ANNESS I

**DEFINIZZJONIJIET TEKNIĊI**

Id-definizzjonijiet tekniċi, kif imsemmija fl-Artikolu 2(2), huma kif ġej:

(1) “alkoħol etiliku ta’ oriġini agrikola” tfisser likwidu alkoħoliku li għandu l-karatteristiċi li ġejjin:

(a) karatteristiċi organolettiċi: l-ebda togħma perċittibbli għajr dik tal-materja prima użata fil-produzzjoni tiegħu;

(b) qawwa alkoħolika minima skont il-volum: 96.0 %;

(c) livell massimu tar-residwi:

(i) aċidità totali, espressa fi grammi ta' aċidu aċetiku għal kull ettolitru ta' alkoħol ta' 100 % vol.: 1.5;

(ii) esteri espressi fi grammi ta' aċetat etiliku għal kull ettolitru ta' alkoħol ta' 100 % vol.: 1.3;

(iii) aldeidi espressi fi grammi ta' aċetaldeida għal kull ettolitru ta' alkoħol ta' 100 % vol.: 0.5;

(iv) alkoħols ogħla espressi fi grammi ta' metil2 propanol1 għal kull ettolitru ta' alkoħol ta' 100 % vol.: 0.5;

(v) metanol espress fi grammi għal kull ettolitru ta' alkoħol ta' 100 % vol.: 30;

(vi) estratt niexef espress fi grammi għal kull ettolitru ta' alkoħol ta' 100 % vol.: 1.5;

(vii) bażijiet volatili li fihom in-nitroġenu espressi fi grammi ta' nitroġenu għal kull ettolitru ta' alkoħol ta' 100 % vol.: 0.1;

(viii) furfural: imperċettibbli.

(2) “Distillat ta’ oriġini agrikola” tfisser likwidu alkoħoliku li jinkiseb permezz tad-distillazzjoni, wara l-fermentazzjoni alkoħolika ta’ prodotti agrikoli elenkati fl-Anness I tat-Trattat, li m’għandux il-proprjetajiet tal-alkoħol etiliku jew ta’ xarba spirituża, imma li xorta jżomm l-aroma u t-togħma tal-materja prima użata.

Fejn issir referenza għall-materja prima użata, id-distillat għandu jinkiseb esklussivament minn dik il-materja prima.

(3) “Dolċifikazzjoni” tfisser li jintuża wieħed jew aktar minn dawn il-prodotti li ġejjin fil-preparazzjoni tax-xorb spirituż:

(a) zokkor semiabjad, zokkor abjad, zokkor abjad ħafna, destrosju, fruttosju, xropp tal-glukożju, soluzzjoni taz-zokkor, soluzzjoni taz-zokkor invertit, xropp taz-zokkor invertit, kif definiti fid-Direttiva tal-Kunsill 2001/111/KE[[1]](#footnote-1);

(b) għasir il-għeneb konċentrat qabel ma jeħmer imsoffi, għasir il-għeneb konċentrat qabel ma jeħmer, għasir il-għeneb frisk qabel ma jeħmer;

(c) zokkor maħruq, li huwa l-prodott miksub esklussivament mit-tisħin ikkontrollat tas-sukrożju mingħajr bażijiet, aċidi minerali jew addittivi kimiċi oħra;

(d) għasel kif definit fid-Direttiva tal-Kunsill 2001/110/KE[[2]](#footnote-2);

(e) ġulepp tal-ħarrub;

(f) kwalunkwe sustanzi karboidrati naturali oħrajn li għandhom effett simili għall-prodotti msemmija fil-punti minn (a) sa (e).

(4) “Żieda ta' alkoħol” tfisser iż-żieda ta' alkoħol etiliku ta' oriġini agrikola jew ta’ distillati ta' oriġini agrikola, jew tat-tnejn, ma' xorb spirituż.

(5) “Żieda ta’ ilma” tfisser żieda ta’ ilma li jista’ jkun distillat, dimineralizzat, ippermutat jew imħaffef fit-tħejjija ta’ xorb spirtuż. Din iż-żieda hija awtorizzata sakemm il-kwalità tal-ilma tkun konformi mad-Direttiva tal-Kunsill 98/83/KE[[3]](#footnote-3) u d-Direttiva 2009/54/KE tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill[[4]](#footnote-4) u jekk il-qawwa alkoħolika tax-xarba spirituża, wara ż-żieda, tkun għadha konformi mal-kundizzjonijiet dwar il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum ipprovduta taħt il-kategorija rilevanti tax-xarba spirituża.

(6) "Taħlit" tfisser il-kombinazzjoni ta' żewġ xarbiet spiritużi jew aktar tal-istess kategorija, distinti minn xulxin biss permezz ta' differenzi żgħar fil-kompożizzjoni minħabba wieħed jew aktar mill-fatturi li ġejjin:

(a) il-metodu ta' preparazzjoni;

(b) l-imqatar li jintużaw;

(c) il-perjodu tal-maturazzjoni jew invekkjament;

(d) iż-żona ġeografika tal-produzzjoni.

Ix-xarba spirituża prodotta b'dan il-mod għandha tkun tal-istess kategorija tax-xarba spirituża bħax-xarbiet spiritużi oriġinali qabel il-blending.

(7) "Maturazzjoni jew invekkjament" tfisser il-proċess li ċerti reazzjonijiet jitħallew jiżviluppaw b'mod naturali f'kontenituri adatti, sabiex b'hekk ix-xarba spirituża konċernata tingħata kwalitajiet organolettiċi li qabel ma kellhiex.

(8) “Aromatizzanti” tfisser “aromatizzanti” kif definita fil-punt (a) tal-Artikolu 3(2) tar-Regolament (KE) Nru 1334/2008.

(9) “Sustanza ta’ taħwir” tfisser “sustanza ta’ taħwir” kif definita fil-punt (b) tal-Artikolu 3(2) tar-Regolament (KE) Nru 1334/2008.

(10) “Sustanza ta' taħwir naturali” tfisser “sustanza ta' taħwir naturali” kif definita fil-punt (c) tal-Artikolu 3(2) tar-Regolament (KE) Nru 1334/2008.

(11) “Preparazzjoni ta' taħwir” tfisser “preparazzjoni ta' taħwir” kif definita fil-punt (d) tal-Artikolu 3(2) tar-Regolament (KE) Nru 1334/2008.

(12) “Aromatizzanti oħra” tfisser “aromatizzanti oħra” kif definita fil-punt (h) tal-Artikolu 3(2) tar-Regolament (KE) Nru 1334/2008.

 (13) “Kuluri” tfisser "kuluri" kif definita fil-punt 2 tal-Anness I għar-Regolament (KE) Nru 1333/2008 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill[[5]](#footnote-5).

(14) “Koloranti” tfisser li fil-preparazzjoni ta’ xarba spirituża jintuża kulur jew aktar kif jiddefinixxi il-punt 2 tal-Anness I tar-Regolament (KE) Nru 1333/2008.

 (15) “Qawwa alkoħolika skont il-volum” tfisser il-proporzjon tal-volum ta' alkoħol pur preżenti fil-prodott konċernat f'20 C° għall-volum totali ta' dak il-prodott fl-istess temperatura.

(16) “Kontenut ta' sustanzi volatili” tfisser il-kwantità ta' sustanzi volatili għajr l-alkoħol etiliku u l-metanol li fiha x-xarba spirituża miksuba esklussivament bid-distillazzjoni, b'riżultat biss tad-distillazzjoni jew tar-ridistillazzjoni tal-materja prima użata.

(17) “Imballaġġ” tfisser it-tgeżwir protettiv, bħal kartun, kaxex, kontenituri u fliexken użati fit-trasport jew bejgħ ta’ xorb spirituż.

ANNESS II

**PARTI I**

**Kategoriji ta' xorb spirituż**

**1. Rum**

(a) Rum jista' jkun wieħed minn dawn li ġejjin:

(i) xarba spirituża prodotta permezz tal-fermentazzjoni alkoħolika u d-distillazzjoni, mill-melassa jew il-ġulepp prodott waqt il-manifattura taz-zokkor tal-kannamieli jew mill-meraq tal-kannamieli nnifsu u distillat f'anqas minn 96 % vol. sabiex id-distillat ikollu l-karatteristiċi organolettiċi speċifiċi li jistgħu jingħarfu tar-rum;

(ii) xarba spirituża prodotta esklussivament b'fermentazzjoni alkoħolika u distillazzjoni tal-meraq tal-kannamieli li għandu l-karatteristiċi aromatiċi speċifiċi għar-rum u kontenut ta' sustanzi volatili daqs jew iżjed minn 225 gramma għal kull ettolitru ta' alkolħol ta' 100 % volum. Din ix-xarba spirituża tista' titqiegħed fis-suq bil-kelma “agrikolu” sabiex tikkwalifika d-denominazzjoni tal-bejgħ “rum” akkumpanjata minn kwalunkwe waħda mill-indikazzjonijiet ġeografiċi reġistrati tad-Dipartimenti Franċiżi barra l-Pajjiż u r-Reġjun Awtonomu ta' Madeira.

(b) Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum tar-rum għandha tkun ta' 37.5 %.

(c) M'għandha ssir l-ebda żieda ta' alkoħol kif definit fil-punt (4) tal-Anness I, dilwit jew le.

(d) Ir-rum m'għandux ikun miżjud b'aromattizzanti.

(e) Ir-rum jista' jkollu miżjud fih karamella biss bħala mezz sabiex jiġi adattat il-kulur.

(f) Il-kelma “*traditionnel*” tista' tissupplimenta kwalunkwe mill-indikazzjonijiet ġeografiċi rreġistrati għal din il-kategorija meta r-rum ikun prodott permezz ta' distillazzjoni ta' anqas minn 90 % vol., wara l-fermentazzjoni alkoħolika tal-materjali li jipproduċu l-alkoħol li joriġinaw esklussivament fil-post tal-produzzjoni kkunsidrat. Dan ir-rum għandu jkollu kontenut ta' sustanzi volatili li jlaħħaq jew jaqbeż il-225 gramma għal kull ettolitru ta' 100 % vol. ta' alkoħol u ma jridx ikun dolċifikat. L-użu tal-kelma *“traditionnel”* ma jimpedixxix l-użu tat-termini “mill-produzzjoni taz-zokkor” jew “agrikolu” li jistgħu jiżdiedu mad-denominazzjoni tal-bejgħ “rum” u mal-indikazzjonijiet ġeografiċi msemmija fil-punt (a)(ii).

Din id-dispożizzjoni m'għandhiex taffettwa l-użu tal-kelma “*traditionnel*” għall-prodotti kollha li m'humiex koperti b'din il-kategorija, skont il-kriterji speċifiċi tagħhom.

**2. Whisky jew Whiskey**

(a) Il-*Whisky* jew *whiskey* huwa xarba spirituża prodotta esklussivament bit-twettiq tal-operazzjonijiet ta' produzzjoni kollha li ġejjin:

(i) distillazzjoni ta' maxx magħmul minn ċereali mmaltjati flimkien ma' żrieragħ integrali ta' ċereali oħra jew mingħajrhom li jkun ġie:

* mibdul f'zokkor permezz tad-dijastasi tal-malt ta' ġo fih, b'enzimi naturali oħrajn jew mingħajrhom,
* fermentat bl-azzjoni tal-ħmira,

(ii) distillazzjoni waħda jew aktar f'anqas minn 94,8 % vol., sabiex id-distillat ikollu l-aroma u t-togħma miġjuba mill-materja prima użata;

(iii) maturazzjoni tad-distillat finali għal tal-anqas tliet snin f'bittijat tal-injam li ma jesgħux aktar minn 700 litru.

Id-distillat finali, li miegħu jistgħu jiżdiedu biss l-ilma u l-karamella ordinarja (għall-kulur), għandu jżomm il-kulur, l-aroma u t-togħma miġjuba mill-proċess ta' produzzjoni msemmi fil-punti (i), (ii) u (iii).

(b) Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum tal-*whisky* jew tal-*whiskey* għandha tkun ta' 40 %.

(c) M'għandha ssir l-ebda żieda ta' alkoħol kif definit fil-punt (54) tal-Anness I, dilwit jew le.

(d) Il-*whisky* jew *whiskey* m'għandux ikun miżjud b'sustanzi dolċifikanti jew aromatizzat, u lanqas m'għandu jkun fih addittivi għajr karamella ordinarja użata għall-kulur.

**3.** **Spirtu taċ-ċereali**

(a) L-ispirtu taċ-ċereali huwa xarba spirituża prodotta esklussivament permezz tad-distillazzjoni ta' maxx fermentat ta' ċereali integrali u li jkollu karatteristiċi organolettiċi miġjuba mill-materja prima użata.

(b) Bl-eċċezzjoni tal-*‘Korn’*, il-qawwa alkoħolika minima bil-volum tal-ispirtu taċ-ċereali għandha tkun ta' 37 %.

(c) M'għandha ssir l-ebda żieda ta' alkoħol kif definit fil-punt (4) tal-Anness I, dilwit jew le.

(d) L-ispirtu taċ-ċereali m'għandux ikun aromatizzat.

(e) L-ispirtu taċ-ċereali jista' jkollu miżjud fih karamella biss bħala mezz sabiex jiġi adattat il-kulur.

(f) Sabiex spirtu taċ-ċereali jkollu d-denominazzjoni tal-bejgħ “brandy taċ-ċereali”, dan għandu jkun ġie miksub permezz ta' distillazzjoni ta' anqas minn 95 % vol. minn maxx fermentat ta' ċereali integrali, u jippreżenta karatteristiċi organolettiċi miġjuba mill-materja prima użata.

**4. Spirtu tal-inbid**

(a) L-ispirtu tal-inbid tal-frott magħsur huwa xarba spirituża li tissodisfa l-kundizzjonijiet li ġejjin:

(i) hija prodotta esklussivament permezz tad-distillazzjoni f'anqas minn 86 % vol. ta' nbid jew inbid imsaħħaħ għad-distillazzjoni jew permezz tar-ridistillazzjoni ta' distillat tal-inbid f'anqas minn 86 % vol.;

(ii) fiha kwantità ta' sustanzi volatili li tilħaq jew taqbeż il-125 gramma għal kull ettolitru ta' 100 % vol. ta' alkoħol;

(iii) fiha kontenut massimu ta' metanol ta' 200 gramma għal kull ettolitru ta' 100 % vol. alkoħol.

(b) Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum tal-ispirtu tal-inbid għandha tkun ta' 37.5 %.

(c) M'għandha ssir l-ebda żieda ta' alkoħol kif definit fil-punt (4) tal-Anness I, dilwit jew le.

(d) L-ispirtu tal-inbid m'għandux ikun aromatizzat. Dan m'għandux jeskludi metodi ta' produzzjoni tradizzjonali.

(e) L-ispirtu tal-inbid jista' jkollu miżjud fih karamella biss bħala mezz sabiex jiġi adattat il-kulur.

(f) Meta spirtu tal-inbid ikun ġie mmaturat, jista' jibqa' jitqiegħed fis-suq bħala "spirtu tal-inbid" bil-kundizzjoni li jkun ġie mmaturat għal mill-inqas il-perjodu stipulat għax-xarba spirituża definita fil-kategorija 5.

**5. Brandy jew Weinbrand**

(a) Il-*Brandy* jew *Weinbrand* huwa xarba spirituża li tissodisfa l-kundizzjonijiet li ġejjin:

(i) hija prodotta mill-ispirtu tal-inbid sew jekk miżjuda b'distillat tal-inbid jew le, distillata f'inqas minn 94.8 % vol., bil-kundizzjoni li dak id-distillat tal-inbid ma jaqbiżx il-massimu ta' 50 % tal-kontenut alkoħoliku tal-prodott finali;

(ii) hija immaturata għal mhux anqas minn sena f'reċipjenti tar-ruvru jew għal mhux anqas minn sitt xhur f'bittijat tar-ruvru li jesgħu anqas minn 1 000 litru kull waħda;

(iii) fiha kwantità ta' sustanzi volatili li tilħaq jew taqbeż il-125 gramma għal kull ettolitru ta' alkoħol ta' 100 % vol., u tkun miġjuba mid-distillazzjoni jew ir-ridistillazzjoni tal-materja prima użata;

(iv) fiha kontenut massimu ta' metanol ta' 200 gramma għal kull ettolitru ta' 100 % vol. alkoħol.

(b) Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum tal-*brandy* jew tal-*Weinbrand* għandha tkun ta' 36 %.

(c) M'għandha ssir l-ebda żieda ta' alkoħol kif definit fil-punt (4) tal-Anness I, dilwit jew le.

(d) Il-*Brandy* jew *Weinbrand* m'għandux ikun aromatizzat. Dan m'għandux jeskludi metodi ta' produzzjoni tradizzjonali.

(e) Il-*Brandy* jew *Weinbrand* jista' jkollu miżjud fih karamella biss bħala mezz sabiex jiġi adattat il-kulur.

**6. Karfa tal-għeneb magħsur jew spirtu tal-karfa tal-għeneb magħsur**

(a) Il-karfa tal-għeneb magħsur jew l-ispirtu tal-karfa tal-għeneb magħsur hija xarba spirituża li tissodisfa l-kundizzjonijiet li ġejjin:

(i) hija prodotta esklussivament mill-karfa tal-għeneb magħsur fermentata u distillata, sew direttament permezz tal-fwar tal-ilma jew wara li jkun inżied l-ilma;

(ii) kwantità ta' residwu tal-fond tista' tiżdied mal-karfa tal-għeneb magħsur li ma taqbiżx il-25 kg ta' residwu tal-fond għal kull 100 kg ta' karfa tal-għeneb magħsur użat;

(iii) il-kwantità tal-alkoħol miksuba mir-residwu tal-fond m'għandhiex taqbeż il-35 % tal-kwantità totali tal-alkoħol fil-prodott finali;

(iv) id-distillazzjoni għandha titwettaq fil-preżenza tal-karfa tal-għeneb magħsur innifisha f'anqas minn 86 % vol.;

(v) ir-ridistillazzjoni hija awtorizzata fl-istess qawwa alkoħolika;

(vi) fiha kwantità ta' sustanzi volatili li tilħaq jew taqbeż il-140 gramma għal kull ettolitru ta' 100 % vol. ta' alkoħol, u jkollha massimu ta' kontenut ta' metanol ta' 1 000 gramma għal kull ettolitru ta' alkoħol ta' 100 % vol.

(b) Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum tal-ispirtu tal-karfa tal-għeneb magħsur jew tal-karfa tal-għeneb magħsur għandha tkun ta' 37.5 %.

(c) M'għandha ssir l-ebda żieda ta' alkoħol kif definit fil-punt (4) tal-Anness I, dilwit jew le.

(d) L-ispirtu tal-karfa tal-għeneb magħsur jew il-karfa tal-għeneb magħsur m'għandhomx ikunu aromatizzati. Dan m'għandux jeskludi metodi ta' produzzjoni tradizzjonali.

(e) Il-karfa tal-għeneb magħsur jew l-ispirtu tal-karfa tal-għeneb magħsur jista' jkollu miżjud fih karamella biss bħala mezz sabiex jiġi adattat il-kulur.

**7. Spirtu tal-karfa tal-frott magħsur**

(a) L-ispirtu tal-karfa tal-frott magħsur hija xarba spirituża li tissodisfa l-kundizzjonijiet li ġejjin:

(i) tinkiseb esklussivament permezz tal-fermentazzjoni u d-distillazzjoni f'anqas minn 86 % vol. ta' karfa tal-frott magħsur għajr il-karfa tal-għeneb magħsur;

(ii) fiha kwantità minima ta' sustanzi volatili ta' 200 gramma għal kull ettolitru ta' 100 % vol. ta' alkoħol;

(iii) il-kontenut massimu ta' metanol għandu jkun ta' 1 500 gramma għal kull ettolitru ta' alkoħol ta' 100 % vol.;

(iv) il-kontenut massimu ta' aċidu idroċijaniku għandu jkun ta' 7 grammi għal kull ettolitru ta' 100 % vol. ta' alkoħol fil-każ ta' spirtu tal-karfa tal-frott tal-għadma magħsur;

(v) ir-ridistillazzjoni mill-ġdid fl-istess qawwa alkoħolika skont il-punt (i) hija awtorizzata.

(b) Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum tal-ispirtu tal-karfa tal-frott magħsur għandha tkun ta' 37.5 %.

(c) M'għandha ssir l-ebda żieda ta' alkoħol kif definit fil-punt (4) tal-Anness I, dilwit jew le.

(d) L-ispirtu tal-karfa tal-frott magħsur m'għandux ikun aromatizzat.

(e) L-ispirtu tal-karfa tal-frott magħsur jista' jkollu miżjud fih karamella biss bħala mezz sabiex jiġi adattat il-kulur.

(f) Id-denominazzjoni tal-bejgħ għandha tikkonsisti mill-isem tal-frotta segwit bi “spirtu tal-karfa”. Jekk jintużaw karfiet ta' għadd ta' frott differenti, id-denominazzjoni tal-bejgħ għandha tkun “spirtu tal-karfa tal-frott”.

**8. Spirtu taż-żbib jew raisin brandy**

(a) L-ispirtu taż-żbib jew *raisin brandy* huwa xarba spirituża prodotta permezz tad-distillazzjoni tal-prodott miksub mill-fermentazzjoni alkoħolika tal-estratt ta' għeneb imnixxef tal-varjetajiet “Corinth Black” jew Moscatel tal-varjetajiet ta' Alessandrija, distillati f'anqas minn 94.5 % vol., sabiex id-distillat ikollu aroma u togħma miġjuba mill-materja prima użata.

(b) Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum tal-ispirtu taż-żbib jew *raisin brandy* għandha tkun ta' 37.5 %.

(c) M'għandha ssir l-ebda żieda ta' alkoħol kif definit fil-punt (4) tal-Anness I, dilwit jew le.

(d) L-ispirtu taż-żbib jew *raisin brandy* m'għandux ikun aromatizzat.

(e) L-ispirtu taż-żbib jew *raisin brandy* jista' jkollu miżjud fih karamella biss bħala mezz sabiex jiġi adattat il-kulur.

**9. Spirtu tal-Frott**

(a) L-ispirtu tal-frott magħsur huwa xarba spirituża li tissodisfa l-kundizzjonijiet li ġejjin:

(i) hija prodotta esklussivament permezz tal-fermentazzjoni alkoħolika u d-distillazzjoni ta' frott imlaħħam jew must ta' tali frott, berries jew ħxejjex, bl-għadam jew mingħajru;

(ii) hija distillata f'anqas minn 86 % vol. sabiex id-distillat ikollu l-aroma u t-togħma miġjuba mill-materja prima distillata;

(iii) fiha kwantità ta' sustanzi volatili li tilħaq jew taqbeż il-200 gramma għal kull ettolitru ta' 100 % vol. ta' alkoħol;

(iv) fil-każ ta' xorb spirituż tal-frott bl-għadma, ikollha kontenut ta' aċidu idroċjaniku li ma jaqbiżx is-7 grammi għal kull ettolitru ta' alkoħol ta' 100 % vol.

(b) Il-kontenut massimu ta' metanol tal-ispirtu tal-frott għandu jkun ta' 1 000 gramma għal kull ettolitru ta' 100 % vol. alkoħol.

 (i) Madankollu, fil-każ ta’ spirti tal-frott miksuba mill-frott jew berries imsemmija hawn taħt, il-kontenut massimu ta’ metanol għandu jkun ta’ 1 200 gramma għal kull ettolitru ta’ 100 % vol. alkoħol:

* għanbaqar (*Prunus domestica* L.),
* mirabella (*Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.),
* quetsch (*Prunus domestica* L.),
* tuffieħ (*Malus domestica* Borkh.),
* lanġas (*Pyrus communis* L.) għajr il-lanġas Williams (*Pyrus communis* L. cv ‘Williams’),
* lampun (*Rubus idaeus* L.),
* tut salvaġġ (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),
* berquq (*Prunus armeniaca* L.),
* ħawħ (*Prunus persica* (L.) Batsch);

(ii) Fil-każ ta’ spirti tal-frott miksuba mill-frott jew berries imsemmija hawn taħt, il-kontenut massimu ta’ metanol għandu jkun ta’ 1 350 gramma għal kull ettolitru ta’ 100 % vol. alkoħol:

* lanġas Williams (*Pyrus communis* L. cv ‘Williams’),
* passolina ħamra (*Ribes rubrum* L.),
* passolina sewda (*Ribes nigrum* L.),
* rowanberries (*Sorbus aucuparia* L.),
* frotta tas-sebuqa (*Sambucus nigra* L.),
* sfarġel (*Cydonia oblonga* Mill.),
* frott tal-ġnibru (*Juniperus communis* L. jew *Juniperus oxicedrus*L.).

(c) Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum tal-ispirtu tal-frott għandha tkun ta' 37.5 %.

(d) M'għandha ssir l-ebda żieda ta' alkoħol kif definit fil-punt (4) tal-Anness I, dilwit jew le.

(e) L-ispirtu tal-frott m'għandux ikun aromatizzat.

(f) Id-denominazzjoni tal-bejgħ ta' spirtu tal-frott għandha tkun "spirtu ta'" segwita mill-frotta, berry jew ħaxixa, bħal: spirtu taċ-ċirasa, li jista' jissejjaħ ukoll *kirsch*, spirtu tal-għanbaqar li jista' jissejjaħ ukoll *slivovitz*, spirtu tal-mirabella, tal-ħawħ, tat-tuffieħ, tal-lanġas, tal-berquq, tat-tin, taċ-ċitru jew tal-għeneb jew spirtu ta' frott ieħor.

Jista’ jissejaħ ukoll *wasser*, flimkien ma’ isem il-frotta.

Isem il-frotta jista' jissostitwixxi “spirtu ta'” segwit minn isem il-frotta fil-każ tal-frott jew berries li ġejjin:

* mirabella (*Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.),
* għanbaqar (*Prunus domestica* L.),
* quetsch (*Prunus domestica* L.),
* frott tal-ubrjagola (*Arbutus unedo* L.),
* tuffieħ tat-tip “Golden Delicious”.

Jekk ikun hemm ir-riskju li l-konsumatur finali ma jifhimx faċilment waħda minn dawk id-denominazzjonijiet tal-bejgħ li ma jinkludux il-kelma "spirtu", it-tikkettar u l-prezentazzjoni għandhom jinkludu l-kelma “spirtu”, possibbilment issupplimentata bi spjegazzjoni.

(g) L-isem *Williams* jista' jintuża biss għall-bejgħ ta' spirtu tal-lanġas prodott mil-lanġas tal-varjetà “Williams” biss.

(h) Kull meta żewġ frottiet, berries jew ħxejjex jew aktar jiġu distillati flimkien, il-prodott għandu jinbiegħ taħt l-isem “spirtu tal-frott” jew “spirtu tal-ħaxix”, skont il-każ. L-isem jista' jkun issupplimentat minn dak ta' kull frotta, berry jew ħaxixa, f'ordni li tonqos skont il-kwantità użata.

**10. Spirtu tas-sidru jew spirtu tal-perry**

(a) Spirtu tas-sidru u spirtu tal-perry huma xarbiet spiritużi li jissodisfaw il-kundizzjonijiet li ġejjin:

(i) ikunu prodotti esklussivament permezz tad-distillazzjoni tas-sidru jew tal-perry f'anqas minn 86 % vol. sabiex id-distillat ikollu l-aroma u t-togħma miġjuba mill-frott;

(ii) ikun fihom kwantità ta' sustanzi volatili li tilħaq jew taqbeż il-200 gramma għal kull ettolitru ta' 100 % vol. ta' alkoħol;

(iii) ikun fihom kontenut massimu ta' metanol ta' 1 000 gramma għal kull ettolitru ta' 100 % vol. alkoħol.

(b) Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum tal-ispirtu tas-sidru u tal-spirtu tal-perry għandha tkun ta' 37.5 %.

(c) M'għandha ssir l-ebda żieda ta' alkoħol kif definit fil-punt (4) tal-Anness I, dilwit jew le.

(d) La l-ispirtu tas-sidru u lanqas l-ispirtu tal-perry m'għandu jkun aromatizzat.

(e) L-ispirtu tas-sidru u l-ispirtu tal-perry jista' jkollu miżjud fih karamella biss bħala mezz sabiex jiġi adattat il-kulur.

**11. Spirtu tal-għasel**

(a) L-ispirtu tal-għasel huwa xarba spirituża li tissodisfa l-kundizzjonijiet li ġejjin:

(i) hija prodotta permezz tal-fermentazzjoni u d-distillazzjoni tal-maxx tal-għasel;

(ii) hija distillata f'inqas minn 86 % vol. sabiex id-distillat ikollu l-karatteristiċi organolettiċi miġjuba mill-materja prima użata.

(b) Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum tal-ispirtu tal-għasel għandha tkun ta' 35 % vol.

(c) M'għandha ssir l-ebda żieda ta' alkoħol kif definit fil-punt (4) tal-Anness I, dilwit jew le.

(d) L-ispirtu tal-għasel m'għandux ikun aromatizzat.

(e) L-ispirtu tal-għasel jista' jkollu miżjud fih karamella biss bħala mezz sabiex jiġi adattat il-kulur.

(f) L-ispirtu tal-għasel jista' jiġi dolċifikat biss bl-għasel.

**12. Hefebrand**

(a) Il-*Hefebrand* jew l-ispirtu tar-residwu tal-fond huwa xarba spirituża prodotta esklussivament permezz tad-distillazzjoni f'inqas minn 86 % vol. tar-residwu tal-fond tal-inbid jew ta' frott fermentat.

(b) Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum tal-*Hefebrand* jew tal-ispirtu tar-residwu tal-fond għandha tkun ta' 38 %.

(c) M'għandha ssir l-ebda żieda ta' alkoħol kif definit fil-punt (4) tal-Anness I, dilwit jew le.

(d) Il-*Hefebrand* jew l-ispirtu tar-residwu tal-fond m'għandux ikun aromatizzat.

(e) Il-*Hefebrand* jew l-ispirtu tar-residwu tal-fond jista' jkollu miżjud fih karamella biss bħala mezz sabiex jiġi adattat il-kulur.

(f) Id-denominazzjoni tal-bejgħ tal-*Hefebrand* jew tal-ispirtu tar-residwu tal-fond għandha tkun issupplimentata bl-isem tal-materja prima użata.

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

(a) Il-*Bierbrand* jew l-*eau de vie de bière* huwa xarba spirituża miksuba permezz tad-distillazzjoni diretta taħt pressjoni normali ta' birra friska ta' qawwa alkoħolika skont il-volum ta' anqas minn 86 % b'tali mod li d-distillat miksub ikollu karatteristiċi organolettiċi li jidderivaw mill-birra.

(b) Il-qawwa alkoħolika mimima skont il-volum tal-*Bierbrand* jew tal-*eau de vie de bière* għandha tkun ta' 38 %.

(c) M'għandha ssir l-ebda żieda ta' alkoħol kif definit fil-punt (4) tal-Anness I, dilwit jew le.

(d) Il-*Bierbrand* jew l-*eau de vie de bière* m'għandux ikun aromatizzat.

(e) Il-*Bierbrand* jew l-*eau de vie de bière* jista' jkollu miżjud fih karamella biss bħala mezz sabiex jiġi adattat il-kulur.

**14. Topinambur**

(a) It-*Topinambur* jew l-ispirtu tal-qaqoċċ ta' Ġerusalemm huwa xarba spirituża prodotta permezz tal-fermentazzjoni u d-distillazzjoni f'inqas minn 86 % vol. ta' tuberi tal-qaqoċċ ta' Ġerusalemm (*Helianthus tuberosus* L.).

(b) Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum tat-*topinambur* jew tal-ispirtu tal-qaqoċċ ta' Ġerusalemm għandha tkun ta' 38 %.

(c) M'għandha ssir l-ebda żieda ta' alkoħol kif definit fil-punt (4) tal-Anness I, dilwit jew le.

(d) It-*Topinambur* jew l-ispirtu tal-qaqoċċ ta' Ġerusalemm m'għandux ikun aromatizzat.

(e) It-*Topinambur* jew l-ispirtu tal-qaqoċċ ta' Ġerusalemm jista' jkollu miżjud fih karamella biss bħala mezz sabiex jiġi adattat il-kulur.

**15. Vodka**

(a) Il-vodka hija xarba spirituża prodotta mill-alkoħol etiliku ta' oriġini agrikola li tinkiseb wara fermentazzjoni bil-ħmira minn:

* patata jew ċereali, jew it-tnejn li huma,
* materji prima agrikoli oħra,

distillata jew imsoffija sabiex il-karatteristiċi organolettiċi tal-materja prima użata u tal-prodotti sekondarji fformati waqt il-fermentazzjoni jitnaqqsu b'mod selettiv.

Dan il-proċess jista' jiġi segwit b'ridistillazzjoni jew bi trattament permezz ta' assistenzi xierqa għall-ipproċessar, jew bit-tnejn li huma, inkluż it-trattament bil-karbonju attivat, sabiex ix-xarba tingħata karatteristiċi organolettiċi speċjali.

Il-livelli massimi tar-residwu tal-akoħol etiliku ta' oriġini agrikola għandhom jissodisfaw dawk stipulati fil-punt (1)tal-Anness I, għajr li l-kontenut ta' metanol għandu jkun ta' 10 grammi għal kull ettolitru ta' alkoħol ta' 100 % vol.;

(b) Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum tal-vodka għandha tkun ta' 37.5 %.

(c) L-uniċi aromatizzanti li jistgħu jiżdiedu huma l-komposti tat-taħwir naturali preżenti fid-distillat miksub mill-materjali prima ffermentati. Barra minn hekk, il-prodott jista' jingħata karatteristiċi organolettiċi speċjali, sakemm ma jkunux it-togħma predominanti.

(d) Id-deskrizzjoni, il-preżentazzjoni jew it-tikkettar tal-vodka li mhix manifatturata esklussivament minn patata jew ċereali għandhom juru l-indikazzjoni “magħmula minn ...”, supplimentata bl-isem tal-materja prima utilizzata fil-produzzjoni tal-alkoħol etiliku ta' oriġini agrikola.

**16. Spirtu ta' (segwit minn isem il-frotta jew berry) miksub permezz tal-maċerazzjoni u d-distillazzjoni**

(a) L-ispirtu (segwit minn isem il-frotta) miksub permezz tal-maċerazzjoni u d-distillazzjoni huwa xarba spirituża li tissodisfa il-kundizzjonijiet li ġejjin:

(i) prodotta bil-maċerazzjoni ta' frott jew berries elenkati taħt il-punt (ii) kemm jekk fermentati parzjalment jew mhux fermentati biż-żieda possibbli ta' massimu ta' 20 litru ta' alkoħol etiliku ta' oriġini agrikola jew ta' spirtu jew ta' distillat miġjub mill-istess frott għal kull 100 kg ta' frott jew berries fermentat, segwita b'distillazzjoni f'inqas minn 86 % vol.

(ii) miksuba mill-frott jew berries li ġejjin:

— tut salvaġġ (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),

— frawli (*Fragaria* spp.),

— mirtill (*Vaccinium myrtillus* L.),

— lampun (*Rubus idaeus* L.),

— passolina ħamra (*Ribes rubrum* L.),

— passolina bajda (*Ribes niveum* Lindl.),

— passolina sewda (*Ribes nigrum* L.),

— pruna selvaġġa (*Prunus spinosa* L.),

— rowanberry (*Sorbus aucuparia* L.),

— frott taż-żorba (*Sorbus domestica* L.),

— frotta tal-ileks (*Ilex aquifolium* u *Ilex cassine* L.),

— checkerberry (*Sorbus torminalis* (L.) Crantz),

— frotta tas-sebuqa (*Sambucus nigra* L.),

— ribes (*Ribes uva-crispa* L. syn. *Ribes grossularia*),

— cranberry (*Vaccinium* L. għas-subġenus *Oxycoccus*),

— lingonberry (*Vaccinium vitis-idaea* L.),

— mirtill tal-pjanta għolja (*Vaccinium corymbosum* L.),

— pruna selvaġġa marina (*Hippophae rhamnoides* L.),

— rosehip (*Rosa canina* L.),

— frott l-għollieq tal-muntanji (*Rubus chamaemorus* L.),

— crowberry (*Empetrum nigrum* L.),

— brambla tal-Artiku (*Rubus arcticus* L.),

— mirtill(*Myrtus communis* L.),

— banana (*Musa* spp.),

— frotta tal-passjoni (*Passiflora edulis* Sims),

— ambarella (*Spondias dulcis* Sol. ex Parkinson),

— hog plum (*Spondias mombin* L.),

— ġewż (*Juglans regia* L.),

— ġellewż (*Corylus avellana* L)

— qastan (*Castanea sativa* L.),

— frott taċ-ċitru (*Citrus* spp. L.),

— bajtar tax-xewk (*Opuntia ficus-indica*).

(b) Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum ta' Spirtu (segwit minn isem il-frotta jew berry) miksub bil-maċerazzjoni u d-distillazzjoni għandha tkun ta' 37.5 %.

(c) L-ispirtu (segwit minn isem il-frotta jew berry), miksub bil-maċerazzjoni u d-distillazzjoni m'għandux ikun aromatizzat.

(d) Rigward it-tikkettar u l-preżentazzjoni ta' Spirtu (segwit minn isem il-frotta jew berry) miksub bil-maċerazzjoni u d-distillazzjoni, il-kliem “miksub bil-maċerazzjoni u d-distillazzjoni” għandhom jidhru fil-preżentazzjoni jew it-tikkettar b'tipa tal-istess font, daqs u lewn, u fuq l-istess kamp viżiv bħall-kliem “Spirtu ta' (segwit minn isem il-frotta jew berry)” u, fil-każ ta' fliexken, fuq it-tikketta ta' quddiem.

**17. Geist (flimkien ma' isem il-frotta jew il-materja prima użata)**

(a) *Geist* (flimkien ma' isem il-frotta jew il-materja prima użata) huwa xarba spirituża miksuba permezz tal-maċerazzjoni ta' frott u berries mhux fermentati elenkati fil-punt (a) (ii) tal-kategorija 16jew ħxejjex, lewż, jew materjali ta' pjanti oħra bħal ħxejjex aromatiċi (herbs) jew petali tal-ward f'alkoħol etiliku ta' oriġini agrikola, segwita b'distillazzjoni f'inqas minn 86 % vol.

(b) Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum tal-*Geist* (flimkien ma' isem il-frotta jew il-materji prima użati) għandha tkun ta' 37.5 %.

(c) Il-*Geist* (flimkien ma' isem il-frotta jew il-materji prima użati) m'għandux ikun aromatizzat.

**18. Spirtu tal-ġenzjana**

(a) L-ispirtu tal-ġenzjana huwa xarba spirituża prodotta minn distillat tal-ġenzjana, li jinkiseb permezz tal-fermentazzjoni ta' għerq il-ġenzjana biż-żieda jew mingħajrha ta' alkoħol etiliku ta' oriġini agrikola.

(b) Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum tal-ġenzjana għandha tkun ta' 37.5 %.

(c) Il-ġenzjana m'għandhiex tkun aromatizzata.

 **19. Xorb spirituż bit-togħma tal-ġnibru**

(a) Ix-xorb spirituż bit-togħma tal-ġnibru huwa xorb spirituż prodott billi tingħata t-togħma bil-frott tal-ġnibru (*Juniperus communis* L. jew *Juniperus oxicedrus* L.) lill-alkoħol etiliku ta' oriġini agrikola jew spirtu taċ-ċereali jew distillat taċ-ċereali, jew lil taħlita tagħhom.

(b) Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum tax-xorb spirituż bit-togħma tal-ġnibru għandha tkun ta' 30 %.

(c) Is-sustanzi ta’ taħwir, il-preparazzjonijiet ta’ taħwir, il-pjanti aromatiċi jew partijiet minn pjanti aromatiċi, jew kombinazzjoni tagħhom, jistgħu jintużaw bħala żieda, imma l-karatteristiċi organolettiċi tal-ġnibru jridu jkunu dixxernibbli, anki jekk xi kultant ikunu mdgħajfa.

(d) Xorb spirituż bit-togħma tal-ġnibru jista' jkollu d-denominazzjonijiet tal-bejgħ *Wacholder* jew *genebra*.

**20. *Gin***

(a) Il-*gin* huwa xarba spirituża bit-togħma tal-ġnibru prodotta billi tingħata t-togħma tal-frott tal-ġnibru (*Juniperus communis* L.) lill-alkoħol etiliku ta' oriġini agrikola li jkun organolettikament adatt.

(b) Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum tal-*gin* għandha tkun ta' 37.5 %.

(c) Sustanzi ta’ taħwir jew preparazzjonijiet ta’ taħwir biss għandhom jintużaw għall-produzzjoni tal-*gin* sabiex it-togħma tkun prinċipalment tal-ġnibru.

(d) It-terminu “*gin*” jista’ jiġi ssupplimentat bit-terminu “*dry*” jekk ma jkunx fih dolċifikanti miżjudin aktar minn 0.1 gramma ta’ zokkor għal kull litru tal-prodott finali.

**21. *Gin* distillat**

(a) Il-*gin* distillat jista' jkun wieħed minn dawn li ġejjin:

(i) xarba spirituża bit-togħma tal-ġnibru prodotta esklussivament permezz tar-ridistillazzjoni b'mod organolettiku ta' alkoħol etiliku adatt ta' oriġini agrikola ta' kwalità xierqa b'qawwa alkoħolika inizjali ta' mhux anqas minn 96 % vol. f'imqatar tradizzjonali użati għall-*gin*, fil-preżenza ta' frott tal-ġnibru (*Juniperus communis* L.) u materjali botaniċi naturali oħrajn sakemm it-togħma tal-ġnibru tkun predominanti;

(ii) it-taħlit tal-prodott ta' tali distillazzjoni u l-alkoħol etiliku ta' oriġini agrikola tal-istess kompożizzjoni, purità u qawwa alkoħolika; is-sustanzi ta’ taħwir jew il-preparazzjonijiet ta’ taħwir kif speċifikati fil-punt (c) tal-kategorija 20 jistgħu jintużaw ukoll sabiex jaromatizzaw il-ġinn iddistillat.

(b) Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum ta' *gin* distillat għandha tkun ta' 37.5 %.

(c) Il-*gin* miksub sempliċiment biż-żieda ta' essenzi jew aromatizzanti mal-alkoħol etiliku ta' oriġini agrikola m'għandhux jikkwalifika għad-deskrizzjoni ta' *gin* distillat.

(d) It-terminu “*gin* distillat” jista’ jiġi ssupplimentat bit-terminu “*dry*” jekk ma jkunx fih dolċifikanti miżjudin aktar minn 0.1 gramma ta’ zokkor għal kull litru tal-prodott finali.

**22. London Gin**

(a) Il-*London gin* huwa tip ta' *gin* distillat:

(i) miksub minn alkoħol etiliku ta' oriġini agrikola, b'kontenut massimu ta' metanol ta' 5 grammi għal kull ettolitru ta' 100 % vol. alkoħol, li t-togħma tiegħu tiġi introdotta esklussivament permezz tar-ridistillazzjoni f'imqatar tradizzjonali tal-alkoħol etiliku ta' oriġini agrikola fil-preżenza tal-materjali naturali mill-pjanti kollha użati;

(ii) li d-distillat li jirriżulta minnu jkun fih tal-anqas volum ta' alkoħol ta' 70 %;

(iii) fejn jiżdied kwalunkwe alkoħol elitiku ta' oriġini agrikola dan għandu jkun konformi mar-rekwiżiti stabbiliti fil-punt (1) tal-Anness I, iżda b'kontenut massimu ta' metanol li ma jaqbiżx il-5 grammi għal kull ettolitru ta' alkoħol ta' 100 % skont il-volum;

(iv) li ma fihx dolċifikanti miżjudin aktar minn 0.1 grammi ta' zokkor għal kull litru ta' prodott finali u lanqas koloranti;

(v) li ma fih ebda ingredjenti miżjudin għajr l-ilma.

(b) Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum tal-*London gin* għandha tkun ta' 37.5 %.

(c) It-terminu *London gin* jista' jkun issupplimentat bit-terminu "*dry*".

**23. Xorb spirituż bit-togħma tal-ħlewwa**

(a) Ix-xorb spirituż bit-togħma tal-ħlewwa huwa xorb spirituż prodott billi tingħata t-togħma tal-ħlewwa (*Carum carvi* L.) lill-alkoħol etiliku ta' oriġini agrikola.

(b) Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum tax-xorb spirituż bit-togħma tal-ħlewwa għandha tkun ta' 30 %.

(c) Is-sustanzi ta’ taħwir jew il-preparazzjonijiet ta’ taħwir, jew it-tnejn li huma, jistgħu jintużaw addizzjonalment, imma jrid ikun hemm togħma predominanti ta’ ħlewwa.

 **24. Akvavit jew aquavit**

(a) L-*akvavit* jew *aquavit* huwa xarba spirituża bit-togħma tal-ħlewwajew taż-żerriegħa tax-xibt, jew tat-tnejn li huma, prodotta permezz tal-alkoħol etiliku ta’ oriġini agrikolaaromatizzata b’distillat ta’ pjanti jew ħwawar.

 (b) Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum tal-*akvavit* jew *aquavit* għandha tkun ta' 37.5 %.

(c) Jistgħu jintużaw sustanzi ta’ taħwir naturali u preparazzjonijiet ta’ taħwir naturali, jew it-tnejn li huma, iżda t-togħma ta’ dawn ix-xarbiet għandha tibqa' attribbwili l-aktar għad-distillati tal-ħlewwa (*Carum carvi* L.) jew żerriegħet tax-xibt (*Anethum graveolens* L.), jew tat-tnejn li huma, filwaqt li l-użu taż-żjut tal-essenza huwa pprojbit.

(d) Is-sustanzi morri m'għandhomx jiddominaw it-togħma b'mod ovvju; il-kontenut tal-estratt niexef m'għandux ikun aktar minn 1.5 grammi għal kull 100 millilitru.

**25. Xorb spirituż bit-togħma tal-aniżetta**

(a) Ix-xorb spirituż bit-togħma tal-aniżetta huwa xorb spirituż prodott billi tingħata t-togħma lill-alkoħol etiliku ta' oriġini agrikola permezz ta' estratti naturali tal-anisi stellata (*Illicium verum* Hook f.), l-anisi (*Pimpinella anisum* L.), il-bużbież (*Foeniculum vulgare* Mill.), jew kwalunkwe pjanta oħra li fiha l-istess kostitwent aromatiku prinċipali, bl-użu ta' wieħed minn dawn il-proċessi li ġejjin jew il-kombinazzjoni tagħhom:

(i) maċerazzjoni jew distillazzjoni, jew it-tnejn li huma;

(ii) ridistillazzjoni tal-alkoħol fil-preżenza taż-żrieragħ jew partijiet oħra tal-pjanti speċifikati hawn fuq;

(iii) żieda ta' estratti distillati naturali ta' pjanti bit-togħma tal-aniżetta.

(b) Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum tax-xorb spirituż bit-togħma tal-aniżetta għandha tkun ta’ 15 %.

(c) Sustanzi ta’ taħwir naturali u preparazzjonijiet ta’ taħwirnaturali biss jistgħu jintużaw fit-tħejjija ta’ xorb tal-ispirtu spirituż bit-togħma tal-aniżetta.

(d) Estratti jew żrieragħ aromatiċi minn pjanti naturali oħrajn jistgħu jintużaw ukoll, iżda t-togħma tal-aniżetta trid tibqa' predominanti.

**26. Pastis**

(a) Il-*pastis* huwa xarba spirituża bit-togħma tal-aniżetta li fiha wkoll estratti naturali ta' għerq il-likorizja (*Glycyrrhiza* spp.), li jimplika l-preżenza tal-koloranti magħrufa bħala “chalcones” kif ukoll l-aċidu glikoċirriżiku, li l-livelli minimi u massimi tiegħu għandhom ikunu ta' 0.05 u 0.5 ta' gramma għal kull litru rispettivament.

(b) Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum tal-*pastis* għandha tkun ta' 40 %.

(c) Sustanzi ta’ taħwir naturali u preparazzjonijiet ta’ taħwir naturali bissjistgħu jintużaw fit-tħejjija tal-*pastis*.

(d) Il-*pastis* fih anqas minn 100 gramma ta' zokkor għal kull litru, espressi bħala zokkor invertit, u għandu livell minimu u massimu ta' anetolu ta' 1.5 u 2 grammi għal kull litru rispettivament.

**27. Pastis de Marseille**

(a) Il-*pastis de Marseille* huwa *pastis* b'kontenut ta' anetolu ta' 2 grammi għal kull litru.

(b) Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum tal-*pastis de Marseille* għandha tkun ta' 45 %.

(c) Sustanzi ta’ taħwir naturali u preparazzjonijiet ta’ taħwir naturali bissjistgħu jintużaw fit-tħejjija tal-*pastis de Marseille*.

**28. Anis**

(a) L-*anis* hija xarba spirituża bit-togħma tal-aniżetta li t-togħma karatteristika tagħha tiġi mill-anisi (*Pimpinella anisum* L.) jew l-anisi stellata (*Illicium verum* Hook f.) jew il-bużbież (*Foeniculum vulgare* Mill.), jew minn kombinazzjoni tagħhom.

(b) Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum tal-anis għandha tkun ta' 37 %.

(c) Sustanzi ta’ taħwir naturali u preparazzjonijiet ta’ taħwir naturalibiss jistgħu jintużaw fit-tħejjija tal-*anis*.

**29. Anis distillat**

(a) L-*anis* distillat huwa *anis* li fih alkoħol distillat fil-preżenza taż-żrieragħ imsemmijin fil-punt (a) tal-kategorija 28 u fil-każ ta' indikazzjonijiet ġeografiċi żrieragħ mastiċi u żrieragħ, pjanti jew frott aromatiċi oħrajn, bil-kundizzjoni li tali alkoħol jikkostitwixxi tal-anqas 20 % tal-qawwa alkoħolika tal-*anis* distillat.

(b) Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum tal-*anis* distillat għandha tkun ta' 35 %.

(c) Sustanzi ta’ taħwir naturali u preparazzjonijiet ta’ taħwir naturalibiss jistgħu jintużaw fit-tħejjija tal-*anis* distillat.

**30. Xorb spirituż b'togħma morra jew bitter**

(a) Ix-xorb spirituż b’togħma morra jew il-*bitter* fil-biċċa l-kbira huma xorb spirituż b’togħma morra prodotta billi l-alkoħol etiliku ta’ oriġini agrikola jitħawwar b’sustanzi ta’ taħwir.

(b) Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum ta' xorb spirituż b'togħma morra jew *bitter* għandha tkun ta' 15 %.

(c) Ix-xorb spirituż b'togħma morra jew il-*bitter* jista' jinbiegħ ukoll taħt l-ismijiet “amer” jew “*bitter*” flimkien ma' terminu ieħor jew mingħajru.

**31. Vodka aromatizzata**

(a) Il-vodka aromatizzata hija vodka li tkun ingħatat togħma predominanti differenti minn dik tal-materja prima.

(b) Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum tal-vodka aromatizzata, għandha tkun ta' 37.5 %,

(c) Il-vodka aromatizzata tista' tiġi dolċifikata, imħallta, mogħtija t-togħma, maturata jew ikkulurita.

(d) Il-vodka aromatizzata tista' tinbiegħ ukoll taħt l-isem ta' kwalunkwe togħma predominanti bil-kelma “vodka”.

**32. Likur**

(a) Il-likur huwa xarba spirituża:

(i) li għandha kontenut minimu ta' zokkor, espress bħala zokkor invertit, ta':

* 70 gramma għal kull litru fil-każ ta' likuri taċ-ċirasa li l-alkoħol etiliku tagħhom jikkonsisti esklussivament minn spirtu taċ-ċirasa,
* 80 gramma għal kull litru għall-ġenzjana jew likuri simili ppreparati bil-ġenzjana jew pjanti simili bħala l-unika sustanza aromatika,
* 100 gramma għal kull litru fil-każijiet l-oħrajn kollha;

(ii) prodotta bl-użu ta' alkoħol etiliku ta' oriġini agrikola jew distillat ta' oriġini agrikola jew xorb spirituż wieħed jew aktar jew taħlita tagħhom, li jkun dolċifikat u miżjud b'togħma, prodott ta' oriġini agrikola jew oġġett tal-ikel wieħed jew aktar.

(b) Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum ta' likur għandha tkun ta' 15 %.

(c) Sustanzi ta’ taħwir u preparazzjonijiet ta’ taħwir jistgħu jintużaw fit-tħejjija tal-likur. Madankollu, sustanzi ta’ taħwir naturali u preparazzjonijiet ta’ taħwir naturali biss jistgħu jintużaw fit-tħejjija tal-likuri li ġejjin:

(i) likuri tal-frott:

* passolina sewda,
* ċirasa,
* lampun,
* ċawsli,
* mirtill,
* frott taċ-ċitru,
* frott l-għollieq tal-muntanji ('cloudberry'),
* frott l-għollieq tal-artiku (arctic bramble),
* cranberry,
* lingonberry,
* pruna salvaġġa marina,
* ananas;

(ii) likuri tal-pjanti:

* nagħniegħ,
* ġenzjana,
* aniżetta,
* ġenepi,
* vulnerarja.

(d) It-termini komposti li ġejjin jistgħu jintużaw fil-preżentazzjoni ta' likuri prodotti fl-Unjoni fejn l-alkoħol etiliku ta' oriġini agrikola jintuża sabiex jirrifletti metodi ta' produzzjoni stabbiliti:

* *prune brandy (brandy tal-pruna)*,
* *orange brandy (brandy tal-larinġ)*,
* *apricot brandy (brandy tal-berquq)*,
* *cherry brandy (brandy taċ-ċirasa)*,
* *solbaerrom*, imsejjaħ ukoll rum tal-passolina sewda.

Fir-rigward tal-ittikkettar u l-preżentazzjoni ta' dawk il-likuri, it-terminu kompost għandu jidher fuq it-tikkettar u fil-preżentazzjoni f'linja waħda b'tipa uniformi bl-istess font u lewn u l-kelma “likur” għandha tidher fil-qrib immedjat b'tipa li ma tkunx iċken minn dak il-font. Jekk l-alkoħol ma jkunx ġej mix-xarba spirituża indikata, l-oriġini tiegħu għandu jintwera fuq it-tikkettar fl-istess kamp viżwali bħat-terminu kompost u l-kelma “likur” billi jiġi ddikjarat it-tip ta' alkoħol agrikolu jew permezz tal-kliem “alkoħol agrikolu” preċedut kull darba minn “magħmul minn” jew “magħmul bl-użu ta'”.

**33. Crème de (segwit minn isem ta' frotta jew tal-materja prima użata)**

(a) Ix-xarbiet spiritużi magħrufin bħala Crème de (segwiti minn isem ta' frotta jew tal-materja prima użata), minbarra l-prodotti tal-ħalib, huma likuri b'kontenut minimu ta' zokkor ta' 250 gramma għal kull litru espress bħala zokkor invertit.

(b) Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum ta' Crème de (segwit minn isem ta' frotta jew tal-materja prima użata) għandha tkun ta' 15 %.

(c) Ir-regoli dwar is-sustanzi tat-taħwir u l-preparazzjonijiet ta’ taħwirgħal likuri stabbiliti taħt il-kategorija 32għandhom japplikaw għal din ix-xarba spirituża.

(d) Id-denominazzjoni tal-bejgħ tista' tiġi supplimentata bit-terminu “likur”.

**34. Crème de cassis**

(a) Il-*Crème de cassis* huwa likur tal-passolina sewda li fih kontenut minimu ta' 400 gramma zokkor kull litru espress bħala zokkor invertit.

(b) Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum tal-*Crème de cassis* għandha tkun ta' 15 %.

(c) Ir-regoli dwar is-sustanzi tat-taħwir u l-preparazzjonijiet ta’ taħwir għallikuri stabbiliti taħt il-kategorija 32 għandhom japplikaw għall-*Crème de cassis*.

(d) Id-denominazzjoni tal-bejgħ tista' tiġi supplimentata bit-terminu “likur”.

**35. Guignolet**

(a) Il-*guignolet* huwa likur miksub permezz tal-maċerazzjoni taċ-ċirasa f'alkoħol etiliku ta' oriġini agrikola.

(b) Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum tal-*guignolet* għandha tkun ta' 15 %.

(c) Ir-regoli dwar is-sustanzi tat-taħwir u l-preparazzjonijiet ta’ taħwirgħal likuri stabbiliti taħt il-kategorija 32għandhom japplikaw għall-*guignolet*.

(d) Id-denominazzjoni tal-bejgħ tista' tiġi supplimentata bit-terminu “likur”.

**36. Punch au rhum**

(a) Il-*punch au rhum* huwa likur li l-kontenut tal-alkoħol għalih hu pprovdut esklussivament mir-rum.

(b) Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum tal-*punch au rhum* għandha tkun ta' 15 %.

(c) Ir-regoli dwar is-sustanzi tat-taħwir u l-preparazzjonijiet ta’ taħwirgħal likuri stabbiliti taħt il-kategorija 32għandhom japplikaw għall-*punch au rhum*.

(d) Id-denominazzjoni tal-bejgħ tista' tiġi supplimentata bit-terminu “likur”.

**37. Sloe gin**

(a) Is-*sloe gin* (ġinn tal-pruna salvaġġa) huwa likur prodott permezz tal-maċerazzjoni ta' prun salvaġġ fil-*gin* bil-possibbiltà ta' żieda ta' prun salvaġġ magħsur.

(b) Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum tas-*sloe gin* għandha tkun ta' 25 %.

(c) Sustanzi ta’ taħwir naturali u preparazzjonijiet ta’ taħwir naturalibiss jistgħu jintużaw fit-tħejjija tas-*sloe gin*.

(d) Id-denominazzjoni tal-bejgħ tista' tiġi supplimentata bit-terminu “likur”.

**38. “Xorb spirituż mill-pruna salvaġġa jew Pacharán”**

Ix-xorb spirituż mill-pruna salvaġġa jew Pacharán huwa xorb spirituż li:

(a) ikollu togħma qawwija ta' pruna salvaġġa u jsir bil-maċerazzjoni tal-pruna salvaġġa (*Prunus spinosa*) f'alkoħol etiliku ta’ oriġini agrikola, biż-żieda ta' estratti naturali tal-ħlewwa jew distillati tal-ħlewwa, jew tat-tnejn li huma;

(b) ikollu qawwa alkoħolika minima skont il-volum ta' 25 %;

(c) għall-produzzjoni tiegħu mill-inqas ikunu ntużaw 125 g ta' pruna għal kull litru tal-prodott aħħari;

(d) il-kontenut taz-zokkor tiegħu, espress bħala zokkor invertit, ikun bejn 80 g u 250 g għal kull litru tal-prodott aħħari,

(e) il-karatteristiċi organolettiċi, il-lewn u t-togħma tiegħu jkunu ġejjin esklussivament mill-frotta użata u mill-ħlewwa.

It-terminu “*Pacharán*” jista' jintuża bħala denominazzjoni tal-bejgħ biss meta l-prodott ikun sar fi Spanja. Meta l-prodott isir xi mkien ieħor, it-terminu “*Pacharán*” jista' jintuża biss biex jissupplimenta d-denominazzjoni tal-bejgħ "Xorb spirituż mill-pruna salvaġġa", diment li magħha jiżdied il-kliem: "magħmul fi ..." u jissemma l-Istat Membru jew il-pajjiż terz tal-produzzjoni.

**39. Sambuca**

(a) Is-*sambuca* huwa likur bla kulur b’togħma tal-anisetta li tissodisfa l-kundizzjonijiet li ġejjin:

(i) ikun fih distillati tal-anisi (*Pimpinella anisum* L.), l-anisi stellata (*Illicium verum* L.) jew ħxejjex aromatiċi oħra;

(ii) ikollu kontenut minimu ta' zokkor ta' 370 gramma għal kull litru espress bħala zokkor invertit;

(iii) ikollu kontenut ta' anetolu naturali ta' mhux anqas minn 1 gramma u mhux aktar minn 2 grammi kull litru.

(b) Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum tas-*sambuca* għandha tkun ta' 38 %.

(c) Ir-regoli dwar is-sustanzi tat-taħwir u l-preparazzjonijiet ta’ taħwir għal likuri stabbiliti taħt il-kategorija 32 għandhom japplikaw għas-*sambuca*.

(d) Id-denominazzjoni tal-bejgħ tista' tiġi supplimentata bit-terminu “likur”.

**40. Maraschino, Marrasquino jew Maraskino**

(a) Il-*maraschino*, *marrasquino* jew *maraskino* huwa likur bla lewn li togħmtu tiġi prinċipalment minn distillat taċ-ċirasa maraskina jew tal-prodott tal-maċerazzjoni taċ-ċirasa jew partijiet taċ-ċirasa f'alkoħol ta' oriġini agrikola b'kontenut minimu ta' zokkor ta' 250 gramma għal kull litru espress bħala zokkor invertit.

(b) Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum tal-*maraschino*, *marrasquino* jew *maraskino* għandha tkun ta' 24 %.

(c) Ir-regoli dwar is-sustanzi tat-taħwir u l-preparazzjonijiet ta’ taħwirgħal likuri stabbiliti taħt il-kategorija 32 għandhom japplikaw għall-*maraschino*, *marrasquino* jew *maraskino*.

(d) Id-denominazzjoni tal-bejgħ tista' tiġi supplimentata bit-terminu “likur”.

**41. Nocino**

(a) In-*nocino* huwa likur li togħmtu tiġi prinċipalment permezz tal-maċerazzjoni jew id-distillazzjoni tal-ġewż aħdar (*Juglans Regia* L.) b'kontenut minimu ta' zokkor ta' 100 gramma għal kull litru espress bħala zokkor invertit.

(b) Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum tan-*nocino* għandha tkun ta' 30 %.

(c) Ir-regoli dwar is-sustanzi tat-taħwir u l-preparazzjonijiet ta’ taħwirgħal likuri stabbiliti taħt il-kategorija 32 għandhom japplikaw għan-*nocino*.

(d) Id-denominazzjoni tal-bejgħ tista' tiġi supplimentata bit-terminu “likur”.

**42. Likur tal-bajd jew advocaat jew avocat jew advokat**

(a) Il-likur tal-bajd jew *advocaat* jew *avocat* jew *advokat* huwa xarba spirituża, sew aromatizzat jew le, miksuba minn alkoħol etiliku ta' oriġini agrikola, distillat jew spirtu, jew taħlita tagħhom, li l-ingredjenti tiegħu huma l-isfar tal-bajd, l-abjad tal-bajd u iz-zokkor jew l-għasel ta' kwalità. Il-kontenut minimu ta' zokkor jew għasel għandu jkun ta' 150 gramma għal kull litru espress bħala zokkor invertit. Il-kontenut minimu ta' isfar tal-bajd pur għandu jkun ta' 140 gramma għal kull litru tal-prodott finali.

(b) Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum tal-likur tal-bajd jew *advocaat* jew *avocat* jew *advokat* hija ta’ 14 %.

(c) Sustanzi ta’ taħwir u preparazzjonijiet ta’ taħwir biss jistgħu jintużaw fit-tħejjija tal-likur tal-bajd jew *advocaat* jew *avocat* jew *advokat*.

**43. Likur bil-bajd**

(a) Il-likur bil-bajd huwa xarba spirituża, sew aromatizzat jew le, miksuba minn alkoħol etiliku ta' oriġini agrikola, distillat jew xarba spirituża, jew taħlita tagħhom, li l-ingredjenti karatteristiċi tagħha huma l-isfar tal-bajd, l-abjad tal-bajd u z-zokkor jew l-għasel ta' kwalità. Il-kontenut minimu ta' zokkor jew għasel għandu jkun ta' 150 gramma għal kull litru espress bħala zokkor invertit. Il-kontenut minimu ta' isfar tal-bajd għandu jkun ta' 70 gramma għal kull litru tal-prodott finali.

(b) Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum tal-likur bil-bajd għandha tkun ta' 15 %.

(c) Sustanzi ta’ taħwir naturali u preparazzjonijiet ta’ taħwir bissjistgħu jintużaw fit-tħejjija ta' likur bil-bajd.

 **44. Mistrà**

(a) Il-*mistrà* huwa xarba spirituża bla lewn mogħtija t-togħma bl-aniżetta jew bl-anetolu naturali li tissodisfa l-kundizzjonijiet li ġejjin:

(i) ikollha kontenut ta' anetolu ta' mhux anqas minn 1 gramma u mhux aktar minn 2 grammi kull litru;

(ii) jista' jkun fiha wkoll distillat ta' ħxejjex aromatiċi;

(iii) ma jkun fiha l-ebda zokkor miżjud.

(b) Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum tal-*mistrà* għandha tkun ta' 40 % u l-qawwa alkoħolika massima skont il-volum għandha tkun ta' 47 %.

(c) Sustanzi ta’ taħwir naturali u preparazzjonijiet ta’ taħwir naturali biss jistgħu jintużaw fit-tħejjija tal-*mistrà*.

**45. Väkevä glögi jew spritglögg**

(a) Il-*väkevä glögi* jew *spritglögg* huwa xarba spirituża magħmula billi tingħata t-togħma lill-alkoħol etiliku ta' oriġini agrikola permezztal-imsiemer tal-qronfol jew il-kannella, jew it-tnejn li huma, permezz ta’ wieħed minn dawn il-proċessi li ġejjin: Il-maċerazzjoni jew id-distillazzjoni, ir-ridistillazzjoni tal-alkoħol fil-preżenza tal-partijiet tal-pjanti msemmija hawn fuq, l-addizzjoni ta' sustanzi aromatizzanti naturali tal-imsiemer tal-qronfol jew il-kannella jew kombinazzjoni ta' dawn il-proċessi.

(b) Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum tal-*väkevä glögi* jew *spritglögg* għandha tkun ta' 15 %.

(c) Is-sustanzi ta’ taħwir, il-preparazzjonijiet ta’ taħwir jew ħwawar oħrajn jistgħu jintużaw ukoll, iżda t-togħma predominanti trid tkun dik tal-ħwawar speċifikati.

(d) Il-kontenut ta' nbid jew prodotti tal-inbid m'għandux ikun ta’ aktar minn 50 % tal-prodott finali.

**46. Berenburg jew Beerenburg**

(a) Il-*Berenburg* jew *Beerenburg* huwa xarba spirituża li tissodisfa l-kundizzjonijiet li ġejjin:

(i) hija prodotta bl-użu tal-alkoħol etiliku ta' oriġini agrikola;

(ii) hija prodotta permezz tal-maċerazzjoni ta' frott jew pjanti jew partijiet minnhom;

(iii) fiha bħala togħma speċifika d-distillat ta' għerq il-ġenzjana (*Gentiana lutea* L.), ta' frott il-ġnibru (*Juniperus communis* L.) u tal-weraq tar-rand (*Laurus nobilis* L.);

(iv) tvarja fil-lewn minn kannella ċar sa skur;

(v) tista' tiġi dolċifikata sa massimu ta' 20 gramma għal kull litru espressi bħala zokkor invertit.

(b) Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum tal-*Berenburg* jew *Beerenburg* għandha tkun ta' 30 %.

(c) Sustanzi ta’ taħwir naturali naturali u preparazzjonijiet ta’ taħwir bissjistgħu jintużaw fit-tħejjija tal-*Berenburg* jew *Beerenburg*.

**47. Nektar tal-għasel jew tal-mead**

(a) In-nektar tal-għasel jew tal-mead huwa xarba spirituża prodotta billi tingħata t-togħma lit-taħlita ta' maxx tal-għasel fermentat u distillat tal-għasel jew alkoħol etiliku ta' oriġini agrikola, jew tat-tnejn li huma, li fiha mill-inqas 30 % vol. ta' maxx tal-għasel fermentat.

(b) Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum tan-nektar tal-għasel jew tal-mead għandha tkun ta' 22 %.

(c) Sustanzi ta’ taħwir naturali u preparazzjonijiet ta’ taħwir naturali bissjistgħu jintużaw fil-preparazzjoni tan-nektar tal-għasel jew tal-mead bil-kundizzjoni li tippredomina t-togħma tal-għasel.

(d) In-nektar tal-għasel jew tal-mead jista' jiġi dolċifikat biss bl-għasel.

**PARTI II**

**Regoli speċifiċi dwar ċertu xorb spirituż minbarra dawk elenkati fil-Parti I**

*1.* Ir-*Rum-Verschnitt* huwa prodott fil-Ġermanja u jinkiseb billi jitħalltu r-rum u l-alkoħol, fejn proporzjon mimimu ta' 5 % tal-alkoħol fil-prodott finali jrid jiġi mir-rum. Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum tar-*Rum-Verschnitt* għandha tkun ta' 37.5 %. Fir-rigward tat-tikkettar u l-preżentazzjoni, il-kelma *Verschnitt* trid tidher fil-preżentazzjoni jew it-tikkettar b'karattri tal-istess tipa, daqs u lewn, u fuq l-istess linja, tal-kelma “*Rum*” u, fil-każ tal-fliexken, fuq it-tikketta ta' quddiem. Id-denominazzjoni tal-bejgħ ta’ dan il-prodott għandha tkun “xorb spirituż”. Meta dan il-prodott jinbiegħ barra mill-Ġermanja, il-kompożizzjoni alkoħolika tiegħu trid tintwera fuq it-tikketta.

 2. Is-*Slivovice* huwa prodott mir-Republika Ċeka u jinkiseb permezz taż-żieda mad-distillat tal-għanbaqar, qabel id-distillazzjoni aħħarija, ta’ alkoħol etiliku ta’ oriġini agrikola, fejn proporzjon mimimu ta’ 70 % tal-alkoħol fil-prodott finali jrid tiġi minn mad-distillat tal-għanbaqar. Id-denominazzjoni tal-bejgħ ta’ dan il-prodott għandha tkun “xorb spirituż”. L-isem *slivovice* jista’ jiżdied jekk jidher fl-istess kamp viżiv fuq it-tikketta ta’ quddiem. Jekk is-*slivovice* jinbiegħ barra mir-Repubblika Ċeka, il-kompożizzjoni alkoħolika tiegħu trid tintwera fuq it-tikketta. Din id-dispożizzjoni hija bla preġudizzju għall-użu tal-isem *slivovitz* għal spirti tal-frott skont il-kategorija 9 tal-Parti I ta' dan l-Anness.

1. Id-Direttiva tal-Kunsill 2001/111/KE tal-20 ta' Diċembru 2001 li għandha x'taqsam ma' ċerti tipi ta' zokkor maħsuba għall-konsum mill-bniedem (ĠU L 10, 12.1.2002, p. 53). [↑](#footnote-ref-1)
2. Id-Direttiva tal-Kunsill 2001/110/KE tal-20 ta' Diċembru 2001 li tirrigwarda l-għasel (ĠU L 10, 12.1.2002, p. 47). [↑](#footnote-ref-2)
3. Id-Direttiva tal-Kunsill 98/83/KE tat-3 ta' Novembru 1998 dwar il-kwalità tal-ilma maħsub għall-konsum mill-bniedem (ĠU L 330, 5.12.1998, p. 32). [↑](#footnote-ref-3)
4. Id-Direttiva 2009/54/KE tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tat-18 ta’ Ġunju dwar l-isfruttament u t-tqegħid fis-suq ta’ ilmijiet minerali naturali (ĠU L 164, tat-26.6.2009, p. 45). [↑](#footnote-ref-4)
5. Ir-Regolament (KE) Nru 1333/2008 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tas-16 ta' Diċembru 2008 dwar l-addittivi tal-ikel (ĠU L 354, 31.12.2008, p. 16). [↑](#footnote-ref-5)