

## KOMMISSIONENS FORORDNING (EØF) Nr. 1180/91

af 6. maj 1991

om ændring af forordning (EØF) nr. 1014/90 om gennemførelsesbestemmelser for definition af, betegnelse for og præsentation af spiritus

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE  
FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til Traktaten om Oprettelse af Det Europæiske Økonomiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EØF) nr. 1576/89 af 29. maj 1989 om fastlæggelse af almindelige regler for definition, betegnelse og præsentation af spiritus<sup>(1)</sup>, særlig artikel 6, stk. 3, og

ud fra følgende betragtninger:

Gennemførelsesbestemmelserne for definition af, betegnelse for og præsentation af spiritus blev fastsat ved Kommissionens forordning (EØF) nr. 1014/90<sup>(2)</sup>; for at beskytte visse udtryk, der føjes til salgsbetegnelsen for visse former for spiritus, der fremstilles efter traditionelle metoder, mod illoyal konkurrence bør disse udtryk forebeholdes den spiritus, der defineres i bilaget til nærværende forordning;

de i denne forordning fastsatte foranstaltninger er i overensstemmelse med udtalelse fra Gennemførelseskomitéen for Spiritus —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

*Artikel 1*

Som artikel 7a i forordning (EØF) nr. 1014/90 indsættes:

*»Artikel 7a*

De i bilaget anførte udtryk, der kan føjes til salgsbetegnelsen, er forbeholdt de i samme bilag definerede produkter.

Spiritus, der ikke svarer til de specifikationer, som er fastsat for de i bilaget definerede produkter, må ikke gives de i samme bilag angivne betegnelser.\*

*Artikel 2*

Denne forordning træder i kraft på tredjedagen efter offentliggørelsen i *De Europæiske Fællesskabers Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 6. maj 1991.

*På Kommissionens vegne*

Ray MAC SHARRY

*Medlem af Kommissionen*

<sup>(1)</sup> EFT nr. L 160 af 12. 6. 1989, s. 1.

<sup>(2)</sup> EFT nr. L 105 af 25. 4. 1990, s. 9.

## BILAG

1. »Vruchtenjenever« eller »Jenever med vruchten« er en likør eller anden spiritus
  - der er fremstillet ved aromatisering af genever med frugt eller med planter og/eller frugt- eller plantedele eller ved tilsætning af frugtsaft og/eller destillater eller koncentrerede aromadestillater udtrukket af frugter eller planter
  - aromatiseringen kan suppleres ved tilsætning af naturlige aromastoffer og/eller naturidentiske aromastoffer
  - der eventuelt er sødet
  - der har den pågældende frugts særlige organoleptiske egenskaber
  - der har et minimumsalkoholindhold på 20 % vol.Navnet på den pågældende frugt kan angives i stedet for »vruchten«.
2. »Berenburg« eller »Beerenburg« er en spiritus
  - der er fremstillet af landbrugsethanol
  - der er udblødet med frugter eller planter og/eller frugt- eller plantedele
  - der som specifik aroma samtidig indeholder destillat af ensianrødder (*Lutea gentiana L.*) og enebær (*Juniperus communis L.*) og laurbærblade (*Laurus nobilis L.*)
  - der har lysebrun til mørkebrun farve
  - der eventuelt er sødet og har et maksimumsindhold af sukker på 20 g pr. liter udtrykt i invertsukker
  - der har et minimumsalkoholindhold på 30 % vol.
3. »Guignolet«

Likør fremstillet ved udblødning af kirsebær i landbrugsethanol.
4. »Punch au rhum«

Likør, hvis alkoholindhold udelukkende hidrører fra anvendelse af »rhum«.
5. »Pastis de Marseille«

Pastis-type, der har et anetholindhold på 2 g pr. liter og et alkoholindhold på 45 % vol.
6. »Sloe Gin«

Likør fremstillet ved udblødning af slåen i gin, eventuelt tilsat slåensaft,

  - der er fremstillet ved aromatisering udelukkende med naturlige aromastoffer
  - der har et minimumsalkoholindhold på 25 % vol.
7. »Topinambur«

Spirit us fremstillet udelukkende ved gæring og destillation af jordskokker (*Helianthus tuberosus L.*), og som har et minimumsalkoholindhold på 38 % vol.
8. »Hefebrand«

Spirit us fremstillet udelukkende ved destillation af presserester af vin eller gæret frugt. Minimumsalkoholindholdet er 38 % vol. Betegnelsen »Hefebrand« suppleres med navnet på den anvendte råvare.
9. »Sambuca«

Farveløs likør aromatiseret med anis

  - der indeholder destillater af grøn anis (*Pimpinella anisum L.*) og/eller stjerneanis (*Illicium verum L.*) og/eller eventuelt andre aromatiske urter
  - der har et minimumsalkoholindhold på 38 % vol.
  - der har et minimumsindhold af sukker på 350 g pr. liter udtrykt i invertsukker
  - der har et indhold af anturlig anethol på mindst 1 g pr. liter og højst 2 g pr. liter.

## 10. »Mistrà«

Farveløs spiritus aromatiseret med anis eller med naturlig anethol

- der har et anetholindhold på mindst 1 g pr. liter og højst 2 g pr. liter
- der eventuelt er tilsat et destillat af aromatiske urter
- der har et alkoholindhold på mindst 40 % vol. og højst 47 % vol.
- der ikke indeholder tilsat sukker.

## 11. »Maraschino« eller »Marrasquino«

Farveløs likør, hvis aromatisering er sket hovedsagelig ved anvendelse af destillat af maraska og/eller et destillat eller produkt af udblødning af kirsebær i alkohol og/eller et produkt af udblødning af en del af denne frugt i alkohol

- der har et minimumsalkoholindhold på 24 % vol.
- der har et minimumsindhold af sukker på 250 g pr. liter udtrykt i invertsukker.

## 12. »Nocino«

Likør, hvis aromatisering er sket hovedsagelig ved destillation og/eller udblødning af hele valnødder (Juglans regia L.)

- der har et minimumsalkoholindhold på 30 % vol.
  - der har et minimumsindhold af sukker på 100 g pr. liter udtrykt i invertsukker.
-