

Brussel, 1.12.2016
COM(2016) 750 final

ANNEXES 1 to 2

BIJLAGEN

bij

Voorstel voor een verordening van het Europees Parlement en de Raad

betreffende de definitie, presentatie en etikettering van gedistilleerde dranken, het gebruik van de namen van gedistilleerde dranken in de presentatie en etikettering van andere levensmiddelen en de bescherming van geografische aanduidingen van gedistilleerde dranken

BIJLAGE I

TECHNISCHE DEFINITIES

De technische definities als bedoeld in artikel 2, lid 2, zijn de volgende:

- (1) Onder "ethylalcohol uit landbouwproducten" wordt verstaan een alcoholhoudende vloeistof die de volgende eigenschappen heeft:
 - (a) organoleptische eigenschappen: geen andere waarneembare smaak dan die van de bij de productie ervan gebruikte grondstoffen;
 - (b) minimaal alcoholvolumegehalte: 96,0 %;
 - (c) maximale residugehalten:
 - (i) totale zuurgraad, uitgedrukt in gram azijnzuur per hectoliter alcohol van 100 % vol: 1,5;
 - (ii) esters, uitgedrukt in gram ethylacetaat per hectoliter alcohol van 100 % vol: 1,3;
 - (iii) aldehyden, uitgedrukt in gram acetaldehyde per hectoliter alcohol van 100 % vol: 0,5;
 - (iv) hogere alcoholen, uitgedrukt in gram 2-methyl-1-propanol per hectoliter alcohol van 100 % vol: 0,5;
 - (v) methanol, uitgedrukt in gram per hectoliter alcohol van 100 % vol: 30;
 - (vi) droge stof, uitgedrukt in gram per hectoliter alcohol van 100 % vol: 1,5;
 - (vii) vluchtige stikstofbasen, uitgedrukt in gram stikstof per hectoliter alcohol van 100 % vol: 0,1;
 - (viii) furfural: niet aantoonbaar.
- (2) Onder "distillaat uit landbouwproducten" wordt verstaan een alcoholhoudende vloeistof die is verkregen door in bijlage I bij het Verdrag genoemde landbouwproducten te destilleren na alcoholische vergisting ervan en die niet de kenmerken van ethylalcohol of van een gedistilleerde drank vertoont, maar wel een aroma en smaak van de gebruikte grondstoffen heeft behouden.

Worden de gebruikte grondstoffen vermeld, dan moet het distillaat uitsluitend uit die grondstoffen zijn verkregen.
- (3) Onder "verzoeting" wordt verstaan het gebruik van een of meer van de volgende producten bij de bereiding van gedistilleerde dranken:
 - (a) halfwitte suiker, witte suiker, geraffineerde witte suiker, dextrose, fructose, glucosestroop, vloeibare suiker, vloeibare invertsuiker en invertsuikerstroop zoals gedefinieerd in Richtlijn 2001/111/EG van de Raad¹;
 - (b) gerectificeerde geconcentreerde druivenmost, geconcentreerde druivenmost en verse druivenmost;
 - (c) gekarameliseerde suiker (karamel), waaronder wordt verstaan het product dat uitsluitend is verkregen door beheerste verhitting van sacharose zonder toevoeging van basen, minerale zuren of andere chemische additieven;

¹ Richtlijn 2001/111/EG van de Raad van 20 december 2001 inzake bepaalde voor menselijke voeding bestemde suikers (PB L 10 van 12.1.2002, blz. 53).

- (d) honing in de zin van Richtlijn 2001/110/EG van de Raad²;
 - (e) sint-jansbroodstroop;
 - (f) andere natuurlijke koolhydraten die een soortgelijke werking hebben als de onder a) tot en met e) bedoelde producten.
- (4) Onder "toevoeging van alcohol" wordt verstaan de bewerking waarbij ethylalcohol uit landbouwproducten of distillaten uit landbouwproducten of beide worden toegevoegd aan een gedistilleerde drank.
- (5) Onder "toevoeging van water" wordt verstaan toevoeging van water dat gedistilleerd, gedemineraliseerd, gepermuterd of verzacht kan zijn, bij de bereiding van gedistilleerde dranken. Deze toevoeging is toegestaan op voorwaarde dat de kwaliteit van het water in overeenstemming is met Richtlijn 98/83/EG van de Raad³ en Richtlijn 2009/54/EG van het Europees Parlement en de Raad⁴ en dat het alcoholgehalte van de gedistilleerde drank na de toevoeging nog steeds voldoet aan het voor de betrokken categorie gedistilleerde drank vastgestelde minimale alcoholvolumegehalte.
- (6) Onder "blending" wordt verstaan de samenvoeging van twee of meer gedistilleerde dranken van dezelfde categorie die slechts nuanceverschillen in samenstelling vertonen als gevolg van een of meer van de volgende factoren:
- (a) de bereidingsmethode;
 - (b) de gebruikte distilleertoestellen;
 - (c) de rijpingsduur;
 - (d) het geografische productiegebied.
- De aldus verkregen gedistilleerde drank moet van dezelfde categorie gedistilleerde drank zijn als de oorspronkelijke gedistilleerde dranken vóór de blending.
- (7) Onder "rijping" wordt verstaan het proces waarbij in geschikte recipiënten langs natuurlijke weg bepaalde reacties worden opgewekt met de bedoeling de betrokken gedistilleerde drank organoleptische eigenschappen te geven die hij voordien niet had.
- (8) Onder "aroma's" wordt verstaan "aroma's" in de zin van artikel 3, lid 2, onder a), van Verordening (EG) nr. 1334/2008.
- (9) Onder "aromastof" wordt verstaan "aromastof" in de zin van artikel 3, lid 2, onder b), van Verordening (EG) nr. 1334/2008.
- (10) Onder "natuurlijke aromastof" wordt verstaan "natuurlijke aromastof" in de zin van artikel 3, lid 2, onder c), van Verordening (EG) nr. 1334/2008.
- (11) Onder "aromatiserend preparaat" wordt verstaan "aromatiserend preparaat" in de zin van artikel 3, lid 2, onder d), van Verordening (EG) nr. 1334/2008.
- (12) Onder "overig aroma" wordt verstaan "overig aroma" in de zin van artikel 3, lid 2, onder h), van Verordening (EG) nr. 1334/2008.

² Richtlijn 2001/110/EG van de Raad van 20 december 2001 inzake honing (PB L 10 van 12.1.2002, blz. 47).

³ Richtlijn 98/83/EG van de Raad van 3 november 1998 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water (PB L 330 van 5.12.1998, blz. 32).

⁴ Richtlijn 2009/54/EG van het Europees Parlement en de Raad van 18 juni 2009 betreffende de exploitatie en het in de handel brengen van natuurlijk mineraalwater (PB L 164 van 26.6.2009, blz. 45).

- (13) Onder "kleurstoffen" wordt verstaan "kleurstoffen" in de zin van bijlage I, punt 2, bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad⁵.
- (14) Onder "kleuring" wordt verstaan het gebruik bij de bereiding van een gedistilleerde drank van een of meer kleurstoffen in de zin van bijlage I, punt 2, van Verordening (EG) nr. 1333/2008.
- (15) Onder "alcoholvolumegehalte" wordt verstaan de verhouding tussen het volume zuivere alcohol dat bij een temperatuur van 20 °C in het betrokken product aanwezig is, en het totale volume van dat product bij dezelfde temperatuur.
- (16) Onder "gehalte aan vluchtige stoffen" wordt verstaan het gehalte aan andere vluchtige stoffen dan ethylalcohol en methanol in uitsluitend door distillatie verkregen gedistilleerde drank, welk gehalte uitsluitend het gevolg is van distillatie of herdistillatie van de gebruikte grondstoffen.
- (17) Onder "verpakking" wordt verstaan de beschermende omhulsels, kartons, kisten, recipiënten en flessen die worden gebruikt voor het vervoer of de verkoop van gedistilleerde dranken.

⁵ Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven (PB L 354 van 31.12.2008, blz. 16).

BIJLAGE II

DEEL I

Categorieën gedistilleerde dranken

1. Rum

- (a) Rum is:
 - (i) een gedistilleerde drank die uitsluitend wordt verkregen door alcoholische vergisting en distillatie tot minder dan 96 % vol van hetzij melasse of stroop afkomstig van de vervaardiging van rietsuiker, hetzij het sap zelf van suikerriet, op zodanige wijze dat het distillatieproduct waarneembaar de specifieke organoleptische kenmerken van rum bezit; of
 - (ii) een uitsluitend door alcoholische vergisting en distillatie van suikerrietsap verkregen gedistilleerde drank die de specifieke aromatische kenmerken van rum bezit en een gehalte aan vluchtige stoffen heeft dat ten minste 225 gram per hectoliter alcohol van 100 % vol bedraagt. Deze gedistilleerde drank kan in de handel worden gebracht met het woord "boeren-", dat de verkoopbenaming "rum" nader omschrijft, vergezeld van een van de geregistreerde geografische aanduidingen van de Franse overzeese departementen en de autonome regio Madeira.
- (b) Het alcoholvolumegehalte van rum bedraagt ten minste 37,5 % .
- (c) Er mag geen alcohol, al dan niet verdund, aan worden toegevoegd in de zin van bijlage I, punt 4.
- (d) Rum wordt niet gearomatiseerd.
- (e) Als middel om de kleur aan te passen mag aan rum uitsluitend karamel worden toegevoegd.
- (f) Aan alle geregistreerde geografische aanduidingen voor deze categorie mag het woord "*traditionnel*" worden toegevoegd als de rum is geproduceerd door distillatie tot minder dan 90 % vol na alcoholische vergisting van daarvoor geschikte grondstoffen die uitsluitend van oorsprong zijn uit de betrokken plaats van productie. Deze rum moet een gehalte aan vluchtige stoffen hebben dat ten minste 225 gram per hectoliter alcohol van 100 % vol bedraagt, en mag niet zijn verzoet. Ook bij gebruik van het woord "*traditionnel*" mag aan de verkoopbenaming "rum" die geografische aanduidingen als bedoeld onder a) ii), vergezelt, de nadere omschrijving "nevenproduct van de suikerproductie" of "boeren-" (voor rum van het type "rhum agricole") worden toegevoegd.

De bovenstaande bepaling laat de mogelijkheid onverlet om voor alle niet onder die categorie vallende producten het woord "*traditionnel*" te gebruiken overeenkomstig de voor die producten geldende specifieke criteria.

2. Whisky of whiskey

- (a) *Whisky* of *whiskey* is een gedistilleerde drank die uitsluitend wordt bereid door elk van de volgende bewerkingen te verrichten:

- (i) distillatie van een beslag van gemoute granen, al dan niet met hele korrels van andere granen, dat vooraf
 - is versuikerd door diastase van de erin aanwezige mout, al dan niet met andere natuurlijke enzymen;
 - is vergist onder inwerking van gist;
- (ii) vervolgens door een of meer distillaties is gedistilleerd tot minder dan 94,8 % vol op zodanige wijze dat het distillatieproduct een aroma en een smaak heeft die afkomstig zijn van de gebruikte grondstoffen;
- (iii) waarna het einddistillaat gedurende ten minste drie jaar rijpt op houten fusten met een capaciteit van niet meer dan 700 liter.

Het einddistillaat, waaraan alleen water en zuivere karamel (ten behoeve van kleuring) mogen worden toegevoegd, moet zijn kleur, aroma en smaak die het gevolg zijn van het in de punten i), ii) en iii), beschreven productieproces, behouden.

- (b) Het alcoholvolumegehalte van *whisky* of *whiskey* bedraagt ten minste 40 %.
- (c) Er mag geen alcohol, al dan niet verdund, aan worden toegevoegd in de zin van bijlage I, punt 54.
- (d) *Whisky* of *whiskey* wordt niet verzoet of gearomatiseerd en bevat geen andere additieven dan zuivere karamel voor de kleuring.

3. Gedistilleerde drank van granen

- (a) Gedistilleerde drank van granen is een gedistilleerde drank die uitsluitend door distillatie van een gegist beslag van volle granen is verkregen en organoleptische kenmerken bezit die afkomstig zijn van de gebruikte grondstoffen.
- (b) Behalve in het geval van *Korn* bedraagt het alcoholvolumegehalte van gedistilleerde drank van granen ten minste 37 %.
- (c) Er mag geen alcohol, al dan niet verdund, aan worden toegevoegd in de zin van bijlage I, punt 4.
- (d) Gedistilleerde drank van granen wordt niet gearomatiseerd.
- (e) Aan gedistilleerde drank van granen mag uitsluitend karamel worden toegevoegd als middel om de kleur aan te passen.
- (f) Gedistilleerde drank van granen mag de verkoopbenaming "granen-eau-de-vie" dragen als hij door distillatie tot minder dan 95 % vol van een gegist beslag van volle granen is verkregen en organoleptische kenmerken bezit die afkomstig zijn van de gebruikte grondstoffen.

4. Wijn-eau-de-vie

- (a) Wijn-eau-de-vie is een gedistilleerde drank die aan de volgende voorwaarden voldoet:
 - (i) hij is uitsluitend verkregen door distillatie tot minder dan 86 % vol van wijn of van distillatiewijn of door herdistillatie tot minder dan 86 % vol van een wijndistillaat;

- (ii) hij heeft een gehalte aan vluchtige stoffen dat ten minste 125 gram per hectoliter alcohol van 100 % vol bedraagt;
- (iii) hij heeft een gehalte aan methanol dat ten hoogste 200 gram per hectoliter alcohol van 100 % vol bedraagt.
- (b) Het alcoholvolumegehalte van wijn-eau-de-vie bedraagt ten minste 37,5 %.
- (c) Er mag geen alcohol, al dan niet verdund, aan worden toegevoegd in de zin van bijlage I, punt 4.
- (d) Wijn-eau-de-vie wordt niet gearomatiseerd. Dit sluit traditionele productiemethoden niet uit.
- (e) Als middel om de kleur aan te passen mag aan wijn-eau-de-vie uitsluitend karamel worden toegevoegd.
- (f) Gerijpte wijn-eau-de-vie mag in de handel blijven als "wijn-eau-de-vie" op voorwaarde dat het product een rijpingsperiode heeft gehad die gelijk is aan of langer is dan de rijpingsperiode die is vastgesteld voor de in categorie 5 omschreven gedistilleerde drank.

5. Brandy of Weinbrand

- (a) *Brandy of Weinbrand* is een gedistilleerde drank die aan de volgende voorwaarden voldoet:
 - (i) hij is verkregen uit wijn-eau-de-vie waaraan al dan niet een wijndistillaat is toegevoegd dat tot minder dan 94,8 % vol is gedistilleerd, waarbij dat wijndistillaat geen groter aandeel in het alcoholvolumegehalte van het eindproduct mag hebben dan 50 %;
 - (ii) hij is gedurende ten minste één jaar gerijpt in eikenhouten recipiënten, of gedurende ten minste zes maanden als de capaciteit van de eikenhouten fusten minder dan 1 000 liter per fust bedraagt;
 - (iii) hij heeft een gehalte aan vluchtige stoffen dat ten minste 125 gram per hectoliter alcohol van 100 % vol bedraagt en dat uitsluitend afkomstig is van de distillatie of herdistillatie van de gebruikte grondstoffen;
 - (iv) hij heeft een gehalte aan methanol dat ten hoogste 200 gram per hectoliter alcohol van 100 % vol bedraagt.
- (b) Het alcoholvolumegehalte van *brandy of Weinbrand* bedraagt ten minste 36 %.
- (c) Er mag geen alcohol, al dan niet verdund, aan worden toegevoegd in de zin van bijlage I, punt 4.
- (d) *Brandy of Weinbrand* wordt niet gearomatiseerd. Dit sluit traditionele productiemethoden niet uit.
- (e) Als middel om de kleur aan te passen mag aan *brandy of Weinbrand* uitsluitend karamel worden toegevoegd.

6. Druivendraf-eau-de-vie of marc

- (a) Druivendraf-eau-de-vie of marc is een gedistilleerde drank die aan de volgende voorwaarden voldoet:

- (i) hij wordt uitsluitend verkregen door gegiste druivendraf te distilleren hetzij rechtstreeks door middel van waterdamp, hetzij na toevoeging van water;
 - (ii) aan de druivendraf mag ten hoogste 25 kg wijnmoer per 100 kg gebruikte druivendraf worden toegevoegd;
 - (iii) de van de wijnmoer afkomstige hoeveelheid alcohol mag niet meer bedragen dan 35 % van de totale hoeveelheid alcohol in het eindproduct;
 - (iv) de drank wordt met gebruikmaking van de druivendraf zelf gedistilleerd tot minder dan 86 % vol;
 - (v) herdistillatie tot datzelfde alcoholgehalte is toegestaan;
 - (vi) de drank heeft een gehalte aan vluchtige stoffen dat ten minste 140 gram per hectoliter alcohol van 100 % vol bedraagt, en een gehalte aan methanol dat ten hoogste 1 000 gram per hectoliter alcohol van 100 % vol bedraagt.
- (b) Het alcoholvolumegehalte van druivendraf-eau-de-vie of marc bedraagt ten minste 37,5 %.
 - (c) Er mag geen alcohol, al dan niet verdund, aan worden toegevoegd in de zin van bijlage I, punt 4.
 - (d) Druivendraf-eau-de-vie of marc wordt niet gearomatiseerd. Dit sluit traditionele productiemethoden niet uit.
 - (e) Als middel om de kleur aan te passen mag aan druivendraf-eau-de-vie of marc uitsluitend karamel worden toegevoegd.

7. Vruchtendraf-eau-de-vie

- (a) Vruchtendraf-eau-de-vie is een gedistilleerde drank die aan de volgende voorwaarden voldoet:
 - (i) hij wordt uitsluitend verkregen door vergisting en distillatie tot minder dan 86 % vol van vruchtendraf met uitzondering van druivendraf;
 - (ii) hij heeft een gehalte aan vluchtige stoffen dat ten minste 200 gram per hectoliter alcohol van 100 % vol bedraagt;
 - (iii) hij heeft een gehalte aan methanol dat ten hoogste 1 500 gram per hectoliter alcohol van 100 % vol bedraagt;
 - (iv) voor vruchtendraf-eau-de-vie van steenvruchten bedraagt het gehalte aan cyaanwaterstof ten hoogste 7 gram per hectoliter alcohol van 100 % vol;
 - (v) herdistillatie tot het onder punt i) genoemde alcoholgehalte is toegestaan.
- (b) Het alcoholvolumegehalte van vruchtendraf-eau-de-vie bedraagt ten minste 37,5 %.
- (c) Er mag geen alcohol, al dan niet verdund, aan worden toegevoegd in de zin van bijlage I, punt 4.
- (d) Vruchtendraf-eau-de-vie wordt niet gearomatiseerd.
- (e) Als middel om de kleur aan te passen mag aan vruchtendraf-eau-de-vie uitsluitend karamel worden toegevoegd.

- (f) De verkoopbenaming van dit product is "draf-eau-de-vie", voorafgegaan door de naam van de betrokken vrucht. Als draf van verschillende soorten vruchten is gebruikt, luidt de verkoopbenaming "vruchtendraf-eau-de-vie".

8. Rozijnen- of krenten-eau-de-vie of raisin brandy

- (a) Rozijnen- of krenten-eau-de-vie of *raisin brandy* is een gedistilleerde drank die uitsluitend is verkregen door het product van de alcoholische vergisting van een extract van krenten van het ras "zwarte van Corinthe" of "muskaat van Alexandrië" tot minder dan 94,5 % vol te distilleren op zodanige wijze dat het distillatieproduct een aroma en een smaak heeft die afkomstig zijn van de gebruikte grondstoffen.
- (b) Het alcoholvolumegehalte van rozijnen- of krenten-eau-de-vie of *raisin brandy* bedraagt ten minste 37,5 %.
- (c) Er mag geen alcohol, al dan niet verdund, aan worden toegevoegd in de zin van bijlage I, punt 4.
- (d) Rozijnen- of krenten-eau-de-vie of *raisin brandy* wordt niet gearomatiseerd.
- (e) Als middel om de kleur aan te passen mag aan rozijnen- of krenten-eau-de-vie of *raisin brandy* uitsluitend karamel worden toegevoegd.

9. Vruchten-eau-de-vie

- (a) Vruchten-eau-de-vie is een gedistilleerde drank die aan de volgende voorwaarden voldoet:
- (i) hij is uitsluitend verkregen door alcoholische vergisting en distillatie van vlezige vruchten of most van dergelijke vruchten, bessen of groenten, al dan niet met de pitten ervan;
 - (ii) hij is tot minder dan 86 % vol gedistilleerd op zodanige wijze dat het distillatieproduct een aroma en een smaak heeft die van de gedistilleerde grondstoffen afkomstig zijn;
 - (iii) hij heeft een gehalte aan vluchtige stoffen dat ten minste 200 gram per hectoliter alcohol van 100 % vol bedraagt;
 - (iv) in het geval van eaux-de-vie van steenvruchten heeft hij een gehalte aan cyaanwaterstof dat ten hoogste 7 gram per hectoliter alcohol van 100 % vol bedraagt.
- (b) Het gehalte aan methanol van vruchten-eau-de-vie bedraagt ten hoogste 1 000 gram per hectoliter alcohol van 100 % vol.
- (i) In het geval van vruchten-eaux-de-vie verkregen uit de hieronder genoemde vruchten of bessen bedraagt het gehalte aan methanol echter ten hoogste 1 200 gram per hectoliter alcohol van 100 % vol:
 - pruimen (*Prunus domestica* L.),
 - mirabellen (*Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.), Janch. ex Mansf.),
 - kwetsen (*Prunus domestica* L.),
 - appels (*Malus domestica* Borkh.),

- peren (*Pyrus communis* L.) met uitzondering van Williams-peren (*Pyrus communis* L. cv "Williams"),
- frambozen (*Rubus idaeus* L.),
- bramen (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),
- abrikozen (*Prunus armeniaca* L.),
- perziken (*Prunus persica* (L.) Batsch);

(ii) In het geval van vruchten-eaux-de-vie verkregen uit de hieronder genoemde vruchten of bessen bedraagt het gehalte aan methanol ten hoogste 1 350 gram per hectoliter alcohol van 100 % vol:

- Williams-peren (*Pyrus communis* L. cv "Williams"),
- aalbessen (*Ribes rubrum* L.),
- zwarte bessen (*Ribes nigrum* L.),
- peerlijsterbessen (*Sorbus Aucuparia* L.),
- vlierbessen (*Sambucus nigra* L.),
- kweeperen (*Cydonia oblonga* Mill.),
- jeneverbessen (*Juniperus communis* L en/of *Juniperus oxicedrus* L.).

- (c) Het alcoholvolumegehalte van vruchten-eau-de-vie bedraagt ten minste 37,5 %.
- (d) Er mag geen alcohol, al dan niet verdund, aan worden toegevoegd in de zin van bijlage I, punt 4.
- (e) Vruchten-eau-de-vie wordt niet gearomatiseerd.
- (f) De verkoopbenaming van vruchten-eau-de-vie is "-eau-de-vie", voorafgegaan door de naam van de vrucht, bes of groente zoals: kersen-eau-de vie, die ook *kirsch* kan worden genoemd, pruimen-eau-de-vie, die ook *slivovitz* kan worden genoemd, mirabellen-eau-de-vie, perziken-eau-de-vie, appel-eau-de-vie, peren-eau-de-vie, abrikozen-eau-de-vie, vijgen-eau-de-vie, citrusvruchten-eau-de-vie, druiven-eau-de-vie of eau-de-vie van andere vruchten.

Vruchten-eau-de-vie mag ook de verkoopbenaming *-wasser*, voorafgegaan door de naam van de vrucht, dragen.

Voor de volgende vruchten mag "-eau-de-vie", voorafgegaan door de naam van de vrucht, worden vervangen door alleen de naam van de vrucht:

- mirabellen (*Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.), Janch. ex Mansf.),
- pruimen (*Prunus domestica* L.),
- kwetsen (*Prunus domestica* L.),
- aardbeiboomvruchten (*Arbutus unedo* L.),
- appels van het ras Golden Delicious.

Indien het gevaar bestaat dat de eindverbruiker een van deze verkoopbenamingen zonder het woord "eau-de-vie" niet gemakkelijk begrijpt,

dient op de etikettering en in de presentatie de term "eau-de-vie" te worden vermeld, eventueel met een toelichting.

- (g) Alleen in de verkoopbenaming van peren-eau-de-vie die uitsluitend uit peren van het ras "Williams" is verkregen, mag de term *Williams* worden gebruikt.
- (h) Indien twee of meer soorten vruchten, bessen of groenten samen zijn gedistilleerd, is de verkoopbenaming van het product "vruchten-eau-de-vie" of, waar van toepassing, "groenten-eau-de-vie". Deze verkoopbenaming mag worden aangevuld met de naam van elk van die vruchten-, bessen- of groentesoorten, vermeld in afnemende volgorde van de gebruikte hoeveelheden.

10. Appelcider-eau-de-vie of perencider-eau-de-vie

- (a) Appelcider-eau-de-vie en perencider-eau-de-vie zijn gedistilleerde dranken die aan de volgende voorwaarden voldoen:
 - (i) zij zijn uitsluitend verkregen door appelcider of perencider tot minder dan 86 % vol te distilleren op zodanige wijze dat het distillatieproduct een aroma en een smaak heeft die afkomstig zijn van de vruchten;
 - (ii) zij hebben een gehalte aan vluchtige stoffen dat ten minste 200 gram per hectoliter alcohol van 100 % vol bedraagt;
 - (iii) zij hebben een gehalte aan methanol dat ten hoogste 1 000 gram per hectoliter alcohol van 100 % vol bedraagt.
- (b) Het alcoholvolumegehalte van appelcider-eau-de-vie en perencider-eau-de-vie bedraagt ten minste 37,5 %.
- (c) Er mag geen alcohol, al dan niet verdund, aan worden toegevoegd in de zin van bijlage I, punt 4.
- (d) Appelcider-eau-de-vie en perencider-eau-de-vie worden niet gearomatiseerd.
- (e) Als middel om de kleur aan te passen mag aan appelcider-eau-de-vie en perencider-eau-de-vie uitsluitend karamel worden toegevoegd.

11. Honing-eau-de-vie

- (a) Honing-eau-de-vie is een gedistilleerde drank die aan de volgende voorwaarden voldoet:
 - (i) hij is uitsluitend verkregen door vergisting en distillatie van een beslag van honing;
 - (ii) hij is gedistilleerd tot minder dan 86 % vol op zodanige wijze dat het distillatieproduct de organoleptische kenmerken heeft die afkomstig zijn van de gebruikte grondstof.
- (b) Het alcoholvolumegehalte van honing-eau-de-vie bedraagt ten minste 35 %.
- (c) Er mag geen alcohol, al dan niet verdund, aan worden toegevoegd in de zin van bijlage I, punt 4.
- (d) Honing-eau-de-vie wordt niet gearomatiseerd.
- (e) Als middel om de kleur aan te passen mag aan honing-eau-de-vie uitsluitend karamel worden toegevoegd.
- (f) Honing-eau-de-vie mag uitsluitend worden verzoet met honing.

12. Hefebrand

- (a) *Hefebrand* of moer-eau-de-vie is een gedistilleerde drank die uitsluitend is verkregen door distillatie tot minder dan 86 % vol van wijnmoer of moer van vergiste vruchten.
- (b) Het alcoholvolumegehalte van *Hefebrand* of moer-eau-de-vie bedraagt ten minste 38 %.
- (c) Er mag geen alcohol, al dan niet verdund, aan worden toegevoegd in de zin van bijlage I, punt 4.
- (d) *Hefebrand* of moer-eau-de-vie wordt niet gearomatiseerd.
- (e) Als middel om de kleur aan te passen mag aan *Hefebrand* of moer-eau-de-vie uitsluitend karamel worden toegevoegd.
- (f) De verkoopbenaming *Hefebrand* of moer-eau-de-vie wordt aangevuld met de naam van de gebruikte grondstoffen.

13. Bierbrand of eau-de-vie de bière

- (a) *Bierbrand* of *eau-de-vie de bière* is een gedistilleerde drank die uitsluitend is verkregen door vers bier rechtstreeks onder normale druk tot een alcoholvolumegehalte van minder dan 86 % te distilleren op zodanige wijze dat het verkregen distillaat organoleptische kenmerken bezit die afkomstig zijn van het bier.
- (b) Het alcoholvolumegehalte van *Bierbrand* of *eau-de-vie de bière* bedraagt ten minste 38 %.
- (c) Er mag geen alcohol, al dan niet verdund, aan worden toegevoegd in de zin van bijlage I, punt 4.
- (d) *Bierbrand* of *eau-de-vie de bière* wordt niet gearomatiseerd.
- (e) Als middel om de kleur aan te passen mag aan *Bierbrand* of *eau-de-vie de bière* uitsluitend karamel worden toegevoegd.

14. Topinambur

- (a) *Topinambur* of aardpeer-eau-de-vie is een gedistilleerde drank die uitsluitend door vergisting en distillatie tot minder dan 86 % vol van knollen van de aardpeer (*Helianthus tuberosus* L.) is verkregen.
- (b) Het alcoholvolumegehalte van *Topinambur* of aardpeer-eau-de-vie bedraagt ten minste 38 %.
- (c) Er mag geen alcohol, al dan niet verdund, aan worden toegevoegd in de zin van bijlage I, punt 4.
- (d) *Topinambur* of aardpeer-eau-de-vie wordt niet gearomatiseerd.
- (e) Als middel om de kleur aan te passen mag aan *Topinambur* of aardpeer-eau-de-vie uitsluitend karamel worden toegevoegd.

15. Wodka

- (a) Wodka is een gedistilleerde drank die is verkregen uit ethylalcohol uit landbouwproducten, welke ethylalcohol is bereid door hetzij:

- aardappelen en/of granen,
- hetzij andere landbouwgrondstoffen met behulp van gist te vergisten en

het aldus verkregen product te distilleren en/of te rectificeren, op zodanige wijze dat de organoleptische kenmerken van de gebruikte grondstoffen en van de bij de vergisting gevormde bijproducten selectief worden verzwakt.

Dit procedé mag worden gevolgd door herdistillatie en/of een behandeling met geschikte technische hulpstoffen, met inbegrip van actieve kool, om het product bijzondere organoleptische kenmerken te geven.

De maximale residugehalten zijn die welke in bijlage I, punt 1, zijn vastgesteld voor ethylalcohol uit landbouwproducten, behalve dat het methanolgehalte in het eindproduct niet meer mag bedragen dan 10 gram per hectoliter alcohol van 100 % vol.

- (b) Het alcoholvolumegehalte van wodka bedraagt ten minste 37,5 %.
- (c) Geen andere aroma's mogen worden toegevoegd dan natuurlijke complexe aroma's die aanwezig zijn in het distillaat van de vergiste grondstoffen. Daarnaast mogen aan het product bijzondere organoleptische kenmerken worden gegeven, mits deze niet het overheersende aroma uitmaken.
- (d) Op de aanduiding, presentatie of etikettering van wodka die niet uitsluitend is geproduceerd uit aardappelen of granen, wordt de vermelding "geproduceerd uit ..." aangebracht, aangevuld met de naam van de grondstoffen die zijn gebruikt voor de productie van de ethylalcohol uit landbouwproducten.

16. Eau-de-vie (voorafgegaan door de naam van de vrucht), verkregen door maceratie en distillatie

- (a) Eau-de-vie (voorafgegaan door de naam van de vrucht), verkregen door maceratie en distillatie, is een gedistilleerde drank die aan de volgende voorwaarden voldoet:
 - (i) hij is verkregen door maceratie van onder punt ii) genoemde vruchten of bessen, hetzij gedeeltelijk vergist, hetzij niet vergist, eventueel aangevuld, per 100 kg vergiste vruchten of bessen, met ten hoogste 20 l

ethylalcohol uit landbouwproducten of met uit dezelfde vruchten verkregen eau-de-vie of distillaat of met een mengsel daarvan, gevolgd door distillatie tot minder dan 86 % vol;

(ii) hij is verkregen uit de volgende vruchten of bessen:

- bramen (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),
- aardbeien (*Fragaria* spp.),
- blauwe bosbessen (*Vaccinium myrtillus* L.),
- frambozen (*Rubus idaeus* L.),
- aalbessen (*Ribes rubrum* L.),
- witte aalbessen (*Ribes niveum* Lindl.),
- zwarte bessen (*Ribes nigrum* L.),
- sleepruimen (*Prunus spinosa* L.),
- lijsterbessen (*Sorbus aucuparia* L.),
- peerlijsterbessen (*Sorbus domestica* L.),
- hulstbessen (*Ilex aquifolium* en *Ilex cassine* L.),
- elsbessen (*Sorbus torminalis* (L.) Crantz),
- vlierbessen (*Sambucus nigra* L.),
- kruisbessen (*Ribes uva-crispa* L. syn. *Ribes grossularia*),
- veenbessen (*Vaccinium* L. subgenus *Oxycoccus*),
- rode bosbessen (*Vaccinium vitis-idaea* L.),
- blauwe bessen (*Vaccinium corymbosum* L.),
- duindoornbessen (*Hippophae rhamnoides* L.),
- rozenbottels (*Rosa canina* L.),
- bergframbozen (*Rubus chamaemorus* L.),
- kraaiheidebessen (*Empetrum nigrum* L.),
- poolbramen (*Rubus arcticus* L.),
- mirte (*Myrtus communis* L.),
- bananen (*Musa* spp.),
- passievruchten (*Passiflora edulis* Sims),
- ambarella of kedondong (*Spondias dulcis* Sol. ex Parkinson),
- mombinpruimen (*Spondias mombin* L.),
- walnoten (*Juglans regia* L.),
- hazelnoten (*Corylus avellana* L.),
- tamme kastanjes (*Castanea sativa* L.),
- citrusvruchten (*Citrus* spp. L.),
- cactusvijgen (*Opuntia ficus-indica*).

- (b) Het alcoholvolumegehalte van eau-de-vie (voorafgegaan door de naam van de vrucht), verkregen door maceratie en distillatie, bedraagt ten minste 37,5 %.
- (c) Eau-de-vie (voorafgegaan door de naam van de vrucht), verkregen door maceratie en distillatie, wordt niet gearomatiseerd.

- (d) Voor de etikettering en de presentatie van eau-de-vie (voorafgegaan door de naam van de vrucht), verkregen door maceratie en distillatie, geldt dat in de presentatie of de etikettering de woorden "verkregen door maceratie en distillatie" moeten voorkomen in letters van hetzelfde type, dezelfde grootte en dezelfde kleur en in hetzelfde gezichtsveld als de woorden "(naam van de vrucht)-eau-de-vie", waarbij in het geval van flessen een en ander op het buiketiket moet staan.

17. Geist (voorafgegaan door de naam van de vrucht of de gebruikte grondstoffen)

- (a) *Geist* (voorafgegaan door de naam van de vrucht of de gebruikte grondstoffen) is een gedistilleerde drank die wordt verkregen door in categorie 16, onder a), ii), vermelde niet-vergiste vruchten en bessen, dan wel groenten, noten of andere plantaardige materialen zoals kruiden of rozenblaadjes te macereren in ethylalcohol uit landbouwproducten, gevolgd door distillatie tot minder dan 86 % vol.
- (b) Het alcoholvolumegehalte van *Geist* (voorafgegaan door de naam van de vrucht of de gebruikte grondstoffen) bedraagt ten minste 37,5 %.
- (c) *Geist* (voorafgegaan door de naam van de vrucht of de gebruikte grondstoffen) wordt niet gearomatiseerd.

18. Gentiaan

- (a) Gentiaan is een gedistilleerde drank die uit een gentiaandistillaat op basis van vergiste gentiaanwortels wordt bereid, al dan niet met toevoeging van ethylalcohol uit landbouwproducten.
- (b) Het alcoholvolumegehalte van gentiaan bedraagt ten minste 37,5 %.
- (c) Gentiaan wordt niet gearomatiseerd.

19. Met jeneverbessen gearomatiseerde gedistilleerde drank

- (a) Met jeneverbessen gearomatiseerde gedistilleerde drank is een gedistilleerde drank die is verkregen door ethylalcohol uit landbouwproducten of granen-eau-de-vie of granendistillaat of een mengsel daarvan te aromatiseren met jeneverbessen (*Juniperus communis* L. en/of *Juniperus oxicedrus* L.).
- (b) Het alcoholvolumegehalte van met jeneverbessen gearomatiseerde gedistilleerde drank bedraagt ten minste 30 %.
- (c) Daarnaast mogen aromastoffen, aromatiserende preparaten, aromatische planten of delen van aromatische planten of een combinatie daarvan worden gebruikt, maar de organoleptische kenmerken van de jeneverbes moeten, ook al is het in mindere mate, waarneembaar zijn;
- (d) Voor met jeneverbessen gearomatiseerde gedistilleerde drank mag de verkoopbenaming *Wacholder*, of *genebra* worden gebruikt.

20. Gin

- (a) *Gin* is een met jeneverbessen gearomatiseerde gedistilleerde drank die is verkregen door organoleptisch geschikte ethylalcohol uit landbouwproducten te aromatiseren met jeneverbessen (*Juniperus communis* L.).
- (b) Het alcoholvolumegehalte van gin bedraagt ten minste 37,5 %.

- (c) Bij de bereiding van gin mogen uitsluitend aromastoffen en/of aromatiserende preparaten worden gebruikt, op zodanige wijze dat de smaak van jeneverbessen overheerst.
- (d) De term *gin* mag worden aangevuld met de term *dry* op voorwaarde dat niet meer dan 0,1 gram verzoeting per liter eindproduct wordt toegevoegd.

21. Gedistilleerde gin

- (a) Gedistilleerde *gin* is:
 - (i) een met jeneverbessen gearomatiseerde gedistilleerde drank die uitsluitend is verkregen door organoleptisch geschikte ethylalcohol uit landbouwproducten van een passende kwaliteit met een aanvankelijk alcoholgehalte van ten minste 96 % vol met gebruikmaking van jeneverbessen (*Juniperus communis* L.) en andere natuurlijke plantaardige materialen te herdistilleren in distilleertoestellen van een vanouds voor *gin* gebruikt type, met dien verstande dat de smaak van de jeneverbes moet overheersen; of
 - (ii) een mengsel van het product van een dergelijke distillatie en ethylalcohol uit landbouwproducten met dezelfde samenstelling, dezelfde zuiverheid en hetzelfde alcoholgehalte; om gedistilleerde gin te aromatiseren mogen ook aromastoffen en/of aromatiserende preparaten zoals bedoeld in categorie 20, onder c), worden gebruikt.
- (b) Het alcoholvolumegehalte van gedistilleerde *gin* bedraagt ten minste 37,5 %.
- (c) *Gin* die wordt verkregen door louter toevoeging van essences of aroma's aan ethylalcohol uit landbouwproducten wordt niet als gedistilleerde *gin* beschouwd.
- (d) De term "gedistilleerde *gin*" mag worden aangevuld met de term "dry" op voorwaarde dat niet meer dan 0,1 gram verzoeting per liter eindproduct wordt toegevoegd.

22. London gin

- (a) *London gin* is een soort van gedistilleerde *gin* die als volgt wordt bereid:
 - (i) de gebruikte ethylalcohol uit landbouwproducten mag geen hoger gehalte aan methanol dan 5 gram per hectoliter alcohol van 100 % vol hebben en de aromatisering gebeurt uitsluitend door ethylalcohol uit landbouwproducten met gebruikmaking van alle gebruikte natuurlijke plantaardige materialen te herdistilleren in traditionele distilleertoestellen;
 - (ii) het aldus verkregen distillaat moet een alcoholvolumegehalte van ten minste 70 % hebben;
 - (iii) eventueel nog toegevoegde ethylalcohol uit landbouwproducten moet voldoen aan de in bijlage I, punt 1, vastgestelde vereisten, maar mag geen hoger gehalte aan methanol bevatten dan 5 gram per hectoliter alcohol van 100 % vol;
 - (iv) er worden niet meer dan 0,1 gram suikers per liter eindproduct en geen kleurstoffen toegevoegd;
 - (v) er worden geen andere ingrediënten meer toegevoegd dan water.

- (b) Het alcoholvolumegehalte van *London gin* bedraagt ten minste 37,5 %.
- (c) De term *London gin* mag worden aangevuld met de term *dry*.

23. Met karwij gearomatiseerde gedistilleerde dranken

- (a) Met karwij gearomatiseerde gedistilleerde drank is een gedistilleerde drank die is verkregen door ethylalcohol uit landbouwproducten te aromatiseren met karwij (*Carum carvi* L.).
- (b) Het alcoholvolumegehalte van met karwij gearomatiseerde gedistilleerde dranken bedraagt ten minste 30 %.
- (c) Als aanvulling mogen andere aromastoffen en/of aromatiserende preparaten worden gebruikt, maar de smaak van karwij moet overheersen.

24. Akvavit of aquavit

- (a) *Akvavit* of *aquavit* is een met karwij en/of dillezaad gearomatiseerde gedistilleerde drank die is geproduceerd met ethylalcohol uit landbouwproducten en is gearomatiseerd met een distillaat van kruiden of specerijen.
- (b) Het alcoholvolumegehalte van *akvavit* of *aquavit* bedraagt ten minste 37,5 %.
- (c) Als aanvulling mogen andere natuurlijke aromastoffen en/of aromatiserende preparaten worden gebruikt, maar het aroma van deze drank moet grotendeels afkomstig zijn van distillaten van karwijzaad (*Carum carvi* L.) en/of dillezaad (*Anethum graveolens* L.), waarbij het gebruik van etherische oliën is verboden.
- (d) De bittere stoffen mogen de smaak niet sterk overheersen; het gehalte aan droge stof mag niet meer dan 1,5 gram per 100 ml bedragen.

25. Met anijs gearomatiseerde gedistilleerde drank

- (a) Met anijs gearomatiseerde gedistilleerde drank is een gedistilleerde drank die is verkregen door ethylalcohol uit landbouwproducten met natuurlijke extracten van steranijs (*Illicium verum* Hook f.), groene anijs (*Pimpinella anisum* L.), venkel (*Foeniculum vulgare* Mill.) of welke andere plant ook die hetzelfde aromatische hoofdbestanddeel bevat, te aromatiseren met behulp van een van de volgende procedés of een combinatie daarvan:
 - (i) maceratie en/of distillatie;
 - (ii) herdistillatie van de alcohol met gebruikmaking van de zaden of andere delen van de bovengenoemde planten,
 - (iii) toevoeging van door distillatie verkregen natuurlijke extracten van door een anijsaroma gekenmerkte planten.
- (b) Het alcoholvolumegehalte van met anijs gearomatiseerde gedistilleerde dranken bedraagt ten minste 15 %.
- (c) Bij de bereiding van met anijs gearomatiseerde gedistilleerde drank mogen uitsluitend natuurlijke aromastoffen en aromatiserende preparaten worden gebruikt.
- (d) Als aanvulling mogen andere natuurlijke plantaardige extracten of aromatische zaden worden gebruikt, maar de smaak van anijs moet blijven overheersen.

26. Pastis

- (a) *Pastis* is een met anijs gearomatiseerde gedistilleerde drank die tevens natuurlijke extracten van zoethout (*Glycyrrhiza* spp.) bevat, wat de aanwezigheid tot gevolg heeft enerzijds van "chalconen" genoemde kleurstoffen, en anderzijds van glycyrrizinezuur, waarvan het minimum- en het maximumgehalte respectievelijk 0,05 en 0,5 gram per liter moeten bedragen.
- (b) Het alcoholvolumegehalte van *pastis* bedraagt ten minste 40 %.
- (c) Bij de bereiding van *pastis* mogen uitsluitend natuurlijke aromastoffen en aromatiserende preparaten worden gebruikt.
- (d) *Pastis* bevat minder dan 100 gram suiker per liter, uitgedrukt in invertsuiker, en heeft een minimum- en een maximumgehalte aan anethool van respectievelijk 1,5 en 2 gram per liter.

27. Pastis de Marseille

- (a) *Pastis de Marseille* is een *pastis* met een anethoolgehalte van 2 gram per liter.
- (b) Het alcoholvolumegehalte van *pastis de Marseille* bedraagt ten minste 45 %.
- (c) Bij de bereiding van *pastis de Marseille* mogen uitsluitend natuurlijke aromastoffen en aromatiserende preparaten worden gebruikt.

28. Anis

- (a) *Anis* is een met anijs gearomatiseerde gedistilleerde drank waarvan het kenmerkende aroma uitsluitend afkomstig is van groene anijs (*Pimpinella anisum* L.), steranijs (*Illicium verum* Hook f.) of venkel (*Foeniculum vulgare* Mill.) of een combinatie daarvan.
- (b) Het alcoholvolumegehalte van *anis* bedraagt ten minste 37 %.
- (c) Bij de bereiding van *anis* mogen uitsluitend natuurlijke aromastoffen en aromatiserende preparaten worden gebruikt.

29. Gedistilleerde anis

- (a) Gedistilleerde *anis* is *anis* die met gebruikmaking van de in categorie 28, onder a), genoemde zaden gedistilleerde alcohol en, in het geval van geografische aanduidingen, mastiek of andere aromatische zaden, planten en vruchten bevat, waarbij die alcohol ten minste 20 % van het alcoholgehalte van de gedistilleerde *anis* uitmaakt.
- (b) Het alcoholvolumegehalte van gedistilleerde *anis* bedraagt ten minste 35 %.
- (c) Bij de bereiding van gedistilleerde *anis* mogen uitsluitend natuurlijke aromastoffen en aromatiserende preparaten worden gebruikt.

30. Gedistilleerde drank met bittere smaak of bitter

- (a) Gedistilleerde drank met bittere smaak of *bitter* is een gedistilleerde drank met een overheersend bittere smaak die wordt verkregen door aromatisering van ethylalcohol uit landbouwproducten met aromastoffen.
- (b) Het alcoholvolumegehalte van gedistilleerde drank met bittere smaak of *bitter* bedraagt ten minste 15 %.
- (c) Voor gedistilleerde drank met bittere smaak of *bitter* mag ook de verkoopbenaming "amer" of *bitter*, al dan niet gecombineerd met een andere term, worden gebruikt.

31. Gearomatiseerde wodka

- (a) Gearomatiseerde wodka is wodka waaraan een overheersend aroma is gegeven dat niet het aroma van de grondstoffen is.
- (b) Het alcoholvolumegehalte van gearomatiseerde wodka bedraagt ten minste 37,5 %.
- (c) Gearomatiseerde wodka mag verzoeting, blending, aromatisering, rijping of kleuring hebben ondergaan.
- (d) De verkoopbenaming van gearomatiseerde wodka mag ook de naam van enig overheersend aroma samen met het woord "wodka" zijn.

32. Likeur

- (a) Likeur is een gedistilleerde drank die:
- (i) een gehalte aan suiker, uitgedrukt in invertsuiker, heeft van ten minste:
 - 70 gram per liter voor kersenlikeur waarvan de ethylalcohol uitsluitend uit kersen-eau-de vie bestaat,
 - 80 gram per liter voor gentiaanlikeur of soortgelijke likeuren bij de bereiding waarvan gentiaanplanten of soortgelijke planten als aromastof zijn gebruikt,
 - 100 gram per liter in alle overige gevallen;
 - (ii) is geproduceerd met ethylalcohol uit landbouwproducten of met een distillaat uit landbouwproducten of met een of meer gedistilleerde dranken of met een mengsel daarvan, die zijn verzoet en waaraan een of meer aroma's, landbouwproducten of voedingsmiddelen zijn toegevoegd.
- (b) Het alcoholvolumegehalte van likeur bedraagt ten minste 15 %.
- (c) Bij de bereiding van likeur mogen aromastoffen en aromatiserende preparaten worden gebruikt. Bij de bereiding van de volgende likeuren mogen echter uitsluitend natuurlijke aromastoffen en aromatiserende preparaten worden gebruikt:
- (i) vruchtenlikeuren:
 - zwarte bessen,
 - kersen,
 - frambozen,
 - bramen,
 - blauwe bosbessen,
 - citrusvruchten,
 - bergframbozen,
 - poolbramen,
 - veenbessen,
 - rode bosbessen,
 - duindoornbessen,
 - ananas;
 - (ii) plantenlikeuren:
 - munt,
 - gentiaan,
 - anijs,
 - alsem,
 - wondkruid.
- (d) De volgende samengestelde termen mogen in de presentatie van in de Unie geproduceerde likeuren worden gebruikt in het geval dat ethylalcohol uit landbouwproducten is gebruikt volgens gangbare productiemethoden:
- *prune brandy*,
 - *orange brandy*,
 - *apricot brandy*,
 - *cherry brandy*,
 - *solbaerrom*, ook zwartebessenrum genoemd.

Wat de etikettering en de presentatie van die likeuren betreft, moet de samengestelde term in de etikettering en de presentatie op één regel in uniforme letters van hetzelfde lettertype, dezelfde grootte en dezelfde kleur voorkomen en moet het woord "likeur" er vlakbij staan in letters die niet kleiner zijn dan die welke voor de samengestelde term zijn gebruikt. Indien de alcohol niet afkomstig is van de vermelde gedistilleerde drank, moet de oorsprong ervan in de etikettering worden aangegeven in hetzelfde gezichtsveld als dat waarin de samengestelde term en het woord "likeur" voorkomen, hetzij door te vermelden om welk type alcohol uit landbouwproducten het gaat, hetzij door de vermelding "alcohol uit landbouwproducten" te gebruiken, altijd voorafgegaan door de woorden "vervaardigd uit", "bereid met" of "op basis van".

33. Crème de (gevolgd door de naam van de betrokken vrucht of van de gebruikte grondstof)

- (a) Een gedistilleerde drank met de benaming "Crème de" (gevolgd door de naam van de betrokken vrucht of van de gebruikte grondstof), exclusief zuivelproducten, is een likeur die een gehalte aan suiker, uitgedrukt in invertsuiker, van ten minste 250 gram per liter heeft.
- (b) Het alcoholvolumegehalte van "Crème de" (gevolgd door de naam van de betrokken vrucht of van de gebruikte grondstof) bedraagt ten minste 15 %.
- (c) Voor deze gedistilleerde drank gelden de in categorie 32 vastgelegde regels betreffende aromastoffen en aromatiserende preparaten in likeuren.
- (d) De verkoopbenaming mag worden aangevuld met de term "likeur".

34. Crème de cassis

- (a) *Crème de cassis* is een zwartebessenlikeur die ten minste 400 gram suiker, uitgedrukt in invertsuiker, per liter bevat.
- (b) Het alcoholvolumegehalte van *crème de cassis* bedraagt ten minste 15 %.
- (c) Voor *crème de cassis* gelden de in categorie 32 vastgelegde regels betreffende aromastoffen en aromatiserende preparaten in likeuren.
- (d) De verkoopbenaming mag worden aangevuld met de term "likeur".

35. Guignolet

- (a) *Guignolet* is een likeur die is verkregen door kersen te macereren in ethylalcohol uit landbouwproducten.
- (b) Het alcoholvolumegehalte van *guignolet* bedraagt ten minste 15 %.
- (c) Voor *guignolet* gelden de in categorie 32 vastgelegde regels betreffende aromastoffen en aromatiserende preparaten in likeuren.
- (d) De verkoopbenaming mag worden aangevuld met de term "likeur".

36. Punch au rhum

- (a) *Punch au rhum* is een likeur waarvan het alcoholgehalte uitsluitend afkomstig is van rum.
- (b) Het alcoholvolumegehalte van *punch au rhum* bedraagt ten minste 15 %.

- (c) Voor *punch au rhum* gelden de in categorie 32 vastgelegde regels betreffende aromastoffen en aromatiserende preparaten in likeuren.
- (d) De verkoopbenaming mag worden aangevuld met de term "likeur".

37. Sloe gin

- (a) *Sloe gin* is een likeur die is verkregen door sleepruimen te macereren in *gin* en eventueel sleepruimensap toe te voegen.
- (b) Het alcoholvolumegehalte van *sloe gin* bedraagt ten minste 25 %.
- (c) Bij de bereiding van *sloe gin* mogen uitsluitend natuurlijke aromastoffen en aromatiserende preparaten worden gebruikt.
- (d) De verkoopbenaming mag worden aangevuld met de term "likeur".

38. Met sleepruimen gearomatiseerde gedistilleerde drank of Pacharán

Met sleepruimen gearomatiseerde gedistilleerde drank of *Pacharán* is een gedistilleerde drank:

- a) die een overheersende smaak van sleepruimen heeft en wordt verkregen door sleepruimen (*Prunus spinosa*) te macereren in ethylalcohol uit landbouwproducten en door natuurlijke anijsextracten en/of anijsdistillaten toe te voegen;
- b) die een minimaal alcoholvolumegehalte van 25 % heeft;
- c) die met minimaal 125 g sleepruimen per liter eindproduct wordt geproduceerd;
- d) die een in invertsuiker uitgedrukt suikergehalte heeft tussen 80 en 250 g per liter eindproduct;
- e) die organoleptische, kleur- en smaakkenmerken heeft die uitsluitend worden bepaald door het gebruikte fruit en de anijs.

De term *Pacharán* mag slechts als verkoopbenaming worden gebruikt indien het product in Spanje is geproduceerd. Als het product buiten Spanje is geproduceerd, mag de term *Pacharán* uitsluitend worden gebruikt naast de verkoopbenaming "Met sleepruimen gearomatiseerde gedistilleerde drank", mits die term vergezeld gaat van de vermelding: "geproduceerd in ...", gevolgd door de naam van de lidstaat of het derde land van productie.

39. Sambuca

- (a) *Sambuca* is een kleurloze met anijs gearomatiseerde likeur die aan de volgende voorwaarden voldoet:
 - (i) hij bevat distillaten van groene anijs (*Pimpinella anisum* L.) en/of van steranijs (*Illicium verum* L.) en eventueel van andere aromatische kruiden;
 - (ii) hij heeft een gehalte aan suiker, uitgedrukt in invertsuiker, van ten minste 370 gram per liter;
 - (iii) hij heeft een gehalte aan natuurlijk anethool van ten minste 1 maar niet meer dan 2 gram per liter.
- (b) Het alcoholvolumegehalte van *sambuca* bedraagt ten minste 38 %.
- (c) Voor *sambuca* gelden de in categorie 32 vastgelegde regels betreffende aromastoffen en aromatiserende preparaten in likeuren.
- (d) De verkoopbenaming mag worden aangevuld met de term "likeur".

40. Maraschino, marrasquino of maraskino

- (a) *Maraschino, marrasquino* of *maraskino* is een kleurloze likeur die hoofdzakelijk met behulp van een distillaat van marascakersen of van het product van de maceratie van marascakersen of delen daarvan in alcohol uit landbouwproducten is gearomatiseerd en die een gehalte aan suiker, uitgedrukt in invertsuiker, van ten minste 250 gram per liter heeft.
- (b) Het alcoholvolumegehalte van maraschino, marrasquino of maraskino bedraagt ten minste 24 %.
- (c) Voor *maraschino, marrasquino* of *maraskino* gelden de in categorie 32 vastgelegde regels betreffende aromastoffen en aromatiserende preparaten in likeuren.
- (d) De verkoopbenaming mag worden aangevuld met de term "likeur".

41. Nocino

- (a) *Nocino* is een likeur die hoofdzakelijk door maceratie en/of distillatie van hele, onrijpe walnoten (*Juglans regia* L.) is gearomatiseerd en die een gehalte aan suiker, uitgedrukt in invertsuiker, van ten minste 100 gram per liter heeft.
- (b) Het alcoholvolumegehalte van *nocino* bedraagt ten minste 30 %.
- (c) Voor *nocino* gelden de in categorie 32 vastgelegde regels betreffende aromastoffen en aromatiserende preparaten in likeuren.
- (d) De verkoopbenaming mag worden aangevuld met de term "likeur".

42. Eierlikeur of advocaat of avocat of advokat

- (a) Eierlikeur of *advocaat* of *avocat* of *advokat* is een al dan niet gearomatiseerde gedistilleerde drank op basis van ethylalcohol uit landbouwproducten, distillaat of eau-de-vie, of een mengsel daarvan, die de ingrediënten kwaliteitseigeeel, eiwit en suiker of honing bevat. Het gehalte aan suiker of honing, uitgedrukt in invertsuiker, bedraagt ten minste 150 gram per liter. Het gehalte aan kwaliteitseigeeel bedraagt ten minste 140 gram per liter eindproduct.
- (b) Het alcoholvolumegehalte van eierlikeur of *advocaat* of *avocat* of *advokat* bedraagt ten minste 14 %.
- (c) Bij de bereiding van *advocaat* of *avocat* of *advokat* mogen uitsluitend aromastoffen en aromatiserende preparaten worden gebruikt.

43. Likeur met ei

- (a) Likeur met ei is een al dan niet gearomatiseerde gedistilleerde drank op basis van ethylalcohol uit landbouwproducten, distillaat of eau-de-vie, of een mengsel daarvan, die de kenmerkende ingrediënten kwaliteitseigeeel, eiwit en suiker of honing bevat. Het gehalte aan suiker of honing, uitgedrukt in invertsuiker, bedraagt ten minste 150 gram per liter. Het gehalte aan eigeeel bedraagt ten minste 70 gram per liter eindproduct.
- (b) Het alcoholvolumegehalte van likeur met ei bedraagt ten minste 15 %.
- (c) Bij de bereiding van likeur met ei mogen uitsluitend natuurlijke aromastoffen en aromatiserende preparaten worden gebruikt.

44. Mistrà

- (a) *Mistrà* is een kleurloze met anijszaad of met natuurlijk anethool gearomatiseerde gedistilleerde drank die aan de volgende voorwaarden voldoet:
 - (i) hij heeft een anethoolgehalte van ten minste 1 doch niet meer dan 2 gram per liter;
 - (ii) er is eventueel een distillaat van aromatische kruiden aan toegevoegd;
 - (iii) hij bevat geen toegevoegde suiker.
- (b) Het alcoholvolumegehalte van *mistrà* bedraagt ten minste 40 % doch niet meer dan 47 %.
- (c) Bij de bereiding van *mistrà* mogen uitsluitend natuurlijke aromastoffen en aromatiserende preparaten worden gebruikt.

45. Väkevã glögi of spritglögg

- (a) *Väkevã glögi* of *spritglögg* is een gedistilleerde drank die is verkregen door ethylalcohol uit landbouwproducten met aroma van kruidnagel en/of kaneel te aromatiseren door middel van een van de volgende procedés: maceratie of distillatie, herdistillatie van de alcohol met gebruikmaking van delen van de bovengenoemde planten, toevoeging van natuurlijke aromastoffen van kruidnagel of kaneel of een combinatie van deze procedés.
- (b) Het alcoholvolumegehalte van *väkevã glögi* of *spritglögg* bedraagt ten minste 15 %.
- (c) Aromastoffen, aromatiserende preparaten of andere aroma's mogen eveneens worden gebruikt, maar het aroma van de bovengenoemde specerijen moet overheersen.
- (d) Het gehalte aan wijn of wijnbouwproducten mag niet meer dan 50 % van het eindproduct bedragen.

46. Berenburg of Beerenburg

- (a) *Berenburg* of *Beerenburg* is een gedistilleerde drank die aan de volgende voorwaarden voldoet:
 - (i) hij is gebaseerd op ethylalcohol uit landbouwproducten;
 - (ii) hij wordt geproduceerd door maceratie van vruchten of planten of delen daarvan;
 - (iii) hij bevat als specifiek aroma distillaat van gentiaanwortel (*Gentiana lutea* L.), van jeneverbessen (*Juniperus communis* L.) en van laurierbladeren (*Laurus nobilis* L.);
 - (iv) hij heeft een kleur die varieert tussen lichtbruin en donkerbruin;
 - (v) hij is eventueel verzoet tot een gehalte aan suiker, uitgedrukt in invertsuiker, van ten hoogste 20 gram per liter.
- (b) Het alcoholvolumegehalte van *Berenburg* of *Beerenburg* bedraagt ten minste 30 %.
- (c) Bij de bereiding van *Berenburg* of *Beerenburg* mogen uitsluitend natuurlijke aromastoffen en aromatiserende preparaten worden gebruikt.

47. Honingnectar of medenectar

- (a) Honingnectar of medenectar is een gedistilleerde drank die wordt verkregen door een gegist beslag van honing te vermengen met honingdistillaat en/of ethylalcohol uit landbouwproducten, en waarin het volumegehalte van gegist honingbeslag ten minste 30 % bedraagt.
- (b) Het alcoholvolumegehalte van honingnectar of medenectar bedraagt ten minste 22 %.
- (c) Bij de bereiding van honingnectar of medenectar mogen uitsluitend natuurlijke aromastoffen en aromatiserende preparaten worden gebruikt, met dien verstande dat de honingsmaak moet overheersen.
- (d) Honingnectar of medenectar mag uitsluitend worden verzoet met honing.

DEEL II

Specifieke voorschriften voor bepaalde gedistilleerde dranken, andere dan die vermeld in deel I

1. *Rum-Verschnitt* is een in Duitsland bereid product dat is verkregen door vermenging van rum en alcohol en waarbij ten minste 5 % van de in het eindproduct aanwezige alcohol afkomstig moet zijn van rum. Het alcoholvolumegehalte van *Rum-Verschnitt* bedraagt ten minste 37,5 %. Wat de etikettering en de presentatie betreft, moet het woord *Verschnitt* in de presentatie of op de etikettering in letters van hetzelfde type, dezelfde grootte en dezelfde kleur als die van, en op dezelfde regel als, het woord "*Rum*" voorkomen, waarbij dit in het geval van flessen op het buiketiket moet zijn. De verkoopbenaming van dit product is "gedistilleerde drank". Indien dit product buiten Duitsland wordt verkocht, moet de alcoholische samenstelling ervan op het etiket zijn vermeld.

2. *Slivovice* is een in Tsjechië bereid product dat is verkregen door aan pruimendistillaat vóór de einddistillatie, ethylalcohol uit landbouwproducten toe te voegen, waarbij ten minste 70 % van de in het eindproduct aanwezige alcohol afkomstig moet zijn van pruimendistillaat. De verkoopbenaming van dit product is "gedistilleerde drank". De benaming *slivovice* mag worden toegevoegd indien zij is opgenomen in hetzelfde gezichtsveld op het buiketiket. Indien *slivovice* buiten Tsjechië wordt verkocht, moet de alcoholische samenstelling ervan op het etiket zijn vermeld. Deze bepaling geldt onverminderd het gebruik van de benaming *slivovice* voor vruchten-eau-de-vie overeenkomstig categorie 9 van deel I van deze bijlage.