



EUROPEISKA
KOMMISSIONEN

Bryssel den 1.12.2016
COM(2016) 750 final

ANNEXES 1 to 2

BILAGOR

till

Europaparlamentets och rådets förordning

**om definition, presentation och märkning av spritdrycker, användning av namn på
spritdrycker i presentationen och märkningen av andra livsmedel, samt om skydd av
geografiska beteckningar för spritdrycker**

BILAGA I

TEKNISKA DEFINITIONER

De tekniska definitioner som avses i artikel 2.2 är följande:

- (1) Med ”jordbruksalkohol” avses en alkoholhaltig vätska som har följande egenskaper:
- a) Organoleptiska egenskaper: ingen annan påvisbar smak än av råvaran.
 - b) Lägsta alkoholhalt: 96.0 %.
 - c) Högsta halt av restsubstanser:
 - i) Total syrahalt, uttryckt i gram ättiksyra per hektoliter alkohol (100 volymprocent): 1,5.
 - ii) Estrar, uttryckt i gram etylacetat per hektoliter alkohol (100 volymprocent): 1,3.
 - iii) Aldehyder, uttryckt i gram acetaldehyd per hektoliter alkohol (100 volymprocent): 0,5.
 - iv) Högre alkoholer, uttryckt i gram 2-metyl-1-propanol per hektoliter alkohol (100 volymprocent): 0,5.
 - v) Metanol, uttryckt i gram per hektoliter alkohol (100 volymprocent): 30.
 - vi) Torrsubstans, uttryckt i gram per hektoliter alkohol (100 volymprocent): 1,5.
 - vii) Flyktiga kvävehaltiga baser, uttryckt i gram kväve per hektoliter alkohol (100 volymprocent): 0,1.
 - viii) Furfural: ej påvisbart.
- (2) Med ”destillat framställt av jordbruksprodukter” avses en alkoholhaltig vätska som erhålls genom destillering, efter alkoholjäsning, av sådana jordbruksprodukter som förtecknas i bilaga I till fördraget; ett sådant destillat har inte samma egenskaper som etanol eller en spritdryck, men det ska ha kvar arom och smak av de råvaror som använts.
- Om det hänvisas till de råvaror som använts ska destillatet ha erhållits uteslutande från dessa råvaror.
- (3) Med ”sötning” avses användning av en eller flera av följande produkter vid framställning av spritdrycker:
- a) Halvvitt socker, vitt socker, extravitt socker, dextros, fruktos, stärkelsesirap, sockerlösning, flytande invertsockerlösning, invertsockersirap, enligt definitionerna i rådets direktiv 2001/111/EG¹.
 - b) Renad koncentrerad druvmust, koncentrerad druvmust, färsk druvmust.
 - c) Karamelliserat socker, dvs. den produkt som erhålls uteslutande genom kontrollerad uppvärmning av sackaros utan baser, mineralsyror eller andra kemiska tillsatser.
 - d) Honung, enligt definitionen i rådets direktiv 2001/110/EG².

¹ Rådets direktiv 2001/111/EG av den 20 december 2001 om vissa former av socker avsedda som livsmedel (EGT L 10, 12.1.2002, s. 53).

² Rådets direktiv 2001/110/EG av den 20 december 2001 om honung (EGT L 10, 12.1.2002, s. 47).

- e) Johannesbrödssirap.
 - f) Andra naturliga kolhydrater som har en liknande effekt som de produkter som avses i punkterna a–e.
- (4) Med ”tillsats av alkohol” avses tillsats av jordbruksalkohol, destillat av jordbruksprodukter eller båda i en spritdryck.
- (5) Med ”tillsats av vatten” avses tillsats av vatten som får ha destillerats, demineraliserats, permuterats eller mjukgjorts i framställningen av spritdrycker. Denna tillsats är tillåten, förutsatt att vattenkvaliteten överensstämmer med rådets direktiv 98/83/EG³ och Europaparlamentets och rådets direktiv 2009/54/EG⁴ och att spritdryckens alkoholhalt, efter tillsatsen, fortfarande motsvarar den lägsta alkoholhalt som föreskrivs för den relevanta spritdryckskategorin.
- (6) Med ”egalisering” avses en kombination av två eller flera spritdrycker av samma kategori som endast skiljer sig från varandra genom mindre olikheter i fråga om sammansättning, beroende på en eller flera av följande faktorer:
- a) Framställningsmetoden.
 - b) De destillationsapparater som använts.
 - c) Tiden för mognadslagring eller åldring.
 - d) Det geografiska produktionsområdet.
- En spritdryck som framställs på detta sätt ska vara av samma kategori som de ursprungliga spritdryckerna före egalisering.
- (7) Med ”mogning eller lagring” avses den process som får vissa reaktioner att utvecklas på naturlig väg i lämpliga behållare, i syfte att ge spritdrycken i fråga organoleptiska egenskaper som den tidigare inte haft.
- (8) Med ”aromer” avses ”aromer” enligt definitionen i artikel 3.2 a i förordning (EG) nr 1334/2008.
- (9) Med ”aromämnen” avses ”aromämnen” enligt definitionen i artikel 3.2 b i förordning (EG) nr 1334/2008.
- (10) Med ”naturligt aromämne” avses ”naturligt aromämne” enligt definitionen i artikel 3.2 c i förordning (EG) nr 1334/2008.
- (11) Med ”aromberedning” avses ”aromberedning” enligt definitionen i artikel 3.2 d i förordning (EG) nr 1334/2008.
- (12) Med ”andra aromer” avses ”andra aromer” enligt definitionen i artikel 3.2 h i förordning (EG) nr 1334/2008.
- (13) Med ”färgämnen” avses ”färgämnen” enligt definitionen i punkt 2 i bilaga I till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008⁵.
- (14) Med ”användning av färgämnen” avses användning av en eller flera färgämnen vid framställning av en spritdryck på det sätt som avses i bilaga I punkt 2 till förordning (EG) nr 1333/2008.

³ Rådets direktiv 98/83/EG av den 3 november 1998 om kvaliteten på dricksvatten (EGT L 330, 5.12.1998, s. 32).

⁴ Europaparlamentets och rådets direktiv 2009/54/EG av den 18 juni 2009 om utvinning och saluförande av naturliga mineralvatten (EUT L 164, 26.6.2009, s. 45).

⁵ Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelstillsatser (EUT L 354, 31.12.2008, s. 16).

- (15) Med ”alkoholhalt i volymprocent” avses andelen ren alkohol i produkten vid 20 C°, uttryckt i volym ren alkohol, i förhållande till produktens totala volym vid samma temperatur.
- (16) Med ”halt av flyktiga ämnen” avses den mängd andra flyktiga ämnen än etanol och metanol som finns i en spritdryck som uteslutande framställts genom destillering, och som uteslutande är ett resultat av destillering eller omdestillering av de råvaror som använts.
- (17) Med ”förpackning” avses skyddsomslag, kartonger, lådor, behållare och flaskor som används vid transport eller försäljning av spritdrycker.

BILAGA II

DEL I

Kategorier av spritdrycker

1. Rom

- a) Rom kan vara ett av följande:
 - i) En spritdryck som framställts uteslutande genom alkoholjäsning och destillering, antingen av melass eller sirap som framställts vid tillverkning av rörsocker eller av själva rörsockersaften, och som destillerats till mindre än 96 volymprocent, så att destillatet i märkbar grad har de specifika organoleptiska kännetecknen för rom.
 - ii) En spritdryck som uteslutande framställts genom alkoholjäsning och destillering av sockerrörssaft, och som dels har de särskilda aromatiska egenskaper som kännetecknar rom, dels en halt av flyktiga ämnen om minst 225 gram per hektoliter alkohol (100 volymprocent). Denna spritdryck får säljas med ordet ”jordbruks-” som bestämning till försäljningsbeteckningen ”rom” tillsammans med någon av de registrerade geografiska beteckningar för de franska utomeuropeiska departementen och den autonoma regionen Madeira.
- b) Alkoholhalten i rom ska vara lägst 37,5 volymprocent.
- c) Alkohol får inte tillsättas enligt definitionen i bilaga I.4, oavsett om denna är utspädd eller ej.
- d) Rom får inte smaksättas.
- e) Rom får endast innehålla tillsats av sockerkulör för att anpassa färgen.
- f) Ordet ”traditionnel” får komplettera geografiska beteckningar i denna kategori, under förutsättning att rommen framställts genom destillering till en alkoholhalt som är lägre än 90 volymprocent efter alkoholjäsning av alkoholproducerande råvaror som uteslutande har sitt ursprung på framställningsplatsen. Sådan rom ska ha en halt av flyktiga ämnen om minst 225 gram per hektoliter alkohol (100 volymprocent), och den får inte sötas. Även om ordet ”traditionnel” används får uttrycken ”från sockerproduktion” eller ”jordbruks-” läggas till försäljningsbeteckningen ”rom” som åtföljer de geografiska beteckningar som det hänvisas till i led a ii.

Detta får inte påverka användningen av ordet ”traditionnel” om en produkt som inte omfattas av denna kategori, i enlighet med de särskilda kriterierna för sådana produkter.

2. Whisky eller whiskey

- a) Whisky eller whiskey är en spritdryck som uteslutande framställts genom att utföra samtliga av följande produktionsmoment:
 - i) Destillering av mäsik från mältad spannmål, med eller utan hela korn av annan spannmål
 - som försockrats genom diastas från den malt som använts, med eller utan andra naturliga enzymer,

- som jästs med hjälp av jäst.
- ii) En eller flera destilleringar till en alkoholhalt som är lägre än 94,8 volymprocent, så att destillatet fått en arom och smak som härrör från de råvaror som använts.
- iii) Det slutliga destillatet lagrats i minst tre år på träfat med en volym på högst 700 liter.

Det slutliga destillatet, till vilket endast vatten och sockerkulör (för färgning) får tillsättas, ska ha den färg, arom och smak som är ett resultat av den framställningsprocess som beskrivs i led i, ii och iii.

- b) Alkoholhalten i whisky eller whiskey ska vara lägst 40 volymprocent.
- c) Alkohol får inte tillsättas enligt definitionen i bilaga I.54, oavsett om denna är utspädd eller ej.
- d) Whisky eller whiskey får inte sötas eller smaksättas, och får inte heller innehålla några andra tillsatser än sockerkulör som används som färgning.

3. Sädessprit

- a) Sädessprit är en spritdryck som uteslutande framställts genom destillering av jäst mäsik från spannmål med hela korn och som har organoleptiska egenskaper som härrör från de råvaror som använts.
- b) Alkoholhalten i sädessprit ska vara lägst 37 volymprocent med undantag för ”Korn”.
- c) Alkohol får inte tillsättas enligt definitionen i bilaga I.4, oavsett om denna är utspädd eller ej.
- d) Sädessprit får inte smaksättas.
- e) Sädessprit får endast innehålla tillsats av sockerkulör för att anpassa färgen.
- f) Sädessprit får ha försäljningsbeteckningen ”sädesbrandy” om den har framställts genom att jäst mäsik från spannmål med hela korn destillerats till en alkoholhalt som är lägre än 95 volymprocent, och har organoleptiska egenskaper som härrör från de råvaror som använts.

4. Vinsprit

- a) Vinsprit är en spritdryck om den uppfyller följande villkor:
 - i) Den framställs uteslutande genom destillering till en alkoholhalt som är lägre än 86 volymprocent av vin eller av vin som är uppspritat för destillering, eller genom omdestillering av ett vindestillat till en alkoholhalt som är lägre än 86 volymprocent.
 - ii) Den har en halt av flyktiga ämnen på minst 125 gram per hektoliter alkohol (100 volymprocent).
 - iii) Den har en metanolhalt på högst 200 gram per hektoliter alkohol (100 volymprocent).
- b) Alkoholhalten i vinsprit ska vara lägst 37,5 volymprocent.
- c) Alkohol får inte tillsättas enligt definitionen i bilaga I.4, oavsett om denna är utspädd eller ej.

- d) Vinsprit får inte smaksättas. Detta utesluter inte traditionella framställningsmetoder.
- e) Vinsprit får endast innehålla tillsats av sockerkulör för att anpassa färgen.
- f) Om vinsprit har lagrats får den fortsätta att säljas som ”vinsprit”, under förutsättning att den har lagrats lika länge eller längre än den lagringsperiod som föreskrivs för spridrycker enligt definitionen i kategori 5.

5. Brandy eller Weinbrand

- a) Brandy eller Weinbrand är en spritdryck som uppfyller följande villkor:
 - i) Den framställs av vinsprit, eventuellt med tillsats av vindestillat, som har destillerats till en alkoholhalt som är lägre än 94,8 volymprocent; vindestillatet får utgöra högst 50 procent av den slutliga produktens alkoholhalt.
 - ii) Den har lagrats i minst ett år i ekbehållare, eller i minst sex månader på ekfat med en volym på mindre än 1 000 liter.
 - iii) Den har en halt av flyktiga ämnen på minst 125 gram per hektoliter alkohol (100 volymprocent), som uteslutande härrör från destillering eller omdestillering av de råvaror som använts.
 - iv) Den har en metanolhalt på högst 200 gram per hektoliter alkohol (100 volymprocent).
- b) Alkoholhalten i brandy eller Weinbrand ska vara lägst 36 volymprocent.
- c) Alkohol får inte tillsättas enligt definitionen i bilaga I.4, oavsett om denna är utspädd eller ej.
- d) Varken brandy eller Weinbrand får smaksättas. Detta utesluter inte traditionella framställningsmetoder.
- e) Brandy eller Weinbrand får endast innehålla tillsats av sockerkulör för att anpassa färgen.

6. Druvsprit eller sprit av druvrester

- a) Druvsprit eller sprit av druvrester är en spritdryck som uppfyller följande villkor:
 - i) Den är uteslutande framställd av druvrester som jästs och destillerats, antingen direkt genom vattenånga eller efter det att vatten tillsatts.
 - ii) En kvantitet jäsningsrester får tillsättas, dock högst 25 kg per 100 kg använda druvrester.
 - iii) Den andel alkohol som erhållits från jäsningsresterna får uppgå till högst 35 procent av den totala andelen alkohol i den slutliga produkten.
 - iv) Destilleringen ska ske tillsammans med själva druvresterna, till en alkoholhalt som är lägre än 86 volymprocent.
 - v) Omdestillering är tillåten under förutsättning att alkoholhalten inte ändras.
 - vi) Den har en halt av flyktiga ämnen på minst 140 gram per hektoliter alkohol (100 volymprocent), och har en metanolhalt på högst 1 000 gram per hektoliter alkohol (100 volymprocent).

- b) Alkoholhalten i druvsprit eller sprit av druvrester ska vara lägst 37,5 volymprocent.
- c) Alkohol får inte tillsättas enligt definitionen i bilaga I.4, oavsett om denna är utspädd eller ej.
- d) Druvsprit eller sprit av druvrester får inte smaksättas. Detta utesluter inte traditionella framställningsmetoder.
- e) Druvsprit eller sprit av druvrester får endast innehålla tillsats av sockerkulör för att anpassa färgen.

7. Sprit av fruktrester

- a) Sprit av fruktrester är en spritdryck som uppfyller följande villkor:
 - i) Den framställs uteslutande genom att andra fruktrester än druvrester jästs och destillerats till en alkoholhalt som är lägre än 86 volymprocent.
 - ii) Den har en halt av flyktiga ämnen på lägst 200 gram per hektoliter alkohol (100 volymprocent).
 - iii) Den har en metanolhalt på högst 1 500 gram per hektoliter alkohol (100 volymprocent).
 - iv) Den har, i fråga om sprit av stenfruktrester, en cyanvätesyrahalt om högst 7 gram per hektoliter alkohol (100 volymprocent).
 - v) Den får omdestilleras, under förutsättning att alkoholhalten i enlighet med led i inte ändras.
- b) Alkoholhalten i sprit av fruktrester ska vara lägst 37,5 volymprocent.
- c) Alkohol får inte tillsättas enligt definitionen i bilaga I.4, oavsett om denna är utspädd eller ej.
- d) Sprit av fruktrester får inte smaksättas.
- e) Sprit av fruktrester får endast innehålla tillsats av sockerkulör för att anpassa färgen.
- f) Försäljningsbeteckningen ska bestå av namnet på frukten följt av ”sprit av fruktrester”. Om rester av flera olika frukter använts ska försäljningsbeteckningen vara ”sprit av fruktrester”.

8. Russinsprit eller raisin brandy

- a) Russinsprit eller raisin brandy är en spritdryck som uteslutande framställts genom destillering av den produkt som erhållits genom alkoholjäsning av extrakt av torkade druvor av sorterna Corinth Black eller Moscatel d'Alexandrie, och som har destillerats till en alkoholhalt som är lägre än 94,5 volymprocent, så att destillatet fått en arom och smak som härrör från de råvaror som använts.
- b) Alkoholhalten i russinsprit eller raisin brandy ska vara lägst 37,5 volymprocent.
- c) Alkohol får inte tillsättas enligt definitionen i bilaga I.4, oavsett om denna är utspädd eller ej.
- d) Russinsprit eller raisin brandy får inte smaksättas.

- e) Russinsprit eller raisin brandy får endast innehålla tillsats av sockerkulör för att anpassa färgen.

9. Fruktsprit

- a) Fruktsprit är en spritdryck som uppfyller följande villkor:
- i) Den framställs uteslutande genom alkoholjäsning och destillering av frukter med fruktkött eller saft av sådana frukter, bär eller grönsaker med eller utan kärnor.
 - ii) Den destilleras till en alkoholhalt som är lägre än 86 volymprocent, så att destillatet fått en arom och smak som härrör från de råvaror som destillerats.
 - iii) Den har en halt av flyktiga ämnen på minst 200 gram per hektoliter alkohol (100 volymprocent).
 - iv) Den har, i fråga om stenfruktsprit, en cyanvätesyrahalt om högst 7 gram per hektoliter alkohol (100 volymprocent).
- b) Fruktspritens metanolhalt får vara högst 1 000 gram per hektoliter (100 volymprocent).
- i) I fråga om fruktsprit som erhållits från frukter eller bär som nämns i nedanstående förteckning får metanolhalten högst uppgå till 1 200 gram per hektoliter alkohol (100 volymprocent):
 - Plommon (*Prunus domestica* L.)
 - Mirabell (*Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.),
 - Quetsch (*Prunus domestica* L.),
 - Äpple (*Malus domestica* Borkh.)
 - Päron (*Pyrus communis* L.), dock ej Williamspäron (*Pyrus communis* L. cv "Williams")
 - Hallon (*Rubus idaeus* L.)
 - Björnbär (*Rubus fruticosus* auct. aggr.)
 - Aprikos (*Prunus armeniaca* L.)
 - Persika (*Prunus persica* (L.) Batsch)
 - ii) I fråga om fruktsprit som erhållits från frukter eller bär som nämns i nedanstående förteckning får metanolhalten högst uppgå till 1 350 gram per hektoliter alkohol (100 volymprocent):
 - Williamspäron (*Pyrus communis* L. cv "Williams")
 - Röda vinbär (*Ribes rubrum* L.)
 - Svarta vinbär (*Ribes nigrum* L.)
 - Rönnbär (*Sorbus aucuparia* L.)
 - Fläder (*Sambucus nigra* L.)
 - Kvitten (*Cydonia oblonga* Mill.)
 - Enbär (*Juniperus communis* L. eller *Juniperus oxycedrus* L.)

- c) Alkoholhalten i fruktsprit ska vara lägst 37,5 volymprocent.
- d) Alkohol får inte tillsättas enligt definitionen i bilaga I.4, oavsett om denna är utspädd eller ej.
- e) Fruktsprit får inte smaksättas.
- f) Försäljningsbeteckningen ska vara "sprit", föregånget av namnet på frukten, bäret eller grönsaken, t.ex. körsbärssprit eller *kirsch*, plommonsprit eller *slivovitz*, mirabell-, persiko-, äppel-, päron-, aprikos-, fikon-, citrus- eller druvsprit eller annan fruktsprit.

Den får också kallas wasser, tillsammans med namnet på frukten.

Namnet på frukten får ersätta "sprit" föregånget av namnet på frukten, dock endast i fråga om följande frukter:

- Mirabell (*Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.),
- Plommon (*Prunus domestica* L.)
- Quetsch (*Prunus domestica* L.),
- Fukt av smultronträd (*Arbutus unedo* L.)
- Äpplen av sorten Golden Delicious.

Föreligger det risk för att slutkonsumenten kan ha svårt att förstå en av dessa försäljningsbeteckningar, ska märkningen och presentationen innehålla ordet "sprit", eventuellt kompletterat med en förklaring.

- g) Namnet Williams får endast användas för päronsprit som uteslutande framställts av päron av sorten "Williams".
- h) Om två eller flera frukter, bär eller grönsaker destilleras tillsammans ska produkten i förekommande fall säljas under beteckningen "fruktsprit" eller "grönsakssprit". Beteckningen får kompletteras med namnen på varje frukt, bär eller grönsak i fallande ordning efter den kvantitet som har använts.

10. Cidersprit och päroncidersprit

- a) Cidersprit och päroncidersprit är spritdrycker som uppfyller följande villkor:
 - i) De framställs uteslutande genom att äppel- eller päroncider destillerats till en alkoholhalt som är lägre än 86 volymprocent så att destillatet fått en arom och smak som härrör från frukterna.
 - ii) De har en halt av flyktiga ämnen på minst 200 gram per hektoliter alkohol (100 volymprocent).
 - iii) De har en metanolhalt på högst 1 000 gram per hektoliter alkohol (100 volymprocent).
- b) Alkoholhalten i cidersprit och päroncidersprit ska vara lägst 37,5 volymprocent.
- c) Alkohol får inte tillsättas enligt definitionen i bilaga I.4, oavsett om denna är utspädd eller ej.
- d) Varken cidersprit eller päroncidersprit får smaksättas.

- e) Cidersprit eller päroncidersprit får endast innehålla tillsats av sockerkulör för att anpassa färgen.

11. Honungssprit

- a) Honungssprit är en spritdryck som uppfyller följande villkor:
 - i) Den framställs uteslutande genom jäsning och destillering av mäsik från honung.
 - ii) Den destilleras till en alkoholhalt som är lägre än 86 volymprocent, så att destillatet får organoleptiska egenskaper som härrör från de råvaror som använts.
- b) Alkoholhalten i honungssprit ska vara lägst 35 volymprocent.
- c) Alkohol får inte tillsättas enligt definitionen i bilaga I.4, oavsett om denna är utspädd eller ej.
- d) Honungssprit får inte smaksättas.
- e) Honungssprit får endast innehålla tillsats av sockerkulör för att anpassa färgen.
- f) Honungssprit får enbart sötas med honung.

12. Hefebrand

- a) Hefebrand eller sprit av jäsnings- eller pressrester är en spritdryck som uteslutande framställs genom destillering till en alkoholhalt som är lägre än 86 volymprocent av jäsningsrester av vin eller av jäst frukt.
- b) Alkoholhalten i Hefebrand eller sprit av jäsnings- eller pressrester ska vara lägst 38 volymprocent.
- c) Alkohol får inte tillsättas enligt definitionen i bilaga I.4, oavsett om denna är utspädd eller ej.
- d) Hefebrand eller sprit av jäsnings- eller pressrester får inte smaksättas.
- e) Hefebrand eller sprit av jäsnings- eller pressrester får endast innehålla tillsats av sockerkulör för att anpassa färgen.
- f) Försäljningsbeteckningen Hefebrand eller sprit av jäsnings- eller pressrester ska kompletteras med namnet på den använda råvaran.

13. Bierbrand eller eau de vie de bière

- a) Bierbrand eller eau de vie de bière är en spritdryck som uteslutande framställs genom direkt destillering av färskt öl under normalt tryck till en alkoholhalt som är lägre än 86 volymprocent, så att destillatet fått organoleptiska egenskaper som härrör från ölet.
- b) Alkoholhalten i Bierbrand eller eau de vie de bière ska vara lägst 38 volymprocent.
- c) Alkohol får inte tillsättas enligt definitionen i bilaga I.4, oavsett om denna är utspädd eller ej.
- d) Bierbrand eller eau de vie de bière får inte smaksättas.
- e) Bierbrand eller eau de vie de bière får endast innehålla tillsats av sockerkulör för att anpassa färgen.

14. Topinambur

- a) Topinambur eller jordärtskockssprit är en spritdryck som framställs uteslutande genom jäsning och destillering till en alkoholhalt om lägre än 86 volymprocent av jordärtskockor (*Helianthus tuberosus* L.).
- b) Alkoholhalten i Topinambur eller jordärtskockssprit ska vara lägst 38 volymprocent.
- c) Alkohol får inte tillsättas enligt definitionen i bilaga I.4, oavsett om denna är utspädd eller ej.
- d) Topinambur eller jordärtskockssprit får inte smaksättas.
- e) Topinambur eller jordärtskockssprit får endast innehålla tillsats av sockerkulör för att anpassa färgen.

15. Vodka

- a) Vodka är en spritdryck som framställts av jordbruksalkohol som erhållits genom jäsning med hjälp av jäst från antingen
 - potatis, spannmål eller båda,
 - andra jordbruksråvaror,som destillerats, renats eller både och så att de organoleptiska egenskaperna hos råvarorna och hos de biprodukter som erhållits genom jäsningen selektivt minskas.

Efter detta förfarande kan omdestillering, behandling med lämpliga processhjälpmedel, däribland aktivt kol, eller båda, utföras för att ge drycken särskilda organoleptiska egenskaper.

Halten av restsubstanser får inte vara högre än den halt som i bilaga I.1 anges för jordbruksalkohol; innehållet av metanol får emellertid inte vara högre än 10 gram per hektoliter alkohol (100 volymprocent).
- b) Alkoholhalten i vodka ska vara lägst 37,5 volymprocent.
- c) Endast sådana naturliga smakämnen som finns i destillat som erhållits från de jäsna råvarorna får tillsättas. Dessutom får drycken ges särskilda organoleptiska egenskaper, dock inte en dominerande arom.
- d) I beskrivningen, presentationen eller märkningen av vodka som inte enbart framställts av potatis eller spannmål ska det anges "tillverkad av..." med tillägg av namnet på de råvaror som använts för att framställa jordbruksalkoholen.

16. Sprit (föregånget av namnet på frukten eller bäret) som erhållits genom maceration och destillering

- a) Sprit (föregånget av namnet på frukten eller bäret) som erhållits genom maceration och destillering är en spritdryck som uppfyller följande villkor:
 - i) Den framställs genom maceration av såväl delvis jäsna som ojäsna frukter eller bär enligt led ii, eventuellt med tillsats av högst 20 liter jordbruksalkohol eller tillsats av sprit eller destillat som härrör från samma frukt per 100 kg jäsna frukter eller bär, följt av destillering till lägre än 86 volymprocent.
 - ii) Den framställts av följande frukter eller bär:

- Björnbär (*Rubus fruticosus* auct. aggr.)
- Jordgubbar (*Fragaria* spp.)
- Blåbär (*Vaccinium myrtillus* L.),
- Hallon (*Rubus idaeus* L.)
- Röda vinbär (*Ribes rubrum* L.)
- Vita vinbär (*Ribes niveum* Lindl.),
- Svarta vinbär (*Ribes nigrum* L.)
- Slånbär (*Prunus spinosa* L.)
- Rönnbär (*Sorbus aucuparia* L.)
- Äppelrönnbär (*Sorbus domestica* L.),
- Järneksbär (*Ilex aquifolium* och *Ilex cassine* L.)
- Oxelbär (*Sorbus torminalis* (L.) Crantz)
- Fläderbär (*Sambucus nigra* L.)
- Krusbär (*Ribes uva-crispa* L. syn.) *Ribes grossularia*),
- Tranbär (*Vaccinium* L. undersläkte *Oxycoccus*),
- Lingon (*Vaccinium vitis-idaea* L.)
- Amerikanskt blåbär (*Vaccinium corymbosum* L.)
- Havtorn (*Hippophae rhamnoides* L.)
- Nypon (*Rosa canina* L.)
- Hjortron (*Rubus chamaemorus* L.),
- Kråkbär (*Empetrum nigrum* L.),
- Åkerbär (*Rubus arcticus* L.)
- Myrten (*Myrtus communis* L.)
- Banan (*Musa* spp.)
- Passionsfrukt (*Passiflora edulis* Sims)
- Sött balsamplommon (*Spondias dulcis* Sol. ex Parkinson)
- Gult balsamplommon (*Spondias mombin* L.)
- Valnöt (*Juglans regia* L.)
- Hasselnöt (*Corylus avellana* L.)
- Kastanj (*Castanea sativa* L.)
- Citrusfrukter (*Citrus* spp. L.)
- Kaktusfikon (*Opuntia ficus-indica*)

- b) Alkoholhalten i sprit (föregånget av namnet på frukten eller bäret) erhållen genom maceration och destillering ska vara lägst 37,5 volymprocent.
- c) Sprit (föregånget av namnet på frukten eller bäret) som erhållits genom maceration och destillering får inte smaksättas.
- d) I märkningen och presentationen av sprit (föregånget av namnet på frukten eller bäret) som erhållits genom maceration och destillering ska ”erhållen genom maceration och destillering” anges i beskrivningen, presentationen eller märkningen, samt på flaskans framsidesetikett, med bokstäver av samma typsnitt, storlek och färg, och i samma synfält som ”sprit (föregånget av namnet på frukten eller bäret)”.

17. Geist (tillsammans med namnet på den frukt eller den råvara som använts)

- a) Geist (tillsammans med namnet på den frukt eller den råvara som använts) är en spritdryck som framställts genom att ojästa frukter och bär som klassificerats i led a ii kategori 16 eller grönsaker, nötter eller andra växtdelar såsom örter eller rosenblad fått macerera i jordbruksalkohol, följt av destillering till lägre än 86 volymprocent.
- b) Alkoholhalten i Geist (tillsammans med namnet på den frukt eller den råvara som använts) ska vara lägst 37,5 volymprocent.
- c) Geist (tillsammans med namnet på den frukt eller den råvara som använts) får inte smaksättas.

18. Gentiana

- a) Gentiana är en spritdryck som har framställts av ett destillat av gentiana, som i sin tur erhållits genom jäsning av gentianarot, med eller utan tillsats av jordbruksalkohol.
- b) Alkoholhalten i gentiana ska vara lägst 37,5 volymprocent.
- c) Gentiana får inte smaksättas.

19. Enbärs kryddad spritdryck

- a) Enbärs kryddad spritdryck är en spritdryck som har framställts genom att jordbruksalkohol, sädessprit, sädesdestillat eller en blandning därav smaksatts med enbär (*Juniperus communis* L. eller *Juniperus oxycedrus* L.).
- b) Alkoholhalten i enbärs kryddad spritdryck ska vara lägst 30 volymprocent.
- c) Aromämnen, aromberedningar, aromatiska växter, delar av aromatiska växter eller en kombination av dessa får dessutom användas, men de organoleptiska egenskaperna för enbär ska kunna urskiljas, även om de ibland är försvagade.
- d) En enbärs kryddad spritdryck får ha försäljningsbeteckningarna Wacholder eller genebra.

20. Gin

- a) Gin är en enbärs kryddad spritdryck som har framställts genom att organoleptiskt lämplig jordbruksalkohol smaksatts med enbär (*Juniperus communis* L.).
- b) Alkoholhalten i gin ska vara lägst 37,5 volymprocent.
- c) Aromämnen, aromberedningar eller båda får användas vid framställningen av gin så att smaken av enbär dominerar.
- d) Beteckningen gin får kompletteras med ordet dry om den inte innehåller tillsatser i form av sötningsmedel som överstiger 0,1 gram socker per liter slutprodukt.

21. Destillerad gin

- a) Destillerad gin är en av följande:
 - i) En enbärs kryddad spritdryck som framställts uteslutande genom att organoleptiskt lämplig jordbruksalkohol av lämplig kvalitet, med en ursprunglig alkoholhalt om lägst 96 volymprocent, omdestillerats i destillationsapparater som traditionellt används för gin, tillsammans med

enbär (*Juniperus communis* L.) och andra växter, under förutsättning att enbärssmaken dominerar.

- ii) En blandning av den produkt som erhållits genom en sådan destillering och jordbruksalkohol med samma sammansättning, renhet och alkoholhalt. Aromämnen, sådana aromberedningar som avses i kategori 20.c eller båda får användas för att smaksätta destillerad gin.
- b) Alkoholhalten i destillerad gin ska vara lägst 37,5 volymprocent.
- c) Sådan gin som erhållits genom att man endast tillsatt essenser eller aromämnen i jordbruksalkohol ska inte betraktas som destillerad gin.
- d) Beteckningen destillerad gin får kompletteras med ordet dry om den inte innehåller tillsatser i form av sötningsmedel som överstiger 0,1 gram socker per liter slutprodukt.

22. London gin

- a) London gin är en typ av destillerad gin
 - i) som uteslutande framställts av jordbruksalkohol, och som har en metanolhalt på högst 5 g per hektoliter alkohol (100 volymprocent), vars arom uteslutande härrör från jordbruksalkohol som omdestillerats i traditionella destilleringsapparater, tillsammans med allt naturligt växtmaterial som använts,
 - ii) för vilken det erhållna destillatet har en alkoholhalt på lägst 70 volymprocent,
 - iii) för vilken, om ytterligare jordbruksalkohol eventuellt tillsätts denna måste uppfylla de krav som förtecknas i bilaga I.1, men ge en metanolhalt på högst 5 gram per hektoliter alkohol (100 volymprocent),
 - iv) som inte får innehålla vare sig tillsatser i form av sötningsmedel som överstiger 0,1 gram socker per liter slutprodukt eller färgämnen.
 - v) som inte får innehålla några andra tillsatta ingredienser än vatten.
- b) Alkoholhalten i London gin ska vara lägst 37,5 volymprocent.
- c) Beteckningen London gin får kompletteras med ordet dry.

23. Kumminkryddad spritdryck

- a) Kumminkryddad spritdryck är en spritdryck som framställts genom att jordbruksalkohol smaksatts med kummin (*Carum carvi* L.).
- b) Alkoholhalten i kumminkryddad spritdryck ska vara lägst 30 volymprocent.
- c) Aromämnen, aromberedningar eller båda får dessutom användas, men smaken av kummin ska dominera.

24. Akvavit eller aquavit

- a) Akvavit eller aquavit är en spritdryck som kryddats med kummin, dillfrö eller båda och som framställts genom användning av jordbruksalkohol, som smaksatts med ett destillat av växter eller kryddor.
- b) Alkoholhalten i akvavit eller aquavit ska vara lägst 37,5 volymprocent.
- c) Naturliga aromämnen, aromberedningar eller båda får dessutom användas, men smaken ska till stor del härröra från destillat av kummin (*Carum carvi* L.), dillfrön (*Anethum graveolens* L.) eller båda; eteriska oljor får inte användas.
- d) Bitterämnena får inte tydligt dominera smaken, Torrsubstanshalten får vara högst 1,5 gram per 100 ml.

25. Aniskryddad spritdryck

- a) Aniskryddad spritdryck är en spritdryck som framställts genom att jordbruksalkohol smaksatts med naturliga extrakt av stjärnanis (*Illicium verum* Hook f.), anis (*Pimpinella anisum* L.), fänkål (*Foeniculum vulgare* Mill.) eller andra växter som innehåller samma aromatiska huvudbeståndsdelar, samt enligt en av följande metoder eller en kombination av dessa:
 - i) Maceration, destillering eller båda.
 - ii) Omdestillering tillsammans med frön eller andra delar av de växter som anges ovan.
 - iii) Tillsats av naturliga, destillerade extrakt av växter med smak av anisfrön.
- b) Alkoholhalten i aniskryddad spritdryck ska vara lägst 15 volymprocent.
- c) Endast naturliga aromämnen och aromberedningar får användas vid framställning av aniskryddad spritdryck.
- d) Andra naturliga växtextrakt eller aromatiska frön får också användas, men anissmaken ska dominera.

26. Pastis

- a) Pastis är en spritdryck som smaksatts med anisfrön och som innehåller naturliga extrakt av lakritsrot (*Glycyrrhiza* spp.), vilket innebär att den också innehåller sådana färgämnen som kallas ”chalkoner” samt en halt av glycyrrhizinsyra på lägst 0,05 och högst 0,5 gram per liter.
- b) Alkoholhalten i pastis ska vara lägst 40 volymprocent.
- c) Endast naturliga aromämnen och aromberedningar får användas vid framställning av pastis.
- d) Pastis ska innehålla mindre än 100 gram socker per liter, uttryckt i invertsocker och ha en anetolhalt på lägst 1,5 och högst 2 gram per liter.

27. Pastis de Marseille

- a) Pastis de Marseille är en pastis med en anetolhalt på 2 gram per liter.
- b) Alkoholhalten i Pastis de Marseille ska vara lägst 45 volymprocent.
- c) Endast naturliga aromämnen och aromberedningar får användas vid framställning av Pastis de Marseille.

28. Anis

- a) Anis är en aniskryddad spritdryck, vars karakteristiska arom uteslutande härrör från anis (*Pimpinella anisum* L.), eller stjärnanis (*Illicium verum* Hook f.), fänkål (*Foeniculum vulgare* Mill.) eller en kombination av dessa.
- b) Alkoholhalten i anis ska vara lägst 37 volymprocent.
- c) Endast naturliga aromämnen och aromberedningar får användas vid framställning av anis.

29. Destillerad anis

- a) Destillerad anis är en anis som innehåller alkohol som destillerats tillsammans med frön som klassificerats i kategori 28 led a och, i fråga om geografisk beteckning, mastix och andra aromatiska frön, växter och frukter; denna alkohol ska utgöra minst 20 % av alkoholhalten i destillerad anis.
- b) Alkoholhalten i destillerad anis ska vara lägst 35 volymprocent.
- c) Endast naturliga aromämnen och aromberedningar får användas vid framställning av destillerad anis.

30. Bittra spritdrycker eller bitter

- a) Bittra spritdrycker eller bitter är spritdrycker med en dominerande bitter smak, som framställts genom att jordbruksalkohol smaksatts med aromämnen.
- b) Alkoholhalten i bittra spritdrycker eller bitter ska vara lägst 15 volymprocent.
- c) Bittra spritdrycker eller bitter får också säljas under namnen ”amer” eller ”bitter”, med eller utan ytterligare en beteckning.

31. Smaksatt vodka

- a) Smaksatt vodka är en vodka som har getts en annan dominerande arom än den som härrör från råvarorna.
- b) Alkoholhalten i smaksatt vodka ska vara lägst 37,5 volymprocent.
- c) Smaksatt vodka får sötas, egaliseras, smaksättas, lagras eller färgas.
- d) Smaksatt vodka får säljas under namnet på en dominerande arom, tillsammans med ordet ”vodka”.

32. Likör

- a) Likör är en spritdryck som uppfyller följande villkor:
 - i) Den har en lägsta sockerhalt, uttryckt som invertsocker, på
 - 70 gram per liter, i fråga om körsbärslikör vars alkohol uteslutande utgörs av körsbärssprit,
 - 80 gram per liter, i fråga om gentianalikör eller liknande likörer som framställts med gentiana eller liknande växt som enda aromämne,
 - 100 gram per liter, i fråga om övriga likörer.
 - ii) Den har framställts av jordbruksalkohol, destillat av jordbruksprodukter eller en eller flera spritdrycker eller en blandning av dessa produkter, som har sötats och där en eller flera aromer, jordbruksprodukter eller livsmedel har tillsatts.
- b) Alkoholhalten i likör ska vara lägst 15 volymprocent.

- c) Aromämnen och aromberedningar får användas vid framställning av likör. Endast naturliga aromämnen och aromberedningar får emellertid användas vid framställning av följande likörer:

i) Fruklikörer av

- svarta vinbär,
- körsbär,
- hallon,
- mullbär,
- blåbär,
- citrusfrukter
- hjortron,
- åkerbär,
- tranbär,
- lingon,
- havtorn
- ananas.

ii) Örtlikörer av

- mynta,
- gentiana,
- anisfrö,
- malört,
- getväppling.

- d) Följande sammansatta beteckningar får användas i presentationen av likörer som framställts inom unionen när jordbruksalkohol används enligt etablerade framställningsmetoder:

- Prune brandy.
- Orange brandy.
- Apricot brandy.
- Cherry brandy.
- Solbaerrom, även kallad svartvinbärsrom.

I fråga om märkning och presentation av dessa likörer ska den sammansatta beteckningen anges i märkningen och i presentationen på en och samma rad med enhetliga bokstäver av samma typsnitt och färg, och ordet ”likör” ska anges alldeles intill och med minst lika stora bokstäver. Om alkoholen inte kommer från spritdrycken i fråga måste dess ursprung anges i märkningen, i samma synfält som den sammansatta beteckningen och ordet ”likör”, antingen genom att antingen typen av jordbruksalkohol eller uttrycket ”jordbruksalkohol” anges, i båda fallen föregånget av ”framställd av” eller ”framställd med användande av”.

33. Crème de (följt av namnet på den frukt eller den råvara som använts)

- a) En spritdryck med beteckningen Crème de (följt av namnet på den frukt eller den råvara som använts), med undantag för mjölkprodukter, är en likör med en lägsta sockerhalt på 250 gram per liter, uttryckt som invertsocker.
- b) Alkoholhalten i Crème de (följt av namnet på den frukt eller den råvara som använts) ska vara lägst 15 volymprocent.

- c) Aromämnen och aromberedningar för denna spritdryck ska användas enligt reglerna för kategori 32.
- d) Försäljningsbeteckningen får kompletteras med ordet "likör".

34. Crème de cassis

- a) Crème de cassis är en svartvinbärslikör med en lägsta sockerhalt på 400 gram per liter, uttryckt som invertsocker.
- b) Alkoholhalten i crème de cassis ska vara lägst 15 volymprocent.
- c) Aromämnen och aromberedningar för crème de cassis ska användas enligt reglerna för kategori 32.
- d) Försäljningsbeteckningen får kompletteras med ordet "likör".

35. Guignolet

- a) Guignolet är en likör som framställts genom att körsbär fått macerera i jordbruksalkohol.
- b) Alkoholhalten i guignolet ska vara lägst 15 volymprocent.
- c) Aromämnen och aromberedningar för guignolet ska användas enligt reglerna för kategori 32.
- d) Försäljningsbeteckningen får kompletteras med ordet "likör".

36. Punch au rhum

- a) Punch au rhum är en likör vars innehåll av alkohol uteslutande kommer från rom.
- b) Alkoholhalten i punch au rhum ska vara lägst 15 volymprocent.
- c) Aromämnen och aromberedningar för punch au rhum ska användas enligt reglerna för kategori 32.
- d) Försäljningsbeteckningen får kompletteras med ordet "likör".

37. Sloe gin

- a) Sloe gin är en likör som framställts genom att slånbär fått macerera i gin, eventuellt med tillsats av slånbärssaft.
- b) Alkoholhalten i sloe gin ska vara lägst 25 volymprocent.
- c) Endast naturliga aromämnen och aromberedningar får användas vid framställning av sloe gin.
- d) Försäljningsbeteckningen får kompletteras med ordet "likör".

38. "Spritdryck med slånbärsarom eller Pacharán"

Spritdryck med slånbärsarom eller Pacharán är en spritdryck

- a) som har en dominerande slånbärssmak och som erhålls genom maceration av slånbär (*Prunus spinosa*) i jordbruksalkohol, med tillsats av naturliga extrakt av anis, destillat av anis eller båda,
- b) som har en lägsta alkoholhalt på 25 volymprocent,
- c) för vars produktion en minimikvantitet på 125 gram slånbär per liter slutprodukt har använts,

- d) som har en sockerhalt, uttryckt som invertsocker, på mellan 80 och 250 gram per liter slutprodukt,
- e) vars organoleptiska egenskaper, färg och smak uteslutande kommer från den frukt som använts och anis.

Ordet Pacharán får användas som försäljningsbeteckning endast om produkten framställts i Spanien. Om produkten framställts utanför Spanien får Pacharán endast användas för att komplettera försäljningsbeteckningen ”Spritdryck med slånbärsarom”, förutsatt att detta åtföljs av orden ”framställd i ...”, följt av namnet på den medlemsstat eller det tredjeland där produkten framställts.

39. Sambuca

- a) Sambuca är en färglös aniskryddad likör som uppfyller följande villkor:
 - i) Den innehåller destillat av anis (*Pimpinella anisum* L.), stjärnanis (*Illicium verum* L.) eller andra aromatiska örter.
 - ii) Den har en lägsta sockerhalt på 370 gram per liter, uttryckt som invertsocker.
 - iii) Den har en naturlig anetolhalt på lägst 1 och högst 2 gram per liter.
- b) Alkoholhalten i sambuca ska vara lägst 38 volymprocent.
- c) Aromämnen och aromberedningar för sambuca ska användas enligt reglerna för kategori 32.
- d) Försäljningsbeteckningen får kompletteras med ordet ”likör”.

40. Maraschino, Marrasquino eller Maraskino

- a) Maraschino, marrasquino eller maraskino är en färglös likör som i första hand fått sin smaksättning från ett destillat av marascakörsbär, eller från den produkt som erhållits genom att körsbär eller delar av körsbär fått macerera i etanol framställd av jordbruksprodukter, med en sockerhalt som ska vara lägst 250 gram per liter, uttryckt som invertsocker.
- b) Alkoholhalten i maraschino, marrasquino eller maraskino ska vara lägst 24 volymprocent.
- c) Aromämnen och aromberedningar för maraschino, marrasquino eller maraskino ska användas enligt reglerna för kategori 32.
- d) Försäljningsbeteckningen får kompletteras med ordet ”likör”.

41. Nocino

- a) Nocino är en likör som fått sin smak från i första hand macerering, destillering eller båda, av hela gröna valnötter (*Juglans regia* L.), med en sockerhalt som ska vara lägst 100 gram per liter, uttryckt som invertsocker.
- b) Alkoholhalten i nocino ska vara lägst 30 volymprocent.
- c) Aromämnen och aromberedningar för nocino ska användas enligt reglerna för kategori 32.
- d) Försäljningsbeteckningen får kompletteras med ordet ”likör”.

42. Ägglikör eller advocaat eller avocat eller advokat

- a) Ägglikör eller advocaat eller avocat eller advokat är en spritdryck, smaksatt eller inte, som erhållits från jordbruksalkohol, från ett destillat, från sprit eller en blandning av dessa, och vars ingredienser är kvalitetsäggula, äggvita och socker eller honung. Socker- eller honungshalten ska vara lägst 150 gram per liter uttryckt som invertsocker. Halten av ren äggula ska vara lägst 140 gram per liter i den färdiga produkten.
- b) Alkoholhalten i ägglikör eller advocaat eller avocat eller advokat ska vara lägst 14 volymprocent.
- c) Endast aromämnen och aromberedningar får användas vid framställning av ägglikör eller advocaat eller avocat eller advokat.

43. Likör med ägg

- a) Likör med ägg är en spritdryck, smaksatt eller inte, som erhållits från jordbruksalkohol, från ett destillat, från sprit eller en blandning av dessa och vars karakteristiska ingredienser är kvalitetsäggula, äggvita och socker eller honung. Socker- eller honungshalten ska vara lägst 150 gram per liter uttryckt som invertsocker. Halten av äggula ska vara lägst 70 gram per liter i den färdiga produkten.
- b) Alkoholhalten för likör med ägg ska vara lägst 15 volymprocent.
- c) Endast naturliga aromämnen och aromberedningar får användas vid framställning av likör med ägg.

44. Mistrà

- a) Mistrà är en färglös spritdryck som smaksatts med anisfrö eller naturlig anetol och som uppfyller följande villkor:
 - i) Den har en anetolhalt på lägst 1 och högst 2 gram per liter.
 - ii) Den får också innehålla ett destillat av aromatiska örter.
 - iii) Den får inte innehålla tillsatt socker.
- b) Alkoholhalten i mistrà ska vara lägst 40 och högst 47 volymprocent.
- c) Endast naturliga aromämnen och aromberedningar får användas vid framställning av mistrà.

45. Väkevä glögi eller spritglögg

- a) Väkevä glögi eller spritglögg är en spritdryck som framställts genom att jordbruksalkohol smaksatts med kryddnejlika, kanel eller båda genom en av följande processer: maceration, destillering eller omdestillering av alkoholen tillsammans med delar av ovannämnda kryddor, tillsats av naturliga aromämnen av kryddnejlika eller kanel eller en kombination av dessa processer.
- b) Alkoholhalten för väkevä glögi eller spritglögg ska vara lägst 15 volymprocent.
- c) Aromämnen, aromberedningar eller andra aromer får också användas, men aromen av den angivna kryddan ska dominera.
- d) Halten av vin eller vinprodukter får vara högst 50 procent i slutprodukten.

46. Berenburg eller Beerenburg

- a) Berenburg eller Beerenburg är en spritdryck som uppfyller följande villkor:
 - i) Den framställts av jordbruksalkohol.
 - ii) Den framställts genom maceration av frukt eller växter, eller delar därav.
 - iii) Den har smaksatts med ett destillat av gentianarot (*Gentiana lutea* L.), enbär (*Juniperus communis* L.) och lagerblad (*Laurus nobilis* L.).
 - iv) Dess färg varierar från ljusbrun till mörkbrun.
 - v) Den får sötas till en högsta halt på 20 gram per liter, uttryckt som invertsocker.
- b) Alkoholhalten för Berenburg eller Beerenburg ska vara lägst 30 volymprocent.
- c) Endast naturliga aromämnen och aromberedningar får användas vid framställning av Berenburg eller Beerenburg.

47. Honungsnektar eller mjödnektar

- a) Honungsnektar eller mjödnektar är en spritdryck som framställts genom smaksättning av en blandning av jäst honungsmäsk och honungsdestillat, jordbruksalkohol eller båda med ett innehåll av jäst honungsmäsk på minst 30 volymprocent.
- b) Alkoholhalten för honungsnektar eller mjödnektar ska vara lägst 22 volymprocent.
- c) Endast naturliga aromämnen och aromberedningar får användas vid framställning av honungsnektar eller mjödnektar, under förutsättning att honungsmaken är dominerande.
- d) Honungsnektar eller mjödnektar får endast sötas med honung.

DEL II

Särskilda bestämmelser om vissa andra spritdrycker än de som förtecknas i del I

1. Rum-Verschnitt produceras i Tyskland och framställs genom att rom och alkohol blandas, varvid minst 5 procent av alkoholen i slutprodukten ska komma från rom. Alkoholhalten i Rum-Verschnitt ska vara lägst 37,5 volymprocent. Ordet Verschnitt ska finnas med i beskrivningen, presentationen eller märkningen, och det ska anges med bokstäver av samma typsnitt, storlek och färg samt på samma rad som ordet "Rum" och, när det gäller flaskor, på framsidesetiketten. Försäljningsbeteckningen för denna produkt ska vara "spritdryck". Då denna produkt säljs utanför Tyskland ska alkoholsammansättningen framgå av etiketten.

2. Slivovice produceras i Tjeckien och framställs genom att jordbruksalkohol blandas in i plummondestillat före den sista destillationen, varvid minst 70 procent av alkoholen i slutprodukten ska komma från plummondestillat. Försäljningsbeteckningen för denna produkt ska vara "spritdryck". Namnet slivovice får läggas till om det anges i samma synfält på framsidesetiketten. Då slivovice säljs utanför den tjeckiska marknaden måste alkoholsammansättningen framgå av etiketten. Denna bestämmelse påverkar inte användningen av namnet slivovitz för fruktsprit enligt kategori 9 i del I i denna bilaga.