



EURÓPAI
BIZOTTSÁG

Brüsszel, 2016.12.1.
COM(2016) 750 final

ANNEXES 1 to 2

MELLÉKLETEK

a következőhöz:

Javaslat

Az Európai Parlament és a Tanács rendelete

a szeszes italok meghatározásáról, kiszereléséről és címkézéséről, a szeszes italok elnevezésének az egyéb élelmiszerek kiszerelésén és címkéjén való feltüntetéséről, valamint a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmáról

I. MELLÉKLET

TECHNIKAI MEGHATÁROZÁSOK

A 2. cikk (2) bekezdésében említett technikai meghatározások a következők:

1. „Mezőgazdasági eredetű etil-alkohol”: olyan alkoholtartalmú folyadék, amely a következő tulajdonságokkal rendelkezik:
 - a) érzékszervi jellemzők: az előállítása során felhasznált nyersanyagok ízén kívül más íz nem érezhető;
 - b) minimális alkoholtartalma térfogatszázalékban: 96,0 %;
 - c) maradékanyag-határérték:
 - i. összes savtartalom, ecetsavban kifejezve, g/hl, abszolút alkoholra vonatkoztatva: 1,5;
 - ii. észtertartalom, etil-acetátban kifejezve, g/hl, abszolút alkoholra vonatkoztatva: 1,3;
 - iii. aldehidtartalom, acetaldehidben kifejezve, g/hl, abszolút alkoholra vonatkoztatva: 0,5;
 - iv. magasabb rendű alkoholok, metil-2-propanol-1-ben kifejezve, g/hl, abszolút alkoholra vonatkoztatva: 0,5;
 - v. metanol, g/hl, abszolút alkoholra vonatkoztatva: 30;
 - vi. szárazanyag-tartalom, g/hl, abszolút alkoholra vonatkoztatva: 1,5;
 - vii. nitrogéntartalmú illékony bázisok, g/hl, abszolút alkoholra vonatkoztatva: 0,1;
 - viii. furfurol: nem kimutatható.
2. „Mezőgazdasági eredetű desztillátum”: olyan alkoholtartalmú folyadék, amelyet a Szerződés I. mellékletében felsorolt mezőgazdasági termékekből, azok alkoholos erjesztését követően lepárlással nyernek, és amely nem rendelkezik az etil-alkohol vagy valamely szeszes ital tulajdonságaival, de továbbra is felismerhető benne a felhasznált nyersanyagok aromája és íze.

Ha a megnevezés utalást tartalmaz a felhasznált nyersanyagokra, akkor a desztillátum kizárólag azokból a nyersanyagokból állítható elő.
3. „Édesítés”: a szeszes italok előállítása során a következő egy vagy több termék felhasználása:
 - a) félfehér cukor, fehér cukor, extrafehér cukor, dextróz, fruktóz, glükózsirup, cukoroldat, invertcukoroldat, invertcukorszirup a 2001/111/EK tanácsi irányelvben¹ meghatározottak szerint;
 - b) finomított szőlőmust-sűrítmény, sűrített szőlőmust, friss szőlőmust;
 - c) égetett cukor, amelyet kizárólag szacharóz szabályozott hevítésével állítanak elő, bázisok, ásványi sók vagy más kémiai adalékanyagok hozzáadása nélkül;
 - d) méz a 2001/110/EK tanácsi irányelvben² meghatározottak szerint;

¹ A Tanács 2001/111/EK irányelve (2001. december 20.) az emberi fogyasztásra szánt egyes cukorfajtákról (HL L 10., 2002.1.12., 53. o.).

² A Tanács 2001/110/EK irányelve (2001. december 20.) a mézről (HL L 10., 2002.1.12., 47. o.).

- e) szentjánoskenyér-szirup;
- f) bármely más, az a)–e) pontban említett termékekhez hasonló hatásokkal rendelkező természetes szénhidráttartalmú anyag.
4. „Alkohol hozzáadása”: mezőgazdasági eredetű etil-alkohol vagy mezőgazdasági eredetű desztillátum vagy mindkettő hozzáadása egy szeszes italhoz.
5. „Víz hozzáadása”: a szeszes italok előállítása során desztillált, sómentesített, ioncserélt vagy lágyított víz hozzáadása. Az említett hozzáadás engedélyezett, feltéve, hogy a víz minősége megfelel a 98/83/EK tanácsi irányelvnek³ és a 2009/54/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvnek⁴, valamint hogy a szeszes ital alkoholtartalma a hozzáadás után továbbra is megfelel a vonatkozó szeszesital-kategóriára előírt, térfogatszázalékban kifejezett minimális alkoholtartalomnak.
6. „Elegyítés”: két vagy több, azonos kategóriába tartozó olyan szeszes ital összekeverése, amelyek összetételében csak kisebb eltérések vannak, és ezek az eltérések a következő tényezők közül egynek vagy többnek a függvényei:
- a) a készítési eljárás;
 - b) az alkalmazott lepárlókészülékek;
 - c) az érlelés időtartama;
 - d) a gyártás földrajzi helye.
- Az így előállított szeszes ital ugyanabba a szeszes ital-kategóriába tartozik, mint az elegyítés előtti eredeti szeszes italok.
7. „Érlelés”: bizonyos természetes reakciók megfelelő tárolóedényekben történő kiváltásának folyamata azzal a céllal, hogy az adott szeszes ital olyan érzékszervi tulajdonságokat nyerjen, amelyekkel korábban nem rendelkezett.
8. „Aromák”: az 1334/2008/EK rendelet 3. cikke (2) bekezdésének a) pontjában meghatározott „aromák”.
9. „Aromaanyag”: az 1334/2008/EK rendelet 3. cikke (2) bekezdésének b) pontjában meghatározott „aromaanyag”.
10. „Természetes aromaanyag”: az 1334/2008/EK rendelet 3. cikke (2) bekezdésének c) pontjában meghatározott „természetes aromaanyag”.
11. „Aromakészítmény”: az 1334/2008/EK rendelet 3. cikke (2) bekezdésének d) pontjában meghatározott „aromakészítmény”.
12. „Egyéb aroma”: az 1334/2008/EK rendelet 3. cikke (2) bekezdésének h) pontjában meghatározott „egyéb aroma”.
13. „Színezékek”: az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet⁵ I. mellékletének 2. pontjában meghatározott „színezékek”.

³ A Tanács 98/83/EK irányelve (1998. november 3.) az emberi fogyasztásra szánt víz minőségéről (HL L 330., 1998.12.5., 32. o.).

⁴ Az Európai Parlament és a Tanács 2009/54/EK irányelve (2009. június 18.) a természetes ásványvizek kinyeréséről és forgalmazásáról (HL L 164., 2009.6.26., 45. o.).

⁵ Az Európai Parlament és a Tanács 1333/2008/EK rendelete (2008. december 16.) az élelmiszer-adalékanyagokról (HL L 354., 2008.12.31., 16. o.).

14. „Színezés”: az 1333/2008/EK rendelet I. mellékletének 2. pontjában meghatározott színezékek közül egynek vagy többnek a felhasználása valamely szeszes ital előállítása során.
15. „Alkoholtartalom térfogatszázalékban kifejezve”: az adott termékben 20 °C hőmérsékleten jelen lévő tiszta alkohol térfogatának aránya az ugyanolyan hőmérsékletű termék teljes térfogatához viszonyítva.
16. „Illóanyag-tartalom”: az etil-alkoholon és metanolon kívüli többi illékony anyag mennyisége az olyan szeszes italban, amelyet kizárólag a felhasznált nyersanyagok lepárlásával vagy újradesztillálásával állítanak elő.
17. „Csomagolás”: a szeszes italok szállítása vagy értékesítése során használt védőcsomagolások, kartondobozok, ládák, tárolóedények és üvegek.

II. MELLÉKLET

I. RÉSZ

Szeszesital-kategóriák

1. Rum

- a) A rum az alábbiak egyike:
 - i. olyan szeszes ital, amelyet kizárólag alkoholos erjesztés és lepárlás útján, a nádcukor gyártásakor keletkező melaszából vagy szirupból, vagy magából a cukornád levéből állítanak elő, és amelyet 96 % (V/V)-nál kisebb alkoholtartalomra párolnak le úgy, hogy a párlatban a rum jellegzetes érzékszervi tulajdonságai határozottan felismerhetők legyenek;
 - ii. olyan szeszes ital, amelyet kizárólag a cukornád levéből nyert szirup alkoholos erjesztésével és lepárlásával állítanak elő, amely rendelkezik a rumra jellemző aromaanyagokkal, és illóanyag-tartalma legalább 225 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva. Ez a szeszes ital a „rum” kereskedelmi megnevezést megelőző „mezőgazdasági” jelzővel ellátva, Franciaország tengerentúli megyéinek és Madeira autonóm régióinak valamely földrajzi árujelzőjével kiegészítve is forgalomba hozható.
- b) A rum minimális alkoholtartalma 37,5 térfogatszázalék.
- c) Alkoholnak az I. melléklet 4. pontja szerinti hozzáadására sem hígított, sem hígítás nélküli formában nem kerülhet sor.
- d) A rum nem ízesíthető.
- e) A rum színezőanyagként csak karamellt tartalmazhat.
- f) A „*traditionnel*” szó kiegészítheti az e kategóriába tartozó bármely bejegyzett földrajzi árujelzőt, ha a rumot 90 % (V/V)-nál kisebb alkoholtartalomra történő lepárlással, kizárólag az érintett gyártási helyről származó, alkohol gyártására szolgáló anyagok alkoholos erjesztését követően állítják elő. E rum illóanyag-tartalma legalább 225 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva, és a rum nem édesíthető. A „*traditionnel*” szó használata nem zárja ki a „cukorgyártásból származó” vagy a „mezőgazdasági” kifejezések használatát, amelyek a „rum” kereskedelmi megnevezéshez adhatók az a) pont ii. alpontjában említett földrajzi árujelzők kiegészítéseként.

E rendelkezés nem érinti a „*traditionnel*” szó használatát mindazon termékek tekintetében, amelyek nem tartoznak ebbe a kategóriába, az azokra vonatkozó saját különös kritériumoknak megfelelően.

2. Whisky vagy Whiskey

- a) A *whisky* vagy *whiskey* olyan szeszes ital, amelyet kizárólag az alábbi gyártási műveletek mindegyikének elvégzésével állítanak elő:
 - i. az egyéb gabonaszemeket is tartalmazó vagy nem tartalmazó malátából készült gabonacefre lepárlásával, amelyet
 - a benne található malátadiasztázzal, valamint más természetes enzimek felhasználásával vagy anélkül cukrosítottak,

- élesztő segítségével erjesztettek;
 - ii. egy vagy több 94,8 % (V/V)-nál kisebb alkoholtartalomra történő lepárlással, úgy, hogy a párlat rendelkezzen a felhasznált nyersanyagokra jellemző aromával és ízzel;
 - iii. a végső párlat legalább három évig tartó, olyan fahordókban való érlelésével, amelyek térfogata legfeljebb 700 liter.
- A végső párlat, amelyhez kizárólag víz és (színezőanyagként) karamell adható, megőrzi az i., ii. és iii. alpontban említett gyártási eljárásból eredő színét, aromáját és ízét.
- b) A *whisky* vagy *whiskey* minimális alkoholtartalma 40 térfogatszázalék.
 - c) Alkoholnak az I. melléklet 4. pontja szerinti hozzáadására sem hígított, sem hígítás nélküli formában nem kerülhet sor.
 - d) A *whisky* vagy *whiskey* nem édesíthető vagy ízesíthető, és a színezőanyagként használt karamellen kívül más adalékanyagot nem tartalmazhat.

3. Gabonapárlat

- a) A gabonapárlat olyan szeszes ital, amelyet kizárólag egész gabonaszemeket tartalmazó erjesztett gabonacefre lepárlásával állítanak elő, és amely rendelkezik a felhasznált nyersanyagokból származó érzékszervi tulajdonságokkal.
- b) A „Korn” kivételével a gabonapárlat minimális alkoholtartalma 37 térfogatszázalék.
- c) Alkoholnak az I. melléklet 4. pontja szerinti hozzáadására sem hígított, sem hígítás nélküli formában nem kerülhet sor.
- d) A gabonapárlat nem ízesíthető.
- e) A gabonapárlat színezőanyagként csak karamellt tartalmazhat.
- f) Egy gabonapárlat abban az esetben viselheti a „gabona brandy” kereskedelmi megnevezést, ha egész gabonaszemeket tartalmazó erjesztett gabonacefréből készült, a lepárlását úgy végezték, hogy a párlat alkoholtartalma 95 % (V/V)-nál kisebb lett, és rendelkezik a felhasznált nyersanyagokból származó érzékszervi tulajdonságokkal.

4. Borpárlat

- a) A borpárlat olyan szeszes ital, amely megfelel a következő feltételeknek:
 - i. kizárólag borból vagy desztillálás céljára szeszezett borból nyerik lepárlással, vagy a borpárlat újradesztillálásával, úgy, hogy a párlat alkoholtartalma 86 % (V/V)-nál kisebb legyen;
 - ii. illóanyag-tartalma legalább 125 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva;
 - iii. maximális metanoltartalma 200 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva.
- b) A borpárlat minimális alkoholtartalma 37,5 térfogatszázalék.
- c) Alkoholnak az I. melléklet 4. pontja szerinti hozzáadására sem hígított, sem hígítás nélküli formában nem kerülhet sor.

- d) A borpárlat nem ízesíthető. Ez nem zárja ki a hagyományos gyártási módszereket.
- e) A borpárlat színezőanyagként csak karamellt tartalmazhat.
- f) Ha a borpárlatot érlelték, az továbbra is forgalomba hozható „borpárlat” néven, feltéve, hogy azt az 5. kategóriában meghatározott szeszes ital tekintetében előírt érlelési időtartammal megegyező vagy annál hosszabb ideig érlelték.

5. Brandy vagy Weinbrand

- a) A *Brandy* vagy *Weinbrand* olyan szeszes ital, amely megfelel a következő feltételeknek:
 - i. borpárlatból állítják elő, 94,8 % (V/V)-nál kisebb alkoholtartalomra lepárolt bordsztillátum hozzáadásával vagy anélkül, feltéve, hogy az említett bordsztillátum nem lépi túl a végtermék alkoholtartalmának 50 %-ában megállapított maximális arányt;
 - ii. tölgyfahordóban érlelik legalább 1 évig, vagy ha a tölgyfahordó térfogata kisebb, mint 1 000 liter, legalább 6 hónapig;
 - iii. illóanyag-tartalma, amelyet kizárólag a felhasznált nyersanyagok lepárlásával vagy újradesztillálásával nyertek, legalább 125 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva;
 - iv. maximális metanoltartalma 200 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva.
- b) A *Brandy* vagy *Weinbrand* minimális alkoholtartalma 36 térfogatszázalék.
- c) Alkoholnak az I. melléklet 4. pontja szerinti hozzáadására sem hígított, sem hígítás nélküli formában nem kerülhet sor.
- d) A *Brandy* vagy *Weinbrand* nem ízesíthető. Ez nem zárja ki a hagyományos gyártási módszereket.
- e) A *Brandy* vagy *Weinbrand* színezőanyagként csak karamellt tartalmazhat.

6. Törkölypárlat vagy törköly

- a) A törkölypárlat vagy törköly olyan szeszes ital, amely megfelel a következő feltételeknek:
 - i. kizárólag szőlőtörkölyből erjesztették és párolták le, vagy közvetlenül vízgőzzel vagy víz hozzáadása után;
 - ii. a törkölyhöz adható borseprő mennyisége legfeljebb 25 kg borseprő/100 kg felhasznált törköly;
 - iii. a borseprőből nyert alkohol mennyisége nem haladhatja meg a végtermék teljes alkoholmennyiségének 35 %-át;
 - iv. a lepárlás 86 % (V/V)-nál kisebb alkoholtartalomra történik, a törköly jelenléte mellett;
 - v. ugyanilyen alkoholtartalomra való újradesztillálás megengedett;
 - vi. illóanyag-tartalma legalább 140 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva, és maximális metanoltartalma 1 000 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva.
- b) A törkölypárlat vagy törköly minimális alkoholtartalma 37,5 térfogatszázalék.

- c) Alkoholnak az I. melléklet 4. pontja szerinti hozzáadására sem hígított, sem hígítás nélküli formában nem kerülhet sor.
- d) A törkölypárlat vagy törköly nem ízesíthető. Ez nem zárja ki a hagyományos gyártási módszereket.
- e) A törkölypárlat vagy törköly színezőanyagként csak karamellt tartalmazhat.

7. Gyümölcstörköly-párlat

- a) A gyümölcstörköly-párlat olyan szeszes ital, amely megfelel a következő feltételeknek:
 - i. kizárólag a szőlőtörkölytől eltérő gyümölcstörköly erjesztésével és 86 % (V/V)-nál kisebb alkoholtartalomra történő lepárlásával nyerik;
 - ii. illóanyag-tartalma legalább 200 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva;
 - iii. maximális metanoltartalma 1 500 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva;
 - iv. csonthéjas gyümölcsből készült törkölypárlat esetében a maximális hidrogénianid-tartalma 7 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva;
 - v. ugyanilyen alkoholtartalomra való újradesztillálás az i. alpontnak megfelelően megengedett.
- b) A gyümölcstörköly-párlat minimális alkoholtartalma 37,5 térfogatszázalék.
- c) Alkoholnak az I. melléklet 4. pontja szerinti hozzáadására sem hígított, sem hígítás nélküli formában nem kerülhet sor.
- d) A gyümölcstörköly-párlat nem ízesíthető.
- e) A gyümölcstörköly-párlat színezőanyagként csak karamellt tartalmazhat.
- f) A gyümölcstörköly-párlat kereskedelmi megnevezése a gyümölcs nevéből és az azt követő „törkölypárlat” szóból áll. Amennyiben több különböző gyümölcs törkölyét használják fel, a „gyümölcstörköly-párlat” kereskedelmi megnevezést kell használni.

8. Mazsolapárlat vagy raisin brandy

- a) A mazsolapárlat vagy *raisin brandy* olyan szeszes ital, amelyet kizárólag a korinthuszi fekete vagy az alexandriai muskotály szőlőfajták szárított bogyóiból készült kivonat alkoholos erjesztésével nyernek, és amelyet 94,5 % (V/V)-nál kisebb alkoholtartalomra úgy párolnak le, hogy a párlat rendelkezzen a nyersanyagokból nyert aromával és ízzel.
- b) A mazsolapárlat vagy *raisin brandy* minimális alkoholtartalma 37,5 térfogatszázalék.
- c) Alkoholnak az I. melléklet 4. pontja szerinti hozzáadására sem hígított, sem hígítás nélküli formában nem kerülhet sor.
- d) A mazsolapárlat vagy *raisin brandy* nem ízesíthető.
- e) A mazsolapárlat vagy *raisin brandy* színezőanyagként csak karamellt tartalmazhat.

9. Gyümölcspárlat

- a) A gyümölcspárlat olyan szeszes ital, amely megfelel a következő feltételeknek:

- i. kizárólag magos vagy mag nélküli húsos gyümölcsök, vagy az ilyen gyümölcsökből készült must, bogyótermések vagy zöldségek alkoholos erjesztésével és lepárlásával készítik;
 - ii. 86 % (V/V)-nál kisebb alkoholtartalomra párolják le úgy, hogy a lepárolt nyersanyagok aromája és íze megmarad a párlatban;
 - iii. illóanyag-tartalma legalább 200 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva;
 - iv. csonthéjas gyümölcsből készült párlat esetében hidrogénianid-tartalma nem haladja meg a 7 g/hl-t abszolút alkoholra vonatkoztatva.
- b) A gyümölcspárlatok maximális metanoltartalma 1 000 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva.
- i. A következő gyümölcsökből vagy bogyótermésekből nyert gyümölcspárlatok esetében azonban a maximális metanoltartalom 1 200 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva:
 - szilva (*Prunus domestica* L.),
 - mirabellszilva (*Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.),
 - szilva („quetsch”) (*Prunus domestica* L.),
 - alma (*Malus domestica* Borkh.),
 - körte (*Pyrus communis* L.) a vilmoskörte (*Pyrus communis* L. cv „Williams”) kivételével,
 - málna (*Rubus idaeus* L.),
 - földiszeder (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),
 - kajsziparack (*Prunus armeniaca* L.),
 - ősziparack (*Prunus persica* (L.) Batsch);
 - ii. A következő gyümölcsökből vagy bogyótermésekből nyert gyümölcspárlatok esetében a maximális metanoltartalom 1 350 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva:
 - vilmoskörte (*Pyrus communis* L. cv „Williams”),
 - ribiszke (*Ribes rubrum* L.),
 - fekete ribiszke (*Ribes nigrum* L.),
 - madárberkenye (*Sorbus aucuparia* L.),
 - fekete bodza (*Sambucus nigra* L.),
 - birsalma (*Cydonia oblonga* Mill.),
 - borókabogyó (*Juniperus communis* L. vagy *Juniperus oxycedrus* L.).
- c) A gyümölcspárlat minimális alkoholtartalma 37,5 térfogatszázalék.
- d) Alkoholnak az I. melléklet 4. pontja szerinti hozzáadására sem hígított, sem hígítás nélküli formában nem kerülhet sor.
- e) A gyümölcspárlat nem ízesíthető.

- f) A gyümölcspárlat kereskedelmi megnevezése a gyümölcs, bogyótermés vagy zöldség nevéből és az azt követő „párlat” szóból áll, például: cseresznyepárlat vagy *kirsch*, szilvapárlat vagy *slivovitz*, mirabella-, őszibarack-, alma-, körte-, kajsziabarack-, füge-, citrus-, szőlő- vagy más gyümölcspárlat.

Wasser-nek is nevezhetők, a gyümölcs nevének feltüntetésével.

A következő gyümölcsök esetében a „párlat” szó és az előtte álló gyümölcs neve helyettesíthető a gyümölcs nevével:

- mirabellszilva (*Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.),
- szilva (*Prunus domestica* L.),
- szilva („quetsch”) (*Prunus domestica* L.),
- faepergyümölcs (*Arbutus unedo* L.),
- „Golden Delicious” alma.

Ha fennáll annak kockázata, hogy a végső fogyasztó számára nehezen érthető azon kereskedelmi megnevezések valamelyike, amelyek nem tartalmazzák a „párlat” szót, akkor a címkének és a kiszerelésnek tartalmaznia kell a „párlat” szót, amelyet esetlegesen egy magyarázat egészít ki.

- g) A *Williams*/„Vilmos” név csak az olyan körtepárlat értékesítésekor használható, amelyet kizárólag a „Vilmos” körtefajtából készítettek.
- h) Ha két vagy több gyümölcs, bogyótermés vagy zöldség együttes lepárlására került sor, akkor a terméket értelemszerűen „gyümölcspárlat” vagy „zöldségpárlat” néven kell értékesíteni. Ez a név kiegészíthető minden egyes felhasznált gyümölcs, bogyótermés vagy zöldség nevével, a felhasznált mennyiség szerinti csökkenő sorrendben.

10. Almaborpárlat és körteborpárlat

- a) Az almaborpárlat és a körteborpárlat olyan szeszes italok, amelyek megfelelnek a következő feltételeknek:
- i. kizárólag almabor vagy körtebor 86 % (V/V)-nál kisebb alkoholtartalomra történő lepárlásával állítják elő úgy, hogy a gyümölcsök aromája és íze megmarad a párlatban;
 - ii. illóanyag-tartalmuk legalább 200 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva;
 - iii. maximális metanoltartalmuk 1 000 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva.
- b) Az almaborpárlat és körteborpárlat minimális alkoholtartalma 37,5 térfogatszázalék.
- c) Alkoholnak az I. melléklet 4. pontja szerinti hozzáadására sem hígított, sem hígítás nélküli formában nem kerülhet sor.
- d) Az almaborpárlat és a körteborpárlat nem ízesíthető.
- e) Az almaborpárlat és a körteborpárlat színezőanyagként csak karamellt tartalmazhat.

11. Mézpárlat

- a) A mézpárlat olyan szeszes ital, amely megfelel a következő feltételeknek:

- i. kizárólag mézcefre erjesztésével és lepárlásával állítják elő;
 - ii. 86 % (V/V)-nál kisebb alkoholtartalomra úgy párolják le, hogy a felhasznált nyersanyagokból származó érzékszervi jellemzők megmaradjanak a párlatban.
- b) A mézpárlat minimális alkoholtartalma 35 térfogatszázalék.
 - c) Alkoholnak az I. melléklet 4. pontja szerinti hozzáadására sem hígított, sem hígítás nélküli formában nem kerülhet sor.
 - d) A mézpárlat nem ízesíthető.
 - e) A mézpárlat színezőanyagként csak karamellt tartalmazhat.
 - f) A mézpárlat kizárólag mézzel édesíthető.

12. Hefebrand (Seprőpárlat)

- a) A *Hefebrand* vagy seprőpárlat olyan szeszes ital, amelyet kizárólag bor vagy erjesztett gyümölcs seprőjének 86 % (V/V)-nál kisebb alkoholtartalomra történő lepárlásával állítanak elő.
- b) A *Hefebrand* vagy seprőpárlat minimális alkoholtartalma 38 térfogatszázalék.
- c) Alkoholnak az I. melléklet 4. pontja szerinti hozzáadására sem hígított, sem hígítás nélküli formában nem kerülhet sor.
- d) A *Hefebrand* vagy seprőpárlat nem ízesíthető.
- e) A *Hefebrand* vagy seprőpárlat színezőanyagként csak karamellt tartalmazhat.
- f) A *Hefebrand* vagy seprőpárlat kereskedelmi megnevezést ki kell egészíteni a felhasznált nyersanyagok nevével.

13. Bierbrand vagy eau de vie de bière

- a) A *Bierbrand* vagy *eau de vie de bière* olyan szeszes ital, amelyet kizárólag friss sör normál nyomáson történő közvetlen lepárlásával készítenek úgy, hogy a párlat alkoholtartalma 86 % (V/V)-nál kisebb legyen, és a párlat rendelkezzen a sör jellemző érzékszervi tulajdonságaival.
- b) A *Bierbrand* vagy *eau de vie de bière* minimális alkoholtartalma 38 térfogatszázalék.
- c) Alkoholnak az I. melléklet 4. pontja szerinti hozzáadására sem hígított, sem hígítás nélküli formában nem kerülhet sor.
- d) A *Bierbrand* vagy *eau de vie de bière* nem ízesíthető.
- e) A *Bierbrand* vagy *eau de vie de bière* színezőanyagként csak karamellt tartalmazhat.

14. Topinambur

- a) A *Topinambur* vagy csicsókapárlat olyan szeszes ital, amelyet kizárólag csicsóka (*Helianthus tuberosus* L.) erjesztésével és 86 % (V/V)-nál kisebb alkoholtartalomra történő lepárlásával állítanak elő.
- b) A *topinambur* vagy csicsókapárlat minimális alkoholtartalma 38 térfogatszázalék.
- c) Alkoholnak az I. melléklet 4. pontja szerinti hozzáadására sem hígított, sem hígítás nélküli formában nem kerülhet sor.
- d) A *topinambur* vagy csicsókapárlat nem ízesíthető.
- e) A *topinambur* vagy csicsókapárlat színezőanyagként csak karamellt tartalmazhat.

15. Vodka

- a) A vodka olyan mezőgazdasági eredetű etil-alkoholból gyártott szeszes ital, amelyet élesztővel való erjesztés útján:
 - burgonyából, gabonafélékből vagy mindkettőből, vagy
 - más mezőgazdasági nyersanyagból nyernek,és amelyet úgy párolnak le és/vagy finomítanak, hogy a felhasznált nyersanyagok és az erjesztés során képződött melléktermékek érzékszervi jellemzőit szelektíven csökkentik.

A különleges érzékszervi jellemzők elérése érdekében ezt az eljárást újradesztillálás és/vagy megfelelő technológiai segédanyagokkal történő kezelés követheti, ideértve az aktív szénrel történő kezelést.

A mezőgazdasági eredetű etil-alkohol esetében a maradvány maximális szintjének meg kell felelnie az I. melléklet 1. pontjában meghatározottaknak, kivéve a metanoltartalmat, amely nem haladhatja meg a 10 g/hl-t abszolút alkoholra vonatkoztatva.
- b) A vodka minimális alkoholtartalma 37,5 térfogatszázalék.
- c) Kizárólag olyan természetes aromaanyagok adhatók hozzá, amelyek jelen vannak az erjesztett nyersanyagokból nyert párlatban. Ezenkívül a domináns íztől eltérő, különleges érzékszervi jellemzők is kialakíthatók a termékben.
- d) A nem kizárólag burgonyából vagy gabonafélékből készített vodka megnevezésében, kiserelésén vagy címkézésén fel kell tüntetni a „...-ból/ből készült” feliratot, amelyet a mezőgazdasági eredetű etil-alkohol előállításához használt nyersanyagok neve egészít ki.

16. Kivonatolással és lepárlással nyert párlat (előtte a gyümölcs nevével)

- a) A kivonatolással és lepárlással nyert párlat (előtte a gyümölcs nevével) olyan szeszes ital, amely megfelel a következő feltételeknek:
 - i. a ii. alpontban felsorolt – részben erjesztett vagy nem erjesztett – gyümölcsök vagy bogyótermések kivonatolásával állítják elő, legfeljebb 20 liter mezőgazdasági eredetű etil-alkoholnak vagy ugyanazon gyümölcsből származó párlatnak vagy desztillátumnak, illetve ezek keverékének az erjesztett gyümölcs vagy bogyótermés 100 kg-jához való

esetleges hozzáadásával, amelyet 86 % (V/V)-nál kisebb alkoholtartalomra történő lepárlás követ;

ii. a következő gyümölcsökből vagy bogyótermésekből nyerik:

- földiszeder (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),
- szamóca (*Fragaria* spp.),
- fekete áfonya (*Vaccinium myrtillus* L.),
- málna (*Rubus idaeus* L.),
- piros ribiszke (*Ribes rubrum* L.),
- fehér ribiszke (*Ribes niveum* Lindl.),
- fekete ribiszke (*Ribes nigrum* L.),
- kökény (*Prunus spinosa* L.),
- madárberkenye (*Sorbus aucuparia* L.),
- kerti berkenye (*Sorbus domestica* L.),
- magyal (*Ilex aquifolium* and *Ilex cassine* L.),
- barkócaberkenye (*Sorbus torminalis* (L.) Crantz),
- fekete bodza (*Sambucus nigra* L.),
- egres (*Ribes uva-crispa* L. syn. *Ribes grossularia*),
- tőzegáfonya (*Vaccinium* L. subgenus *Oxycoccus*),
- vörös áfonya (*Vaccinium vitis-idaea* L.),
- cserjés áfonya (*Vaccinium corymbosum* L.),
- homoktövis (*Hippophae rhamnoides* L.),
- csipkebogyó (*Rosa canina* L.),
- törpemálna (*Rubus chamaemorus* L.),
- mármora (*Empetrum nigrum* L.),
- sarkvidéki szeder (*Rubus arcticus* L.),
- mirtusz (*Myrtus communis* L.),
- banán (*Musa* spp.),
- marakuja, a golgotavirág gyümölcse (*Passiflora edulis* Sims),
- ambarella (*Spondias dulcis* Sol. ex Parkinson),
- mombinszilva (*Spondias mombin* L.),
- dió (*Juglans regia* L.),
- mogyoró (*Corylus avellana* L.),
- szelídgesztenye (*Castanea sativa* L.),
- citrusfélék (*Citrus* spp. L.),
- fügekaktusz (*Opuntia ficus-indica*).

- b) A kivonatolással és lepárlással nyert párlat (előtte a gyümölcs nevével) minimális alkoholtartalma 37,5 térfogatszázalék.
- c) A kivonatolással és lepárlással nyert párlat (előtte a gyümölcs nevével) nem ízesíthető.
- d) A kivonatolással és lepárlással nyert párlat (előtte a gyümölcs nevével) címkézése és kiszerelése tekintetében a „kivonatolással és lepárlással nyert”

szavakat a „Párlat (előtte a gyümölcs nevével)” szavakkal megegyező típusú, méretű és színű betűkkel és ugyanabban a mezőben kell feltüntetni a címkén vagy a kiszerelésen és – üvegek esetében – az elülső címkén.

17. Geist (a gyümölcs vagy a felhasznált nyersanyagok nevével)

- a) A *Geist* (a gyümölcs vagy a felhasznált nyersanyagok nevével) olyan szeszes ital, amelyet a 16. kategória a) pontjának ii. alpontjában felsorolt nem erjesztett gyümölcsök és bogyók vagy zöldségek, diófélék vagy egyéb növényi anyagok, mint például gyógynövények vagy rózsaszirm mezőgazdasági eredetű etil-alkoholban történő kivonatolását követő, 86 % (V/V)-nál kisebb alkoholtartalomra történő lepárlásával nyernek.
- b) A *Geist* (a gyümölcs vagy a felhasznált nyersanyagok nevével) minimális alkoholtartalma 37,5 térfogatszázalék.
- c) A *Geist* (a gyümölcs vagy a felhasznált nyersanyagok nevével) nem ízesíthető.

18. Tárnicspárlat

- a) A tárnicspárlat olyan tárnicdesztillátumból készült szeszes ital, amelyet erjesztett tárnicgyökérből állítanak elő mezőgazdasági eredetű etil-alkohol hozzáadásával vagy anélkül.
- b) A tárnicspárlat minimális alkoholtartalma 37,5 térfogatszázalék.
- c) A tárnicspárlat nem ízesíthető.

19. Borókaízesítésű szeszes italok

- a) A borókaízesítésű szeszes italok olyan szeszes italok, amelyeket mezőgazdasági eredetű etil-alkoholnak, gabonaszesznek vagy gabonapárlatnak, illetve ezek keverékének borókabogyóval (*Juniperus communis* L. vagy *Juniperus oxycedrus* L.) való ízesítésével nyernek.
- b) A borókaízesítésű szeszes italok minimális alkoholtartalma 30 térfogatszázalék.
- c) Aromanyagok, aromakészítmények, aromanövények vagy azok részei, illetve ezek kombinációi használhatók kiegészítésként, azonban a boróka érzékszervi tulajdonságainak, még ha gyengén is, de felismerhetőnek kell lenniük.
- d) A borókaízesítésű szeszes italok viselhetik a *Wacholder* vagy *genebra* kereskedelmi megnevezéseket.

20. Gin

- a) A *gin* olyan borókaízesítésű szeszes ital, amelyet érzékszervileg megfelelő mezőgazdasági eredetű etil-alkohol borókabogyóval (*Juniperus communis* L.) való ízesítésével állítanak elő.
- b) A *gin* minimális alkoholtartalma 37,5 térfogatszázalék.
- c) A *gin* előállítása során kizárólag olyan aromanyagok és/vagy aromakészítmények használhatók, amelyek biztosítják, hogy annak ízében a borókaíz domináljon.
- d) A „gin” szó kiegészíthető a „dry” szóval, amennyiben a termék a végtermék 1 literében megtalálható legfeljebb 0,1 g cukron kívül nem tartalmaz hozzáadott édesítőt.

21. Desztillált gin

- a) A desztillált *gin* az alábbiak egyike:
 - i. olyan borókaízesítésű szeszes ital, amelyet kizárólag érzékszervileg megfelelő, eredetileg legalább 96 % (V/V) alkoholtartalmú, megfelelő minőségű mezőgazdasági eredetű etil-alkoholnak borókabogyóval (*Juniperus communis* L.) és más természetes növényekkel együtt, a hagyományosan a *gin*hez használt kisüsti rendszerben végzett újradesztillálásával nyernek, feltéve, hogy a borókaíz domináns marad;
 - ii. az így készített desztillátum és ugyanolyan összetételű, tisztaságú és alkoholtartalmú mezőgazdasági eredetű etil-alkohol keveréke; a desztillált gin ízesítéséhez a 20. kategória c) pontjában meghatározott aromaanyagok és/vagy aromakészítmények is felhasználhatók.
- b) A desztillált *gin* minimális alkoholtartalma 37,5 térfogatszázalék.
- c) Az olyan *gin*, amelyet esszenciáknak vagy aromáknak a mezőgazdasági etil-alkoholhoz történő egyszerű hozzáadásával nyernek, nem tekintendő desztillált ginnek.
- d) A „desztillált *gin*” kifejezés kiegészíthető a „dry” szóval, amennyiben a termék a végtermék 1 literében megtalálható legfeljebb 0,1 g cukron kívül nem tartalmaz hozzáadott édesítőt.

22. London gin

- a) A *London gin* a desztillált *gin* egyik fajtája:
 - i. amelyet kizárólag mezőgazdasági eredetű etil-alkoholból nyernek, amelynek maximális metanoltartalma nem haladja meg az 5 g/hl-t abszolút alkoholra vonatkoztatva, és amelynek ízét kizárólag a mezőgazdasági eredetű etil-alkoholnak a felhasznált természetes növények jelenlétében, hagyományos kisüsti rendszerben végzett újradesztillálásával nyerik;
 - ii. amelynek így kapott desztillátuma legalább 70 térfogatszázalék alkoholtartalommal rendelkezik;
 - iii. ha további mezőgazdasági eredetű etil-alkoholt adnak hozzá, annak meg kell felelnie az I. melléklet 1. pontjában felsorolt jellemzőknek, de a maximális metanoltartalma nem haladhatja meg a 5 g/hl-t abszolút alkoholra vonatkoztatva;
 - iv. amely a végtermék 1 literében megtalálható legfeljebb 0,1 g cukron kívül nem tartalmaz hozzáadott édesítőt, valamint amely színezékeket sem tartalmaz;
 - v. amely a vízén kívül nem tartalmaz semmilyen más hozzáadott összetevőt.
- b) A *London gin* minimális alkoholtartalma 37,5 térfogatszázalék.
- c) A „*London gin*” kifejezés kiegészíthető a „dry” szóval.

23. Köményízesítésű szeszes italok

- a) A köményízesítésű szeszes italok olyan szeszes italok, amelyeket mezőgazdasági eredetű etil-alkohol köménnyel (*Carum carvi* L.) való ízesítésével nyernek.
- b) A köményízesítésű szeszes italok minimális alkoholtartalma 30 térfogatszázalék.
- c) Aromanyagok és/vagy aromakészítmények használhatók kiegészítésként, de a kömény ízének dominánsnak kell maradnia.

24. Akvavit vagy aquavit

- a) Az *akvavit* vagy *aquavit* olyan kömény- és/vagy kapormag-ízesítésű szeszes ital, amelyet mezőgazdasági eredetű etil-alkohol felhasználásával készítenek és növényi vagy fűszerdesztillátummal ízesítenek.
- b) Az *akvavit* vagy *aquavit* minimális alkoholtartalma 37,5 térfogatszázalék.
- c) Kiegészítésként felhasználhatók természetes aromaanyagok és/vagy aromakészítmények, azonban az italok ízét főként a kömény (*Carum carvi* L.) és/vagy a kapor (*Anethum graveolens* L.) magja adja, esszenciális olajok használata tilos.
- d) Az ízben nem szabad a keserű anyagoknak dominálniuk; a szárazanyag-tartalom legfeljebb 1,5 g/100 ml lehet.

25. Ánizsízésítésű szeszes italok

- a) Az ánizsízésítésű szeszes italok olyan szeszes italok, amelyeket mezőgazdasági eredetű etil-alkoholnak csillagánizs (*Illicium verum* Hook f.), ánizs (*Pimpinella anisum* L.), vagy ánizskapor (*Foeniculum vulgare* Mill.), illetve az e növényekben találhatókkal megegyező főbb aromaanyagokat tartalmazó növények természetes kivonatával való ízesítésével nyernek a következő eljárások valamelyikének vagy azok kombinációjának alkalmazásával:
 - i. kivonatolás és/vagy lepárlás;
 - ii. az alkohol újradesztillálása az előzőekben leírt növények magvainak vagy más részeinek jelenlétében;
 - iii. ánizsízű növények természetes desztillált kivonatának hozzáadása.
- b) Az ánizsízésítésű szeszes italok minimális alkoholtartalma 15 térfogatszázalék.
- c) Az ánizsízésítésű szeszes italok előállítása során kizárólag természetes aromaanyagok és aromakészítmények használhatók fel.
- d) Használható más természetes növényi kivonat vagy fűszer is, de az ánizsíznek dominánsnak kell maradnia.

26. Pastis

- a) A *pastis* olyan ánizsízésítésű szeszes ital, amely az édesgyökér (*Glycyrrhiza* spp.) természetes kivonatát is tartalmazza, és amelyben kimutathatók a „kalkün” néven ismert színezőanyagok is, valamint a glicirrizinsav is, amelynek minimális és maximális szintje 0,05, illetve 0,5 gramm lehet literenként.
- b) A *pastis* minimális alkoholtartalma 40 térfogatszázalék.
- c) A *pastis* előállítása során kizárólag természetes aromaanyagok és aromakészítmények használhatók fel.
- d) A *pastis* invertcukorban kifejezett cukortartalma kevesebb mint 100 g/l, valamint minimális és maximális anetolszintje 1,5, illetve 2 g/l.

27. Pastis de Marseille

- a) A *Pastis de Marseille* olyan *pastis*, amelynek anetoltartalma 2 g/l.
- b) A *Pastis de Marseille* minimális alkoholtartalma 45 térfogatszázalék.

- c) A *Pastis de Marseille* előállítása során kizárólag természetes aromaanyagok és aromakészítmények használhatók fel.

28. Anis

- a) Az *anis* olyan ánizsízű szeszes ital, amelynek jellegzetes íze kizárólag ánizsból (*Pimpinella anisum* L.), csillagánizsból (*Illicium verum* Hook f.) vagy ánizskaporból (*Foeniculum vulgare* Mill.), illetve ezek kombinációjából származik.
- b) Az *anis* minimális alkoholtartalma 37 térfogatszázalék.
- c) Az *anis* előállítása során kizárólag természetes aromaanyagok és aromakészítmények használhatók fel.

29. Desztillált anis

- a) A desztillált *anis* olyan *anis*, amely a 28. kategória a) pontjában említett magvak – és a földrajzi árujelzők esetében masztix és egyéb aromás magvak, növények vagy gyümölcsök – jelenlétében desztillált alkoholt tartalmaz, és a desztillált *anis* alkoholtartalmának legalább 20 %-a ebből az alkoholból származik.
- b) A desztillált *anis* minimális alkoholtartalma 35 térfogatszázalék.
- c) A desztillált *anis* előállítása során kizárólag természetes aromaanyagok és aromakészítmények használhatók fel.

30. Keserű ízű szeszes italok vagy bitter

- a) A keserű ízű szeszes italok vagy *bitter* olyan szeszes italok, amelyek jellegzetes keserű ízzel rendelkeznek, és amelyeket mezőgazdasági eredetű etilalkoholnak aromaanyagokkal történő ízesítésével állítanak elő.
- b) A keserű ízű szeszes italok vagy *bitter* minimális alkoholtartalma 15 térfogatszázalék.
- c) A keserű ízű szeszes italokat vagy bittereket „amer” vagy „bitter” néven is lehet értékesíteni egy másik kifejezéssel együtt vagy anélkül.

31. Ízesített vodka

- a) Az ízesített vodka olyan vodka, amelyhez a nyersanyagok ízétől eltérő domináns ízt adtak.
- b) Az ízesített vodka minimális alkoholtartalma 37,5 térfogatszázalék.
- c) Az ízesített vodka édesíthető, elegyíthető, ízesíthető, érlelhető vagy színezhető.
- d) Az ízesített vodka értékesíthető bármilyen domináns íznek a vodka szóval együttesen feltüntetett neve alatt is.

32. Likőr

- a) A likőr olyan szeszes ital, amely megfelel a következő feltételeknek:
- i. minimális cukortartalma invertcukorban kifejezve:
- az olyan cseresznyelikőr esetében, amelynek etil-alkoholtartalma kizárólag cseresznyepárlatból származik, 70 g/l,

- a tárnicsból vagy hasonló növényekből mint egyetlen aromaanyagból készült tárnicslikőr vagy hasonló likőrök esetében 80 g/l,
 - egyéb esetekben 100 g/l;
 - ii. mezőgazdasági eredetű etil-alkohol vagy mezőgazdasági eredetű desztillátum vagy egy vagy több szeszes ital, illetve ezek valamilyen keverékének felhasználásával állítanak elő, édesítve és egy vagy több ízesítőanyag, mezőgazdasági eredetű termékek vagy élelmiszerek hozzáadásával.
- b) A likőr minimális alkoholtartalma 15 térfogatszázalék.
- c) A likőr előállítása során aromaanyagok és aromakészítmények használhatók. A következő likőrök előállítása során azonban kizárólag természetes aromaanyagok és aromakészítmények használhatók fel:
- i. gyümölcslikőrök:
 - fekete ribiszke,
 - cseresznye,
 - málna,
 - faeper,
 - fekete áfonya,
 - citrusfélék,
 - törpemálna,
 - sarkvidéki szeder,
 - tőzegáfonya,
 - vörös áfonya,
 - homoktövis,
 - ananász;
 - ii. növényi likőrök:
 - menta,
 - tárnics,
 - ánizs,
 - üröm,
 - gyógybalzsam.
- d) Az Unióban előállított likőrök kiserelésén a következő összetett kifejezések használhatók, ha a mezőgazdasági eredetű etil-alkoholt a bevett gyártási módszerekre való utalás érdekében használják fel:
- *prune brandy*,
 - *orange brandy*,
 - *apricot brandy*,
 - *cherry brandy*,
 - *solbaerrom*, mely feketeribizli-rumként is ismert.

E likőrök címkézése és kiserelése tekintetében az összetett kifejezést egy sorban, azonos típusú és színű, egyforma betűkkel kell feltüntetni a címkén és a kiserelésen, valamint a „likőr” szót az összetett kifejezés közvetlen közelében és annak betűméreténél nem kisebb méretű betűkkel kell megjeleníteni. Ha az alkohol nem a feltüntetett szeszes italból származik, a címkén fel kell tüntetni annak eredetét az összetett kifejezéssel és a „likőr” szóval azonos mezőben,

vagy a mezőgazdasági alkohol típusának feltüntetésével, vagy a „mezőgazdasági alkohol” kifejezés oly módon történő feltüntetésével, hogy azt minden esetben megelőzi a „made from” (-ból/-ből készült), illetve a „made using” (felhasználásával készült) kifejezés.

33. Crème de (utána egy gyümölcs vagy a felhasznált nyersanyag nevével)

- a) A Crème de (utána egy gyümölcs vagy a felhasznált nyersanyag – kivéve tejtermékek – nevével) néven ismert szeszes italok olyan likőrök, amelyek minimális cukortartalma invertcukorban kifejezve 250 g/l.
- b) A Crème de (utána egy gyümölcs vagy a felhasznált nyersanyag nevével) minimális alkoholtartalma 15 térfogatszázalék.
- c) A 32. kategóriában megállapított, a likőrök esetében használható aromaanyagokra és aromakészítményekre vonatkozó szabályok ezen szeszes italra is alkalmazandók.
- d) A kereskedelmi megnevezés kiegészíthető a „likőr” szóval.

34. Crème de cassis

- a) A *crème de cassis* olyan feketeribiszke-likőr, amelynek invertcukorban kifejezett cukortartalma legalább 400 g/l.
- b) A *crème de cassis* minimális alkoholtartalma 15 térfogatszázalék.
- c) A 32. kategóriában megállapított, a likőrök esetében használható aromaanyagokra és aromakészítményekre vonatkozó szabályok a *crème de cassis* esetében is alkalmazandók.
- d) A kereskedelmi megnevezés kiegészíthető a „likőr” szóval.

35. Guignolet

- a) A *guignolet* a cseresznye mezőgazdasági etil-alkoholban történő kivonatolásával előállított likőr.
- b) A *guignolet* minimális alkoholtartalma 15 térfogatszázalék.
- c) A 32. kategóriában megállapított, a likőrök esetében használható aromaanyagokra és aromakészítményekre vonatkozó szabályok a *guignolet* esetében is alkalmazandók.
- d) A kereskedelmi megnevezés kiegészíthető a „likőr” szóval.

36. Punch au rhum

- a) A *punch au rhum* olyan likőr, amelynek alkoholtartalma kizárólag rumból származik.
- b) A *punch au rhum* minimális alkoholtartalma 15 térfogatszázalék.
- c) A 32. kategóriában megállapított, a likőrök esetében használható aromaanyagokra és aromakészítményekre vonatkozó szabályok a *punch au rhum* esetében is alkalmazandók.
- d) A kereskedelmi megnevezés kiegészíthető a „likőr” szóval.

37. Sloe gin

- a) A *sloe gin* olyan likőr, amelyet a kökény ginben történő kivonatolásával készítenek, esetleg kökényle hozzáadásával.

- b) A *sloe gin* minimális alkoholtartalma 25 térfogatszázalék.
- c) A *sloe gin* előállítása során kizárólag természetes aromaanyagok és aromakészítmények használhatók fel.
- d) A kereskedelmi megnevezés kiegészíthető a „likőr” szóval.

38. Kökényízesítésű szeszes ital vagy Pacharán

A kökényízesítésű szeszes ital vagy *Pacharán* olyan szeszes ital:

- a) amelyben a kökény íz dominál, és amelyet kökény (*Prunus spinosa*) mezőgazdasági eredetű etil-alkohollal történő kivonatolásával állítottak elő, természetes ánizskivonat és/vagy ánizspárlat hozzáadásával;
- b) amelynek minimális alkoholtartalma 25 térfogatszázalék;
- c) amelynek előállításához a késztermékben literenként legalább 125 gramm mennyiségű kökényt használtak fel;
- d) amelynek invertcukorban kifejezett cukortartalma a késztermékben literenként 80 és 250 gramm között van;
- e) amelynek érzékszervi jellemzői közül a színét és az ízét kizárólag a felhasznált gyümölcs és az ánizs biztosíthatja.

A „*Pacharán*” szó csak akkor használható kereskedelmi megnevezésként, ha a termék Spanyolországban készült. Amennyiben az ital Spanyolországon kívül készült, a „*Pacharán*” szót csak a „Kökényízesítésű szeszes ital” kereskedelmi megnevezés kiegészítéseként lehet használni, és azt az alábbi szavaknak kell követnie: „előállítás helye: ...”, amelyet az előállító tagállam vagy harmadik ország neve követ.

39. Sambuca

- a) A *sambuca* olyan színtelen, ánizsízesítésű likőr, amely megfelel a következő feltételeknek:
 - i. ánizs (*Pimpinella anisum* L.), csillagánizs (*Illicium verum* L.) vagy más aromanövények párlatát tartalmazza;
 - ii. invertcukorban kifejezett cukortartalma minimum 370 g/l;
 - iii. természetes anetoltartalma legalább 1 g/l és legfeljebb 2 g/l.
- b) A *sambuca* minimális alkoholtartalma 38 térfogatszázalék.
- c) A 32. kategóriában megállapított, a likőrök esetében használható aromaanyagokra és aromakészítményekre vonatkozó szabályok a *sambuca* esetében is alkalmazandók.
- d) A kereskedelmi megnevezés kiegészíthető a „likőr” szóval.

40. Maraschino, Marrasquino vagy Maraskino

- a) A *maraschino*, *marrasquino* vagy *maraskino* olyan színtelen likőr, amelynek ízesítését főleg marascacseresznye párlata adja, vagy amelyet cseresznyének, cseresznyerészeknek mezőgazdasági eredetű alkohollal való kivonatolásával nyerik, és amelynek minimális cukortartalma invertcukorban kifejezve 250 g/l.
- b) A *maraschino*, *marrasquino* vagy *maraskino* minimális alkoholtartalma 24 térfogatszázalék.

- c) A 32. kategóriában megállapított, a likőrök esetében használható aromaanyagokra és aromakészítményekre vonatkozó szabályok a *maraschino*, *marrasquino* vagy *maraskino* esetében is alkalmazandók.
- d) A kereskedelmi megnevezés kiegészíthető a „likőr” szóval.

41. Nocino

- a) A *nocino* olyan likőr, amelynek ízét főleg egész zöld dió (*Juglans regia* L.) kivonatolásával és/vagy lepárlásával nyerik, és amelynek minimális cukortartalma invertcukorban kifejezve 100 g/l.
- b) A *nocino* minimális alkoholtartalma 30 térfogatszázalék.
- c) A 32. kategóriában megállapított, a likőrök esetében használható aromaanyagokra és aromakészítményekre vonatkozó szabályok a *nocino* esetében is alkalmazandók.
- d) A kereskedelmi megnevezés kiegészíthető a „likőr” szóval.

42. Tojáslikőr vagy advocaat vagy avocat vagy advokat

- a) A tojáslikőr vagy *advocaat* vagy *avocat* vagy *advokat* olyan ízesített vagy nem ízesített szeszes ital, amelyet mezőgazdasági eredetű etil-alkoholból, desztillátumból vagy párlatból, illetve ezek keverékéből állítanak elő, és amelynek az összetevői jó minőségű tojássárgája, tojásfehérje és cukor vagy méz. A minimális cukor- vagy méztartalomnak 150 g/l-nek kell lennie invertcukorban kifejezve. A végtermékben a minimális tiszta tojássárgája-tartalom 140 g literenként.
- b) A tojáslikőr vagy *advocaat* vagy *avocat* vagy *advokat* minimális alkoholtartalma 14 térfogatszázalék.
- c) A tojáslikőr vagy *advocaat* vagy *avocat* vagy *advokat* előállítása során kizárólag aromaanyagok és aromakészítmények használhatók fel.

43. Tojásos likőr

- a) A tojásos likőr olyan ízesített vagy nem ízesített szeszes ital, amelyet mezőgazdasági eredetű etil-alkoholból, desztillátumból vagy szeszes italból, illetve ezek keverékéből állítanak elő, és amelynek jellemző összetevői a jó minőségű tojássárgája, tojásfehérje és cukor vagy méz. A minimális cukor- vagy méztartalomnak 150 g/l-nek kell lennie invertcukorban kifejezve. A végtermékben a minimális tojássárgája-tartalom 70 g literenként.
- b) A tojásos likőr minimális alkoholtartalma 15 térfogatszázalék.
- c) A tojásos likőr előállítása során kizárólag természetes aromaanyagok és aromakészítmények használhatók fel.

44. Mistrà

- a) A *mistrà* olyan színtelen, ánizzsal vagy természetes anetollal ízesített szeszes ital, amely megfelel a következő feltételeknek:
 - i. legalább 1 g/l és legfeljebb 2 g/l anetoltartalommal rendelkezik;
 - ii. aromanövények párlatát is tartalmazhatja;
 - iii. hozzáadott cukrot nem tartalmaz.
- b) A *mistrà* minimális alkoholtartalma 40 térfogatszázalék, maximális alkoholtartalma pedig 47 térfogatszázalék.
- c) A *mistrà* előállítása során kizárólag természetes aromaanyagok és aromakészítmények használhatók fel.

45. Väkevä glögi vagy Spritglögg

- a) A *Väkevä glögi* vagy *Spritglögg* olyan szeszes ital, amelyet mezőgazdasági etil-alkohol szegfűszeg- és/vagy a fahéj aromával való ízesítésével készítenek a következő módszerek egyikével: kivonatolás vagy lepárlás, az alkohol újradesztillálása a fent meghatározott növények részeinek jelenléte mellett, természetes szegfűszeg- vagy fahéj-aromaanyagok hozzáadása vagy ezen eljárások kombinációja.
- b) A *Väkevä glögi* vagy *Spritglögg* minimális alkoholtartalma 15 térfogatszázalék.
- c) Aromaanyagok, aromakészítmények vagy egyéb aromák is felhasználhatók, azonban a meghatározott fűszerek ízének kell dominálnia.
- d) A végtermék bor- vagy bortermék-tartalma nem haladhatja meg az 50 %-ot.

46. Berenburg vagy Beerenburg

- a) A *Berenburg* vagy *Beerenburg* olyan szeszes ital, amely megfelel a következő feltételeknek:
 - i. mezőgazdasági eredetű etil-alkohol felhasználásával készül;
 - ii. gyümölcsök, növények vagy azok részeinek kivonatolásával készül;
 - iii. tárnicsgyökér (*Gentiana lutea* L.), borókabogyó (*Juniperus communis* L.) és babérlevél (*Laurus nobilis* L.) speciális aromapárlatát tartalmazza;
 - iv. színe a világostól a sötétbarnáig terjedhet;
 - v. invertcukorban kifejezve legfeljebb 20 g/l cukortartalomig édesíthető.
- b) A *Berenburg* vagy *Beerenburg* minimális alkoholtartalma 30 térfogatszázalék.
- c) A *Berenburg* vagy *Beerenburg* előállítása során kizárólag természetes aromaanyagok és aromakészítmények használhatók fel.

47. Méznektár vagy mézsör

- a) A méznektár vagy mézsör olyan szeszes ital, amelyet erjesztett mézcefre, valamint mézpárlat és/vagy mezőgazdasági eredetű etil-alkohol olyan keverékének ízesítésével állítanak elő, amely legalább 30 térfogatszázalék erjesztett mézcefrét tartalmaz.
- b) A méznektár vagy mézsör minimális alkoholtartalma 22 térfogatszázalék.
- c) A méznektár vagy mézsör előállítása során kizárólag természetes aromaanyagok és aromakészítmények használhatók fel, feltéve, hogy a méz íze domináns marad.
- d) A méznektár vagy mézsör kizárólag mézzel édesíthető.

II. RÉSZ

Az I. részben felsoroltaktól eltérő bizonyos szeszes italokra vonatkozó konkrét szabályok

1. A *Rum-Verschnitt* Németországban gyártott, rum és alkohol keverésével nyert szeszes ital, amely keverés eredményeként a végtermék esetében az alkoholtartalom legalább 5 %-ának rumból kell származnia. A *Rum-Verschnitt* minimális alkoholtartalma 37,5 térfogatszázalék. A címkézés és a kiszerelés tekintetében a „*Verschnitt*” szót ugyanolyan típusú, méretű és színű betűvel kell feltüntetni a kiszerelésen és a címkén, mint a „*Rum*” szót, valamint azzal azonos sorban, üvegek esetében az elülső címkén. E termék kereskedelmi megnevezése „szeszes ital”. Amennyiben e terméket Németországon kívül értékesítik, a termék alkoholösszetételét fel kell tüntetni a címkén.

2. A *Slivovice* a Cseh Köztársaságban gyártott termék, amelyet úgy nyernek, hogy a végső lepárlást megelőzően a szilvapárlathoz mezőgazdasági eredetű etil-alkoholt adnak, melynek eredményeként a végtermék esetében az alkoholtartalom legalább 70 %-ának a szilvapárlatból kell származnia. E termék kereskedelmi megnevezése „szeszes ital”. Ez kiegészíthető a *slivovice* névvel, amennyiben az az elülső címkén, ugyanabban a mezőben kerül feltüntetésre. Amennyiben a *slivovice* értékesítése a Cseh Köztársaságon kívül történik, a termék alkoholösszetételét fel kell tüntetni a címkén. E rendelkezés nem érinti a *slivovitz* név használatát az e melléklet I. részének 9. kategóriájába tartozó gyümölcspárlatok esetében.