába z výliskov z viacerých druhov ovocia, predajný názov musí byť „destilát z ovocných výliskov“.

## 8. Hrozienukový destilát alebo *raisin brandy* (hrozienukové brandy)

- a) Hrozienukový destilát alebo *raisin brandy* je liehovina, ktorá sa vyrába výlučne destiláciou záparu pripravenej alkoholovou fermentáciou extraktu sušených hroznových bobúľ odrody Corinth Black alebo alexandrijský muškát na menej ako 94,5 obj. % alkoholu tak, že aróma a chuť destilátu pochádzajú zo surovín použitých na destiláciu.
- b) Minimálny obsah alkoholu hrozienukového destilátu alebo *raisin brandy* je 37,5 obj. %.
- c) Nepridáva sa alkohol, ako sa vymedzuje v bode 4 prílohy I, zriedený ani nezriedený.

- d) Hrozienkový destilát alebo *raisin brandy* sa nearomatizuje.
- e) Hrozienkový destilát alebo *raisin brandy* môže obsahovať iba pridaný karamel ako prostriedok na úpravu farby.

## 9. Ovocný destilát

- a) Ovocný destilát je liehovina, ktorá spĺňa tieto podmienky:
  - i) vyrába sa výlučne alkoholovou fermentáciou a destiláciou dužinatého ovocia alebo šťavy z takéhoto ovocia, bobuľovitého ovocia alebo zeleniny, s kôstkami alebo bez nich;
  - ii) destiluje sa na menej ako 86 obj. % tak, že destilát získa arómu a chuť pochádzajúcu z destilovaných surovín;
  - iii) obsahuje prchavé látky v množstve najmenej 200 gramov na hektoliter 100 obj. % alkoholu;
  - iv) v prípade destilátov z kôstkového ovocia obsahuje najviac 7 gramov kyseliny kyanovodíkovej na hektoliter 100 obj. % alkoholu.
- b) Maximálny obsah metylalkoholu ovocného destilátu je 1 000 gramov na hektoliter 100 obj. % alkoholu.
  - i) V prípade ovocných destilátov získaných z ovocia alebo bobuľovitého ovocia uvedených ďalej je však maximálny obsah metylalkoholu 1 200 gramov na hektoliter 100 obj. % alkoholu:
    - slivky (*Prunus domestica* L.),
    - mirabelky [*Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.],
    - bystrické slivky (*Prunus domestica* L.),
    - jablká (*Malus domestica* Borkh.),
    - hrušky (*Pyrus communis* L.) okrem hrušiek odrody Williams (*Pyrus communis* L. cv „Williams“),
    - maliny (*Rubus idaeus* L.),
    - černice (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),
    - marhule (*Prunus armeniaca* L.),
    - broskyne [*Prunus persica* (L.) Batch].
  - ii) V prípade ovocných destilátov získaných z ovocia alebo bobuľovitého ovocia uvedených ďalej je maximálny obsah metylalkoholu 1 350 gramov na hektoliter 100 obj. % alkoholu:
    - hrušky Williams (*Pyrus communis* L. cv „Williams“),
    - červené ríbezle (*Ribes rubrum* L.),
    - čierne ríbezle (*Ribes nigrum* L.),
    - jarabina vtáčia (*Sorbus aucuparia* L.),
    - baza čierna (*Sambucus nigra* L.),
    - dula podlhovastá (*Cydonia oblonga* Mill.),

- borievky (*Juniperus communis* L. alebo *Juniperus oxicedrus* L.).
- c) Minimálny obsah alkoholu ovocného destilátu je 37,5 obj. %.
- d) Nepridáva sa alkohol, ako sa vymedzuje v bode 4 prílohy I, zriedený ani nezriedený.
- e) Ovocný destilát sa nearomatizuje.
- f) Predajný názov ovocného destilátu je „destilát“, ktorému predchádza názov ovocia, bobuľovitého ovocia alebo zeleniny napríklad: čerešňový destilát, ktorý možno nazývať aj *kirsch*, slivkový destilát, ktorý možno nazývať aj *slivovitz* (slivovica), mirabelkový, broskyňový, jablčný, hruškový, marhuľový, figový, citrusový alebo hroznový destilát alebo iné ovocné destiláty.

Môže sa takisto nazývať *wasser* s názvom ovocia.

Názov ovocia môže nahradiť výraz „destilát“, pred ktorým sa uvedie názov ovocia, v prípade týchto druhov ovocia:

- mirabelky [*Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.],
- slivky (*Prunus domestica* L.),
- bystrické slivky (*Prunus domestica* L.),
- plod planiky (*Arbutus unedo* L.),
- jablká Golden Delicious.

V prípade rizika, že by konečný spotrebiteľ ľahko neporozumel jednému z týchto predajných názvov neobsahujúcich slovo „destilát“, označenie a prezentácia musia uvádzať slovo „destilát“, ktoré možno doplniť o vysvetlenie.

- g) Názov *Williams* možno používať len na predaj hruškového destilátu vyrobeného výlučne z hrušiek odrody „Williams“.
- h) Kedykoľvek sú spolu destilované dva alebo viaceré druhy ovocia, bobuľovitého ovocia alebo zeleniny, výrobok sa musí predávať pod názvom „ovocný destilát“ alebo, ak je to vhodné, „zeleninový destilát“. Názov možno doplniť názvom každého druhu ovocia, bobuľovitého ovocia alebo zeleniny v zostupnom poradí použitého množstva.

#### **10. Destilát z jablčného vína (cider) a destilát z hruškového vína (perry)**

- a) Destilát z jablčného vína a destilát z hruškového vína sú liehoviny, ktoré spĺňajú tieto podmienky:
  - i) vyrábajú sa výlučne destiláciou jablčného vína alebo hruškového vína destilovaného na menej ako 86 obj. % tak, že destilát získa arómu a chuť pochádzajúce z ovocia,
  - ii) obsahujú prchavé látky v množstve najmenej 200 gramov na hektoliter 100 obj. % alkoholu;
  - iii) majú maximálny obsah metylalkoholu 1 000 gramov na hektoliter 100 obj. % alkoholu.
- b) Minimálny obsah alkoholu destilátu z jablčného vína a destilátu z hruškového vína je 37,5 obj. %.

- c) Nepridáva sa alkohol, ako sa vymedzuje v bode 4 prílohy I, zriedený ani nezriedený.
- d) Destilát z jablčného vína ani destilát z hruškového vína sa nearomatizujú.
- e) Destilát z jablčného vína a destilát z hruškového vína môžu obsahovať iba pridaný karamel ako prostriedok na úpravu farby.

#### **11. Medový destilát**

- a) Medový destilát je liehovina, ktorá spĺňa tieto podmienky:
  - i) vyrába sa výlučne fermentáciou a destiláciou medovej zápary;
  - ii) destiluje sa na menej ako 86 obj. % tak, aby destilát mal organoleptické vlastnosti pochádzajúce z použitých surovín.
- b) Minimálny obsah alkoholu medového destilátu je 35 obj. %.
- c) Nepridáva sa alkohol, ako sa vymedzuje v bode 4 prílohy I, zriedený ani nezriedený.
- d) Medový destilát sa nearomatizuje.
- e) Medový destilát môže obsahovať iba pridaný karamel ako prostriedok na úpravu farby.
- f) Medový destilát možno sladiť iba medom.

#### **12. Hefebrand**

- a) *Hefebrand* alebo destilát z kalov je liehovina vyrábaná výlučne destiláciou vínnych kalov alebo kalov z kvaseného ovocia na menej ako 86 obj. %.
- b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *Hefebrand* alebo destilátu z kalov je 38 obj. %.
- c) Nepridáva sa alkohol, ako sa vymedzuje v bode 4 prílohy I, zriedený ani nezriedený.
- d) *Hefebrand* alebo destilát z kalov sa nearomatizuje.
- e) *Hefebrand* alebo destilát z kalov môže obsahovať iba pridaný karamel ako prostriedok na úpravu farby.
- f) Predajný názov liehoviny *Hefebrand* alebo destilátu z kalov sa doplní názvom použitých surovín.

#### **13. Bierbrand alebo eau de vie de bière**

- a) *Bierbrand* alebo *eau de vie de bière* je liehovina získaná výlučne priamou destiláciou čerstvého piva pod normálnym tlakom na obsah alkoholu menej ako 86 obj. % tak, že získaný destilát má organoleptické vlastnosti pochádzajúce z piva.
- b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *Bierbrand* alebo *eau de vie de bière* je 38 obj. %.
- c) Nepridáva sa alkohol, ako sa vymedzuje v bode 4 prílohy I, zriedený ani nezriedený.
- d) *Bierbrand* alebo *eau de vie de bière* sa nearomatizuje.

- e) *Bierbrand* alebo *eau de vie de bière* smie obsahovať iba pridaný karamel ako prostriedok na úpravu farby.

#### 14. Topinambur

- a) *Topinambur* alebo destilát z jeruzalemských artičokov je liehovina, ktorá sa vyrába výlučne fermentáciou a destiláciou hľúz jeruzalemských artičokov (*Helianthus tuberosus* L.) na menej ako 86 obj. %.
- b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *topinambur* alebo destilátu z jeruzalemských artičokov je 38 obj. %.
- c) Nepridáva sa alkohol, ako sa vymedzuje v bode 4 prílohy I, zriedený ani nezriedený.
- d) *Topinambur* alebo destilát z jeruzalemských artičokov sa nearomatizuje.
- e) *Topinambur* alebo destilát z jeruzalemských artičokov môže obsahovať iba pridaný karamel ako prostriedok na úpravu farby.

#### 15. Vodka

- a) Vodka je liehovina vyrábaná z etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu získaného kvasením kvasinkami buď:
  - zo zemiakov alebo z obilnín alebo oboch,
  - z iných poľnohospodárskych surovín

destilovaného alebo rektifikovaného alebo destilovaného aj rektifikovaného tak, že organoleptické vlastnosti použitých surovín a vedľajších produktov vzniknutých pri kvasení sa selektívne redukujú.

Po tomto procese môže nasledovať opakovaná destilácia alebo ošetrovanie vhodnými technologickými pomocnými látkami alebo oba postupy vrátane ošetrovania aktívnym uhlím tak, aby sa vytvorili špeciálne organoleptické vlastnosti.

maximálny reziduálny limit pre etylalkohol poľnohospodárskeho pôvodu musí spĺňať limit uvedený v bode 1 prílohy I okrem toho, že obsah metylalkoholu nesmie prekročiť 10 gramov na hektoliter 100 obj. % alkoholu.

- b) Minimálny obsah alkoholu vodky je 37,5 obj. %.
- c) Jediné arómy, ktoré možno pridať sú prírodné aromatizujúce zlúčeniny prítomné v destiláte získané z vykvasených surovín. Výrobok môže okrem prevládajúcej chuti a vône získať aj iné špeciálne organoleptické vlastnosti.
- d) V opise, prezentácii alebo označení vodky, ktorá sa nevyrobila výlučne zo zemiakov alebo obilnín, sa uvádza označenie „vyrobené z...“, ktoré sa doplní o názov surovín použitých na výrobu etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu.

#### 16. Destilát (pred ktorým sa uvádza názov ovocia) získaný maceráciou a destiláciou

- a) Destilát (pred ktorým sa uvádza názov ovocia) získaný maceráciou a destiláciou je liehovina, ktorá spĺňa tieto podmienky:
  - i) vyrába sa maceráciou čiastočne vykvaseného alebo nevykvaseného ovocia alebo bobuľovitého ovocia uvedených v bode ii), pričom možno pridať najviac 20 litrov etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu alebo destilátu alebo destilačného výrobku (alebo ich zmesi) pochádzajúcich z toho istého ovocia na každých 100 kg vykvaseného ovocia alebo

bobuľovitého ovocia, po ktorom nasleduje destilácia na menej ako 86 obj. %;

ii) získava z týchto druhov ovocia alebo bobuľovitého ovocia:

- černice (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),
- jahody (*Fragaria* spp.),
- čučoriedka obyčajná (*Vaccinium myrtillus* L.),
- maliny (*Rubus idaeus* L.),
- červené ríbezle (*Ribes rubrum* L.),
- biele ríbezle (*Ribes niveum* Lindl.),
- čierne ríbezle (*Ribes nigrum* L.),
- slivka trnková (*Prunus spinosa* L.),
- jarabina vtáčia (*Sorbus aucuparia* L.),
- jarabina oskurošová (*Sorbus domestica* L.),
- cezmíny (*Ilex aquifolium* a *Ilex cassine* L.),
- jarabina brekyňová [*Sorbus torminalis* (L.) Crantz],
- baza čierna (*Sambucus nigra* L.),
- egreš obyčajný (*Ribes uva-crispa* L. syn. *Ribes grossularia*),
- kľukva močiarna (*Vaccinium* L. subgenus *Oxycoccus*),
- brusnica pravá (*Vaccinium vitis-idaea* L.),
- čučoriedka chocholikatá (*Vaccinium corymbosum* L.),
- rakytník rešetliakový (*Hippophae rhamnoides* L.),
- ruža šípová (*Rosa canina* L.),
- ostružina morušková (*Rubus chamaemorus* L.),
- šucha čierna (*Empetrum nigrum* L.),
- ostružina arktická (*Rubus arcticus* L.),
- myrta obyčajná (*Myrtus communis* L.),
- banány (*Musa* spp.),
- mučenka jedlá (*Passiflora edulis* Sims),
- mombin sladký (*Spondias dulcis* Sol. ex Parkinson),
- mombin žltý (*Spondias mombin* L.),
- vlašské orechy (*Juglans regia* L.),
- lieskové orechy (*Corylus avellana* L.),
- gaštan jedlý (*Castanea sativa* L.),
- citrusové plody (*Citrus* spp. L.);
- opuncia (*Opuntia ficus-indica*).

- b) Minimálny obsah alkoholu destilátu (pred ktorým sa uvádza názov ovocia) získaného maceráciou a destiláciou je 37,5 obj. %.
- c) Destilát (pred ktorým sa uvádza názov ovocia) získaný maceráciou a destiláciou sa nearomatizuje.
- d) Pokiaľ ide o označovanie a prezentáciu destilátu (pred ktorým sa uvádza názov ovocia) získaného maceráciou a destiláciou, pri prezentácii alebo označovaní

sa musí uviesť spojenie „získaný maceráciou a destiláciou“ písmom toho istého druhu, veľkosti a farby a v rovnakom zornom poli ako spojenie „destilát (pred ktorým sa uvádza názov ovocia)“ a v prípade fliaš sa tento text uvádza na prednej etikete.

#### **17. Geist (s názvom ovocia alebo použitej suroviny)**

- a) *Geist* (s použitím názvu ovocia alebo použitých surovín) je liehovina, ktorá sa získava maceráciou nekvaseného ovocia a bobuľovitého ovocia uvedených v kategórii 16 písm. a) bode ii) alebo nekvasenej zeleniny, orechov alebo iných rastlinných surovín, ako sú napr. byliny alebo ružové lupienky, v etylalkohole poľnohospodárskeho pôvodu, po ktorej nasleduje destilácia na menej ako 86 obj. %.
- b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *Geist* (s názvom ovocia alebo použitej suroviny) je 37,5 obj. %.
- c) *Geist* (s názvom ovocia alebo použitej suroviny) sa nearomatizuje.

#### **18. Gentian (liehovina z horca)**

- a) Liehovina z horca je liehovina vyrobená z destilátu horca, ktorý sa získava destiláciou fermentovaného koreňa horca s pridaním etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu alebo bez jeho pridania.
- b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny z horca je 37,5 obj. %.
- c) Liehovina z horca sa nearomatizuje.

#### **19. Liehoviny aromatizované borievkami**

- a) Liehoviny aromatizované borievkami sú liehoviny, ktoré sa vyrábajú aromatizovaním etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu alebo obilného destilátu alebo destilátu z obilia (alebo ich zmesi) plodmi borievky obyčajnej alebo borievky cédrovitej (*Juniperus communis* L. alebo *Juniperus oxicedrus* L.).
- b) Minimálny obsah alkoholu liehovín aromatizovaných plodmi borievky je 30 obj. %.
- c) Možno do nich pridávať aj aromatické látky alebo aromatické prípravky alebo aromatické rastliny alebo časti aromatických rastlín alebo ich kombináciu, ale organoleptické vlastnosti borievky musia byť rozpoznateľné, aj keď sú niekedy stlmené.
- d) Liehoviny aromatizované borievkami možno označovať aj predajnými názvami *Wacholder* alebo *genebra*.

#### **20. Gin**

- a) *Gin* je liehovina aromatizovaná borievkami, vyrobená aromatizovaním organolepticky vhodného etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu plodmi borievky (*Juniperus communis* L.).
- b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *gin* je 37,5 obj. %.
- c) Na výrobu ginu možno použiť len aromatické látky alebo aromatické prípravky alebo oboje tak, aby chuť bola prevažne borievková.

- d) Výraz „gin“ možno doplniť výrazom „dry“ (suchý), ak neobsahuje pridané sladidlá v množstve presahujúcom 0,1 gramu cukru na liter konečného výrobku.

## 21. Destilovaný gin

- a) Destilovaný gin je jednou z týchto liehovín:
- i) liehovina aromatizovaná borievkami vyrábaná výlučne opakovanou destiláciou organolepticky vhodného etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu vhodnej kvality s počiatočným obsahom alkoholu najmenej 96 obj. % v destilačných zariadeniach tradične používaných pre gin za prítomnosti plodov borievky obyčajnej (*Juniperus communis* L.) a iných prírodných rastlinných prípravkov, pokiaľ prevláda chuť borievok;
  - ii) zmes výrobku takejto destilácie a etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu s rovnakým zložením, čistotou a obsahom alkoholu; na aromatizovanie destilovaného ginu možno použiť aj aromatické látky alebo aromatické prípravky alebo oboje stanovené v kategórii 20 písm. c).
- b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny destilovaný gin je 37,5 obj. %.
- c) Gin získaný jednoduchým pridaním esencií alebo aróm do etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu sa nepovažuje za destilovaný gin.
- d) Výraz „destilovaný gin“ možno doplniť výrazom „dry“ (suchý), ak neobsahuje pridané sladidlá v množstve presahujúcom 0,1 gramu cukru na liter konečného výrobku.

## 22. London gin

- a) London gin je typom liehoviny destilovaný gin:
- i) získaný výlučne z etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu s maximálnym obsahom metylalkoholu 5 gramov na hektoliter 100 obj. % alkoholu, ktorého aróma sa vytvára výlučne pomocou opakovanej destilácie etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu za prítomnosti všetkých použitých prírodných rastlinných materiálov v tradičných destilačných zariadeniach;
  - ii) ktorého výsledný destilát obsahuje najmenej 70 obj. % alkoholu,
  - iii) ak sa pridáva ďalší etylalkohol poľnohospodárskeho pôvodu, musí byť v súlade s požiadavkami stanovenými v bode 1 prílohy I, ale s maximálnym obsahom metylalkoholu 5 gramov na hektoliter 100 obj. % alkoholu;
  - iv) ktorý neobsahuje pridané sladidlá presahujúce 0,1 gramu cukru na liter konečného výrobku, ani farbivá;
  - v) ktorý neobsahuje pridané zložky iné ako vodu.
- b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny London gin je 37,5 obj. %.
- c) Výraz London gin možno doplniť výrazom „dry“ (suchý).

## 23. Liehoviny aromatizované rascou

- a) Liehoviny aromatizované rascou sú liehoviny vyrábané aromatizovaním etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu rascou (*Carum carvi* L.).

- b) Minimálny obsah alkoholu liehovín aromatizovaných rascou je 30 obj. %.
- c) Možno v nich použiť aj aromatické látky, aromatické prípravky alebo oboje, musí však prevládať chuť rasce.

#### 24. Akvavit alebo aquavit

- a) Akvavit alebo aquavit je liehovina aromatizovaná rascou alebo semenami kôpru alebo obidvomi, vyrobená s použitím etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu a aromatizovaná destilátom rastlín alebo korenín.
- b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny akvavit alebo aquavit je 37,5 obj. %.
- c) Možno v nej použiť aj ďalšie prírodné aromatické látky, aromatické prípravky alebo oboje, ale aróma týchto nápojov musí do značnej miery pochádzať z destilátov semien rasce (*Carum carvi* L.) alebo kôpru (*Anethum graveolens* L.) alebo oboch, pričom používanie éterických olejov sa zakazuje.
- d) V chuti nesmú zreteľne prevládať horké látky, obsah sušiny nesmie prekročiť 1,5 gramu na 100 mililitrov.

#### 25. Liehoviny aromatizované anízom

- a) Liehoviny aromatizované anízom sú liehoviny vyrábané aromatizovaním etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu prírodnými výťažkami badiánu (*Illicium verum* Hook f.), anízu (*Pimpinella anisum* L.), feniklu (*Foeniculum vulgare* Mill.) alebo inej rastliny, ktorá obsahuje rovnakú základnú aromatickú zložku, jedným z týchto postupov alebo ich kombináciou:
  - i) maceráciou, destiláciou alebo obidvomi;
  - ii) opakovanou destiláciou alkoholu za prítomnosti semien alebo iných častí uvedených rastlín,
  - iii) pridaním prírodných destilovaných výťažkov rastlín s arómou anízu.
- b) Minimálny obsah alkoholu liehovín aromatizovaných anízom je 15 obj. %.
- c) Na výrobu liehovín aromatizovaných anízom možno používať výhradne prírodné aromatické látky a aromatické prípravky.
- d) Možno v nich použiť aj iné prírodné rastlinné výťažky alebo aromatické semená, ale anízová chuť musí naďalej prevládať.

#### 26. Pastis

- a) Pastis je liehovina aromatizovaná anízom, ktorá obsahuje aj prírodné výťažky z koreňa sladkého drievka (*Glycyrrhiza* spp.), čo spôsobuje prítomnosť farbív známych ako chalkóny, ako aj kyseliny glycyrizínovej v množstve minimálne 0,05 gramu a maximálne 0,5 gramu na jeden liter liehoviny.
- b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny pastis je 40 obj. %.
- c) Na výrobu liehoviny pastis možno používať výhradne prírodné aromatické látky a aromatické prípravky.
- d) Pastis obsahuje menej ako 100 gramov cukru na liter vyjadreného ako invertovaný cukor a obsah anetolu je minimálne 1,5 gramu a maximálne 2 gramy na liter.

#### 27. Pastis de Marseille

- a) Pastis de Marseille je pastis s obsahom anetolu 2 gramy na liter.
- b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny pastis de Marseille je 45 obj. %.

- c) Na výrobu liehoviny *pastis de Marseille* možno používať výhradne prírodné aromatické látky a aromatické prípravky.

## 28. Anis

- a) *Anis* je liehovina aromatizovaná anízom, ktorej charakteristická chuť a vôňa pochádzajú výlučne z anízu (*Pimpinella anisum* L.) alebo badiánu (*Illicium verum* Hook f) alebo feniklu (*Foeniculum vulgare* Mill) alebo ich kombinácie.
- b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *anis* je 37 obj. %.
- c) Na výrobu liehoviny *anis* možno používať výhradne prírodné aromatické látky a aromatické prípravky.

## 29. Destilovaný anis

- a) Destilovaný *anis* je *anis*, ktorý obsahuje alkohol destilovaný za prítomnosti semien uvedených v kategórii 28 písm. a) a v prípade zemepisných označení plodov pistácie mastixovej (*Pistacia lentiscus*) a iných aromatických semien, rastlín alebo ovocia, pokiaľ destilovaný *anis* obsahuje najmenej 20 % takéhoto alkoholu.
- b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny destilovaný *anis* je 35 obj. %.
- c) Na výrobu liehoviny destilovaný *anis* možno používať výhradne prírodné aromatické látky a aromatické prípravky.

## 30. Liehoviny s horkou chuťou alebo bitter

- a) Liehoviny s horkou chuťou alebo *bitter* sú liehoviny s prevládajúcou horkou chuťou, vyrobené aromatizovaním etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu aromatickými látkami.
- b) Minimálny obsah alkoholu liehovín s horkou chuťou alebo *bitter* je 15 obj. %.
- c) Liehoviny s horkou chuťou alebo *bitter* možno predávať aj pod názvami „amer“ (horký) alebo „bitter“ s ďalším výrazom alebo bez neho.

## 31. Aromatizovaná vodka

- a) Aromatizovaná vodka je vodka, ktorá získala prevládajúcu chuť a vôňu odlišnú od chuti surovín,
- b) Minimálny obsah alkoholu aromatizovanej vodky je 37,5 obj. %.
- c) Aromatizovaná vodka môže byť sladená, sceľovaná, aromatizovaná, vystavená zreniu alebo prifarbená.
- d) Aromatizovanú vodku možno predávať aj pod názvom prevládajúcej chuti so slovom „vodka“.

## 32. Likér

- a) Likér je liehovina, ktorá:
  - i) má minimálny obsah cukru, vyjadreného ako invertovaný cukor:
    - 70 gramov na liter v prípade čerešňových likérov, ktorých etylalkohol pozostáva výlučne z čerešňového destilátu (čerešňovice),

- 80 gramov na liter v prípade horcového likéru alebo podobných likérov pripravených z vonných a chuťových látok získaných len z horca (enciánu) alebo podobných rastlín,
- 100 gramov na liter vo všetkých ostatných prípadoch;
- ii) sa vyrába z etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu alebo destilátu poľnohospodárskeho pôvodu, alebo jednej alebo viacerých liehovín alebo ich zmesi a ku ktorým sa pridala jedna alebo viaceré arómy, výrobky poľnohospodárskeho pôvodu alebo potraviny.
- b) Minimálny obsah alkoholu likéru je 15 obj. %.
- c) Na výrobu likéru možno používať aromatické látky a aromatické prípravky. Výlučne prírodné aromatické látky a aromatické prípravky možno však používať na výrobu týchto likérov:
  - i) ovocné likéry:
    - z čiernych ríbezlí,
    - čerešňový,
    - malinový,
    - morušový,
    - čučoriedkový,
    - z citrusových plodov,
    - z ostružiny moruškovej,
    - z ostružiny arktickej,
    - z kľukvy močiarnnej,
    - z brusnice pravej,
    - z rakytníka rešetliakového,
    - ananášový;
  - ii) rastlinné likéry na báze:
    - mäty,
    - horca,
    - anízu,
    - paliny,
    - bôľhoja.
- d) Pri prezentácii likérov vyrobených v Únii, v ktorých sa používa etylalkohol poľnohospodárskeho pôvodu, možno na vyjadrenie zavedených výrobných metód použiť tieto zložené výrazy:
  - *prune brandy*,
  - *orange brandy*,
  - *apricot brandy*,
  - *cherry brandy*,
  - *solbaerrom*, nazývaný aj rum z čiernych ríbezlí.

Pokiaľ ide o označovanie a prezentáciu týchto likérov, zložený výraz sa musí uviesť na etikete v jednom riadku jednotným písmom rovnakého druhu a farby a slovo „likér“ sa musí uviesť v bezprostrednej blízkosti písmenami, ktoré nie sú menšie ako uvedené písmo. Ak alkohol nepochádza z uvedenej liehoviny, jeho pôvod sa na označení musí uviesť v rovnakom zornom poli ako zložený výraz a slovo „likér“ buď uvedením typu poľnohospodárskeho alkoholu, alebo

slovami „poľnohospodársky alkohol“, pred ktorými sa v každom prípade uvedie „vyrobené z“ alebo „vyrobené s použitím“.

### **33. Crème de (za ktorým nasleduje názov ovocia alebo použitej suroviny)**

- a) Liehoviny známe ako Crème de (za ktorým nasleduje názov ovocia alebo použitej suroviny) s výnimkou mliečnych výrobkov sú likéry s minimálnym obsahom cukru 250 gramov na liter vyjadreného ako invertovaný cukor.
- b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny Crème de (za ktorým nasleduje názov ovocia alebo použitej suroviny) je 15 obj. %.
- c) Na túto liehovinu sa vzťahujú pravidlá o aromatických látkach a aromatických prípravkoch pre likéry stanovené v kategórii 32.
- d) Predajný názov možno doplniť výrazom „likér“.

### **34. Crème de cassis**

- a) *Crème de cassis* je likér z čiernych ríbezlí, ktorý obsahuje minimálne 400 gramov cukru na liter vyjadreného ako invertovaný cukor.
- b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *crème de cassis* je 15 obj. %.
- c) Na túto liehovinu sa vzťahujú pravidlá o aromatických látkach a aromatických prípravkoch pre likéry stanovené v kategórii 32.
- d) Predajný názov možno doplniť výrazom „likér“.

### **35. Guignolet**

- a) *Guignolet* je likér získaný maceráciou čerešní v etylalkohole poľnohospodárskeho pôvodu.
- b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *guignolet* je 15 obj. %.
- c) Na túto liehovinu sa vzťahujú pravidlá o aromatických látkach a aromatických prípravkoch pre likéry stanovené v kategórii 32.
- d) Predajný názov možno doplniť výrazom „likér“.

### **36. Punch au rhum**

- a) *Punch au rhum* je likér, ktorého obsah alkoholu pochádza výlučne z rumu.
- b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *punch au rhum* je 15 obj. %.
- c) Na túto liehovinu sa vzťahujú pravidlá o aromatických látkach a aromatických prípravkoch pre likéry stanovené v kategórii 32.
- d) Predajný názov možno doplniť výrazom „likér“.

### **37. Sloe gin**

- a) *Sloe gin* je likér vyrobený maceráciou trniek v liehovine *gin* s možnosťou pridania trnkovej šťavy.
- b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *sloe gin* je 25 obj. %.
- c) Na výrobu liehoviny *sloe gin* možno používať výhradne prírodné aromatické látky a aromatické prípravky.
- d) Predajný názov možno doplniť výrazom „likér“.

### **38. Liehovina aromatizovaná trnkami alebo Pacharán**

Liehovina aromatizovaná trnkami alebo *Pacharán* je liehovina:

- a) ktorá má prevládajúcu chuť trniek a získava sa maceráciou trniek (*Prunus spinosa*) v etylalkohole poľnohospodárskeho pôvodu pridaním prírodných výťažkov anízu alebo destilátov anízu alebo oboch;
- b) ktorej minimálny obsah alkoholu je 25 obj. %;
- c) pri výrobe ktorej sa použilo aspoň 125 g plodov trnky na liter konečného výrobku
- d) ktorej obsah cukru vyjadreného ako invertovaný cukor je 80 až 250 g na liter konečného výrobku;
- e) ktorej organoleptické vlastnosti, farba a chuť pochádzajú výlučne z použitého ovocia a anízu.

Výraz *Pacharán* možno použiť ako predajný názov, len ak bol daný výrobok vyrobený v Španielsku. Ak sa výrobok vyrába mimo Španielska, výraz *Pacharán* možno použiť len na doplnenie predajného názvu „liehovina aromatizovaná trnkami“ a za predpokladu, že sa uvádza aj tento text: „vyrobené v ...“, za ktorým nasleduje názov členského štátu alebo tretej krajiny výroby.

### 39. Sambuca

- a) *Sambuca* je bezfarebný likér aromatizovaný anízom, ktorý spĺňa tieto podmienky:
  - i) obsahuje destiláty anízu (*Pimpinella anisum* L.), badiánu (*Illicium verum* L.) alebo iných aromatických bylín;
  - ii) má minimálny obsah cukru 370 gramov na liter vyjadreného ako invertovaný cukor;
  - iii) obsahuje najmenej 1 gram a najviac 2 gramy prírodného anetolu na liter.
- b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *sambuca* je 38 obj. %.
- c) Na túto liehovinu sa vzťahujú pravidlá o aromatických látkach a aromatických prípravkoch pre likéry stanovené v kategórii 32.
- d) Predajný názov možno doplniť výrazom „likér“.

### 40. Maraschino, marrasquino alebo maraskino

- a) *Maraschino*, *marrasquino* alebo *maraskino* je bezfarebný likér, ktorého chuť a vôňa pochádza hlavne z destilátu čerešní maraska alebo z výrobku získaného maceráciou čerešní alebo častí čerešní v alkohole poľnohospodárskeho pôvodu s minimálnym obsahom cukru 250 gramov na liter vyjadreného ako invertovaný cukor.
- b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *maraschino*, *marrasquino* alebo *maraskino* je 24 obj. %.
- c) Na túto liehovinu sa vzťahujú pravidlá o aromatických látkach a aromatických prípravkoch pre likéry stanovené v kategórii 32.
- d) Predajný názov možno doplniť výrazom „likér“.

#### 41. Nocino

- a) *Nocino* je likér, ktorého aróma pochádza hlavne z macerácie alebo destilácie alebo macerácie a destilácie celých zelených vlašských orechov (*Juglans regia* L.) s minimálnym obsahom cukru 100 gramov na liter vyjadreného ako invertovaný cukor.
- b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *nocino* je 30 obj. %.
- c) Na túto liehovinu sa vzťahujú pravidlá o aromatických látkach a aromatických prípravkoch pre likéry stanovené v kategórii 32.
- d) Predajný názov možno doplniť výrazom „likér“.

#### 42. Vaječný likér alebo *advocaat*, *avocat* alebo *advokat*

- a) Vaječný likér alebo *advocaat*, *avocat* alebo *advokat* je aromatizovaná alebo nearomatizovaná liehovina, ktorá sa vyrába z etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu, destilátu alebo liehoviny alebo ich zmesi a ktorej zložkami sú kvalitný vaječný žltok, vaječný bielok a cukor alebo med. Minimálny obsah cukru alebo medu je 150 gramov na liter liehoviny vyjadreného ako invertovaný cukor. Minimálny obsah čistého vaječného žltka musí byť 140 gramov na liter konečného výrobku.
- b) Minimálny obsah alkoholu vaječného likéru alebo liehoviny *advocaat*, *avocat* alebo *advokat* je 14 obj. %.
- c) Na výrobu vaječného likéru alebo liehoviny *advocaat*, *avocat* alebo *advokat* možno používať len aromatické látky a aromatické prípravky.

#### 43. Likér s vajcom

- a) Likér s vajcom je aromatizovaná alebo nearomatizovaná liehovina, získaná z etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu, destilátu alebo liehoviny alebo ich zmesi, ktorej charakteristické zložky sú kvalitný vaječný žltok, vaječný bielok a cukor alebo med. Minimálny obsah cukru alebo medu je 150 gramov na liter liehoviny vyjadreného ako invertovaný cukor. Minimálny obsah vaječného žltka musí byť 70 gramov na liter konečného výrobku.
- b) Minimálny obsah alkoholu likéru s vajcom je 15 obj. %.
- c) Na výrobu likéru s vajcom možno používať len prírodné aromatické látky a prírodné prípravky.

#### 44. Mistrà

- a) *Mistrà* je bezfarebná liehovina aromatizovaná anízom alebo prírodným anetolom, ktorá spĺňa tieto podmienky:
  - i) obsahuje najmenej 1 gram a najviac 2 gramy anetolu na liter;
  - ii) môže obsahovať aj destilát z aromatických bylín;
  - iii) neobsahuje pridaný cukor.
- b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *mistrà* je 40 obj. % a maximálny 47 obj. %.
- c) Na výrobu liehoviny *mistrà* možno používať výhradne prírodné aromatické látky a aromatické prípravky.

#### **45. Väkevä glögi alebo spritglögg**

- a) Väkevä glögi alebo spritglögg je liehovina vyrábaná aromatizovaním etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu arómou klinčekov alebo škorice alebo oboch pomocou jedného z týchto postupov: maceráciou alebo destiláciou, opakovanou destiláciou alkoholu za prítomnosti častí uvedených rastlín, pridaním prírodných aromatických látok klinčekov alebo škorice alebo kombináciou týchto postupov.
- b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny väkevä glögi alebo spritglögg je 15 obj.%.
- c) Môžu sa používať aj aromatické látky, aromatické prípravky alebo iné arómy, ale chuť uvedených korenín musí prevládať.
- d) Obsah vína alebo vínnych výrobkov nesmie prekročiť 50 % konečného výrobku.

#### **46. Berenburg alebo Beerenburg**

- a) Destilát Berenburg alebo Beerenburg je liehovina, ktorá spĺňa tieto podmienky:
  - i) vyrába sa použitím etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu;
  - ii) vyrába sa maceráciou ovocia alebo rastlín alebo ich častí;
  - iii) obsahuje ako špecifickú chuť a vôňu destilát z koreňa horca (*Gentiana lutea* L.), z plodov borievky obyčajnej (*Juniperus communis* L.) a z vavrínových listov (*Laurus nobilis* L.);
  - iv) má svetlohnedú až tmavohnedú farbu;
  - v) možno ju sladiť, pričom obsah cukru vyjadreného ako invertovaný cukor je maximálne 20 gramov na liter.
- b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny Berenburg alebo Beerenburg je 30 obj. %.
- c) Na výrobu liehoviny Berenburg alebo Beerenburg možno používať výhradne prírodné aromatické látky a aromatické prípravky.

#### **47. Medový alebo medovinový nektár**

- a) Medový alebo medovinový nektár je liehovina, ktorá sa vyrába aromatizovaním zmesi fermentovanej medovej zápary a medového destilátu alebo etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu alebo oboch, ktorá obsahuje aspoň 30 obj. % fermentovanej medovej zápary.
- b) Minimálny obsah alkoholu medového alebo medovinového nektáru je 22 obj. %.
- c) Na výrobu medového alebo medovinového nektáru možno používať výhradne prírodné aromatické látky a aromatické prípravky, musí však prevládať chuť medu.
- d) Medový alebo medovinový nektár možno sladiť len medom.

## ČASŤ II

### **Osobitné pravidlá pre určité liehoviny iné než liehoviny uvedené v časti I**

1. *Rum-Verschnitt* sa vyrába v Nemecku a získava sa zmiešaním rumu a alkoholu, pričom minimálne 5 % alkoholu v konečnom výrobku musí pochádzať z rumu. Minimálny obsah alkoholu liehoviny *Rum-Verschnitt* je 37,5 obj. %. Pokiaľ ide o označovanie a prezentáciu, slovo *Verschnitt* sa musí uvádzať pri prezentácii a označovaní písmenami rovnakého typu, veľkosti a farby ako slovo „Rum“, v tom istom riadku a v prípade fliaš na prednej etikete. Predajný názov tohto výrobku je „liehovina“. V prípade, že sa tento výrobok predáva mimo Nemecka, na etikete sa musí uvádzať jeho alkoholické zloženie.

2. *Slivovice* sa vyrába v Českej republike a získava sa pridaním etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu do slivkového destilátu pred konečnou destiláciou, pričom minimálne 70 % alkoholu v konečnom výrobku musí pochádzať zo slivkového destilátu. Predajný názov tohto výrobku je „liehovina“. Môže sa pridať názov *slivovice*, ak sa uvedie v rovnakom zornom poli na prednej etikete. V prípade, že sa *slivovice* predáva mimo Českej republiky, na etikete sa uvedie jej alkoholické zloženie. Toto ustanovenie sa nedotýka používania názvu *slivovitz* pre ovocné destiláty podľa kategórie 9 v časti I tejto prílohy.