



AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA

Brüsszel, 15.12.2005  
COM(2005) 125 végleges

2005/0028 (COD)

Javaslat

**AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS RENDELETE**

**a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszereléséről és címkézéséről**

(előterjesztő: a Bizottság)

## INDOKLÁS

Az e rendeletervezetet vezérlő főbb szempontok a következők:

- a szeszes italokra vonatkozó jelenlegi joganyagon alapuló rendelet alkalmazhatóságának, olvashatóságának és egyértelműségének fokozása;
- a szeszes italokra vonatkozó két rendelet egy rendeletben való egyesítése;
- a szeszes italokra vonatkozóan jól meghatározott politika bevezetése a jelenlegi termék-meghatározásokon alapuló három termék kategória alapján;
- rugalmasság bevezetése a mellékletek módosítására vonatkozó hatáskörnek az Európai Parlament és a Tanács jelenlegi együttdöntési eljárása alól a szeszes italokkal foglalkozó irányítóbizottság által támogatott Bizottság részére történő átruházásával;
- a rendeleteknek az új műszaki követelményekhez történő hozzáigazítása;
- a rendeleteknek a WTO követelményeihez történő hozzáigazítása, ideértve a TRIPs-egyezményt is;
- új földrajzi megjelölések elismerését vezérlő kritériumok meghatározása.

### **A RENDELET SZERKEZETE**

A szeszes italokra vonatkozó rendelet négy fejezetből és három mellékletből áll:

I. fejezet: A szeszes italok meghatározása megállapítja a szeszes italok alapvető fogalom meghatározását és kategorizálását.

A szeszes italok három kategóriáját állapítják meg:

- „párlatok”: A szeszes italok exkluzív csoportja, amely kizárólag a termék legtisztább formáját foglalja magában, nem tartalmaz mezőgazdasági eredetű etil-alkoholt, és kizárólag természetes aromaanyagot tartalmaz, például rum, whisky, brandy, ...
- „különleges szeszes italok”: A szeszes italok külön csoportja, amely tartalmazhat mezőgazdasági eredetű etil-alkoholt és természetazonos aromát, de kizárólag pontosan meghatározott és korlátozott módon, például gin, vodka, likőr, ...
- „egyéb szeszes italok”: Azon termékek nyílt csoportja, amelyek tartalmazhatnak mezőgazdasági eredetű etil-alkoholt, valamint aromaanyagot, édesítőszerket és másokat.

A II. fejezet foglalkozik a szeszes italok meghatározásának, kiszerezésének és címkézésének különös szabályaival.

A rendelet a kialakult hagyományok és osztályok alapján létrehoz egy következetes rendszert. A rendelet célja, hogy a fogyasztó egyértelmű információval rendelkezzen a termék jellegére vonatkozóan, és kötelezi a gyártót, hogy szolgáltatson minden olyan információt, amely a fogyasztó megtévesztésének elkerüléséhez szükséges.

A III. fejezet az Európai Közösség nemzetközi kötelezettségei alapján meghatározza a földrajzi megjelölésekre vonatkozó szabályokat.

Jelenleg a 1576/89/EGK rendelet II. mellékletében felsorolt földrajzi megjelöléseket e rendelet átveszi, ideértve azokat a földrajzi megjelöléseket, amelyekről jelenleg a 1576/89/EGK rendeletben Grappaként, Kornként, Pacharanként, Ouzoként, ... rendelkeznek. A bíróság legújabb ítélezési gyakorlatának figyelembevétele céljából azonban a rendelet úgy rendelkezik, hogy az ezekre a földrajzi megjelölésekre vonatkozó műszaki dokumentációkat a rendelet hatálybalépését követő hét éven belül közzé kell tenni.

A TRIPs-egyezményben meghatározott kritériumok tükröződnek az új rendeletben, és alapul szolgálnak új földrajzi megjelöléseknek a rendelet III. mellékletében történő bevezetéséhez.

A III. fejezet említést tesz a III. mellékletéről is, amely az elismert földrajzi megjelöléseket egyenként sorolja fel.

A IV. fejezet az általános, átmeneti és záró intézkedésekkel zárul.

Az I. melléklet a szeszes italok gyártására vonatkozó technikai meghatározásokat tartalmazza.

A II. melléklet tartalmazza az egyes szeszes italokat, amelyeket a rendelet által megállapított kategóriákba sorolhatók. A II melléklet szisztematikus és következetes módon sorolja fel a termékek jellemzőit.

A III. melléklet a fent leírtak szerint felsorolja a földrajzi megjelöléseket.

A javaslatnak nincs pénzügyi hatása a Közösség költségvetésére.

Javaslat

## AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS RENDELETE

**a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszereléséről és címkézéséről**

AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS AZ EURÓPAI UNIÓ TANÁCSA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre, és különösen annak 95. cikkére,

tekintettel a Bizottság javaslatára,

tekintettel az Európai Gazdasági és Szociális Bizottság véleményére,

tekintettel a Régiók Bizottságának véleményére,

a Szerződés 251. cikkében megállapított eljárásnak megfelelően,

mivel:

- (1) A szeszes italok meghatározására, megnevezésére és kiszerelésére vonatkozó általános szabályok megállapításáról szóló, 1989. május 29-i 1576/89/EGK tanácsi rendelet<sup>1</sup> és a szeszes italok meghatározására, megnevezésére és kiszerelésére vonatkozó részletes végrehajtási szabályok megállapításáról szóló, 1990. április 24-i 1014/90/EGK bizottsági rendelet<sup>2</sup> sikeresnek bizonyult a szeszipar szabályozásában. A legújabb tapasztalatok fényében azonban szükséges egyes szeszes italok meghatározására, megnevezésére, kiszerelésére és oltalmára alkalmazandó szabályok egyértelművé tétele. Az 1576/89/EGK rendeletet ezért hatályon kívül kell helyezni és annak helyébe egy új rendeletnek kell lépnie.
- (2) A szeszipar a fogyasztók és a gyártók számára egyaránt fontos a Közösségben. Az iparágra alkalmazandó intézkedéseknek hozzá kell járulniuk a fogyasztóvédelem, a megtévesztő gyakorlatok megelőzése, a piac átláthatósága és a tisztességes verseny megvalósításához. Ez hozzájárul a közösségi szeszes italok által a Közösségben és a világpiacon elért hírnév megőrzéséhez azáltal, hogy továbbra is figyelembe veszik a szeszes italok gyártása során alkalmazott hagyományos gyakorlatokat, valamint a fogyasztóvédelem és a fogyasztók tájékoztatása iránti megnövekedett igényt. Figyelembe kell azonban venni a technológiai innovációkat is, amennyiben az ilyen innovációk a minőség javulását szolgálják.

---

<sup>1</sup> HL L 160., 1989.6.12., 1. o. A legutóbb a 2003-as csatlakozási okmánnyal módosított rendelet.

<sup>2</sup> HL L 105., 1990.4.25., 9. o. A legutóbb a 2140/1998/EK rendelettel (HL L 270., 1998.10.7., 9. o.) módosított rendelet.

- (3) A szeszes italokat szabályozó joganyagra vonatkozó egyre szisztematikusabb megközelítés elérése érdekében ezeket az italokat a gyártás és a címkézés jól meghatározott kritériumai szerint három kategóriába kell sorolni.
- (4) Általánosságban, az e rendeletben meghatározott szabályoknak továbbra is a szeszes italok meghatározásaira kell összpontosítaniuk. A meghatározásoknak továbbra is figyelembe kell venniük a hagyományos minőségi gyakorlatokat, de azokat korszerűsíteni kell a korábbi meghatározások hiánya vagy nem megfelelő volta esetén, illetve amennyiben az ilyen meghatározások - a technológiai fejlődésre figyelemmel - fejleszthetők.
- (5) A fogyasztói elvárásoknak és a hagyományos gyakorlatoknak való megfelelés érdekében a szeszes italok gyártása során felhasznált etil-alkohol kizárólag mezőgazdasági eredetű lehet. Ezzel az alapvető mezőgazdasági termékek piaci elhelyezése is biztosított lesz.
- (6) Tekintettel a szeszipar fontosságára és összetettségére, szükséges a szeszes italok meghatározására és kiserelésére vonatkozó olyan különös intézkedések megállapítása, amelyek túlmutatnak az élelmiszerek címkézésére, kiserelésére és reklámozására vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló, 2000. március 20-i 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvben<sup>3</sup> megállapított horizontális szabályokon. Az említett különös intézkedéseknek továbbá meg kell akadályozniuk a „szeszes ital” kifejezések visszaélésszerű felhasználását és a szeszes italok neveinek olyan termékeken való használatát, amelyek nem felelnek meg az adott meghatározásoknak.
- (7) A szeszes italok magas minősége és az ipar sokszínűségének biztosítása érdekében a tagállamoknak az e rendeletben meghatározottaknál szigorúbb szabályokat kell elfogadniuk vagy meglévő rendelkezéseiket szigorúbb szabályokkal kell kiegészíteniük a területükön gyártott szeszes italok gyártására, meghatározására, kiserelésére és különösen a címkézésére vonatkozóan.
- (8) A fogyasztók érdekében e rendeletet a közösségi piacon értékesített valamennyi szeszes italra alkalmazni kell, függetlenül attól, hogy azokat a Közösségben vagy harmadik országokban gyártották. A jó minőségű szeszes italok kivitele céljából a közösségi szeszes italok hírnevének a világpiacon történő megőrzése és növelése érdekében e rendelet a Közösségben kiviteli célból gyártott szeszes italokra is alkalmazandó.
- (9) Az élelmiszerekben felhasználandó aromaanyagokra és az előállításukhoz szükséges alapanyagokra vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló, 1988. június 22-i 88/388/EGK tanácsi irányelv<sup>4</sup> a szeszes italokra is alkalmazandó. Ezért e rendeletben csak azokat a szabályokat szükséges megállapítani, amelyről az irányelv nem rendelkezik.
- (10) Kellő figyelemmel kell lenni a szellemi tulajdonjogok kereskedelmi vonatkozásairól szóló egyezmény (a továbbiakban: TRIPs-egyezmény) rendelkezéseire, és különösen annak 22. és 23. cikkére, valamint a 94/800/EK tanácsi határozattal<sup>5</sup> jóváhagyott, a

---

<sup>3</sup> HL L 109., 2000.5.6., 29. o. A legutóbb a 2003-as csatlakozási okmánnyal módosított irányelv.

<sup>4</sup> HL L 184., 1999.7.17., 23. o. A legutóbb az 1882/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelettel (HL L 284., 2003.10.31., 1. o.) módosított irányelv.

<sup>5</sup> HL L 336., 1994.12.23., 1. o.

Kereskedelmi Világszervezetet létrehozó egyezmény szerves részét alkotó Általános Vám- és Kereskedelmi Egyezményre is.

- (11) Tekintettel arra, hogy a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi megjelöléseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló, 1992. július 14-i 2081/92/EGK tanácsi rendelet<sup>6</sup> nem alkalmazandó a szeszes italokra, a szeszes italok földrajzi megjelöléseinek oltalmára vonatkozó szabályokat e rendeletben kell szabályozni. A földrajzi megjelöléseket oly módon kell felsorolni, hogy azonosítható legyen a szeszes italoknak egy ország területéről, vagy az adott terület régiójából vagy helységéből való származása, amennyiben a szeszes ital minősége, hírneve vagy más jellemzője elsősorban az adott földrajzi eredetnek tulajdonítható.
- (12) Az e rendelet végrehajtáshoz szükséges intézkedéseket a Bizottságra ruházott végrehajtási hatáskörök gyakorlására vonatkozó eljárások megállapításáról szóló, 1999. június 28-i 1999/468/EK tanácsi határozattal<sup>7</sup> összhangban kell elfogadni.
- (13) Az 1576/89/EGK rendeletben előírt szabályokról az e rendeletben előírt szabályokra történő átmenet olyan nehézségeket okozhat, amelyekkel e rendelet nem foglalkozik. Ezért rendelkezni kell arról, hogy a Bizottság elfogadja a szükséges átmeneti intézkedéseket. Továbbá a Bizottságot fel kell hatalmazni a szesziparra jellemző gyakorlati problémák megoldására,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

## **I. FEJEZET**

### **SZESZES ITALOK MEGHATÁROZÁSA ÉS OSZTÁLYOZÁSA**

#### *1. cikk*

#### *A szeszes italok meghatározása*

E rendelet alkalmazásában a „szeszes italok” olyan alkoholos folyadékok, amelyek:

- a) emberi fogyasztásra készültek,
- b) különleges érzékszervi tulajdonságokkal rendelkeznek,
- c) alkoholtartalmuk legalább 15 % (V/V) és legfeljebb 80% (V/V),
- d) a következőképpen készülnek:
  - i. vagy közvetlenül:
    - lepárlással, aromaanyagok hozzáadásával vagy azok nélkül, természetes, erjesztett termékekből és/vagy
    - növényi anyagok kivonatolásával és/vagy
    - a mezőgazdasági eredetű etil-alkoholhoz és/vagy mezőgazdasági párlatokhoz és/vagy az e rendelet szerinti szeszes italokhoz az I. melléklet

---

<sup>6</sup> HL L 208., 1992.7.24., 1. o. A legutóbb az 1215/2004/EK bizottsági rendelettel (HL L 232., 2004.7.1., 21. o.) módosított rendelet.

<sup>7</sup> HL L 184., 1999.7.17., 23. o.

1. pontjában felsorolt aromaanyagok, cukrok vagy más édesítőszer  
és/vagy más mezőgazdasági termékek hozzáadásával,

- ii. szeszesitalok összekeverésével:
- más szeszes italokkal, és/vagy
  - mezőgazdasági eredetű etil-alkohollal vagy (mezőgazdasági eredetű) desztillátumokkal,
  - alkoholtartalmú italokkal,
  - italokkal.

A 2203, 2204, 2205, 2206 és a 2207 KN-kód alá tartozó italok azonban nem tekinthetők szeszes italoknak.

## *2. cikk*

### *Az etil-alkohol eredete*

A szeszes italok és azok valamennyi összetevőjének előállítása során használt etil-alkohol kizárólag mezőgazdasági eredetű lehet.

A szeszes italok előállítása során használt színezőanyagok, aromaanyagok vagy más, engedélyezett adalékanyagok hígításához vagy feloldásához használt etil-alkohol kizárólag mezőgazdasági eredetű etil-alkohol lehet.

Az e rendelet II. mellékletében az egyes termékekre meghatározott korlátozásokra is figyelemmel, az etil-alkoholt a Szerződés I. mellékletében felsorolt mezőgazdasági termékekből kell nyerni.

## *3. cikk*

### *Szeszesital-kategóriák*

A szeszes italok a következők kategóriákba sorolhatók:

- a) „párlatok”: a II. melléklet A. kategóriájában felsorolt termékek;
- b) „különleges szeszes italok”: a II. melléklet B. kategóriájában felsorolt termékek;
- c) „egyéb szeszes italok”: a II. melléklet C. kategóriájában felsorolt termékek.

## *4. cikk*

### *A szeszesital-kategóriákra vonatkozó általános szabályok*

1. A II. melléklet A. kategóriájában felsorolt termékek mindegyikére megállapított különös szabályok sérelme nélkül, a „párlatok”:
  - a) alkoholos erjesztéssel és lepárlással készülnek kizárólag a II. melléklet meghatározása szerinti nyersanyagból;
  - b) nem tartalmaznak hozzáadott mezőgazdasági eredetű etil-alkoholt vagy (mezőgazdasági eredetű) desztillátumot;

- c) a 88/388/EGK irányelv 1. cikke (2) bekezdése b) pontjának i. alpontjában és 1. cikke (2) bekezdésének c) pontjában meghatározott természetes aromaanyagok és aromakészítmények kivételével nem tartalmaznak aromaanyagokat;
  - d) kizárólag a termék végső ízének teljessé tétele érdekében ízesítik az e rendelet I. mellékletében szereplő technikai meghatározások és követelmények szerint, figyelembe véve a tagállamok vonatkozó jogszabályait.
2. A II. melléklet B. kategóriájában felsorolt termékek mindegyikére megállapított különös szabályok sérelme nélkül, a „különleges szeszes italok”:
- a) a Szerződés I. mellékletében felsorolt bármely mezőgazdasági termékből előállíthatók;
  - b) tartalmazhatnak hozzáadott mezőgazdasági eredetű etil-alkoholt vagy (mezőgazdasági eredetű) desztillátumot;
  - c) tartalmazhatnak a 88/388/EGK irányelv 1. cikke (2) bekezdése b) pontjának i. és ii. alpontjában, valamint 1. cikke (2) bekezdésének c) pontjában meghatározottak szerinti természetes vagy természetazonos aromaanyagokat és aromakészítményeket;
  - d) édesíthetők egy adott termékjellemzővel való megegyezés érdekében és az e rendelet I. mellékletében szereplő technikai meghatározások és követelmények szerint.
3. A II. melléklet C. kategóriájában felsorolt termékek mindegyikére megállapított különös szabályok sérelme nélkül, az „egyéb szeszes italok”:
- a) a Szerződés I. mellékletében felsorolt bármely mezőgazdasági termékből és/vagy emberi fogyasztásra szánt élelmiszerekből előállíthatók;
  - b) tartalmazhatnak hozzáadott mezőgazdasági eredetű etil-alkoholt vagy (mezőgazdasági eredetű) desztillátumot;
  - c) tartalmazhatnak a 88/388/EGK irányelvben meghatározottak szerinti természetes aromaanyagokat és aromakészítményeket;
  - d) édesíthetők egy adott termékjellemzővel való megegyezés érdekében és az e rendelet I. mellékletében szereplő technikai meghatározások és követelmények szerint.

#### 5. cikk

#### *Tagállami jogszabályok*

A tagállamok az e rendeletben meghatározottaktól szigorúbb szabályokat fogadhatnak el vagy azokat szigorúbb szabályokkal egészíthetik ki a területükön gyártott szeszes italok gyártására, meghatározására, címkézésére, csomagolására és kiszerezésére vonatkozóan, feltéve, hogy az így elfogadott szabályok a közösségi joggal összhangban vannak.



## II. FEJEZET

# SZESZES ITALOK MEGHATÁROZÁSA, KISZERELÉSE, CÍMKÉZÉSE

### 6. cikk

#### *Kereskedelmi megnevezés*

A 2000/13/EK irányelv 5. cikkével összhangban az a név, amellyel a szeszes italt értékesítik („kereskedelmi megnevezés”) az e fejezetben meghatározott rendelkezések hatálya tartozik.

### 7. cikk

#### *A kereskedelmi megnevezésekre vonatkozó különös szabályok*

1. Azok a szeszes italok, amelyek megfelelnek a II. melléklet A. és B. kategóriájában meghatározott termékekre vonatkozó előírásoknak, viselik az e rendeletben az azokra a termékekre meghatározott kereskedelmi megnevezéseket.
2. Azokat a szeszes italokat, amelyek megfelelnek a II. melléklet C. kategóriájában meghatározott termékekre vonatkozó előírásoknak, a „szeszes ital” kereskedelmi megnevezéssel látják el. Ezt a kereskedelmi megnevezést nem lehet kiegészíteni, megtoldani vagy megváltoztatni.
3. Amennyiben egy szeszes ital egynél több szeszesital-fajta meghatározásának is megfelel, az a szeszes ital az adott szeszesital-fajták II. mellékletben felsorolt egy vagy több nevei alatt is értékesíthető.
4. A (8) bekezdés sérelme nélkül az (1) és (2) bekezdésben említett neveket kizárólag azoknak a szeszes italoknak a meghatározására vagy kiszerezésére lehet felhasználni, amelyekre vonatkozóan az ilyen neveket a II. melléklet felsorolja.
5. A kereskedelmi megnevezések a III. fejezettel összhangban kiegészíthetők vagy helyettesíthetők a III. mellékletben felsorolt földrajzi megjelölésekkel, feltéve, hogy az nem jár a fogyasztó megtévesztésével.
6. Az alkoholos folyadékokat nem lehet a „hasonló”, „típusú”, „stílusú”, „készített”, „ízű” szavakkal, kifejezésekkel, vagy bármely, az e rendeletben említett kereskedelmi megnevezéshez és/vagy földrajzi megjelöléshez hasonló jelölésekkel meghatározni, kiszerezni vagy címkézni.
7. A szeszes italok kereskedelmi megnevezései nem helyettesíthetők védjeggyel, márkanévvel vagy fantázianévvel.
8. A II. mellékletben említett neveket az összetevők között is fel lehet sorolni, amennyiben azokat a 2000/13/EK irányelv végrehajtása érdekében elfogadott nemzeti intézkedésekkel összhangban használják fel.

## 8. cikk

### *A kereskedelmi megnevezések és a földrajzi megjelölések használatára vonatkozó különös szabályok*

1. A 2000/13/EK irányelv sérelme nélkül tilos a II. melléklet A. és B. kategóriájában felsorolt kifejezések vagy a III. mellékletben felsorolt földrajzi megjelölések összetett kifejezésben történő használata vagy egy élelmiszer kiszerezésében az azokra történő utalás, kivéve ha az alkohol kizárólag abból a szeszes italból származik, amelyre hivatkoznak.
2. Az (1) bekezdéstől eltérve az e rendelet rendelkezései nem érintik az „amer” vagy „bitter” kifejezések esetleges használatát azokra a termékekre, amelyek nem tartoznak az e rendelet hatálya alá.
3. Az (1) bekezdéstől eltérve, valamint a hagyományos előállítási módszerek figyelembevételére céljából a II. melléklet 31. pontjának d) alpontjában említett összetett kifejezések – az abban a pontban meghatározott feltételek szerint – használhatók a Közösségben gyártott likőrök kiszerezésében.

## 9. cikk

### *Keverékek meghatározása, kiszerezése és címkézése*

1. A „szeszes ital” kereskedelmi megnevezést a címkén szembevető helyen, tisztán és jól láthatóan kell feltüntetni, amennyiben a II. melléklet A. kategóriájában felsorolt szeszes italt a következőkkel keverik:
  - a) egy vagy több szeszes ital, és/vagy
  - b) egy vagy több (mezőgazdasági eredetű) desztillátum, és/vagy
  - c) mezőgazdasági eredetű etil-alkohol.

Az ilyen kereskedelmi megnevezést nem lehet kiegészíteni, megtoldani vagy megváltoztatni.

2. Az (1) bekezdés nem alkalmazható az abban a bekezdésben említett keverékek meghatározására, kiszerezésére vagy címkézésére, amennyiben a keverékek megfelelnek a II. melléklet A. vagy B. kategóriájában megállapított meghatározások egyikének.
3. A 2000/13/EK irányelv sérelme nélkül az (1) bekezdésben említett keverékek eredményeképp létrejött termékek meghatározásában, kiszerezésében vagy címkéjén a „kevert szeszes ital” kifejezés előtt kizárólag az e rendelet II. mellékletének A. vagy B. kategóriájában felsorolt kifejezések egyikét lehet feltüntetni, amennyiben az adott kifejezés nem része a kereskedelmi megnevezésnek és az pusztán a keverék valamennyi alkohol-összetevőjét felsoroló ugyanazon mezőben szerepel.

A „kevert szeszes ital” kifejezést a címkén a kereskedelmi megnevezéssel azonos típusú és színű egységes betűkkel kell feltüntetni. A betűk legfeljebb a kereskedelmi megnevezés betűméretének felével lehetnek nagyobbak.

4. Az (1) bekezdésben említett keverékek címkézésekor és kiszerezésekor meg kell adni a felhasznált mennyiségek csökkenő sorrendjében valamennyi alkohol-összetevő

térfogatszázalékban kifejezett arányát. Annak azonosnak kell lennie a keverék összes tisztaalkohol-tartalmában az általa jelölt tiszta alkohol térfogatszázalékával.

#### *10. cikk*

*A szeszes italok meghatározására, kiszírelésére és címkézésre vonatkozó különös rendelkezések*

1. Amennyiben a szeszes ital meghatározása, kiszírelése vagy címkéje feltünteti a mezőgazdasági eredetű etil-alkohol gyártása során felhasznált nyersanyagot, akkor az összes mezőgazdasági alkoholt meg kell említeni a felhasznált mennyiség szerinti csökkenő sorrendben.
2. A szeszes ital meghatározása, kiszírelése vagy címkéje kiegészíthető az „elegyített” kifejezéssel, amennyiben a terméket elegyítéssel állították elő.
3. Amennyiben a szeszes ital meghatározásában, kiszírelésében vagy címkéjén az érlelési időt vagy az életkort pontosan meghatározzák vagy azt sejtetik, annak a legfiatalabb alkohol-összetevőre kell vonatkoznia, feltéve, hogy a terméket állami ellenőrzés mellett érlelték, vagy oly módon, amely az állammal egyenlő értékű garanciát biztosít.

#### *11. cikk*

*Ólomalapú kupakok, illetve fóliák használatának tilalma*

A szeszes italok nem tarthatók értékesítés céljából, illetve azok nem hozhatók forgalomba olyan tárolóedényekben, amelyekhez ólomalapú kupakkal ellátott vagy fóliával bevont záróelemet rögzítenek.

#### *12. cikk*

*A szeszes italok meghatározása, kiszírelése és címkézése során használt nyelv*

1. Az e rendeletben előírt információkat a Közösség egy vagy több hivatalos nyelvén kell megadni oly módon, hogy a végső felhasználó könnyen megértse azokat, kivéve amennyiben az információkat más eszközök útján bocsátják a felhasználó rendelkezésére.
2. A II. melléklet dőlt betűs kifejezéseit és a III. mellékletben felsorolt földrajzi megjelöléseket a címkén nem kell lefordítani.
3. A harmadik országokból származó termékek esetén megengedett azon harmadik ország hivatalos nyelvének használata, ahol a terméket előállítják, amennyiben az e rendeletben előírt információkat a Közösség egy vagy több hivatalos nyelvén is megadják oly módon, hogy azokat végső felhasználó könnyen megérti.
4. A 14. cikk értelmében elfogadott eltérések kivételével és az e cikk (2) bekezdésének sérelme nélkül, a Közösségben gyártott és kivitelre szánt termékek esetén az e rendeletben előírt információk a Közösség hivatalos nyelvein kívül más nyelven is megismételhetők.

### III. FEJEZET

## FÖLDRAJZI MEGJELÖLÉSEK

#### 13. cikk

##### *Földrajzi megjelölések*

1. E rendelet alkalmazásában a földrajzi megjelölés olyan megjelölés, amely a szeszes italt egy adott ország területéről, vagy az adott terület régiójából vagy helységéből származóként azonosítja, amennyiben a szeszes ital minősége, hírneve vagy más jellemzője elsősorban az adott földrajzi eredetnek tulajdonítható.
2. A földrajzi megjelöléseket a III. melléklet sorolja fel.
3. A szokásossá vált elnevezéseket nem lehet a III. mellékletben felsorolni.

A III. mellékletben felsorolt földrajzi megjelölések nem válhatnak szokásossá.

A szokásossá vált elnevezés olyan szeszipari termék neve, amely, ugyan arra a területre vagy régióra vonatkozik, ahol a terméket eredetileg gyártották vagy értékesítették, a termék köznapi elnevezésévé vált.

#### 14. cikk

##### *Földrajzi megjelölések oltalma*

1. A 8. cikk sérelme nélkül a III. mellékletben felsorolt földrajzi megjelölések oltalomban részesülnek a következőkkel szemben:
  - a) a földrajzi megjelölések bármilyen közvetlen vagy közvetett kereskedelmi használata a nyilvántartásban nem szereplő termékekre, amennyiben az ilyen termékek hasonlóak az adott földrajzi megjelölés alatt nyilvántartott termékekhez, vagy amennyiben az ilyen használattal kihasználják a nyilvántartott földrajzi megjelölés hírnevét;
  - b) a földrajzi megjelölések bármilyen visszaélészerű használata, utánczása vagy idézése, még abban az esetben is, ha a termék valódi származása fel van tüntetve vagy a földrajzi megjelölést lefordítva használják vagy ahhoz a „hasonló”, „típusú”, „stílusú”, „készített”, „ízű” vagy ezekhez hasonló kifejezéseket fűznek;
  - c) bármilyen, a származási helyre, eredetre, jellegre vagy a lényeges minőségre vonatkozó hamis vagy félrevezető megjelölés a termék meghatározása, kiszemelése vagy címkézése során, amely a termék származására vonatkozóan hamis benyomást kelt;
  - d) bármilyen egyéb olyan gyakorlat, amely a termék valódi származására vonatkozóan a nyilvánosság megtévesztéséhez vezet.
2. El kell utasítani vagy érvényteleníteni kell az olyan védjegy nyilvántartásba vételét, amely valamely szeszes italt azonosító földrajzi megjelölést tartalmaz vagy abból áll, amennyiben annak használata az (1) bekezdésben említett bármelyik helyzetet idézné elő.

3. Amennyiben a védjegyet jóhiszeműen kérelmezték vagy vették nyilvántartásba, vagy amennyiben a védjegyhez fűződő jogokat jóhiszemű használat útján szerezték 1996. január 1-je előtt, vagy azt megelőzően, hogy a földrajzi megjelölést annak származási országában oltalom alá helyezték, e rendelet nem sérti a védjegy nyilvántartásba vételéhez való jogosultságot vagy a védjegy nyilvántartásba vételének érvényességét vagy a védjegy használatának jogát azon az alapon, hogy a védjegy azonosságot vagy hasonlóságot mutat az e rendelet értelmében oltalom alatt álló földrajzi megjelölésekkel.

Ez a bekezdés nem sérti a földrajzi megjelölés jogosultját abban, hogy a földrajzi megjelölést az ipari és kereskedelmi ügyekben alkalmazandó tisztességes gyakorlatnak megfelelően használja a 89/104/EGK tanácsi irányelv<sup>8</sup> 6. cikke (1) bekezdésének b) pontjával és a 40/94/EK tanácsi rendelet<sup>9</sup> 12. cikke b) pontjával összhangban.

### 15. cikk

#### *Földrajzi megjelölések nyilvántartásba vétele*

1. A III. mellékletben való feltüntetés érdekében a földrajzi megjelölések iránti kérelmeket a Bizottsághoz kell benyújtani a Közösség hivatalos nyelveinek egyikén vagy a kérelmekhez mellékelni kell annak a Közösség valamelyik hivatalos nyelvére történt fordítását. A kérelmekhez műszaki dokumentációt kell mellékelni, amely tartalmazza azokat az előírásokat, amelyeknek az érintett szeszes italnak meg kell felelnie. A műszaki dokumentációt az Európai Unió Hivatalos Lapjának C. sorozatában közzé kell tenni.

A közzététel napjától számított három hónapon belül bármely természetes vagy jogi személy, akinek ahhoz jogos érdeke fűződik, kifogásolhatja a földrajzi megjelölés III. mellékletbe történő felvételét azon az alapon, hogy az e rendeletben előírt feltételek nem teljesülnek. A kifogást kellően meg kell indokolni.

2. Az (1) bekezdésben említett műszaki dokumentáció tartalmazza legalább a következőket:
- a) a szeszes ital földrajzi megjelölést tartalmazó neve;
  - b) a termék vagy az élelmiszer lényeges fizikai, vegyi, mikrobiológiai és/vagy érzékszervi jellemzőit tartalmazó szeszes ital leírása;
  - c) az érintett földrajzi terület meghatározása;
  - d) a szeszes ital előállítására vonatkozó módszer és adott esetben a hiteles és változatlan helyi módszerek leírása;
  - e) a földrajzi környezettel vagy a földrajzi származással való kapcsolatot alátámasztó részletek;
  - f) a Közösség és/vagy a nemzeti rendelkezések által meghatározott bármely követelmény;

---

<sup>8</sup> HL L 40., 1989.2.11., 1. o.

<sup>9</sup> HL L 11., 1994.1.14., 1. o.

- g) a kérelmező neve és elérhetőségi címe.
3. A földrajzi megjelölésnek a III. mellékletbe történő felvételére vonatkozó határozatot a 19. cikk (2) bekezdésében említett eljárással összhangban kell meghozni figyelembe véve az e cikk (1) bekezdésének megfelelően emelt bármely kifogást.
4. Az e rendelet követelményeinek megfelelő homonim földrajzi megjelöléseket a helyi és hagyományos használat, valamint az összetéveszthetőség tényleges kockázatának kellő figyelembevételével kell nyilvántartásba venni, különösen:
- azt a homonim megnevezést, amely a nyilvánosságot tévesen arra engedi következtetni, hogy a termékek valamely más területről származnak, nem lehet nyilvántartásba venni, még akkor sem, ha az adott név szövegezését tekintve azonos az adott mezőgazdasági termék vagy élelmiszer tényleges származási területével, régiójával vagy helyével;
  - egy nyilvántartásba vett homonim földrajzi megjelölés használata attól függ, hogy a gyakorlatban van-e jól elhatárolható különbség a már nyilvántartásban szereplő név és annak a később nyilvántartásba vett homonímája között, figyelembe véve az érintett gyártókkal szembeni méltányos bánásmódra és a fogyasztók megtévesztésének elkerülésére vonatkozó igényt.
5. Egy adott földrajzi megjelölés nyilvántartásba vételével kapcsolatos bármely vitát hivatalosan a Bizottság elé kell terjeszteni. Az ilyen vitákat az e fejezet rendelkezései és a joggyakorlat alapján kell rendezni a 19. cikk (2) bekezdésében említett eljárással összhangban.

#### *16. cikk*

*Az 1576/89/EGK rendelet által oltalomban részesített földrajzi megjelölések*

Az e rendelet hatálybalépésekor az 1576/89/EGK rendelet értelmében oltalom alatt álló valamennyi földrajzi megjelölésre vonatkozó műszaki dokumentációt az e rendelet hatálybalépését követő hét éven belül a Bizottság részére be kell nyújtani.

A műszaki dokumentációt, azt követően, hogy azt a Bizottság megvizsgálta, az Európai Unió Hivatalos Lapjának C. sorozatában közzé kell tenni.

Amennyiben az e rendelet hatálybalépését követő hét éven belül a műszaki dokumentációt nem tették közzé, a földrajzi megjelölés oltalma megszűnik.

## **IV. FEJEZET**

### **ÁLTALÁNOS, ÁTMENETI ÉS ZÁRÓ RENDELKEZÉSEK**

#### *17. cikk*

*A szeszes italok ellenőrzése és oltalma*

1. A tagállamok felelősek a szeszes italok ellenőrzéséért. A tagállamok megteszik a szükséges intézkedéseket az e rendelet rendelkezései betartásának biztosítása érdekében, és különösen egy vagy több hatóságot kijelölnek a rendelkezések betartásának és a III. mellékletben foglalt földrajzi megjelölések oltalmának biztosítása érdekében.

2. A tagállamok és a Bizottság közlik egymással az e rendelet végrehajtásához szükséges információkat.

*18. cikk*  
*Szeszes italok kivitele*

A Közösségből exportált szeszes italoknak meg kell felelniük az e rendelet előírásainak, kivéve amennyiben a 19. cikk (2) bekezdésében említett eljárással összhangban és kellően indokolt kérelmek alapján eltéréseket fogadtak el.

*19. cikk*  
*A bizottság*

1. A Bizottságot a Szeszipari Irányítóbizottság, a továbbiakban: a bizottság, segíti.
2. Az e bekezdésre történő hivatkozás esetén az 1999/468/EK határozat 4. és 7. cikke alkalmazandó, figyelembe véve annak 8. cikke rendelkezéseit.  
Az 1999/468/EK határozat 4. cikkének (3) bekezdésében meghatározott határidőt egy hónapban kell megállapítani.
3. A bizottság elfogadja saját eljárási szabályzatát.

*20. cikk*  
*Mellékletek módosítása*

A mellékleteket a 19. cikk (2) bekezdésében említett eljárással összhangban kell módosítani.

*21. cikk*  
*Részletes végrehajtási szabályok*

Az e rendelet végrehajtására vonatkozó részletes szabályokat a 19. cikk (2) bekezdésében említett eljárással összhangban kell elfogadni.

*22. cikk*  
*Átmeneti és egyéb különös intézkedések*

A 19. cikk (2) bekezdésében említett eljárással összhangban adott esetben intézkedéseket fogadnak el a következők érdekében:

- a) a 1576/89/EGK rendeletben előírt szabályokról az e rendelet által megállapított szabályokra történő átmenet megkönnyítése;
- b) egyedi gyakorlati problémák megoldása, így például annak kötelezővé tétele egyes esetekben, hogy a címkén a gyártás helyét feltüntessék a fogyasztók megtévesztésének elkerülése és a szeszes italok elemzésére vonatkozó közösségi referenciamódszerek fenntartása és fejlesztése érdekében;
- c) kellően indokolt esetekben az e rendelet rendelkezéseitől való eltérés.

*23. cikk*  
*Hatályon kívül helyezés*

Az 1576/89/EGK rendelet hatályát veszti.

*24. cikk*  
*Hatálybalépés*

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő harmadik napon lép hatályba.

Ezt a rendeletet ...-tól/től kell alkalmazni.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben,

*az Európai Parlament részéről*  
*az Elnök*

*a Tanács részéről*  
*az Elnök*



## I. MELLÉKLET TECHNIKAI MEGHATÁROZÁSOK ÉS KÖVETELMÉNYEK

E rendelet alkalmazásában a következő fogalommeghatározásokat kell alkalmazni:

1. Édesítés:

Az édesítés a szeszes italok előállítása során a következő egy vagy több termék felhasználása:

- a) félfehér cukor, fehér cukor, extrafehér cukor, dextróz, fruktóz, glükózszirup, cukoroldat, invertcukoroldat, invertcukorszirup a 2001/111/EK tanácsi irányelvben<sup>10</sup> meghatározottak szerint;
- b) finomított szőlőmust-sűrítmény, sűrített szőlőmust, friss szőlőmust;
- c) égetett cukor, amelyet kizárólag szacharóz hevítésével állítanak elő, bázisok, ásványi sók vagy más kémiai adalékanyagok hozzáadása nélkül;
- d) méz a 2001/110/EK tanácsi irányelvben<sup>11</sup> meghatározottak szerint;
- e) szentjánoskenyér-szirup;
- f) más természetes szénhidrát tartalmú, az előzőekben említett termékhez hasonló tulajdonságú anyag;
- g) édesítők a 94/35/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvben<sup>12</sup> meghatározottak szerint.

2. Keverés:

A keverés két vagy több különböző ital vagy egy ital egy vagy több mezőgazdasági eredetű desztillátummal vagy mezőgazdasági eredetű etil-alkohollal való összekeverése egy új ital előállítása céljából.

3. Mezőgazdasági eredetű etil-alkohol:

A mezőgazdasági eredetű etil-alkohol a következő tulajdonságokkal rendelkezik:

- a) érzékszervi jellemzők: a nyersanyagon kívül más íz nem érezhető;
- b) minimális alkoholtartalma térfogatszázalékban: 96,0% (V/V);
- c) maximális üledékszint:
  - i) teljes savasság, a 100% (V/V) alkohol egy hektoliterjére jutó ecetsav grammban kifejezve: 1,5,
  - ii) észterek, a 100% (V/V) alkohol egy hektoliterjére jutó etil-acetát grammban kifejezve: 1,3,
  - iii) aldehidek, a 100% (V/V) alkohol egy hektoliterjére jutó acetaldehid grammban kifejezve: 0,5,

---

<sup>10</sup> HL L 10., 2002.1.12., 53. o.

<sup>11</sup> HL L 10., 2002.1.12., 47. o.

<sup>12</sup> HL L 237., 1994.9.10., 3. o.

- iv) magasabbrendű alkohol, a 100% (V/V) alkohol egy hektoliterjére jutó metil2 propanol1 grammban kifejezve: 0,5,
- v) metanol, a 100% (V/V) alkoholra vonatkoztatva g/hl-ben kifejezve: 50,
- vi) szárazanyag, a 100% (V/V) alkoholra vonatkoztatva g/hl-ben kifejezve: 1,5,
- vii) illékony nitrogénbázis a 100% (V/V) alkoholra vonatkoztatva g/hl-ben kifejezve: 0,1,
- viii) furfuril: nem kimutatható.

#### 4. Víz hozzáadása:

A szeszes italok előállítása során a lehetőleg desztillált vagy ioncserélt víz hozzáadása megengedhető, feltéve, hogy a víz minősége megfelel a 80/777/EGK tanácsi irányelv<sup>13</sup> és a 80/778/EGK tanácsi irányelv<sup>14</sup> végrehajtása érdekében elfogadott nemzeti rendelkezéseknek, és a víz nem változtatja meg a termék jellegét.

A víz lehet desztillált, ioncserélt vagy lágyított.

#### 5. Elegyítés:

Elegyítés a két vagy több azonos kategóriába tartozó olyan szeszesital összekeverése, amelynek összetételében csak kisebb eltérés van, és ezek az eltérések a következő tényezők egyikének a függvényei:

- a) készítési eljárás;
- b) az alkalmazott lepárlókészülék;
- c) az érlelés időtartama;
- d) az előállítás földrajzi helye.

Az így előállított szeszesital ugyanabba a szeszesital-kategóriába tartozik, mint az elegyítés előtti eredeti italok.

#### 6. Érlelés:

Az érlelés olyan természetes folyamat, melynek során megfelelő tárolóedényekben olyan reakciók játszódnak le, amelyek következtében a kérdéses szeszesital új érzékszervi tulajdonságokat nyer.

#### 7. Ízesítés:

Az ízesítés a 88/388/EGK irányelv 1. cikke (2) bekezdésének a) pontjában meghatározott egy vagy több aromaanyag felhasználása a szeszes italok előállításához.

---

<sup>13</sup> HL L 229., 1980.8.30., 1. o.

<sup>14</sup> HL L 229., 1980.8.30., 11. o.

8. Színezés:  
A színezés a 94/36/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvben<sup>15</sup> meghatározott egy vagy több színezőanyag felhasználása a szeszes italok előállítása során.
9. Desztillátum (mezőgazdasági eredetű):  
A desztillátum olyan alkoholtartalmú folyadék, amelyet a Szerződés I. mellékletében felsorolt mezőgazdasági eredetű termékekből annak alkoholos erjesztését követően lepárlással nyernek, de amely nem rendelkezik az etilalkohol tulajdonságaival, de még felismerhető a nyersanyag aromája és íze.  
Ha a megnevezésben utalás van a felhasznált nyersanyagra, akkor a desztillátumot kizárólag abból a nyersanyagból szabad előállítani.
10. Alkoholtartalom térfogatszázalékban kifejezve:  
Az alkoholtartalom térfogatszázalékban kifejezve a kérdéses termékben 20 °C hőmérsékleten jelen lévő tiszta alkohol térfogatának aránya az ugyanolyan hőmérsékletű termék teljes térfogatához.
11. Illóanyag-tartalom:  
Az illóanyag-tartalom az etil- és metil-alkoholon kívül a többi illékony anyag mennyisége az olyan szeszesitalban, amelyet kizárólag a felhasznált nyersanyagok lepárlásával vagy újrapirolásával állítanak elő.
12. Az előállítás helye:  
Az előállítás helye az a hely vagy régió, ahol a késztermék előállításának azt a szakaszát végezték, amellyel a szeszesital elnyerte lényeges tulajdonságait és jellemző minőségét.
13. Meghatározás:  
A meghatározás a címkézés során, az ital szállítmányát kísérő dokumentumokon, a kereskedelmi okmányokon, különösen a számlákon és szállítóleveleken, és a reklámozás során használt kifejezéseket jelenti.
14. Címkézés:  
A címkézés az összes meghatározást és az egyéb hivatkozásokat, jeleket, mintákat és védjegyeket jelenti, amelyek az ital megkülönböztetésére szolgálnak, és amelyek ugyanazon a tárolóedényen vannak feltüntetve, ideértve annak záróelemét vagy a tárolóedényhez erősített függőcímkét vagy az üveg nyakát körülvevő burkolatot.
15. Kiszerezés:  
A kiszerezés a tárolóedényeken – ideértve a záróelemet, a címkézést és a csomagolást – feltüntetett kifejezéseket jelenti, ideértve a reklámot és az eladásösztönzést.

---

<sup>15</sup> HL L 237., 1994.9.10., 13. o.

16. Csomagolás:

A csomagolás az egy vagy több tárolóedény szállítása során használt védőcsomagolásokat jelenti, például papírcsomagolás, bármilyen típusú, szalma felhasználásával történő burkolás, kartondobozok és ládák.

## II. MELLÉKLET A SZESZES ITALOK KATEGÓRIÁI

### A. Kategória: párlatok

#### 1. Rum

- a) A rum:
- 1) olyan szeszesital, amelyet kizárólag a nádcukor gyártásakor keletkező melasz vagy a cukornád levéből nyert szirup alkoholos erjesztésével és lepárlásával állítanak elő, és amelyet 96% (V/V)-nál kisebb alkoholtartalomra párolnak, hogy a párlatban a rum jellegzetes érzékszervi tulajdonságai határozottan felismerhetők legyenek, vagy
  - 2) olyan szeszesital, amelyet kizárólag a cukornád levének alkoholos erjesztésével és lepárlásával állítanak elő, és amely rendelkezik a rumra jellemző aromaanyagokkal, és illóanyag-tartalma legalább 225 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva.
- b) A rum minimális alkoholtartalma 37,5 térfogatszázalék.
- c) A rum nem tartalmazhat hozzáadott mezőgazdasági eredetű etil-alkoholt.
- d) A rum előállítása során kizárólag a 88/388/EGK irányelv 1. cikke (2) bekezdése b) pontjának i. alpontjában és 1. cikke (2) bekezdésének c) pontjában meghatározott természetes aromaanyagokat és aromakészítményeket lehet felhasználni.
- e) A „traditionnel” szó kiegészítheti a III. melléklet 1. pontjában említett földrajzi megjelölést, amennyiben a rumot 80% (V/V)-nál kisebb alkoholtartalomra történő párolással kizárólag az érintett gyártási helyről származó alkohol gyártására szolgáló anyag alkoholos erjesztésével és lepárlásával állítják elő. Ezek illóanyag-tartalma egyenlő vagy meghaladja a 225 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva és azok nem édesíthetők vagy ízesíthetők. A „traditionnel” szó használata nem zárja ki a „cukorgyártásból” vagy a „mezőgazdasági” kifejezések használatát, amelyek a „rum” megnevezéshez adhatók.

Ez a rendelkezés semmilyen esetben sem érinti a „traditionnel” szó használatát az e rendelkezés hatálya alá nem tartozó termékek tekintetében az azokra vonatkozó különös feltételek szerint.

#### 2. Whisky vagy whiskey

- a) A *whisky* vagy *whiskey* olyan szeszes ital, amelyre a következők jellemzők:
- 1) egyéb gabonaszemeket is tartalmazó vagy nem tartalmazó malátából készült gabonacefre lepárlásával nyerik,
  - 2) cukrosítását a benne található malátadiasztázzal, valamint más természetes enzimek felhasználásával vagy anélkül végzik,
  - 3) élesztő segítségével erjesztik,

- 4) egy vagy több lepárlással 94,8% (V/V)-nál kisebb alkoholtartalomra párolják úgy, hogy a párlat rendelkezzen a felhasznált nyersanyagra jellemző aromával és ízzel,
- 5) a végső párlatot legalább három évig érlelik olyan fahordókban, amelyek térfogata legfeljebb 700 liter.

A párlat, amelyhez kizárólag víz és karamell adható, megőrzi az 1-5. pontban említett gyártási eljárásból eredő színét, aromáját és ízét.

- b) A *whisky* vagy *whiskey* minimális alkoholtartalma 40 térfogatszázalék.
- c) A *whisky* vagy *whiskey* nem tartalmazhat mezőgazdasági eredetű etil-alkoholt.
- d) A *whisky* vagy *whiskey* nem édesíthető vagy ízesíthető, és az nem tartalmazhat a karamellen kívül más színezőanyagot.

### 3. Gabonapárlat

- a) A gabonapárlat olyan szeszesital, amelyet erjesztett gabonacefre lepárlásával nyernek, és amely rendelkezik a nyersanyagokból származó érzékszervi tulajdonságokkal.
- b) A gabonapárlat minimális alkoholtartalma 35 térfogatszázalék.
- c) A gabonapárlat nem tartalmazhat mezőgazdasági eredetű etil-alkoholt.
- d) A gabonapárlat előállítása során kizárólag a 88/388/EGK irányelv 1. cikke (2) bekezdése b) pontjának i. alpontjában és 1. cikke (2) bekezdésének c) pontjában meghatározott természetes aromaanyagok és aromakészítmények használhatók fel.
- e) Ahhoz, hogy egy gabonaszeszt „gabonapárlatnak” lehessen nevezni, erjesztett gabonacefréből kell készülnie, és a lepárlását úgy kell végezni, hogy a párlat alkoholtartalma 95% (V/V)-nál kisebb legyen, és rendelkezzen az alapanyag jellemző érzékszervi tulajdonságaival.

### 4. Borpárlat

- a) A borpárlat olyan szeszes ital,;
  - 1) amelyet kizárólag borból vagy desztilláláshoz felerősített borból nyernek lepárlással, vagy borpárlat újralepárlásával úgy, hogy a párlat alkoholtartalma 86% (V/V)-nál kisebb legyen,
  - 2) amelynek illóanyag-tartalma legalább 125 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva,
  - 3) amelynek metil-alkohol-tartalma legfeljebb 200 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva.
- b) A borpárlat minimális alkoholtartalma 37,5 térfogatszázalék.
- c) A borpárlat nem tartalmazhat mezőgazdasági eredetű etil-alkoholt.
- d) A borpárlat előállítása során kizárólag a 88/388/EGK irányelv 1. cikke (2) bekezdése b) pontjának i. alpontjában és 1. cikke (2) bekezdésének

c) pontjában meghatározott természetes aromaanyagok és aromakészítmények használhatók fel.

## 5. **Brandy vagy Weinbrand**

- a) A *brandy* vagy *weinbrand* olyan szeszes ital,:
- 1) amelyet borpárlatból állítanak elő, és amelyhez hozzáadtak 94,8% (V/V)-nál kisebb alkoholtartalomra párolt borpárlatot, vagy anélkül készítették, feltéve, hogy az említett párlat mennyisége a késztermékben nem haladja meg az 50%-os térfogatarányt,
  - 2) amelyet tölgyfahordóban érlelnek legalább 1 évig, vagy ha a tölgyfahordó térfogata kisebb, mint 1 000 l, legalább 6 hónapig,
  - 3) amelynek illóanyag-tartalma, amelyet kizárólag a felhasznált nyersanyagok lepárlásával vagy újrapárolásával nyertek, legalább 125 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva,
  - 4) amelynek maximális metilalkohol-tartalma 200 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva.
- b) A *brandy* vagy *weinbrand* minimális alkoholtartalma 36 térfogatszázalék.
- c) A *brandy* vagy *weinbrand* nem tartalmazhat mezőgazdasági eredetű etil-alkoholt.
- d) A *brandy* vagy *weinbrand* előállítása során kizárólag a 88/388/EGK irányelv 1. cikke (2) bekezdése b) pontjának i. alpontjában és 1. cikke (2) bekezdésének c) pontjában meghatározott természetes aromaanyagok és aromakészítmények használhatók fel.

## 6. **Törkölypárlat vagy törköly**

- a) A törkölypárlat vagy törköly olyan szeszes ital, amely megfelel a következő feltételeknek:
- 1) szőlőtörkölyből erjesztették és párolták le vagy vízgőzzel vagy víz hozzáadása után;
  - 2) a törkölyhöz adható borseprő mennyisége legfeljebb 25 kg borseprő/100 kg felhasznált törköly;
  - 3) a borseprőből nyert alkohol mennyisége nem haladhatja meg a végtermék teljes alkoholemennyiségének 35 %-át;
  - 4) a lepárlás a törkölynek kevesebb mint 86 térfogatszázalékos jelenléte mellett történik;
  - 5) ugyanilyen alkoholtartalomra való újradesztillálás megengedett;
  - 6) illóanyag-tartalma legalább 140 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva, és maximális metil-alkoholtartalma 1000 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva.
- b) A törkölypárlat vagy törköly minimális alkoholtartalma 37,5 térfogatszázalék.

- c) A törkölypárlat vagy törköly nem tartalmazhat mezőgazdasági eredetű etil-alkoholt.
- d) A törkölypárlat vagy törköly előállítása során kizárólag a 88/388/EGK irányelv 1. cikke (2) bekezdése b) pontjának i. alpontjában és 1. cikke (2) bekezdésének c) pontjában meghatározott természetes aromaanyagok és aromakészítmények használhatók fel.

## 7. Gyümölcstörköly-párlat

- a) A gyümölcstörköly-párlat olyan szeszes ital, amely megfelel a következő feltételeknek:
  - 1) a mazsolatörköly kivételével kizárólag gyümölcstörköly erjesztésével és 86(V/V)-nál kisebb alkoholtartalomra történő lepárlásával nyerik;
  - 2) illóanyag-tartalma legalább 200 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva;
  - 3) maximális metilalkohol-tartalma 1 500 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva;
  - 4) csonthéjas gyümölcsből készült törkölypárlat esetén a maximális hidrogénianid-tartalma 10 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva;
  - 5) ugyanilyen alkoholtartalomra való újradesztillálás megengedett.
- b) A gyümölcstörköly-párlat minimális alkoholtartalma 37,5 térfogatszázalék.
- c) A gyümölcstörköly-párlat nem tartalmazhat mezőgazdasági eredetű etil-alkoholt.
- d) A gyümölcstörköly-párlat előállítása során kizárólag a 88/388/EGK irányelv 1. cikke (2) bekezdése b) pontjának i. alpontjában és 1. cikke (2) bekezdésének c) pontjában meghatározott természetes aromaanyagok és aromakészítmények használhatók fel.
- e) Az a név, amellyel a gyümölcstörköly-párlatot értékesítik, a gyümölcs neve, amelyet a „törkölypárlat” kifejezés követ. Amennyiben több különböző gyümölcs törkölyét használják fel, a „gyümölcstörköly-párlat” kereskedelmi megnevezést kell használni.

## 8. Mazsolapárlat vagy mazsola *brandy*

- a) A mazsolapárlat vagy mazsola *brandy* olyan szeszes ital, amelyet a „Corinth Black” vagy a „Malaga muscat” szőlőfajták szárított bogyóiból készült kivonat alkoholos erjesztésével nyernek, és amelyet 94,5% (V/V)-nál kisebb alkoholtartalomra úgy párolnak le, hogy a párlat rendelkezzen a nyersanyagból nyert aromával és ízzel.
- b) A mazsolapárlat vagy mazsola *brandy* minimális alkoholtartalma 37,5 térfogatszázalék.
- c) A mazsolapárlat vagy mazsola *brandy* nem tartalmazhat mezőgazdasági eredetű etil-alkoholt.



- d) A mazsolapárlat vagy mazsola *brandy* előállítása során kizárólag a 88/388/EGK irányelv 1. cikke (2) bekezdése b) pontjának i. alpontjában és 1. cikke (2) bekezdésének c) pontjában meghatározott természetes aromaanyagok és aromakészítmények használhatók fel.

## 9. Gyümölcspárlat

- a) A gyümölcspárlat olyan szeszes ital,:
- 1) amelyet húsos, magozott vagy mag nélküli gyümölcs, vagy a gyümölcs mustjának alkoholos erjesztésével és lepárlásával nyernek,
  - 2) amelyet legfeljebb 86% (V/V)-os alkoholtartalomra párolnak úgy, hogy a gyümölcsök aromája és íze megmarad a párlatban,
  - 3) amelynek illóanyag-tartalma legalább 200 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva,
  - 4) csonthéjas gyümölcsből készült párlat esetén a hidrogéncianid-tartalom nem haladja meg a 10 g/hl-t abszolút alkoholra vonatkoztatva,
- b) A gyümölcspárlatok maximális metilalkohol-tartalma 1 000 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva.

A maximális metilalkohol-tartalom azonban a következő:

- i) 1 200 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva a következő gyümölcsökből nyert metil-alkohol esetén:
- szilva (*Prunus domestica* L.),
  - mirabellszilva (*Prunus domestica* L. var *syriaca*),
  - szilva („quetsch”) (*Prunus domestica* L.),
  - alma (*Malus domestica* Borkh.),
  - körte (*Pyrus communis* L.) a vilmoskörte kivételével (*Pyrus communis* Williams),
  - málna (*Rubus idaeus* L.),
  - földiszeder (*Rubus fruticosus* L.);
- ii) 1 350 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva a következő gyümölcsökből nyert metil-alkohol esetén:
- vilmoskörte (*Pyrus communis* Williams),
  - ribiszke és fekete ribiszke (*Ribes species*),
  - madárberkenye (*Sorbus aucuparia*),
  - fekete bodza (*Sambucus nigra*).
- c) A gyümölcspárlatok minimális alkoholtartalma 37,5 térfogatszázalék.
- d) A gyümölcspárlatok nem tartalmazhatnak mezőgazdasági eredetű etil-alkoholt.
- e) A gyümölcspárlatok előállítása során kizárólag a 88/388/EGK irányelv 1. cikke (2) bekezdése b) pontjának i. alpontjában és 1. cikke (2) bekezdésének

c) pontjában meghatározott természetes aromaanyagok és aromakészítmények használhatók fel.

- f) A gyümölcspárlatok kereskedelmi megnevezése a gyümölcs nevéből és az azt követő „párlat” szóból áll, például: cseresznyepárlat vagy *kirsch*, szilvapárlat vagy slivovitz, mirabella-, őszibarack-, alma-, körte-, barack-, füge-, citrus-, szőlő- vagy más gyümölcspárlat. Lehet még víznek is nevezni a gyümölcs nevének feltüntetésével.

A „párlat” szó és az előtte álló gyümölcs neve helyébe a gyümölcs neve kizárólag csak a következő gyümölcsök esetén léphet:

- mirabellszilva (*Prunus domestica* L. var. *syriaca*),
- szilva (*Prunus domestica* L.),
- szilva („quetsch”) (*Prunus domestica* L.),
- faszamóca (*Arbutus unedo* L.),
- Golden Delicious alma.

- g) A Vilmos név csak az olyan körtepárlat értékesítésekor használható, amelyet kizárólag a vilmoskörte fajtából készítettek.
- h) Amennyiben két vagy több gyümölcsöt együtt pároltak, akkor a terméket „gyümölcspárlatnak” kell nevezni. Ez a név kiegészíthető minden egyes felhasznált gyümölcs nevével, a felhasznált mennyiség szerinti csökkenő sorrendben.

## 10. Almaborpárlat, alma *brandy* vagy körteborpárlat

- a) Az almaborpárlat, alma *brandy* vagy körteborpárlat olyan szeszes italok,:
- 1) amelyeket kizárólag almabor vagy körtebor legfeljebb 86% (V/V)-os alkoholtartalomra történő lepárlásával állítanak elő úgy, hogy a gyümölcsök aromája és íze megmarad a párlatban,
  - 2) amelynek illóanyag-tartalma legalább 200 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva,
  - 3) amelynek metilalkohol-tartalma 1 000 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva.
- b) Az almaborpárlat, alma *brandy* vagy körteborpárlat minimális alkoholtartalma 37,5 térfogatszázalék.
- c) Az almaborpárlat, alma *brandy* vagy körteborpárlat nem tartalmazhat mezőgazdasági eredetű etil-alkoholt.
- d) Az almaborpárlat, alma *brandy* vagy körteborpárlat előállítása során kizárólag a 88/388/EGK irányelv 1. cikke (2) bekezdése b) pontjának i. alpontjában és 1. cikke (2) bekezdésének c) pontjában meghatározott természetes aromaanyagok és aromakészítmények használhatók fel.

**11. Hefebrand (Seprőpálinka)**

- a) A *Hefebrand* olyan szeszes ital, amelyet bor vagy erjesztett gyümölcs seprőjéből állítanak elő.
- b) A *Hefebrand* minimális alkoholtartalma 38 térfogatszázalék.
- c) A *Hefebrand* nem tartalmazhat mezőgazdasági eredetű etil-alkoholt.
- d) A *Hefebrand* előállítása során kizárólag a 88/388/EGK irányelv 1. cikke (2) bekezdése b) pontjának i. alpontjában és 1. cikke (2) bekezdésének c) pontjában meghatározott természetes aromaanyagok és aromakészítmények használhatók fel.
- e) Az a név, amellyel a *Hefebrandot* értékesítik, kiegészíthető a felhasznált alapanyag nevével.

**12. Bierbrand vagy eau de vie de bière**

- a) A *Bierbrand* vagy *eau de vie de bière* olyan szeszes ital, amelyet kizárólag legfeljebb 86% (V/V) alkoholtartalmú friss sör közvetlen lepárlásával készítenek úgy, hogy a párlat rendelkezzen a sör jellemző érzékszervi tulajdonságaival.
- b) A *Bierbrand* vagy *eau de vie de bière* minimális alkoholtartalma 38 térfogatszázalék.
- c) A *Bierbrand* nem tartalmazhat mezőgazdasági eredetű etil-alkoholt.
- d) A *Bierbrand* vagy *eau de vie de bière* előállítása során kizárólag a 88/388/EGK irányelv 1. cikke (2) bekezdése b) pontjának i. alpontjában és 1. cikke (2) bekezdésének c) pontjában meghatározott természetes aromaanyagok és aromakészítmények használhatók fel.

**B. Kategória: különleges szeszes italok**

**13. Kivonatolással vagy lepárlással készült párlat (előtte a gyümölcs nevével)**

- a) A kivonatolással vagy lepárlással készült párlatok (előtte a gyümölcs nevével) olyan szeszes italok, :
  - 1) amelyeket egyes, részben erjesztett vagy nem erjesztett bogyók és egyéb gyümölcsök, úgy mint málna, földi szeder, fekete áfonya és egyebek mezőgazdasági eredetű etil-alkoholban vagy párlatban vagy desztillátumban történő kivonatolását követő lepárlással nyernek, és amelyek cefréje legalább 100 kg gyümölcsöt tartalmaz 20 liter 100% alkoholtartalmú párlatra.
  - 2) amelyek a következő gyümölcsökből nyert szeszes italokra vonatkoznak:
    - földiszeder (*Rubus fruticosus* L.),
    - szamóca (*Fragaria* L.),
    - fekete áfonya (*Vaccinium myrtillus* L.),

- málna (*Rubus idaeus* L.),
- ribiszke (*Ribes vulgare* Lam.),
- kökény (*Prunus spinosa* L.),
- vörösberkenye (*Sorbus domestica* L.),
- kerti berkenye (*Sorbus domestica* L.),
- magyal (*Ilex cassine* L.),
- barkóca berkenye (*Sorbus turminalis* L.),
- fekete bodza (*Sambucus nigra* L.),
- csipkebogyó (*Rosa canina* L.),
- fekete ribiszke (*Ribes nigrum* L.),
- banán (*Musa paradisiaca*),
- marakuja, a golgotavirág gyümölcse (*Passiflora edulis*),
- ambarella (*Spondias dulcis*),
- hog plum, mombin szilva (*Spondias mombin*).

- b) A kivonatolással vagy lepárlással készült párlatok (előtte a gyümölcs nevével) minimális alkoholtartalma 37,5 térfogatszázalék.
- c) A kivonatolással vagy lepárlással készült párlatok (előtte a gyümölcs nevével) ízesítése kiegészíthető olyan aromaanyagokkal és/vagy aromakészítményekkel, amelyek nem a felhasznált gyümölcsből erednek. A kivonatolással vagy lepárlással készült párlatok (előtte a gyümölcs nevével) előállításakor kizárólag a 88/388/EGK irányelv 1. cikke (2) bekezdése b) pontjának i. alpontjában és 1. cikke (2) bekezdésének c) pontjában meghatározott természetes aromaanyagok és aromakészítmények használhatók fel. Az ital jellemző ízének és színének azonban kizárólag a felhasznált gyümölcsből kell származnia.
- d) A kivonatolással vagy lepárlással készült párlatok (előtte a gyümölcs nevével) címkézése és kiserelése tekintetében a „kivonatolással vagy lepárlással készült” szavakat a „Párlatok (előtte a gyümölcs nevével)” szavakkal megegyező típusú, méretű és színű betűkkel, ugyanabban a sorban kell feltüntetni a megnevezés, a címkézés és a kiserelés során, illetve üvegek esetén, az elülső címkén.

#### 14. Geist (előtte a gyümölcs nevével)

- a) A Geist (előtte a gyümölcs nevével) olyan szeszes ital, amelyet nem erjesztett bogyók, úgy mint málna, földi szeder, fekete áfonya és egyéb mezőgazdasági eredetű etil-alkoholban történő kivonatolását követő lepárlással nyernek.
- b) A Geist (előtte a gyümölcs nevével) minimális alkoholtartalma 37,5 térfogatszázalék.
- c) A Geist (előtte a gyümölcs nevével) ízesítése kiegészíthető olyan aromaanyagokkal és/vagy aromakészítményekkel, amelyek nem a felhasznált gyümölcsből erednek. A Geist (előtte a gyümölcs nevével) előállításakor

kizárólag a 88/388/EGK irányelv 1. cikke (2) bekezdése b) pontjának i. alpontjában és 1. cikke (2) bekezdésének c) pontjában meghatározott természetes aromaanyagok és aromakészítmények használhatók fel. Az ital jellemző ízének és színének azonban kizárólag a felhasznált gyümölcsből kell származnia.

#### **15. Gyümölcspárlatos italok**

- a) A gyümölcspárlatos italok olyan szeszes italok, amelyeket gyümölcsök mezőgazdasági eredetű etil-alkohollal és/vagy mezőgazdasági eredetű desztillátummal és/vagy mezőgazdasági eredetű párlattal kivonatolnak, és a felhasznált gyümölcs mennyisége legalább 5 kg/20 liter felhasznált abszolút alkoholra vonatkoztatva.
- b) A gyümölcspárlatos italok minimális alkoholtartalma 25 térfogatszázalék.
- c) Ezen szeszes italok ízesítése kiegészíthető olyan aromaanyagokkal és/vagy aromakészítményekkel, amelyek nem a felhasznált gyümölcsből erednek. A gyümölcspárlatos italok előállítása során kizárólag a 88/388/EGK irányelv 1. cikke (2) bekezdése b) pontjának i. alpontjában és 1. cikke (2) bekezdésének c) pontjában meghatározott természetes aromaanyagok és aromakészítmények használhatók fel. Az ital jellemző ízének és színének azonban kizárólag a felhasznált gyümölcsből kell származnia.
- d) A gyümölcspárlatos italok a gyümölcs nevének és utána a „szeszes ital” megnevezésnek az együttes feltüntetésével értékesíthetők.

#### **16. Tárnicspárlat**

- a) A tárnicspárlat olyan szeszes ital, amelyet tárnicgyökér mezőgazdasági eredetű etil-alkohol hozzáadásával vagy anélkül végzett erjesztésével nyert tárnic lepárlásával állítanak elő.
- b) A tárnicspárlat minimális alkoholtartalma 37,5 térfogatszázalék.
- c) A tárnicspárlat előállítása során kizárólag a 88/388/EGK irányelv 1. cikke (2) bekezdése b) pontjának i. alpontjában és 1. cikke (2) bekezdésének c) pontjában meghatározott természetes aromaanyagok és aromakészítmények használhatók fel.

#### **17. Borókaízesítésű szeszes italok**

- a) A borókaízesítésű szeszes italok olyan szeszes italok, amelyeket mezőgazdasági eredetű etil-alkohol és/vagy gabonaszesz és/vagy gabonapárlat borókával (*Juniperus communis*) való ízesítésével nyernek.
- b) A borókaízesítésű szeszes italok minimális alkoholtartalma 15 térfogatszázalék.
- c) Előállításához felhasználható más természetes és/vagy természetazonos aromaanyag a 88/388/EGK irányelv 1. cikke (2) bekezdése b) pontjának i. és ii. alpontjában meghatározottak szerint és/vagy aromakészítmények az említett irányelv 1. cikke (2) bekezdésének c) pontjában meghatározottak szerint és/vagy az aromát fokozó növények vagy azok részei is, azonban a boróka

érzékszervi tulajdonságainak, még ha gyengén is, de felismerhetőnek kell lenniük.

- d) A borókaízesítésű szeszes italok „*Wacholder*”, „*ginebra*” vagy „*genebra*” néven is értékesíthetők.

## 18. *Gin*

- a) A *gin* olyan borókaízesítésű szeszes ital, amelyet érzékszervileg megfelelő mezőgazdasági eredetű etil-alkohol ízesítésével állítanak elő.
- b) A *gin* minimális alkoholtartalma 37,5 térfogatszázalék.
- c) A *gin* előállítása során kizárólag a 88/388/EGK irányelv 1. cikke (2) bekezdése b) pontjának i. és ii. alpontjában meghatározott természetes és/vagy az említett irányelv 1. cikke (2) bekezdésének c) pontjában meghatározott természetazonos aromaanyag használható fel úgy, hogy az ízében a borókaíz domináljon.

## 19. *Desztillált gin*

- a) A desztillált *gin*:
- 1) olyan borókaízesítésű szeszes ital, amelyet kizárólag érzékszervileg megfelelő, eredetileg legalább 96% (V/V) alkoholtartalmú, megfelelő minőségű mezőgazdasági eredetű etil-alkoholnak borókabogyóval és más természetes növényekkel együtt, kisüsti rendszerben végzett újradesztillálásával nyernek, feltéve, hogy a borókaíz domináns marad, vagy
  - 2) az így készített desztillátumot ugyanolyan összetételű, tisztaságú és alkoholtartalmú mezőgazdasági eredetű etil-alkohollal keverik; a desztillált *gin* ízesítéséhez a 18. pont c) alpontjában meghatározottak szerint természetes és/vagy természetazonos aromaanyagok és/vagy aromakészítmények is felhasználhatók.
- b) A desztillált *gin* minimális alkoholtartalma 37,5 térfogatszázalék.
- c) Az olyan *gin*, amelyet eszenciáknak vagy aromáknak a mezőgazdasági etil-alkoholhoz történő egyszerű hozzáadásával nyernek, nem desztillált *gin*.

## 20. *London gin*

- a) A *London gin* a desztillált *gin* egyik fajtája:
- 1) amelyet kizárólag mezőgazdasági eredetű etil-alkoholból nyernek, és amelynek a maximális metanoltartalma nem haladja meg a 5 g/hl-t tiszta alkoholra vonatkoztatva,
  - 2) amelynek ízét kizárólag az etil-alkoholnak a felhasznált természetes növények jelenlétében, kisüsti rendszerben végzett újradesztillálásával nyerik,
  - 3) amelynek az így kapott desztillátuma legalább 70 térfogatszázalék alkoholtartalommal rendelkezik,

- 4) ahol a további hozzáadott etil-alkohol kizárólag ugyanabból a nyersanyagból származhat,
  - 5) amely nem tartalmaz hozzáadott édesítőszert vagy színezékeket,
  - 6) amely nem tartalmaz vízen kívül más hozzáadott összetevőt.
- b) A *London gin* minimális alkoholtartalma 37,5 térfogatszázalék.
  - c) A „*London gin*” kifejezés kiegészíthető a „száraz” kifejezéssel.

## 21. Köményízesítésű szeszes italok

- a) A köményízesítésű szeszes italok olyan szeszes italok, amelyeket mezőgazdasági eredetű etil-alkohol köménnyel (*Carum carvi* L.) való ízesítésével nyernek.
- b) A köményízesítésű szeszes italok minimális alkoholtartalma 30 térfogatszázalék.
- c) Ezenkívül más, a 88/388/EGK irányelv 1. cikke (2) bekezdése b) pontjának i. és ii. alpontjában meghatározott természetes és/vagy az említett irányelv 1. cikke (2) bekezdésének c) pontjában meghatározott természetazonos aromaanyag is felhasználható úgy, hogy a köményíz domináljon.

## 22. Akvavit vagy aquavit

- a) Az *akvavit* vagy *aquavit* olyan köményízesítésű szeszes ital, amelyet növényi vagy fűszerdesztillátummal ízesítenek.
- b) Az *akvavit* vagy *aquavit* minimális alkoholtartalma 37,5 térfogatszázalék.
- c) Ezenkívül más aromaanyag is felhasználható, azonban az italok ízét főként a kömény és/vagy a kapor (*Anethum graveolens* L.) adja, esszenciális olajok használata tilos.
- d) Az ízben nem szabad a keserű anyagoknak dominálniuk; a szárazanyag-tartalom legfeljebb 1,5 g/100 ml lehet.

## 23. Ánizsízésítésű szeszes italok

- a) Az ánizsízésítésű szeszes italok olyan szeszes italok, amelyeket mezőgazdasági eredetű etil-alkoholnak csillagánizs (*Illicium verum*), ánizs (*Pimpinella anisum*), ánizskapor (*Foeniculum vulgare*) természetes kivonatával való ízesítésével nyernek, de lehet használni más olyan növényt is, amelynek ugyanilyen főbb aromaanyagai vannak, a következő folyamatok valamelyikének vagy azok együttes alkalmazásával:
  - 1) kivonatolás és/vagy lepárlás,
  - 2) az alkohol újradesztillálása az előzőekben leírt növények magvainak vagy más részeinek jelenlétében,
  - 3) ánizsízésítésű növények természetes kivonatának hozzáadása.
- b) Az ánizsízésítésű szeszes italok minimális alkoholtartalma 15 térfogatszázalék.

- c) Az ánizsízésítésű szeszes italok előállítása során kizárólag a 88/388/EGK irányelv 1. cikke (2) bekezdése b) pontjának i. alpontjában és 1. cikke (2) bekezdésének c) pontjában meghatározott természetes aromaanyagok és aromakészítmények használhatók fel.
- d) Használható más növényi kivonat vagy fűszer is, de az ánizsíznek dominánsnak kell maradnia.

#### 24. *Pastis*

- a) A *pastis* olyan ánizsízésítésű szeszes ital, amely az édesgyökér (*Glycyrrhiza glabra*) természetes kivonatát is tartalmazza, és amelyben kimutathatók a „kalkünok” néven ismert színezőanyagok is, valamint a glycyrrhizasav is, amelynek minimális és maximális szintje 0,05, illetve 0,5 gramm lehet literenként.
- b) A *pastis* minimális alkoholtartalma 40 térfogatszázalék.
- c) A *pastis* előállítása során kizárólag a 88/388/EGK irányelv 1. cikke (2) bekezdése b) pontjának i. alpontjában és 1. cikke (2) bekezdésének c) pontjában meghatározott természetes aromaanyagok és aromakészítmények használhatók fel.
- d) A *pastis* cukortartalma kevesebb mint 100 g/l, valamint minimális és maximális anetolszintje 1,5, illetve 2 g/l.

#### 25. *Pastis de Marseille*

- a) A *pastis de Marseille* olyan *pastis*, amelynek anetoltartalma 2 g/l.
- b) A *pastis de Marseille* minimális alkoholtartalma 45 térfogatszázalék.
- c) A *pastis de Marseille* előállítása során kizárólag a 88/388/EGK irányelv 1. cikke (2) bekezdése b) pontjának i. alpontjában és 1. cikke (2) bekezdésének c) pontjában meghatározott természetes aromaanyagok és aromakészítmények használhatók fel.

#### 26. *Ánizs*

- a) Az *ánizs* olyan ánizsízésítésű szeszes ital, amelynek jellegzetes íze kizárólag ánizsból (*Pimpinella anisum*) és/vagy csillagánizsból (*Illicium verum*) és/vagy ánizskaporból (*Foeniculum vulgare*) származik.
- b) Az *ánizs* minimális alkoholtartalma 35 térfogatszázalék.
- c) Az *ánizs* előállítása során kizárólag a 88/388/EGK irányelv 1. cikke (2) bekezdése b) pontjának i. alpontjában és 1. cikke (2) bekezdésének c) pontjában meghatározott természetes aromaanyagok és aromakészítmények használhatók fel.

#### 27. *Ánizspárlat*

- a) Az *ánizspárlat* akkor *ánizs*, ha az ital a fűszerek desztillátumát tartalmazza, és az ital alkoholtartalmának legalább 20%-a a párlatból származik.



- b) Az *ánizspárlat* minimális alkoholtartalma 35 térfogatszázalék.
- c) Az *ánizspárlat* előállítása során kizárólag a 88/388/EGK irányelv 1. cikke (2) bekezdése b) pontjának i. alpontjában és 1. cikke (2) bekezdésének c) pontjában meghatározott természetes aromaanyagok és aromakészítmények használhatók fel.

## 28. Keserű ízű szeszes italok vagy *bitter*

- a) A keserű ízű szeszes italok vagy *bitter* olyan szeszes italok, amelyek jellegzetes keserű ízzel rendelkeznek, és amelyeket mezőgazdasági eredetű etilalkoholnak a 88/388/EGK irányelv 1. cikke (2) bekezdése b) pontjának i. és ii. alpontjaiban meghatározott természetes és/vagy természetazonos aromaanyagokkal és/vagy az ugyanannak az irányelvnek az 1. cikke (2) bekezdésének c) pontjában meghatározott aromakészítményekkel történő ízesítésével állítanak elő.
- b) A keserű ízű szeszes italok vagy *bitter* minimális alkoholtartalma 15 térfogatszázalék.
- c) A keserű ízű szeszes italokat „amer” vagy ”bitter” néven is lehet értékesíteni egy másik kifejezéssel együtt vagy anélkül.

## 29. Vodka

- a) A vodka olyan mezőgazdasági eredetű etil-alkoholból gyártott szeszes ital, amelyet:
  - 1) élesztővel történő erjesztést követően, mezőgazdasági nyersanyagokból nyernek,
  - 2) lepárolják és/vagy rektifikálják úgy, hogy a felhasznált mezőgazdasági nyersanyagok és az erjesztés során képződött melléktermékek érzékszervi jellemzőit szelektíven csökkentik.

A különleges érzékszervi jellemzők elérése érdekében ezt az eljárást ismételt lepárlás követheti és/vagy megfelelő technológiai segédanyagokkal történő kezelés, ideértve az aktív szénrel történő kezelést,

A maradvány maximális szintjének meg kell felelnie az I. mellékletben az etil-alkoholra meghatározottakkal, kivéve a metanolmaradványt, amely nem haladhatja meg a 10 g/hl-t tiszta alkoholra vonatkoztatva.

- b) A vodka minimális alkoholtartalma 37,5 térfogatszázalék.
- c) Kizárólag csak az erjesztett nyersanyagokból nyert párlatban jelenlévő természetes aromavegyületek adhatók hozzá. Ezenkívül a domináns íztől eltérő, különleges érzékszervi jellemzők is adhatók a termékhez.
- d) A 2000/13/EK irányelv sérelme nélkül a vodka megnevezése, kiserelése vagy címkézése fel kell tüntesse a kereskedelmi megnevezéssel egy mezőben a mezőgazdasági eredetű etil-alkohol előállításához használt alapanyagokat. A kereskedelmi megnevezés megjelenítésére használt betűméret egyharmadánál nagyobb, de felénél kisebb betűméretet kell használni.

### 30. Ízesített vodka

- a) Az ízesített vodka olyan vodka, amelyhez a nyersanyagok ízétől eltérő domináns ízt adtak,
- b) az ízesített vodka minimális alkoholtartalma 37,5 térfogatszázalék,
- c) az ízesített vodka édesíthető, elegyíthető, ízesíthető, érlelhető vagy színezhető,
- d) az ízesített vodka értékesíthető a vodka szóval együtt bármilyen domináns íz neve alatt is.

### 31. Likőr

- a) A likőr olyan szeszes ital:
  - 1) amelynek minimális cukortartalma invertcukorban kifejezve:
    - i. a tárnicsból, mint egyetlen aromaanyagból készült tárnicslikőr esetén 80 g/l,
    - ii. az olyan meggylikőr esetén, amelynek alkoholtartalma kizárólag meggyborból származik 70 g/l,
    - iii. egyéb esetekben 100 g/l;
  - 2) amelyet mezőgazdasági eredetű etil-alkohol vagy mezőgazdasági eredetű desztillátum vagy egy vagy több szeszes ital vagy az ezek valamilyen keverékének ízesítésével állítanak elő, édesítve és esetleg mezőgazdasági eredetű termékek hozzáadásával, például tejszín, tej vagy más tejtermékek, gyümölcs, bor vagy aromásított bor.
- b) A likőr minimális alkoholtartalma 15 térfogatszázalék.
- c) A likőr előállítása során kizárólag a 88/388/EGK irányelv 1. cikke (2) bekezdése b) pontjának i. alpontjában és az 1. cikke (2) bekezdésének c) pontjában meghatározott természetes aromaanyagok és aromakészítmények, valamint az említett irányelv 1. cikke (2) bekezdése b) pontjának ii. alpontjában meghatározott természetazonos aromaanyagok és készítmények használhatók fel.

Az említett irányelv 1. cikke (2) bekezdése b) pontjának ii. alpontjában meghatározott természetazonos aromaanyagok és készítmények azonban nem használhatók fel a következő likőrök előállítása során:

- 1. Gyümölcslikőrök:
  - feketeribiszke,
  - cseresznye,
  - málna,
  - faeper,
  - fekete áfonya,
  - citrusfélék,
  - törpemálna,

- sarkvidéki szeder,
- tőzegáfonya,
- vörösáfonya,
- ezüstitövis;

2. növényi likőrök:

- menta,
- tárnic,
- ánizs,
- üröm,
- gyógybalzsam.

d) A Közösségben előállított likőrök kiszerelésében a következő összetett kifejezések használhatók a mezőgazdasági eredetű etil-alkohol használata esetén a hagyományos gyártási módszerekre való utalás érdekében:

- szilva *brandy*,
- narancs *brandy*,
- barack *brandy*,
- cseresznye *brandy*,
- *solbaerrom*, feketeribizli rumként is ismert.

Ezen likőrök címkézése és kiszerelése tekintetében az összetett kifejezést egy sorban, azonos típusú és színű betűkkel kell feltüntetni a címkén, valamint a „likőr” kifejezést az összetett kifejezés közvetlen közelébe és annak betűtípusától nem kisebb betűkkel. Amennyiben az alkohol nem a feltüntetett szeszes italból származik, a címkén fel kell tüntetni annak eredetét az összetett kifejezéssel és a „likőr” szóval azonos mezőben vagy a mezőgazdasági alkohol típusának feltüntetésével vagy a „mezőgazdasági alkohol” kifejezés oly módon történő feltüntetésével, hogy azt minden esetben megelőzi a „-ból/ből készült”, illetve a „felhasználásával készült” kifejezés.

**32. Crème de (utána egy gyümölcs vagy a felhasznált nyersanyag nevével)**

- a) A „*crème de...*” (utána egy gyümölcs vagy a felhasznált nyersanyag – kivéve tejtermékek – nevével) olyan likőrök, amelyeknek a cukortartalma 250 g/l invertcukorban kifejezve.
- b) A *crème de* (utána egy gyümölcs vagy a felhasznált nyersanyag nevével) minimális alkoholtartalma 15 térfogatszázalék.
- c) A 31. pontban megállapított, a likőrök esetében használható aromaanyagokra és aromakészítményekre vonatkozó szabályok e termékekre is alkalmazandók.

**33. Crème de cassis**

- a) A *crème de cassis* olyan feketeribiszke-likőr, amelynek invertcukorban kifejezett cukortartalma legalább 400 g/l.

- b) A *crème de cassis* minimális alkoholtartalma 15 térfogatszázalék.
- c) A 31. pontban megállapított, a likőrök esetében használható aromaanyagokra és aromakészítményekre vonatkozó szabályok a *crème de cassis* esetében is alkalmazandók.

**34. *Guignolet***

- a) A *guignolet* a cseresznye mezőgazdasági etil-alkoholban történő kivonatolásával előállított likőr.
- b) A *guignolet* minimális alkoholtartalma 15 térfogatszázalék.
- c) A 31. pontban megállapított, a likőrök esetében használható aromaanyagokra és aromakészítményekre vonatkozó szabályok a *guignolet* esetében is alkalmazandók.

**35. *Punch au rhum***

- a) A *punch au rhum* olyan likőr, amelynek az alkoholtartalma kizárólag a rumból származik.
- b) A *punch au rhum* minimális alkoholtartalma 15 térfogatszázalék.
- c) A 31. pontban megállapított, a likőrök esetében használható aromaanyagokra és aromakészítményekre vonatkozó szabályok a *punch au rhum* esetében is alkalmazandók.

**36. *Sloe (kőkény) gin***

- a) A *sloe (kőkény) gin* olyan likőr, amelyet kőkény ginnel történő kivonatolásával készítenek, esetleg kőkénylé hozzáadásával.
- b) A *sloe (kőkény) gin* minimális alkoholtartalma 25 térfogatszázalék.
- c) A *sloe (kőkény) gin* előállítása során kizárólag a 88/388/EGK irányelv 1. cikke (2) bekezdése b) pontjának i. alpontjában és 1. cikke (2) bekezdésének c) pontjában meghatározott természetes aromaanyagok és aromakészítmények használhatók fel.

**37. *Sambuca***

- a) A *sambuca* olyan színtelen, ánizsízésítésű likőr, amely:
  - 1) ánizs (*Pinpinella anisum* L.), csillagánizs (*Illiciure verum* L.) vagy más aromanövények párlatát tartalmazza,
  - 2) minimum 350 g/l, invertcukorban kifejezett cukortartalommal rendelkezik,
  - 3) legalább 1 g/l és legfeljebb 2 g/l természetes anetoltartalommal rendelkezik.
- b) A *sambuca* minimális alkoholtartalma 38 térfogatszázalék.

- c) A 31. pontban megállapított, a likőrök esetében használható aromaanyagokra és aromakészítményekre vonatkozó szabályok a *sambuca* esetében is alkalmazandók.

### 38. *Mistrà*

- a) A *mistrà* olyan színtelen likőr ánizs- vagy természetes anetolízisítéssel, amely:
- 1) legalább 1 g/l és legfeljebb 2 g/l anetoltartalommal rendelkezik,
  - 2) aromanövények párlatát is tartalmazhatja,
  - 3) nem tartalmaz hozzáadott cukrot.
- b) A *mistrà* minimális és maximális alkoholtartalma 40, illetve 47 térfogatszázalék.
- c) A 31. pontban megállapított, a likőrök esetében használható aromaanyagokra és aromakészítményekre vonatkozó szabályok a *mistrà* esetében is alkalmazandók.

### 39. *Maraschino* vagy *Marrasquino*

- a) A *maraschino* vagy *marrasquino* olyan színtelen likőr, amelynek ízesítését főleg marascacseresznye párlata adja, vagy amely cseresznyének, cseresznyerészeknek mezőgazdasági eredetű alkohollal való kivonatolásával készül, és amelynek minimális cukortartalma 250 g/l invertcukorban kifejezve.
- b) A *maraschino* vagy *marrasquino* minimális alkoholtartalma 24 térfogatszázalék.
- c) A 31. pontban megállapított, a likőrök esetében használható aromaanyagokra és aromakészítményekre vonatkozó szabályok a *maraschino* vagy *marrasquino* esetében is alkalmazandók.

### 40. *Nocino*

- a) A *nocino* olyan likőr, amelynek ízét főleg egész zöld dió belének (*Juglans regia* L.) kivonatolásával és/vagy lepárlásával nyerik, és amelynek minimális cukortartalma 100 g/l invertcukorban kifejezve.
- b) A *nocino* minimális alkoholtartalma 30 térfogatszázalék.
- c) A 31. pontban megállapított, a likőrök esetében használható aromaanyagokra és aromakészítményekre vonatkozó szabályok a *nocino* esetében is alkalmazandók.

### 41. *Tojáslikőr* vagy *advocaat* vagy *avocat* vagy *Advokat*

- a) A tojáslikőr vagy *advocaat* vagy *avocat* vagy *Advokat* olyan ízesített vagy nem ízesített szeszes ital, amelyet mezőgazdasági eredetű etil-alkoholból, párlatból és/vagy szeszből állítanak elő, és amelynek az összetevői jó minőségű tojássárgája, tojásfehérje és cukor vagy méz. A minimális cukor- vagy méztartalomnak 150 g/l-nek kell lennie. A végtermékben a minimális tojássárgája-tartalom 140 g literenként.

- b) Az 1. cikk c) pontjától eltérve a tojáslikőr vagy *advocaat* vagy *avocat* vagy *Advokat* minimális alkoholtartalma 14 térfogatszázalék.
- c) A tojáslikőr vagy *advocaat* vagy *avocat* vagy *Advokat* előállítása során kizárólag a 88/388/EGK irányelv 1. cikke (2) bekezdése b) pontjának i. alpontjában és 1. cikke (2) bekezdésének c) pontjában meghatározott természetes aromaanyagok és aromakészítmények használhatók fel.

#### 42. Likőr tojással

- a) A likőr tojással olyan ízesített vagy nem ízesített szeszes ital, amelyet mezőgazdasági eredetű etil-alkoholból, párlatból és/vagy szeszből állítanak elő, és amelynek az összetevői jó minőségű tojássárgája, tojásfehérje és cukor vagy méz. A minimális cukor- vagy méztartalomnak 150 g/l-nek kell lennie. A végtermékben a minimális tojássárgája-tartalom 70 g literenként.
- b) A likőr tojással minimális alkoholtartalma 15 térfogatszázalék.
- c) A likőr tojással előállítása során kizárólag a 88/388/EGK irányelv 1. cikke (2) bekezdése b) pontjának i. alpontjában és 1. cikke (2) bekezdésének c) pontjában meghatározott természetes aromaanyagok és aromakészítmények használhatók fel.

#### 43. *Vaekevae gloegi* vagy *Spritzgloegg*

- a) A *Vaekevae gloegi* vagy *Spritzgloegg* olyan szeszes ital, amelyet a mezőgazdasági etil-alkoholnak a szegfűszeg és/vagy a fahéj természetes vagy természetazonos aromájával ízesítenek a következő módszerek egyikével: kivonatolás és/vagy lepárlás, az alkoholnak a fent említett növények részei jelenlétében történő újralepárlása, a szegfűszeg és/vagy a fahéj természetes vagy természetazonos aromájának hozzáadása vagy ezeknek a módszereknek a kombinációja.
- b) A *Vaekevae gloegi* vagy *Spritzgloegg* minimális alkoholtartalma 15 térfogatszázalék.
- c) Egyéb természetes vagy természetazonos növényi aromakivonat is felhasználható a 88/388/EGK irányelvvel összhangban, azonban a meghatározott fűszerek aromájának kell dominálnia.
- d) A bor- vagy bortermék-tartalom nem haladhatja meg az 50%-ot.

#### 44. *Berenburg* vagy *Beerenburg*

- a) A *Berenburg* vagy *Beerenburg* olyan szeszes ital, amely:
  - 1) mezőgazdasági-etil-alkohol felhasználásával készül,
  - 2) gyümölcsök vagy növények vagy azok részei kivonatolásával,
  - 3) tárkonygyökér (*Gentiana lutea* L.) vagy a borókabogyó (*Juniperus communis* L.) és a babérlevél (*Laurus nobilis* L.) speciális aromapárlatát tartalmazza,
  - 4) színében a világostól a sötétbarnáig terjedhet,

- 5) invertcukorban kifejezve legfeljebb 20 g/l cukortartalomig édesíthető.
- b) A *Berenburg* vagy *Beerenburg* minimális alkoholtartalma 30 térfogatszázalék.
- c) A *Berenburg* vagy *Beerenburg* előállítása során kizárólag a 88/388/EGK irányelv 1. cikke (2) bekezdése b) pontjának i. alpontjában és 1. cikke (2) bekezdésének c) pontjában meghatározott természetes aromaanyagok és aromakészítmények használhatók fel.

#### 45. *Topinambur*

- a) A *Topinambur* olyan szeszes ital, amelyet kizárólag csicsóka (*Helianthus tuberosus* L.) erjesztésével nyernek.
- b) A *Topinambur* minimális alkoholtartalma 38 térfogatszázalék.
- c) A *Topinambur* előállítása során kizárólag a 88/388/EGK irányelv 1. cikke (2) bekezdése b) pontjának i. alpontjában és 1. cikke (2) bekezdésének c) pontjában meghatározott természetes aromaanyagok és aromakészítmények használhatók fel.

### C. Kategória: egyéb szeszes italok

1. Azokat a szeszes italokat, amelyek megfelelnek az 1. cikk meghatározásának, azonban nem sorolhatók az A. vagy a B. Kategóriába, „szeszes ital” kereskedelmi megnevezéssel kell meghatározni, kiszerezni és címkézni.
2. A *Rum-Verschnitt* Németországban gyártott, rum és alkohol keverésével nyert szeszes ital, amely keverés eredményeként a végtermék alkoholtartalmának legalább 5 %-ának rumból kell származnia. A *Rum-Verschnitt* termék címkézése és kiszerezése tekintetében a meghatározásban, kiszerezésben és a címkézés során a *Verschnitt* szót ugyanolyan típusú, méretű és színű betűvel kell feltüntetni, mint a *Rum* szót, valamint azzal azonos sorban, üvegek esetén az elülső címkén. Amennyiben e terméket a német piacon kívül értékesítik, a termék alkohol-összetételét fel kell tüntetni a címkén.
3. A *Slivovice* a Cseh Köztársaságban gyártott olyan termék, amelyet úgy nyernek, hogy a végső lepárlást megelőzően a szilvapárlathoz egy maximum 30 térfogatszázaléknyi mezőgazdasági etil-alkoholt adnak. Ezt a terméket „szeszes ital”-ként kell meghatározni és az elülső címként ugyanabban a mezőben használható a *Slivovice* név is. Amennyiben a cseh *Slivovice*-t a Közösségben forgalmazzák, a termék alkohol-összetételét fel kell tüntetni a címkén. E rendelkezés nem érinti a *Slivovice* név használatát az A. Kategória 9. pontja szerinti gyümölcs párlatokra.

**III. MELLÉKLET**  
**FÖLDRAJZI MEGJELÖLÉSEK**

Termékkategória <sup>16</sup>	Földrajzi megjelölés	Földrajzi származás
<b>A. Párlatok</b>		
<b>1. Rum</b>		
	Rhum de la Martinique / Rhum de la Martinique traditionnel	Martinique
	Rhum de la Guadeloupe / Rhum de la Guadeloupe traditionnel	Guadeloupe
	Rhum de la Réunion / Rhum de la Réunion traditionnel	La Réunion
	Rhum de la Guyane / Rhum de la Guyane traditionnel	Guyane
	Ron de Málaga	...
	Ron de Granada	...
	Rum da Madeira	...
<b>2. Whisky / Whiskey</b>		
	Scotch Whisky / Scotch	Skócia
	Irish Whisky	Írország
	Whisky español	Spanyolország
	(Ezeket a megnevezéseket ki lehet egészíteni a „maláta” vagy „gabona” szavakkal)	
	Irish Whiskey	Írország
	Uisce Beatha Eireannach / Irish Whiskey	Írország
	(Ezeket a megnevezéseket ki lehet egészíteni a „kisüsti”, „maláta” vagy „gabona” szavakkal)	
<b>3. Gabonapárlat</b>		
	Eau-de-vie de seigle de marque nationale luxembourgeoise	Luxemburg
	Korn / Kornbrand	Ausztria, Németország
<b>4. Borpárlat</b>		
	Eau-de-vie de Cognac	...
	Eau-de-vie des Charentes	...
	Cognac	...
	(A „Cognac” megnevezés kiegészíthető a következő kifejezésekkel:	
	– Fine	...
	– Grande Fine Champagne	...
	– Grande Champagne	...
	– Petite Fine Champagne	...
	– Fine Champagne	...
	– Borderies	...
	– Fins Bois	...
	– Bons Bois)	...

<sup>16</sup> A termékek számozása a II. melléklet számozását követi.





	Marc de Savoie	...
	Marc d'Auvergne	...
	Eau-de-vie de marc originaire des coteaux de la Loire	...
	Eau-de-vie de marc des côtes du Rhône	...
	Eau-de-vie de marc originaire de Provence	...
	Eau-de-vie de marc originaire du Languedoc	...
	Marc d'Alsace Gewürztraminer	...
	Marc de Lorraine	...
	Bagaceira do Minho	...
	Bagaceira do Douro	...
	Bagaceira da Beira Interior	...
	Bagaceira da Bairrada	...
	Bagaceira do Oeste	...
	Bagaceira do Ribatejo	...
	Bagaceiro do Alentejo	...
	Bagaceira do Algarve	...
	Orujo gallego	...
	Grappa	Olaszország
	Grappa di Barolo	...
	Grappa piemontese / Grappa del Piemonte	...
	Grappa lombarda / Grappa di Lombardia	...
	Grappa trentina / Grappa del Trentino	...
	Grappa friulana / Grappa del Friuli	...
	Grappa veneta / Grappa del Veneto	...
	Südtiroler Grappa / Grappa dell'Alto Adige	...
	Τσικουδια Κρητης / Tsikoudia of Crete	...
	Τσιπουρο Μακεδονιας / Tsipouro of Macedonia	...
	Τσιπουρο Θεσσαλιας / Tsipouro of Thessaly	...
	Τσιπουρο Τυρναβου / Tsipouro of Tyrnavos	...
	Eau-de-vie de marc de marque nationale luxembourgeoise	Luxembourg
	Zivania	Ciprus
	Pálinka	Magyarország
<b>9. Gyümölcspárlat</b>		
	Schwarzwälder Kirschwasser	...
	Schwarzwälder Himbeergeist	...
	Schwarzwälder Mirabellenwasser	...
	Schwarzwälder Williamsbirne	...
	Schwarzwälder Zwetschgenwasser	...
	Fränkisches Zwetschgenwasser	...
	Fränkisches Kirschwasser	...
	Fränkischer Obstler	...
	Mirabelle de Lorraine	...
	Kirsch d'Alsace	...
	Quetsch d'Alsace	...
	Framboise d'Alsace	...
	Mirabelle d'Alsace	...
	Kirsch de Fougerolles	...

Südtiroler Williams / Williams dell'Alto Adige	...
Südtiroler Aprikot / Aprikot dell'Alto Adige	...
Südtiroler Marille / Marille dell'Alto Adige	...
Südtiroler Kirsch / Kirsch dell'Alto Adige	...
Südtiroler Zwetschgeler / Zwetschgeler dell'Alto Adige	...
Südtiroler Obstler / Obstler dell'Alto Adige	...
Südtiroler Gravensteiner / Gravensteiner dell'Alto Adige	...
Südtiroler Golden Delicious / Golden Delicious dell'Alto Adige	...
Williams friulano / Williams del Friuli	...
Sliwovitz del Veneto	...
Sliwovitz del Friuli-Venezia Giulia	...
Sliwovitz del Trentino-Alto Adige	...
Distillato di mele trentino / Distillato di mele del Trentino	...
Williams trentino / Williams del Trentino	...
Sliwovitz trentino / Sliwovitz del Trentino	...
Aprikot trentino / Aprikot del Trentino	...
Medronheira do Algarve	...
Medronheira do Buçaco	...
Kirsch Friulano / Kirschwasser Friulano	...
Kirsch Trentino / Kirschwasser Trentino	...
Kirsch Veneto / Kirschwasser Veneto	...
Aguardente de pèra da Lousa	...
Eau-de-vie de pommes de marque nationale luxembourgeoise	Luxembourg
Eau-de-vie de poires de marque nationale luxembourgeoise	Luxembourg
Eau-de-vie de kirsch de marque nationale luxembourgeoise	Luxembourg
Eau-de-vie de quetsch de marque nationale luxembourgeoise	Luxembourg
Eau-de-vie de mirabelle de marque nationale luxembourgeoise	Luxembourg
Eau-de-vie de prunelles de marque nationale luxembourgeoise	Luxembourg
Wachauer Marillenbrand	...
Szatmári Szilvapálinka	...
Kecskeméti Barackpálinka	...
Békési Szilvapálinka	...
Szabolcsi Almapálinka	...
Bošácka Slivovica	...
Pálinka	Ausztria (kizárólag a következő tartományokban: Alsóausztria, Burgenland, Stájerország, Bécs), Magyarország

<b>10. Almabor- és körteborpárlat</b>		
	Calvados Calvados Pays d'Auge Eau-de-vie de cidre de Bretagne Eau-de-vie de poiré de Bretagne Eau-de-vie de cidre de Normandie Eau-de-vie de poiré de Normandie Eau-de-vie de cidre du Maine Aguardiente de sidra de Asturias Eau-de-vie de poiré du Maine	... ... ... ... ... ... ... ... ...
<b>B. Különleges szeszes italok</b>		
<b>15. Gyümölcs párlatos italok</b>		
	Pacharán navarro Pacharán	... Spanyolország
<b>16. Tárnicspárlat</b>		
	Bayerischer Gebirgsenzian Südtiroler Enzian / Genzians dell'Alto Adige Genziana trentina / Genziana del Trentino	... ... ...
<b>17. Borókaízesítésű szeszes italok</b>		
	Genièvre / Jenever / Genever <sup>17</sup>  Jonge jenever, jonge genever  Oude jenever, oude genever  Graanjenever, graangenever, genièvre de grains	Belgium, Hollandia és Franciaország következő megyéi: (59) Nord és (62) Pas-de-Calais  Belgium, Hollandia és Franciaország következő megyéi: (59) Nord és (62) Pas-de-Calais  Belgium, Hollandia és Franciaország következő megyéi: (59) Nord és (62) Pas-de-Calais  Belgium, Hollandia és Franciaország következő megyéi: (59) Nord és (62) Pas-de-Calais

<sup>17</sup> A kevesebb mint 37,5 térfogatszázalék alkoholtartalmú, Spanyolországban értékesített „genièvre”, „jenever”, „genever” és a Belgiumban, Franciaországban és Hollandiában értékesített „ginebra”, „genebra” szeszes italok címkézése, kiserelése és reklámozása, amennyiben erre hivatkozás történik, tartalmazza a kereskedelmi megnevezéshez közel eső helyen, látható, olvasható és letörölhetetlen módon és legalább 3 mm magas betűvel a következőket:  
– A Spanyolországban értékesített „genièvre”, „jenever”, „genever” tekintetében a „spirituoso al enebro” kifejezés,  
– A Belgiumban értékesített „ginebra”, „genebra» tekintetében a „spiritueux au genièvre”/„met jeneverbessen gearomatiseerde gedistilleerde drank” kifejezés, a Hollandiában értékesített „ginebra”, „genebra» tekintetében a „met jeneverbessen gearomatiseerde gedistilleerde drank” kifejezés és a Hollandiában értékesített „ginebra”, „genebra» tekintetében a „spiritueux au genièvre” kifejezés.

	Ostfriesischer Korngenever Genièvre Flandres Artois Hasseltse jenever Balegemse jenever O' de Flander-Oost-Vlaamse Graanjenever Peket-Pékêt / Peket-Pékêt de Wallonie Steinhäger Plymouth Gin Gin de Mahón Vilnius Džinas Spišská Borovička Slovenská Borovička Juniperus Slovenská Borovička Inovecká Borovička Liptovská Borovička	... ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... ...
<b>21. Köményízésítésű szeszes italok</b>		
	Dansk Akvavit / Dansk Aquavit Svensk Aquavit / Svensk Akvavit / Swedish Aquavit	Dánia Svédország
<b>23. Ánizsízésítésű szeszes italok</b>		
	Anis español Évoca anisada Cazalla Chinchón Ojén Rute Ouzo / Oúço	Spanyolország ... ... ... ... ... ... Ciprus, Görögország
<b>28. Keserű ízű szeszes italok</b>		
	Demänovka bylinná horká	...
<b>29. Vodka</b>		
	Svensk Vodka / Swedish Vodka Suomalainen Vodka / Finsk Vodka / Vodka of Finland Polska Wódka / Polish vodka Laugarício Vodka Originali Lietuviška degtinė Herbal vodka from the North Podlasie Lowland aromatised with an extract of bison grass / Wódka ziolowa z Niziny Pólnocnopodlaskiej aromatyzowana ekstraktem z trawy żubrowej Latvijas Dzidrais Rīgas Degvīns	Svédország Finnország Lengyelország ... Litvánia ... Lettország ...

<b>31. Likőr</b>		...
	Berliner Kümmel	...
	Hamburger Kümmel	...
	Münchener Kümmel	...
	Chiemseer Klosterlikör	...
	Bayerischer Kräuterlikör	...
	Cassis de Dijon	...
	Cassis de Beaufort	...
	Irish Cream	Írország
	Palo de Mallorca	...
	Ginjinha portuguesa	Portugália
	Licor de Singeverga	...
	Mirto di Sardegna	...
	Benediktbeurer Klosterlikör	...
	Ettaler Klosterlikör	...
	Ratafia de Champagne	...
	Ratafia catalana	...
	Anis português	Portugália
	Finnish berry / Finnish fruit liqueur	Finnország
	Grossglockner Alpenbitter	...
	Mariazeller Magenlikör	...
	Mariazeller Jagasaftl	...
	Puchheimer Bitter	...
	Puchheimer Schlossgeist	...
	Steinfelder Magenbitter	...
	Wachauer Marillenlikör	...
	Jägertee / Jagertee / Jagatee	Ausztria
	Allažu Kimelis	...
	Čepkeliu	...
	Demänovka Bylinný Likér	...
	Polish Cherry/ Wisniowka	Lengyelország
	Karlovarská Hořká	...
<b>Egyéb szeszes italok</b>		
	Pommeau de Bretagne	...
	Pommeau du Maine	...
	Pommeau de Normandie	...
	Svensk Punsch / Swedish Punch	Svédország