



IL-KUMMISSJONI
EWROPEA

Brussell, 1.12.2016
COM(2016) 750 final

ANNEXES 1 to 2

ANNESSI

ta'

Proposta għal Regolament tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill

dwar id-definizzjoni, il-preżentazzjoni u t-tikkettar ta' xorb spirituż, l-użu tal-ismijiet ta' xorb spirituż fil-preżentazzjoni u t-tikkettar ta' oġġetti tal-ikel ohra, u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi ta' xorb spirituż

ANNESS I

DEFINIZZJONIJIET TEKNIČI

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

- (1) “alkohol etiliku ta’ oriġini agrikola” tfisser likwidu alkoholiku li għandu l-karatteristiċi li ġejjin:
 - (a) karatteristiċi organolettiċi: l-ebda toġhma perċittibbli għajr dik tal-materja prima użata fil-produzzjoni tiegħu;
 - (b) qawwa alkoholika minima skont il-volum: 96.0 %;
 - (c) livell massimu tar-residwi:
 - (i) aċidità totali, espressa fi grammi ta’ aċidu aċetiku għal kull ettolitru ta’ alkohol ta’ 100 % vol.: 1.5;
 - (ii) esterj espressi fi grammi ta’ aċetat etiliku għal kull ettolitru ta’ alkohol ta’ 100 % vol.: 1.3;
 - (iii) aldeidi espressi fi grammi ta’ aċetaldeida għal kull ettolitru ta’ alkohol ta’ 100 % vol.: 0.5;
 - (iv) alkohols oġhla espressi fi grammi ta’ metil2 propanol1 għal kull ettolitru ta’ alkohol ta’ 100 % vol.: 0.5;
 - (v) metanol espress fi grammi għal kull ettolitru ta’ alkohol ta’ 100 % vol.: 30;
 - (vi) estratt niexef espress fi grammi għal kull ettolitru ta’ alkohol ta’ 100 % vol.: 1.5;
 - (vii) bażijiet volatili li fihom in-nitroġenu espressi fi grammi ta’ nitroġenu għal kull ettolitru ta’ alkohol ta’ 100 % vol.: 0.1;
 - (viii) furfural: imperċettibbli.
- (2) “Distillat ta’ oriġini agrikola” tfisser likwidu alkoholiku li jinkiseb permezz tad-distillazzjoni, wara l-fermentazzjoni alkoholika ta’ prodotti agrikoli elenkati fl-Anness I tat-Trattat, li m’għandux il-proprjetajiet tal-alkohol etiliku jew ta’ xarba spirituża, imma li xorta jżomm l-aroma u t-toġhma 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 wiehed jew aktar minn dawn il-prodotti li ġejjin fil-preparazzjoni tax-xorb spirituw:
 - (a) zokkor semiabjad, zokkor abjad, zokkor abjad hafna, destrosju, fruttosju, xropp tal-glukożju, soluzzjoni taz-zokkor, soluzzjoni taz-zokkor invertit, xropp taz-zokkor invertit, kif definiti fid-Direttiva tal-Kunsill 2001/111/KE¹;
 - (b) għasir il-ġheneb konċentrat qabel ma jehmer imsoffi, għasir il-ġheneb konċentrat qabel ma jehmer, għasir il-ġheneb frisk qabel ma jehmer;

¹

Id-Direttiva tal-Kunsill 2001/111/KE tal-20 ta’ Diċembru 2001 li għandha x’taqsam ma’ ċerti tipi ta’ zokkor mahsuba għall-konsum mill-bniedem (GU L 10, 12.1.2002, p. 53).

- (c) zokkor maħruq, li huwa l-prodott miksub esklussivament mit-tishin ikkontrollat tas-sukrożju mingħajr bażijiet, aċidi minerali jew addittivi kimiċi oħra;
 - (d) għasel kif definit fid-Direttiva tal-Kunsill 2001/110/KE²;
 - (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' alkohol” tfisser iż-żieda ta' alkohol etiliku ta' origini agrikola jew ta' distillati ta' origini agrikola, jew tat-tnejn, ma' xorb spirituż.
- (5) “Żieda ta' ilma” tfisser żieda ta' ilma li jista' jkun distillat, dimineralizzat, ippermutat jew imħaffef fit-thejjija ta' xorb spirituż. Din iż-żieda hija awtorizzata sakemm il-kwalità tal-ilma tkun konformi mad-Direttiva tal-Kunsill 98/83/KE³ u d-Direttiva 2009/54/KE tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill⁴ 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 minhabba wiehed 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 originali qabel il-blending.
- (7) "Maturazzjoni jew invekkjament" tfisser il-proċess li ċerti reazzjonijiet jiġihallaw 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.

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).

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).

⁴ Id-Direttiva 2009/54/KE tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tat-18 ta' Ġunju dwar l-isfruttament u t-tqeghid fis-suq ta' ilmijiet minerali naturali (ĠU L 164, tat-26.6.2009, p. 45).

- (13) “Kuluri” tfisser “kuluri” kif definita fil-punt 2 tal-Anness I għar-Regolament (KE) Nru 1333/2008 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill⁵.
- (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 f20 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, kaxx, kontenituri u fliexken użati fit-trasport jew bejgħ ta’ xorb spirituż.

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).

ANNEX II

PARTI I

Kategoriji ta' xorb spirituz

1. Rum

- (a) Rum jista' jkun wiehed 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' alkoħol 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 joriginaw esklussivament fil-post tal-produzzjoni kkunsidrat. Dan ir-rum għandu jkollu kontenut ta' sustanzi volatili li jlaħhaq jew jaqbeż il-225 gramma għal kull ettolitru ta' 100 % vol. ta' alkoħol u ma jridx ikun dolċifikat. L-użu tal-kelma “*traditionnel*” ma jimpedixx 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' go fih, b'enzimi naturali ohrajn jew minghajrhom,
 - fermentat bl-azzjoni tal-hmira,
 - (ii) distillazzjoni wahda jew aktar f'anqas minn 94,8 % vol., sabiex id-distillat ikollu l-aroma u t-toghma migjuba mill-materja prima uzata;
 - (iii) maturazzjoni tad-distillat finali ghal tal-anqas tliet snin f'bittijiet tal-injam li ma jesghux aktar minn 700 litru.
- Id-distillat finali, li mieghu jistghu jizdiedu biss l-ilma u l-karamella ordinarja (ghall-kulur), ghandu jzomm il-kulur, l-aroma u t-toghma migjuba mill-proċess ta' produzzjoni msemmi fil-punti (i), (ii) u (iii).
- (b) Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum tal-*whisky* jew tal-*whiskey* ghandha tkun ta' 40 %.
 - (c) M'ghandha ssir l-ebda zieda ta' alkoħol kif definit fil-punt (54) tal-Anness I, dilwit jew le.
 - (d) Il-*whisky* jew *whiskey* m'ghandux ikun miżjud b'sustanzi dolċifikanti jew aromatizzat, u lanqas m'ghandu jkun fih addittivi għajr karamella ordinarja uzata 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 migjuba mill-materja prima uzata.
- (b) Bl-eċċezzjoni tal-'*Korn*', il-qawwa alkoħolika minima bil-volum tal-ispirtu taċ-ċereali ghandha tkun ta' 37 %.
- (c) M'ghandha ssir l-ebda zieda ta' alkoħol kif definit fil-punt (4) tal-Anness I, dilwit jew le.
- (d) L-ispirtu taċ-ċereali m'ghandux ikun aromatizzat.
- (e) L-ispirtu taċ-ċereali jista' jkollu miżjud fih karamella biss bhala mezz sabiex jiġi adattat il-kulur.
- (f) Sabiex spirtu taċ-ċereali jkollu d-denominazzjoni tal-bejgh "brandy taċ-ċereali", dan ghandu jkun gie miksub permezz ta' distillazzjoni ta' anqas minn 95 % vol. minn maxx fermentat ta' ċereali integrali, u jippreżenta karatteristiċi organolettiċi migjuba mill-materja prima uzata.

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 imsahhah għad-distillazzjoni jew permezz tar-ridistillazzjoni ta' distillat tal-inbid f'anqas minn 86 % vol.;
 - (ii) fiha kwantità ta' sustanzi volatili li tilhaq jew taqbez il-125 gramma għal kull ettolitr ta' 100 % vol. ta' alkoħol;
 - (iii) fiha kontenut massimu ta' metanol ta' 200 gramma għal kull ettolitr 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 jinkludi 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'bittijiet tar-ruvru li jesgħu anqas minn 1 000 litru kull waħda;
 - (iii) fiha kwantità ta' sustanzi volatili li tilhaq 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 jinkludi 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-gheneb magħsur jew spirtu tal-karfa tal-gheneb magħsur

- (a) Il-karfa tal-gheneb magħsur jew l-ispirtu tal-karfa tal-gheneb magħsur hija xarba spirituża li tissodisfa l-kundizzjonijiet li ġejjin:
 - (i) hija prodotta esklussivament mill-karfa tal-gheneb 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-gheneb magħsur li ma taqbiżx il-25 kg ta' residwu tal-fond għal kull 100 kg ta' karfa tal-gheneb 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-gheneb magħsur innifisha f'anqas minn 86 % vol.;
 - (v) ir-ridistillazzjoni hija awtorizzata fl-istess qawwa alkoħolika;
 - (vi) fiha kwantità ta' sustanzi volatili li tilhaq 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-gheneb magħsur jew tal-karfa tal-gheneb 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-gheneb magħsur jew il-karfa tal-gheneb magħsur m'għandhomx ikunu aromatizzati. Dan m'għandux jeskludi metodi ta' produzzjoni tradizzjonali.
 - (e) Il-karfa tal-gheneb magħsur jew l-ispirtu tal-karfa tal-gheneb 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-gheneb 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 idroċjaniku għandu jkun ta' 7 grammi għal kull ettolitru ta' 100 % vol. ta' alkoħol fil-każ ta' spirtu tal-karfa tal-frott tal-ghadma 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 alkoholika 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 toghma miġjuba mill-materja prima użata.
- (b) Il-qawwa alkoholika minima skont il-volum tal-ispirtu taż-żbib jew *raisin brandy* għandha tkun ta' 37.5 %.
- (c) M'għandha ssir l-ebda żieda ta' alkohol 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 bhala 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 alkoholika 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-toghma miġjuba mill-materja prima distillata;
 - (iii) fiha kwantità ta' sustanzi volatili li tilhaq jew taqbeż il-200 gramma għal kull ettolitru ta' 100 % vol. ta' alkohol;
 - (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' alkohol 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. alkohol.
 - (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. alkohol:
 - għanbaqar (*Prunus domestica* L.),
 - mirabella (*Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.),
 - quetsch (*Prunus domestica* L.),
 - tuffieħ (*Malus domestica* Borkh.),
 - langas (*Pyrus communis* L.) għajr il-langas Williams (*Pyrus communis* L. cv 'Williams'),
 - lampun (*Rubus idaeus* L.),
 - tut salvaġġ (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),
 - berquq (*Prunus armeniaca* L.),

- hawh (*Prunus persica* (L.) Batsch);
 - (ii) Fil-każ ta' spirti tal-frott miksuba mill-frott jew berries imsemmija hawn taht, il-kontenut massimu ta' metanol ghandu jkun ta' 1 350 gramma ghal kull ettolitru ta' 100 % vol. alkohol:
 - langas Williams (*Pyrus communis* L. cv 'Williams'),
 - passolina hamra (*Ribes rubrum* L.),
 - passolina sewda (*Ribes nigrum* L.),
 - rowanberries (*Sorbus aucuparia* L.),
 - frotta tas-sebuqa (*Sambucus nigra* L.),
 - sfargel (*Cydonia oblonga* Mill.),
 - frott tal-ġnibru (*Juniperus communis* L. jew *Juniperus oxicedrus* L.).
 - (c) Il-qawwa alkoholika minima skont il-volum tal-ispirtu tal-frott ghandha tkun ta' 37.5 %.
 - (d) M'ghandha ssir l-ebda zieda ta' alkohol kif definit fil-punt (4) tal-Anness I, dilwit jew le.
 - (e) L-ispirtu tal-frott m'ghandux ikun aromatizzat.
 - (f) Id-denominazzjoni tal-bejgħ ta' spirtu tal-frott ghandha tkun "spirtu ta'" segwita mill-frotta, berry jew haxixa, bhal: spirtu taç-çirasa, li jista' jissejjaħ ukoll *kirsch*, spirtu tal-ghanbaqar li jista' jissejjaħ ukoll *slivovitz*, spirtu tal-mirabella, tal-hawh, tat-tuffieħ, tal-langas, tal-berquq, tat-tin, taç-çitru jew tal-gheneb jew spirtu ta' frott iehor.
- Jista' jissejjaħ 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.),
 - ghanbaqar (*Prunus domestica* L.),
 - quetsch (*Prunus domestica* L.),
 - frott tal-ubrijagola (*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-langas prodott mil-langas tal-varjetà "Williams" biss.
 - (h) Kull meta żewġ frottiet, berries jew hxejjex jew aktar jiġu distillati flimkien, il-prodott għandu jinbiegħ taht l-isem "spirtu tal-frott" jew "spirtu tal-haxix", skont il-każ. L-isem jista' jkun issupplimentat minn dak ta' kull frotta, berry jew haxixa, 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 tilhaq jew taqbez 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-ghasel

- (a) L-ispirtu tal-ghasel huwa xarba spirituża li tissodisfa l-kundizzjonijiet li ġejjin:
 - (i) hija prodotta permezz tal-fermentazzjoni u d-distillazzjoni tal-maxx tal-ghasel;
 - (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-ghasel 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-ghasel m'għandux ikun aromatizzat.
- (e) L-ispirtu tal-ghasel jista' jkollu miżjud fih karamella biss bħala mezz sabiex jiġi adattat il-kulur.
- (f) L-ispirtu tal-ghasel jista' jiġi dolcifikat biss bl-ghasel.

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 minima 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' Ġerusalem huwa xarba spirituża prodotta permezz tal-fermentazzjoni u d-distillazzjoni f'inqas minn 86 % vol. ta' tuberji tal-qaqoċċ ta' Ġerusalem (*Helianthus tuberosus* L.).
- (b) Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum tat-*topinambur* jew tal-ispirtu tal-qaqoċċ ta' Ġerusalem 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' Ġerusalem m'għandux ikun aromatizzat.
- (e) It-*Topinambur* jew l-ispirtu tal-qaqoċċ ta' Ġerusalem jista' jkollu mizjud 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 attiv, sabiex ix-xarba tingħata karatteristiċi organolettiċi speċjali.

Il-livelli massimi tar-residwu tal-alkoħol 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 jiżiedu 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.),
- frotha tal-ileks (*Ilex aquifolium* u *Ilex cassine* L.),
- checkerberry (*Sorbus torminalis* (L.) Crantz),
- frotha tas-sebuqa (*Sambucus nigra* L.),
- ribes (*Ribes uva-crispa* L. syn. *Ribes grossularia*),
- cranberry (*Vaccinium* L. għas-subġenru *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-għolliq tal-muntanji (*Rubus chamaemorus* L.),
- crowberry (*Empetrum nigrum* L.),
- brambla tal-Artiku (*Rubus arcticus* L.),
- mirtill (*Myrtus communis* L.),
- banana (*Musa* spp.),
- frotha 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 alkoholika minima skont il-volum ta' Spirtu (segwit minn isem il-frotha jew berry) miksub bil-maċerazzjoni u d-distillazzjoni għandha tkun ta' 37.5 %.
- (c) L-ispirtu (segwit minn isem il-frotha jew berry), miksub bil-maċerazzjoni u d-distillazzjoni m'għandux ikun aromatizzat.

- (d) Rigward it-tikkettar u l-prezentazzjoni 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-prezentazzjoni jew it-tikkettar b'tipa tal-istess font, daqs u lewn, u fuq l-istess kamp viziv bhall-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 16 jew hxejjex, lewż, jew materjali ta' pjanti ohra bħal hxejjex aromatiċi (herbs) jew petali tal-ward f'alkohol etiliku ta' oriġini agrikola, segwita b'distillazzjoni f'inqas minn 86 % vol.
- (b) Il-qawwa alkoholika 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-ispiritu tal-ġenzjana huwa xarba spirituża prodotta minn distillat tal-ġenzjana, li jinkiseb permezz tal-fermentazzjoni ta' għerq il-ġenzjana biż-żieda jew minghajrha ta' alkohol etiliku ta' oriġini agrikola.
- (b) Il-qawwa alkoholika minima skont il-volum tal-ġenzjana għandha tkun ta' 37.5 %.
- (c) Il-ġenzjana m'għandhiex tkun aromatizzata.

19. Xorb spirituz bit-togħma tal-ġnibru

- (a) Ix-xorb spirituz bit-togħma tal-ġnibru huwa xorb spirituz prodott billi tingħata t-togħma bil-frott tal-ġnibru (*Juniperus communis* L. jew *Juniperus oxicedrus* L.) lill-alkohol etiliku ta' oriġini agrikola jew spirtu taċ-ċereali jew distillat taċ-ċereali, jew lil taħlita tagħhom.
- (b) Il-qawwa alkoholika minima skont il-volum tax-xorb spirituz 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 zieda, imma l-karatteristiċi organolettiċi tal-ġnibru jridu jkunu dixxernibbli, anki jekk xi kultant ikunu mdgħajfa.
- (d) Xorb spirituz 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-alkohol etiliku ta' oriġini agrikola li jkun organolettikament adatt.
- (b) Il-qawwa alkoholika 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' orġini 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' orġini 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' orġini 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' orġini 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' orġini agrikola fil-preżenza tal-materjali naturali mill-pjanti kollha użati;
 - (ii) li d-distillat li jirrizulta minnu jkun fih tal-anqas volum ta' alkoħol ta' 70 %;
 - (iii) fejn jiżdied kwalunkwe alkoħol elitiku ta' orġini agrikola dan għandu jkun konformi mar-rekwiżiti stabbiliti fil-punt (1) tal-Anness I, iżda b'kontenut massimu ta' metanol li ma jaqbizx 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 spirituz bit-toghma tal-hlewwa

- (a) Ix-xorb spirituz bit-toghma tal-hlewwa huwa xorb spirituz prodott billi tinghata t-toghma tal-hlewwa (*Carum carvi* L.) lill-alkohol etiliku ta' origini agrikola.
- (b) Il-qawwa alkoholika minima skont il-volum tax-xorb spirituz bit-toghma tal-hlewwa 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 toghma predominanti ta' hlewwa.

24. Akvavit jew aquavit

- (a) L-*akvavit* jew *aquavit* huwa xarba spirituża bit-togħma tal-hlewwa jew taż-żerriegħa tax-xibt, jew tat-tnejn li huma, prodotta permezz tal-alkohol etiliku ta' orijini agrikola aromatizzata b'distillat ta' pjanti jew hwawar.
- (b) Il-qawwa alkoholika 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' attribbwi l-aktar għad-distillati tal-hlewwa (*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 ovvjw; il-kontenut tal-estratt niexef m'għandux ikun aktar minn 1.5 grammi għal kull 100 millilitru.

25. Xorb spirituż bit-togħma tal-anizetta

- (a) Ix-xorb spirituż bit-togħma tal-anizetta huwa xorb spirituż prodott billi tingħata t-togħma lill-alkohol etiliku ta' orijini 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 aromatu prinċipali, bl-użu ta' wiehed minn dawn il-proċessi li ġejjin jew il-kombinazzjoni tagħhom:
 - (i) maċerazzjoni jew distillazzjoni, jew it-tnejn li huma;
 - (ii) ridistillazzjoni tal-alkohol fil-preżenza taż-żrieragħ jew partijiet oħra tal-pjanti speċifikati hawn fuq;
 - (iii) zieda ta' estratti distillati naturali ta' pjanti bit-togħma tal-anizetta.
- (b) Il-qawwa alkoholika minima skont il-volum tax-xorb spirituż bit-togħma tal-anizetta għandha tkun ta' 15 %.
- (c) Sustanzi ta' taħwir naturali u preparazzjonijiet ta' taħwir naturali biss jistgħu jintużaw fit-tnejn ta' xorb tal-ispiritu spirituż bit-togħma tal-anizetta.
- (d) Estratti jew żrieragħ aromatiċi minn pjanti naturali oħrajn jistgħu jintużaw ukoll, iżda t-togħma tal-anizetta trid tibqa' predominanti.

26. Pastis

- (a) Il-*pastis* huwa xarba spirituża bit-togħma tal-anizetta 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 alkoholika minima skont il-volum tal-*pastis* għandha tkun ta' 40 %.
- (c) Sustanzi ta' taħwir naturali u preparazzjonijiet ta' taħwir naturali biss jistgħu jintużaw fit-tnejn ta' 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 alkoholika minima skont il-volum tal-*pastis de Marseille* għandha tkun ta' 45 %.
- (c) Sustanzi ta' taħwir naturali u preparazzjonijiet ta' taħwir naturali biss jistgħu jintużaw fit-thejjija tal-*pastis de Marseille*.

28. Anis

- (a) L-*anis* hija xarba spirituża bit-togħma tal-anizetta 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 alkoholika minima skont il-volum tal-*anis* għandha tkun ta' 37 %.
- (c) Sustanzi ta' taħwir naturali u preparazzjonijiet ta' taħwir naturali biss jistgħu jintużaw fit-thejjija tal-*anis*.

29. Anis distillat

- (a) L-*anis* distillat huwa *anis* li fih alkohol 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 alkohol jikkostitwixxi tal-anqas 20 % tal-qawwa alkoholika tal-*anis* distillat.
- (b) Il-qawwa alkoholika minima skont il-volum tal-*anis* distillat għandha tkun ta' 35 %.
- (c) Sustanzi ta' taħwir naturali u preparazzjonijiet ta' taħwir naturali biss jistgħu jintużaw fit-thejjija 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 jiġi tawwar b'sustanzi ta' taħwir.
- (b) Il-qawwa alkoholika 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 alkoholika 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-alkohol 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' alkohol etiliku ta' orġini agrikola jew distillat ta' orġini agrikola jew xorb spirituż wiehed jew aktar jew tahlita tagħhom, li jkun dolċifikat u miżjud b'toġhma, prodott ta' orġini agrikola jew oġġett tal-ikel wiehed jew aktar.
- (b) Il-qawwa alkoholika minima skont il-volum ta' likur għandha tkun ta' 15 %.
- (c) Sustanzi ta' taħwir u preparazzjonijiet ta' taħwir jistgħu jintużaw fit-tnejn tal-likur. Madankollu, sustanzi ta' taħwir naturali u preparazzjonijiet ta' taħwir naturali biss jistgħu jintużaw fit-tnejn tal-likuri li ġejjin:
- (i) likuri tal-frott:
- passolina sewda,
 - ċirasa,
 - lampun,
 - ċawsli,
 - mirtill,
 - frott taċ-ċitru,
 - frott l-għolliq tal-muntanji ('cloudberry'),
 - frott l-għolliq tal-artiku (arctic bramble),
 - cranberry,
 - lingonberry,
 - pruna salvaġġa marina,
 - ananas;
- (ii) likuri tal-pjanti:
- nagħniegħ,
 - ġenzjana,
 - anizetta,
 - ġenepi,
 - vulnerarja.
- (d) It-termini komposti li ġejjin jistgħu jintużaw fil-prezentazzjoni ta' likuri prodotti fl-Unjoni fejn l-alkohol etiliku ta' orġini agrikola jintuża sabiex jirrifletti metodi ta' produzzjoni stabbiliti:
- *prune brandy (brandy tal-pruna),*
 - *orange brandy (brandy tal-laring),*
 - *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-alkohol ma jkunx ġej mix-xarba spirituża indikata, l-orijini tiegħu għandu jintwera fuq it-tikkettar fl-istess kamp viżwali bħat-terminu kompost u l-kelma “likur” billi jiġi ddikjarat it-tip ta' alkohol agrikolu jew permezz tal-kliem “alkohol 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-xarbiets 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 alkoholika 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' taħwir għal likuri stabbiliti taħt il-kategorija 32 għandhom 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 alkoholika 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 għal likuri 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'alkohol etiliku ta' orijini agrikola.
- (b) Il-qawwa alkoholika minima skont il-volum tal-guignolet għandha tkun ta' 15 %.
- (c) Ir-regoli dwar is-sustanzi tat-taħwir u l-preparazzjonijiet ta' taħwir għal likuri stabbiliti taħt il-kategorija 32 għandhom 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-alkohol għalih hu pprovdut esklussivament mir-rum.
- (b) Il-qawwa alkoholika minima skont il-volum tal-punch au rhum għandha tkun ta' 15 %.
- (c) Ir-regoli dwar is-sustanzi tat-taħwir u l-preparazzjonijiet ta' taħwir għal likuri stabbiliti taħt il-kategorija 32 għandhom 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' zieda ta' prun salvaġġ magħsur.
- (b) Il-qawwa alkoholika minima skont il-volum tas-*sloe gin* għandha tkun ta' 25 %.
- (c) Sustanzi ta' taħwir naturali u preparazzjonijiet ta' taħwir naturali biss jistgħu jintużaw fit-tnejja tas-*sloe gin*.
- (d) Id-denominazzjoni tal-bejgħ tista' tiġi supplimentata bit-terminu "likur".

38. "Xorb spirituz mill-pruna salvaġġa jew Pacharán"

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

- (a) ikollu toġhma qawwija ta' pruna salvaġġa u jsir bil-maċerazzjoni tal-pruna salvaġġa (*Prunus spinosa*) f'alkohol etiliku ta' oriġini agrikola, biż-żieda ta' estratti naturali tal-ħlewwa jew distillati tal-ħlewwa, jew tat-tnejn li huma;
- (b) ikollu qawwa alkoholika 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-toġhma 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 spirituz 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'toġhma 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 alkoholika 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 toghmtu tigi prinċipalment minn distillat taċ-ċirasa maraskina jew tal-prodott tal-maċerazzjoni taċ-ċirasa jew partijiet taċ-ċirasa f'alkohol ta' origini agrikola b'kontenut minimu ta' zokkor ta' 250 gramma ghal kull litru espress bhala 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' taħwir għal likuri stabbiliti taħt il-kategorija 32 għandhom japplikaw għall-*maraschino*, *marrasquino* jew *maraskino*.
- (d) Id-denominazzjoni tal-bejgh tista' tigi supplimentata bit-terminu “likur”.

41. Nocino

- (a) In-*nocino* huwa likur li toghmtu tigi 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' taħwir għal likuri stabbiliti taħt il-kategorija 32 għandhom japplikaw għan-*nocino*.
- (d) Id-denominazzjoni tal-bejgħ tista' tigi 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 tahlita 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-tnejn 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 tahlita 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 biss jistgħu jintużaw fit-tnejn ta' likur bil-bajd.

44. Mistrà

- (a) Il-*mistrà* huwa xarba spirituża bla lewn mogħtija t-togħma bl-anizetta 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' hxejjex 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-thejjija tal-*mistrà*.

45. Väkevä glögi jew spritglögg

- (a) Il-*väkevä glögi* jew *spritglögg* huwa xarba spirituża magħmula billi tinghata t-toghma lill-alkohol etiliku ta' origini agrikola permezz tal-imsiemer tal-qronfol jew il-kannella, jew it-tnejn li huma, permezz ta' wiehed minn dawn il-proċessi li ġejjin: Il-maċerazzjoni jew id-distillazzjoni, ir-ridistillazzjoni tal-alkohol 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 alkoholika minima skont il-volum tal-*väkevä glögi* jew *spritglögg* għandha tkun ta' 15 %.
- (c) Is-sustanzi ta' taħwir, il-preparazzjonijiet ta' taħwir jew hwawar ohrajn jistgħu jintużaw ukoll, iżda t-toghma predominanti trid tkun dik tal-hwawar 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-alkohol etiliku ta' origini agrikola;
 - (ii) hija prodotta permezz tal-maċerazzjoni ta' frott jew pjanti jew partijiet minnhom;
 - (iii) fiha bħala toghma 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 alkoholika minima skont il-volum tal-*Berenburg* jew *Beerenburg* għandha tkun ta' 30 %.
- (c) Sustanzi ta' taħwir naturali naturali u preparazzjonijiet ta' taħwir biss jistgħu jintużaw fit-thejjija tal-*Berenburg* jew *Beerenburg*.

47. Nektar tal-ghasel jew tal-mead

- (a) In-nektar tal-ghasel jew tal-mead huwa xarba spirituża prodotta billi tinghata t-toghma lit-taħlita ta' maxx tal-ghasel fermentat u distillat tal-ghasel jew alkohol etiliku ta' origini agrikola, jew tat-tnejn li huma, li fiha mill-inqas 30 % vol. ta' maxx tal-ghasel fermentat.
- (b) Il-qawwa alkoholika minima skont il-volum tan-nektar tal-ghasel jew tal-mead għandha tkun ta' 22 %.
- (c) Sustanzi ta' taħwir naturali u preparazzjonijiet ta' taħwir naturali biss jistgħu jintużaw fil-preparazzjoni tan-nektar tal-ghasel jew tal-mead bil-kundizzjoni li tippredomina t-toghma tal-ghasel.
- (d) In-nektar tal-ghasel jew tal-mead jista' jiġi dolċifikat biss bl-ghasel.

PARTI II

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

1. Ir-*Rum-Verschnitt* huwa prodott fil-Ġermanja u jinkiseb billi jithalltu r-rum u l-alkohol, fejn proporzjon minimu ta' 5 % tal-alkohol 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 spirituw". Meta dan il-prodott jinbiegħ barra mill-Ġermanja, il-kompożizzjoni alkoħolika tiegħu trid tintwera fuq it-tikketta.

2. Is-*Slivovice* huwa prodott mir-Repubblika Ċeka u jinkiseb permezz taż-żieda mad-distillat tal-għanbaqar, qabel id-distillazzjoni aħħarija, ta' alkoħol etiliku ta' oriġini agrikola, fejn proporzjon minimu ta' 70 % tal-alkohol fil-prodott finali jrid tiġi minn mad-distillat tal-għanbaqar. Id-denominazzjoni tal-bejgħ ta' dan il-prodott għandha tkun "xorb spirituw". 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.