

Ovaj je tekst namijenjen isključivo dokumentiranju i nema pravni učinak. Institucije Unije nisu odgovorne za njegov sadržaj. Vjerodostojne inačice relevantnih akata, uključujući njihove preambule, one su koje su objavljene u Službenom listu Europske unije i dostupne u EUR-Lexu. Tim službenim tekstovima može se izravno pristupiti putem poveznica sadržanih u ovom dokumentu.

► **B** ► **C1 UREDBA (EZ) br. 110/2008 EUROPSKOG PARLAMENTA I VIJEĆA**
od 15. siječnja 2008.

o definiranju, opisivanju, prezentiranju, označivanju i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla jakih alkoholnih pića i stavljanju izvan snage Uredbe Vijeća (EEZ) br. 1576/89 ◀

(SL L 39, 13.2.2008., str. 16.)

Koju je izmijenila:

		Službeni list		
		br.	stranica	datum
► M1	Uredba (EZ) br. 1334/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008.	L 354	34	31.12.2008.
► M2	Uredba Komisije (EU) br. 164/2012 od 24. veljače 2012.	L 53	1	25.2.2012.
► M3	Uredba Komisije (EU) br. 1065/2013 od 30. listopada 2013.	L 289	48	31.10.2013.
► M4	Uredba Komisije (EU) br. 97/2014 od 3. veljače 2014.	L 33	1	4.2.2014.
► M5	Uredba Komisije (EU) br. 98/2014 od 3. veljače 2014.	L 33	3	4.2.2014.
► M6	Uredba Komisije (EU) br. 426/2014 od 25. travnja 2014.	L 125	55	26.4.2014.
► M7	Uredba Komisije (EU) 2015/210 od 10. veljače 2015.	L 35	16	11.2.2015.
► M8	Uredba Komisije (EU) 2016/235 od 18. veljače 2016.	L 44	7	19.2.2016.
► M9	Uredba Komisije (EU) 2016/1067 od 1. srpnja 2016.	L 178	1	2.7.2016.
► M10	Uredba Komisije (EU) 2018/175 od 2. veljače 2018.	L 32	48	6.2.2018.
► M11	Uredba Komisije (EU) 2018/1098 od 2. kolovoza 2018.	L 197	7	3.8.2018.
► M12	Uredba (EU) 2018/1670 Europskog parlamenta i Vijeća od 23. listopada 2018.	L 284	1	12.11.2018.
► M13	Uredba Komisije (EU) 2018/1850 od 21. studenoga 2018.	L 302	1	28.11.2018.
► M14	Uredba Komisije (EU) 2018/1871 od 23. studenoga 2018.	L 306	7	30.11.2018.
► M15	Uredba Komisije (EU) 2019/335 od 27. veljače 2019.	L 60	3	28.2.2019.
► M16	Uredba Komisije (EU) 2019/674 od 29. travnja 2019.	L 114	7	30.4.2019.
► M17	Uredba (EU) 2019/787 Europskog parlamenta i Vijeća od 17. travnja 2019.	L 130	1	17.5.2019.

Koju je izmijenila:

► A1	Ugovor o pristupanju Hrvatske (2012.)	L 300	22	9.11.2013.
-------------	---------------------------------------	-------	----	------------

Koju je ispravio:

► C1	Ispravak, SL L 70, 14.3.2015, str. 76 (110/2008)
-------------	--

▼B

▼C1

**UREDBA (EZ) br. 110/2008 EUROPSKOG PARLAMENTA I
VIJEĆA**

od 15. siječnja 2008.

**o definiranju, opisivanju, prezentiranju, označivanju i zaštiti oznaka
zemljopisnog podrijetla jakih alkoholnih pića i stavljanju izvan
snage Uredbe Vijeća (EEZ) br. 1576/89**

POGLAVLJE I.

**PODRUČJE PRIMJENE, DEFINICIJA I KATEGORIJE JAKIH
ALKOHOLNIH PIĆA**

Članak 1.

Predmet i područje primjene

1. Ovom se Uredbom utvrđuju pravila o definiranju, opisivanju, prezentiranju i označivanju jakih alkoholnih pića, kao i o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla jakih alkoholnih pića.
2. Ova se Uredba primjenjuje na sva jaka alkoholna pića koja se stavljaju na tržište u Zajednici, bilo da su proizvedena u Zajednici ili u trećim zemljama, kao i na ona proizvedena u Zajednici za izvoz. Ova se Uredba također primjenjuje na korištenje etilnog alkohola i/ili destilata poljoprivrednog podrijetla u proizvodnji jakih alkoholnih pića te na korištenje naziva jakih alkoholnih pića prilikom prezentiranja i označivanja hrane.
3. U iznimnim slučajevima kada zakonodavstvo treće zemlje uvoznice to zahtijeva, može se odobriti odstupanje od odredaba priloga I. i II. u skladu s regulatornim postupkom s kontrolom iz članka 25. stavka 3.

Članak 2.

Definicija jakog alkoholnog pića

1. Za potrebe ove Uredbe, „jako alkoholno piće” znači alkoholno piće:
 - (a) namijenjeno prehrani ljudi;
 - (b) koje ima posebna organoleptička svojstva;
 - (c) alkoholne jakosti od najmanje 15 % vol.;
 - (d) koje je proizvedeno:
 - i. bilo izravno:
 - destilacijom, sa ili bez dodatka aroma, od prirodno prevrelih proizvoda, i/ili
 - maceracijom ili sličnom preradom biljnih tvari u etilnom alkoholu poljoprivrednog podrijetla i/ili u destilatima poljoprivrednog podrijetla, i/ili u jakim alkoholnim pićima u smislu ove Uredbe, i/ili
 - dodavanjem aroma, šećera ili drugih sladila navedenih u Prilogu I. točki 3. i/ili drugih poljoprivrednih proizvoda i/ili

▼C1

hrane, etilnom alkoholu poljoprivrednog podrijetla i/ili destilatima poljoprivrednog podrijetla i/ili jakim alkoholnim pićima, u smislu ove Uredbe,

ii. ili miješanjem jakog alkoholnog pića s jednim ili više:

- drugih jakih alkoholnih pića, i/ili
- etilnim alkoholom poljoprivrednog podrijetla ili destilatima poljoprivrednog podrijetla, i/ili
- drugih alkoholnih pića, i/ili
- pića.

2. Međutim, pića obuhvaćena oznakama KN 2203, 2204, 2205, 2206 i 2207 ne smatraju se jakim alkoholnim pićima.

3. Najmanja alkoholna jakost predviđena u stavku 1. točki (c) ne dovodi u pitanje definiciju proizvoda u kategoriji 41. u Prilogu II.

4. Za potrebe ove Uredbe, tehničke definicije i zahtjevi utvrđeni su u Prilogu I.

Članak 3.

Podrijetlo etilnog alkohola

1. Etilni alkohol koji se koristi u proizvodnji jakih alkoholnih pića i svih njihovih sastojaka smije biti samo poljoprivrednog podrijetla, u smislu Priloga I. Ugovoru.

2. Etilni alkohol koji se koristi u proizvodnji jakih alkoholnih pića mora biti u skladu s definicijom predviđenom u Prilogu I. točki 1. ovoj Uredbi.

3. Etilni alkohol koji se koristi za razrjeđivanje ili otapanje bojila, aroma ili drugih dopuštenih aditiva koji se koriste u preradi jakih alkoholnih pića mora biti etilni alkohol poljoprivrednog podrijetla.

4. Jaka alkoholna pića ne smiju sadržavati alkohol sintetičkog podrijetla, niti neki drugi alkohol nepoljoprivrednog podrijetla u smislu Priloga I. Ugovoru.

Članak 4.

Kategorije jakih alkoholnih pića

Jaka alkoholna pića razvrstavaju se u kategorije u skladu s definicijama utvrđenima u Prilogu II.

Članak 5.

Opća pravila o kategorijama jakih alkoholnih pića

1. Ne dovodeći u pitanje posebna pravila utvrđena za svaku pojedinu kategoriju označenu brojevima od 1. do 14. u Prilogu II., u njima definirana jaka alkoholna pića:

- (a) moraju se proizvoditi alkoholnom fermentacijom i destilacijom dobivenom isključivo iz sirovina predviđenih odgovarajućom definicijom za dotično jako alkoholno piće;

▼C1

- (b) ne smiju imati dodan razrijeđen ili nerazrijeđen alkohol, kako je definirano u Prilogu I. točki 5.;
- (c) ne smiju sadržavati dodane aromatične tvari;
- (d) smiju sadržavati samo dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje;
- (e) smiju se zaslađivati samo kako bi se zaokružio konačan okus proizvoda, u skladu s Prilogom I. točkom 3. O najvećoj količini za proizvode koji se koriste za zaokruživanje okusa navedenih u Prilogu I. točki 3. podtočkama od (a) do (f), odlučuje se u skladu s regulatornim postupkom s kontrolom iz članka 25. stavka 3. U obzir se uzima i posebno zakonodavstvo država članica.

2. Ne dovodeći u pitanje posebna pravila utvrđena za svaku pojedinu kategoriju označenu brojevima od 15. do 46. u Prilogu II., u njima definirana jaka alkoholna pića mogu:

- (a) se dobivati od bilo koje poljoprivredne sirovine navedene u Prilogu I. Ugovoru;
- (b) imati dodan alkohol, kako je definiran u Prilogu I. točki 5. ovoj Uredbi;

▼M1

- (c) sadržavati aromatične tvari definirane u članku 3. stavku 2. točki (b) Uredbe (EZ) br. 1334/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o aromama i nekim sastojcima hrane s osobinama aroma za upotrebu u i na hrani ⁽¹⁾, i aromatične pripravke definirane u članku 3. stavku 2. točki (d) te Uredbe;

▼C1

- (d) sadržavati bojila, kako je definirano u Prilogu I. točki 10. ovoj Uredbi;
- (e) biti zaslađena, u skladu s Prilogom I. točkom 3. ovoj Uredbi kako bi odgovarala određenim svojstvima proizvoda i vodeći računa o posebnom zakonodavstvu država članica.

3. Ne dovodeći u pitanje posebna pravila utvrđena u Prilogu II., ostala jaka alkoholna pića koja ne ispunjavaju zahtjeve kategorija od 1. do 46. mogu:

- (a) biti dobivena od bilo koje poljoprivredne sirovine navedene u Prilogu I. Ugovoru i/ili hrane prikladne za prehranu ljudi;
- (b) imati dodan alkohol, kako je definiran u Prilogu I. točki 5. ovoj Uredbi;

▼M1

- (c) sadržavati jednu ili više aroma kako je definirano u članku 3. stavku 2. točki (a) Uredbe (EZ) br. 1334/2008;

▼C1

- (d) sadržavati bojilo, kako je definirano u Prilogu I. točki 10. ovoj Uredbi;
- (e) u skladu s Prilogom I. točkom 3. ovoj Uredbi biti zaslađena kako bi odgovarala određenim svojstvima proizvoda.

⁽¹⁾ SL L 354, 31.12.2008., str. 34.

▼ **C1***Članak 6.***Zakonodavstvo država članica**

1. U okviru primjene politike kakvoće za jaka alkoholna pića koja su proizvedena na njihovu državnom području, a posebno za oznake zemljopisnog podrijetla registrirane u Prilogu III. ili za utvrđivanje novih oznaka zemljopisnog podrijetla, države članice mogu utvrđivati pravila stroža od onih u Prilogu II. za proizvodnju, opisivanje, prezentiranje i označivanje ako su oni u skladu s pravom Zajednice.

2. Države članice ne smiju zabraniti ili ograničiti uvoz, prodaju ili potrošnju jakih alkoholnih pića koja ispunjavaju zahtjeve ove Uredbe.

POGLAVLJE II.

OPISIVANJE, PREZENTIRANJE I OZNAČIVANJE JAKIH ALKOHOLNIH PIĆA*Članak 7.***Definicije**

Za potrebe ove Uredbe, pojmovi „opisivanje”, „prezentiranje” i „označivanje” definirani su u Prilogu I. točkama 14., 15. i 16.

*Članak 8.***Prodajni naziv**

U skladu s člankom 5. Direktive 2000/13/EZ, naziv pod kojim se jako alkoholno piće prodaje (prodajni naziv) podliježe odredbama utvrđenima u ovom poglavlju.

*Članak 9.***Posebne odredbe vezane za prodajne nazive**

1. Jaka alkoholna pića koja zadovoljavaju specifikacije za proizvode definirane u kategorijama od 1. do 46. Priloga II. moraju kod opisivanja, prezentiranja i označivanja nositi prodajni naziv koji im je dodijeljen.

2. Jaka alkoholna pića koja ispunjavaju definiciju utvrđenu u članku 2., ali ne udovoljavaju zahtjevima za uvrštavanjem u kategorije od 1. do 46. Priloga II., moraju kod opisivanja, prezentiranja i označivanja nositi prodajni naziv „jako alkoholno piće”. Ne dovodeći u pitanje stavak 5. ovog članka, taj se prodajni naziv ne smije zamijeniti ili promijeniti.

3. U slučaju kada jako alkoholno piće zadovoljava definicije više od jedne kategorije iz Priloga II., ono se može prodavati pod jednim ili više naziva navedenih za te kategorije u Prilogu II.

4. Ne dovodeći u pitanje stavak 9. ovog članka niti članak 10. stavak 1., nazivi iz stavka 1. ovog članka ne smiju se ni na koji način upotrebljavati za opisivanje ili prezentiranje bilo kojeg drugog pića osim jakih

▼C1

alkoholnih pića za koje su nazivi navedeni u Prilogu II. i registrirani u Prilogu III.

5. Prodajni nazivi mogu se dopuniti ili zamijeniti oznakom zemljopisnog podrijetla registriranom u Prilogu III. i u skladu s poglavljem III., ili u skladu s nacionalnim odredbama dopuniti drugom oznakom zemljopisnog podrijetla, pod uvjetom da to ne dovodi potrošača u zabludu.

6. Oznake zemljopisnog podrijetla registrirane u Prilogu III. mogu se dopuniti:

(a) pojmovima koji su se već koristili 20. veljače 2008. za postojeće oznake zemljopisnog podrijetla u smislu članka 20.; ili

(b) u skladu s odgovarajućom tehničkom dokumentacijom predviđenom na temelju članka 17. stavka 1.

7. Alkoholno piće koje ne zadovoljava ni jednu od definicija navedenih u kategorijama od 1. do 46. Priloga II. ne smije se opisivati, prezentirati niti označivati riječima ili izrazima kao što su „poput”, „vrsta”, „u stilu”, „proizvedeno”, „aroma” ili ostalim sličnim izrazima koji su povezani s bilo kojim prodajnim nazivom predviđenim u ovoj Uredbi i/ili s oznakama zemljopisnog podrijetla registriranim u Prilogu III.

8. Prodajni naziv jakog alkoholnog pića ne smije se zamijeniti žigom, robnom markom ili zamišljenim nazivom.

9. Nazivi iz kategorija od 1. do 46. Priloga II. mogu se uvrstiti u popis sastojaka za hranu pod uvjetom da je popis u skladu s Direktivom 2000/13/EZ.

Članak 10.

Posebna pravila vezana za prodajne nazive i oznake zemljopisnog podrijetla

1. Ne dovodeći u pitanje Direktivu 2000/13/EZ, zabranjeno je korištenje nekog izraza navedenog u kategorijama od 1. do 46. Priloga II., ili oznake zemljopisnog podrijetla registrirane u Prilogu III., u složenici ili aluziji kod prezentiranja hrane na bilo koji od njih, osim ako alkohol potječe isključivo od jakog alkoholnog pića ili više njih na koje se upućuje.

2. Korištenje složenice, kako je navedeno u stavku 1., također je zabranjeno kada je jako alkoholno piće razrijeđeno tako da je alkoholna jakost smanjena na vrijednost ispod najmanje jakosti navedene u definiciji za to jako alkoholno piće.

3. Odstupajući od stavka 1., odredbe ove Uredbe ne utječu na moguće korištenje izraza „amer” ili „bitter” za proizvode koji nisu obuhvaćeni ovom Uredbom.

4. Odstupajući od stavka 1. i uzimajući u obzir uspostavljene proizvodne metode, složenice navedene u kategoriji 32. točki (d) Priloga II.

▼C1

mogu se koristiti kod prezentiranja likera proizvedenih u Zajednici na temelju uvjeta utvrđenih u tom Prilogu.

*Članak 11.***Opisivanje, prezentiranje i označivanje mješavina**

1. Ako je jakom alkoholnom piću navedenom u kategorijama od 1. do 14. Priloga II. dodan razrijeđen ili nerazrijeđen alkohol, kako je definirano u Prilogu I. točki 5., to jako alkoholno piće mora nositi prodajni naziv „jako alkoholno piće”. Ono ne smije ni u kojem obliku imati naziv rezerviran u kategorijama od 1. do 14.

2. Ako je jako alkoholno piće navedeno u kategorijama od 1. do 46. Priloga II. pomiješano s:

(a) jednim ili više jakih alkoholnih pića; i/ili

(b) jednim ili više destilata poljoprivrednog podrijetla,

ono mora nositi prodajni naziv „jako alkoholno piće”. Taj prodajni naziv mora se jasno i čitljivo naznačiti na vidljivom mjestu na etiketi i ne smije se zamijeniti ili promijeniti.

3. Stavak 2. ne primjenjuje se na opisivanje, prezentiranje ili označivanje mješavine iz tog stavka ako ona ispunjava jednu od definicija utvrđenih u kategorijama od 1. do 46. Priloga II.

4. Ne dovodeći u pitanje odredbe Direktive 2000/13/EZ, kod opisiivanja, prezentiranja ili označivanja jakih alkoholnih pića proizvedenih od mješavina iz stavka 2. ovog članka, smije se koristiti jedan ili više pojmova navedenih u Prilogu II. jedino ako taj pojam ne čini dio prodajnog naziva nego je samo naveden u istom vidnom polju popisa alkoholnih sastojaka koje sadrži mješavina, a ispred kojeg se nalazi pojam „miješano jako alkoholno piće”.

Pojam „miješano jako alkoholno piće” označuje se jednakim slovima istog tipa i boje slova poput onih koja se koriste za prodajni naziv. Slova ne smiju biti veća od polovice veličine slova koja se koriste za prodajni naziv.

5. Za označivanje i prezentiranje mješavina iz stavka 2., a na koje se primjenjuje zahtjev za navođenjem alkoholnih sastojaka prema stavku 4., omjer svakog alkoholnog sastojka izražava se silaznim redoslijedom kao postotak količina koje se koriste. Taj omjer mora biti jednak postotku po obujmu čistog alkohola kojeg on predstavlja u ukupnom sadržaju čistog alkohola po obujmu mješavine.

▼ **C1***Članak 12.***Posebna pravila vezana uz opisivanje, prezentiranje i označivanje jakih alkoholnih pića**

1. Kada je kod opisivanja, prezentiranja ili označivanja jakih alkoholnih pića naznačena sirovina koja se koristi za proizvodnju etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla, navodi se svaki poljoprivredni alkohol koji je korišten i to silaznim redoslijedom prema korištenim količinama.
2. Opisivanje, prezentiranje ili označivanje jakog alkoholnog pića može se dopuniti pojmom „kupaža”, „kupažiranje” ili „kupažirano” samo kada je jako alkoholno piće bilo podvrgnuto kupažiranju, kako je definirano u Prilogu I. točki 7.
3. Ne dovodeći u pitanje nijedno odstupanje doneseno u skladu s regulatornim postupkom s kontrolom iz članka 25. stavka 3., razdoblje dozrijevanja ili starenja može se navesti kod opisivanja, prezentiranja ili označivanja samo kada se ono odnosi na najmlađi alkoholni sastojak i pod uvjetom da je jako alkoholno piće dozrijevalo pod financijskim nadzorom ili nadzorom koji pruža jednakovrijedna jamstva.

*Članak 13.***Zabrana upotrebe zatvarača i folija koji sadrže olovo**

Jaka alkoholna pića ne smiju se nuditi na prodaju ni stavljati na tržište u spremnicima koji su opremljeni zatvaračima ili folijom koji sadrže olovo.

*Članak 14.***Upotreba jezika kod opisivanja, prezentiranja i označivanja jakih alkoholnih pića**

1. Pojednostosti predviđene ovom Uredbom navode se na jednom ili više jezika Europske unije tako da krajnji potrošač lako razumije svaku stavku informacije, osim ako se potrošaču informacija pruža na neki drugi način.
2. Pojmovi u kurzivu u Prilogu II. i oznake zemljopisnog podrijetla registrirane u Prilogu III. ne prevode se na etiketi niti kod prezentiranja jakog alkoholnog pića.
3. Ako je jako alkoholno piće podrijetlom iz treće zemlje, odobrava se uporaba jednog od službenih jezika treće zemlje u kojoj je jako alkoholno piće proizvedeno ako su podaci predviđeni u ovoj Uredbi također naznačeni na nekom službenom jeziku Europske unije tako da krajnji potrošač lako razumije svaku stavku.
4. Ne dovodeći u pitanje stavak 2., u slučaju kada je jako alkoholno piće proizvedeno u Zajednici i namijenjeno izvozu, podaci predviđeni u ovoj Uredbi mogu se ponoviti na jednom od jezika koji nije službeni jezik Europske unije.

▼ M17▼ C1

POGLAVLJE IV.

OPĆE, PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

*Članak 24.***Kontrola i zaštita jakih alkoholnih pića**

1. Države članice odgovorne su za kontrolu jakih alkoholnih pića. One poduzimaju mjere potrebne za osiguranje poštovanja odredaba ove Uredbe; one posebno u skladu s Uredbom (EZ) br. 882/2004 imenuju jedno ili više nadležnih tijela odgovornih za kontrole u vezi s obvezama utvrđenima ovom Uredbom.

2. Države članice i Komisija dostavljaju jedni drugima informacije potrebne za primjenu ove Uredbe.

3. Komisija uz savjetovanje s državama članicama osigurava ujednačenu primjenu ove Uredbe i, prema potrebi, donosi mjere u skladu s regulatornim postupkom iz članka 25. stavka 2.

▼ M12*Članak 24.a***Odstupanje od zahtjeva u pogledu nominalnih količina iz Direktive 2007/45/EZ**

Odstupajući od članka 3. Direktive 2007/45/EZ Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾ i od šestog retka odjeljka 1. Priloga toj direktivi, jednom destilirani *shochu* ⁽²⁾ proizveden u kotlu za destilaciju i punjen u boce u Japanu može se stavljati na tržište Unije u nominalnim količinama od 720 ml i 1 800 ml.

*Članak 25.***Odbor**

1. Komisiji pomaže Odbor za jaka alkoholna pića.

2. Kod upućivanja na ovaj stavak primjenjuju se članci 5. i 7. Odluke 1999/468/EZ, uzimajući u obzir odredbe njezinog članka 8.

Razdoblje utvrđeno u članku 5. stavku 6. Odluke 1999/468/EZ iznosi tri mjeseca.

3. Kod upućivanja na ovaj stavak primjenjuju se članci 5.a i 7. Odluke 1999/468/EZ, uzimajući u obzir odredbe njezinog članka 8.

⁽¹⁾ Direktiva 2007/45/EZ Europskog parlamenta i Vijeća od 5. rujna 2007. o utvrđivanju pravila o nominalnim količinama za pretpakirane proizvode, stavljanju izvan snage direktiva Vijeća 75/106/EEZ i 80/232/EEZ i o izmjeni Direktive Vijeća 76/211/EEZ (SL L 247, 21.9.2007., str. 17.).

⁽²⁾ Kako je navedeno u Prilogu 2.-D Sporazumu o gospodarskom partnerstvu između Europske unije i Japana.

▼ **C1***Članak 26.***Izmjena priloga**

Prilozi se mijenjaju u skladu s regulatornim postupkom s kontrolom iz članka 25. stavka 3.

*Članak 27.***Provedbene mjere**

Mjere potrebne za provedbu ove Uredbe donose se u skladu s regulatornim postupkom s kontrolom iz članka 25. stavka 2.

*Članak 28.***Prijelazne i ostale posebne mjere**

1. U skladu s regulatornim postupkom s kontrolom iz članka 25. stavka 3., mjere za izmjenu ove Uredbe donose se, prema potrebi:

- (a) kako bi se do 20. veljače 2011. olakšao prijelaz s pravila predviđenih Uredbom (EEZ) br. 1576/89 na ona utvrđena ovom Uredbom;
- (b) kako bi se u opravdanim slučajevima odstupilo od članaka 17. i 22.;
- (c) kako bi se utvrdio simbol Zajednice za oznake zemljopisnog podrijetla za sektor jakih alkoholnih pića.

2. U skladu regulatornim postupkom iz članka 25. stavka 2., prema potrebi se donose mjere kako bi se riješili praktični problemi, poput onih o propisivanju u određenim slučajevima obveznog navođenja mjesta proizvodnje pri označivanju, kako bi se spriječilo dovođenje potrošača u zabludu te osigurala primjena i daljnji razvoj referentnih metoda analize jakih alkoholnih pića.

3. Jaka alkoholna pića koja ne ispunjavaju zahtjeve ove Uredbe mogu se do 20. svibnja 2009. nastaviti proizvoditi u skladu s Uredbom (EEZ) br. 1576/89. Jaka alkoholna pića koja ne ispunjavaju zahtjeve ove Uredbe, ali se proizvedu u skladu s Uredbom (EEZ) br. 1576/89 prije 20. veljače 2008. ili do 20. svibnja 2009., mogu se i dalje stavljati na tržište do isteka zaliha.

*Članak 29.***Stavljanje izvan snage**

1. Uredba (EEZ) br. 1576/89 stavlja se izvan snage. Upućivanja na Uredbu stavljenju izvan snage smatraju se upućivanjima na ovu Uredbu.

▼C1

2. Uredbe Komisije (EEZ) br. 2009/92 ⁽¹⁾, (EZ) br. 1267/94 ⁽²⁾ i (EZ) br. 2870/2000 ⁽³⁾ nastavljaju se primjenjivati.

*Članak 30.***Stupanje na snagu**

Ova Uredba stupa na snagu sedmog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Primjenjuje se od 20. svibnja 2008.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

⁽¹⁾ Uredba Komisije (EEZ) br. 2009/92 od 20. srpnja 1992. o određivanju metode analize Zajednice za etilni alkohol poljoprivrednog podrijetla korišten u pripremi jakih alkoholnih pića, aromatiziranih vina, aromatiziranih pića na vinskoj osnovi i aromatiziranih koktela vinskih proizvoda (SL L 203, 21.7.1992., str. 10.).

⁽²⁾ Uredba Komisije (EZ) br. 1267/94 od 1. lipnja 1994. o primjeni sporazuma između Europske unije i trećih zemalja o uzajamnom priznavanju određenih jakih alkoholnih pića (SL L 138, 2.6.1994., str. 7.). Uredba kako je izmijenjena Uredbom (EZ) br. 1434/97 (SL L 196, 24.7.1997., str. 56.).

⁽³⁾ Uredba Komisije (EZ) br. 2870/2000 od 19. prosinca 2000. o utvrđivanju referentnih metoda Zajednice za analizu jakih alkoholnih pića (SL L 333, 29.12.2000., str. 20.). Uredba kako je izmijenjena Uredbom (EZ) br. 2091/2002 (SL L 322, 27.11.2002., str. 11.).

▼ **C1***PRILOG I.***TEHNIČKE DEFINICIJE I ZAHTJEVI**

Tehničke definicije i zahtjevi, kako je navedeno u članku 2. stavku 4. i članku 7. jesu sljedeći:

1. *Etilni alkohol poljoprivrednog podrijetla*

Etilni alkohol poljoprivrednog podrijetla ima sljedeća svojstva:

- (a) organoleptička svojstva: nema zamjetljivog okusa, osim po sirovini;
- (b) najmanja alkoholna jakost izražena volumenom: 96,0 %;
- (c) najveći udio ostataka:
 - i. ukupna kiselost, izražena u gramima octene kiseline po hektolitru preračunato na 100 % vol. alkohola: 1,5;
 - ii. esteri izraženi u gramima etil acetata po hektolitru preračunato na 100 % vol. alkohola: 1,3;
 - iii. aldehid izražen u gramima po hektolitru preračunato na 100 % vol. alkohola: 0,5;
 - iv. viši alkoholi izraženi u gramima 2-metilpropan-1-ola po hektolitru preračunato na 100 % vol. alkohola: 0,5;
 - v. metanol izražen u gramima po hektolitru preračunato na 100 % vol. alkohola: 30;
 - vi. suhi ekstrakt izražen u gramima po hektolitru preračunato na 100 % vol. alkohola: 1,5;
 - vii. hlapive baze koje sadrže dušik izražene u gramima dušika po hektolitru preračunato na 100 % vol. alkohola: 0,1;
 - viii. furfural: ispod granice detekcije.

2. *Destilat poljoprivrednog podrijetla*

Destilat poljoprivrednog podrijetla alkoholna je tekućina koja se dobiva destilacijom prevrelih poljoprivrednih proizvoda ili proizvoda navedenog u Prilogu I. Ugovoru, koja nema svojstva etilnog alkohola ili jakog alkoholnog pića, ali još uvijek zadržava miris i okus jedne ili više upotrijebljenih sirovina.

Kod upućivanja na upotrijebljenu sirovinu, destilat se mora dobivati isključivo iz te sirovine.

3. *Zaslađivanje*

Zaslađivanje znači uporaba jednog ili više sljedećih proizvoda u pripremi jakih alkoholnih pića:

- (a) polubijelog šećera, bijelog šećera, ekstra bijelog šećera, dekstroze, fruktoze, glukoznog sirupa, otopine šećera, otopine invertnog šećera, sirupa invertnog šećera, kako su definirani u Direktivi Vijeća 2001/111/EZ od 20. prosinca 2001. o određenim šećerima namijenjenim prehrani ljudi ⁽¹⁾;
- (b) rektificiranog koncentriranog mošta od grožđa, koncentriranog mošta od grožđa, svježeg mošta od grožđa;

⁽¹⁾ SL L 10, 12.1.2002., str. 53.

▼ **C1**

- (c) prženog šećera, koji je isključivo dobiven kontroliranim zagrijavanjem saharoze bez dodatka baza, mineralnih kiselina ili drugih kemijskih dodataka;
- (d) meda, kako je definiran u Direktivi Vijeća 2001/110/EZ od 20. prosinca 2001. o medu ⁽¹⁾;
- (e) sirupa rogača;
- (f) drugih prirodnih ugljikohidrata koji imaju sličan učinak kao ti proizvodi.

4. *Miješanje*

Miješanje znači spajanje dvaju ili više različitih pića radi dobivanja novog pića.

5. *Dodavanje alkohola*

Dodavanje alkohola znači dodavanje etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla i/ili destilata poljoprivrednog podrijetla jakom alkoholnom piću.

6. *Dodavanje vode*

Dodavanje vode u pripremi jakih alkoholnih pića dopušteno je pod uvjetom da je kakvoća vode u skladu s Direktivom Vijeća 80/777/EEZ od 15. srpnja 1980. o usklađivanju zakonodavstava država članica koja se odnose na iskoristavanje i stavljanje na tržište prirodnih mineralnih voda ⁽²⁾ i Direktive Vijeća 98/83/EZ od 3. studenoga 1998. o kvaliteti vode namijenjene za ljudsku potrošnju ⁽³⁾ te da se dodavanjem vode ne mijenjaju svojstva proizvoda.

Voda može biti destilirana, demineralizirana, permeabilno očišćena ili omekšana.

7. *Kupažiranje (blending)*

Kupažiranje znači spajanje dvaju ili više jakih alkoholnih pića iste kategorije koji se u svom sastavu tek neznatno razlikuju zbog jednog ili više sljedećih čimbenika:

- (a) načina pripreme;
- (b) uporabe različitih uređaja za destiliranje;
- (c) razdoblja odležavanja ili starenja;
- (d) zemljopisnog područja proizvodnje.

Tako proizvedeno jako alkoholno piće iste je kategorije jakog alkoholnog pića kao izvorno jako alkoholno piće prije kupažiranja.

8. *Dozrijevanje ili starenje*

Dozrijevanje ili starenje znači ostavljanje da se prirodno razviju određene reakcije u primjerenim spremnicima čime dotično jako alkoholno piće dobiva organoleptička svojstva koja prethodno nije imalo.

▼ **M1**9. *Aromatiziranje*

Aromatiziranje je korištenje u pripremi žestokog pića jedne ili više aroma definiranih u članku 3. stavku 2. točki (a) Uredbe (EZ) br. 1334/2008.

⁽¹⁾ SL L 10, 12.1.2002., str. 47.

⁽²⁾ SL L 229, 30.8.1980., str. 1. Direktiva kako zadnje izmijenjena Uredbom (EZ) br. 1881/2003.

⁽³⁾ SL L 330, 5.12.1998., str. 32. Direktiva kako je izmijenjena Uredbom (EZ) br. 1882/2003.

▼C110. *Bojenje*

Bojenje znači korištenje u pripremi jakog alkoholnog pića jednog ili više bojila definiranih u Direktivi 94/36/EZ Europskog parlamenta i Vijeća od 30. lipnja 1994. o bojilima za uporabu u hrani ⁽¹⁾.

11. *Volumna alkoholna jakost*

Volumna alkoholna jakost znači omjer obujma čistog alkohola prisutnog u dotičnom proizvodu pri temperaturi 20 °C i ukupnog obujma proizvoda pri istoj temperaturi.

12. *Količina hlapivih tvari*

Količina hlapivih tvari znači količina nekih drugih hlapivih tvari osim etilnog alkohola i metanola sadržanog u jakom alkoholnom piću koje se dobiva isključivo destilacijom, a koje su rezultat jedino destilacije ili redestilacije sirovine koja se koristila.

13. *Mjesto proizvodnje*

Mjesto proizvodnje znači mjesto ili regija u kojoj je obavljena ona faza proizvodnje gotovog proizvoda u kojoj je jako alkoholno piće dobilo svoja svojstva i konačna bitna obilježja.

14. *Opisivanje*

Opisivanje znači izrazi koji se koriste prilikom označivanja, prezentiranja i pakiranja; na dokumentima koji prate prijevoz pića; na komercijalnim dokumentima, posebno na računima i otpremnicama; kao i u njegovu oglašavanju.

15. *Prezentiranje*

Prezentiranje znači izrazi koji se koriste na etiketi i na pakiranju, uključujući i u oglašavanju i promotivnim prodajama, na slikama ili slično, kao i na spremnicima, uključujući boce i zatvarače.

16. *Označivanje*

Označivanje znači sve vrste označivanja i druge napomene, znakove, dizajni ili žigovi kojima se piće razlučuje od drugih, a koji se pojavljuju na istom spremniku, uključujući zatvarače i etikete koje se pričvršćuju na spremnik kao i zaštitni omoti kojima se prekriva grlić boce.

17. *Pakiranje*

Pakiranje znači zaštitni omoti poput papira, ovici svih vrsta, kartoni i sanduci koji se koriste pri prijevozu i/ili prodaji jednog ili više spremnika.

⁽¹⁾ SL L 237, 10.9.1994., str. 13. Direktiva kako je izmijenjena Uredbom (EZ) br. 1882/2003.

▼C1

PRILOG II.

JAKA ALKOHOLNA PIĆA

Kategorije jakih alkoholnih pića

1. **Rum**

(a) Rum je:

- i. jako alkoholno piće proizvedeno isključivo alkoholnom fermentacijom i destilacijom melase ili sirupa dobivenih kod prerade šećerne trske ili samog soka šećerne trske i destilirano na najviše 96 % vol., tako da destilat ima prepoznatljiva posebna organoleptička svojstva ruma; ili
- ii. jako alkoholno piće proizvedeno isključivo alkoholnom fermentacijom i destilacijom soka šećerne trske koje ima aromatična obilježja karakteristična za rum i sadržaj hlapivih tvari jednak ili veći od 225 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola. Ovo se jako alkoholno piće može stavljati na tržište uz izraz „poljoprivredni”, koji pobliže opisuje prodajni naziv „rum” popraćen nekom od oznaka zemljopisnog podrijetla francuskih prekomorskih departmana i Autonomne regije Madeira, kako je registrirano u Prilogu III.

(b) Alkoholna jakost ruma iznosi najmanje 37,5 % vol.

(c) Nije dopušteno nikakvo dodavanje razrijeđenog ili nerazrijeđenog alkohola, kako je definirano u Prilogu I. točki 5.

(d) Rum se ne smije aromatizirati.

(e) Rum smije sadržavati samo dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.

(f) Riječ „*traditionnel*” može dopunjavati oznake zemljopisnog podrijetla navedene u kategoriji 1. Priloga III., kada se rum proizvodi destilacijom od najviše 90 % vol., nakon alkoholne fermentacije materijala od kojih se dobiva alkohol i koji potječu isključivo iz mjesta pojedine proizvodnje. Taj rum mora imati sadržaj hlapljive tvari od najmanje 225 grama po hektolitr preračunato 100 % vol. alkohola i ne smije biti zaslađen. Uporaba riječi „*traditionnel*” ne isključuje uporabu izraza „iz proizvodnje šećera” ili „poljoprivredni” koji se mogu dodati prodajnom nazivu „rum” i oznakama zemljopisnog podrijetla.

Ova odredba ne utječe na uporabu riječi „*traditionnel*” za sve proizvode koji nisu obuhvaćeni ovom odredbom u skladu s njihovim posebnim kriterijima.

2. **Whisky ili whiskey**

(a) Whisky ili whiskey je jako alkoholno piće proizvedeno isključivo:

- i. destilacijom kaše žitnog slada, s ili bez cijelih zrna drugih žitarica, koja su bila:

— ošćerena dijastazom slada koja je u njoj sadržana, s ili bez drugih prirodnih enzima,

— prevrela uz dodatak kvasca;

- ii. jednom ili više destilacija na manje od 94,8 % vol., tako da destilat zadržava miris i okus koji potječu od korištenih sirovina;

▼C1

- iii. dozrijevanjem konačnog destilata najmanje tri godine u drvenim bačvama zapremnine do najviše 700 litara.

Gotov destilat, kojem se smije dodati samo voda i karamel (za prilagodbu boje), zadržava boju, miris i okus koji nastaju u proizvodnom postupku navedenom u točkama i., ii. i iii.

- (b) Alkoholna jakost *whiskyja* ili *whiskeyja* mora iznositi najmanje 40 % vol.
- (c) Nije dopušteno nikakvo dodavanje razrijeđenog ili nerazrijeđenog alkohola, kako je definirano u Prilogu I. točki 5.
- (d) *Whisky* ili *whiskey* se ne smije zaslađivati ili aromatizirati, niti smije sadržavati dodatke osim karamela kao sredstva za prilagodbu boje.

3. Žitna rakija

- (a) Žitna rakija je jako alkoholno piće proizvedeno isključivo destilacijom fermentirane kaše cijelog zrna žitarica koje zadržava organoleptička svojstva upotrijebljene sirovine.
- (b) Uz iznimku žitne rakije „*Korn*”, najmanja alkoholna jakost žitne rakije mora iznositi 35 % vol.
- (c) Nije dopušteno dodavanje razrijeđenog ili nerazrijeđenog alkohola, kako je određeno u Prilogu I. točki 5.
- (d) Žitna rakija ne smije se aromatizirati.
- (e) Žitna rakija smije sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.
- (f) Da bi rakija od žitarica nosila prodajni naziv „žitni brandy”, ona mora biti proizvedena destilacijom do najviše 95 % vol. iz fermentirane kaše cijelih zrna žitarica koja zadržava organoleptička svojstva upotrijebljene sirovine.

4. Rakija od vina

- (a) Rakija od vina je jako alkoholno piće:
 - i. proizvedeno isključivo destilacijom na manje od 86 % vol. alkohola iz vina ili vina pojačanog za destilaciju ili redestilacijom vinskog destilata na manje od 86 % vol. alkohola;
 - ii. koje sadrži količinu hlapivih tvari od najmanje 125 grama po hektolitr alkohola preračunato na 100 % vol.;
 - iii. koje sadrži najviše količinu metanola od 200 grama po hektolitr alkohola preračunato na 100 % vol.
- (b) Najmanja alkoholna jakost rakije od vina mora iznositi 37,5 % vol.
- (c) Nije dopušteno dodavanje razrijeđenog ili nerazrijeđenog alkohola, kako je određeno u Prilogu I. točki 5.
- (d) Rakija od vina ne smije se aromatizirati. To ne isključuje tradicionalne metode proizvodnje.
- (e) Rakija od vina smije sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.
- (f) Ako se rakija od vina podvrgne dozrijevanju, može se nastaviti stavljati na tržište kao „rakija od vina” pod uvjetom da je dozrijevala jednako dugo ili duže od razdoblja utvrđenog za jaka alkoholna pića u okviru kategorije 5.

▼ **C1****5. Brandy ili Weinbrand**

- (a) *Brandy* ili *Weinbrand* je jako alkoholno piće:
- i. proizvedeno iz rakije od vina, s ili bez dodatka vinskog destilata, destilirano na najviše 94,8 % vol., pod uvjetom da udio alkohola iz tog destilata ne prelazi više od 50 % od ukupne količine alkohola u gotovom proizvodu;
 - ii. koje je dozrijevalo najmanje godinu dana u hrastovim posudama ili najmanje šest mjeseci u hrastovim bačvama s najvećom zapreminom od 1 000 litara;
 - iii. koje sadrži količinu hlapivih tvari od najmanje 125 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola, a koje potječe isključivo iz destilacije ili redestilacije upotrijebljenih sirovina;
 - iv. koje sadrži najveću količinu metanola od 200 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola.
- (b) Alkoholna jakost *brandyja* ili *Weinbranda* mora iznositi najmanje 36 % vol.
- (c) Nije dopušteno dodavanje razrijeđenog ili nerazrijeđenog alkohola, kako je određeno u Prilogu I. točki 5.
- (d) *Brandy* ili *Weinbrand* ne smije se aromatizirati. To ne isključuje tradicionalne metode proizvodnje.
- (e) *Brandy* ili *Weinbrand* smije sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.

6. Rakija od groždane komine ili komovica

- (a) Rakija od groždane komine ili komovica je jako alkoholno piće koje zadovoljava sljedeće uvjete:
- i. proizvedena je isključivo iz fermentirane groždane komine i destilirana neposredno s vodenom parom ili destilirana nakon dodavanja vode groždanoj komini;
 - ii. smije se dodati količina vinskog taloga do najviše 25 kg vinskog taloga na 100 kg upotrijebljene groždane komine;
 - iii. količina alkohola dobivenog od vinskog taloga ne smije prijeći 35 % ukupne količine alkohola u gotovom proizvodu;
 - iv. destilacija se provodi uz prisutnost same groždane komine na manje od 86 % vol.;
 - v. dopuštena je redestilacija na istu alkoholnu jakost;
 - vi. sadrži količinu hlapivih tvari od najmanje 140 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola i sadrži maksimalnu količinu metanola od 1 000 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola.
- (b) Alkoholna jakost rakije od groždane komine ili komovice iznosi najmanje 37,5 % vol.
- (c) Nije dopušteno dodavanje razrijeđenog ili nerazrijeđenog alkohola, kako je određeno u Prilogu I. točki 5.
- (d) Rakija od groždane komine ili komovica ne smije se aromatizirati. To ne isključuje tradicionalne metode proizvodnje.
- (e) Rakija od groždane komine ili komovica smije sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.

▼ **C1****7. Rakija od voćne komine**

- (a) Rakija od voćne komine je jako alkoholno piće koje zadovoljava sljedeće uvjete:
- i. proizvedena je isključivo fermentacijom i destilacijom voćne komine, osim groždane komine, na najviše 86 % vol. alkohola;
 - ii. sadrži količinu hlapivih tvari od najmanje 200 grama po hektolitru preračunato na 100 % vol. alkohola;
 - iii. sadrži količinu metanola od najviše 1 500 grama po hektolitru preračunato na 100 % vol. alkohola;
 - iv. u slučaju voćne komine od koštuničavog voća, sadržaj cijanovodične kiseline smije iznositi najviše 7 grama po hektolitru preračunato na 100 % vol. alkohola;
 - v. dopuštena je redestilacija na istu alkoholnu jakost u skladu s podtočkom i.
- (b) Alkoholna jakost po volumenu rakije od voćnog koma mora iznositi najmanje 37,5 % vol.
- (c) Nije dopušteno dodavanje razrijeđenog ili nerazrijeđenog alkohola, kako je određeno u Prilogu I. točki 5.
- (d) Rakija od voćne komine ne smije se aromatizirati.
- (e) Rakija od voćne komine smije sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.
- (f) Prodajni naziv sastoji od naziva voća i izraza „rakija od komine”. Ako se koristi komina nekoliko različitih vrsta voća, primjenjuje se prodajni naziv „rakija od voćne komine”.

8. Rakija od groždica ili *raisin brandy*

- (a) Rakija od groždica ili *raisin brandy* je jako alkoholno piće proizvedeno isključivo destilacijom proizvoda dobivenih alkoholnom fermentacijom ekstrakta sušenoga grožđa vrsta „crni korinth” ili „muškat iz Aleksandrije”, destiliranog na najviše 94,5 % vol., tako da destilat ima miris i okus upotrijebljene sirovine.
- (b) Alkoholna jakost rakije od groždica ili *raisin brandyja* mora iznositi 37,5 % vol.
- (c) Nije dopušteno dodavanje razrijeđenog ili nerazrijeđenog alkohola, kako je određeno u Prilogu I. točki 5.
- (d) Rakija od groždica ili *raisin brandy* ne smije se aromatizirati.
- (e) Rakija od groždica ili *raisin brandy* smije sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.

9. Rakija od voća

- (a) Rakija od voća je jako alkoholno piće:
- i. proizvedeno isključivo alkoholnom fermentacijom i destilacijom mesnatih plodova voća ili mošta od voća, bobica ili zelenih dijelova, s ili bez koštica;
 - ii. destilirano na najviše 86 % vol. alkohola tako da destilat ima miris i okus destilirane sirovine;

▼ **C1**

- iii. koje sadrži količinu hlapivih tvari od najmanje 200 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola;
 - iv. u slučaju rakija iz koštičavog voća, čiji najveći sadržaj cijanovodične kiseline iznosi 7 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola.
- (b) Najveći sadržaj metanola u rakiji od voća iznosi 1 000 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola

Međutim za sljedeće rakije od voća sadržaj metanola mora iznositi najviše:

- i. 1 200 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola dobivenog od sljedećih vrsta voća ili bobica:
 - šljive (*Prunus domestica* L.),
 - mirabele (šljiva žutica) (*Prunus domestica* L. podvrsta *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.),
 - plave šljive (*Prunus domestica* L.),
 - jabuke (*Malus domestica* Borkh.),
 - kruške (*Pyrus communis* L.) osim kruške viljamovke (*Pyrus communis* L. cv. „Williams”),
 - maline (*Rubus idaeus* L.),
 - kupine (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),
 - marelice (*Prunus armeniaca* L.),
 - breskve (*Prunus persica* (L.) Batsch);
 - ii. 1 350 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola dobivenog od sljedećih vrsta voća ili bobica:
 - kruške viljamovke (*Pyrus communis* L. cv. „Williams”),
 - crvenog ribiza (*Ribes rubrum* L.),
 - crnog ribiza (*Ribes nigrum* L.),
 - oskoruše (*Sorbus aucuparia* L.),
 - bobica bazge (*Sambucus nigra* L.),
 - dunje (*Cydonia oblonga* Mill.),
 - borovice (kleke) (*Juniperus communis* L i/ili *Juniperus oxicedrus* L.).
- (c) Alkoholna jakost rakije od voća mora iznositi najmanje 37,5 % vol.
- (d) Nije dopušteno dodavanje razrijeđenog ili nerazrijeđenog alkohola, kako je određeno u Prilogu I. točki 5.
- (e) Rakija od voća ne smije se aromatizirati.

▼ **M10**

- (f) Prodajni naziv rakije od voća jest „rakija”, a iza njega navodi se naziv voća, bobica ili povrća, kao što su: rakija od trešnje/višnje, koja se može nazivati i *kirsch*, rakija od šljive, koja se može nazivati i šljivovica, rakija od šljive mirabele, breskve, jabuke, kruške, marelice, smokve, agruma ili grožđa ili druge rakije od voća. Taj prodajni naziv na češkom, hrvatskom, grčkom, poljskom, slovačkom, slovenskom i rumunjskom jeziku može se sastojati od naziva voća s nastavkom.

▼ M10

Taj naziv može biti i *wasser*, uz navođenje naziva voća.

Riječ „rakija” iza koje se navodi naziv voća može se zamijeniti nazivom voća samo kad je riječ o sljedećem voću:

- mirabela (šljiva žutica) (*Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.),
- šljiva (*Prunus domestica* L.),
- domaća šljiva (*Prunus domestica* L.),
- planika (*Arbutus unedo* L.),
- jabuka sorte zlatni delišes.

Ako postoji rizik da krajnji potrošač neće lako razumjeti neki od tih prodajnih naziva koji ne sadržavaju riječ „rakija”, označivanje i prezentiranje moraju sadržavati riječ „rakija”, koja se može dopuniti objašnjenjem.

▼ C1

- (g) Naziv Williams (viljamovka) smije se koristiti samo za prodaju rakije od krušaka proizvedene samo od krušaka vrste „Williams”.
- (h) Kada se zajedno destiliraju dvije ili više vrste voća, bobica ili zelenih dijelova, proizvod se prodaje pod nazivom „voćna rakija”, prema potrebi. Naziv se može dopuniti nazivom za svako voće, bobicu ili vrstu povrća, silaznim redom u odnosu na udio voća koji je korišten.

▼ M10

10. Rakija od jabučnog vina, rakija od kruškovog vina i rakija od jabučnog i kruškovog vina

- (a) Rakija od jabučnog vina, rakija od kruškovog vina i rakija od jabučnog i kruškovog vina jaka su alkoholna pića koja zadovoljavaju sljedeće uvjete:
 - i. proizvode se isključivo destilacijom jabučnog ili kruškovog vina na manje od 86 % vol. tako da destilat ima aromu i okus voća;
 - ii. sadržavaju najviše 200 grama hlapljivih tvari po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola;
 - iii. sadržavaju najviše 1 000 grama metanola po hektolitr alkohola preračunato na 100 % vol.

Uvjetom iz podtočke i. ne isključuju se jaka alkoholna pića koja se dobivaju tradicionalnim postupcima proizvodnje u kojima je dopuštena zajednička destilacija jabučnog i kruškovog vina. Prodajni je naziv u oba slučaja „rakija od jabučnog i kruškovog vina”.
- (b) Alkoholna jakost rakije od jabučnog vina, rakije od kruškovog vina i rakije od jabučnog i kruškovog vina iznosi najmanje 37,5 % vol.
- (c) Ne dodaje se razrijeđeni ili nerazrijeđeni alkohol, kako je definirano u točki 5. Priloga I.
- (d) Rakija od jabučnog vina, rakija od kruškovog vina i rakija od jabučnog i kruškovog vina ne smiju se aromatizirati.
- (e) Rakija od jabučnog vina, rakija od kruškovog vina i rakija od jabučnog i kruškovog vina smiju sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.

▼C1

11. **Rakija od meda**

- (a) Rakija od meda je jako alkoholno piće:
 - i. proizvedeno isključivo fermentacijom i destilacijom otopine meda;
 - ii. destilirano na najviše 86 % vol. tako da destilat ima organoleptička svojstva koja potječu od upotrijebljene sirovine.
- (b) Alkoholna jakost rakije od meda mora iznositi najmanje 35 % vol.
- (c) Nije dopušteno dodavanje alkohola, razrijeđenog ili nerazrijeđenog, kako je određeno u Prilogu I. točki 5.
- (d) Rakija od meda ne smije se aromatizirati.
- (e) Rakija od meda smije sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.
- (f) Rakija od meda može se zaslađivati jedino medom.

12. **Hefebrand ili rakija od taloga**

- (a) *Hefebrand* ili rakija od taloga je jako alkoholno piće proizvedeno isključivo destilacijom na najviše 86 % vol. vinskog taloga ili taloga fermentiranog voća.
- (b) Alkoholna jakost *Hefebranda* ili rakije od taloga mora iznositi najmanje 38 % vol.
- (c) Nije dopušteno dodavanje razrijeđenog ili nerazrijeđenog alkohola, kako je određeno u Prilogu I. točki 5.
- (d) *Hefebrand* ili rakija od taloga ne smije se aromatizirati.
- (e) *Hefebrand* ili rakija od taloga smije sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.
- (f) Prodajni naziv *Hefebrand* ili rakija od taloga dopunjuje se nazivom sirovine koja se koristi.

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

- (a) *Bierbrand* ili *eau de vie de bière* je jako alkoholno piće koje se dobiva isključivo izravnom destilacijom pod normalnim tlakom svježeg piva s najvišom alkoholnom jakosti od 86 % vol., tako da dobiveni destilat ima organoleptička svojstva piva.
- (b) Alkoholna jakost *Bierbranda* ili *eau de vie de bière* mora iznositi najmanje 38 % vol.
- (c) Nije dopušteno dodavanje razrijeđenog ili nerazrijeđenog alkohola, kako je definiran u Prilogu I. točki 5.
- (d) *Bierbrand* ili *eau de vie de bière* ne smije se aromatizirati.
- (e) *Bierbrand* ili *eau de vie de bière* smije sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.

14. **Topinambur ili rakija od jeruzalemske artičoke**

- (a) *Topinambur* ili rakija od jeruzalemske artičoke je jako alkoholno piće proizvedeno isključivo fermentacijom i destilacijom gomolja jeruzalemske artičoke (*Helianthus tuberosus* L.) na najviše 86 % vol. alkohola.
- (b) Alkoholna jakost rakije *topinambur* ili rakije od jeruzalemske artičoke mora iznositi najmanje 38 % vol.
- (c) Nije dopušteno dodavanje razrijeđenog ili nerazrijeđenog alkohola, kako je definiran u Prilogu I. točki 5.

▼ **C1**

- (d) *Topinambur* ili rakija od jeruzalemske artičoke ne smije se aromatizirati.
- (e) *Topinambur* ili rakija od jeruzalemske artičoke smije sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.

15. **Vodka**

- (a) Vodka je jako alkoholno piće proizvedeno iz etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla dobivenog fermentacijom uz prisutnost kvasca iz:

- i. krumpira i/ili žitarica; ili
- ii. drugih poljoprivrednih sirovina,

destiliranih i/ili rektificiranih tako da se organoleptička svojstva upotrijebljenih sirovina i nusproizvoda nastalih za vrijeme fermentacije selektivno smanjuju.

Nakon toga postupka može se ponoviti destilacija i/ili obrada s primjerenim pomoćnim sredstvima, uključujući obradu s aktivnim drvenim ugljenom, kako bi se dobila posebna organoleptička svojstva.

Najviša razina ostataka etanola poljoprivrednog podrijetla mora biti kako je određeno u Prilogu I. osim ako sadržaj metanola ne prelazi 10 grama na hektolitar 100 % vol. alkohola.

- (b) Alkoholna jakost vodke mora iznositi najmanje 37,5 % vol.
- (c) Jedine arome koje se smiju dodavati su prirodni aromatični sastojci iz destilata dobivenih od prevrelih poljoprivrednih sirovina. Osim toga, proizvodu se mogu dati posebna organoleptička svojstva osim dominantne arome.
- (d) Kod opisivanja, prezentiranja ili označivanja vodke koja nije proizvedena isključivo od sirovina iz točke (a) podtočke i., potrebno je naznačiti „proizvedena od ...”, uz dodatak naziva jedne ili više sirovina korištenih u proizvodnji etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla. Označivanje se provodi u skladu s člankom 13. stavkom 2. Direktive 2000/13/EZ.

16. **Rakija (s navedenim imenom voća ili bobice) dobivena maceracijom i destilacijom**

- (a) Rakija (iza/ispred koje se stavlja naziv vrste voća) dobivena namakanjem i destilacijom je jako alkoholno piće:
 - i. proizvedeno maceracijom djelomično prevrelog ili neprevrelog voća ili bobica iz podtočke ii., s mogućim dodatkom od najviše 20 litara etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla ili rakije i/ili destilata koji potječe od istog voća, na 100 kg fermentiranog voća ili bobica, te potom destilirano na najviše 86 % vol.;

▼ **M6**

- ii. dobiveno iz sljedećih vrsta voća ili bobica:

- kupine (*Rubus fruticosus* auct. Aggr.),
- jagode (*Fragaria* spp.),
- borovnice (*Vaccinium myrtillus* L.),
- maline (*Rubus idaeus* L.),
- crvenog ribiza (*Ribes rubrum* L.),
- bijelog ribiza (*Ribes niveum* Lindl.),

▼ M6

- crnog ribiza (*Ribes nigrum* L.),
- trnjine (divljih šljiva) (*Prunus spinosa* L.),
- oskoruše (*Sorbus aucuparia* L.),
- jarebike (*Sorbus domestica* L.),
- bobica božikovine (*Ilex aquifolium* and *Ilex cassine* L.),
- johe (*Sorbus torminallis* (L.) Crantz),
- bobica bazge (*Sambucus nigra* L.),
- ogrozda (*Ribes uva-crispa* L. syn. *Ribes grossularia*),
- američke brusnice (*Vaccinium* L. subgenus *Oxycoccus*),
- europske brusnice (*Vaccinium vitis-idaea* L.),
- sjevernoameričke borovnice (*Vaccinium corymbosum* L.),
- pasjeg (vučjeg) trna (*Hippophae rhamnoides* L.),
- šipka (*Rosa canina* L.),
- vrsta jagodičastog voća (*Rubus chamaemorus* L.),
- crna mahunica (*Empetrum nigrum* L.),
- arktičke kupine (*Rubus arcticus* L.),
- mirte (*Myrtus communis* L.),
- banane (*Musa* spp.),
- ploda pasiflore (*Passiflora edulis* Sims),
- cythera šljive (*Spondias dulcis* Sol. ex Parkinson),
- mombinske šljive (*Spondias mombin* L.),
- oraha (*Juglans regia* L.),
- lješnjaka (*Corylus avellana* L.),
- kestena (*Castanea sativa* L.),
- agruma (*Citrus* spp. L.),
- indijske smokve (*Opuntia ficus-indica*).

▼ C1

- (b) Alkoholna jakost rakije (s navedenim imenom voća ili bobice) dobivena maceracijom i destilacijom mora iznositi najmanje 37,5 % vol.
- (c) Rakija (s navedenim imenom voća ili bobice) dobivena maceracijom i destilacijom ne smije se aromatizirati.
- (d) Vezano uz označivanje i prezentiranje rakije (s navedenim imenom voća ili bobice) dobivene namakanjem i destilacijom, kod opisivanja, prezentiranja ili označivanja mora se slovima u istoj vrsti, veličini i boji slova i u istom vidnom polju staviti naznaka „Rakija (s navedenim imenom voća ili bobice)”, a u slučaju boca, na prednju etiketu.

▼ C1**17. Geist (s nazivom upotrijebljenog voća ili sirovine)**

- (a) *Geist* (s nazivom upotrijebljenog voća ili sirovine) je jako alkoholno piće dobiveno maceracijom neprevrelog voća i bobica navedenih u kategoriji 16. točki (a) podtočki ii., ili povrća, oraha ili drugih biljnih tvari poput trave ili ružinih latica u etilnom alkoholu poljoprivrednog podrijetla te potom destilacijom na najviše 86 % vol.
- (b) Alkoholna jakost *Geista* (s nazivom upotrijebljenog voća ili sirovine) mora iznositi najmanje 37,5 % vol.
- (c) *Geist* (s nazivom upotrijebljenog voća ili sirovine) ne smije se aromatizirati.

18. Encijan

- (a) Encijan je jako alkoholno piće proizvedeno iz destilata encijana dobivenog fermentacijom korijena encijana sa ili bez dodatka etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla.
- (b) Alkoholna jakost encijana mora iznositi najmanje 37,5 % vol.
- (c) Encijan se ne smije aromatizirati.

19. Jaka alkoholna pića aromatizirana borovicom

- (a) Jaka alkoholna pića aromatizirana borovicom su jaka alkoholna pića proizvedena aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla i/ili rakije od žitarica i/ili žitnog destilata s bobicama borovice (*Juniperus communis* L. i/ili *Juniperus oxicedrus* L.).
- (b) Alkoholna jakost jakih alkoholnih pića aromatizirana borovicom mora iznositi najmanje 30 % vol.

▼ M1

- (c) Dodatno se mogu koristiti druge aromatične tvari definirane u članku 3. stavku 2. točki (b) Uredbe (EZ) br. 1334/2008 i/ili aromatični pripravci definirani u članku 3. stavku 2. točki (d) te Uredbe i/ili aromatske biljke ili dijelovi aromatskih biljaka, ali organoleptička svojstva borovice moraju biti prepoznatljiva, iako su ponekad oslabljena.

▼ C1

- (d) Jaka alkoholna pića aromatizirana borovicom mogu nositi prodajni naziv *Wacholder* ili *genebra*.

20. Gin

- (a) *Gin* je jako alkoholno piće aromatizirano borovicom proizvedeno aromatiziranjem odgovarajućeg etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla bobicama borovice (*Juniperus communis* L.).
- (b) Alkoholna jakost *gina* mora iznositi najmanje 37,5 %.

▼ M1

- (c) U proizvodnji *gina* smiju se koristiti samo aromatične tvari definirane u članku 3. stavku 2. točki (b) Uredbe (EZ) br. 1334/2008 i/ili aromatični pripravci definirani u članku 3. stavku 2. točki (d) te Uredbe, tako da je prevladavajuća aroma ona borovice.

▼ M5

- (d) Izraz „gin” smije se dopuniti izrazom „suhi” ako ne sadržava dodane zaslađivače iznad 0,1 grama šećera po litri konačnog proizvoda.

▼ C1**21. Destilirani *gin***

(a) Destilirani *gin* je:

- i. jako alkoholno piće aromatizirano borovicom proizvedeno isključivo redestilacijom organoleptički pogodnog etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla odgovarajuće kvalitete s početnim sadržajem alkohola od najmanje 96 % vol. u kotlovima koji se tradicionalno koriste za *gin* uz dodatak bobica borovice (*Juniperus communis* L.) i drugih biljnih pripravaka, pod uvjetom da prevladava okus borovica;

▼ M1

- ii. mješavina proizvoda takve destilacije i etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla istog sastava, čistoće i jakosti alkohola; za aromatiziranje destiliranoga *gina* mogu se također koristiti aromatične tvari i/ili aromatični pripravci kako je navedeno u kategoriji 20. točki (c).

▼ C1

(b) Alkoholna jakost *gina* mora iznositi najmanje 37,5 % vol.

(c) *Gin* dobiven jednostavnim dodavanjem ekstrakata ili aroma etilnom alkoholu poljoprivrednog podrijetla nije „destilirani *gin*”.

▼ M5

(d) Izraz „destilirani *gin*” smije se dopuniti izrazom „*sui*” ako ne sadržava dodane zaslađivače iznad 0,1 grama šećera po litri konačnog proizvoda.

▼ C1**22. London *gin***

(a) *London gin* je vrsta destiliranoga *gina*:

- i. koji se dobiva isključivo iz etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla, s najvećim sadržajem metanola od 5 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola, čija je aroma dobivena isključivo redestilacijom etilnog alkohola u kotlovima koji se tradicionalno koriste, sa svim prirodnim biljnim tvarima;

ii. kod kojeg proizlazeći destilat ima najmanje 70 % vol. alkohola;

iii. ako se dodaje bilo koji drugi alkohol poljoprivrednog podrijetla, on mora odgovarati svojstvima iz Priloga I. točke 1., ali s najvećim sadržajem metanola od 5 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola;

iv. koji ne sadrži dodane zaslađivače iznad 0,1 grama šećera po litri konačnog proizvoda niti bojila;

v. koji ne sadrži nikakve druge dodane sastojke osim vode.

(b) Alkoholna jakost *London gina* mora iznositi najmanje 37,5 %.

(c) Izraz *London gin* može se dopuniti izrazom „*dry*” (sui).

23. Jaka alkoholna pića aromatizirana kimom

(a) Jaka alkoholna pića s aromom kima su jaka alkoholna pića proizvedena aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla kimom (*Carum carvi* L.).

▼ C1

- (b) Alkoholna jakost jakog alkoholnog pića aromatiziranog kimom mora iznositi najmanje 30 % vol.

▼ M1

- (c) Mogu se dodatno koristiti druge aromatične tvari definirane u članku 3. stavku 2. točki (b) Uredbe (EZ) br. 1334/2008 i/ili aromatični pripravci definirani u članku 3. stavku 2. točki (d) te Uredbe, ali mora prevladavati okus kima.

▼ C124. *Akvavit ili aquavit*▼ M6

- (a) *Akvavit* ili *aquavit* je jako alkoholno piće aromatizirano kimom i/ili sjemenom kopra proizvedeno korištenjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla, koje je aromatizirano destilatima biljaka ili začina.

▼ C1

- (b) Alkoholna jakost *akvavita* ili *aquavita* mora iznositi najmanje 37,5 % vol.

▼ M1

- (c) Mogu se dodatno koristiti druge prirodne aromatične tvari definirane u članku 3. stavku 2. točki (c) Uredbe (EZ) br. 1334/2008 i/ili aromatični pripravci definirani u članku 3. stavku 2. točki (d) te Uredbe, ali se okus tih pića može uglavnom pripisati destilatima sjemeni kima (*Carum carvi* L.) i/ili kopra (*Anethum graveolens* L.), dok je dodavanje eteričnih ulja zabranjeno.

▼ C1

- (d) Gorka tvar ne smije prevladavati u okusu; sadržaj suhog ekstrakta ne smije biti veći od 1,5 grama na 100 mililitara.

25. *Jaka alkoholna pića aromatizirana anisom*

- (a) Jaka alkoholna pića aromatizirana anisom su jaka alkoholna pića proizvedena aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla prirodnim ekstraktima zvjezdolikog anisa (*Illicium verum* Hook f.), anisa (*Pimpinella anisum* L.), komorača (*Foeniculum vulgare* Mill.) ili bilo kojom drugom biljkom koja sadrži isti glavni aromatični sastojak, korištenjem jednog ili kombinacijom sljedećih postupaka:

i. maceracijom i/ili destilacijom;

ii. redestilacijom alkohola uz dodavanje sjemenki ili drugih dijelova gore navedenih biljaka;

iii. dodavanjem prirodnih destiliranih ekstrakata biljaka s aromom anisa.

- (b) Alkoholna jakost jakih alkoholnih pića s aromom anisa mora iznositi najmanje 15 % vol.

- (c) U preradi jakih alkoholnih pića aromatiziranih anisom smiju se koristiti samo prirodne aromatične tvari i pripravci, definirani u članku 1. stavku 2. točki (b) podtočki i., i članku 1. stavku 2. točki (c) Direktive 88/388/EEZ.

▼C1

- (d) Mogu se također koristiti i drugi prirodni biljni ekstrakti ili aromatične sjemenke, pod uvjetom da prevladava okus anisa.

26. **Pastis**

- (a) Pastis je jako alkoholno piće s okusom anisova sjemenka koje sadrži prirodne ekstrakte korijena sladića (*Glycyrrhiza* spp.), što podrazumijeva prisutnost bojila poznatih kao „čalkoni”, kao i glicirizinske kiseline, čije najmanje i najveće količine moraju iznositi 0,05 odnosno 0,5 g po litri.
- (b) Alkoholna jakost *pastisa* mora iznositi najmanje 40 % vol.
- (c) U preradi *pastisa* smiju se koristiti samo prirodne aromatične tvari i pripravci, definirane u članku 1. stavku 2. točki (b) podtočki i., i članku 1. stavku 2. točki (c) Direktive 88/388/EEZ.
- (d) *Pastis* mora sadržavati najviše 100 grama šećera po litri, izraženo kao invertni šećer, i imati najmanji i najveći sadržaj anetola od 1,5 odnosno 2 grama po litri.

27. **Pastis de Marseille**

- (a) *Pastis de Marseille* je *pastis* sa sadržajem anetola od 2 grama po litri.
- (b) Alkoholna jakost *pastisa de Marseille* mora iznositi najmanje 45 % vol.
- (c) U preradi *pastis de Marseille* smiju se koristiti samo prirodne aromatične tvari i pripravci, definirani u članku 1. stavku 2. točki (b) podtočki i., i članku 1. stavku 2. točki (c) Direktive 88/388/EEZ.

28. **Anis**

- (a) *Anis* je jako alkoholno piće aromatizirano anisom dobiveno isključivo od anisa (*Pimpinella anisum* L.) i/ili zvjezdastog anisa (*Illicium verum* Hook f.) i/ili komorača (*Foeniculum vulgare* Mill.).
- (b) Alkoholna jakost *anisa* mora iznositi najmanje 35 % vol.
- (c) U preradi *anisa* smiju se koristiti samo prirodne aromatične tvari i pripravci, definirani u članku 1. stavku 2. točki (b) podtočki i., i članku 1. stavku 2. točki (c) Direktive 88/388/EEZ.

29. **Destilirani anis**

- (a) Destilirani *anis* je *anis* koji sadrži alkohol destiliran uz dodatak sjemenki navedenih u kategoriji 28. točki (a), a u slučaju oznake zemljopisnog podrijetla, uz prisutnost mastica (tršlja) i ostalih aromatičnih sjemenki, biljaka ili voća, pod uvjetom da takav alkohol predstavlja najmanje 20 % alkoholne jakosti destiliranog *anisa*.
- (b) Alkoholna jakost *anisa* mora iznositi najmanje 35 % vol.
- (c) U preradi *anisa* smiju se koristiti samo prirodne aromatične tvari i pripravci, definirane u članku 1. stavku 2. točki (b) podtočki i., i članku 1. stavku 2. točki (c) Direktive 88/388/EEZ.

▼ C130. **Gorka jaka alkoholna pića ili *bitter***▼ M1

- (a) Žestoka pića gorkoga okusa ili biteri su žestoka pića s prevladavajuće gorkim okusom proizvedena aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla aromatičnim tvarima definiranim u članku 3. stavku 2. točki (b) Uredbe (EZ) br. 1334/2008 i/ili aromatičnim pripravcima definiranim u članku 3. stavku 2. točki (d) te Uredbe.

▼ C1

- (b) Alkoholna jakost gorkog jakog alkoholnog pića ili *bittera* mora iznositi najmanje 15 % vol.
- (c) Gorka jaka alkoholna pića ili *bitter* mogu se također označivati kao „amer” ili „*bitter*” sa ili bez drugog izraza.

31. **Aromatizirana vodka**

- (a) Aromatizirana vodka je vodka koja ima prevladavajuću aromu drukčiju od sirovina.
- (b) Alkoholna jakost aromatizirane vodke mora iznositi iznosi 37,5 % vol.
- (c) Aromatizirana vodka može se zaslađivati, kupažirati, aromatizirati, ostaviti da dozrijeva ili bojiti.
- (d) Aromatizirana vodka može također nositi naziv bilo koje prevladavajuće arome s riječju „vodka”.

32. **Liker**

- (a) Liker je jako alkoholno piće:
 - i. koje sadrži najmanju količinu šećera, izraženu kao invertni šećer, od
 - 70 grama po litri za liker od trešanja/višanja, kod kojeg se etilni alkohol sastoji isključivo od rakije od trešanja/višanja,
 - 80 grama po litri za encijan ili slične likere pripremljene s encijanom ili sličnim biljem kao jedinom aromatičnom tvari,
 - 100 grama po litri u svim drugim slučajevima;

▼ M8

- ii. proizvedeno upotrebom etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla ili nekog destilata poljoprivrednog podrijetla ili jednog ili više jakih alkoholnih pića ili njihove mješavine, zaslađeno i s dodatkom jedne ili više aroma, proizvoda poljoprivrednog podrijetla ili prehrambenih proizvoda.

▼ C1

- (b) Alkoholna jakost likera mora iznositi najmanje 15 % vol.

▼M1

- (c) U preradi likera smiju se koristiti aromatične tvari definirane u članku 3. stavku 2. točki (b) Uredbe (EZ) br. 1334/2008 i aromatični pripravci definirani u članku 3. stavku 2. točki (d) te Uredbe. Međutim, u pripremi sljedećih likera mogu se upotrebljavati samo prirodne aromatične tvari definirane u članku 3. stavku 2. točki (c) Uredbe (EZ) br. 1334/2008 i aromatični pripravci definirani u članku 3. stavku 2. točki (d) te Uredbe:

▼C1

i. voćnih likera od:

- crnog ribiza,
- trešnje/višnje,
- maline,
- duda,
- borovnice,
- agruma,
- vrsta jagodičastog voća (*Rubus chamaemorus*),
- arktičke kupine (*Rubus arcticus*),
- američke brusnice,
- europske brusnice (*Vaccinium vitis-idaea*),
- morske trave,
- ananasa;

ii. biljnih likera od:

- metvice,
- encijana,
- anisova sjemena,
- génépi (kunica, žutilica),
- ljekovite biljke/djeteline.

- (d) Sljedeće složenice smiju se upotrebljavati kod prezentiranja likera proizvedenih u Zajednici kada se koristi etilni alkohol poljoprivrednog podrijetla kako bi odražavali uspostavljenu proizvodnu metodu:

- *prune brandy*,
- *orange brandy*,
- *apricot brandy*,
- *cherry brandy*,
- *solbaerrom*, također zvan „blackcurrant rum”.

Vezano uz označivanje i prezentiranje tih likera, složenica se mora naznačiti na etiketi u jednom redu jednakim slovima iste vrste i boje, a riječ „liker” mora se nalaziti u neposrednoj blizini i to slovima čija veličina nije manja od slova složenice. Ako alkohol ne potječe od navedenog jakog alkoholnog pića, njegovo se podrijetlo mora označiti na etiketi u istom vidnom polju uz složenicu i riječ „liker” bilo naznakom vrste poljoprivrednog alkohola ili riječima „poljoprivredni alkohol” ispred kojih stoji „proizvedeno od” ili „proizvedeno korištenjem”.

▼C1

33. **Krem liker od (uz naziv upotrijebljenog voća ili sirovine)**

- (a) Jaka alkoholna pića poznata kao krem likeri od (uz naziv upotrijebljenog voća ili sirovine), osim likera od mliječnih proizvoda, jesu likeri s najmanjim sadržajem šećera od 250 grama po litri, izraženog kao invertni šećer.
- (b) Alkoholna jakost krem likera od (uz naziv upotrijebljenog voća ili sirovine) mora iznositi najmanje 15 % vol.
- (c) Na ovo se jako alkoholno piće primjenjuju pravila o aromatičnim tvarima i pripravicima za likere, utvrđena za kategoriju 32.
- (d) Prodajni naziv može se dopuniti izrazom „liker”.

34. **Crème de cassis**

- (a) *Crème de cassis* je liker od crnog ribiza s najmanjim sadržajem šećera od 400 grama po litri, izražen kao invertni šećer.
- (b) Alkoholna jakost *crème de cassis* mora iznositi najmanje 15 % vol.
- (c) Na *crème de cassis* primjenjuju se pravila o aromatičnim tvarima i pripravicima za likere, utvrđena za kategoriju 32.
- (d) Prodajni naziv može se dopuniti izrazom „liker”.

35. **Guignolet**

- (a) *Guignolet* je liker dobiven maceracijom trešanja/višanja u etilnom alkoholu poljoprivrednog podrijetla.
- (b) Alkoholna jakost *guignoleta* mora iznositi najmanje 15 % vol.
- (c) Na *guignolet* se primjenjuju pravila o aromatičnim tvarima i pripravicima za likere, utvrđena za kategoriju 32.
- (d) Prodajni naziv može se dopuniti izrazom „liker”.

36. **Punch au rhum**

- (a) *Punch au rhum* je liker koji potječe isključivo od ruma.
- (b) Alkoholna jakost *punch au rhuma* mora iznositi najmanje 15 % vol.
- (c) Na *punch au rhum* primjenjuju se pravila o aromatičnim tvarima i pripravicima za likere, utvrđena za kategoriju 32.
- (d) Prodajni naziv može se dopuniti izrazom „liker”.

37. **Sloe gin**

- (a) *Sloe gin* je liker proizveden maceracijom divlje šljive (trnjine, gloginje) u *ginu* s mogućim dodatkom soka divlje šljive.
- (b) Alkoholna jakost *sloe gina* mora iznositi najmanje 25 % vol.

▼ **C1**

- (c) U preradi *sloe gina* smiju se koristiti samo prirodne aromatične tvari i pripravci definirani u članku 1. stavku 2. točki (b) podtočki i., i članku 1. stavku 2. točki (c) Direktive 88/388/EEZ.

- (d) Prodajni naziv može se dopuniti izrazom „liker”.

▼ **M7**37.a „**Jako alkoholno piće aromatizirano divljom šljivom ili *Pacharán***”

Jako alkoholno piće aromatizirano divljom šljivom ili *Pacharán* jako je alkoholno piće:

- (a) koje ima prevladavajući okus divlje šljive i dobiveno je maceracijom divljih šljiva (*Prunus spinosa*) u etilnom alkoholu poljoprivrednog podrijetla s dodatkom prirodnih ekstrakta anisa i/ili destilata anisa;
- (b) čija alkoholna jakost iznosi najmanje 25 % vol.;
- (c) koje se proizvodi s najmanje 125 grama divljih šljiva po litri gotovog proizvoda;
- (d) čiji je sadržaj šećera, izražen kao invertni šećer, od 80 do 250 grama po litri gotovog proizvoda;
- (e) čija organoleptička svojstva, boju i okus isključivo pružaju upotrijebljeno voće i anis.

Izraz „*Pacharán*” smije se upotrebljavati kao trgovački naziv samo ako je proizvod proizveden u Španjolskoj. Ako je proizvod proizveden izvan Španjolske, izraz „*Pacharán*” smije se upotrebljavati samo kao dopuna trgovačkom nazivu „Jako alkoholno piće aromatizirano divljom šljivom”, pod uvjetom da su dodane sljedeće riječi: „proizvedeno u ...”, iza čega slijedi ime države članice ili treće zemlje u kojoj je piće proizvedeno.

▼ **C1**38. **Sambuca**

- (a) *Sambuca* je bezbojni liker aromatiziran anisom:
 - i. koji sadrži destilate anisa (*Pimpinella anisum* L.), zvjezdastog anisa (*Illicium verum* L.) ili drugih aromatičnih biljaka;
 - ii. s najmanjim sadržaja šećera od 350 grama po litri, izraženog kao invertni šećer;
 - iii. sa sadržajem prirodnog anetola od najmanje 1 gram i najviše 2 grama po litri.
- (b) Alkoholna jakost *sambuce* mora iznositi najmanje 38 % vol.
- (c) Na jako alkoholno piće *sambuca* primjenjuju se pravila o aromatičnim tvarima i pripravcima za likere, utvrđena za kategoriju 32.
- (d) Prodajni naziv može se dopuniti izrazom „liker”.

39. **Maraschino, marrasquino ili maraskino**

- (a) *Maraschino*, *marrasquino* ili *maraskino* je bezbojni liker čija aroma potječe uglavnom od destilata maraska višnje ili proizvoda dobivenih maceracijom višnje ili dijelova višanja u alkoholu poljoprivrednog podrijetla, s najmanjim sadržajem šećera od 250 grama po litri, izraženog kao invertni šećer.
- (b) Alkoholna jakost *maraschina*, *marrasquina* ili *maraskina* mora iznositi najmanje 24 % vol.
- (c) Na *maraschino*, *marrasquino* ili *maraskino* primjenjuju se pravila o aromatičnim tvarima i pripravcima za likere, utvrđena za kategoriju 32.
- (d) Prodajni naziv može se dopuniti izrazom „liker”.

▼C1**40. Nocino**

- (a) *Nocino* je liker koji dobiva aromu uglavnom od maceracije i/ili destilacije cijelih zelenih oraha (*Juglans regia* L.), sa sadržajem šećera od najmanje 100 grama po litri, izraženog kao invertni šećer.
- (b) Alkoholna jakost *nocina* mora iznositi najmanje 30 % vol.
- (c) Za *nocino* se primjenjuju pravila o aromatičnim tvarima i pripravcima za likere, utvrđena za kategoriju 32.
- (d) Prodajni naziv može se dopuniti izrazom „liker”.

41. Liker od jaja ili advocaat ili avocat ili advokat

- (a) Liker od jaja ili *advocaat* ili *avocat* ili *advokat* je jako alkoholno piće, aromatizirano ili ne, proizvedeno od etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla, destilata i/ili rakije, čiji su sastojci kvalitetni žumanjci jaja, bjelanjci jaja te šećer ili med. Najmanji sadržaj šećera ili meda mora biti 150 grama po litri, izražen kao invertni šećer. Najmanji sadržaj čistih žumanjaka jaja mora biti 140 grama po litri gotovog proizvoda.
- (b) Odstupajući od članka 2. stavka 1. točke (c), jakost alkohola likera od jaja ili *advocaata* ili *avocata* ili *advokata* mora iznositi najmanje 14 % vol.

▼M1

- (c) U preradi likera od jaja ili *advocaat* ili *avocat* ili *advokat* smiju se koristiti samo aromatične tvari definirane u članku 3. stavku 2. točki (b) Uredbe (EZ) br. 1334/2008 i aromatični pripravci definirani u članku 3. stavku 2. točki (d) te Uredbe.

▼C1**42. Liker s jajima**

- (a) Liker s jajima je jako alkoholno piće, aromatizirano ili ne, proizvedeno od etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla, destilata i/ili rakije, čiji su karakteristični sastojci kvalitetni žumanjci jaja, bjelanjci jaja te šećer ili med. Najmanji sadržaj šećera ili meda mora biti 150 grama po litri, izražen kao invertni šećer. Najmanji sadržaj žumanjka jaja mora biti 70 grama po litri gotovog proizvoda.
- (b) Alkoholna jakost likera s jajima mora iznositi 15 % vol.
- (c) U preradi likera s jajima smiju se koristiti samo prirodne aromatične tvari i pripravci definirani u članku 1. stavku 2. točki (b) podtočki i., i članku 1. stavku 2. točki (c) Direktive 88/388/EEZ.

43. Mistrà

- (a) *Mistrà* je bezbojno jako alkoholno piće aromatizirano anisovim sjemenom ili prirodnim anetolom:
 - i. sa sadržajem anetola od najmanje 1 gram i najviše 2 grama po litri;
 - ii. koje može također sadržavati destilat aromatičnih biljaka;
 - iii. koje ne sadrži dodani šećer.
- (b) Alkoholna jakost *mistre* mora iznositi najmanje 40 % vol., a najviše 47 % vol.
- (c) U preradi *mistre* smiju se koristiti samo prirodne aromatične tvari i pripravci definirani u članku 1. stavku 2. točki (b) podtočki i., i članku 1. stavku 2. točki (c) Direktive 88/388/EEZ.

▼ **C1**44. *Väkevå glögi* ili *Spritglögg*▼ **M1**

- (a) Väkevå glögi ili spritglögg je žestoko piće proizvedeno aromatiziranjem etilnoga alkohola poljoprivrednoga podrijetla aromom klinčića i/ili cimeta uz korištenje jednog od sljedećih postupaka: namakanja i/ili destilacije, ponovne destilacije alkohola uz dodatak dijelova gore navedenih biljaka, dodavanja prirodnih aromatičnih tvari definiranih u članku 3. stavku 2. točki (c) Uredbe (EZ) br. 1334/2008 s aromom klinčića ili cimeta, ili kombinacijom tih postupaka.

▼ **C1**

- (b) Alkoholna jakost *väkevå glögi* oder *Spritglögga* mora iznositi najmanje 15 % vol.

▼ **M1**

- (c) Mogu se koristiti druge arome, aromatične tvari i/ili aromatični pripravci definirani u članku 3. stavku 2. točkama (b), (d) i (h) Uredbe (EZ) br. 1334/2008, ali aroma gore navedenih mirodija mora prevladavati.

▼ **C1**

- (d) Sadržaj vina ili vinskih proizvoda smije biti najviše 50 % gotovog proizvoda.

45. *Berenburg* ili *Beerenburg*

- (a) *Berenburg* ili *Beerenburg* je jako alkoholno piće:

- i. proizvedeno uz korištenje etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla;
- ii. s maceriranjem plodova voća ili biljaka ili njihovih dijelova;
- iii. koje sadrži kao posebnu aromu destilat korijena encijana (*Gentiana lutea* L.), bobice borovice (*Juniperus communis* L.) i lišće lovora (*Laurus nobilis* L.);
- iv. koje varira u boji od svijetlo do tamno smeđe;
- v. koje se može zaslađivati do maksimalno 20 grama po litri, izraženo kao invertni šećer.

- (b) Alkoholna jakost *Berenburga* ili *Beerenburga* mora iznositi najmanje 30 %.

- (c) U preradi *Berenburga* ili *Beerenburga* smiju se koristiti samo prirodne aromatične tvari i pripravci definirani u članku 1. stavku 2. točki (b) podtočki i., i članku 1. stavku 2. točki (c) Direktive 88/388/EEZ.

46. *Nektar od meda*

- (a) Nektar od meda je jako alkoholno piće proizvedeno aromatiziranjem mješavine prevrele kaše meda i mednog destilata i/ili etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla, koji sadrži najmanje 30 % vol. prevrele otopine meda.

- (b) Alkoholna jakost nektara od meda ili medovine mora iznositi najmanje 22 % vol.

- (c) U preradi nektara od meda smiju se koristiti samo prirodne aromatične tvari i pripravci definirani u članku 1. stavku 2. točki (b) podtočki i., i članku 1. stavku 2. točki (c) Direktive 88/388/EEZ, pod uvjetom da prevladava okus meda.

▼C1

(d) Nektar od meda smije se sladiti samo medom.

Ostala jaka alkoholna pića

1. *Rum-Verschnitt* proizvodi se u Njemačkoj i dobiva miješanjem ruma i alkohola, pri čemu najmanji omjer od 5 % alkohola koji sadrži gotov proizvod mora potjecati od ruma. Alkoholna jakost *Ruma-Verschnitta* mora iznositi 37,5 % vol. U vezi s označivanjem i prezentiranjem proizvoda *Rum-Verschnitt*, riječ *Verschnitt* mora se navesti kod opisivanja, prezentiranja, označivanja slovima iste vrste, veličine i boje riječ „*Rum*”, te u istom redu kao riječ „*Rum*” i, u slučaju pakiranja u bocama, na prednjoj etiketi. Ako se proizvod prodaje izvan njemačkog tržišta, na etiketi se mora navesti alkoholni sastav.
2. *Slivovice* se proizvodi u Češkoj Republici i dobiva dodavanjem destilatu šljiva, prije konačne destilacije, najvećeg omjera od 30 % po volumenu etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla. Taj se proizvod mora označivati kao „jako alkoholno piće” i za njega se također može koristiti naziv *slivovice* u istom vidnom polju na prednjoj etiketi. Ako se češka *slivovice* stavlja na tržište Zajednice, njezin alkoholni sastav mora se naznačiti na etiketi. Ovo pravilo ne dovodi u pitanje uporabu naziva *slivovice* za rakije od voća prema kategoriji 9.

▼ **M9**

PRILOG III.

OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

Kategorija proizvoda	Oznaka zemljopisnog podrijetla	Zemlja podrijetla (točno zemljopisno podrijetlo opisano je u tehničkoj dokumentaciji)
1. Rum		
	<i>Rhum de la Martinique</i>	Francuska
	<i>Rhum de la Guadeloupe</i>	Francuska
	<i>Rhum de la Réunion</i>	Francuska
	<i>Rhum de la Guyane</i>	Francuska
	<i>Rhum de sucrerie de la Baie du Galigny</i>	Francuska
	<i>Rhum des Antilles françaises</i>	Francuska
	<i>Rhum des départements français d'outre-mer</i>	Francuska
	<i>Rum da Madeira</i>	Portugal
	<i>Ron de Guatemala</i>	Gvatemala
2. Whisky/Whiskey		
	<i>Scotch Whisky</i>	Ujedinjena Kraljevina (Škotska)
	<i>Irish Whiskey/Uisce Beatha Eireannach/Irish Whisky</i> ⁽¹⁾	Irska
	<i>Whisky breton/Whisky de Bretagne</i>	Francuska
	<i>Whisky alsacien/Whisky d'Alsace</i>	Francuska
3. Žitna rakija		
	<i>Korn/Kornbrand</i>	Njemačka, Austrija, Belgija (zajednica koja govori njemački)
	<i>Münsterländer Korn/Kornbrand</i>	Njemačka
	<i>Sendenhorster Korn/Kornbrand</i>	Njemačka
	<i>Emsländer Korn/Kornbrand</i>	Njemačka
	<i>Haselünner Korn/Kornbrand</i>	Njemačka
	<i>Hasetaler Korn/Kornbrand</i>	Njemačka
	<i>Samanė</i>	Litva
4. Rakija od vina		
	► M11 <i>Eau-de-vie de Cognac/Eau-de-vie des Charentes/Cognac</i> ◀ (Naziv „Cognac” može se nadopuniti sljedećim izrazima: — <i>Fine</i> — <i>Grande Fine Champagne</i>	Francuska

▼ **M9**

Kategorija proizvoda	Oznaka zemljopisnog podrijetla	Zemlja podrijetla (točno zemljopisno podrijetlo opisano je u tehničkoj dokumentaciji)
	— <i>Grande Champagne</i> — <i>Petite Fine Champagne</i> — <i>Petite Champagne</i> — <i>Fine Champagne</i> — <i>Borderies</i> — <i>Fins Bois</i> — <i>Bons Bois</i>)	
	<i>Fine Bordeaux</i>	Francuska
	<i>Fine de Bourgogne</i>	Francuska
	<i>Armagnac</i>	Francuska
	(Naziv „ <i>Armagnac</i> ” može se nadopuniti sljedećim izrazima:	
	— <i>Bas-Armagnac</i>	
	— <i>Haut-Armagnac</i>	
	— <i>Armagnac-Ténarèze</i>	
	— <i>Blanche Armagnac</i>)	
	<i>Eau-de-vie de vin de la Marne</i>	Francuska
	<i>Eau-de-vie de vin originaire du Bugey</i>	Francuska
	<i>Eau-de-vie de vin des Côtes-du-Rhône</i>	Francuska
	► M11 <i>Eau-de-vie de Faugères</i> ◀	Francuska
	<i>Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc</i>	Francuska
	<i>Aguardente de Vinho Douro</i>	Portugal
	<i>Aguardente de Vinho Ribatejo</i>	Portugal
	<i>Aguardente de Vinho Alentejo</i>	Portugal
	<i>Aguardente de Vinho da Região dos Vinhos Verdes</i>	Portugal
	<i>Aguardente de Vinho Lourinhã</i>	Portugal
	<i>Сунгурларска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сунгурларе/Sungurlarska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sungurlare</i>	Bugarska
	<i>Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сливен)/Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sliven)</i>	Bugarska

▼ M9

Kategorija proizvoda	Oznaka zemljopisnog podrijetla	Zemlja podrijetla (točno zemljopisno podrijetlo opisano je u tehničkoj dokumentaciji)
	<i>Стралджанска Мускатова ракия/Мускатова ракия от Стралджа/Straldjanska Muscatova rakya/Muscatova rakya from Straldja</i>	Bugarska
	<i>Поморийска гроздова ракия/Гроздова ракия от Поморие/Pomoriyska grozdova rakya/Grozdova rakya from Pomorie</i>	Bugarska
	<i>Бургаска Мускатова ракия/Мускатова ракия от Бургас/Bourgaska Muscatova rakya/Muscatova rakya from Bourgas</i>	Bugarska
	<i>Сухиндолска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сухиндол/Suhindolska grozdova rakya/Grozdova rakya from Suhindol</i>	Bugarska
	<i>Карловска гроздова ракия/Гроздова Ракия от Карлово/Karlovska grozdova rakya/Grozdova Rakya from Karlovo</i>	Bugarska
	► M13 <i>Гроздова ракия от Търговище/Grozdova rakya ot Targovishte</i>	Bugarska ◀
	► M14 <i>„Карнобатска гроздова ракия”/„Гроздова ракия от Карнобат”/„Karnobatska grozdova rakya”/„Grozdova rakya ot Karnobat”</i>	Bugarska ◀
	<i>Vinars Târnave</i>	Rumunjska
	<i>Vinars Vaslui</i>	Rumunjska
	<i>Vinars Murfatlar</i>	Rumunjska
	<i>Vinars Vrancea</i>	Rumunjska
	<i>Vinars Segarcea</i>	Rumunjska
5. Brandy/Weinbrand		
	<i>Brandy de Jerez</i>	Španjolska
	<i>Brandy del Penedés</i>	Španjolska
	<i>Brandy italiano</i>	Italija
	<i>Deutscher Weinbrand</i>	Njemačka
	<i>Wachauer Weinbrand</i>	Austrija
	<i>Pfälzer Weinbrand</i>	Njemačka
6. Rakija od groždane komine ili komovica		
	<i>Marc de Champagne/Eau-de-vie de marc de Champagne</i>	Francuska
	<i>Marc de Bourgogne/Eau-de-vie de marc de Bourgogne</i>	Francuska
	► M11 <i>Marc du Bugey</i> ◀	Francuska
	► M11 <i>Marc de Savoie</i> ◀	Francuska
	<i>Marc des Côtes-du-Rhône/Eau-de-vie de marc des Côtes du Rhône</i>	Francuska
	► M11 <i>Marc de Provence</i> ◀	Francuska
	► M11 <i>Marc du Languedoc</i> ◀	Francuska

▼ **M9**

Kategorija proizvoda	Oznaka zemljopisnog podrijetla	Zemlja podrijetla (točno zemljopisno podrijetlo opisano je u tehničkoj dokumentaciji)
	► M11 <i>Marc d'Alsace Gewurztraminer</i> ◀	Francuska
	<i>Marc d'Auvergne</i>	Francuska
	<i>Marc du Jura</i>	Francuska
	<i>Aguardente Bagaceira Bairrada</i>	Portugal
	<i>Aguardente Bagaceira Alentejo</i>	Portugal
	<i>Aguardente Bagaceira da Região dos Vinhos Verdes</i>	Portugal
	<i>Orujo de Galicia</i>	Španjolska
	<i>Grappa</i>	Italija
	<i>Grappa di Barolo</i>	Italija
	<i>Grappa piemontese/Grappa del Piemonte</i>	Italija
	► M11 <i>Grappa lombarda/Grappa della Lombardia</i> ◀	Italija
	<i>Grappa trentina/Grappa del Trentino</i>	Italija
	<i>Grappa friulana/Grappa del Friuli</i>	Italija
	<i>Grappa veneta/Grappa del Veneto</i>	Italija
	<i>Südtiroler Grappa/Grappa dell'Alto Adige</i>	Italija
	<i>Grappa siciliana/Grappa di Sicilia</i>	Italija
	► M16 ————— ◀	► M16 ————— ◀
	► M11 <i>Τσικουδιά/Tsikoudia/Τσίπουρο/Tsipouro</i> ◀	Grčka
	<i>Τσικουδιά Κρήτης/Tsikoudia of Crete</i>	Grčka
	<i>Τσίπουρο Μακεδονίας/Tsipouro of Macedonia</i>	Grčka
	<i>Τσίπουρο Θεσσαλίας/Tsipouro of Thessaly</i>	Grčka
	<i>Τσίπουρο Τυρνάβου/Tsipouro of Tyrnavos</i>	Grčka
	<i>Ζιβανία/Τζιβανία/Ζιβάνα/Zivania</i>	Cipar
	<i>Törkölypálinka</i>	Mađarska
9. Rakija od voća		
	<i>Schwarzwälder Kirschwasser</i>	Njemačka
	<i>Schwarzwälder Mirabellenwasser</i>	Njemačka
	<i>Schwarzwälder Williamsbirne</i>	Njemačka
	<i>Schwarzwälder Zwetschgenwasser</i>	Njemačka
	<i>Fränkisches Zwetschgenwasser</i>	Njemačka

▼ **M9**

Kategorija proizvoda	Oznaka zemljopisnog podrijetla	Zemlja podrijetla (točno zemljopisno podrijetlo opisano je u tehničkoj dokumentaciji)
	<i>Fränkisches Kirschwasser</i>	Njemačka
	<i>Fränkischer Obstler</i>	Njemačka
	<i>Mirabelle de Lorraine</i>	Francuska
	<i>Kirsch d'Alsace</i>	Francuska
	<i>Quetsch d'Alsace</i>	Francuska
	<i>Framboise d'Alsace</i>	Francuska
	<i>Mirabelle d'Alsace</i>	Francuska
	<i>Kirsch de Fougerolles</i>	Francuska
	<i>Südtiroler Williams/Williams dell'Alto Adige</i>	Italija
	<i>Südtiroler Marille/Marille dell'Alto Adige</i>	Italija
	<i>Südtiroler Kirsch/Kirsch dell'Alto Adige</i>	Italija
	<i>Südtiroler Zwetschgeler/Zwetschgeler dell'Alto Adige</i>	Italija
	<i>Südtiroler Obstler/Obstler dell'Alto Adige</i>	Italija
	<i>Südtiroler Gravensteiner/Gravensteiner dell'Alto Adige</i>	Italija
	<i>Südtiroler Golden Delicious/Golden Delicious dell'Alto Adige</i>	Italija
	<i>Williams friulano/Williams del Friuli</i>	Italija
	► M16 ————— ◀	► M16 ————— ◀
	<i>Sliwovitz del Friuli-Venezia Giulia</i>	Italija
	<i>Distillato di mele trentino/Distillato di mele del Trentino</i>	Italija
	<i>Williams trentino/Williams del Trentino</i>	Italija
	<i>Sliwovitz trentino/Sliwovitz del Trentino</i>	Italija
	<i>Aprikot trentino/Aprikot del Trentino</i>	Italija
	<i>Medronho do Algarve</i>	Portugal
	<i>Kirsch Friulano/Kirschwasser Friulano</i>	Italija
	<i>Kirsch Trentino/Kirschwasser Trentino</i>	Italija
	► M16 ————— ◀	► M16 ————— ◀
	<i>Wachauer Marillenbrand</i>	Austrija
	<i>Szatmári Szilvapálinka</i>	Mađarska
	<i>Kecskeméti Barackpálinka</i>	Mađarska
	<i>Békési Szilvapálinka</i>	Mađarska

▼ **M9**

Kategorija proizvoda	Oznaka zemljopisnog podrijetla	Zemlja podrijetla (točno zemljopisno podrijetlo opisano je u tehničkoj dokumentaciji)
	<i>Szabolcsi Almapálinka</i>	Mađarska
	<i>Gönci Barackpálinka</i>	Mađarska
	<i>Pálinka</i>	Mađarska, Austrija (za rakije od marelice proizvedene jedino u savezним državama: Donja Austrija, Gradišće, Štajerska, Beč)
	<i>Újfehértói meggypálinka</i>	Mađarska
	<i>Brinjevec</i>	Slovenija
	<i>Dolenjski sadjevec</i>	Slovenija
	<i>Троянска сливова ракия/Сливово ракия от Троян/Troyanska slivova rakya/Slivova rakya from Troyan</i>	Bugarska
	<i>Ловешка сливова ракия/Сливово ракия от Ловеч/Loveshka slivova rakya/Slivova rakya from Lovech</i>	Bugarska
	<i>Pălincă</i>	Rumunjska
	<i>Țuică Zetea de Medieșu Aurit</i>	Rumunjska
	<i>Țuică de Argeș</i>	Rumunjska
	<i>Horincă de Cămărzana</i>	Rumunjska
	<i>Hrvatska loza</i>	Hrvatska
	<i>Hrvatska stara šljivovica</i>	Hrvatska
	<i>Slavonska šljivovica</i>	Hrvatska
	<i>Pisco</i> ⁽²⁾	Peru
10. Rakija od jabučnog vina i rakija od kruškovog vina		
	<i>Calvados</i>	Francuska
	<i>Calvados Pays d'Auge</i>	Francuska
	<i>Calvados Domfrontais</i>	Francuska
	<i>Eau-de-vie de cidre de Bretagne</i>	Francuska
	<i>Eau-de-vie de cidre de Normandie</i>	Francuska
	<i>Eau-de-vie de poiré de Normandie</i>	Francuska
	<i>Eau-de-vie de cidre du Maine</i>	Francuska
	<i>Aguardiente de sidra de Asturias</i>	Španjolska
	<i>Somerset Cider Brandy</i> ⁽³⁾	Ujedinjena Kraljevina
15. Vodka		
	<i>Svensk Vodka/Swedish Vodka</i>	Švedska
	<i>Suomalainen Vodka/Finsk Vodka/Vodka of Finland</i>	Finska
	<i>Polska Wódka/Polish Vodka</i>	Poljska

▼ **M9**

Kategorija proizvoda	Oznaka zemljopisnog podrijetla	Zemlja podrijetla (točno zemljopisno podrijetlo opisano je u tehničkoj dokumentaciji)
	<i>Originali lietuviška degtinė/Original Lithuanian vodka</i>	Litva
	<i>Estonian vodka</i>	Estonija
17. Geist		
	<i>Schwarzwälder Himbeergeist</i>	Njemačka
18. Encijan		
	<i>Bayerischer Gebirgsenzian</i>	Njemačka
	<i>Südtiroler Enzian/Genziana dell'Alto Adige</i>	Italija
	<i>Genziana trentina/Genziana del Trentino</i>	Italija
19. Jaka alkoholna pića aromatizirana borovicom		
	<i>Genièvre/Jenever/Genever</i>	Belgija, Nizozemska, Francuska (departmani Nord (59) i Pas-de-Calais (62)), Njemačka (njemačke savezne pokrajine (<i>Bundesländer</i>) Sjeverno Porajnje-Zapadna Falačka i Donja Saska)
	<i>Genièvre de grains/Graanjenever/Graangen-ever</i>	Belgija, Nizozemska, Francuska (departmani Nord (59) i Pas-de-Calais (62))
	<i>Jonge jenever/jonge genever</i>	Belgija, Nizozemska
	<i>Oude jenever/oude genever</i>	Belgija, Nizozemska
	<i>Hasseltse jenever/Hasselt</i>	Belgija (Hasselt, Zonhoven, Diepenbeek)
	<i>Balegemse jenever</i>	Belgija (Balegem)
	<i>O' de Flander-Oost-Vlaamse Graanjenever</i>	Belgija (Istočna Flandrija)
	<i>Peket-Pekêt/Pèket-Pèkèt de Wallonie</i>	Belgija (Valonska regija)
	► M11 <i>Genièvre Flandre Artois</i> ◀	Francuska (departmani Nord (59) i Pas-de-Calais (62))
	<i>Ostfriesischer Korngenever</i>	Njemačka
	<i>Steinhäger</i>	Njemačka
	<i>Gin de Mahón</i>	Španjolska
	<i>Vilniaus Džinas/Vilnius Gin</i>	Litva
	<i>Spišská borovička</i>	Slovačka
24. Akvavit/Aquavit		
	<i>Svensk Aquavit/Svensk Akvavit/Swedish Aquavit</i>	Švedska
25. Jaka alkoholna pića aromatizirana anisom		
	<i>Anís Paloma Monforte del Cid</i>	Španjolska
	<i>Hierbas de Mallorca</i>	Španjolska

▼ **M9**

Kategorija proizvoda	Oznaka zemljopisnog podrijetla	Zemlja podrijetla (točno zemljopisno podrijetlo opisano je u tehničkoj dokumentaciji)
	<i>Hierbas Ibicencas</i>	Španjolska
	<i>Chinchón</i>	Španjolska
	► M16 ————— ◀	► M16 ————— ◀
29. Destilirani anis		
	<i>Ouzo/Oύζο</i>	Cipar, Grčka
	<i>Oύζο Μυτιλήνης/Ouzo of Mitilene</i>	Grčka
	<i>Oύζο Πλωμαρίου/Ouzo of Plomari</i>	Grčka
	<i>Oύζο Καλαμάτας/Ouzo of Kalamata</i>	Grčka
	<i>Oύζο Θράκης/Ouzo of Thrace</i>	Grčka
	<i>Oύζο Μακεδονίας/Ouzo of Macedonia</i>	Grčka
30. Gorka jaka alkoholna pića/ bitter		
	<i>Rheinberger Kräuter</i>	Njemačka
	<i>Trejos devyneries</i>	Litva
	► M16 ————— ◀	► M16 ————— ◀
31. Aromatizirana vodka		
	Biljna votka iz nizine Sjeverne Podlasje aromatizirana ekstraktom vlati trave bizon/ <i>Wódka ziołowa z Niziny Północnopodlaskiej</i> <i>aromatyzowana ekstraktem z trawy żubrowej</i>	Poljska
	<i>Polska Wódka/Polish Vodka</i> ⁽⁴⁾	Poljska
	<i>Originali lietuviška degtinė/Original Lithuanian vodka</i> ⁽⁴⁾	Litva
32. Liker		
	<i>Berliner Kümmel</i>	Njemačka
	<i>Hamburger Kümmel</i>	Njemačka
	<i>Münchener Kümmel</i>	Njemačka
	<i>Chiemseer Klosterlikör</i>	Njemačka
	<i>Bayerischer Kräuterlikör</i>	Njemačka
	<i>Irish Cream</i> ⁽⁵⁾	Irska
	<i>Palo de Mallorca</i>	Španjolska
	<i>Mirto di Sardegna</i>	Italija
	<i>Liquore di limone di Sorrento</i>	Italija
	<i>Liquore di limone della Costa d'Amalfi</i>	Italija
	<i>Genepi del Piemonte</i>	Italija
	<i>Genepi della Valle d'Aosta</i>	Italija
	<i>Benediktbeurer Klosterlikör</i>	Njemačka

▼ **M9**

Kategorija proizvoda	Oznaka zemljopisnog podrijetla	Zemlja podrijetla (točno zemljopisno podrijetlo opisano je u tehničkoj dokumentaciji)
	<i>Ettaler Klosterlikör</i>	Njemačka
	<i>Ratafia de Champagne</i>	Francuska
	<i>Ratafia catalana</i>	Španjolska
	<i>Suomalainen Marjalikööri/Suomalainen Hedelmälikööri/Finsk Bärlikör/Finsk Frukttlikör/Finnish berry liqueur/Finnish fruit liqueur</i>	Finska
	<i>Mariazeller Magenlikör</i>	Austrija
	<i>Steinfelder Magenbitter</i>	Austrija
	<i>Wachauer Marillenlikör</i>	Austrija
	<i>Jägertee/Jagertee/Jagatee</i>	Austrija
	<i>Hüttentee</i>	Njemačka
	► M16 ————— ◀	► M16 ————— ◀
	► M16 ————— ◀	► M16 ————— ◀
	<i>Pelinkovec</i>	Slovenija
	<i>Blutwurz</i>	Njemačka
	<i>Cantueso Alicantino</i>	Španjolska
	<i>Licor café de Galicia</i>	Španjolska
	<i>Licor de hierbas de Galicia</i>	Španjolska
	► M11 <i>Génépi des Alpes/Genepi delle Alpi</i> ◀	Francuska, Italija
	<i>Μαστίχα Χίου/Masticha of Chios</i>	Grčka
	<i>Κίτρο Νάξου/Kitro of Naxos</i>	Grčka
	<i>Κουμκουάτ Κέρκυρας/Koum Kouat of Corfu</i>	Grčka
	<i>Τεντούρα/Tentoura</i>	Grčka
	<i>Poncha da Madeira</i>	Portugal
	<i>Hrvatski pelinkovac</i>	Hrvatska
34. Crème de cassis		
	<i>Cassis de Bourgogne</i>	Francuska
	<i>Cassis de Dijon</i>	Francuska
	<i>Cassis de Saintonge</i>	Francuska
37.a. Jako alkoholno piće aromatizirano divljom šljivom ili <i>Pacharán</i>	<i>Pacharán navarro</i>	Španjolska
39. Maraschino/Marrasquino/Maraskino	<i>Zadarski maraschino</i>	Hrvatska

▼ **M9**

Kategorija proizvoda	Oznaka zemljopisnog podrijetla	Zemlja podrijetla (točno zemljopisno podrijetlo opisano je u tehničkoj dokumentaciji)
40. Nocino		
	<i>Nocino di Modena</i> ► M16 ————— ◀	Italija ► M16 ————— ◀
Ostala jaka alkoholna pića		
	<i>Pommeau de Bretagne</i>	Francuska
	<i>Pommeau du Maine</i>	Francuska
	<i>Pommeau de Normandie</i>	Francuska
	<i>Svensk Punsch/Swedish Punch</i>	Švedska
	<i>Inländerrum</i>	Austrija
	<i>Bärwurz</i>	Njemačka
	<i>Aguardiente de hierbas de Galicia</i>	Španjolska
	<i>Aperitivo Café de Alcoy</i>	Španjolska
	<i>Herbero de la Sierra de Mariola</i> ► M16 ————— ◀	Španjolska ► M16 ————— ◀
	<i>Ostpreußischer Bärenfang</i>	Njemačka
	<i>Ronmiel de Canarias</i>	Španjolska
	<i>Genièvre aux fruits/Vruchtenjenever/Jenever met vruchten/Fruchtgenever</i>	Belgija, Nizozemska, Njemačka (njemačke savezne pokrajine (<i>Bundesländer</i>) Sjeverno Porajnje-Zapadna Falačka i Donja Saska)
	<i>Domaći rum</i>	Slovenija
	<i>Irish Poteen/Irish Poitín</i>	► M11 Irska ⁽⁶⁾ ◀
	<i>Trauktinė</i>	Litva
	<i>Trauktinė Palanga</i>	Litva
	<i>Trauktinė Dainava</i>	Litva
	<i>Hrvatska travarica</i>	Hrvatska
	► M15 Tequila	Sjedinjene Meksičke Države ◀

⁽¹⁾ Oznakom zemljopisnog podrijetla *Irish Whiskey/Uisce Beatha Eireannach/Irish Whisky* obuhvaćeni su viskiji (*whisky/whiskey*) proizvedeni u Irskoj i Sjevernoj Irskoj.

⁽²⁾ Zaštita oznake zemljopisnog podrijetla *Pisco* u skladu s ovom Uredbom ne dovodi u pitanje korištenje imena *Pisco* za proizvode podrijetlom iz Čilea zaštićene sporazumom o pridruživanju između Unije i Čilea iz 2002.

⁽³⁾ Oznaka zemljopisnog podrijetla *Somerset Cider Brandy* mora imati prodajni naziv „rakija od jabučnog vina”.

⁽⁴⁾ Ovaj proizvod na naljepnici mora imati prodajni naziv „aromatizirana vodka”. Izraz „aromatiziran” smije se zamijeniti nazivom prevladavajuće arome.

⁽⁵⁾ Oznakom zemljopisnog podrijetla *Irish Cream* obuhvaćen je odgovarajući liker proizveden u Irskoj i Sjevernoj Irskoj.

► **M11** ⁽⁶⁾ Oznakom zemljopisnog podrijetla „*Irish Poteen/Irish Poitín*” obuhvaćeno je odgovarajuće jako alkoholno piće proizvedeno u Irskoj i Sjevernoj Irskoj. ◀