

Dokument ten służy wyłącznie do celów informacyjnych i nie ma mocy prawnej. Unijne instytucje nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za jego treść. Autentyczne wersje odpowiednich aktów prawnych, włącznie z ich preambułami, zostały opublikowane w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej i są dostępne na stronie EUR-Lex. Bezpośredni dostęp do tekstów urzędowych można uzyskać za pośrednictwem linków zawartych w dokumencie

► **B**      **ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (WE) NR 110/2008**

z dnia 15 stycznia 2008 r.

w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych oraz uchylające rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89

(Dz.U. L 39 z 13.2.2008, s. 16)

zmienione przez:

		Dziennik Urzędowy		
		nr	strona	data
► <b><u>M1</u></b>	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1334/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r.	L 354	34	31.12.2008
► <b><u>M2</u></b>	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 164/2012 z dnia 24 lutego 2012 r.	L 53	1	25.2.2012
► <b><u>M3</u></b>	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1065/2013 z dnia 30 października 2013 r.	L 289	48	31.10.2013
► <b><u>M4</u></b>	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 97/2014 z dnia 3 lutego 2014 r.	L 33	1	4.2.2014
► <b><u>M5</u></b>	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 98/2014 z dnia 3 lutego 2014 r.	L 33	3	4.2.2014
► <b><u>M6</u></b>	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 426/2014 z dnia 25 kwietnia 2014 r.	L 125	55	26.4.2014
► <b><u>M7</u></b>	Rozporządzenie Komisji (UE) 2015/210 z dnia 10 lutego 2015 r.	L 35	16	11.2.2015
► <b><u>M8</u></b>	Rozporządzenie Komisji (UE) 2016/235 z dnia 18 lutego 2016 r.	L 44	7	19.2.2016
► <b><u>M9</u></b>	Rozporządzenie Komisji (UE) 2016/1067 z dnia 1 lipca 2016 r.	L 178	1	2.7.2016
► <b><u>M10</u></b>	Rozporządzenie Komisji (UE) 2018/175 z dnia 2 lutego 2018 r.	L 32	48	6.2.2018
► <b><u>M11</u></b>	Rozporządzenie Komisji (UE) 2018/1098 z dnia 2 sierpnia 2018 r.	L 197	7	3.8.2018

zmienione przez:

► <b><u>A1</u></b>	Traktat o przystąpieniu Chorwacji (2012)	L 112	21	24.4.2012
--------------------	--	-------	----	-----------

sprostowane przez:

► <b><u>C1</u></b>	Sprostowanie, Dz.U. L 320 z 30.11.2013, s. 82 (110/2008)
--------------------	--



**ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO  
I RADY (WE) NR 110/2008**

**z dnia 15 stycznia 2008 r.**

**w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony  
oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych oraz uchylające  
rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89**

**ROZDZIAŁ I**

**ZAKRES ZASTOSOWANIA, DEFINICJA I KLASYFIKACJA NAPOJÓW  
SPIRYTUSOWYCH**

*Artykuł 1*

**Przedmiot i zakres zastosowania**

1. Niniejsze rozporządzenie ustanawia przepisy dotyczące definicji, opisu, prezentacji i etykietowania napojów spirytusowych, jak również ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych.
2. Niniejsze rozporządzenie stosuje się do wszystkich napojów spirytusowych, wprowadzanych do obrotu we Wspólnocie niezależnie od tego, czy zostały wytworzone we Wspólnocie czy w państwach trzecich oraz do napojów wytworzonych we Wspólnocie w celach wywozu. Niniejsze rozporządzenie stosuje się również do użycia alkoholu etylowego lub destylatów pochodzenia rolniczego przy wytwarzaniu napojów alkoholowych oraz do stosowania nazw napojów spirytusowych przy prezentacji i etykietowaniu środków spożywczych.
3. W wyjątkowych przypadkach, gdy wymaga tego prawo państwa trzeciego dokonującego przywozu, może być przyznane odstępstwo od przepisów załącznika I i II zgodnie z procedurą regulacyjną połączoną z kontrolą, o której mowa w art. 25 ust. 3.

*Artykuł 2*

**Definicja napoju spirytusowego**

1. Do celów niniejszego rozporządzenia „napój spirytusowy” oznacza napój alkoholowy:
  - a) przeznaczony do spożycia przez ludzi;
  - b) posiadający szczególne właściwości organoleptyczne;
  - c) o zawartości alkoholu wynoszącej minimum 15 % obj.;
  - d) wytwarzany:
    - (i) bezpośrednio:
      - w drodze destylacji – z dodatkiem lub bez środków aromatyzujących – naturalnie sfermentowanych wyrobów, lub
      - w drodze maceracji – lub podobnego przetwarzania – surowców roślinnych w alkoholu etylowym pochodzenia rolniczego lub destylatów pochodzenia rolniczego lub napojów spirytusowych w rozumieniu niniejszego rozporządzenia, lub
      - w drodze dodania środków aromatyzujących, cukrów lub innych substancji słodzących, wymienionych w pkt 3 załącznika I, lub innych produktów rolnych lub środków spożywczych do alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego lub

**▼B**

destylatów pochodzenia rolniczego lub napojów spirytusowych w rozumieniu niniejszego rozporządzenia;

(ii) lub poprzez zmieszanie napoju spirytusowego z jednym lub więcej niż jednym spośród niżej wymienionych:

- inne napoje spirytusowe, lub
- alkohol etylowy pochodzenia rolniczego lub destylat pochodzenia rolniczego, lub
- inne napoje alkoholowe, lub
- napoje.

2. Niemniej jednak za napoje spirytusowe nie uważa się napojów oznaczonych kodami CN 2203, 2204, 2205, 2206 i 2207.

3. Minimalna zawartość alkoholu określona w ust. 1 lit. c) pozostaje bez uszczerbku dla definicji produktu w kategorii 41 w załączniku II.

4. Na użytek niniejszego rozporządzenia definicje techniczne i wymogi określono w załączniku I.

*Artykuł 3***Pochodzenie alkoholu etylowego**

1. Do wytwarzania napojów spirytusowych oraz ich wszystkich składników stosuje się wyłącznie alkohol etylowy pochodzenia rolniczego w rozumieniu załącznika I do Traktatu.

2. Alkohol etylowy stosowany do wytwarzania napojów spirytusowych odpowiada definicji zamieszczonej w pkt 1 załącznika I do niniejszego rozporządzenia.

3. Do rozcieńczania lub rozpuszczania środków barwiących, aromatyzujących lub innych dodatków, których stosowanie jest dopuszczalne do przyrządzania napojów spirytusowych, stosuje się alkohol etylowy pochodzenia rolniczego.

4. Napoje alkoholowe nie zawierają alkoholu pochodzenia syntetycznego ani żadnego innego alkoholu pochodzenia nierolniczego w rozumieniu załącznika I do Traktatu.

*Artykuł 4***Kategorie napojów spirytusowych**

Napoje spirytusowe są sklasyfikowane w kategorie zgodnie z definicjami zawartymi w załączniku II.

*Artykuł 5***Ogólne przepisy dotyczące kategorii napojów spirytusowych**

1. Bez uszczerbku dla szczegółowych przepisów przewidzianych dla każdej z kategorii od 1 do 14 wymienionych w załączniku II napoje spirytusowe tam zdefiniowane:

a) są wytwarzane wyłącznie w drodze fermentacji alkoholowej i destylacji surowców wymienionych w stosownej definicji danego napoju spirytusowego;

**▼B**

- b) nie posiadają dodatku alkoholu zgodnie z definicją w załączniku I pkt 5, rozcieńczonego lub nie;
- c) nie zawierają dodatku środków aromatyzujących;
- d) zawierają wyłącznie dodatek karmelu służący dostosowaniu barwy;
- e) można słodzić wyłącznie w celu dopełnienia ostatecznego smaku wyrobu, zgodnie z załącznikiem I pkt 3. Maksymalny poziom produktów stosowanych do dopełnienia smaku wymienionych w załączniku I pkt 3 lit. a)–f) ustala się zgodnie z procedurą regulacyjną połączoną z kontrolą, o której mowa w art. 25 ust. 3. Uwzględnia się odpowiednie przepisy państw członkowskich.

2. Bez uszczerbku dla szczegółowych przepisów przewidzianych dla każdej z kategorii od 15 do 46 wymienionych w załączniku II napoje spirytusowe tam zdefiniowane mogą:

- a) być otrzymywane ze wszystkich surowców rolnych wymienionych w załączniku I do Traktatu;
- b) posiadać dodatek alkoholu zgodnie z definicją w pkt 5 załącznika I do niniejszego rozporządzenia;

**▼M1**

- c) zawierać substancje aromatyczne w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1334/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w oraz na środkach spożywczych <sup>(1)</sup> i preparaty aromatyczne w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit. d) tego rozporządzenia;

**▼B**

- d) zawierać środek barwiący zdefiniowany w pkt 10 załącznika I do niniejszego rozporządzenia;
- e) być słodzone w celu nadania danemu wyrobowi jego cech charakterystycznych oraz zgodnie z pkt 3 załącznika I do niniejszego rozporządzenia, oraz z uwzględnieniem przepisów poszczególnych państw członkowskich.

3. Bez uszczerbku dla szczegółowych przepisów przewidzianych w załączniku II inne napoje spirytusowe, które nie spełniają wymogów kategorii od 1 do 46, mogą:

- a) być otrzymywane ze wszystkich surowców rolnych wymienionych w załączniku I do Traktatu lub środków spożywczych odpowiednich do spożycia przez ludzi;
- b) posiadać dodatek alkoholu zgodnie z definicją w pkt 5 załącznika I do niniejszego rozporządzenia;

**▼M1**

- c) zawierać co najmniej jeden środek aromatyzujący w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit. a) rozporządzenia (WE) nr 1334/2008;

**▼B**

- d) zawierać środek barwiący zdefiniowany w pkt 10 załącznika I do niniejszego rozporządzenia;
- e) być słodzone w celu nadania danemu wyrobowi jego cech charakterystycznych oraz zgodnie z wymogami zawartymi w pkt 3 załącznika I do niniejszego rozporządzenia.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 34.

**▼B***Artykuł 6***Ustawodawstwo państw członkowskich**

1. Stosując politykę w zakresie jakości w stosunku do napojów spirytusowych wytwarzanych na ich własnym terytorium, a w szczególności w stosunku do oznaczeń geograficznych zarejestrowanych w załączniku III lub do ustanawiania nowych oznaczeń geograficznych, państwa członkowskie mogą w odniesieniu do wytwarzania, opisu, prezentacji i etykietowania ustanawiać przepisy surowsze niż te ustanowione w załączniku II, pod warunkiem że są one zgodne z prawem wspólnotowym.

2. Państwa członkowskie nie mogą zakazać lub ograniczyć przywozu, sprzedaży lub spożywania napojów spirytusowych spełniających wymogi niniejszego rozporządzenia.

## ROZDZIAŁ II

**OPIS, PREZENTACJA I ETYKIETOWANIE NAPOJÓW SPIRYTUSOWYCH***Artykuł 7***Definicje**

Na użytek niniejszego rozporządzenia terminy „opis”, „prezentacja” i „etykietowanie” są zdefiniowane w załączniku I pkt 14, 15 i 16.

*Artykuł 8***Nazwa handlowa**

Nazwa, pod którą sprzedawany jest środek spożywczy („nazwa handlowa”), zgodnie z art. 5 dyrektywy 2000/13/WE podlega przepisom ustanowionym w niniejszym rozdziale.

*Artykuł 9***Przepisy szczególowe dotyczące nazw handlowych**

1. Napoje spirytusowe odpowiadające specyfikacjom produktów zdefiniowanych w kategoriach od 1 do 46 w załączniku II są w opisie, prezentacji i etykietowaniu opatrzone określoną tam nazwą handlową.

2. Napoje spirytusowe, które odpowiadają definicji zawartej w art. 2, ale które nie spełniają kryteriów włączenia do kategorii od 1 do 46 w załączniku II, są opatrzone w opisie, prezentacji i etykietowaniu nazwą handlową „napój spirytusowy”. Bez uszczerbku dla ust. 5 niniejszego artykułu nazwy tej nie zastępuje się ani nie zmienia.

3. W przypadku gdy napój spirytusowy odpowiada definicji więcej niż jednej kategorii napoju spirytusowego w załączniku II, można go sprzedawać pod jedną lub kilkoma nazwami określonymi dla tych kategorii w załączniku II.

4. Bez uszczerbku dla ust. 9 niniejszego artykułu oraz art. 10 ust. 1 nazw, o których mowa w ust. 1, niniejszego artykułu nie można używać

**▼B**

do opisu lub jakiegokolwiek prezentacji napoju innego niż napój spirytusowy, dla którego te nazwy zostały wyszczególnione w załączniku II i zarejestrowane w załączniku III.

5. Nazwy handlowe można uzupełniać lub zastępować oznaczeniem geograficznym zarejestrowanym w załączniku III oraz zgodnie z przepisami rozdziału III, lub uzupełniać – zgodnie z przepisami prawa krajowego – innym oznaczeniem geograficznym, pod warunkiem że nie wprowadzi to konsumenta w błąd.

6. Oznaczenia geograficzne zarejestrowane w załączniku III mogą zostać uzupełnione wyłącznie:

- a) terminami używanymi już w dniu 20 lutego 2008 r. w odniesieniu do ustalonych oznaczeń geograficznych w rozumieniu art. 20; albo
- b) zgodnie z odpowiednią dokumentacją techniczną, o której mowa w art. 17 ust. 1.

7. Napoju alkoholowego, który nie spełnia jednej z definicji wymienionych w kategoriach od 1 do 46 w załączniku II, nie można opisywać, prezentować lub etykietować poprzez dodawanie wyrazów lub wyrażeń takich jak „podobny”, „typu”, „w stylu”, „wyprodukowany”, „o smaku” ani żadnych podobnych terminów do nazw handlowych zamieszczonych w niniejszym rozporządzeniu lub oznaczeń geograficznych zarejestrowanych w załączniku III.

**▼C1**

8. Nazw handlowych napojów spirytusowych nie wolno zastępować żadnymi znakami towarowymi, nazwami marek czy nazwami wymyślonymi.

**▼B**

9. Nazwy, o których mowa w kategoriach od 1 do 46 w załączniku II, mogą zostać włączone do wykazu składników środków spożywczych, o ile wykaz jest zgodny z dyrektywą 2000/13/WE.

*Artykuł 10***Przepisy szczególne dotyczące stosowania nazw handlowych i oznaczeń geograficznych**

1. Bez uszczerbku dla przepisów dyrektywy 2000/13/WE do prezentacji środków spożywczych zakazuje się stosowania w wyrażeniach złożonych określeń wymienionych w kategoriach od 1 do 46 załącznika II lub oznaczeń geograficznych zarejestrowanych w załączniku III, lub odniesień do nich, chyba że alkohol został wytworzony wyłącznie z określonego napoju spirytusowego lub określonych napojów spirytusowych.

2. Używanie wyrażenia złożonego, o którym mowa w ust. 1, jest również zabronione, w przypadku gdy napój spirytusowy został tak rozcieńczony, że zawartość alkoholu została zmniejszona i jest niższa niż minimalna zawartość alkoholu określona w definicji tego napoju spirytusowego.

3. W drodze odstępstwa od ust. 1 przepisy niniejszego rozporządzenia nie mają wpływu na ewentualne stosowanie określeń „amer” lub „bitter” w odniesieniu do wyrobów nieobjętych niniejszym rozporządzeniem.

4. W drodze odstępstwa od ust. 1 oraz w celu uwzględnienia uznanych metod wytwarzania wyrażenia złożone wymienione w kategorii 32

**▼B**

lit. d) załącznika II można stosować do prezentacji likierów wytwarzanych we Wspólnocie, na warunkach tam określonych.

*Artykuł 11***Opis, prezentacja i etykietowanie mieszanin**

1. W przypadku dodania alkoholu, zgodnie z definicją w załączniku I pkt 5, rozcieńczonego lub nie, do napoju spirytusowego wymienionego w kategoriach od 1 do 14 w załączniku II, ten napój spirytusowy nosi nazwę handlową „napój spirytusowy”. W żadnej formie nie może nosić nazwy zarezerwowanej w kategoriach od 1 do 14.

2. W przypadku gdy napój spirytusowy wymieniony w kategoriach od 1 do 46 załącznika II jest zmieszany z:

a) jednym lub kilkoma napojami spirytusowymi; lub

b) jednym lub kilkoma destylatami pochodzenia rolniczego;

napój ten jest opatrzony nazwą handlową „napój spirytusowy”. Nazwa ta jest wskazana w wyraźny sposób w widocznym miejscu na etykiecie i nie jest zastępowana ani zmieniana.

3. Ustępu 2 nie stosuje się do opisu, prezentacji lub etykietowania mieszanin, o których mowa w tym ustępie, jeżeli odpowiadają one jednej z definicji ustanowionych w ramach kategorii od 1 do 46 załącznika II.

4. Bez uszczerbku dla przepisów dyrektywy 2000/13/WE w opisie, prezentacji lub etykietowaniu napojów spirytusowych powstałych z mieszanin, o których mowa w ust. 2 niniejszego artykułu, może występować jeden lub kilka terminów wymienionych w załączniku II, jedynie w przypadku gdy termin ten nie stanowi części nazwy handlowej i jest umieszczony dokładnie w tym samym polu widzenia, co wykaz wszystkich składników alkoholowych danej mieszaniny, przy czym terminy takie są poprzedzone wyrazami „mieszanina napojów spirytusowych”.

Wyrazy „mieszanina napojów spirytusowych” są umieszczone na etykiecie przy zastosowaniu jednolitych znaków o tym samym kroju i kolorze czcionki co określenie nazwy handlowej. Wielkość czcionki nie jest większa niż połowa rozmiaru czcionki występującej w nazwie handlowej.

5. Do celów etykietowania i prezentacji mieszanin, o których mowa w ust. 2 oraz do których odnosi się zawarty w ust. 4 wymóg wymienienia składników alkoholowych, udział każdego składnika alkoholowego jest wyrażony w procentach w porządku malejącym. Udział ten jest równy stosunkowi objętości czystego alkoholu, jaki ma dany składnik, do całkowitej objętości czystego alkoholu w danej mieszaninie.



### *Artykuł 12*

#### **Przepisy szczegółowe dotyczące opisu, prezentacji i etykietowania napojów spirytusowych**

1. W przypadku gdy w opisie, prezentacji lub etykietowaniu napoju spirytusowego wskazany jest surowiec zastosowany do wytworzenia alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, każdy alkohol pochodzenia rolniczego musi zostać wymieniony w porządku malejącym według użytej ilości.
2. W opisie, prezentacji lub etykietowaniu napoju spirytusowego można dodatkowo umieścić termin „kupażować”, „kupażowanie” lub „kupażowany”, lecz tylko w przypadku gdy dany napój spirytusowy został poddany procesowi kupażowania zdefiniowanemu w załączniku I pkt 7.
3. Bez uszczerbku dla jakiegokolwiek odstępstwa przyjętego zgodnie z procedurą regulacyjną połączoną z kontrolą, o której mowa w art. 25 ust. 3 okres dojrzewania lub wiek może być określony w opisie, prezentacji lub etykietowaniu napoju spirytusowego tylko w przypadku gdy odnosi się do najmłodszego alkoholowego składnika i pod warunkiem że napój spirytusowy był leżakowany pod nadzorem skarbowym lub nadzorem zapewniającym podobne gwarancje.

### *Artykuł 13*

#### **Zakaz stosowania kapturków lub folii wykonanych na bazie ołowiu**

Napoje spirytusowe nie są przechowywane w celu sprzedaży lub wprowadzane do obrotu w pojemnikach wyposażonych w zamknięcia osłaniane kapturkiem lub folią wykonanymi na bazie ołowiu.

### *Artykuł 14*

#### **Języki stosowane w opisie, prezentacji i etykietowaniu napojów spirytusowych**

1. Dane szczegółowe przewidziane w niniejszym rozporządzeniu podaje się w jednym lub kilku językach urzędowych Unii Europejskiej w sposób umożliwiający konsumentowi łatwe zrozumienie każdej pozycji, chyba że konsument jest informowany za pomocą innych środków.
2. Na etykiecie ani w prezentacji napoju spirytusowego nie umieszcza się przetłumaczonej wersji wyrazów pisanych kursywą w załączniku II ani oznaczeń geograficznych zarejestrowanych w załączniku III.
3. W przypadku napojów spirytusowych pochodzących z państw trzecich zezwala się na stosowanie urzędowego języka państwa trzeciego, w którym dany napój spirytusowy został wytworzony, jeżeli dane szczegółowe przewidziane w niniejszym rozporządzeniu podaje się również w języku urzędowym Unii Europejskiej, w taki sposób, że poszczególne dane są łatwo zrozumiałe dla konsumenta.
4. Bez uszczerbku dla ust. 2 w przypadku napojów spirytusowych wytwarzanych we Wspólnocie i przeznaczonych do wywozu szczególne dane przewidziane w niniejszym rozporządzeniu można podać również w języku innym niż język urzędowy Unii Europejskiej.



**▼B****ROZDZIAŁ III  
OZNACZENIA GEOGRAFICZNE***Artykuł 15***Oznaczenia geograficzne**

1. Do celów niniejszego rozporządzenia oznaczeniem geograficznym jest oznaczenie wskazujące na pochodzenie napoju spirytusowego z terytorium kraju lub z regionu, lub miejsca na danym terytorium, w przypadku gdy daną jakość, renomę bądź inną właściwość napoju spirytusowego zasadniczo przypisuje się pochodzeniu geograficznemu.

2. Oznaczenia geograficzne, o których mowa w ust. 1, są zarejestrowane w załączniku III.

3. Oznaczenia geograficzne zarejestrowane w załączniku III nie mogą stać się nazwami rodzajowymi.

Nazwy, które stały się nazwami rodzajowymi, nie mogą być zamieszczone w załączniku III.

Nazwa, która stała się nazwą rodzajową, oznacza nazwę napoju spirytusowego, która przyjęła się jako powszechnie stosowana we Wspólnocie, pomimo iż nawiązuje do miejsca lub regionu, w którym dany wyrób był pierwotnie wytwarzany lub wprowadzany do obrotu.

4. Napoje spirytusowe opatrzone oznaczeniem geograficznym zarejestrowanym w załączniku III muszą spełniać wszystkie wymogi określone w dokumentacji technicznej, o której mowa w art. 17 ust. 1.

*Artykuł 16***Ochrona oznaczeń geograficznych**

Bez uszczerbku dla art. 10 oznaczenia geograficzne zamieszczone w załączniku III są chronione przed:

- a) bezpośrednim lub pośrednim wykorzystaniem w celach handlowych w odniesieniu do wyrobów nieobjętych rejestracją – w zakresie, w jakim są one porównywalne z napojem spirytusowym zarejestrowanym pod danym oznaczeniem geograficznym lub w zakresie, w jakim takie stosowanie pozwala na czerpanie korzyści z renomy zarejestrowanego oznaczenia geograficznego;
- b) niewłaściwym wykorzystaniem, imitacją lub przywołaniem, nawet jeśli wskazane jest prawdziwe pochodzenie wyrobu lub jeśli oznaczenie geograficzne zostało przetłumaczone, lub jeśli towarzyszy mu określenie takie jak „podobny”, „typu”, „w stylu”, „wyprodukowany”, „o smaku” czy inne podobne określenie;
- c) nieprawdziwym lub wprowadzającym w błąd określeniem miejsca pochodzenia lub wytwarzania, właściwości lub podstawowych cech produktu w opisie, prezentacji lub etykietowaniu wyrobu, które mogłoby stworzyć fałszywe wrażenie co do jego pochodzenia;
- d) wszelkimi innymi praktykami, które mogłyby wprowadzać konsumenta w błąd co do rzeczywistego pochodzenia wyrobu.

*Artykuł 17***Rejestracja oznaczeń geograficznych**

1. Wniosek o włączenie oznaczenia geograficznego do załącznika III składa się do Komisji w jednym z języków urzędowych Unii Europejskiej lub z załączonym tłumaczeniem na jeden z tych języków. Wniosek ten jest należycie uzasadniany i zawiera dokumentację techniczną przedstawiającą specyfikacje, którym musi odpowiadać dany napój spirytusowy.
2. W odniesieniu do oznaczeń geograficznych na terenie Wspólnoty wniosek, o którym mowa w ust. 1, jest składany przez państwo członkowskie, z którego pochodzi dany napój spirytusowy.
3. W odniesieniu do oznaczeń geograficznych na terenie państwa trzeciego wniosek, o którym mowa w ust. 1, jest przesyłany Komisji bezpośrednio albo poprzez organy danego państwa trzeciego i zawiera dowód, że dane oznaczenie podlega ochronie w państwie, z którego pochodzi.
4. Dokumentacja techniczna, o której mowa w ust. 1, zawiera co najmniej następujące podstawowe specyfikacje:
  - a) nazwę i kategorię napoju spirytusowego, w tym oznaczenie geograficzne;
  - b) opis napoju spirytusowego, w tym podstawowe właściwości fizyczne, chemiczne lub organoleptyczne wyrobu oraz szczególne właściwości tego napoju spirytusowego w porównaniu z odpowiednią kategorią;
  - c) określenie danego obszaru geograficznego;
  - d) opis metody otrzymywania napoju spirytusowego oraz, w stosownych przypadkach, autentycznych i niezmiennych metod lokalnych;
  - e) szczegółowe informacje wskazujące związek ze środowiskiem geograficznym lub pochodzeniem geograficznym;
  - f) wymogi ustanowione przez Wspólnotę lub przepisy krajowe lub regionalne;
  - g) nazwę i adres kontaktowy wnioskodawcy;
  - h) każdą dodatkową informację na temat oznaczenia geograficznego lub przepisy szczególne dotyczące etykietowania, zgodnie z odpowiednią dokumentacją techniczną.
5. W terminie dwunastu miesięcy od daty złożenia wniosku, o którym mowa w ust. 1, Komisja sprawdza zgodność wniosku z niniejszym rozporządzeniem.
6. W przypadku gdy Komisja stwierdzi, że wniosek, o którym mowa w ust. 1, jest zgodny z niniejszym rozporządzeniem, podstawowe specyfikacje dokumentacji technicznej, o której mowa w ust. 4, są publikowane w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*, seria C.
7. Osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes może w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji dokumentacji technicznej zgłosić zastrzeżenia do umieszczenia oznaczenia geograficznego w załączniku III ze względu na niespełnienie warunków przewidzianych niniejszym rozporządzeniem. Zastrzeżenie, które musi być należycie uzasadnione, składa się do Komisji w jednym z języków urzędowych Unii Europejskiej lub z załączonym tłumaczeniem na jeden z tych języków.

**▼B**

8. Komisja podejmuje decyzję co do rejestracji oznaczenia geograficznego w załączniku III zgodnie z procedurą regulacyjną połączoną z kontrolą, o której mowa w art. 25 ust. 3, z uwzględnieniem wszelkich zastrzeżeń zgłoszonych zgodnie z ust. 7 niniejszego artykułu. Decyzja ta publikowana jest w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*, seria C.

*Artykuł 18***Unieważnienie oznaczenia geograficznego**

W przypadku gdy nie jest zapewniana zgodność ze specyfikacjami dokumentacji technicznej, Komisja podejmuje decyzję o unieważnieniu rejestracji zgodnie z procedurą regulacyjną połączoną z kontrolą, o której mowa w art. 25 ust. 3. Decyzja ta publikowana jest w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*, seria C.

*Artykuł 19***Homonimiczne oznaczenia geograficzne**

Homonimiczne oznaczenie geograficzne spełniające wymogi niniejszego rozporządzenia rejestruje się z należyтым uwzględnieniem jego lokalnego i tradycyjnego stosowania oraz rzeczywistego ryzyka błędnego zrozumienia, w szczególności:

- nazwa homonimiczna prowadząca do błędnego przekonania konsumenta, że wyroby pochodzą z innego terytorium, nie jest rejestrowana nawet w przypadku gdy nazwa ta i jej brzmienie dokładnie odpowiadają nazwie faktycznego terytorium, regionu lub miejsca pochodzenia danego napoju spirytusowego,
- stosowanie zarejestrowanego homonimicznego oznaczenia geograficznego uwarunkowane jest w praktyce wyraźnym rozróżnieniem między homonimem rejestrowanym później a nazwą zamieszczoną już w rejestrze, z uwzględnieniem konieczności sprawiedliwego traktowania zainteresowanych wytwórców i unikania sytuacji, w której konsumenci mogliby zostać wprowadzeni w błąd.

*Artykuł 20***Uznane oznaczenia geograficzne**

1. W odniesieniu do wszystkich oznaczeń geograficznych zamieszczonych w załączniku III najpóźniej w dniu 20 lutego 2008 r. państwa członkowskie przedkładają Komisji dokumentację techniczną, o której mowa w art. 17 ust. 1, nie później niż dnia 20 lutego 2015 r.
2. Państwa członkowskie zapewniają publiczny dostęp do tej dokumentacji technicznej.
3. W przypadku gdy nie przedłożono Komisji dokumentacji technicznej do dnia 20 lutego 2015 r., Komisja usuwa oznaczenie geograficzne z załącznika III zgodnie z procedurą regulacyjną połączoną z kontrolą, o której mowa w art. 25 ust. 3.

**▼A1**

4. Termin przedkładania dokumentacji technicznej, o którym mowa w ust. 1, ma także zastosowanie w odniesieniu do chorwackich oznaczeń geograficznych wymienionych w załączniku III.

*Artykuł 21***Zmiana dokumentacji technicznej**

Procedurę, o której mowa w art. 17, stosuje się odpowiednio, w przypadku gdy dokumentacja techniczna, o której mowa w art. 17 ust. 1 i w art. 20 ust. 1, ma być zmieniona.

*Artykuł 22***Kontrola zgodności ze specyfikacjami dokumentacji technicznej**

1. W odniesieniu do oznaczeń geograficznych na terenie Wspólnoty kontrola zgodności ze specyfikacjami dokumentacji technicznej przed wprowadzeniem wyrobu do obrotu jest zapewniana przez:

- jeden lub kilka właściwych organów, o których mowa w art. 24 ust. 1, lub
- jeden lub kilka organów kontrolnych w rozumieniu art. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt<sup>(1)</sup>, działających jako jednostki certyfikujące produkty.

Niezależnie od prawodawstwa krajowego koszty takiej kontroli zgodności ze specyfikacjami dokumentacji technicznej są ponoszone przez podmioty podlegające kontroli.

2. W odniesieniu do oznaczeń geograficznych na terenie państwa trzeciego kontrola zgodności ze specyfikacjami dokumentacji technicznej przed wprowadzeniem wyrobu do obrotu jest zapewniana przez:

- jeden lub kilka organów publicznych wyznaczonych przez państwo trzecie, lub
- jedną lub kilka jednostek certyfikujących produkty.

3. Jednostki certyfikujące produkty – o których mowa w ust. 1 i 2 – spełniają wymogi europejskiej normy EN 45011, a od 1 maja 2010 r. są akredytowane zgodnie z tą normą, lub spełniają wymogi przewodnika ISO/IEC 65 (Wymagania ogólne dotyczące jednostek prowadzących systemy certyfikacji wyrobów).

4. W przypadku gdy organy lub jednostki, o których mowa w ust. 1 i 2, postanowiły dokonać kontroli zgodności ze specyfikacjami dokumentacji technicznej, muszą one zapewnić odpowiednie gwarancje obiektywności i bezstronności oraz dysponować wykwalifikowanym personelem oraz środkami niezbędnymi do wykonywania swoich funkcji.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 165 z 30.4.2004, s. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem Rady (WE) nr 1791/2006.



*Artykuł 23*

**Zależność między znakami towarowymi a oznaczeniami geograficznymi**

1. Znak towarowy zawierający zarejestrowane w załączniku III oznaczenie geograficzne lub składający się z takiego oznaczenia nie podlega rejestracji lub jego rejestracja ulega unieważnieniu, w przypadku gdy stosowanie takiego znaku skutkowałoby sytuacjami, o których mowa w art. 16.

2. W poszanowaniu prawa wspólnotowego znak towarowy, którego używanie odpowiada jednej z sytuacji, o których mowa w art. 16, zgłoszony, zarejestrowany lub – o ile jest to przewidziane przez odpowiednie przepisy – nabyty poprzez używanie w dobrej wierze na terytorium Wspólnoty, przed dniem objęcia ochroną oznaczenia geograficznego w kraju pochodzenia lub przed dniem 1 stycznia 1996 r., może być dalej dozwolony, niezależnie od rejestracji oznaczenia geograficznego, pod warunkiem że nie ma podstaw do stwierdzenia nieważności lub wygaśnięcia znaku towarowego określonych w pierwszej dyrektywie Rady 89/104/EWG z dnia 21 grudnia 1988 r. mającej na celu zbliżenie ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do znaków towarowych<sup>(1)</sup> lub w rozporządzeniu Rady (WE) nr 40/94 z dnia 20 grudnia 1993 r. w sprawie wspólnotowego znaku towarowego<sup>(2)</sup>.

3. Oznaczenie geograficzne nie jest rejestrowane, jeśli – wzięwszy pod uwagę renomę danego znaku towarowego, jego powszechną znajomość oraz czas, od jakiego jest używany we Wspólnocie – rejestracja mogłaby wprowadzić w błąd konsumenta co do prawdziwego pochodzenia produktu.

ROZDZIAŁ IV

**PRZEPISY OGÓLNE, PRZEJŚCIOWE I KOŃCOWE**

*Artykuł 24*

**Kontrola i ochrona napojów spirytusowych**

1. Państwa członkowskie odpowiadają za kontrolę napojów spirytusowych. Przyjmują środki konieczne do zapewnienia zgodności z przepisami niniejszego rozporządzenia, a w szczególności wyznaczają właściwy organ lub organy odpowiedzialne za przeprowadzanie kontroli w odniesieniu do zobowiązań ustanowionych przez niniejsze rozporządzenie zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 882/2004.

2. Państwa członkowskie i Komisja przekazują sobie wzajemnie informacje niezbędne do stosowania niniejszego rozporządzenia.

3. Komisja, konsultując się z państwami członkowskimi, zapewnia jednolite stosowanie niniejszego rozporządzenia i, w razie konieczności, przyjmuje środki zgodnie z procedurą regulacyjną, o której mowa w art. 25 ust. 2.

*Artykuł 25*

**Komitety**

1. Prace Komisji wspomaga Komitet ds. Napojów Spirytusowych.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 40 z 11.2.1989, s. 1. Dyrektywa zmieniona decyzją Rady 92/10/EWG (Dz.U. L 6 z 11.1.1992, s. 35).

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 11 z 14.1.1994, s. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1891/2006 (Dz.U. L 386 z 29.12.2006, s. 14).

**▼B**

2. W przypadku odniesienia do niniejszego ustępu stosuje się art. 5 i 7 decyzji 1999/468/WE, z uwzględnieniem przepisów art. 8 tej decyzji.

Okres przewidziany w art. 5 ust. 6 decyzji 1999/468/WE wynosi trzy miesiące.

3. W przypadku odniesienia do niniejszego ustępu stosuje się art. 5a i 7 decyzji 1999/468/WE, z uwzględnieniem przepisów art. 8 tej decyzji.

*Artykuł 26***Zmiana załączników**

Zmiany w załącznikach wprowadza się zgodnie z procedurą regulacyjną połączoną z kontrolą, o której mowa w art. 25 ust. 3.

*Artykuł 27***Przepisy wykonawcze**

Środki konieczne do wprowadzenia w życie niniejszego rozporządzenia przyjmuje się zgodnie z procedurą regulacyjną, o której mowa w art. 25 ust. 2.

*Artykuł 28***Środki przejściowe i inne środki szczególne**

1. Zgodnie z procedurą regulacyjną połączoną z kontrolą, o której mowa w art. 25 ust. 3, środki służące zmianie niniejszego rozporządzenia przyjmuje się w stosownych przypadkach:

- a) w celu uproszczenia do dnia 20 lutego 2011 r. przejścia od przepisów przewidzianych w rozporządzeniu (EWG) nr 1576/89 do przepisów ustanowionych niniejszym rozporządzeniem;
- b) w celu przyznania odstępstw od przepisów art. 17 i 22 w odpowiednio uzasadnionych przypadkach;
- c) w celu ustanowienia wspólnotowego symbolu oznaczeń geograficznych dla sektora napojów spirytusowych.

2. Zgodnie z procedurą regulacyjną, o której mowa w art. 25 ust. 2, w stosownych przypadkach przyjmuje się środki w celu rozwiązania szczególnych problemów praktycznych, takich jak wprowadzenie obowiązku podawania w etykietowaniu – w określonych przypadkach – miejsca wytworzenia, aby uniknąć wprowadzania konsumentów w błąd oraz w celu zachowania i rozwinięcia wspólnotowych metod referencyjnych w odniesieniu do analizy napojów spirytusowych.

3. Napoje spirytusowe, które nie spełniają wymogów niniejszego rozporządzenia, mogą być nadal wytwarzane zgodnie z rozporządzeniem (EWG) nr 1576/89 do dnia 20 maja 2009 r. Napoje spirytusowe, które nie spełniają wymogów niniejszego rozporządzenia, ale które zostały wytworzone zgodnie z rozporządzeniem (EWG) nr 1576/89 przed dniem 20 lutego 2008 r. lub do dnia 20 maja 2009 r., mogą być nadal wprowadzane do obrotu do czasu wyczerpania zapasów.

**▼B***Artykuł 29***Uchylenie**

1. Rozporządzenie (EWG) nr 1576/89 niniejszym traci moc. Odniesienia do uchylonego rozporządzenia są rozumiane jako odniesienia do niniejszego rozporządzenia.
2. Nadal stosuje się rozporządzenia Komisji (EWG) nr 2009/92 <sup>(1)</sup>, (WE) nr 1267/94 <sup>(2)</sup> oraz (WE) nr 2870/2000 <sup>(3)</sup>.

*Artykuł 30***Wejście w życie**

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie siódmego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od 20 maja 2008 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

---

<sup>(1)</sup> Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 2009/92 z dnia 20 lipca 1992 r. określające wspólnotowe metody analiz alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, wykorzystywanego w produkcji napojów spirytusowych, win aromatyzowanych, aromatyzowanych napojów winopodobnych oraz aromatyzowanych koktajli winopodobnych (Dz.U. L 203 z 21.7.1992, s. 10).

<sup>(2)</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1267/94 z dnia 1 czerwca 1994 r. dotyczące stosowania umów między Unią Europejską a państwami trzecimi w sprawie wzajemnego uznawania niektórych napojów spirytusowych (Dz.U. L 138 z 2.6.1994, s. 7). Rozporządzenie zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1434/97 (Dz.U. L 196 z 24.7.1997, s. 56).

<sup>(3)</sup> Rozporządzenie (WE) nr 2870/2000 z dnia 19 grudnia 2000 r. ustanawiające wspólnotowe metody referencyjne dla analizy napojów spirytusowych (Dz.U. L 333 z 29.12.2000, s. 20). Rozporządzenie zmienione rozporządzeniem (WE) nr 2091/2002 (Dz.U. L 322 z 27.11.2002, s. 11).



## ZAŁĄCZNIK I

## DEFINICJE I WYMAGANIA TECHNICZNE

Definicje i wymagania techniczne, o których mowa w art. 2 ust. 4 i art. 7, są następujące:

1. *Alkohol etylowy pochodzenia rolniczego*

Alkohol etylowy pochodzenia rolniczego posiada następujące właściwości:

- a) właściwości organoleptyczne: niewyczuwalny żaden inny smak oprócz smaku surowca;
- b) minimalna ► **C1** objętościowa zawartość alkoholu: 96,0 %; ◀
- c) maksymalny poziom pozostałości:
  - (i) kwasowość całkowita, wyrażona w gramach kwasu octowego na hektolitr alkoholu 100 % obj.: 1,5;
  - (ii) estry, wyrażone w gramach octanu etylu na hektolitr alkoholu 100 % obj.: 1,3;
  - (iii) aldehydy, wyrażone w gramach aldehydu octowego na hektolitr alkoholu 100 % obj.: 0,5;
  - (iv) alkohole wyższe, wyrażone w gramach metyl-2-propanolu-1 na hektolitr alkoholu 100 % obj.: 0,5;
  - (v) metanol, wyrażony w gramach na hektolitr alkoholu 100 % obj.: 30;
  - (vi) sucha pozostałość po odparowaniu, wyrażona w gramach na hektolitr alkoholu 100 % obj.: 1,5;
  - (vii) zasady lotne zawierające azot, wyrażone w gramach azotu na hektolitr alkoholu 100 % obj.: 0,1;
  - (viii) furfural: niewykrywalny.

2. *Destylat pochodzenia rolniczego*

Destylat pochodzenia rolniczego oznacza płyn alkoholowy otrzymywany w drodze destylacji, po fermentacji alkoholowej produktu rolnego lub produktów rolnych wymienionych w załączniku I do Traktatu, który nie posiada właściwości alkoholu etylowego czy napoju spirytusowego, lecz nadal zachowuje zapach i smak użytego(-ych) surowca(-ów).

W przypadku odniesienia do użytego surowca destylat musi być otrzymywany wyłącznie z tego surowca.

3. *Słodzenie*

Słodzenie oznacza używanie do przyrządzania napojów spirytusowych następujących wyrobów:

- a) cukier półbiały, cukier biały, cukier biały rafinowany, dekstroza, fruktoza, syrop glukozowy, cukier płynny, inwertowany cukier płynny, syrop cukru inwertowanego, jak zdefiniowano w dyrektywie Rady 2001/111/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnoszącej się do niektórych cukrów przeznaczonych do spożycia przez ludzi <sup>(1)</sup>;
- b) zagęszczony oczyszczony moszcz winogronowy, zagęszczony moszcz winogronowy, świeży moszcz gronowy;

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 10 z 12.1.2002, s. 53.



**▼ B**

- c) cukier palony, otrzymywany wyłącznie w wyniku kontrolowanego podgrzewania sacharozy bez współudziału zasad, kwasów mineralnych lub innych dodatków chemicznych;
- d) miód, jak zdefiniowano w dyrektywie Rady 2001/110/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnoszącej się do miodu <sup>(1)</sup>;
- e) syrop z chleba świętojańskiego;
- f) wszelkie inne naturalne substancje węglowodanowe o skutku równoważnym do wyżej wymienionych wyrobów.

4. *Mieszanie*

Mieszanie oznacza łączenie dwóch lub kilku różnych napojów w celu otrzymania nowego napoju.

5. *Dodatek alkoholu*

Dodatek alkoholu oznacza dodatek alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego lub destylatów pochodzenia rolniczego do napoju spirytusowego.

6. *Dodanie wody*

Do przyrządzania napojów spirytusowych dopuszcza się dodanie wody, pod warunkiem że jakość wody odpowiada dyrektywie Rady 80/777/EWG z dnia 15 lipca 1980 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich w zakresie wydobywania i wprowadzania do obrotu naturalnych wód mineralnych <sup>(2)</sup> i dyrektywie Rady 98/83/WE z dnia 3 listopada 1998 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi <sup>(3)</sup> oraz z zastrzeżeniem, że dodana woda nie zmienia charakteru wyrobu.

Woda może być destylowana, demineralizowana, z dodatkiem permutytu lub zmiękczona.

7. *Kupażowanie*

Kupażowanie oznacza połączenie dwóch lub kilku napojów spirytusowych należących do tej samej kategorii, lecz różniących się nieznacznie składem, co jest spowodowane co najmniej jednym z następujących czynników:

- a) metoda przyrządzania;
- b) użyta aparatura destylacyjna;
- c) okres dojrzewania lub leżakowania;
- d) geograficzny obszar produkcji.

Napój spirytusowy wytworzony w ten sposób należy do tej samej kategorii, co oryginalne napoje spirytusowe przed kupażowaniem.

8. *Dojrzewanie lub leżakowanie:*

Dojrzewanie lub leżakowanie oznacza dopuszczenie do naturalnego przebiegu pewnych reakcji w odpowiednich pojemnikach, przez co nadaje się danemu napojowi spirytusowemu właściwości organoleptyczne, które uprzednio nie występowały.

**▼ M1**9. *Aromatyzowanie*

Aromatyzowanie oznacza używanie do przyrządzania napoju spirytusowego co najmniej jednego ze środków aromatyzujących w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit. a) rozporządzenia (WE) nr 1334/2008.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 10 z 12.1.2002, s. 47.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 229 z 30.8.1980, s. 1. Dyrektywa ostatnio zmieniona rozporządzeniem (WE) nr 1882/2003.

<sup>(3)</sup> Dz.U. L 330 z 5.12.1998, s. 32. Dyrektywa zmieniona rozporządzeniem (WE) nr 1882/2003.

**▼ B**10. *Barwienie*

Barwienie oznacza używanie do przyrządzania napoju spirytusowego co najmniej jednego z barwników określonych w dyrektywie 94/36/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 30 czerwca 1994 r. w sprawie barwników używanych w środkach spożywczych <sup>(1)</sup>.

11. *Objętościowa zawartość alkoholu*

► **C1** objętościowa zawartość ◀ alkoholu oznacza stosunek objętości czystego alkoholu zawartego w danym wyrobie w temperaturze 20 °C do całkowitej objętości tego wyrobu w tej samej temperaturze.

12. *Zawartość substancji lotnych*

Zawartość substancji lotnych oznacza ilość substancji lotnych innych niż alkohol etylowy i metanol, występujących w napoju spirytusowym otrzymanym wyłącznie w drodze destylacji, tylko w wyniku destylacji lub redestylacji użytych surowców.

13. *Miejsce wytworzenia*

Miejsce wytworzenia oznacza miejsce lub region, w którym odbywał się ten etap procesu wytwarzania wyrobu gotowego, podczas którego napój spirytusowy otrzymał swoje właściwości i zasadnicze cechy jakościowe.

14. *Opis*

Opis to wyrażenia zamieszczone na etykiecie, prezentacji i opakowaniu, w dokumentacji towarzyszącej podczas transportu napoju, w dokumentach handlowych, zwłaszcza na fakturach i dowodach dostawy oraz w reklamach napoju.

15. *Prezentacja*

Prezentacja oznacza określenia umieszczone w etykietowaniu oraz na opakowaniach, łącznie z reklamami i promocjami sprzedaży, w formie obrazu lub podobnej, oraz na pojemniku, w tym na butelce i na zamknięciu.

16. *Etykietowanie*

Etykietowanie oznacza wszystkie opisy i inne odniesienia, znaki, wzory lub znaki towarowe, które wyróżniają dany napój oraz które występują na tym samym pojemniku, w tym na zamknięciu lub etykiecie załączonej do pojemnika, a także na otocze znajdującej się na szyjce butelki.

17. *Opakowanie*

Opakowanie oznacza opakowanie ochronne, takie jak wszelkiego rodzaju osłony z papieru, kartony i skrzynki, używane do transportu lub sprzedaży jednego pojemnika lub większej liczby pojemników.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 237 z 10.9.1994, s. 13. Dyrektywa zmieniona rozporządzeniem (WE) nr 1882/2003.



## ZAŁĄCZNIK II

### NAPOJE SPIRYTUSOWE

#### Kategorie napojów spirytusowych

#### 1. Rum

##### a) Rum:

- (i) napój spirytusowy wytwarzany wyłącznie w drodze fermentacji alkoholowej i destylacji melasy lub syropu wytwarzanego w procesie produkcji cukru trzcinowego albo z samego soku z trzciny cukrowej, destylowany do poniżej 96 % obj. celem nadania destylatowi dostrzegalnych specyficznych organoleptycznych właściwości rumu; lub
- (ii) napój spirytusowy wytwarzany wyłącznie w drodze fermentacji alkoholowej i destylacji soku z trzciny cukrowej, posiadający właściwości zapachowe specyficzne dla rumu oraz zawartość substancji lotnych równą lub wyższą niż 225 gramów w hektolitrze alkoholu 100 % obj. Napój ten może być wprowadzany do obrotu z wyrazem „rolniczy” określającym nazwę handlową „rum”, której towarzyszy którekolwiek z oznaczeń geograficznych francuskich departamentów zamorskich oraz Regionu Autonomicznego Madery zarejestrowane w załączniku III.

b) Minimalna ►**CI** objętościowa zawartość ◀ alkoholu w rumie wynosi 37,5 %.

c) Nie dodaje się alkoholu zgodnie z definicją w załączniku I pkt 5, rozcieńczonego lub nie.

d) Rum nie jest aromatyzowany.

e) Rum może zawierać wyłącznie dodatek karmelu służący dostosowaniu barwy.

f) Oznaczenia geograficzne wymienione w kategorii 1 załącznika III można uzupełnić określeniem „traditionnel” w przypadku rumu wytworzonego w drodze destylacji do poniżej 90 % obj., po fermentacji alkoholowej surowców do wytwarzania alkoholu pochodzących wyłącznie z miejsca, w którym alkohol jest wytwarzany. Zawartość substancji lotnych w takim rumie musi wynosić co najmniej 225 gramów w hektolitrze alkoholu 100 % obj., przy czym rum nie może być słodzony. Użycie określenia „traditionnel” nie wyklucza dopełnienia nazwy handlowej „rum” i oznaczeń geograficznych określeniami „z produkcji cukru” lub „rolniczy”.

Przepis ten w żadnym wypadku nie wpływa na stosowanie określenia „traditionnel” w odniesieniu do wszystkich wyrobów, których nie obejmuje, zgodnie z ich własnymi określonymi kryteriami.

#### 2. Whisky albo Whiskey

a) *Whisky* lub *whiskey* to napój spirytusowy wytwarzany wyłącznie w drodze:

(i) destylacji zacieru słodowanych zbóż z całymi ziarnami – lub bez nich – innych zbóż, który został:

— scukrzony w drodze diastazy zawartego w nim siodu, nawet z innymi enzymami naturalnymi,

— sfermentowany w wyniku działania drożdży;

(ii) jednorazowej lub wielokrotnej destylacji do poniżej 94,8 % obj. w celu zachowania przez destylat zapachu i smaku użytych surowców;

**▼B**

(iii) dojrzewania destylatu końcowego przez co najmniej trzy lata w drewnianych beczkach o pojemności nieprzekraczającej 700 litrów.

Końcowy destylat, do którego można dodać wyłącznie wodę i czysty karmel (w celu barwienia), zachowuje swą barwę, zapach i smak nadane w wyniku procesu wytwarzania, o którym mowa w ppkt (i), (ii) i (iii).

- b) Minimalna ►C1 objętościowa zawartość ◀ alkoholu w *whisky* lub *whiskey* wynosi 40 %.
- c) Nie dodaje się alkoholu zgodnie z definicją w załączniku I pkt 5, rozcieńczonego lub nie.
- d) *Whisky* lub *whiskey* nie słodzi się ani nie dodaje się do niej żadnych środków aromatyzujących czy jakichkolwiek dodatków oprócz czystego karmelu stosowanego do barwienia.

### 3. Okowita zbożowa

- a) Okowita zbożowa to napój spirytusowy wytwarzany wyłącznie w drodze destylacji sfermentowanego zacieru zbożowego z całymi ziarnami i posiadający właściwości organoleptyczne użytych surowców.
- b) Z wyjątkiem napoju „Korn” minimalna zawartość alkoholu w okowicie zbożowej wynosi 35 % obj.
- c) Nie dodaje się alkoholu zgodnie z definicją w załączniku I pkt 5, rozcieńczonego lub nie.
- d) Okowita zbożowa nie jest aromatyzowana.
- e) Okowita zbożowa może zawierać wyłącznie dodatek karmelu służący dostosowaniu barwy.
- f) Aby okowita zbożowa mogła być opatrzona nazwą handlową „brandy zbożowa”, musi być otrzymywana poprzez destylację do poniżej 95 % obj. ze sfermentowanego zacieru zbożowego z całymi ziarnami oraz musi posiadać właściwości organoleptyczne użytych surowców.

### 4. Okowita z wina gronowego

- a) Okowita z wina gronowego to napój spirytusowy:
  - (i) wytwarzany wyłącznie w drodze destylacji wina lub wina wzmocnionego do destylacji do poniżej 86 % obj. lub poprzez redestylację destylatu winnego do poniżej 86 % obj.;
  - (ii) zawierający substancje lotne w ilości równej lub przekraczającej 125 gramów w hektolitrze alkoholu 100 % obj.;
  - (iii) o maksymalnej zawartości metanolu wynoszącej 200 gramów w hektolitrze alkoholu 100 % obj.
- b) Minimalna ►C1 objętościowa zawartość ◀ alkoholu w okowicie z wina gronowego wynosi 37,5 %.
- c) Nie dodaje się alkoholu zgodnie z definicją w załączniku I pkt 5, rozcieńczonego lub nie.
- d) Okowita z wina gronowego nie jest aromatyzowana. Nie wyklucza to tradycyjnych metod produkcji.
- e) Okowita z wina gronowego może zawierać wyłącznie dodatek karmelu służący dostosowaniu barwy.
- f) W przypadku gdy okowita z wina gronowego była leżakowana, może być nadal wprowadzana do obrotu jako „okowita z wina gronowego”, pod warunkiem że okres leżakowania był równy okresowi wyznaczonemu dla napojów spirytusowych w kategorii 5 lub od niego dłuższy.

**▼B****5. Brandy lub Weinbrand**

- a) *Brandy* lub *Weinbrand* to napój spirytusowy:
- (i) wytwarzany z okowity z wina gronowego, z dodatkiem destylatu winnego lub bez, destylowany do poniżej 94,8 % obj., pod warunkiem że destylat nie przekracza maksymalnej zawartości alkoholu w wyrobie gotowym wynoszącej 50 %;
  - (ii) leżakowany przez co najmniej jeden rok w dębowych pojemnikach lub przez co najmniej sześć miesięcy w beczkach dębowych o pojemności poniżej 1 000 litrów;
  - (iii) zawierający ilość substancji lotnych równą lub przekraczającą 125 gramów w hektolitrze alkoholu 100 % obj. i pochodzących wyłącznie z destylacji lub redestylacji użytych surowców;
  - (iv) o maksymalnej zawartości metanolu wynoszącej 200 gramów w hektolitrze alkoholu 100 % obj.
- b) Minimalna ►**C1** objętościowa zawartość ◀ alkoholu w *brandy* lub *Weinbrand* wynosi 36 %.
- c) Nie dodaje się alkoholu zgodnie z definicją w załączniku I pkt 5, rozcieńczonego lub nie.
- d) *Brandy* lub *Weinbrand* nie są aromatyzowane. Nie wyklucza to tradycyjnych metod produkcji.
- e) *Brandy* lub *Weinbrand* może zawierać wyłącznie dodatek karmelu służący dostosowaniu barwy.

**6. Okowita z wycieków z winogron lub wycieki z winogron**

- a) Okowita z wycieków z winogron lub wycieki z winogron to napój spirytusowy spełniający następujące warunki:
- (i) jest wytwarzany wyłącznie z wycieków z winogron sfermentowanych i destylowanych bezpośrednio z parą wodną albo po dodaniu wody;
  - (ii) do wycieków z winogron można dodać osady drożdżowe w ilości nieprzekraczającej 25 kg na 100 kg użytych wycieków z winogron;
  - (iii) ilość alkoholu z osadów drożdżowych nie może przekraczać 35 % całkowitej zawartości alkoholu w wyrobie gotowym;
  - (iv) destylację wykonuje się w obecności samych wycieków do poniżej 86 % obj.;
  - (v) dozwolona jest redestylacja do tej samej zawartości alkoholu;
  - (vi) zawierający ilość substancji lotnych równą lub przekraczającą 140 gramów w hektolitrze alkoholu 100 % obj. i przy maksymalnej zawartości metanolu w ilości 1 000 gramów w hektolitrze alkoholu 100 % obj.
- b) Minimalna ►**C1** objętościowa zawartość ◀ alkoholu w okowicie z wycieków z winogron lub w wyciekach z winogron wynosi 37,5 %.
- c) Nie dodaje się alkoholu zgodnie z definicją w załączniku I pkt 5, rozcieńczonego lub nie.
- d) Okowita z wycieków z winogron lub wycieki z winogron nie są aromatyzowane. Nie wyklucza to tradycyjnych metod produkcji.
- e) Okowita z wycieków z winogron lub wycieki z winogron mogą zawierać wyłącznie dodatek karmelu służący dostosowaniu barwy.

**▼B**

7. **Okowita z wycieków z owoców**
- a) Okowita z wycieków z owoców to napój spirytusowy spełniający następujące warunki:
- (i) jest otrzymywany wyłącznie w drodze fermentacji i destylacji wycieków z owoców, z wyjątkiem wycieków z winogron, do poniżej 86 % obj.;
  - (ii) minimalna zawartość substancji lotnych równa jest 200 gramom w hektolitrze alkoholu 100 % obj.;
  - (iii) maksymalna zawartość metanolu wynosi 1 500 gramów w hektolitrze alkoholu 100 % obj.;
  - (iv) maksymalna zawartość kwasu cyjanowodorowego wynosi 7 gramów w hektolitrze alkoholu 100 % obj. w przypadku okowity z wycieków z owoców pestkowych;
  - (v) dozwolona jest redestylacja do tej samej zawartości alkoholu, zgodnie z ppkt (i).
- b) Minimalna zawartość alkoholu w okowicie z wycieków z owoców wynosi 37,5 % obj.
- c) Nie dodaje się alkoholu zgodnie z definicją w załączniku I pkt 5, rozcieńczonego lub nie.
- d) Okowita z wycieków z owoców nie jest aromatyzowana.
- e) Okowita z wycieków z owoców może zawierać wyłącznie dodatek karmelu służący dostosowaniu barwy.
- f) Nazwa handlowa składa się z nazwy owocu, po której następuje określenie „okowita z wycieków”. W przypadku użycia wycieków z kilku różnych gatunków owoców nazwa handlowa brzmi „okowita z wycieków z owoców”.
8. **Okowita z rodzynków lub *raisin brandy***
- a) Okowita z rodzynków lub *raisin brandy* to napój spirytusowy wytwarzany wyłącznie w drodze destylacji produktu otrzymanego poprzez fermentację alkoholową ekstraktu suszonych winogron odmian „Czarna Koryntka” lub Muszkatel z Aleksandrii, destylowanego do poniżej 94,5 % obj. w celu zachowania przez destylat zapachu i smaku użytego surowca.
- b) Minimalna zawartość alkoholu w okowicie z rodzynków lub w *raisin brandy* wynosi 37,5 % obj.
- c) Nie dodaje się alkoholu zgodnie z definicją w załączniku I pkt 5, rozcieńczonego lub nie.
- d) Okowita z rodzynków lub *raisin brandy* nie jest aromatyzowana.
- e) Okowita z rodzynków lub *raisin brandy* może zawierać wyłącznie dodatek karmelu służący dostosowaniu barwy.
9. **Okowita z owoców**
- a) Okowita z owoców to napój spirytusowy:
- (i) wytwarzany wyłącznie w drodze fermentacji alkoholowej i destylacji mięsistych owoców lub moszczu takich owoców, jagód lub warzyw, z pestkami lub bez;
  - (ii) destylowane do poniżej 86 % obj., w celu nadania destylatowi zapachu i smaku destylowanych surowców;

**▼B**

- (iii) o zawartości substancji lotnych równej lub przekraczającej 200 gramów w hektolitrze alkoholu 100 % obj.;
  - (iv) w przypadku okowit z owoców pestkowych, o zawartości kwasu cyjanowodorowego nieprzekraczającej 7 gramów w hektolitrze alkoholu 100 % obj.
- b) Maksymalna zawartość metanolu wynosi 1 000 gramów w hektolitrze alkoholu 100 % obj.

Dla następujących okowit z owoców maksymalna zawartość metanolu wynosi jednakże:

- (i) 1 200 gramów w hektolitrze alkoholu 100 % obj. otrzymanego z następujących owoców:
    - śliwa domowa (*Prunus domestica* L.),
    - śliwa mirabelka (*Prunus domestica* L. odmiana *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.),
    - śliwka quetsch (*Prunus domestica* L.),
    - jabłko (*Malus domestica* Borkh.),
    - gruszka (*Pyrus communis* L.), z wyjątkiem gruszek odmiany Williams (*Pyrus communis* L. cv „Williams”),
    - maliny (*Rubus idaeus* L.),
    - jeżyny (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),
    - morele (*Prunus armeniaca* L.),
    - brzoskwinie (*Prunus persica* (L.) Batsch);
  - (ii) 1 350 gramów w hektolitrze alkoholu 100 % obj. otrzymanego z następujących owoców lub jagód:
    - gruszki odmiany Williams (*Pyrus communis* L. cv „Williams”),
    - czerwona porzeczką (*Ribes rubrum* L.),
    - czarna porzeczką (*Ribes nigrum* L.),
    - jarząb domowy (*Sorbus aucuparia* L.),
    - bez czarny (*Sambucus nigra* L.),
    - pigwy (*Cydonia oblonga* Mill.),
    - jagody jałowca pospolitego (*Juniperus communis* L. lub *Juniperus oxicedrus* L.).
- c) Minimalna zawartość alkoholu w okowicie z owoców wynosi 37,5 % obj.
- d) Nie dodaje się alkoholu zgodnie z definicją w załączniku I pkt 5, rozcieńczonego lub nie.
- e) Okowita z owoców nie jest aromatyzowana.

**▼M10**

- f) Nazwa handlowa okowity z owoców zawiera wyraz „okowita” wraz z nazwą owocu, jagody lub warzywa, na przykład: okowita z wiśni, która może również nosić nazwę *kirsch*, okowita ze śliwek, która może również nosić nazwę śliwowica, okowita z mirabelek, z brzoskwiń, z jabłek, z gruszek, z moreli, z fig, z owoców cytrusowych, z winogron lub z innych owoców. Ta nazwa handlowa może być wyrażona przez dodanie przyrostka do nazwy owocu w językach czeskim, chorwackim, greckim, polskim, słowackim, słoweńskim i rumuńskim.

**▼ M10**

Do określenia tych napojów można używać wyrazu *wasser*, z podaniem nazwy owocu.

Nazwa owocu może zastąpić nazwę „okowita” uzupełnioną nazwą danego owocu tylko w przypadku następujących owoców lub jagód:

- śliwa mirabelka (*Prunus domestica* L. odmiana *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.),
- śliwa domowa (*Prunus domestica* L.),
- śliwka quetsch (*Prunus domestica* L.),
- owoc chruściny jagodnej (*Arbutus unedo* L.),
- jabłko odmiany „Golden Delicious”.

Jeżeli istnieje ryzyko, że konsument będzie miał trudności ze zrozumieniem którejs z tych nazw handlowych, zastosowanych bez wyrazu „okowita”, wówczas etykieta i prezentacja zawierają słowo „okowita”, ewentualnie uzupełnione wyjaśnieniem.

**▼ B**

- g) Nazwa *Williams* może być używana tylko do opisywania okowity z gruszek, wytwarzanej wyłącznie z gruszek odmiany „Williams”.
- h) W przypadku łącznej destylacji dwóch lub kilku rodzajów owoców, jagód lub warzyw wytworzony produkt jest sprzedawany pod nazwą, odpowiednio, „okowita z owoców” lub „okowita z warzyw”. Nazwę tę można uzupełnić nazwą wszystkich owoców, jagód lub warzyw w porządku malejącym według użytych ilości.

**▼ M10****10. Okowita z cydru, okowita z perry oraz okowita z cydru i perry**

- a) Okowita z cydru, okowita z perry oraz okowita z cydru i perry są to napoje spirytusowe spełniające następujące warunki:
  - (i) wytwarzane są wyłącznie w drodze destylacji cydru lub perry do poniżej 86 % obj., w celu zachowania przez destylat zapachu i smaku użytych owoców;
  - (ii) ich zawartość substancji lotnych jest równa lub większa niż 200 gramów na hektolitr alkoholu 100 % obj.;
  - (iii) ich maksymalna zawartość metanolu wynosi 1 000 gramów na hektolitr alkoholu 100 % obj.

Warunek, o którym mowa w ppkt (i), nie wyklucza napojów spirytusowych wytwarzanych tradycyjnymi metodami produkcji, które pozwalają na łączną destylację cydru i perry. W takich przypadkach nazwa handlowa brzmi „okowita z cydru i perry”.

- b) Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w okowicie z cydru, okowicie z perry oraz okowicie z cydru i perry wynosi 37,5 % obj.
- c) Nie zawiera dodatku alkoholu, jak określono w załączniku I pkt 5, rozcieńczonego lub nie.
- d) Ani okowita z cydru, ani okowita z perry, ani okowita z cydru i perry nie jest aromatyzowana.
- e) Jako dodatek służący dostosowaniu barwy okowita z cydru, okowita z perry oraz okowita z cydru i perry mogą zawierać wyłącznie karmel.



**▼B****11. Okowita miodowa**

- a) Okowita miodowa to napój spirytusowy:
  - (i) wytwarzany wyłącznie poprzez fermentację i destylację zacieru miodu;
  - (ii) destylowany do poniżej 86 % obj. w celu zachowania przez destylat właściwości organoleptycznych użytego surowca.
- b) Minimalna zawartość alkoholu w okowicie miodowej wynosi 35 % obj.
- c) Nie dodaje się alkoholu zgodnie z definicją w załączniku I pkt 5, rozcieńczonego lub nie.
- d) Okowita miodowa nie jest aromatyzowana.
- e) Okowita miodowa może zawierać wyłącznie dodatek karmelu służący dostosowaniu barwy.
- f) Okowita miodowa może być słodzona wyłącznie z użyciem miodu.

**12. Hefebrand lub napój spirytusowy na osadzie drożdżowym**

- a) *Hefebrand* lub napój spirytusowy z owoców na osadzie drożdżowym to napój spirytusowy wytwarzany wyłącznie w drodze destylacji do poniżej 86 % obj. drożdżowego osadu winiarskiego lub sfermentowanych owoców.
- b) Minimalna zawartość alkoholu w *Hefebrand* lub napoju spirytusowym na osadzie drożdżowym wynosi 38 % obj.
- c) Nie dodaje się alkoholu zgodnie z definicją w załączniku I pkt 5, rozcieńczonego lub nie.
- d) *Hefebrand* lub napój spirytusowy na osadzie drożdżowym nie jest aromatyzowany.
- e) *Hefebrand* lub napój spirytusowy na osadzie drożdżowym może zawierać wyłącznie dodatek karmelu służący dostosowaniu barwy.
- f) Nazwa handlowa *Hefebrand* lub napoju spirytusowego na osadzie drożdżowym jest uzupełniana przez nazwę użytego surowca.

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

- a) *Bierbrand* lub *eau de vie de bière* to napój spirytusowy otrzymywany wyłącznie w drodze bezpośredniej destylacji pod normalnym ciśnieniem świeżego piwa o zawartości alkoholu wynoszącej mniej niż 86 % obj., takiego że otrzymany destylat zachowuje właściwości organoleptyczne pochodzące z piwa.
- b) Minimalna ►C1 objętościowa zawartość ◀ alkoholu w *Bierbrand* lub *eau de vie de bière* wynosi 38 %.
- c) Nie dodaje się alkoholu zgodnie z definicją w załączniku I pkt 5, rozcieńczonego lub nie.
- d) *Bierbrand* lub *eau de vie de bière* nie są aromatyzowane.
- e) *Bierbrand* lub *eau de vie de bière* może zawierać wyłącznie dodatek karmelu służący dostosowaniu barwy.

**14. Topinambur lub okowita ze słonecznika bulwiastego**

- a) *Topinambur* lub okowita ze słonecznika bulwiastego to napój spirytusowy wytwarzany wyłącznie w drodze fermentacji i destylacji do poniżej 86 % obj. bulw słonecznika bulwiastego (*Helianthus tuberosus* L.).
- b) Minimalna zawartość alkoholu w *topinambur* lub w okowicie ze słonecznika bulwiastego wynosi 38 % obj.
- c) Nie dodaje się alkoholu zgodnie z definicją w załączniku I pkt 5, rozcieńczonego lub nie.

▼ **B**

- d) *Topinambur* lub okowita ze słonecznika bulwiastego nie są aromatyzowane.
- e) *Topinambur* lub okowita ze słonecznika bulwiastego mogą zawierać wyłącznie dodatek karmelu służący dostosowaniu barwy.

15. **Wódka**

- a) Wódka to napój spirytusowy wytwarzany z alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego otrzymywany w wyniku fermentacji – przeprowadzanej z użyciem drożdży – następujących produktów:

- (i) ziemniaków lub zbóż; albo
- (ii) innych surowców rolniczych;

który jest następnie destylowany lub rektyfikowany w sposób zapewniający selektywną redukcję właściwości organoleptycznych użytych surowców oraz produktów ubocznych fermentacji.

Po wykonaniu tego procesu destylat można poddać redestylacji lub działaniu właściwych pomocniczych środków przetwórczych, włącznie z filtrowaniem przez aktywowany węgiel drzewny, celem nadania napojowi spirytusowemu szczególnych właściwości organoleptycznych.

► **C1** Maksymalne poziomy pozostałości dla alkoholu etylowego ◀ pochodzenia rolniczego muszą spełniać wymagania zawarte w załączniku I, z wyjątkiem poziomu metanolu, który nie może przekraczać 10 gramów na hektolitr alkoholu 100 % obj.

- b) Minimalna ► **C1** objętościowa zawartość ◀ alkoholu w wódce wynosi 37,5 %.
- c) Dodawać można jedynie naturalne środki aromatyzujące występujące w destylacie otrzymanym ze sfermentowanych surowców. Ponadto poza aromatem dominującym, wyrobowi można nadawać specjalne właściwości organoleptyczne.
- d) W opisie, prezentacji lub etykietowaniu wódki, która nie jest wytworzona wyłącznie z surowców wymienionych w lit. a) ppkt (i) zamieszcza się określenie „wytworzona z...”, uzupełnione nazwą surowca lub surowców użytych do wytworzenia alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego. Etykietowanie musi być zgodne z przepisem art. 13 ust. 2 dyrektywy 2000/13/WE.

16. **Okowita (uzupełniona nazwą owocu) otrzymywana w wyniku maceracji i destylacji**

- a) Okowita (uzupełniona nazwą owocu) otrzymywana w wyniku maceracji i destylacji to napój spirytusowy:
  - (i) wytwarzany w drodze maceracji owoców lub jagód wymienionych w pkt 2, częściowo sfermentowanych lub nie, z ewentualnym dodatkiem maksymalnie 20 litrów alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego lub okowity lub destylatu pochodzącego z tego samego owocu na 100 kg sfermentowanych owoców lub jagód, po której następuje destylacja do poniżej 86 % obj.;

▼ **M6**

- (ii) otrzymywany z następujących owoców lub jagód:

- jeżyna (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),
- truskawka (*Fragaria* spp.),
- borówka czarna (*Vaccinium myrtillus* L.),
- malina (*Rubus idaeus* L.),
- czerwona porzeczka (*Ribes rubrum* L.),
- biała porzeczka (*Ribes niveum* Lindl.),

**▼ M6**

- czarna porzeczka (*Ribes nigrum* L.),
- tarnina (*Prunus spinosa* L.),
- jarząb domowy (*Sorbus aucuparia* L.),
- jarząb domowy — odmiana service-berry (*Sorbus domestica* L.),
- ostrokrzew (*Ilex aquifolium* i *Ilex cassine* L.),
- gaulteria rozesłana (*Sorbus torminalis* (L.) Crantz),
- bez czarny (*Sambucus nigra* L.),
- agrest (*Ribes uva-crispa* L. syn. *Ribes grossularia*),
- żurawina (*Vaccinium* L. subgenus *Oxycoccus*),
- borówka brusznica (*Vaccinium vitis-idaea* L.),
- borówka wysoka (*Vaccinium corymbosum* L.),
- rokitnik zwyczajny (*Hippophae rhamnoides* L.),
- dzika róża (*Rosa canina* L.),
- malina moroszka (*Rubus chamaemorus* L.),
- bażyna czarna (*Empetrum nigrum* L.),
- malina arktyczna (*Rubus arcticus* L.),
- mirt zwyczajny (*Myrtus communis* L.),
- banan (*Musa* spp.),
- męczennica jadalna (*Passiflora edulis* Sims),
- śliwiec słodki (*Spondias dulcis* Sol. ex Parkinson),
- ubos (*Spondias mombin* L.),
- orzech włoski (*Juglans regia* L.),
- orzech laskowy (*Corylus avellana* L.),
- kasztan jadalny (*Castanea sativa* L.),
- owoce cytrusowe (*Citrus* spp. L.),
- opuncja (*Opuntia ficus-indica*).

**▼ B**

- b) Minimalna zawartość alkoholu w okowicie (wraz z nazwą owocu) otrzymywanej w wyniku maceracji i destylacji wynosi 37,5 % obj.
- c) Okowita (wraz z nazwą owocu) otrzymywana w wyniku maceracji i destylacji nie jest aromatyzowana.
- d) W odniesieniu do etykietowania i prezentacji okowity (wraz z nazwą owocu) otrzymywanej w wyniku maceracji i destylacji, określenie „otrzymana w wyniku maceracji i destylacji” musi pojawić się w opisie, prezentacji lub etykietowaniu, zapisane przy pomocy czcionki takiego samego kroju, wielkości i koloru, oraz umieszczone w tym samym polu widzenia co określenie „Okowita (wraz z nazwą owocu)”, a w przypadku butelek – na etykiecie.

**▼ B**

17. **Geist (z nazwą owocu lub użytego surowca)**
- a) *Geist* (z nazwą owocu lub użytego surowca) to napój spirytusowy otrzymywany w drodze maceracji niesfermentowanych owoców i jagód wymienionych w kategorii 16 lit. a) ppkt (ii) lub z warzyw, orzechów albo innych surowców roślinnych, takich jak zioła lub płatki róż w alkoholu etylowym pochodzenia rolniczego, po której następuje destylacja do poniżej 86 % obj.
  - b) Minimalna zawartość alkoholu w *Geist* (z nazwą owocu lub użytego surowca) wynosi 37,5 % obj.
  - c) *Geist* (z nazwą owocu lub użytego surowca) nie jest aromatyzowany.
18. **Goryczka**
- a) Goryczka to napój spirytusowy wytwarzany z destylatu goryczki otrzymanego w wyniku fermentacji korzeni goryczki z dodatkiem lub bez dodatku alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego.
  - b) Minimalna zawartość alkoholu w goryczce wynosi 37,5 % obj.
  - c) Goryczka nie jest aromatyzowana.
19. **Napoje spirytusowe jałowcowe**
- a) Napoje spirytusowe jałowcowe to napoje spirytusowe wytwarzane poprzez aromatyzowanie alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego lub okowity zbożowej lub destylatu zbożowego jagodami jałowca (*Juniperus communis* L. lub *Juniperus oxicedrus* L.).
  - b) Minimalna zawartość alkoholu w napojach spirytusowych jałowcowych wynosi 30 % obj.

**▼ M1**

- c) Można zastosować dodatkowo inne substancje aromatyczne w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 1334/2008, preparaty aromatyczne w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit. d) tego rozporządzenia lub rośliny aromatyczne lub części roślin aromatycznych, lecz charakterystyczne cechy organoleptyczne jałowca muszą być wyczuwalne, nawet jeżeli zdarza się, że są osłabione.

**▼ B**

- d) Napoje spirytusowe jałowcowe mogą być opatrzone nazwą handlową *Wacholder* lub *genebra*.

20. **Gin**

- a) *Gin* to napój spirytusowy jałowcowy, wytwarzany poprzez aromatyzowanie jagodami jałowca (*Juniperus communis* L.) odpowiedniego pod względem organoleptycznym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego.
- b) Minimalna ► **C1** objętościowa zawartość ◀ alkoholu w *ginie* wynosi 37,5 %.

**▼ M1**

- c) Do przyrządzania *ginu* można używać wyłącznie substancji aromatycznych w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) 1334/2008 lub preparatów aromatycznych w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit. d) tego rozporządzenia, w sposób zapewniający dominację smaku jałowca.

**▼ M5**

- d) Określenie „gin” można uzupełnić wyrazem „dry”, jeżeli nie zawiera on dodatku substancji słodzących w ilości przekraczającej 0,1 grama cukrów na litr gotowego wyrobu.

**▼ B**21. **Gin destylowany**a) *Gin* destylowany to:

(i) napój spirytusowy jałowcowy wytwarzany wyłącznie poprzez redestylację alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, o odpowiednich cechach organoleptycznych i jakościowych oraz o początkowej zawartości alkoholu wynoszącej co najmniej 96 % obj., w aparaturze tradycyjnie używanej do *ginu*, z dodatkiem jagód jałowca (*Juniperus communis* L.) i innych naturalnych składników botanicznych, pod warunkiem że smak jałowca jest dominujący; lub

**▼ M1**

(ii) mieszanina produktu takiej destylacji i alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego o tym samym składzie, czystości i zawartości alkoholu; do aromatyzowania *ginu* destylowanego można używać również substancji aromatycznych lub preparatów aromatycznych określonych w kategorii 20 lit. c).

**▼ B**b) Minimalna zawartość alkoholu w *ginie* destylowanym wynosi 37,5 % obj.c) *Gin* uzyskany w prosty sposób, poprzez dodanie esencji lub środków aromatyzujących do alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, nie kwalifikuje się do opisu „*gin* destylowany”.**▼ M5**d) Określenie „*gin* destylowany” można uzupełnić wyrazem „dry”, jeżeli nie zawiera on dodatku substancji słodzących w ilości przekraczającej 0,1 grama cukrów na litr gotowego wyrobu.**▼ B**22. **London gin**a) *London gin* jest rodzajem *ginu* destylowanego:

(i) otrzymywanym wyłącznie z alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, o maksymalnej zawartości metanolu nieprzekraczającej 5 gramów w hektolitrze alkoholu 100 % obj., którego smak nadawany jest wyłącznie poprzez redestylację alkoholu etylowego w tradycyjnej aparaturze z wszystkimi użytymi naturalnymi materiałami roślinnymi;

(ii) powstałego z destylatu o zawartości alkoholu według objętości wynoszącej co najmniej 70 %;

(iii) w przypadku dalszego dodawania alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, alkohol ten musi być zgodny z opisem zamieszczonym w załączniku I pkt 1, przy czym maksymalna zawartość metanolu nie może przekraczać 5 gramów w hektolitrze alkoholu 100 % obj.;

(iv) który nie zawiera dodatku substancji słodzących w ilości przekraczającej 0,1 grama cukrów na litr gotowego wyrobu ani barwników;

(v) który nie zawiera dodatków żadnych innych składników poza wodą.

b) Minimalna ► **C1** objętościowa zawartość ◀ alkoholu w *London gin* wynosi 37,5 %.c) Określenie *London gin* można uzupełnić wyrazem „dry”.23. **Napoje spirytusowe kminkowe**a) Napoje spirytusowe kminkowe to napoje spirytusowe wytwarzane poprzez aromatyzowanie alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego kminkiem (*Carum carvi* L.).

▼ B

- b) Minimalna ► C1 objętościowa zawartość ◀ alkoholu w napojach spirytusowych kminkowych wynosi 30 %.

▼ M1

- c) Można zastosować dodatkowo inne substancje aromatyczne w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 1334/2008 lub preparaty aromatyczne w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit. d) tego rozporządzenia, z zastrzeżeniem, że smak kminku jest dominujący.

▼ B24. *Akvavit lub aquavit*▼ M6

- a) *Akvavit* lub *aquavit* to napój spirytusowy kminkowy — lub koperkowy — produkowany z zastosowaniem alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, aromatyzowany destylatem z roślin lub przyprawami korzennymi.

▼ B

- b) Minimalna ► C1 objętościowa zawartość ◀ alkoholu w *akvavit* lub *aquavit* wynosi 37,5 %.

▼ M1

- c) Można zastosować dodatkowo inne naturalne substancje aromatyczne w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit. c) rozporządzenia (WE) nr 1334/2008 lub preparaty aromatyczne w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit. d) tego rozporządzenia, z zastrzeżeniem, że smak tych napojów wywodzi się głównie z destylatów nasion kminku zwyczajnego (*Carum carvi L.*) lub kopru ogrodowego (*Anethum graveolens L.*), a stosowanie olejków aromatycznych jest niedozwolone.

▼ B

- d) W smaku nie mogą dominować w sposób oczywisty substancje gorzkie; zawartość suchego ekstraktu nie przekracza 1,5 grama w 100 mililitrach.

25. *Napoje spirytusowe anyżowe*

- a) Napoje spirytusowe anyżowe to napoje spirytusowe wytwarzane poprzez aromatyzowanie alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego naturalnymi ekstraktami anyżu gwiazdkowatego (*Illicium verum Hook f.*), anyżu zielonego (*Pimpinella anisum L.*), kopru włoskiego (*Foeniculum vulgare Mill.*) lub innych roślin zawierających ten sam główny składnik aromatyzujący przy zastosowaniu jednego z następujących procesów lub ich kombinacji:

(i) maceracja lub destylacja;

(ii) redestylacja alkoholu w obecności nasion lub innych części wyżej wymienionych roślin;

(iii) dodanie naturalnych destylowanych ekstraktów z roślin o smaku anyżu.

- b) Minimalna zawartość alkoholu w napojach spirytusowych anyżowych wynosi 15 % obj.

- c) Do przyrządzania napojów spirytusowych anyżowych można używać wyłącznie naturalnych środków i preparatów aromatyzujących określonych w art. 1 ust. 2 lit. b) ppkt (i) oraz w art. 1 ust. 2 lit. c) dyrektywy 88/388/EWG.

**▼B**

- d) Można również używać innych naturalnych ekstraktów lub nasion aromatycznych, lecz smak anyżu musi być dominujący.

**26. Pastis**

- a) ► **C1** *Pastis* to napój spirytusowy anyżowy zawierający ◀ również naturalne ekstrakty korzenia lukrecji (*Glycyrrhiza* spp.), co implikuje obecność barwników znanych jako „chalkony” oraz kwasu lukrecjowego, którego minimalny i maksymalny poziom musi wynosić odpowiednio 0,05 i 0,5 grama w litrze.
- b) Minimalna zawartość alkoholu w *pastis* wynosi 40 % obj.
- c) Do przyrządzania *pastis* można używać wyłącznie naturalnych środków i preparatów aromatyzujących określonych w art. 1 ust. 2 lit. b) ppkt (i) oraz w art. 1 ust. 2 lit. c) dyrektywy 88/388/EWG.
- d) *Pastis* zawiera mniej niż 100 gramów cukrów w litrze, wyrażonych jako cukier inwertowany, a minimalny i maksymalny poziom anetolu wynosi odpowiednio 1,5 i 2 gramy w litrze.

**27. Pastis de Marseille**

- a) *Pastis de Marseille* to *pastis* o zawartości anetolu wynoszącej 2 gramy w litrze.
- b) Minimalna zawartość alkoholu w *pastis de Marseille* wynosi 45 % obj.
- c) Do przyrządzania *pastis de Marseille* można używać wyłącznie naturalnych środków i preparatów aromatyzujących określonych w art. 1 ust. 2 lit. b) ppkt (i) oraz w art. 1 ust. 2 lit. c) dyrektywy 88/388/EWG.

**28. Anis**

- **C1** a) *Anis* to napój spirytusowy anyżowy, którego ◀ charakterystyczny smak pochodzi wyłącznie z anyżu (*Pimpinella anisum* L.) lub z anyżu gwiazdkowatego (*Illicium verum* Hook f.), lub kopru włoskiego (*Foeniculum vulgare* Mill.).
- b) Minimalna zawartość alkoholu w *anis* wynosi 35 % obj.
- c) Do przyrządzania *anis* można używać wyłącznie naturalnych środków i preparatów aromatyzujących określonych w art. 1 ust. 2 lit. b) ppkt (i) oraz w art. 1 ust. 2 lit. c) dyrektywy 88/388/EWG.

**29. Anis destylowany**

- a) ► **C1** *Anis destylowany* to *anis* zawierający alkohol destylowany z udziałem nasion ◀, o których mowa w kategorii 28 lit. a), a w przypadku oznaczeń geograficznych przy użyciu mastyksu i innych aromatycznych nasion, roślin lub owoców, pod warunkiem że taki alkohol stanowi co najmniej 20 % zawartości alkoholu w *anis destylowanym*.
- b) Minimalna zawartość alkoholu w *anis destylowanym* wynosi 35 % obj.
- c) Do przyrządzania *anis destylowanego* można używać wyłącznie naturalnych środków i preparatów aromatyzujących określonych w art. 1 ust. 2 lit. b) ppkt (i) oraz w art. 1 ust. 2 lit. c) dyrektywy 88/388/EWG.

**▼ B****30. Gorzkie napoje spirytusowe lub „bitter”****▼ M1**

- a) Gorzkie napoje spirytusowe lub „bitter” to napoje spirytusowe o dominującym gorzkim smaku, wytwarzane w drodze aromatyzowania alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego substancjami aromatycznymi w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 1334/2008 lub preparatami aromatycznymi w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit. d) tego rozporządzenia.

**▼ B**

- b) Minimalna zawartość alkoholu w gorzkich napojach spirytusowych lub bitter wynosi 15 % obj.
- c) Napoje te mogą być również sprzedawane pod nazwą „amer” lub „bitter”, z użyciem lub bez użycia innego określenia.

**31. Wódka smakowa**

- a) Wódka smakowa to wódka, której nadano dominujący smak, inny niż smak surowców.
- b) Minimalna zawartość alkoholu w wódce smakowej wynosi 37,5 % obj.
- c) Wódkę smakową można słodzić, kupażować, aromatyzować, leżakować lub barwić.
- d) Wódkę smakową można sprzedawać również pod nazwą któregośkolwiek dominującego smaku dodaną do wyrazu „wódka”.

**32. Likier**

- a) Likier to napój spirytusowy:
- (i) o minimalnej zawartości cukru wyrażonego jako cukier inwertowany:
- 70 gramów w litrze dla likierów wiśniowych, w których alkohol etylowy zawiera wyłącznie okowitę z wiśni,
  - 80 gramów w litrze goryczki lub podobnych likierów przygotowanych z goryczką lub podobnymi roślinami korzennymi, które stanowią jedyny środek aromatyzujący,
  - 100 gramów w litrze we wszystkich pozostałych przypadkach;

**▼ M8**

- (ii) wytwarzany z zastosowaniem alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego lub destylatu pochodzenia rolniczego, lub jednego lub kilku napojów spirytusowych lub mieszaniny powyższych napojów, słodzony i z dodatkiem jednego lub więcej aromatów, produktów pochodzenia rolniczego lub środków spożywczych.

**▼ B**

- b) Minimalna zawartość alkoholu w likierze wynosi 15 % obj.



**▼ M1**

- c) Do przyrządzania likieru można używać substancji aromatycznych w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 1334/2008 i preparatów aromatycznych w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit. d) tego rozporządzenia. Niemniej jednak do przyrządzania następujących likierów używa się jedynie naturalnych substancji aromatycznych w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit. c) rozporządzenia (WE) nr 1334/2008 i preparatów aromatycznych w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit. d) tego rozporządzenia:

**▼ B**

- (i) likiery owocowe z:

- czarnej porzeczki,
- wiśni,
- maliny,
- morwy,
- borówki czarnej,
- owoców cytrusowych,
- maliny moroszki,
- maliny tekszli,
- żurawiny błotnej,
- borówki brusznicy,
- rokitnika zwyczajnego,
- ananasa;

- (ii) likiery roślinne:

- miętowy,
- gorczykowy,
- anyżowy,
- z bylicy,
- berberysowy.

- d) Do prezentacji likierów wytwarzanych we Wspólnocie, w przypadkach gdy zastosowano alkohol etylowy pochodzenia rolniczego, można używać następujących nazw złożonych w celu odzwierciedlenia uznanych metod wytwarzania:

- *prune brandy*,
- *orange brandy*,
- *apricot brandy*,
- *cherry brandy*,
- *solbaerrom*, zwany także rumem z czarnej porzeczki.

W odniesieniu do etykietowania i prezentacji tych likierów nazwa złożona musi znajdować się w etykietowaniu w jednym wierszu oraz musi być zapisana jednolitą czcionką tego samego kroju i koloru, natomiast wyraz „likier” musi znajdować się tuż obok i nie może być napisany czcionką o mniejszej wielkości. Jeżeli alkohol nie pochodzi od wskazanego napoju spirytusowego, jego pochodzenie musi być zamieszczone na etykietowaniu w tym samym polu widzenia co nazwa złożona oraz wyraz „likier”, poprzez wskazanie rodzaju użytego alkoholu pochodzenia rolniczego lub przy użyciu wyrazów „alkohol pochodzenia rolniczego”, zawsze poprzedzonych formułą „wyprodukowany z” lub „wyprodukowany przy użyciu”.

**▼B**

33. ► **C1 Krem z (nazwa owocu lub użytego surowca)**
- a) Napoje spirytusowe znane pod nazwą Krem z (uzupełnioną nazwą owocu lub użytego surowca), z wykluczeniem przetworów mlecznych, to likiery o minimalnej zawartości cukru wynoszącej 250 gramów w litrze, wyrażonego jako cukier inwertowany.
  - b) Minimalna zawartość alkoholu w Kremie z (z nazwą owocu lub użytego surowca) wynosi 15 % obj. ◀
  - c) Do tego napoju spirytusowego mają zastosowanie przepisy dotyczące środków i preparatów aromatyzujących w odniesieniu do likierów ustanowione w kategorii 32.
  - d) Nazwa handlowa może być uzupełniona terminem „likier”.
34. **Crème de cassis**
- a) *Crème de cassis* to likier z czarnej porzeczki, zawierający co najmniej 400 gramów cukru w litrze, wyrażonego jako cukier inwertowany.
  - b) Minimalna zawartość alkoholu w *crème de cassis* wynosi 15 % obj.
  - c) Do *crème de cassis* mają zastosowanie przepisy dotyczące środków i preparatów aromatyzujących w odniesieniu do likierów ustanowione w kategorii 32.
  - d) Nazwa handlowa może być uzupełniona terminem „likier”.
35. **Guignolet**
- a) *Guignolet* to likier otrzymywany w drodze maceracji wiśni w alkoholu etylowym pochodzenia rolniczego.
  - b) Minimalna zawartość alkoholu w *guignolet* wynosi 15 % obj.
  - c) Do *guignolet* mają zastosowanie przepisy dotyczące środków i preparatów aromatyzujących w odniesieniu do likierów ustanowione w kategorii 32.
  - d) Nazwa handlowa może być uzupełniona terminem „likier”.
36. **Punch au rhum**
- a) *Punch au rhum* to likier, w którym zawartość alkoholu pochodzi wyłącznie z rumu.
  - b) Minimalna zawartość alkoholu w *punch au rhum* wynosi 15 % obj.
  - c) Do *punch au rhum* mają zastosowanie przepisy dotyczące środków i preparatów aromatyzujących w odniesieniu do likierów ustanowione w kategorii 32.
  - d) Nazwa handlowa może być uzupełniona terminem „likier”.
37. ► **C1 Sloe gin**
- a) *Sloe gin* to likier wytwarzany w drodze maceracji owoców tarniny w ginie, z ewentualnym dodatkiem soku z tarniny.
  - b) Minimalna zawartość alkoholu w *sloe gin* wynosi 25 % obj.

**▼ B**

- c) Do przyrządzania *sloe gin* można używać wyłącznie ◀ naturalnych środków i preparatów aromatyzujących określonych w art. 1 ust. 2 lit. b) ppkt (i) oraz w art. 1 ust. 2 lit. c) dyrektywy 88/388/EWG.
- d) Nazwa handlowa może być uzupełniona terminem „likier”.

**▼ M7****37a. Napój spirytusowy aromatyzowany tarniną lub *Pacháran***

Napój spirytusowy aromatyzowany tarniną lub *Pacháran* to napój spirytusowy:

- a) w którym dominujący jest smak tarniny i który jest otrzymywany w drodze maceracji owoców tarniny (*Prunus spinosa*) w alkoholu etylowym pochodzenia rolniczego, z dodatkiem naturalnych ekstraktów anyżu lub destylatów anyżu;
- b) którego minimalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi 25 %;
- c) do którego produkcji wykorzystano co najmniej 125 gramów owoców tarniny na litr gotowego wyrobu;
- d) którego zawartość cukru, wyrażona jako cukier inwertowany, mieści się w przedziale 80–250 gramów na litr gotowego wyrobu;
- e) którego właściwości organoleptyczne, barwa i smak pochodzą wyłącznie z użytych owoców i anyżu.

Termin „*Pacháran*” może być wykorzystywany jako nazwa handlowa jedynie w sytuacji, gdy produkt jest wytwarzany w Hiszpanii. W przypadku gdy produkt wytwarzany jest poza Hiszpanią, nazwa „*Pacháran*” może być wykorzystywana jedynie jako uzupełnienie nazwy handlowej „napój spirytusowy aromatyzowany tarniną” i pod warunkiem że towarzyszy jej sformułowanie: „wyprodukowano w...”, po którym następuje nazwa państwa członkowskiego lub państwa trzeciego produkcji.

**▼ B****38. *Sambuca***

- a) *Sambuca* to bezbarwny likier anyżowy:
  - (i) zawierający destylaty anyżu zielonego (*Pimpinella anisum* L.), anyżu gwiazdkowatego (*Illicium verum* L.) lub innych ziół aromatycznych;
  - (ii) o minimalnej zawartości cukru wynoszącej 350 gramów w litrze wyrażonego jako cukier inwertowany;
  - (iii) o zawartości anetolu naturalnego nie mniejszej niż 1 gram i nie większej niż 2 gramy w litrze.
- b) Minimalna zawartość alkoholu w *sambuca* wynosi 38 % obj.
- c) Do *sambuca* mają zastosowanie przepisy dotyczące środków i preparatów aromatyzujących w odniesieniu do likierów ustanowione w kategorii 32.
- d) Nazwa handlowa może być uzupełniona terminem „likier”.

**39. *Maraschino*, *Marrasquino* lub *Maraskino***

- a) *Maraschino*, *marrasquino* lub *maraskino* to bezbarwny likier o smaku nadawanym głównie przez destylat z wiśni marasca lub przez produkt maceracji wiśni albo ich części w alkoholu pochodzenia rolniczego, o minimalnej zawartości cukru 250 gramów w litrze, wyrażonego jako cukier inwertowany.
- b) Minimalna zawartość alkoholu w *maraschino*, *marrasquino* lub *maraskino* wynosi 24 % obj.
- c) Do *maraschino*, *marrasquino* lub *maraskino* mają zastosowanie przepisy dotyczące środków i preparatów aromatyzujących ustanowione w odniesieniu do likierów w kategorii 32.
- d) Nazwa handlowa może być uzupełniona terminem „likier”.

**▼ B**

40. **Nocino**
- a) *Nocino* to likier o smaku nadawanym głównie w drodze maceracji lub destylacji całych zielonych orzechów włoskich (*Juglans regia* L.), o minimalnej zawartości cukru 100 gramów w litrze, wyrażonego jako cukier inwertowany.
  - b) Minimalna zawartość alkoholu w *nocino* wynosi 30 % obj.
  - c) Do *nocino* mają zastosowanie przepisy dotyczące środków i preparatów aromatyzujących w odniesieniu do likierów ustanowione w kategorii 32.
  - d) Nazwa handlowa może być uzupełniona terminem „likier”.
41. **Likier jajeczny lub *advocaat*, lub *avocat*, lub *advokat***
- a) Likier jajeczny lub *advocaat*, lub *avocat*, lub *advokat* to napój spirytusowy, aromatyzowany lub nie, otrzymany z alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, destylatu lub okowity, zawierający następujące składniki: żółtko jaj wysokiej jakości, białko jaj i cukier lub miód. Minimalna zawartość cukru lub miodu – wyrażonego jako cukier inwertowany – musi wynosić 150 gramów w litrze. Minimalna zawartość czystego żółtka jaj musi wynosić 140 gramów w litrze gotowego wyrobu.
  - b) W drodze odstępstwa od przepisów art. 2 ust. 1 lit. c) minimalna zawartość alkoholu w likierze jajecznym lub w *advocaat*, lub *avocat*, lub *advokat* wynosi 14 % obj.

**▼ M1**

- c) Do przyrządzania likieru jajecznego lub *advocaat*, lub *avocat*, lub *advokat* można używać wyłącznie substancji aromatycznych w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 1334/2008 i preparatów aromatycznych w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit. d) tego rozporządzenia.

**▼ B**

42. **Likier z dodatkiem jajka**
- a) Likier z dodatkiem jajka to napój spirytusowy, aromatyzowany lub nie, uzyskany z alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, destylatu lub okowity, którego charakterystyczne składniki to: żółtko jaj wysokiej jakości, białko jaj i cukier lub miód. Minimalna zawartość cukru lub miodu – wyrażonego jako cukier inwertowany – musi wynosić 150 gramów w litrze. Minimalna zawartość żółtka jaj musi wynosić 70 gramów w litrze wyrobu gotowego.
  - b) Minimalna ►C1 objętościowa zawartość ◀ alkoholu w likierze z dodatkiem jajka wynosi 15 %.
  - c) Do przyrządzania likieru z dodatkiem jajka można używać wyłącznie naturalnych środków i preparatów aromatyzujących określonych w art. 1 ust. 2 lit. b) ppkt (i) oraz w art. 1 ust. 2 lit. c) dyrektywy 88/388/EWG.

43. **Mistrà****▼ C1**

- a) *Mistrà* to bezbarwny napój spirytusowy anyżowy lub aromatyzowany naturalnym anetolem:

**▼ B**

- (i) o zawartości anetolu nie mniejszej niż 1 gram i nie większej niż 2 gramy w litrze;
  - (ii) który może również zawierać destylat z ziół aromatycznych;
  - (iii) bez dodatku cukru.
- b) Minimalna zawartość alkoholu w *mistrà* wynosi 40 % obj., a maksymalna zawartość alkoholu wynosi 47 % obj.
  - c) Do przyrządzania *mistrà* można używać wyłącznie naturalnych środków i preparatów aromatyzujących określonych w art. 1 ust. 2 lit. b) ppkt (i) oraz w art. 1 ust. 2 lit. c) dyrektywy 88/388/EWG.

**▼ B**44. ***Väkevä glögi* lub *spritglögg*****▼ M1**

- a) *Väkevä glögi* lub *spritglögg* to napój spirytusowy wytwarzany w drodze aromatyzowania alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego naturalnym aromatem goździków korzennych lub cynamonem, z zastosowaniem jednego z następujących procesów: maceracji lub destylacji, redestylacji alkoholu z dodatkiem części wymienionych wyżej roślin, dodanie naturalnych substancji aromatycznych w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit. c) rozporządzenia (WE) nr 1334/2008 o cechach goździków lub cynamonu, lub z zastosowaniem połączenia tych metod.

**▼ B**

- b) Minimalna zawartość alkoholu w *väkevä glögi* lub *spritglögg* wynosi 15 % obj.

**▼ M1**

- c) Można zastosować również inne środki aromatyzujące, substancje aromatyczne lub preparaty aromatyczne w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit. b), d) i h) rozporządzenia (WE) nr 1334/2008, jednak smak wymienionych przypraw musi być dominujący.

**▼ B**

- d) Zawartość wina lub produktów winnych nie może przekraczać 50 % gotowego wyrobu.

45. ***Berenburg* lub *Beerenburg***

- a) *Berenburg* lub *Beerenburg* to napój spirytusowy:
- (i) wytwarzany z zastosowaniem alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
  - (ii) przy zastosowaniu maceracji owoców lub roślin, lub ich części;
  - (iii) zawierający destylat – o charakterystycznym smaku – korzenia goryczki żółtej (*Gentiana lutea* L.), jagód jałowca (*Juniperus communis* L.) i liści laurowych (*Laurus nobilis* L.);
  - (iv) o barwie zmieniającej się od jasnej do ciemnego brązu;
  - (v) który może być słodzony maksymalnie w ilości 20 gramów cukru w litrze, wyrażonego jako cukier inwertowany.
- b) Minimalna zawartość alkoholu w *Berenburg* lub *Beerenburg* wynosi 30 % obj.
- c) Do przyrządzania *Berenburg* lub *Beerenburg* można używać wyłącznie naturalnych środków i preparatów aromatyzujących określonych w art. 1 ust. 2 lit. b) ppkt (i) oraz w art. 1 ust. 2 lit. c) dyrektywy 88/388/EWG.

46. ***Nektar miodowy***

- a) *Nektar miodowy* to napój spirytusowy wytwarzany poprzez aromatyzowanie mieszaniny sfermentowanego zacieru miodowego i destylatu miodu lub alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego zawierający co najmniej 30 % obj. sfermentowanego zacieru miodowego.
- b) Minimalna zawartość alkoholu w nektarze miodowym wynosi 22 % obj.
- c) Do przyrządzania nektaru miodowego można używać wyłącznie naturalnych środków i preparatów aromatyzujących określonych w art. 1 ust. 2 lit. b) ppkt (i) oraz w art. 1 ust. 2 lit. c) dyrektywy 88/388/EWG, pod warunkiem że smak miodu jest dominujący.

**▼ B**

d) Nektar miodowy może być słodzony wyłącznie z użyciem miodu.

*Pozostałe napoje spirytusowe*

1. *Rum-Verschnitt* wytwarzany jest w Niemczech i uzyskuje się go przez zmieszanie rumu z alkoholem, przy czym co najmniej 5 % zawartości alkoholu w wyrobie gotowym musi pochodzić z rumu. Minimalna zawartość alkoholu w *Rum-Verschnitt* wynosi 37,5 % obj. W zakresie dotyczącym etykietowania i prezentacji wyrobu *Rum-Verschnitt* wyraz *Verschnitt* w opisie, prezentacji i etykietowaniu musi być napisany czcionką tego samego kroju, rozmiaru i koloru oraz w tym samym wierszu co wyraz „Rum”, a w przypadku butelek musi być zamieszczony na przedniej etykiecie. W przypadku sprzedaży tego wyrobu poza rynkiem niemieckim na etykiecie musi zostać podany skład alkoholu.
2. *Slivovice* wytwarzana jest w Republice Czeskiej i otrzymuje się ją przez dodanie do destylatu śliwek alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego w maksymalnej proporcji 30 % obj., przy czym proces ten jest przeprowadzany przed destylacją końcową. Wyrób ten musi być określony jako „napój spirytusowy”; można również stosować nazwę *slivovice*, zamieszczoną w tym samym polu widzenia na przedniej etykiecie. W przypadku wprowadzania omawianej czeskiej *slivovice* do obrotu we Wspólnocie na przedniej etykiecie musi zostać podany skład alkoholu. Przepis ten stosuje się bez uszczerbku dla używania nazwy *slivovice* dla okowit z owoców wymienionych w kategorii 9.

▼ **M9**

## ZAŁĄCZNIK III

## OZNACZENIA GEOGRAFICZNE

Kategoria produktu	Oznaczenie geograficzne	Kraj pochodzenia (dokładny opis pochodzenia geograficznego znajduje się w dokumentacji technicznej)
1. Rum		
	<i>Rhum de la Martinique</i>	Francja
	<i>Rhum de la Guadeloupe</i>	Francja
	<i>Rhum de la Réunion</i>	Francja
	<i>Rhum de la Guyane</i>	Francja
	<i>Rhum de sucrerie de la Baie du Galion</i>	Francja
	<i>Rhum des Antilles françaises</i>	Francja
	<i>Rhum des départements français d'outre-mer</i>	Francja
	<i>Rum da Madeira</i>	Portugalia
	<i>Ron de Guatemala</i>	Gwatemala
2. Whisky/Whiskey		
	<i>Scotch Whisky</i>	Zjednoczone Królestwo (Szkocja)
	<i>Irish Whiskey/Uisce Beatha Eireannach/Irish Whisky</i> <sup>(1)</sup>	Irlandia
	<i>Whisky breton/Whisky de Bretagne</i>	Francja
	<i>Whisky alsacien/Whisky d'Alsace</i>	Francja
3. Okowita zbożowa		
	<i>Korn/Kornbrand</i>	Niemcy, Austria, Belgia (społeczność niemieckojęzyczna)
	<i>Münsterländer Korn/Kornbrand</i>	Niemcy
	<i>Sendenhorster Korn/Kornbrand</i>	Niemcy
	<i>Emsländer Korn/Kornbrand</i>	Niemcy
	<i>Haselünner Korn/Kornbrand</i>	Niemcy
	<i>Hasetaler Korn/Kornbrand</i>	Niemcy
	<i>Samanė</i>	Litwa
4. Okowita z wina gronowego		
	► <b>M11</b> <i>Eau-de-vie de Cognac/Eau-de-vie des Charentes/Cognac</i> ◀  (Nazwę „Cognac” można uzupełnić jednym z następujących określeń: — <i>Fine</i> — <i>Grande Fine Champagne</i>	Francja

▼ **M9**

Kategoria produktu	Oznaczenie geograficzne	Kraj pochodzenia (dokładny opis pochodzenia geograficznego znajduje się w dokumentacji technicznej)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>— <i>Grande Champagne</i></li> <li>— <i>Petite Fine Champagne</i></li> <li>— <i>Petite Champagne</i></li> <li>— <i>Fine Champagne</i></li> <li>— <i>Borderies</i></li> <li>— <i>Fins Bois</i></li> <li>— <i>Bons Bois</i>)</li> </ul>	
	<i>Fine Bordeaux</i>	Francja
	<i>Fine de Bourgogne</i>	Francja
	<i>Armagnac</i> (Nazwę „Armagnac” można uzupełnić jednym z następujących określeń:	Francja
	<ul style="list-style-type: none"> <li>— <i>Bas-Armagnac</i></li> <li>— <i>Haut-Armagnac</i></li> <li>— <i>Armagnac-Ténarèze</i></li> <li>— <i>Blanche Armagnac</i>)</li> </ul>	
	<i>Eau-de-vie de vin de la Marne</i>	Francja
	<i>Eau-de-vie de vin originaire du Bugey</i>	Francja
	<i>Eau-de-vie de vin des Côtes-du-Rhône</i>	Francja
	► <b>M11</b> <i>Eau-de-vie de Faugères</i> ◀	Francja
	<i>Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc</i>	Francja
	<i>Aguardente de Vinho Douro</i>	Portugalia
	<i>Aguardente de Vinho Ribatejo</i>	Portugalia
	<i>Aguardente de Vinho Alentejo</i>	Portugalia
	<i>Aguardente de Vinho da Região dos Vinhos Verdes</i>	Portugalia
	<i>Aguardente de Vinho Lourinhã</i>	Portugalia
	<i>Сунгурларска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сунгурларе/Sungurlarska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sungurlare</i>	Bułgaria
	<i>Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сливен)/Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sliven)</i>	Bułgaria





▼ **M9**

Kategoria produktu	Oznaczenie geograficzne	Kraj pochodzenia (dokładny opis pochodzenia geograficznego znajduje się w dokumentacji technicznej)
	<p>► <b>M11</b> <i>Marc d'Alsace Gewurztraminer</i> ◀</p> <p><i>Marc d'Auvernier</i></p> <p><i>Marc du Jura</i></p> <p><i>Aguardente Bagaceira Bairrada</i></p> <p><i>Aguardente Bagaceira Alentejo</i></p> <p><i>Aguardente Bagaceira da Região dos Vinhos Verdes</i></p> <p><i>Orujo de Galicia</i></p> <p><i>Grappa</i></p> <p><i>Grappa di Barolo</i></p> <p><i>Grappa piemontese/Grappa del Piemonte</i></p> <p>► <b>M11</b> <i>Grappa lombarda/Grappa della Lombardia</i> ◀</p> <p><i>Grappa trentina/Grappa del Trentino</i></p> <p><i>Grappa friulana/Grappa del Friuli</i></p> <p><i>Grappa veneta/Grappa del Veneto</i></p> <p><i>Südtiroler Grappa/Grappa dell'Alto Adige</i></p> <p><i>Grappa siciliana/Grappa di Sicilia</i></p> <p><i>Grappa di Marsala</i></p> <p>► <b>M11</b> <i>Τσικουδιά/Tsikoudia/Τσίπουρο/Tsipouro</i> ◀</p> <p><i>Τσικουδιά Κρήτης/Tsikoudia of Crete</i></p> <p><i>Τσίπουρο Μακεδονίας/Tsipouro of Macedonia</i></p> <p><i>Τσίπουρο Θεσσαλίας/Tsipouro of Thessaly</i></p> <p><i>Τσίπουρο Τυρνάβου/Tsipouro of Tyrnavos</i></p> <p><i>Ζιβανία/Τζιβανία/Ζιβάνα/Zivania</i></p> <p><i>Törkölypálinka</i></p>	<p>Francja</p> <p>Francja</p> <p>Francja</p> <p>Portugalia</p> <p>Portugalia</p> <p>Portugalia</p> <p>Hiszpania</p> <p>Włochy</p> <p>Włochy</p> <p>Włochy</p> <p>Włochy</p> <p>Włochy</p> <p>Włochy</p> <p>Włochy</p> <p>Włochy</p> <p>Włochy</p> <p>Włochy</p> <p>Włochy</p> <p>Włochy</p> <p>Włochy</p> <p>Grecja</p> <p>Grecja</p> <p>Grecja</p> <p>Grecja</p> <p>Cypr</p> <p>Węgry</p>
9. Okowita z owoców		
	<p><i>Schwarzwälder Kirschwasser</i></p> <p><i>Schwarzwälder Mirabellenwasser</i></p> <p><i>Schwarzwälder Williamsbirne</i></p> <p><i>Schwarzwälder Zwetschgenwasser</i></p> <p><i>Fränkisches Zwetschgenwasser</i></p>	<p>Niemcy</p> <p>Niemcy</p> <p>Niemcy</p> <p>Niemcy</p> <p>Niemcy</p>

▼ **M9**

Kategoria produktu	Oznaczenie geograficzne	Kraj pochodzenia (dokładny opis pochodzenia geograficznego znajduje się w dokumentacji technicznej)
	<i>Fränkisches Kirschwasser</i>	Niemcy
	<i>Fränkischer Obstler</i>	Niemcy
	<i>Mirabelle de Lorraine</i>	Francja
	<i>Kirsch d'Alsace</i>	Francja
	<i>Quetsch d'Alsace</i>	Francja
	<i>Framboise d'Alsace</i>	Francja
	<i>Mirabelle d'Alsace</i>	Francja
	<i>Kirsch de Fougerolles</i>	Francja
	<i>Südtiroler Williams/Williams dell'Alto Adige</i>	Włochy
	<i>Südtiroler Marille/Marille dell'Alto Adige</i>	Włochy
	<i>Südtiroler Kirsch/Kirsch dell'Alto Adige</i>	Włochy
	<i>Südtiroler Zwetschgeler/Zwetschgeler dell'Alto Adige</i>	Włochy
	<i>Südtiroler Obstler/Obstler dell'Alto Adige</i>	Włochy
	<i>Südtiroler Gravensteiner/Gravensteiner dell'Alto Adige</i>	Włochy
	<i>Südtiroler Golden Delicious/Golden Delicious dell'Alto Adige</i>	Włochy
	<i>Williams friulano/Williams del Friuli</i>	Włochy
	<i>Sliwovitz del Veneto</i>	Włochy
	<i>Sliwovitz del Friuli-Venezia Giulia</i>	Włochy
	<i>Distillato di mele trentino/Distillato di mele del Trentino</i>	Włochy
	<i>Williams trentino/Williams del Trentino</i>	Włochy
	<i>Sliwovitz trentino/Sliwovitz del Trentino</i>	Włochy
	<i>Aprikot trentino/Aprikot del Trentino</i>	Włochy
	<i>Medronho do Algarve</i>	Portugalia
	<i>Kirsch Friulano/Kirschwasser Friulano</i>	Włochy
	<i>Kirsch Trentino/Kirschwasser Trentino</i>	Włochy
	<i>Kirsch Veneto/Kirschwasser Veneto</i>	Włochy
	<i>Wachauer Marillenbrand</i>	Austria
	<i>Szatmári Szilvapálinka</i>	Węgry
	<i>Kecskeméti Barackpálinka</i>	Węgry
	<i>Békési Szilvapálinka</i>	Węgry

## ▼ M9

Kategoria produktu	Oznaczenie geograficzne	Kraj pochodzenia (dokładny opis pochodzenia geograficznego znajduje się w dokumentacji technicznej)
	<i>Szabolcsi Almapálinka</i> <i>Gönci Barackpálinka</i> <i>Pálinka</i> <i>Újfehértói meggypálinka</i> <i>Brinjevec</i> <i>Dolenjski sadjevec</i> <i>Троянска сливова ракия/Сливова ракия от Троян/Тroyanska slivova rakya/Slivova rakya z Trojanu</i> <i>Ловешка сливова ракия/Сливова ракия от Ловеч/Loveshka slivova rakya/Slivova rakya z Loweczu</i> <i>Pălincă</i> <i>Țuică Zetea de Medieșu Aurit</i> <i>Țuică de Argeș</i> <i>Horincă de Cămârzana</i> <i>Hrvatska loza</i> <i>Hrvatska stara šljivovica</i> <i>Slavonska šljivovica</i> <i>Pisco</i> <sup>(2)</sup>	Węgry Węgry Węgry, Austria (w przypadku okowit z moreli wytwarzanych wyłącznie w krajach związkowych: Dolna Austria, Burgenland, Styria, Wiedeń) Węgry Słowenia Słowenia Bułgaria Bułgaria Rumunia Rumunia Rumunia Rumunia Chorwacja Chorwacja Chorwacja Peru
10. Okowita z cydru i okowita z perry		
	<i>Calvados</i> <i>Calvados Pays d'Auge</i> <i>Calvados Domfrontais</i> <i>Eau-de-vie de cidre de Bretagne</i> <i>Eau-de-vie de cidre de Normandie</i> <i>Eau-de-vie de poiré de Normandie</i> <i>Eau-de-vie de cidre du Maine</i> <i>Aguardiente de sidra de Asturias</i> <i>Somerset Cider Brandy</i> <sup>(3)</sup>	Francja Francja Francja Francja Francja Francja Francja Hiszpania Zjednoczone Królestwo
15. Wódka		
	<i>Svensk Vodka/Swedish Vodka</i> <i>Suomalainen Vodka/Finsk Vodka/Vodka of Finland</i> <i>Polska Wódka/Polish Vodka</i>	Szwecja Finlandia Polska

▼ **M9**

Kategoria produktu	Oznaczenie geograficzne	Kraj pochodzenia (dokładny opis pochodzenia geograficznego znajduje się w dokumentacji technicznej)
	<i>Originali lietuviška degtinė/Original Lithuanian vodka</i>	Litwa
	<i>Estonian vodka</i>	Estonia
17. Geist		
	<i>Schwarzwälder Himbeergeist</i>	Niemcy
18. Goryczka		
	<i>Bayerischer Gebirgsenzian</i>	Niemcy
	<i>Südtiroler Enzian/Genziana dell'Alto Adige</i>	Włochy
	<i>Genziana trentina/Genziana del Trentino</i>	Włochy
19. Napoje spirytusowe aromatyzowane jałowcem		
	<i>Genièvre/Jenever/Genever</i>	Belgia, Niderlandy, Francja (departamenty Nord (59) i Pas-de-Calais (62)), Niemcy (niemieckie kraje związkowe Nadrenia Północna-Westfalia i Dolna Saksonia)
	<i>Genièvre de grains/Graanjenever/Graangen-ever</i>	Belgia, Niderlandy, Francja (departamenty Nord (59) i Pas-de-Calais (62))
	<i>Jonge jenever/jonge genever</i>	Belgia, Niderlandy
	<i>Oude jenever/oude genever</i>	Belgia, Niderlandy
	<i>Hasseltse jenever/Hasselt</i>	Belgia (Hasselt, Zonhoven, Diepenbeek)
	<i>Balegemse jenever</i>	Belgia (Balegem)
	<i>O' de Flander-Oost-Vlaamse Graanjenever</i>	Belgia (Oost-Vlaanderen)
	<i>Peket-Pekêt/Peket-Pékêt de Wallonie</i>	Belgia (Région wallonne)
	► <b>M11</b> <i>Genièvre Flandre Artois</i> ◀	Francja (departamenty Nord (59) i Pas-de-Calais (62))
	<i>Ostfriesischer Korngenever</i>	Niemcy
	<i>Steinhäger</i>	Niemcy
	<i>Gin de Mahón</i>	Hiszpania
	<i>Vilniaus Džinas/Vilnius Gin</i>	Litwa
	<i>Spišská borovička</i>	Słowacja
24. Akvavit/aquavit		
	<i>Svensk Aquavit/Svensk Akvavit/Swedish Aquavit</i>	Szwecja
25. Napoje spirytusowe anyżowe		
	<i>Anís Paloma Monforte del Cid</i>	Hiszpania
	<i>Hierbas de Mallorca</i>	Hiszpania

## ▼ M9

Kategoria produktu	Oznaczenie geograficzne	Kraj pochodzenia (dokładny opis pochodzenia geograficznego znajduje się w dokumentacji technicznej)
	<i>Hierbas Ibicencas</i>	Hiszpania
	<i>Chinchón</i>	Hiszpania
	<i>Janeževca</i>	Słowenia
29. Anis destylowany		
	<i>Ouzo/Oύζο</i>	Cypr, Grecja
	<i>Oύζο Μυτιλήνης/Ouzo of Mitilene</i>	Grecja
	<i>Oύζο Πλωμαρίου/Ouzo of Plomari</i>	Grecja
	<i>Oύζο Καλαμάτας/Ouzo of Kalamata</i>	Grecja
	<i>Oύζο Θράκης/Ouzo of Thrace</i>	Grecja
	<i>Oύζο Μακεδονίας/Ouzo of Macedonia</i>	Grecja
30. Gorzkie napoje spirytusowe/bitter		
	<i>Rheinberger Kräuter</i>	Niemcy
	<i>Trejos devyneries</i>	Litwa
	<i>Slovenska travarica</i>	Słowenia
31. Wódka smakowa		
	Wódka ziołowa z Niziny Północnopodlaskiej aromatyzowana ekstraktem z trawy żubrowej	Polska
	<i>Polska Wódka/Polish Vodka</i> (4)	Polska
	<i>Originali lietuviška degtinė/Original Lithuanian vodka</i> (4)	Litwa
32. Likier		
	<i>Berliner Kümmel</i>	Niemcy
	<i>Hamburger Kümmel</i>	Niemcy
	<i>Münchener Kümmel</i>	Niemcy
	<i>Chiemseer Klosterlikör</i>	Niemcy
	<i>Bayerischer Kräuterlikör</i>	Niemcy
	<i>Irish Cream</i> (5)	Irlandia
	<i>Palo de Mallorca</i>	Hiszpania
	<i>Mirto di Sardegna</i>	Włochy
	<i>Liquore di limone di Sorrento</i>	Włochy
	<i>Liquore di limone della Costa d'Amalfi</i>	Włochy
	<i>Genepì del Piemonte</i>	Włochy
	<i>Genepì della Valle d'Aosta</i>	Włochy
	<i>Benediktbeurer Klosterlikör</i>	Niemcy

▼ **M9**

Kategoria produktu	Oznaczenie geograficzne	Kraj pochodzenia (dokładny opis pochodzenia geograficznego znajduje się w dokumentacji technicznej)
	<i>Ettaler Klosterlikör</i>	Niemcy
	<i>Ratafia de Champagne</i>	Francja
	<i>Ratafia catalana</i>	Hiszpania
	<i>Suomalainen Marjalikööri/Suomalainen Hedelmälikööri/Finsk Bärlikör/Finsk Frukttlikör/Finnish berry liqueur/Finnish fruit liqueur</i>	Finlandia
	<i>Mariazeller Magenlikör</i>	Austria
	<i>Steinfelder Magenbitter</i>	Austria
	<i>Wachauer Marillenlikör</i>	Austria
	<i>Jägertee/Jagertee/Jagatee</i>	Austria
	<i>Hüttentee</i>	Niemcy
	<i>Polish Cherry</i>	Polska
	<i>Karlovarská Hořká</i>	Republika Czeska
	<i>Pelinkovec</i>	Słowenia
	<i>Blutwurz</i>	Niemcy
	<i>Cantueso Alicante</i>	Hiszpania
	<i>Licor café de Galicia</i>	Hiszpania
	<i>Licor de hierbas de Galicia</i>	Hiszpania
	► <b>M11</b> <i>Génépi des Alpes/Genepi delle Alpi</i> ◀	Francja, Włochy
	<i>Μαστίχα Χίου/Masticha of Chios</i>	Grecja
	<i>Κίτρο Νάξου/Kitro of Naxos</i>	Grecja
	<i>Κουμκουάτ Κέρκυρας/Koum Kouat of Corfu</i>	Grecja
	<i>Τεντούρα/Tentoura</i>	Grecja
	<i>Poncha da Madeira</i>	Portugalia
	<i>Hrvatski pelinkovac</i>	Chorwacja
34. Crème de cassis		
	<i>Cassis de Bourgogne</i>	Francja
	<i>Cassis de Dijon</i>	Francja
	<i>Cassis de Saintonge</i>	Francja
37a. Napój spirytusowy aromatyzowany tarniną lub <i>Pacharán</i>	<i>Pacharán navarro</i>	Hiszpania
39. Maraschino/Marrasquino/Maraskino	<i>Zadarski maraschino</i>	Chorwacja

▼ **M9**

Kategoria produktu	Oznaczenie geograficzne	Kraj pochodzenia (dokładny opis pochodzenia geograficznego znajduje się w dokumentacji technicznej)
40. Nocino		
	<i>Nocino di Modena</i>	Włochy
	<i>Orehovec</i>	Słowenia
Pozostałe napoje spirytusowe		
	<i>Pommeau de Bretagne</i>	Francja
	<i>Pommeau du Maine</i>	Francja
	<i>Pommeau de Normandie</i>	Francja
	<i>Svensk Punsch/Swedish Punch</i>	Szwecja
	<i>Inländerrum</i>	Austria
	<i>Bärwurz</i>	Niemcy
	<i>Aguardiente de hierbas de Galicia</i>	Hiszpania
	<i>Aperitivo Café de Alcoy</i>	Hiszpania
	<i>Herbero de la Sierra de Mariola</i>	Hiszpania
	<i>Königsberger Bärenfang</i>	Niemcy
	<i>Ostpreußischer Bärenfang</i>	Niemcy
	<i>Ronmiel de Canarias</i>	Hiszpania
	<i>Genièvre aux fruits/Vruchtenjenever/Jenever met vruchten/Fruchtgenever</i>	Belgia, Niderlandy, Niemcy (niemieckie kraje związkowe Nadrenia Północna-Westfalia i Dolna Saksonia)
	<i>Domači rum</i>	Słowenia
	<i>Irish Poteen/Irish Poitín</i>	► <b>M11</b> Irlandia <sup>(6)</sup> ◀
	<i>Trauktinė</i>	Litwa
	<i>Trauktinė Palanga</i>	Litwa
	<i>Trauktinė Dainava</i>	Litwa
	<i>Hrvatska travarica</i>	Chorwacja

<sup>(1)</sup> Oznaczenie geograficzne *Irish Whiskey/Uisce Beatha Eireannach/Irish Whisky* obejmuje *whisky/whiskey* wytwarzane w Irlandii i Irlandii Północnej.

<sup>(2)</sup> Ochrona oznaczenia geograficznego *Pisco* na mocy niniejszego rozporządzenia pozostaje bez uszczerbku dla używania nazwy *Pisco* w odniesieniu do produktów pochodzących z Chile chronionych na mocy układu z 2002 r. ustanawiającego stowarzyszenie między Unią a Chile.

<sup>(3)</sup> Obok oznaczenia geograficznego *Somerset Cider Brandy* musi zostać umieszczona nazwa handlowa „cider spirit”.

<sup>(4)</sup> Produkt ten musi posiadać na etykiecie nazwę handlową „wódka smakowa”. Określenie „smakowa” można zastąpić nazwą dominującego smaku.

<sup>(5)</sup> Oznaczenie geograficzne *Irish Cream* obejmuje stosowny likier wytwarzany w Irlandii oraz Irlandii Północnej.

► **M11** <sup>(6)</sup> Oznaczenie geograficzne „*Irish Poteen/Irish Poitín*” obejmuje odpowiadający mu napój spirytusowy wytwarzany w Irlandii oraz Irlandii Północnej.. ◀