

Tento dokument je třeba brát jako dokumentační nástroj a instituce nenesou jakoukoli odpovědnost za jeho obsah

► **B****NAŘÍZENÍ KOMISE (EHS) č. 1014/90**

ze dne 24. dubna 1990,

kterým se stanoví prováděcí pravidla pro definici, označování a obchodní úpravu lihovin

(Úř. věst. L 105 , 25.4.1990, s. 9)

Ve znění:

|                                                                         | Úřední věstník |        |            |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------|--------|------------|
|                                                                         | Č.             | Strana | Datum      |
| ► <b>M1</b> Nařízení Komise (EHS) č. 1180/91 ze dne 6. května 1991      | L 115          | 5      | 8.5.1991   |
| ► <b>M2</b> Nařízení Komise (EHS) č. 1781/91 ze dne 19. července 1991,  | L 160          | 5      | 25.6.1991  |
| ► <b>M3</b> Nařízení Komise (EHS) č. 3458/92 ze dne 30. listopadu 1992, | L 350          | 59     | 1.12.1992  |
| ► <b>M4</b> Nařízení Komise (ES) č. 2675/94 ze dne 3. listopadu 1994,   | L 285          | 5      | 4.11.1994  |
| ► <b>M5</b> Nařízení Komise (ES) č. 1712/95 ze dne 13. července 1995,   | L 163          | 4      | 14.7.1995  |
| ► <b>M6</b> Nařízení Komise (ES) č. 2626/95 ze dne 10. listopadu 1995,  | L 269          | 5      | 11.11.1995 |
| ► <b>M7</b> Nařízení Komise (ES) č. 2523/97 ze dne 16. prosince 1997,   | L 346          | 46     | 17.12.1997 |
| ► <b>M8</b> Nařízení Komise (ES) č. 2140/98 ze dne 6. října 1998,       | L 270          | 9      | 7.10.1998  |



# NAŘÍZENÍ KOMISE (EHS) č. 1014/90

ze dne 24. dubna 1990,

**kterým se stanoví prováděcí pravidla pro definici, označování a obchodní úpravu lihovin**

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského hospodářského společenství,

s ohledem na nařízení Rady (EHS) č. 1576/89 ze dne 29. května 1989, kterým se stanoví obecná pravidla pro definici, označování a obchodní úpravu lihovin <sup>(1)</sup>, a zejména na čl. 1 odst. 4 písm. f) bod 1 pododstavec a), písm. g), písm. i) bod 1 pododstavec d), písm. i) bod 2, písm. i) bod 1 a písm. i) bod 1 pododstavec b) a písm. r) bod 1 uvedeného nařízení,

vzhledem k tomu, že musí být přijata prováděcí pravidla k nařízení (EHS) č. 1576/89, aby byla stanovena nezbytná upřesnění zásad stanovených v uvedeném nařízení a doplňující pravidla k těmto zásadám;

vzhledem k tomu, že tato upřesnění a doplňující pravidla by měla zejména přihlídnout ke kritériím stanoveným při přijetí nařízení (EHS) č. 1576/89; že je vhodné vycházet z tradic a zvyklostí různých regionů Společenství v rozsahu, ve kterém jsou slučitelné s jednotným trhem; že by další kritérium mělo být vedeno úsilím zamezit jakékoli možnosti omylu v souvislosti s informacemi uvedenými na etiketách a zajistit, aby spotřebitel v rámci údajů na etiketách obdržel co nejúplnější a nejjasnější informace;

vzhledem k tomu, že by se toto nařízení mělo uplatňovat, aniž jsou dotčena přechodná ustanovení nařízení Komise (EHS) č. 3773/89 ze dne 14. prosince 1989, kterým se stanoví přechodná opatření pro lihoviny <sup>(2)</sup>;

vzhledem k tomu, že opatření tohoto nařízení jsou v souladu se stanoviskem Prováděcího výboru pro lihoviny,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

## Článek 1

Podle čl. 1 odst. 4 písm. f) bodu 1 pododstavce a) nařízení (EHS) č. 1576/89 nesmí množství kalů, které může být přidáváno k matolinám při přípravě matolinové pálenky, překročit 25 kg na 100 kg použitých matolin. Množství alkoholu pocházejícího z kalů nesmí překročit 35 % z celkového množství alkoholu v konečném produktu.

## Článek 2

Podle čl. 1 odst. 4 písm. g) nařízení (EHS) č. 1576/89 se pálenkou z ovocných výlísků rozumí lihovina vyráběná výhradně kvašením a destilací výlísků z ovoce s výjimkou vinných matolin, přičemž destilace výlísků z ovoce se provádí na méně než 86 % objemových. Redestilace na stejný obsah alkoholu je povolena.

Obsah těkavých látek musí být nejméně 200 g na hektolitr alkoholu o 100 % objemových.

Obsah methanolu musí být nejvýše 1 500 gramů na hektolitr alkoholu o 100 % objemových.

Obsah kyseliny kyanovodíkové musí být nejvýše 10 gramů na hektolitr alkoholu o 100 % objemových v případě lihoviny z výlísků peckovin.

Obchodní označení je „lihovina z výlísků...“ s doplněním názvu ovoce. Jestliže jsou použity výlisky z několika různých druhů ovoce, použije se obchodní označení „lihovina z výlísků ovoce“.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 160, 12.6.1989, s. 1.

<sup>(2)</sup> Úř. věst. L 365, 15.12.1989, s. 48.

**▼B***Článek 3*

Podle čl. 1 odst. 4 písm. i) bodu 1 pododstavce d) nařízení (EHS) č. 1576/89 lze pojmenování „destilát“ a jemu předcházející název použitého ovoce nahradit názvem ovoce pouze u těchto druhů ovoce:

- mirabelky (*Prunus domestica* L., odrůda *syriaca*),
- slívy (*Prunus domestica* L.),
- švestky (*Prunus domestica* L.),
- plody planiky (*Arbutus unedo* L.),
- jablka Golden delicious.

Pokud by hrozilo, že konečný spotřebitel těmto pojmenováním dobře neporozumí, musí etiketa zahrnovat slovo „destilát“, případně doplněné vysvětlením.

*Článek 4*

Lihoviny uvedené v čl. 1 odst. 4 písm. i) bodu 2 nařízení (EHS) č. 1576/89 mohou být označeny pojmenováním „destilát“, kterému předchází název ovoce, jestliže jsou na etiketě také uvedena slova „vyrobena macerací a destilací“.

Předchozí pododstavec se vztahuje na lihoviny získané z těchto druhů ovoce:

- ostružiny (*Rubus fruticosus* L.),
- jahody (*Fragaria* L.),
- borůvky (*Vaccinium myrtillus* L.),
- maliny (*Rubus idaeus* L.),
- rybíz (*Ribes vulgare* Lam.),
- trnky (*Prunus spinosa* L.),
- jeřáb oskeruše (*Sorbus domestica* L.),
- jeřáb pravý (*Sorbus domestica* L.),
- cesmína (*Ilex cassine* L.),
- jeřáb břek (*Sorbus torminalis* L.),
- bezinky (*Sambucus nigra* L.),
- šípky (*Rosa canina* L.),
- černý rybíz (*Ribes nigrum* L.).

**▼M4**

První pododstavec se v případě produktů vyrobených ve francouzských zámořských územích vztahuje rovněž na lihoviny získané z těchto druhů ovoce:

- banány (*Musa paradisiaca*),
- plody mučenky (*Passiflora edulis*),
- mombín sladký (*Spondias dulcis*),
- mombín žlutý (*Spondias mombin*).

**▼B***Článek 5*

Podle čl. 1 odst. 4 písm. l) bodu 1 nařízení (EHS) č. 1576/89 musí být použito nejméně pět kilogramů ovoce na 20 litrů alkoholu o 100 % objemových.

**▼M3***Článek 6*

1. Podle čl. 1 odst. 4 písm. i) bodu 1 pododstavce b) nařízení (EHS) č. 1576/89 se stanoví maximální obsah methanolu v ovocných destilátech na 1 500 gramů na hektolitr alkoholu o 100 % objemových, které pocházejí z těchto druhů ovoce:

- slívy (*Prunus domestica* L.),

**▼ M3**

- mirabelky (*Prunus domestica* L., odrůda *syriaca*),
- švestky (*Prunus domestica* L.),
- jablka (*Malus domestica* Borkh.),
- hrušky (*Pyrus communis* L.).

**▼ M6**

2. Maximální obsah methanolu v ovocných destilátech získaných z druhů ovoce uvedených odstavci 1 musí být

- od 1. ledna 1998: 1350 gramů na hektolitr alkoholu o 100 % objemových,
- od 1. ledna 2000: 1200 gramů na hektolitr alkoholu o 100 % objemových, s výjimkou destilátu získaného z hrušek odrůdy Williams (*Pyrus communis Williams*).

3. Produkty uvedené v odstavci 1, které byly vyrobeny ve Společenství nebo do Společenství dovezeny a které byly stočeny do lahví, v závislosti na uvedeném případě, před 1. lednem 1998 nebo před 1. lednem 2000 a které jsou v souladu s pravidly o obsahu methanolu platnými před těmito daty, smějí být drženy za účelem prodeje, uvádění do oběhu a vývozu do vyprodání zásob.

**▼ M7**

4. Podle čl. 1 odst. 4 písm. i) bodu 1 pododstavce b) nařízení (EHS) 1576/89 musí být maximální obsah methanolu v ovocných destilátech připravených z červeného rybízu a černého rybízu (druh *Ribes*), z jeřabin (*Sorbus aucuparia*) a z bezinek (*Sambucus nigra*) 1 350 gramů na hektolitr alkoholu o 100 % objemových a maximální obsah methanolu v ovocných destilátech připravených z malin (*Rubus idaeus* L.) a z ostružin (*Rubus fruticosus* L.) musí být 1 200 gramů na hektolitr alkoholu o 100 % objemových.

5. Ovocné destiláty podle odstavce 4 připravené v Rakousku a držené ke dni 31. prosince 1997 za účelem prodeje konečnému spotřebiteli, jež jsou v souladu s předpisy o obsahu methanolu platnými v Rakousku k výše uvedenému dni, smějí být uváděny na trh a vyváženy až do vyčerpání zásob.

**▼ B***Článek 7*

Podle čl. 1 odst. 4 písm. r) bodu 1 nařízení (EHS) č. 1576/89 se snižuje minimální obsah cukru 100 g na litr stanovený pro likéry na

- 80 g na litr pro likéry z hořce připravené s hořcem jako jedinou aromatickou látkou,
- 70 g na litr pro třešňové likéry, jejichž ethylalkohol sestává výhradně z třešňového destilátu.

**▼ M1***Článek 7a*

Doplňující výrazy k obchodním označením, které jsou uvedeny v příloze tohoto nařízení, smějí být použity pouze pro produkty definované v uvedené příloze.

Lihoviny, které nesplňují specifikace přijaté pro výrobky definované v příloze, nesmějí být označeny výrazy uvedenými u definovaných produktů.

**▼ M2***Článek 7b*

1. Podle čl. 6 odst. 1 druhé odrážky nařízení (EHS) č. 1576/89 je v obchodní úpravě lihoviny zakázáno použití obecných výrazů ve složených výrazech, pokud alkohol obsažený v dotyčném nápoji nepochází výhradně z uvedené lihoviny.

▼ **M2**

2. Podle situace v okamžiku vstupu tohoto nařízení v platnost však smějí být v obchodní úpravě likérů vyrobených ve Společenství použity pouze následující složené výrazy:

*prune brandy,*

*orange brandy,*

*apricot brandy,*

*cherry brandy,*

*solbaerrom*, také nazývaný *blackcurrant rum*.

3. Pokud jde o označování etiketou a obchodní úpravu likérů uvedených v odstavci 2, uvádí se složený výraz na etiketě v jednom řádku, stejným písmem stejné barvy a slovo „likér“ musí být uvedeno v bezprostřední blízkosti a písmem ne menším, než je písmo složeného výrazu.

Jestliže alkohol nepochází z udávané lihoviny, musí být odkaz na druh užitého alkoholu uveden na etiketě ve stejném zorném poli jako údaje. Tento odkaz se vyjádří buď údajem o druhu užitého zemědělského alkoholu, nebo slovy „zemědělského alkoholu“, kterým předchází slova „vyrobený ze“ nebo „vyrobený za použití“.

▼ **M4***Článek 7c*

Pokud je lihovina uvedená v článku 9 nařízení (EHS) č. 1576/89 smíchána:

— s jednou nebo více lihovinami definovanými nebo nedefinovanými v čl. 1 odst. 4 nařízení (EHS) č. 1576/89 a/nebo

— s jedním nebo více destiláty zemědělského původu,

musí být obchodní označení „lihovina“ uvedeno jasně a čitelně bez jakéhokoliv dalšího vymezujícího termínu na viditelném místě etikety.

První pododstavec se nevztahuje na označování a obchodní úpravu takových směsí, které odpovídají jedné z definic uvedených v čl. 1 odst. 4 nařízení (EHS) č. 1576/89, s výhradou článku 7b.

Aniž jsou dotčena ustanovení směrnice Rady 79/112/EHS <sup>(1)</sup> o označování složek lihovin, může být při označování a obchodní úpravě výrobků, které jsou výsledkem výše uvedeného smíchání, uveden pouze jeden z obecných výrazů uvedených v čl. 1 odst. 4 nařízení (EHS) č. 1576/89, pokud tento výraz není součástí obchodního označení, ale je uveden ve stejném zorném poli v seznamu udávajícím podíly všech alkoholových složek obsažených ve směsi a předcházejí mu slova „směs lihovin“. Výraz musí být uveden písmem stejného typu a barvy jako je písmo obchodního označení. Nesmí být větší než poloviční velikost písma použitého pro obchodní označení.

Podíl každé alkoholové složky musí být roven obsahu dotyčného čistého alkoholu vyjádřenému v objemových procentech celkového obsahu alkoholu ve směsi. Musí být vyjádřen v jednotkách „% obj.“ v sestupném pořadí použitých množství.

▼ **B***Článek 8*

Toto nařízení vstupuje v platnost dnem 1. května 1990.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 33, 8.2.1979, s. 1.

## ▼ M1

## PŘÍLOHA

1. Vruchtenjenever nebo „Jenever met vruchten“: likér nebo jiná lihovina,
  - která byla získána aromatizací lihoviny „jenever“ ovocem, bylinami nebo jejich částmi, nebo přidáním ovocné šťávy, destilátů koncentrovaných aromatických látek extrahovaných z ovoce nebo bylin nebo z jiných destilátů,
  - jejíž aroma může být zaokrouhleno přídavkem přírodní nebo přírodně identické aromatické látky,
  - která může být přislazena,
  - která má organoleptické vlastnosti dotyčného ovoce,
  - která má minimální obsah alkoholu 20 % objemových.
 Výraz „vruchten“ může být nahrazen názvem ovoce.
2. „Berenburg“ nebo „Beerenburg“: lihovina,
  - která byla vyrobena použitím ethanolu zemědělského původu,
  - která byla vyrobena macerací ovoce nebo bylin nebo jejich částí,
  - která obsahuje specifické aroma z destilátu kořene hořce (*Gentiana lutea* L.), z jalovcových bobulí (*Juniperus communis* L.) a z listů vavřínu (*Laurus nobilis* L.),
  - která je světle hnědé až tmavě hnědé barvy,
  - která může být přislazena na maximální obsah cukru ekvivalentní 20 gramům invertního cukru na litr,
  - která má minimální obsah alkoholu 30 % objemových.
3. „Guignolet“:
 

likér získaný macerací višní v ethanolu zemědělského původu.
4. „Punch au rhum“:
 

likér, jehož obsah alkoholu pochází výhradně z lihoviny „rhum“.
5. „Pastis de Marseille“:
 

pastis o obsahu 2 gramy na litr a obsahu alkoholu 45 % objemových.
6. „Sloe gin“:
 

likér vyrobený macerací trnek v lihovině gin s případným přídavkem šťávy z trnek, který

  - byl vyroben výhradně s použitím přírodních aromatických látek,
  - má minimální obsah alkoholu 25 % objemových.
7. „Topinambur“:
 

lihovina vyrobená výhradně zkvašením hlíz slunečnice topinambur (*Helianthus tuberosus* L.), s minimálním obsahem alkoholu 38 % objemových.
8. „Hefebrand“:
 

lihovina vyrobená z vinných kalů nebo zkvašeného ovoce, s minimálním obsahem alkoholu 38 % objemových.

Výraz „Hefebrand“ může být doplněn názvem použitého základního materiálu.
9. „Sambuca“:
 

bezbarvý likér aromatizovaný anýzem

  - obsahující destiláty anýzu (*Pimpinella anisum* L.), badyánu (*Illiciumverum* L.) nebo jiných aromatických bylin,
  - s minimálním obsahem alkoholu 38 % objemových,
  - s minimálním obsahem cukru ekvivalentním 350 gramům invertního cukru na litr,
  - s obsahem přírodního anetholu nejméně 1 gram a nejvýše 2 gramy na litr.
10. „Mistrà“:
 

bezbarvý likér aromatizovaný anýzem nebo přírodním anetholem, který

  - obsahuje přírodní anethol v množství nejméně 1 gram a nejvýše 2 gramy na litr,

**▼ M1**

- může rovněž obsahovat destilát z aromatických bylin,
- má obsah alkoholu nejméně 40 % objemových a nejvýše 47 % objemových,
- neobsahuje přidaný cukr.

## 11. „Maraschino“ nebo „Marrasquino“:

bezbarvý likér, jehož aroma je dáno především destilátem višňi marasca nebo produktem macerace višňi nebo jejích částí v alkoholu a který

- má minimální obsah alkoholu 24 % objemových,
- má minimální obsah cukru ekvivalentní 250 gramům invertního cukru na litr.

## 12. „Nocino“:

likér, jehož aroma je dáno především macerací a/nebo destilací celých jader vlašských ořechů (*Juglans regia* L.) a který

- má minimální obsah alkoholu 30 % objemových,
- má minimální obsah cukru ekvivalentní 100 gramům invertního cukru na litr.

**▼ M8**

## 13. „Bierbrand“ nebo „eau de vie de bière“: lihovina

- získaná výhradně přímou destilací čerstvého piva takovým způsobem, že získaný destilát má organoleptické vlastnosti pocházející z piva a obsah alkoholu menší než 86 % objemových,
- s minimálním obsahem alkoholu 38 % objemových v okamžiku dodání k lidské spotřebě ve Společenství.