EVROPSKA
KOMISIJA

Bruselj, 1.12.2016
COM(2016) 750 final

ANNEXES 1 to 2

PRILOGI

k

Predlogu za uredbo Evropskega parlamenta in Sveta

o opredelitvi, predstavitvi in označevanju žganih pijač, uporabi imen žganih pijač pri predstavitvi in označevanju drugih živil ter zaščiti geografskih označb žganih pijač

PRILOGA I

TEHNIČNE OPREDELITVE

Tehnične opredelitve iz člena 2(2) so naslednje:

(1) „Etanol kmetijskega porekla“ pomeni alkoholno tekočino z naslednjimi lastnostmi:

(a) organoleptične lastnosti: ni drugega zaznavnega okusa razen okusa surovin, uporabljenih pri njegovi proizvodnji;

(b) minimalni volumenski delež alkohola: 96,0 %;

(c) mejna vrednost ostankov:

(i) skupna kislost, izražena v gramih ocetne kisline na hektoliter 100 vol. % alkohola: 1,5;

(ii) estri, izraženi v gramih etilnega acetata na hektoliter 100 vol. % alkohola: 1,3;

(iii) aldehidi, izraženi v gramih acetaldehida na hektoliter 100 vol. % alkohola: 0,5;

(iv) višji alkoholi, izraženi v gramih metil-2-propanola-1 na hektoliter 100 vol. % alkohola: 0,5;

(v) metanol, izražen v gramih na hektoliter 100 vol. % alkohola: 30;

(vi) suhi ekstrakt, izražen v gramih na hektoliter 100 vol. % alkohola: 1,5;

(vii) hlapljive baze, ki vsebujejo dušik, izražene v gramih dušika na hektoliter 100 vol. % alkohola: 0,1;

(viii) furfural: pod mejo zaznavnosti.

(2) „Destilat kmetijskega porekla“ pomeni alkoholno tekočino, pridobljeno z destilacijo po alkoholnem vretju kmetijskih proizvodov, naštetih v Prilogi I k Pogodbi, ki nima lastnosti etanola ali žgane pijače, vendar je ohranila aromo in okus uporabljenih surovin.

Kjer je navedeno sklicevanje na uporabljene surovine, mora biti destilat pridobljen izključno iz navedenih surovin.

(3) „Sladkanje“ pomeni uporabo enega ali več naslednjih proizvodov pri pripravi žganih pijač:

(a) polbeli sladkor, beli sladkor, rafinirani beli sladkor, dekstroza, fruktoza, glukozni sirup, tekoči sladkor, invertni tekoči sladkor, invertni sladkorni sirup, kot je opredeljeno v Direktivi Sveta 2001/111/ES[1];

(b) rektificirani zgoščeni grozdni mošt, zgoščeni grozdni mošt, sveži grozdni mošt;

(c) karameliziran sladkor, ki je proizvod, pridobljen izključno z nadziranim segrevanjem saharoze brez baz, mineralnih kislin ali drugih kemičnih aditivov;

(d) med, kakor je opredeljen v Direktivi Sveta 2001/110/ES[2];

(e) rožičev sirup;

---

[1] Direktiva Sveta 2001/111/ES z dne 20. decembra 2001 o nekaterih vrstah sladkorja, namenjenega za prehrano ljudi (UL L 10, 12.1.2002, str. 53).

[2] Direktiva Sveta 2001/110/ES z dne 20. decembra 2001 o medu (UL L 10, 12.1.2002, str. 47).

(f) kateri koli drugi naravni ogljikovi hidrati, ki imajo podoben učinek kot proizvodi iz točk (a) do (e).

(4) „Dodajanje alkohola“ pomeni dodajanje etanola kmetijskega porekla in/ali destilatov kmetijskega porekla žgani pijači.

(5) „Dodajanje vode“ pomeni, da se pri pripravi žganih pijač dodaja voda, ki je lahko destilirana, demineralizirana, izmenjana ali zmehčana. Takšno dodajanje je dovoljeno pod pogojem, da je kakovost vode v skladu z Direktivo Sveta 98/83/EC[3] in Direktivo 2009/54/ES Evropskega parlamenta in Sveta[4] ter da po dodajanju delež alkohola žgane pijače še vedno ustreza minimalnemu volumenskemu deležu alkohola, določenemu pod ustrezno kategorijo žgane pijače.

(6) „Tipiziranje“ pomeni mešanje dveh ali več žganih pijač, ki spadajo v isto kategorijo in se ločijo samo po manjših razlikah v sestavi zaradi enega ali več naslednjih dejavnikov:

(a) postopka priprave;

(b) uporabljenih metod za destilacijo;

(c) časa zorenja ali staranja;

(d) geografskega območja proizvodnje.

Tako proizvedena žgana pijača spada v isto kategorijo kot prvotne žgane pijače pred tipizacijo.

(7) „Zorenje ali staranje“ pomeni proces naravnega razvoja nekaterih reakcij v ustreznih posodah z namenom, da zadevna žgana pijača pridobi nove organoleptične lastnosti.

(8) „Arome“ pomenijo „arome“, kot so opredeljene v točki (a) člena 3(2) Uredbe (ES) št. 1334/2008.

(9) „Aromatična snov“ pomeni „aromatično snov“, kot je opredeljena v točki (b) člena 3(2) Uredbe (ES) št. 1334/2008.

(10) „Naravna aromatična snov“ pomeni „naravno aromatično snov“, kot je opredeljena v točki (c) člena 3(2) Uredbe (ES) št. 1334/2008.

(11) „Aromatični pripravek“ pomeni „aromatični pripravek“, kot je opredeljen v točki (d) člena 3(2) Uredbe (ES) št. 1334/2008.

(12) „Druga aroma“ pomeni „drugo aromo“, kot je opredeljena v točki (h) člena 3(2) Uredbe (ES) št. 1334/2008.

(13) „Barvila“ pomenijo „barvila“, kot so opredeljena v točki 2 Priloge I k Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta[5].

(14) „Barvanje“ pomeni uporabo ene ali več barv, opredeljenih v točki 2 Priloge I k Uredbi (ES) št. 1333/2008, pri pripravi žgane pijače.

---

[3] Direktiva Sveta 98/83/ES z dne 3. novembra 1998 o kakovosti vode, namenjene za prehrano ljudi (UL L 330, 5.12.1998, str. 32).

[4] Direktiva 2009/54/ES Evropskega parlamenta in Sveta z dne 18. junija 2009 o izkoriščanju in trženju naravnih mineralnih vod (UL L 164, 26.6.2009, str. 45).

[5] Uredba (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o aditivih za živila (UL L 354, 31.12.2008, str. 16).

(15) „Volumenski delež alkohola“ pomeni razmerje med volumnom čistega alkohola, ki ga vsebuje zadeven proizvod pri 20 C°, in skupnim volumnom takega proizvoda pri enaki temperaturi.

(16) „Vsebnost hlapljivih snovi“ pomeni količino vseh hlapljivih snovi, razen etanola in metanola, v žgani pijači, pridobljeni izključno z destilacijo, ki je rezultat zgolj destilacije ali redestilacije uporabljenih surovin.

(17) „Embalaža“ pomeni zaščitni ovoj, karton, škatle, posode in steklenice, ki se uporabljajo za prevoz ali prodajo žganih pijač.

PRILOGA II

DEL I

Kategorije žganih pijač

1. Rum

(a) Rum je:

(i) žgana pijača, proizvedena izključno z alkoholnim vretjem in destilacijo melase ali sirupa, dobljenih pri proizvodnji trsnega sladkorja, ali soka sladkornega trsa in destilirana do manj kot 96 vol. %, tako da ima destilat opazne posebne organoleptične lastnosti ruma; ali

(ii) žgana pijača, proizvedena izključno z alkoholnim vretjem in destilacijo soka sladkornega trsa, ki ima aromo, značilno za rum, in vsebuje najmanj 225 gramov hlapljivih snovi na hektoliter 100 vol. % alkohola. Ta žgana pijača se lahko trži z besedo „kmetijski“, ki upravičuje prodajno poimenovanje „rum“, kateremu je dodana katera koli od registriranih geografskih označb francoskih čezmorskih departmajev in avtonomne regije Madeire.

(b) Najmanjši volumenski delež alkohola v rumu je 37,5 %.

(c) Ni dodajanja razredčenega ali nerazredčenega alkohola, kakor je opredeljeno v točki (4) Priloge I.

(d) Rum se ne aromatizira.

(e) Rum lahko vsebuje samo dodan karamelni sladkor kot sredstvo za prilagoditev barve.

(f) Beseda „*traditionnel*“ lahko dopolni registrirane geografske označbe iz te kategorije, če je rum proizveden z destilacijo do manj kot 90 vol. %, po alkoholnem vretju surovin, ki dajejo alkohol in izvirajo izključno iz zadevnega kraja proizvodnje. Ta rum mora imeti najmanj 225 gramov hlapljivih snovi na hektoliter 100 vol. % alkohola ter ne sme biti sladkan. Uporaba besede „*traditionnel*“ ne prepreči uporabe navedb „iz proizvodnje sladkorja“ ali „kmetijski“, ki sta lahko dodani prodajnemu poimenovanju „rum“, ki spremlja geografske označbe iz točke (a)(ii).

Ta določba ne vpliva na uporabo besede „*traditionnel*“ za vse proizvode, ki jih ta kategorija ne zajema, glede na njihova posebna merila.

2. *Whisky* ali *Whiskey*

(a) *Whisky* ali *whiskey* je žgana pijača, proizvedena izključno z izvedbo vseh naslednjih proizvodnih operacij:

(i) destilacijo drozge žitnega slada z ali brez celih zrn drugih žit, ki so bila:

– sladkana s sladno diastazo, z drugimi naravnimi encimi ali brez njih,

– fermentirana z delovanjem kvasa;

(ii) eno ali več destilacijami do manj kot 94,8 vol. % alkohola, tako da ima destilat aromo in okus uporabljenih surovin;

(iii) zorenjem končnega destilata najmanj tri leta v lesenih sodih s prostornino največ 700 litrov.

Končni destilat, kateremu se lahko doda le voda in navaden karamelni sladkor (za obarvanje), obdrži svojo barvo, aromo in okus, ki so dobljeni iz postopka proizvodnje iz točk (i), (ii) in (iii).

(b) Najmanjši volumenski delež alkohola v pijači *whisky* ali whiskey je 40 %.

(c) Ni dodajanja razredčenega ali nerazredčenega alkohola, kakor je opredeljeno v točki (54) Priloge I.

(d) *Whisky* ali *whiskey* ni sladkan ali aromatiziran, prav tako ne vsebuje nikakršnih dodatkov razen navadnega karamelnega sladkorja za obarvanje.

3. Žitno žganje

(a) Žitno žganje je žgana pijača, proizvedena izključno z destilacijo fermentirane drozge iz celih žitnih zrn, ki ima senzorične lastnosti iz uporabljenih surovin.

(b) Z izjemo pijače *Korn* je najmanjši volumenski delež alkohola v žitnem žganju 37 %.

(c) Ni dodajanja razredčenega ali nerazredčenega alkohola, kakor je opredeljeno v točki (4) Priloge I.

(d) Žitno žganje se ne aromatizira.

(e) Žitno žganje lahko vsebuje samo dodan karamelni sladkor kot sredstvo za prilagoditev barve.

(f) Žitno žganje lahko nosi prodajno poimenovanje „žitni brandy“, če je bilo pridobljeno z destilacijo do manj kot 95 vol. % alkohola iz fermentirane drozge iz celih žitnih zrn in ima organoleptične lastnosti, ki izhajajo iz uporabljenih surovin.

4. Žganje iz vina

(a) Žganje iz vina je žgana pijača, ki izpolnjuje naslednje pogoje:

(i) proizvedena je izključno z destilacijo vina ali vina, alkoholiziranega za destilacijo, do manj kot 86 vol. % alkohola ali z redestilacijo vinskega destilata do manj kot 86 vol. % alkohola;

(ii) vsebuje najmanj 125 gramov hlapnih snovi na hektoliter 100 vol. % alkohola;

(iii) njena največja vsebnost metanola je 200 gramov na hektoliter 100 vol. % alkohola;

(b) Najmanjši volumenski delež alkohola v žganju iz vina je 37,5 vol. %.

(c) Ni dodajanja razredčenega ali nerazredčenega alkohola, kakor je opredeljeno v točki (4) Priloge I.

(d) Žganje iz vina se ne aromatizira. To ne izključuje tradicionalnih metod proizvodnje.

(e) Žganje iz vina lahko vsebuje samo dodan karamelni sladkor kot sredstvo za prilagoditev barve.

(f) Če je žganje iz vina zorelo, se lahko še naprej trži kot "žganje iz vina" pod pogojem, da je zorelo vsaj toliko časa, kot je predvideno za žgano pijačo v kategoriji 5.

5. *Brandy* ali *Weinbrand*

(a) *Brandy* ali *Weinbrand* je žgana pijača, ki izpolnjuje naslednje pogoje:

(i) proizvedena je iz žganja iz vina ne glede na to, ali mu je dodan vinski destilat, destiliran do manj kot 94,8 vol. % alkohola, ali ne, pod pogojem, da navedeni vinski destilat ne preseže 50 % vsebnosti alkohola v končnem proizvodu;

(ii) najmanj eno leto se je starala v hrastovih posodah ali najmanj šest mesecev v hrastovih sodih s prostornino posamezne posode oziroma soda do največ 1 000 litrov;

(iii) vsebuje najmanj 125 gramov hlapnih snovi na hektoliter 100 vol. % alkohola in je dobljena izključno z destilacijo ali redestilacijo uporabljenih surovin;

(iv) njena največja vsebnost metanola je 200 gramov na hektoliter 100 vol. % alkohola;

(b) Najmanjši volumenski delež alkohola v pijači *brandy* ali *Weinbrand* je 36 %.

(c) Ni dodajanja razredčenega ali nerazredčenega alkohola, kakor je opredeljeno v točki (4) Priloge I.

(d) *Brandy* ali *Weinbrand* se ne aromatizira. To ne izključuje tradicionalnih metod proizvodnje.

(e) *Brandy* ali *Weinbrand* lahko vsebuje samo dodan karamelni sladkor kot sredstvo za prilagoditev barve.

6. Žganje iz grozdnih tropin ali grozdni tropinovec

(a) Žganje iz grozdnih tropin ali grozdni tropinovec je žgana pijača, ki izpolnjuje naslednje pogoje:

(i) proizvedena je izključno iz fermentiranih grozdnih tropin in destilirana neposredno z vodno paro ali po tem, ko se doda voda;

(ii) 100 kg uporabljenih grozdnih tropin se lahko doda največ 25 kg droži;

(iii) količina alkohola, dobljenega iz droži, ne presega 35 % skupne količine alkohola v končnem proizvodu;

(iv) destilacija se izvaja v prisotnosti tropin do manj kot 86 vol. % alkohola;

(v) dovoljena je redestilacija do enake vsebnosti alkohola;

(vi) vsebuje najmanj 140 gramov ali več hlapljivih snovi na hektoliter 100 vol. % alkohola in ima največjo vsebnost metanola 1 000 gramov na hektoliter 100 vol. % alkohola.

(b) Najmanjši volumenski delež alkohola v žganju iz grozdnih tropin ali grozdnem tropinovcu je 37,5 %.

(c) Ni dodajanja razredčenega ali nerazredčenega alkohola, kakor je opredeljeno v točki (4) Priloge I.

(d) Žganje iz grozdnih tropin ali grozdni tropinovec se ne aromatizira. To ne izključuje tradicionalnih metod proizvodnje.

(e) Žganje iz grozdnih tropin ali grozdni tropinovec lahko vsebuje samo dodan karamelni sladkor kot sredstvo za prilagoditev barve.

7. Žganje iz sadnih tropin

(a) Žganje iz sadnih tropin je žgana pijača, ki izpolnjuje naslednje pogoje:

(i) pridobljena je izključno s fermentacijo in destilacijo iz sadnih tropin, razen iz grozdnih tropin, do manj kot 86 vol. % alkohola;

(ii) vsebuje najmanj 200 gramov hlapljivih snovi na hektoliter 100 vol. % alkohola;

(iii) največja vsebnost metanola na hektoliter 100 vol. % alkohola je 1 500 gramov;

(iv) pri žganju iz tropin koščičastega sadja je največja vsebnost cianovodikove kisline7 gramov na hektoliter 100 vol. % alkohola;

(v) dovoljena je redestilacija do enake vsebnosti alkohola v smislu točke (i).

(b) Najmanjši volumenski delež alkohola v žganju iz sadnih tropin je 37,5 %.

(c) Ni dodajanja razredčenega ali nerazredčenega alkohola, kakor je opredeljeno v točki (4) Priloge I.

(d) Žganje iz sadnih tropin se ne aromatizira.

(e) Žganje iz sadnih tropin lahko vsebuje samo dodan karamelni sladkor kot sredstvo za prilagoditev barve.

(f) Prodajno poimenovanje je sestavljeno iz imena sadja, ki mu sledi „žganje iz tropin“. Če so uporabljene tropine različnih vrst sadja, je poimenovanje za trg „žganje iz sadnih tropin“.

8. Žganje iz rozin ali *raisin brandy*

(a) Žganje iz rozin ali *raisin brandy* je žgana pijača, proizvedena izključno z destilacijo proizvoda, pridobljenega z alkoholno fermentacijo ekstrakta rozin sorte „Corinth Black“ ali „Moscatel iz Aleksandrije“, destiliranih do manj kot 94,5 vol. % alkohola, tako da ima destilat aromo in okus uporabljenih surovin.

(b) Najmanjši volumenski delež alkohola v žganju iz rozin ali *raisin brandy* je 37,5 %.

(c) Ni dodajanja razredčenega ali nerazredčenega alkohola, kakor je opredeljeno v točki (4) Priloge I.

(d) Žganje iz rozin ali *raisin brandy* se ne aromatizira.

(e) Žganje iz rozin ali *raisin brandy* lahko vsebuje samo dodan karamelni sladkor kot sredstvo za prilagoditev barve.

9. Žganje iz sadja

(a) Žganje iz sadja je žgana pijača, ki izpolnjuje naslednje pogoje:

(i) proizvedena je izključno z alkoholnim vretjem in destilacijo mesnatega sadja ali mošta takega sadja, jagodičja ali rastlin, s koščicami ali brez;

(ii) destilirana je do manj kot 86 vol. % alkohola, tako da ima destilat aromo in okus destiliranih surovin;

(iii) vsebuje najmanj 200 gramov hlapnih snovi na hektoliter 100 vol. % alkohola;

(iv) pri žganju iz koščičastega sadja je njena največja vsebnost cianovodikove kisline 7 gramov na hektoliter 100 vol. % alkohola.

(b) Največja vsebnost metanola v žganju iz sadja je 1 000 gramov na hektoliter 100 vol. % alkohola.

(i) Vendar je za žganja iz sadja, pridobljena iz naslednjega sadja ali jagodičja, največja vsebnost metanola 1 200 gramov na hektoliter 100 vol. % alkohola:

– sliv (*Prunus domestica* L.),

– mirabel (*Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.),

– češpelj (*Prunus domestica* L.),

– jabolk (*Malus domestica* Borkh.),

– hrušk (*Pyrus communis* L.), z izjemo viljamovk (*Pyrus communis* L. cv 'Williams'),

– malin (*Rubus idaeus* L.),

– robidnic (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),

– marelic (*Prunus armeniaca* L.),

– breskev (*Prunus persica* (L.) Batsch);

(ii) Za žganja iz sadja, pridobljena iz naslednjega sadja ali jagodičja, je največja vsebnost metanola 1 350 gramov na hektoliter 100 vol. % alkohola:

– viljamovk (*Pyrus communis* L. cv 'Williams'),

– rdečega ribeza (*Ribes rubrum* L.),

– črnega ribeza (*Ribes nigrum* L.),

– jagod jerebike (*Sorbus aucuparia* L.),

– bezgovih jagod (*Sambucus nigra* L.),

– kutin (*Cydonia oblonga* Mill.),

– brinovih jagod (*Juniperus communis* L. ali *Juniperus oxicedrus* L.).

(c) Najmanjši volumenski delež alkohola v žganju iz sadja je 37,5 %.

(d) Ni dodajanja razredčenega ali nerazredčenega alkohola, kakor je opredeljeno v točki (4) Priloge I.

(e) Žganje iz sadja se ne aromatizira.

(f) Prodajno poimenovanje za žganje iz sadja je „žganje", pred katerim je navedeno ime sadja, jagodičja ali rastlin, kakor na primer: češnjevo žganje, ki se lahko imenuje tudi *kirsch*, slivovo žganje, ki se lahko imenuje tudi *slivovitz*, mirabelino, breskovo, jabolčno, hruškovo, marelično, figovo, citrusovo ali grozdno žganje ali drugo sadno žganje.

Lahko se imenujejo tudi *wasser* z imenom sadja.

Ime sadja lahko nadomesti izraz „žganje“, pred katerim je ime sadja, samo pri naslednjem sadju ali jagodičju:

– mirabelah (*Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.),

– slivah (*Prunus domestica* L.),

– češpljah (*Prunus domestica* L.),

– sadežih rastline arbutus (*Arbutus unedo* L.),

– jabolkih „zlati delišes“.

Če obstaja tveganje, da končni potrošnik ne bi razumel katerega od teh prodajnih poimenovanj, ki ne vsebujejo besede „žganje“, morata označba in predstavitev vsebovati besedo „žganje“, po možnosti dopolnjeno z razlago.

(g) Ime *Williams* se lahko uporabi samo za prodajo hruškovega žganja, proizvedenega izključno iz hrušk sorte „Williams“.

(h) Ko se dve ali več vrst sadja, jagodičja ali rastlin destilirajo skupaj, se proizvod prodaja pod imenom „žganje iz sadja“ ali „žganje iz rastlin“, kot je ustrezno. Ime se lahko dopolni z imenom vsakega sadja, jagodičja ali rastlin, pri čemer se ta imena navedejo po padajočem vrstnem redu glede na uporabljeno količino.

10. Žganje iz jabolčnika in žganje iz hruškovca

(a) Žganje iz jabolčnika in žganje iz hruškovca sta žgani pijači, ki izpolnjujeta naslednje pogoje:

(i) proizvedeni sta izključno z destilacijo jabolčnika ali hruškovca do manj kot 86 vol. % alkohola, tako da ima destilat aromo in okus sadja;

(ii) vsebujeta najmanj 200 gramov hlapnih snovi na hektoliter 100 vol. % alkohola;

(iii) njuna največja vsebnost metanola je 1 000 gramov na hektoliter 100 vol. % alkohola.

(b) Najmanjši volumenski delež alkohola v žganju iz jabolčnika in žganju iz hruškovca je 37,5 %.

(c) Ni dodajanja razredčenega ali nerazredčenega alkohola, kakor je opredeljeno v točki (4) Priloge I.

(d) Niti žganje iz jabolčnika niti žganje iz hruškovca se ne aromatizira.

(e) Žganje iz jabolčnika in žganje iz hruškovca lahko vsebujeta samo dodan karamelni sladkor kot sredstvo za prilagoditev barve.

11. Medeno žganje

(a) Medeno žganje je žgana pijača, ki izpolnjuje naslednje pogoje:

(i) proizvedena je izključno s fermentacijo in destilacijo medene drozge;

(ii) destilirana je do manj kot 86 vol. % alkohola, tako da ima destilat organoleptične lastnosti uporabljenih surovin.

(b) Najmanjši volumenski delež alkohola v medenem žganju je 35 %.

(c) Ni dodajanja razredčenega ali nerazredčenega alkohola, kakor je opredeljeno v točki (4) Priloge I.

(d) Medeno žganje se ne aromatizira.

(e) Medeno žganje lahko vsebuje samo dodan karamelni sladkor kot sredstvo za prilagoditev barve.

(f) Medeno žganje se lahko sladka samo z medom.

12. *Hefebrand*

(a) *Hefebrand* ali žgana pijača iz droži je žgana pijača, proizvedena izključno z destilacijo vinskih droži ali fermentiranega sadja do manj kot 86 vol. % alkohola.

(b) Najmanjši volumenski delež alkohola v pijači *Hefebrand* ali žgani pijači iz droži je 38 %.

(c) Ni dodajanja razredčenega ali nerazredčenega alkohola, kakor je opredeljeno v točki (4) Priloge I.

(d) *Hefebrand* ali žgana pijača iz droži se ne aromatizira.

(e) *Hefebrand* ali žgana pijača iz droži lahko vsebuje samo dodan karamelni sladkor kot sredstvo za prilagoditev barve.

(f) Prodajno poimenovanje za *Hefebrand* ali žgano pijačo iz droži se dopolni z imenom uporabljenih surovin.

13. *Bierbrand* ali *eau de vie de bière*

(a) *Bierbrand* ali *eau de vie de bière* je žgana pijača, pridobljena izključno z neposredno destilacijo svežega piva pod normalnim pritiskom, z volumenskim deležem alkohola največ 86 %, tako da ima pridobljeni destilat organoleptične lastnosti piva.

(b) Najmanjši volumenski delež alkohola v pijači *Bierbrand* ali *eau de vie de bière* je 38 %.

(c) Ni dodajanja razredčenega ali nerazredčenega alkohola, kakor je opredeljeno v točki (4) Priloge I.

(d) *Bierbrand* ali *eau de vie de bière* se ne aromatizira.

(e) *Bierbrand* ali *eau de vie de bière* lahko vsebuje samo dodan karamelni sladkor kot sredstvo za prilagoditev barve.

14. *Topinambur*

(a) *Topinambur* ali žgana pijača iz laške repe je žgana pijača, proizvedena izključno s fermentacijo in destilacijo laške repe (*Helianthus tuberosus* L.) do manj kot 86 vol. % alkohola.

(b) Najmanjši volumenski delež alkohola v pijači *topinambur* ali žgani pijači iz laške repe je 38 %.

(c) Ni dodajanja razredčenega ali nerazredčenega alkohola, kakor je opredeljeno v točki (4) Priloge I.

(d) *Topinambur* ali žgana pijača iz laške repe se ne aromatizira.

(e) *Topinambur* ali žgana pijača iz laške repe lahko vsebuje samo dodan karamelni sladkor kot sredstvo za prilagoditev barve.

15. Vodka

(a) Vodka je žgana pijača, proizvedena iz etanola kmetijskega porekla, pridobljena s fermentacijo s kvasom, iz:

– krompirja in/ali žit,

– drugih kmetijskih surovin,

destiliranih in/ali rektificiranih, tako da so selektivno zmanjšane senzorične lastnosti uporabljenih surovin in stranskih proizvodov, ki nastanejo pri fermentaciji.

Temu procesu lahko sledi redestilacija in/ali enakovredna obdelava, vključno z obdelavo z aktivnim ogljem, zato da pijača pridobi posebne organoleptične lastnosti.

Največja vrednost ostanka za etanol kmetijskega porekla mora biti taka, kot je določeno v točki (1) Priloge I, razen za metanol, katerega vsebnost ne sme presegati 10 gramov na hektoliter 100 vol. % alkohola.

(b) Najmanjši volumenski delež alkohola v vodki je 37,5 %.

(c) Edina aroma, ki se jo sme dodati, so naravne aromatične sestavine, prisotne v destilatu, pridobljenem iz fermentiranih surovin. Proizvodu se lahko poleg prevladujoče arome dodajo posebne senzorične lastnosti.

(d) Opis, predstavitev ali označevanje vodke, ki ni proizvedena izključno iz krompirja ali žit, nosi navedbo „proizvedeno iz ...“, ki se dopolni z imenom surovin, uporabljenih za proizvodnjo etanola kmetijskega porekla.

16. Žganje (pred katerim je navedeno ime sadja ali jagodičja), pridobljeno z maceracijo in destilacijo

(a) Žganje (pred katerim je navedeno ime sadja ali jagodičja), pridobljeno z maceracijo in destilacijo, je žgana pijača, ki izpolnjuje naslednje pogoje:

(i) proizvedena je z maceracijo sadja ali jagodičja iz točke (ii), delno fermentiranega ali nefermentiranega, z morebitnim dodatkom največ 20 litrov etanola kmetijskega porekla ali žganja ali destilata iz enakega sadja, ali mešanice le-teh, na 100 kg fermentiranega sadja ali jagodičevja, ki ji sledi destilacija do manj kot 86 vol. % alkohola;

(ii) pridobljena je iz naslednjega sadja ali jagodičja:

— robidnic (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),
— jagod (*Fragaria* spp.),
— borovnic (*Vaccinium myrtillus* L.),
— malin (*Rubus idaeus* L.),
— rdečega ribeza (*Ribes rubrum* L.),
— belega ribeza (*Ribes niveum* Lindl.),
— črnega ribeza (*Ribes nigrum* L.),
— trnulj (*Prunus spinosa* L.),
— jagod jerebike (*Sorbus aucuparia* L.),
— plodov jerebike (*Sorbus domestica* L.),
— slezovih jagod (*Ilex aquifolium* in *Ilex cassine* L.),
— jagod breka (*Sorbus torminalis* (L.) Crantz),
— bezgovih jagod (*Sambucus nigra* L.),
— kosmulj (*Ribes uva-crispa* L. syn. *Ribes grossularia*),
— mahovnic (*Vaccinium* L. subgenus *Oxycoccus*),
— brusnic (*Vaccinium vitis-idaea* L.),
— ameriških žlahtnih borovnic (*Vaccinium corymbosum* L.),
— morske krhlike (*Hippophae rhamnoides* L.),
— šipka (*Rosa canina* L.),
— barjanske robide (*Rubus chamaemorus* L.),
— črnih mahunic (*Empetrum nigrum* L.),
— arktičnih robidnic (*Rubus arcticus* L.),
— mirte (*Myrtus communis* L.),
— banane (*Musa* spp.),
— pasijonke (*Passiflora edulis* Sims),
— rdečih sliv mombin (*Spondias dulcis* Sol. ex Parkinson),
— rumenih sliv mombin (*Spondias mombin* L.),
— orehov (*Juglans regia* L.),
— lešnikov (*Corylus avellana* L.),
— kostanja (*Castanea sativa* L.),
— agrumov (*Citrus* spp. L.),
— opuncij (*Opuntia ficus-indica*).

(b) Najmanjši volumenski delež alkohola v žganju (pred katerim je navedeno ime sadja ali jagodičja), pridobljenem z maceracijo in destilacijo, je 37,5 %.

(c) Žganje (pred katerim je navedeno ime sadja ali jagodičja), pridobljeno z maceracijo in destilacijo, se ne aromatizira.

(d) Pri označevanju in predstavljanju žganja (pred katerim je navedeno ime sadja ali jagodičja), pridobljenega z maceracijo in destilacijo, mora biti besedilo „pridobljeno z maceracijo in destilacijo“ na predstavitvi ali na oznaki v znakih iste pisave, velikosti in barve ter v istem vidnem polju kot besedilo „žganje“ (pred katerim je navedeno ime sadja ali jagodičja), pri steklenicah pa na sprednji označbi.

17. *Geist* (z imenom uporabljenega sadja ali surovine)

(a) *Geist* (z imenom uporabljenega sadja ali surovin) je žgana pijača, pridobljena z maceracijo nefermentiranega sadja in jagodičja iz točke (a)(ii) kategorije 16 ali zelenjave, oreščkov ali drugih rastlinskih snovi, kot so zdravilna zelišča ali cvetni listi vrtnice, v etanolu kmetijskega porekla, ki ji sledi destilacija do manj kot 86 vol. %.

(b) Najmanjši volumenski delež alkohola v pijači *Geist* (z imenom uporabljenega sadja ali surovin) je 37,5 %.

(c) *Geist* (z imenom uporabljenega sadja ali surovin) se ne aromatizira.

18. Encijan

(a) Encijan je žgana pijača, proizvedena iz destilata encijana, pridobljenega s fermentacijo korenine encijana z dodatkom etanola kmetijskega porekla ali brez njega.

(b) Najmanjši volumenski delež alkohola v encijanu je 37,5 %.

(c) Encijan se ne aromatizira.

19. Žgane pijače z aromo brinja

(a) Žgane pijače z aromo brinja so žgane pijače, proizvedene z aromatiziranjem etanola kmetijskega porekla ali žitnega žganja ali žitnega destilata ali mešanice le-teh z brinovimi jagodami (*Juniperus communis* L. ali *Juniperus oxicedrus* L.).

(b) Najmanjši volumenski delež alkohola v žganih pijačah z aromo brinja je 30 %.

(c) Dodatno se smejo uporabiti aromatične snovi, aromatični pripravki, aromatične rastline ali deli teh rastlin ali kombinacija le-teh, vendar morajo biti zaznavne organoleptične lastnosti brinja, tudi če so včasih oslabljene.

(d) Žgane pijače z aromo brinja lahko nosijo prodajna poimenovanja *Wacholder* ali *genebra*.

20. *Gin*

(a) *Gin* je žgana pijača z aromo brinja, proizvedena z aromatiziranjem organoleptično ustreznega etanola kmetijskega porekla z brinovimi jagodami (*Juniperus communis* L.).

(b) Najmanjši volumenski delež alkohola v *ginu* je 37,5 %.

(c) Za pripravo *gina* se uporabljajo le aromatične snovi in/ali aromatični pripravki, tako da prevladuje okus po brinu.

(d) Izrazu „*gin*“ se lahko doda izraz „*dry*“, če pijača ne vsebuje dodatnih sladil, ki presegajo 0,1 grama sladkorjev na liter končnega proizvoda.

21. Destilirni *gin*

(a) Destilirni *gin* je:

(i) žgana pijača z aromo brinja, ki se pridobiva izključno z redestilacijo organoleptično ustreznega etanola kmetijskega porekla primerne kakovosti z začetno alkoholno stopnjo najmanj 96 vol. % alkohola v destilarnah, ki se tradicionalno uporabljajo za *gin*, ob prisotnosti brinovih

jagod (*Juniperus communis* L.) in drugih aromatičnih rastlin pod pogojem, da prevladuje okus po brinju;

(ii) mešanica destilata in etanola kmetijskega porekla enake sestave, čistosti in vsebnosti alkohola; za aromatiziranje destiliranega *gina* se prav tako lahko uporabljajo aromatične snovi in/ali aromatični pripravki, kakor je navedeno v točki (c) kategorije 20.

(b) Najmanjši volumenski delež alkohola v destiliranem *ginu* je 37,5 %.

(c) *Gin*, dobljen z dodajanjem esenc ali arom etanolu kmetijskega izvora, se ne šteje za destiliran *gin*.

(d) Izrazu „destiliran *gin*“ se lahko doda izraz „dry“, če pijača ne vsebuje dodatnih sladil, ki presegajo 0,1 grama sladkorjev na liter končnega proizvoda.

22. *London gin*

(a) *London gin* je vrsta destiliranega *gina*:

(i) ki se pridobiva izključno iz etanola kmetijskega porekla z največjo vsebnostjo metanola 5 gramov na hektoliter 100 vol. % alkohola, aromatizira pa se izključno z redestilacijo v tradicionalnih destilarnah etanola kmetijskega izvora ob navzočnosti vseh uporabljenih naravnih rastlinskih snovi;

(ii) katerega destilat vsebuje vsaj 70 vol. % alkohola;

(iii) kadar se doda kakršen koli nadaljnji etanol kmetijskega porekla, mora biti skladen z zahtevami iz točke (1) Priloge I, vendar z največjo vsebnostjo metanola 5 gramov na hektoliter 100 vol. % alkohola;

(iv) ki ne vsebuje dodanih sladil, ki presegajo 0,1 grama sladkorjev na liter končnega proizvoda, ali barvil;

(v) ki ne vsebuje nobenih dodanih sestavin razen vode.

(b) Najmanjši volumenski delež alkohola v pijači *London gin* je 37,5 %.

(c) Izraz *London gin* je lahko dopolnjen z izrazom „*dry*“.

23. Žgane pijače z aromo kumine

(a) Žgane pijače z aromo kumine so žgane pijače, proizvedene z aromatiziranjem etanola kmetijskega porekla s kumino (*Carum carvi* L.).

(b) Najmanjši volumenski delež alkohola v žganih pijačah z okusom kumine je 30 %.

(c) Dodatno se smejo uporabiti aromatične snovi in/ali aromatični pripravki, vendar mora prevladovati okus po kumini.

24. *Akvavit* ali *aquavit*

(a) *Akvavit* ali *aquavit* je žgana pijača z aromo kumine in/ali semen kopra, proizvedena z uporabo etanola kmetijskega porekla in aromatizirana z destilatom rastlin ali začimb.

(b) Najmanjši volumenski delež alkohola v pijači *akvavit* ali *aquavit* je 37,5 %.

(c) Dodatno se lahko uporabljajo naravne aromatične snovi in/ali aromatični pripravki, vendar mora aroma teh pijač predvsem izhajati iz destilatov kumine (*Carum carvi* L.) in/ali semen kopra (*Anethum graveolens* L.), pri čemer je uporaba eteričnih olj prepovedana.

(d) Grenke snovi v okusu ne smejo prevladovati; vsebnost suhega ekstrakta ne sme biti večja od 1,5 grama na 100 mililitrov.

25. Žgane pijače z aromo janeža

(a) Žgane pijače z aromo janeža so žgane pijače, proizvedene z aromatiziranjem etanola kmetijskega porekla z naravnimi ekstrakti zvezdastega janeža (*Illicium verum* Hook f.), janeža (*Pimpinella anisum* L.), koromača (*Foeniculum vulgare* Mill.) ali katere koli druge rastline, ki vsebuje isto glavno sestavino, z uporabo enega od naslednjih postopkov ali njihove kombinacije:

(i) maceracije in/ali destilacije;

(ii) redestilacije alkohola ob navzočnosti semen ali drugih delov zgoraj navedenih rastlin;

(iii) dodajanja naravnih destiliranih ekstraktov rastlin z aromo janeža.

(b) Najmanjši volumenski delež alkohola v žganih pijačah z okusom janeža je 15 %.

(c) Za pripravo žganih pijač z okusom janeža se lahko uporabljajo samo naravne aromatične snovi in aromatični pripravki.

(d) Prav tako se lahko uporabijo drugi naravni rastlinski ekstrakti ali aromatična semena, vendar mora prevladovati okus po janežu.

26. *Pastis*

(a) *Pastis* je žgana pijača z aromo janeža, ki vsebuje tudi naravne ekstrakte golostebelnega korena (*Glycyrrhiza* spp.), pri čemer morajo biti navzoča barvila, poznana kot „halkoni“, in glicirizinska kislina, katere najmanjša vsebnost mora znašati 0,05, največja pa 0,5 grama na liter.

(b) Najmanjši volumenski delež alkohola v *pastisu* je 40 %.

(c) Za pripravo pijače *pastis* se lahko uporabljajo samo naravne aromatične snovi in aromatični pripravki.

(d) *Pastis* vsebuje manj kot 100 gramov sladkorjev na liter, izraženih kot invertni sladkor, in ima vsebnost anetola med 1,5 in 2 gramoma na liter.

27. *Pastis de Marseille*

(a) *Pastis de Marseille* je *pastis* z vsebnostjo anetola 2 grama na liter.

(b) Najmanjši volumenski delež alkohola v pijači *pastis de Marseille* je 45 %.

(c) Za pripravo pijače *Pastis de Marseille* se lahko uporabljajo samo naravne aromatične snovi in aromatični pripravki.

28. *Anis*

(a) *Anis* je žgana pijača z aromo janeža, katerega značilna aroma izhaja izključno iz janeža (*Pimpinella anisum* L.) ali zvezdastega janeža (*Illicium verum* Hook f.) ali koromača (*Foeniculum vulgare* Mill.) ali njihove kombinacije.

(b) Najmanjši volumenski delež alkohola v *anisu* je 37 %.

(c) Za pripravo *anisa* se lahko uporabljajo samo naravne aromatične snovi in aromatični pripravki.

29. Destilirani *anis*

(a) Destilirani *anis* je *anis*, ki vsebuje alkohol, destiliran v prisotnosti semen iz točke (a) kategorije 28, oziroma mastike in drugih aromatičnih semen, rastlin ali sadja pri geografskih označbah, če tak alkohol predstavlja vsaj 20 % vsebnosti alkohola destiliranega *anisa*.

(b) Najmanjši volumenski delež alkohola v destiliranem *anisu* je 35 %.

(c) Za pripravo destiliranega *anisa* se lahko uporabljajo samo naravne aromatične snovi in aromatični pripravki.

30. Grenke žgane pijače ali *bitter*

(a) Grenke žgane pijače ali *bitter* so žgane pijače s prevladujočim grenkim okusom, ki se pridobivajo z aromatiziranjem etanola kmetijskega porekla z aromatičnimi snovmi.

(b) Najmanjši volumenski delež alkohola v grenkih žganih pijačah ali pijačah *bitter* je 15 %.

(c) Grenke žgane pijače ali *bitter* se lahko prodajajo pod imenoma „amer“ ali „bitter“ z dodatnim izrazom ali brez njega.

31. Aromatizirana vodka

(a) Aromatizirana vodka je vodka, ki ima poleg okusa surovin dodano prevladujočo aromo.

(b) Najmanjši volumenski delež alkohola v aromatizirani vodki je 37,5 %.

(c) Aromatizirana vodka je lahko sladkana, mešana, aromatizirana, starana ali obarvana.

(d) Aromatizirana vodka se lahko prodaja tudi z imenom katere koli prevladujoče arome z besedo „vodka“.

32. Liker

(a) Liker je žgana pijača:

(i) ki vsebuje najmanjšo količino sladkorja, izraženo kot invertni sladkor:

– 70 gramov na liter za češnjeve likerje, kjer etanol izhaja izključno iz češnjevega žganja,

– 80 gramov na liter za encijanove ali podobne likerje, v katerih je edina aromatična sestavina encijan ali podobne rastline,

– 100 gramov na liter za vse druge primere;

(ii) proizvedena z uporabo etanola kmetijskega porekla ali destilata kmetijskega porekla ali ene ali več žganih pijač ali mešanice le-teh, sladkana in z dodatkom ene ali več arom, proizvodov kmetijskega porekla ali živil.

(b) Najmanjši volumenski delež alkohola v likerju je 15 %.

(c) Za pripravo likerja se lahko uporabljajo aromatične snovi in aromatični pripravki. Vendar se za pripravo naslednjih likerjev lahko uporabljajo samo naravne aromatične snovi in aromatični pripravki:

(i) sadni likerji:

– črni ribez,
– češnja,
– malina,
– murva,
– borovnica,
– agrumi,
– robidnica,
– arktična robidnica,
– mahovnica,
– brusnica,
– morska krhlika,
– ananas;

(ii) rastlinski likerji:

– meta,
– encijan,
– janež,
– pelin,
– zdravilne rastline.

(d) Pri predstavitvi likerjev, proizvedenih v Uniji z uporabo etanola kmetijskega porekla, se lahko za ponazoritev ustaljenih metod proizvodnje uporabljajo naslednji sestavljeni izrazi:

– *slivov brandy*,
– *pomarančni brandy*,
– *marelični brandy*,
– *češnjev brandy*,
– *solbaerrom*, imenovan tudi rum iz črnega ribeza.

Pri označevanju in predstavitvi teh likerjev mora biti sestavljeni izraz napisan na označbi in pri predstavitvi v eni vrstici, z enotnimi znaki iste pisave in barve, beseda „liker“ pa mora biti v neposredni bližini, napisana z znaki, ki niso manjši od navedene pisave. Če alkohol ne izhaja iz navedene žgane pijače, mora biti njegovo poreklo navedeno na označbi v istem vidnem polju kot sestavljeni izraz in beseda „liker“, bodisi z navedbo vrste kmetijskega alkohola bodisi z besedama „kmetijski alkohol“, pred katerima piše „izdelano iz“ ali „izdelano z uporabo“.

33. *Crème de* (ki mu sledi ime uporabljenega sadja ali surovine)

(a) Žgane pijače, znane kot *Crème de* (ki jim sledi ime uporabljenega sadja ali surovine), razen mlečnih izdelkov, so likerji z najmanjšo vsebnostjo sladkorja 250 gramov na liter, izraženo kot invertni sladkor.

(b) Najmanjši volumenski delež alkohola v pijači *Crème de* (ki mu sledi ime uporabljenega sadja ali surovine) je 15 %.

(c) Za to žgano pijačo veljajo pravila o aromatičnih snoveh in aromatičnih pripravkih za likerje, določena pod kategorijo 32.

(d) Prodajno poimenovanje se lahko dopolni z izrazom „liker“.

34. *Crème de cassis*

(a) *Crème de cassis* je liker iz črnega ribeza z najmanjšo vsebnostjo sladkorja 400 gramov na liter, izraženo kot invertni sladkor.

(b) Najmanjši volumenski delež alkohola v pijači *crème de cassis* je 15 %.

(c) Za *crème de cassis* veljajo pravila o aromatičnih snoveh in aromatičnih pripravkih za likerje, določena pod kategorijo 32.

(d) Prodajno poimenovanje se lahko dopolni z izrazom „liker“.

35. *Guignolet*

(a) *Guignolet* je liker, ki se pridobiva z maceracijo češenj v etanolu kmetijskega porekla.

(b) Najmanjši volumenski delež alkohola v pijači *guignolet* je 15 %.

(c) Za *guignolet* veljajo pravila o aromatičnih snoveh in aromatičnih pripravkih za likerje, določena pod kategorijo 32.

(d) Prodajno poimenovanje se lahko dopolni z izrazom „liker“.

36. *Punch au rhum*

(a) *Punch au rhum* je liker, katerega alkohol izhaja izključno iz ruma.

(b) Najmanjši volumenski delež alkohola v pijači *punch au rhum* je 15 %.

(c) Za *punch au rhum* veljajo pravila o aromatičnih snoveh in aromatičnih pripravkih za likerje, določena pod kategorijo 32.

(d) Prodajno poimenovanje se lahko dopolni z izrazom „liker“.

37. *Gin iz trnulj*

(a) *Gin iz trnulj* je liker, ki se proizvaja z maceracijo trnulj v *ginu* z morebitnim dodajanjem soka iz trnulj.

(b) Najmanjši volumenski delež alkohola v *ginu iz trnulj* je 25 %.

(c) Za pripravo *gina iz trnulj* se lahko uporabljajo samo naravne aromatične snovi in aromatični pripravki.

(d) Prodajno poimenovanje se lahko dopolni z izrazom „liker“.

38. Žgana pijača, aromatizirana s trnuljami, ali *Pacharán*

Žgana pijača, aromatizirana s trnuljami, ali *Pacharán* je žgana pijača:

(a) ki ima prevladujoč okus po trnuljah in je pridobljena z maceracijo trnulj (*Prunus spinosa*) v etanolu kmetijskega porekla, z dodatkom naravnih ekstraktov janeža in/ali destilatov janeža;

(b) ki ima najmanjši volumski delež alkohola 25 %;

(c) ki se proizvaja iz najmanj 125 gramov trnulj na liter končnega proizvoda;

(d) ki ima vsebnost sladkorja, izraženo kot invertni sladkor, med 80 in 250 grami na liter končnega proizvoda;

(e) pri kateri organoleptične lastnosti, barvo in okus določata izključno dodano sadje in janež.

Izraz „Pacharán“ se lahko uporablja kot prodajno imenovanje samo, če je proizvod proizveden v Španiji. Če je pijača proizvedena zunaj Španije, se sme izraz „Pacharán“ uporabiti samo kot dodatek prodajnemu imenovanju „Žgana pijača, aromatizirana s trnuljami“, pod pogojem, da je dodano tudi besedilo: „proizvedeno v ...“, ki mu sledi ime države članice ali tretje države, kjer je pijača proizvedena.“

39. *Sambuca*

(a) *Sambuca* je brezbarvni liker z okusom janeža, ki izpolnjuje naslednje pogoje:

(i) vsebuje destilate janeža (*Pimpinella anisum* L.), zvezdastega janeža (*Illicium verum* L.) ali drugih aromatičnih zelišč;

(ii) ima najmanjšo vsebnost sladkorja 370 gramov na liter, izraženo kot invertni sladkor;

(iii) njegova vsebnost naravnega etanola je med 1 in 2 gramoma na liter.

(b) Najmanjši volumenski delež alkohola v *sambuci* je 38 %.

(c) Za *sambuco* veljajo pravila o aromatičnih snoveh in aromatičnih pripravkih za likerje, določena pod kategorijo 32.

(d) Prodajno poimenovanje se lahko dopolni z izrazom „liker“.

40. *Maraschino, Marrasquino* ali *Maraskino*

(a) *Maraschino, marrasquino* ali *maraskino* je brezbarvni liker, katerega aroma izhaja večinoma iz destilata češenj marasca ali izdelka maceracije češenj ali delov češenj v alkoholu kmetijskega porekla z najmanjšo vsebnostjo sladkorja 250 gramov na liter, izraženo kot invertni sladkor.

(b) Najmanjši volumenski delež alkohola v pijači *maraschino, marrasquino* ali *maraskino* je 24 %.

(c) Za *maraschino, marrasquino* ali *maraskino* veljajo pravila o aromatičnih snoveh in aromatičnih pripravkih za likerje, določena pod kategorijo 32.

(d) Prodajno poimenovanje se lahko dopolni z izrazom „liker“.

41. *Nocino*

(a) *Nocino* je liker, katerega aroma izhaja večinoma iz maceracije in/ali destilacije celih zelenih orehov (*Juglans regia* L.) z najmanjšo vsebnostjo sladkorja 100 gramov na liter, izraženo kot invertni sladkor.

(b) Najmanjši volumenski delež alkohola v pijači *nocino* je 30 %.

(c) Za *nocino* veljajo pravila o aromatičnih snoveh in aromatičnih pripravkih za likerje, določena pod kategorijo 32.

(d) Prodajno poimenovanje se lahko dopolni z izrazom „liker“.

42. Jajčni liker ali *advocaat* ali *avocat* ali *advokat*

(a) Jajčni liker ali *advocaat* ali *avocat* ali *advokat* je aromatizirana ali nearomatizirana žgana pijača, pridobljena iz etanola kmetijskega porekla, destilata ali žganja, ali mešanice le-teh, ki vsebuje kakovosten jajčni rumenjak, jajčni beljak in sladkor ali med. Najmanjša vsebnost sladkorja ali medu mora znašati 150 gramov na liter, izražena kot invertni sladkor. Najmanjša vsebnost čistega jajčnega rumenjaka mora znašati 140 gramov na liter končnega proizvoda.

(b) Najmanjši volumenski delež alkohola v jajčnem likerju ali *advocaatu* ali *avocatu* ali *advokatu* je 14 %.

(c) Pri pripravi jajčnega likerja ali *advocaata* ali *avocata* ali *advokata* se lahko uporabljajo samo aromatične snovi in aromatični pripravki.

43. Liker z jajci

(a) Liker z jajci je aromatizirana ali nearomatizirana žgana pijača, pridobljena iz etanola kmetijskega porekla, destilata ali žgane pijače, ali mešanice le-teh, ki vsebuje značilne sestavine, kot so kakovosten jajčni rumenjak, jajčni beljak in sladkor ali med. Najmanjša vsebnost sladkorja ali medu mora znašati 150 gramov na liter, izražena kot invertni sladkor. Najmanjša vsebnost rumenjakov mora znašati 70 gramov na liter končnega proizvoda.

(b) Najmanjši volumenski delež alkohola v likerju z jajci je 15 %.

(c) Za pripravo likerja z jajci se lahko uporabljajo samo naravne aromatične snovi in aromatični pripravki.

44. *Mistrà*

(a) *Mistrà* je brezbarvna žgana pijača z aromo janeža ali naravnega anetola in izpolnjuje naslednje pogoje:

(i) njena vsebnost anetola je med 1 in 2 gramoma na liter;

(ii) lahko vsebuje tudi destilat aromatičnih zelišč;

(iii) ne vsebuje dodanega sladkorja.

(b) Volumenski delež alkohola v pijači *mistrà* je najmanj 40 % in največ 47 %.

(c) Za pripravo pijače *mistrà* se lahko uporabljajo samo naravne aromatične snovi in aromatični pripravki.

45. *Väkevä glögi* ali *spritglögg*

(a) *Väkevä glögi* ali *spritglögg* je žgana pijača, proizvedena z aromatiziranjem etanola kmetijskega porekla z aromo nageljnovih žbic in/ali cimeta z uporabo enega od naslednjih postopkov: maceracije ali destilacije, redestilacije alkohola v navzočnosti navedenih delov rastlin, dodajanjem naravnih snovi z aromo nageljnovih žbic ali cimeta, ali kombinacije teh postopkov.

(b) Najmanjši volumenski delež alkohola v pijači *väkevä glögi* ali *spritglögg* je 15 %.

(c) Lahko se uporabljajo tudi aromatične snovi, aromatični pripravki ali druge arome, vendar mora prevladovati aroma navedenih začimb.

(d) Vsebnost vina ali proizvodov iz grozdja ne sme presegati 50 % končnega proizvoda.

46. *Berenburg* ali *Beerenburg*

(a) *Berenburg* ali *Beerenburg* je žgana pijača, ki izpolnjuje naslednje pogoje:

(i) proizvedena je z uporabo etanola kmetijskega porekla;

(ii) proizvedena je z maceracijo sadja ali rastlin ali njihovih delov;

(iii) vsebuje poseben aromatiziran destilat korenine encijana (*Gentiana lutea* L.), brinovih jagod (*Juniperus communis* L.) in lovorovih listov (*Laurus nobilis* L.);

(iv) je svetlo do temno rjave barve;

(v) lahko je sladkana z največ 20 grami sladkorja na liter, izraženega kot invertni sladkor.

(b) Najmanjši volumenski delež alkohola v pijači *Berenburg* ali *Beerenburg* je 30 %.

(c) Za pripravo pijače *Berenburg* ali *Beerenburg* se lahko uporabljajo samo naravne aromatične snovi in aromatični pripravki.

47. Medeni ali medični nektar

(a) Medeni ali medični nektar je žgana pijača, proizvedena z aromatiziranjem mešanice fermentirane medene drozge in medenega destilata in/ali etanola kmetijskega porekla, ki vsebuje vsaj 30 vol. % fermentirane medene drozge.

(b) Najmanjši volumenski delež alkohola v medenem ali medičnem nektarju je 22 %.

(c) Za pripravo medenega ali medičnega nektarja se lahko uporabljajo samo naravne aromatične snovi in aromatični pripravki pod pogojem, da prevladuje okus po medu.

(d) Medeni ali medični nektar se lahko sladka samo z medom.

DEL II

Posebna pravila za nekatere žgane pijače, ki niso navedene v Delu I

1. Rum-Verschnitt se proizvaja v Nemčiji in je pridobljen z mešanjem ruma in alkohola, pri čemer mora vsaj 5 % alkohola, ki ga vsebuje končni proizvod, izhajati iz ruma. Najmanjši volumenski delež alkohola v pijači *Rum-Verschnitt* je 37,5 %. Pri označevanju in predstavitvi mora biti beseda „Verschnitt“ navedena z znaki iste pisave, velikosti in barve ter v isti vrstici kot beseda „Rum“, pri steklenicah pa mora biti navedena na sprednji označbi. Prodajno poimenovanje tega proizvoda je „žgana pijača“. Če se proizvod prodaja zunaj Nemčije, mora biti njegova alkoholna sestava navedena na označbi.

2. *Slivovice* je proizvedena na Češkem in pridobljena z dodatkom etanola kmetijskega porekla slivovemu destilatu pred končno destilacijo, pri čemer mora vsaj 70 % alkohola, ki ga vsebuje končni proizvod, izhajati iz slivovega destilata. Prodajno poimenovanje tega proizvoda je „žgana pijača“. Ime *slivovice* se lahko doda, če je navedeno v istem vidnem polju na sprednji označbi. Če se pijača *slivovice* prodaja zunaj Češke, mora biti njena alkoholna sestava navedena na označbi. Ta določba ne vpliva na uporabo imena *slivovitz* za sadna žganja v skladu s kategorijo 9 Dela I te Priloge.