

31989R1576

12.6.1989

DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

L 160/1

ROZPORZĄDZENIE RADY (EWG) NR 1576/89**z dnia 29 maja 1989 r.****ustanawiające ogólne zasady definicji, opisu i prezentacji napojów spirytusowych**

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą, w szczególności jego art. 43 i 100a,

uwzględniając wniosek Komisji ⁽¹⁾,

we współpracy z Parlamentem Europejskim ⁽²⁾,

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno-Społecznego ⁽³⁾,

a także mając na uwadze, co następuje:

w chwili obecnej nie ma żadnych szczególnych przepisów Wspólnoty regulujących kwestie napojów spirytusowych, w szczególności w zakresie definiowania tych wyrobów oraz wymogów odnoszących się do ich opisu i prezentacji; ustanowienie wspólnych przepisów w tym zakresie konieczne jest z uwagi na gospodarcze znaczenie tych wyrobów oraz w celu wspierania funkcjonowania wspólnego rynku;

napoje spirytusowe stanowią podstawowy rynek zbytu dla rolnictwa Wspólnoty; ten rynek zbytu w dużej mierze wynika z dobrej opinii, jaką te wyroby uzyskiwały w całej Wspólnocie i na rynku światowym; tę dobrą opinię można przypisać jakości wyrobów tradycyjnych; w celu zachowania tego rynku, wskazane jest utrzymanie określonego poziomu jakości w odniesieniu do danych wyrobów; odpowiednim środkiem w celu utrzymania tego poziomu jakości jest zdefiniowanie omawianych wyrobów, przy uwzględnieniu tradycyjnych praktyk, na których opiera się ich reputacja; ponadto, w celu zapobieżenia dewaluacji wyrobów, zdefiniowanych w ten sposób terminów powinno się używać tylko w odniesieniu do wyrobów o tym samym poziomie jakości co wyroby tradycyjne;

w przypadku niektórych terytoriów, wśród których mogą się znaleźć, w drodze wyjątku, pewne państwa, przepisy Wspólnoty powinny zastrzegać możliwość używania nazw geograficznych odnoszących się do tych terytoriów, pod warunkiem, że etapy produkcji, w trakcie których końcowy wyrób uzyskuje

swoje cechy charakterystyczne i ostateczne właściwości, są przeprowadzane w danym obszarze geograficznym; przez takie udzielenie praw wyłączności zainteresowanym producentom, przepisy Wspólnoty zapewnią, że omawiane nazwy będą nadal służyć jako wskazanie pochodzenia i będą chronić te nazwy przed przejściem na własność publiczną i stanieniem się pospolitymi terminami; omawiane nazwy mają także za zadanie informować konsumenta o pochodzeniu wyrobów, których cechy charakterystyczne wynikają z użycia danych surowców lub zastosowania specjalnych procesów ich wytwarzania;

normalne i zwyczajowe środki informowania konsumenta mają obejmować określone informacje na etykietach; etykietowanie napojów spirytusowych podlega ogólnym przepisom, ustanowionym w dyrektywie Rady 79/112/EWG z dnia 18 grudnia 1978 r. w sprawie zbliżania przepisów ustawowych Państw Członkowskich odnoszących się do etykietowania, prezentacji i reklamowania środków spożywczych ⁽⁴⁾, ostatnio zmienionej dyrektywą 86/197/EWG ⁽⁵⁾; z uwagi na charakter omawianych wyrobów i w celu zapewnienia konsumentowi pełniejszej informacji, wskazane jest przyjęcie przepisów szczególnych, które stanowiłyby uzupełnienie wspomnianych przepisów ogólnych, w szczególności definicja wyrobów powinna obejmować pojęcia odnoszące się do dojrzewania i minimalnej zawartości alkoholu w celu dopuszczenia do spożycia przez ludzi;

pomimo, że dyrektywa 79/112/EWG wymaga drukowania określonych informacji szczegółowych na etykietach, występują w nich jednak pewne niejasności co do miejsca wytwarzania; pojęcie to ma szczególne znaczenie w omawianym sektorze napojów, z uwagi na fakt, że konsument często kojarzy napój z miejscem jego wytwarzania; brak takiej nazwy może skutkować u konsumenta podejrzeniem o fałszywe pochodzenie wyrobu; niebezpieczeństwa tego można uniknąć przez wprowadzenie, w określonych przypadkach, obowiązku wskazywania na etykietach miejsca wytwarzania;

⁽¹⁾ Dz.U. C 189 z 23.7.1982, str. 7 oraz Dz.U. C 269 z 25.10.1986, str. 4.

⁽²⁾ Opinia opublikowana w Dz.U. C 127 z 14.5.1984, str. 175 oraz decyzja z dnia 24 maja 1989 r. (dotychczas nieopublikowana w Dzienniku Urzędowym).

⁽³⁾ Dz.U. C 124 z 9.5.1983, str. 16.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 33 z 8.2.1979, str. 1.

⁽⁵⁾ Dz.U. L 144 z 29.5.1986, str. 38.

w pewnych przypadkach wskazane jest także ustanowienie dodatkowych wymogów; w szczególności, powinno się ustanowić wymóg, aby w przypadku stosowania alkoholu etylowego, był to alkohol wyłącznie pochodzenia rolniczego, co już jest we Wspólnocie powszechnie przyjętą praktyką i stanowi kontynuację zapewnienia głównego rynku zbytu dla podstawowych produktów rolnych;

dyrektywa Rady 80/778/EWG z dnia 15 lipca 1980 r. odnosząca się do jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi ⁽¹⁾ oraz dyrektywa Rady 80/777/EWG z dnia 15 lipca 1980 r. w sprawie zbliżania przepisów ustawowych Państw Członkowskich odnoszących się do eksploatacji i obrotu naturalnymi wodami mineralnymi ⁽²⁾, ostatnio zmieniona Aktem Przystąpienia Hiszpanii i Portugalii, ustanawiają właściwości wody używanej w środkach spożywczych; konieczne jest nawiązanie do tych aktów;

dyrektywa Rady 80/388/EWG z dnia 22 czerwca 1988 r. w sprawie zbliżania przepisów ustawowych Państw Członkowskich odnoszących się do aromatów używanych w środkach spożywczych oraz podstawowych surowców do ich produkcji ⁽³⁾ przedstawia definicje różnych terminów obowiązujących w związku z aromatami; taka sama terminologia powinna zostać zastosowana w niniejszym rozporządzeniu;

wskazane jest przyjęcie szczególnych przepisów dotyczących opisu i prezentacji w odniesieniu do przywożonych napojów spirytusowych, z uwzględnieniem zobowiązań Wspólnoty w jej stosunkach z państwami trzecimi;

w celu ochrony dobrej opinii wyrobów Wspólnoty na rynku światowym, takie same przepisy powinno się stosować w odniesieniu do wyrobów wywożonych, z wyjątkiem przypadków występowania przepisów sprzecznych, uwzględniających tradycyjne zwyczaje i praktyki;

w celu zapewnienia jednolitego i równoczesnego wprowadzenia w życie omawianych środków, wskazane jest ustanowienie rozporządzenia stanowiącego podstawę działań w tym zakresie;

w celu uproszczenia i przyspieszenia procedury, Komisja powinna zostać zobowiązana do przyjęcia środków wykonawczych o charakterze technicznym; w tym celu, konieczne jest ustanowienie procedury zapewniającej ścisłą współpracę Państw Członkowskich i Komisji w ramach komitetu wykonawczego;

w celu ułatwienia zmiany na system wprowadzony na mocy niniejszego rozporządzenia, niezbędne są środki przejściowe,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

1. Niniejsze rozporządzenie ustanawia ogólne zasady definicji, opisu i prezentacji napojów spirytusowych.

⁽¹⁾ Dz.U. L 229 z 30.8.1980, str. 11.

⁽²⁾ Dz.U. L 229 z 30.8.1980, str. 1.

⁽³⁾ Dz.U. L 184 z 15.7.1988, str. 61.

2. Dla celów niniejszego rozporządzenia, napój spirytusowy oznacza płyn alkoholowy:

- przeznaczony do spożycia przez ludzi,
- o szczególnych właściwościach organoleptycznych oraz, z wyjątkiem wyrobów wymienionych w pkt I załącznika III, o minimalnej zawartości alkoholu, wynoszącej 15 % obj., oraz
- wytwarzany
 - bezpośrednio w drodze destylacji, nawet z dodatkiem aromatów, z naturalnie fermentowanych wyrobów, i/lub w drodze maceracji substancji roślinnych i/lub dodania aromatów, cukrów albo innych substancji słodzących wymienionych w ust. 3 lit. a), i/lub innych produktów rolnych, do alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego i/lub destylatu pochodzenia rolniczego i/lub spirytusu określonego w niniejszym rozporządzeniu, albo
 - poprzez zmieszanie napoju spirytusowego z:
 - jednym lub kilkoma innymi napojami spirytusowymi,
 - alkoholem etylowym pochodzenia rolniczego, destylatem pochodzenia rolniczego lub spirytusem,
 - jednym lub kilkoma napojami alkoholowymi,
 - jednym lub kilkoma napojami.

Niemniej jednak za napoje spirytusowe nie uważa się napojów oznaczonych kodami CN 2203 00, 2204, 2205, 2206 00 i 2207.

3. Definicje wstępne

Dla celów niniejszego rozporządzenia, następujące terminy mają podane znaczenie:

a) słodzenie:

używanie do przyrządzania napojów spirytusowych jednej lub kilku z następujących substancji:

cukier półbiały, cukier biały, cukier biały rafinowany, dekstroza, fruktoza, syrop glukozowy, cukier płynny, cukier płynny inwertowany, sfermentowany moszcz winogronowy, koncentrat moszczu winogronowego, świeży moszcz winogronowy, cukier palony, miód, syrop z chleba świętojańskiego, lub używanie innych naturalnych substancji węglowodanowych o skutku równoważnym do wymienionych wyżej wyrobów.

„Cukier palony” oznacza produkt otrzymywany wyłącznie w wyniku kontrolowanego podgrzewania sacharozy bez związków zasadowych, kwasów mineralnych lub innych dodatków chemicznych;

b) mieszanie:

łączenie dwóch lub kilku różnych napojów w celu wytworzenia nowego napoju;

c) dodawanie alkoholu:

dodawanie do napoju spirytusowego alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;

d) sporządzanie mieszanek:

łączenie dwóch lub kilku napojów spirytusowych należących do tej samej kategorii, w składzie których występują niewielkie różnice, spowodowane jednym bądź kilkoma z następujących czynników:

- metoda ich przyrządzania,
- użyta aparatura destylacyjna,
- okres dojrzewania lub leżakowania,
- geograficzny obszar produkcji.

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

e) dojrzewanie lub leżakowanie:

dopuszczenie do naturalnego przebiegu pewnych reakcji w odpowiednich pojemnikach, przez co nadaje się napojowi spirytusowemu właściwości organoleptyczne, które uprzednio nie występowały;

f) aromatyzowanie:

używanie do przyrządzania napojów spirytusowych jednego lub kilku aromatów określonych w art. 1 ust. 2 lit. a) dyrektywy 88/388/EWG;

g) barwienie:

używanie do przyrządzania napojów spirytusowych jednego lub kilku barwników;

h) alkohol etylowy pochodzenia rolniczego:

alkohol etylowy, który posiada właściwości wymienione w załączniku I do niniejszego rozporządzenia i został uzyskany w drodze fermentacji alkoholowej, a następnie destylacji produktów rolnych wymienionych w załączniku II do Traktatu, z wyjątkiem napojów spirytusowych określonych w ust. 2. W przypadkach, kiedy występuje odniesienie do użytego surowca, alkohol musi być uzyskany wyłącznie z tego surowca;

i) destylat pochodzenia rolniczego:

płynny alkohol uzyskany w drodze fermentacji alkoholowej, a następnie destylacji produktów rolnych wymienionych w załączniku II do Traktatu, ale który nie posiada właściwości alkoholu etylowego określonego w lit. h) czy napoju spirytusowego, lecz nadal zachowuje aromat i smak użytych surowców. W przypadku, kiedy występuje odniesienie do użytego surowca, destylat musi być uzyskany wyłącznie z tego surowca;

j) zawartość alkoholu według objętości:

stosunek objętości czystego alkoholu, występującego w danym wyrobie w temperaturze 20 °C do całkowitej objętości tego wyrobu w tej samej temperaturze;

k) zawartość substancji lotnych:

ilość substancji lotnych, innych niż alkohol etylowy i metylowy, zawartych w napoju spirytusowym uzyskanym wyłącznie w drodze destylacji, tylko w wyniku destylacji lub redestylacji użytych surowców;

l) miejsce wytworzenia:

miejsce lub region, w którym odbywa się etap procesu wytwarzania produktu końcowego, który nadaje napojowi spirytusowemu jego właściwości i zasadnicze cechy jakościowe;

m) kategoria napojów spirytusowych: wszystkie napoje spirytusowe objęte tą samą definicją.

4. Określenie różnych kategorii napojów spirytusowych.

Dla celów niniejszego rozporządzenia, następujące wyrażenia mają podane znaczenie:

a) Rum:

- 1) Napój spirytusowy wytwarzany wyłącznie w drodze fermentacji alkoholowej i destylacji, z melasy lub syropu wytwarzanego w produkcji cukru trzcinowego albo z samego soku cukru trzcinowego i destylowany do poniżej 96 % obj. celem nadania destylatowi dostrzegalnych organoleptycznych właściwości rumu.
- 2) Napój alkoholowy wytwarzany wyłącznie w drodze fermentacji i destylacji soku trzciny cukrowej, posiadający właściwości aromatyczne specyficzne dla rumu oraz zawartość substancji lotnych równą lub wyższą niż 225 gramów na hektolitr alkoholu 100 % obj. Alkohol ten może być wprowadzany do obrotu z wyrazem „rolniczy” i „rum” wraz z nazwami geograficznymi Francuskich Departamentów Zamorskich wymienionych w załączniku II.

b) Whisky albo whiskey:

Napój spirytusowy wytwarzany w drodze destylacji zacieru zbóż:

- scukrzonego w drodze diastazy zawartego w nim słodu, nawet z innymi enzymami naturalnymi,
- sfermentowanego w wyniku działania drożdży,
- destylowanego do co najmniej 94,8 % obj., w celu nadania destylatowi aromatu i smaku użytych surowców,

oraz leżakowany przez co najmniej trzy lata, w drewnianych beczkach o pojemności nie przekraczającej 700 litrów.

c) Wódka zbożowa:

- 1) Napój spirytusowy, wytwarzany w drodze destylacji sfermentowanego zacieru zbóż i posiadający właściwości organoleptyczne użytych surowców:

W odniesieniu do napojów wytwarzanych w Niemczech i w regionach Wspólnoty, w których niemiecki jest jednym z języków urzędowych, wyrazy „Wódka zbożowa” można zastąpić wyrazami *Korn* lub *Kornbrand*, pod warunkiem, że napój ten jest tradycyjnie wytwarzany w tych regionach oraz jeśli wódka zbożowa nie zawiera jakichkolwiek dodatków i jest uzyskiwana:

- wyłącznie w drodze destylacji sfermentowanego zacieru całych ziaren pszenicy, jęczmienia, owsa, żyta lub gryki, ze wszystkimi częściami składowymi ziaren,
- albo w drodze redestylacji destylatu uzyskanego zgodnie z akapitem pierwszym.

- 2) Wódka zbożowa, aby mogła być oznaczona wyrazami „brandy zbożowa” musi być uzyskiwana poprzez destylację do poniżej 95 % obj., ze sfermentowanego zacieru zbóż i musi posiadać właściwości organoleptyczne użytych surowców.

d) Winiak (alkoholowy destylat winny):

Napój spirytusowy

- wytwarzany wyłącznie w drodze destylacji wina lub wina wzmocnionego do destylacji, do poniżej 86 % obj. lub poprzez redestylację destylatu winnego do poniżej 86 % obj.,
- zawierający substancje lotne w ilości równej lub przekraczającej 125 gramów na hektolitr alkoholu 100 % obj.,
- o maksymalnej zawartości alkoholu metylowego wynoszącej 200 gramów na hektolitr alkoholu 100 % obj.

Po zakończeniu procesu dojrzewania, napój ten można nadal sprzedawać jako „winiak”, jeżeli był leżakowany przez okres równy lub dłuższy niż okres przewidziany dla wyrobu określonego w lit. e).

e) Brandy lub Weinbrand:

Napój spirytusowy

- wytwarzany z alkoholowego destylatu winnego, nawet zmieszanego z destylatem winnym przedestylowanym do poniżej 94,8 % obj., pod warunkiem, że wymieniony destylat nie przekracza maksimum 50 % objętości wyrobu końcowego,
- leżakowany przez co najmniej jeden rok w dębowych pojemnikach, lub przez co najmniej sześć miesięcy w beczkach dębowych o pojemności poniżej 1 000 litrów,
- zawierający ilość substancji lotnych równą lub przekraczającą 125 gramów na hektolitr alkoholu 100 % obj. i pochodzących wyłącznie z destylacji lub redestylacji użytych surowców,
- o maksymalnej zawartości alkoholu metylowego wynoszącej 200 gramów na hektolitr alkoholu 100 % obj.

f) Wódka z wyłoków winogron lub wyłoki z winogron:

1) a) Napój spirytusowy

- wytwarzany ze sfermentowanych wyłoków winogron i destylowany bezpośrednio przez odparowanie wody albo po dodaniu wody; do wyłoków można dodać pewien procent osadu drożdżowego, określony zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 15, przy destylacji prowadzonej w obecności samych wyłoków do poniżej 86 % obj. Dozwolona jest redestylacja do tej samej mocy alkoholu,
- zawierający ilość substancji lotnych równą lub przekraczającą 140 gramów na hektolitr alkoholu 100 % obj. i posiadający maksymalną zawartość alkoholu metylowego w ilości 1 000 gramów na hektolitr alkoholu 100 % obj.

- b) Jednakże, w okresie przejściowym przewidzianym dla Portugalii w Akcie Przystąpienia z 1985 r., lit. a), nie wyklucza się sprzedawania w Portugalii wódki z wyłoków winogron, wytwarzanej w Portugalii i zawierającej maksymalnie 1 500 gramów spirytusu metylowego na hektolitr alkoholu 100 % obj.

- 2) Nazwę „wódka z wyłoków winogron” lub „wyłoki z winogron” można zastąpić nazwą *grappa* tylko w odniesieniu do napojów spirytusowych wytwarzanych we Włoszech.

g) Wódka z wyłoków owoców:

Napój spirytusowy wytwarzany w drodze fermentacji i destylacji wyłoków owoców. Warunki destylacji, właściwości produktu i inne przepisy powinny zostać ustanowione zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 15.

h) Wódka rodzynkowa albo brandy rodzynkowa:

Napój spirytusowy wytwarzany w drodze destylacji produktu uzyskanego poprzez fermentację alkoholową ekstraktu suszonych winogron odmian „Corinth Black” lub „Malaga muscat”, destylowanego do poniżej 94,5 % obj. w celu nadania destylatowi aromatu i smaku użytego surowca.

i) Wódki owocowe:

1) a) Napoje spirytusowe

- wytwarzane wyłącznie w drodze fermentacji alkoholowej i destylacji mięsistych owoców lub moszczu takich owoców, nawet z pestkami,
- destylowane do poniżej 86 % obj., w celu nadania destylatowi aromatu i smaku destylowanych owoców,
- o zawartości substancji lotnych równej lub przekraczającej 200 gramów na hektolitr alkoholu 100 % obj.,
- o maksymalnej zawartości alkoholu metylowego wynoszącej 1 000 gramów na hektolitr alkoholu 100 % obj., oraz

— w przypadku wódek z owoców pestkowych, o zawartości kwasu cyjanowodorowego nie przekraczającej 10 gramów na hektolitr alkoholu 100 % obj.

b) Zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 15, dopuszcza się przyjęcie odstępstw od przepisów lit. a) turet trzecie, czwarte i piąte, w szczególności, gdy wytwarzanie i sprzedaż tradycyjnych wyrobów stanowi znaczną część dochodu niektórych producentów owoców we Wspólnocie.

c) W ten sposób zdefiniowane napoje określa się wyrazem „wódka”, poprzedzonym nazwą owocu, na przykład: wódka wiśniowa lub wiśniówka, wódka śliwkowa lub śliwowica, wódka mirabelkowa, gruszkowa, jabłkowa, morelowa, figowa, cytrusowa czy winogronowa lub nazwą innych owoców. Do określenia tych napojów można używać wyrazu *wasser* (woda), z podaniem nazwy owocu.

Nazwa *Williams* może być używana tylko do opisywania wódki gruszkowej, wytwarzanej wyłącznie z gruszek odmiany „Williams”.

W przypadku zbiorowej destylacji dwóch lub kilku rodzajów owoców, uzyskany produkt określa się wyrazami „wódka owocowa”. Nazwę tę można uzupełnić nazwą owoców, według kolejności odpowiadającej użytym ilościom.

d) Przypadki i warunki, w których nazwa owocu może zostać zastąpiona nazwą „wódka”, poprzedzoną nazwą danego owocu, określa się zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 15.

2) Nazwę „wódka”, poprzedzoną nazwą owocu, można również stosować w odniesieniu do napojów spirytusowych, wytwarzanych przy zastosowaniu minimalnej proporcji w ilości 100 kilogramów owoców na 20 litrów alkoholu 100 % obj., poprzez destylację poprzedzoną maceracją niektórych jagód i innych owoców, takich jak maliny, jeżyny, czarne borówki i inne, nawet częściowo sfermentowanych, w alkoholu etylowym pochodzenia rolniczego lub w spirytusie bądź destylacie określonym w niniejszym rozporządzeniu.

Warunki używania nazwy „wódka”, poprzedzonej nazwą owocu, w celu uniknięcia pomyłek w odniesieniu do wódek owocowych określonych w pkt 1 i tych owoców, powinny zostać określone z zastosowaniem procedury przewidzianej w art. 15.

3) Napoje spirytusowe uzyskane poprzez destylację, poprzedzoną maceracją niesfermentowanych całych owoców, takich jak owoce wymienione w pkt 2, w alkoholu etylowym pochodzenia rolniczego, można określać wyrazem *geist*, wraz z podaniem nazwy owocu.

j) Wódka z jabłcznika lub moszczu gruszkowego:

Napoje spirytusowe

— wytwarzane wyłącznie w drodze destylacji jabłcznika i moszczu gruszkowego, oraz

— spełniające wymogi lit. i) pkt 1 lit. a) turet drugie, trzecie i czwarte, odnoszące się do wódek owocowych.

k) Wódka z goryczki:

Napój spirytusowy wytwarzany z destylatu goryczki, uzyskanego poprzez fermentację korzeni goryczki, nawet z dodatkiem alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego.

l) Owocowe napoje alkoholowe:

1) Napoje spirytusowe uzyskane w drodze macerowania owoców w alkoholu etylowym pochodzenia rolniczego i/lub w destylacie pochodzenia rolniczego i/lub w spirytusie zdefiniowanym w niniejszym rozporządzeniu oraz w minimalnej proporcji, określonej za pomocą procedury przewidzianej w art. 15.

Aromat tych napojów spirytusowych można uzupełnić substancjami i/lub preparatami aromatycznymi, innymi niż smak i zapach użytych owoców. Substancje i preparaty aromatyczne określone są odpowiednio w art. 1 ust. 2 lit. b) i) i lit. c) dyrektywy 88/388/EWG. Niemniej jednak, charakterystyczny aromat napoju i jego kolor muszą pochodzić wyłącznie od użytych owoców.

2) W ten sposób zdefiniowane napoje określa się mianem „napojów alkoholowych” lub „nalewek”, poprzedzonych nazwą owocu. Przypadki i warunki, w których nazwa owoców może zastąpić powyższe nazwy, określa się za pomocą procedury przewidzianej w art. 15.

Niemniej jednak, nazwa *Pacharán* może być używana wyłącznie dla „owocowego napoju alkoholowego” wytwarzanego w Hiszpanii i uzyskiwanego poprzez macerowanie owoców tarniny (*prunus espinosa*), w minimalnej proporcji w ilości 250 gramów owocu na litr czystego alkoholu.

m) Napoje spirytusowe aromatyzowane jałowcem:

1) a) Napoje spirytusowe, wytwarzane poprzez aromatyzowanie alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego i/lub spirytusu zbożowego i/lub destylatu zbożowego jagodami jałowca (*juniperus communis*).

Inne substancje naturalne i/lub identyczne z naturalnymi substancjami aromatycznymi określone w art. 1 ust. 2 lit. b) i) i ii) dyrektywy 88/388/EWG i/lub preparaty aromatyczne określone w art. 1 ust. 2 lit. c) tej dyrektywy, i/lub rośliny aromatyczne lub części roślin aromatycznych, które można zastosować dodatkowo, lecz organoleptyczne cechy charakterystyczne jałowca muszą być dostrzegalne, nawet, gdy zdarza się, że są osłabione.

b) Napoje te można określać nazwą *Wacholder*, *ginebra* lub *genebra*. Zastosowanie tych nazw ma zostać określone zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 15.

c) Alkohole używane do napojów spirytusowych określanych nazwami *genièvre*, *jenever*, *genevar* i *pekét* muszą być pod względem organoleptycznym właściwe dla procesu wytwarzania wyżej wymienionych wyrobów oraz muszą mieć maksymalną zawartość metylu w ilości 5 gramów na hektolitr 100 % alkoholu i maksymalną zawartość aldehydu, wyrażoną jako aldehyd octowy, w ilości 0,2 grama na hektolitr alkoholu 100 % obj. W przypadku takich wyrobów, smak jagód jałowca nie musi być dostrzegalny.

2) a) Napój może być określany nazwą *gin*, jeśli jest wytwarzany poprzez aromatyzowanie odpowiedniego pod względem organoleptycznym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, naturalnymi i/lub identycznymi z naturalnymi substancjami aromatycznymi zdefiniowanymi w art. 1 ust. 2 lit. b), i) i ii) dyrektywy 88/388/EWG i/lub preparatami aromatycznymi zdefiniowanymi w art. 1 ust. 2 lit. c) tej dyrektywy, w sposób zapewniający dominację smaku jałowca.

b) Napój może być określany nazwą „*gin destylowany*”, jeśli jest produkowany wyłącznie poprzez redystylowanie odpowiedniego pod względem organoleptycznym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, stosownej jakości i o początkowej mocy alkoholu wynoszącej co najmniej 96 % obj., w aparaturze tradycyjnie używanej do ginu, z dodatkiem jagód jałowca i innych naturalnych składników botanicznych, pod warunkiem, że dominuje smak jałowca. Wyrażenie „*gin destylowany*” można również stosować do mieszaniny produktu takiej destylacji i alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego o tym samym składzie, czystości i mocy alkoholu. Do aromatyzowania ginu destylowanego można używać również substancji aromatycznych naturalnych lub identycznych z naturalnymi i/lub preparatów aromatycznych określonych w lit. a). *London gin* jest rodzajem ginu destylowanego.

Gin uzyskany w prosty sposób, poprzez dodawanie esencji lub aromatów do alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, nie kwalifikuje się do opisu „*gin destylowany*”.

n) Napoje spirytusowe aromatyzowane kminkiem:

1) Napoje spirytusowe wytwarzane poprzez aromatyzowanie alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego kminkiem (*Carum carvi* L.).

Dodatkowo można stosować inne naturalne substancje aromatyczne lub substancje identyczne z naturalnymi, określone w art. 1 ust. 2 lit. b) i) i ii) dyrektywy 88/388/EWG, i/lub preparaty aromatyczne określone w art. 1 ust. 2 lit. c) niniejszej dyrektywy, z zastrzeżeniem, że smak kminku jest dominujący.

2) a) Napoje spirytusowe określone w pkt 1 można także określać nazwą *akvavit* lub *aquavit*, jeśli są one aromatyzowane destylatem z roślin lub przyprawami korzennymi.

Dodatkowo można stosować inne substancje aromatyczne, określone w akapicie drugiego pkt 1, jednak aromat tych napojów jest przypisywany głównie destylatom nasion kminku i/lub kopru (*Anethum graveolens* L.), przy czym użycie olejków esencjonalnych jest zakazane.

b) W smaku nie mogą dominować w oczywisty sposób substancje gorzkie; zawartość suchego ekstraktu nie może przekraczać 1,5 grama na 100 mililitrów.

o) Napoje spirytusowe aromatyzowane anyżem:

1) Napoje spirytusowe wytwarzane poprzez aromatyzowanie alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego naturalnymi ekstraktami anyżu gwiazdowego (*Illicium verum*), anyżu (*Pimpinella anisum*), kopru (*Poeniculum vulgare*) lub innych roślin, które zawierają takie same główne składniki aromatyczne, przy użyciu następujących procesów:

- maceracji i/lub destylacji,
- redestylacji alkoholu w obecności nasion lub innych części roślin, które wyszczególniono powyżej,
- dodania naturalnych destylowanych ekstraktów z roślin o aromacie anyżu,
- kombinacji tych trzech metod.

Można również używać innych naturalnych ekstraktów lub nasion aromatycznych, ale smak anyżu musi być dominujący.

2) Napój spirytusowy aromatyzowany anyżem, określany nazwą *pastis* musi zawierać naturalne ekstrakty korzenia lukrecji (*Glycyrrhiza glabra*), które implikują obecność barwników znanych jako „chalkony” oraz kwasu lukrecyjowego, których poziom musi wynosić odpowiednio 0,05 i 0,5 grama na litr.

Pastis zawiera mniej niż 100 gramów cukru na litr, a jego minimalny i maksymalny poziom anetolu wynosi odpowiednio 1,5 i 2 grama na litr.

3) Napój spirytusowy o smaku anyżu określany nazwą *ouzo* musi:

- być wytwarzany wyłącznie w Grecji,

- być wytwarzany w drodze mieszania alkoholi o zapachu nadanym poprzez destylację lub macerację z użyciem nasion anyżu i ewentualnie nasion kopru, mastyki z mastykowców rodzinnych dla wyspy Chios (*Pistacia lentiscus Chia lub latifolia*) bądź innych aromatycznych nasion, roślin i owoców; alkohol o zapachu nadawanym przez destylację musi stanowić, co najmniej 20 % mocy alkoholowej *ouzo*.

Destylat ten musi:

- zostać wytworzony w drodze destylacji w tradycyjnych aparatach miedzianych o pracy nieciągłej, o pojemności 1 000 litrów lub mniejszej,
- mieć moc alkoholu nie niższą niż 55 % obj. i nie wyższą niż 80 % obj.

Ouzo musi być bezbarwny i mieć zawartość cukru w ilości 50 gramów lub mniej na litr.

- 4) Napój spirytusowy o zapachu anyżu określany nazwą *anis* musi mieć charakterystyczny zapach, pochodzący wyłącznie z anyżu (*pimpinelle anisum*), i/lub z anyżu gwiaździstego (*illicium verum*) i/lub kopru (*foeniculum vulgare*). Nazwę „*anis* destylowany” można stosować, jeśli napój zawiera alkohol destylowany w obecności takich nasion, pod warunkiem, że taki alkohol stanowi co najmniej 20 % mocy alkoholowej danego napoju.

p) Gorzkie napoje spirytusowe lub *bitter*:

Napoje spirytusowe o dominującym gorzkim smaku, wytwarzane w drodze aromatyzowania alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego substancjami aromatycznymi naturalnymi lub identycznymi z naturalnymi, określonymi w art. 1 ust. 2 lit. b) i) i ii) dyrektywy 88/388/EWG, i/lub preparatami aromatycznymi określonymi w art. 1 ust. 2 lit. c) niniejszej dyrektywy.

Napoje te mogą być wprowadzane do obrotu pod nazwą „*amer*” lub *bitter* („gorzki”), nawet z użyciem innego wyrażenia.

Niniejszy przepis nie ma wpływu na możliwość użycia terminów „*amer*” lub *bitter* („gorzki”) w odniesieniu do wyrobów nie objętych niniejszym artykułem.

q) Wódka:

Napój spirytusowy wytwarzany w drodze rektyfikacji alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego lub jego filtrowania przez węgiel aktywowany, z możliwością następującej bezpośredniej destylacji lub równoważnego procesu, w sposób zapewniający selektywną redukcję cech organoleptycznych użytego surowca. Wyrobowi można nadawać specjalne właściwości organoleptyczne, takie jak łagodny smak, przez dodanie aromatów.

r) Likier:

1) Napój spirytusowy:

- o minimalnej zawartości cukru wynoszącej 100 gramów na litr, wyrażonej jako cukier inwertowany, bez uszczerbku dla innych decyzji, podjętych zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 15,
- wytwarzany w drodze aromatyzowania alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego lub destylatu pochodzenia rolniczego lub jednego czy kilku napojów spirytusowych określonych w niniejszym rozporządzeniu czy mieszance powyższych napojów, słodzony i z ewentualnym dodatkiem wyrobów pochodzenia rolniczego, takich jak śmietana, mleko i inne przetwory mleczne, owoce, wino lub wino aromatyzowane.

- 2) Nazwa „*krem z*”, po której umieszczona jest nazwa owocu lub innego użytego surowca, z wykluczeniem przetworów mlecznych, zarezerwowana jest dla likierów o minimalnej zawartości cukru wynoszącej 250 gramów na litr, wyrażonej jako cukier inwertowany.

Niemniej jednak, nazwa „*creme de cassis*” zarezerwowana jest dla likierów z czarnej porzeczki, zawierających co najmniej 400 gramów cukru na litr, wyrażonego jako cukier inwertowany.

s) Likier jajeczny (*advocaat/avocat/Advokat*):

Napój spirytusowy, nawet aromatyzowany, uzyskany z alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, zawierający następujące składniki: żółtko jaj wysokiej jakości, białko jaj oraz cukier lub miód. Minimalna zawartość cukru lub miodu musi wynosić 150 gramów na litr. Minimalna zawartość żółtka jaj musi wynosić 70 gramów na litr końcowego wyrobu.

t) Likier z dodatkiem jajka:

Napój spirytusowy, nawet aromatyzowany, uzyskany z alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, zawierający następujące składniki: żółtko jaj wysokiej jakości, białko jaj oraz cukier lub miód. Minimalna zawartość cukru lub miodu musi wynosić 150 gramów na litr. Minimalna zawartość żółtka jaj musi wynosić 70 gramów na litr końcowego wyrobu.

Artykuł 2

Z zastrzeżeniem przepisów art. 3, 4 i 12, napój spirytusowy, w celu wprowadzenia do obrotu dla spożycia przez ludzi pod jedną z nazw wymienionych w art. 1 ust. 4 musi być zgodny z definicją i wymogami obowiązującymi w odniesieniu do kategorii, do której należy.

Artykuł 3

1. Z wyjątkiem napojów spirytusowych aromatyzowanych jałowcem, określonych w art. 1 ust. 4 lit. m) pkt 1, w przypadku wymienionych poniżej napojów spirytusowych dopuszczonych do spożycia przez ludzi we Wspólnocie pod jedną z nazw wyszczególnionych w art. 1, minimalna moc alkoholu według objętości, z wyjątkiem określonych wyrobów szczególnych, których moc alkoholową podano w załączniku III, jest następująca:

- 40% whisky/whiskey
pastis
- 37,5% rum
Rum-Verschnitt
winiak
wódka z wyłoków winogron
wódka z wyłoków owoców
wódka rodzynkowa
wódka owocowa
wódka z jabłeczniaka i wódka z moszczu gruszkowego
wódka z goryczki
gin/gin destylowany
akvavit/aquavit
wódka
grappa
ouzo
Kornbrand
- 36% brandy/Weinbrand
- 35% wódka zbożowa/brandy zbożowa
anis
- 32% Korn
- 30% napoje spirytusowe aromatyzowane kminkiem
(z wyjątkiem akvavit/aquavit)
- 25% owocowe napoje alkoholowe
- 15% napoje spirytusowe aromatyzowane anyżem
(z wyjątkiem ouzo, pastis, anis)

inne produkty, określone w art. 1 ust. 4 i niewymienione powyżej.

2. Przepisy krajowe mogą ustalać minimalną moc alkoholu według objętości, wyższą od wartości określonych w ust. 1 w odniesieniu do napojów spirytusowych wyszczególnionych w załączniku II. Państwa Członkowskie powiadamiają Komisję o takich mocach alkoholu, w terminie trzech miesięcy od:

- wejścia w życie niniejszego rozporządzenia, w przypadku, kiedy takie przepisy istnieją,
- lub po ich przyjęciu, w przypadku przepisów, które mogą zostać przyjęte po wejściu niniejszego rozporządzenia w życie.

Komisja zapewnia ich opublikowanie w serii „C” Dziennika Urzędowego Wspólnot Europejskich.

3. Rada, stanowiąc większością kwalifikowaną na wniosek Komisji, może ustalić minimalną moc alkoholu według objętości, dla kategorii napojów innych, niż te określone w ust. 1.

4. Przed 31 grudnia 1992 r. Rada ponownie rozpatrzy minimalną moc alkoholu w whisky/whiskey na podstawie badania rynku przeprowadzonego przez Komisję.

Artykuł 4

1. Bez uszczerbku dla przepisów przyjętych zgodnie z ust. 2–5, w przypadku dodania do napoju spirytusowego jakiegokolwiek substancji, innej niż substancje dopuszczone na mocy przepisów wspólnotowych, lub w razie jego braku, na mocy przepisów krajowych, dany napój spirytusowy traci prawo do zastrzeżonej nazwy.

2. Wykaz dopuszczonych dodatków do środków spożywczych, wskazania dotyczące ich używania i dane napoje spirytusowe są określone według procedury przewidzianej w dyrektywie Rady 89/107/EWG z dnia 21 grudnia 1988 r. w sprawie zbliżenia przepisów ustawowych Państw Członkowskich dotyczących dodatków żywności dopuszczonych do użycia w środkach spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi⁽¹⁾.

3. Wykaz dopuszczanej pomocy przetwórczej, wskazania dotyczących jej stosowania i napojów spirytusowych, których to dotyczy może zostać określony według procedury przewidzianej w art. 15.

4. Bez uszczerbku dla bardziej restrykcyjnych przepisów art. 1 ust. 4, barwienie napojów spirytusowych może zostać dopuszczone zgodnie z przepisami krajowymi, ustanowionymi na mocy dyrektywy Rady z dnia 23 października 1962 r. w sprawie zbliżenia przepisów ustawowych Państw Członkowskich dotyczących barwników dopuszczonych do użycia w środkach spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi⁽²⁾, ostatnio zmienionej Aktem Przystąpienia Hiszpanii i Portugalii.

5. Do przygotowania napojów spirytusowych określonych w art. 1 ust. 4, z wyjątkiem napojów określonych w art. 1 ust. 4 lit. m), n) i p) można używać tylko naturalnych substancji i preparatów aromatycznych, określonych w art. 1 ust. 2 lit. b) i) oraz art. 1 ust. 2 lit. c) dyrektywy 38/388/EWG.

Niemniej jednak, zezwala się na stosowanie w likierach substancji i preparatów aromatycznych, identycznych z tymi naturalnymi, określonych w art. 1 ust. 2 lit. b) ii) dyrektywy 88/388/EWG, z wyjątkiem likierów niżej wymienionych:

a) Likierów owocowych (lub kremy):

- ananasowy,
- jeżynowy,
- wiśniowy,
- malinowy,
- morwowy,
- z czarnych jagód,
- z owoców cytrusowych;

b) likierów roślinnych:

- miętowy,
- goryczkowy,
- anyżowy,
- gėnépi /fr./,
- berbersowy.

⁽¹⁾ Dz.U. L 40 z 11.2.1989, str. 27.

⁽²⁾ Dz.U. 115 z 11.11.1962, str. 2645/62.

6. Do przyrządzania napojów spirytusowych można używać dodatku wody, w miarę możliwości destylowanej lub demineralizowanej, pod warunkiem, że jakość wody odpowiada przepisom krajowym, przyjętym w celu wykonania dyrektyw 80/777/EWG i 80/778/EWG, oraz z zastrzeżeniem, że dodana woda nie zmienia charakteru produktu.

7. a) Alkohol etylowy stosowany do przygotowania napojów spirytusowych nie może być pochodzenia innego niż pochodzenie rolnicze.

b) Alkohol etylowy używany do rozpuszczania bądź rozcieńczania barwników, aromatów i innych dopuszczalnych dodatków, używanych do przyrządzania napojów spirytusowych, musi być alkoholem etylowym pochodzenia rolniczego.

c) Bez uszczerbku dla bardziej restrykcyjnych przepisów, ustanowionych w art. 1 ust. 4 lit. m) pkt 1, jakość alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego musi odpowiadać specyfikacji określonej w załączniku I.

8. Szczegółowe zasady wraz z metodami, jakie mają być stosowane do analizy napojów spirytusowych, powinny zostać przyjęte zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 14.

Rada, stanowiąc większością kwalifikowaną na wniosek Komisji, może uzupełnić wykaz likierów podanych w ust. 5 akapit drugi.

Artykuł 5

1. Bez uszczerbku dla środków przyjętych zgodnie z art. 6, używanie nazw określonych w art. 1 ust. 4 ogranicza się do zdefiniowanych w nim napojów spirytusowych, z uwzględnieniem wymogów ustanowionych w art. 2, 3, 4 i 12. Nazwy te muszą być używane do opisywania omawianych napojów.

Napoje spirytusowe, które nie spełniają wymogów specyfikacji przewidzianej dla wyrobów określonych w art. 1 ust. 4, nie mogą nosić nazw przypisanych tym wyrobom. Muszą one być opisywane jako: „napoje spirytusowe” lub „spirytusy”.

2. Nazwy wymienione w ust. 1 można uzupełnić oznaczeniami geograficznymi, innymi niż te wymienione w ust. 3 pod warunkiem, że nie wprowadzają one konsumentów w błąd.

3. a) Nazwy geograficzne wymienione w załączniku II mogą zastępować nazwy określone w ust. 1 lub je uzupełniać, tworząc nazwy złożone. Nazwy te, nawet złożone, można w razie konieczności uzupełnić dodatkowymi danymi szczegółowymi, pod warunkiem, że są one uregulowane przez Państwo Członkowskie, w którym produkuje się dany napój spirytusowy.

W drodze odstępstwa od przepisów poprzedniego akapitu, termin *luksemburska marka narodowa* zastępuje nazwę geograficzną i może stanowić uzupełnienie nazw

napojów spirytusowych, wytwarzanych w Wielkim Księstwie Luksemburga, zgodnie z wykazem przedstawionym w załączniku II.

b) Nazwy geograficzne są zastrzeżone dla napojów spirytusowych w przypadku, kiedy etapy produkcji, w trakcie których dany napój uzyskuje swoje cechy charakterystyczne i ostateczne właściwości, są przeprowadzane we wskazanym obszarze geograficznym.

c) Państwa Członkowskie mogą stosować szczególne zasady krajowe dotyczące produkcji, przepływu wewnątrz Państwa Członkowskiego, opisu i prezentacji, w odniesieniu do wyrobów wytwarzanych na ich terytorium, w zakresie, w jakim są one zgodne z prawem wspólnotowym. W przypadku, gdy są one stosowane w ramach realizacji polityki jakości, zasady takie mogą ograniczać produkcję w danym obszarze geograficznym do wyrobów jakościowych spełniających te szczególne zasady.

Artykuł 6

1. Przepisy szczególne mogą regulować oznaczenia używane dodatkowo do nazw handlowych, i.e.:

— stosowania wyrazów, akronimów lub znaków,

— stosowania wyrażeń złożonych, obejmujących terminy ogólne określone w art. 1 ust. 2 i 4.

2. Przepisy szczególne mogą regulować nazwy mieszanek napojów spirytusowych oraz nazwy mieszanek napojów z napojami spirytusowymi.

3. Przepisy, określone w ust. 1 i 2, powinny zostać przyjęte zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 15. Mają one w szczególności zapobiegać pomyłkom w odniesieniu do nazw określonych w tych ustępach, w szczególności w odniesieniu do wyrobów istniejących w chwili wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 7

1. Oprócz zgodności z krajowymi przepisami ustawowymi przyjętymi zgodnie z dyrektywą 79/112/EWG, etykietowanie, prezentacja i reklama napojów spirytusowych określonych w art. 1 ust. 4 i przeznaczonych dla finalnego konsumenta, są zgodne z przepisami ust. 2 i 3.

2. a) Nazwa pod którą sprzedawane są wyroby, określone w art. 1 ust. 2 i 4, jest jedną z nazw używanych wyłącznie w odniesieniu do tych wyrobów na mocy art. 5 i art. 6 ust. 2.

b) Jeżeli na etykiecie wskazany jest surowiec zastosowany do wytworzenia alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, każdy alkohol pochodzenia rolniczego musi zostać wymieniony w kolejności, według ilości użytego alkoholu, malejąco.

- c) Jeżeli wyrób poddawany jest procesowi mieszania, nazwę sprzedawanych napojów spirytusowych określonych w ust. 1, można uzupełnić terminem „mieszanka”.
- d) Poza wyjątkami, okres leżakowania można podawać tylko w przypadku, gdy odnosi się on do najmłodszego składnika alkoholowego i pod warunkiem, że produkt był leżakowany pod nadzorem skarbowym lub nadzorem zapewniającym równoważne gwarancje.
3. Zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 14 można określić następujące kwestie odnoszące się do wyrobów określonych w art. 1 ust. 4:
- a) warunki wskazywania na etykiecie okresu dojrzewania i użytych surowców;
- b) warunki stosowania nazw handlowych wskazujących, że wyrób został poddany procesowi dojrzewania, łącznie z wyjątkami i warunkami dotyczącymi równoważnych kontroli;
- c) szczególne przepisy regulujące kwestie stosowania terminów odnoszących się do określonej właściwości produktu, takich jak jego historia lub sposób przygotowania;
- d) zasady etykietowania produktów w pojemnikach, nieprzeznaczonych dla finalnego konsumenta wraz ze wszelkimi odstępstwami od zasad etykietowania, które powinny zostać uwzględnione w szczególności w obrocie hurtowym i w transporcie.
4. Dane szczegółowe przewidziane w niniejszym rozporządzeniu podaje się w jednym lub kilku językach urzędowych Wspólnoty, w sposób umożliwiający finalnemu konsumentowi łatwe zrozumienie każdej pozycji, chyba że nabywcy są informowani za pomocą innych środków.
5. Nie tłumaczy się nazw geograficznych wymienionych w załączniku II, wyrazów pisanych kursywą w art. 1 ust. 4 oraz nazwy *Rum-Verschnitt*.

Niemniej jednak, na wniosek Państwa Członkowskiego, w którym ma miejsce spożycie, może zostać podjęta decyzja, zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 14, że wymienione wyrazy pisane kursywą, w szczególności wyrażenie *brandy rodzynkowa*, można uzupełnić wyrazami równoważnymi, aby konsumenci danego Państwa Członkowskiego nie byli wprowadzani w błąd.

6. W przypadku wyrobów pochodzących z państw trzecich, zezwala się na stosowanie urzędowego języka państwa trzeciego, w którym dany produkt został wytworzony, jeżeli dane szczegółowe przewidziane w niniejszym rozporządzeniu podaje się również w języku urzędowym Wspólnot, w sposób łatwo zrozumiały dla finalnego konsumenta.

7. Bez uszczerbku dla przepisów art. 12, w przypadku wyrobów pochodzących ze Wspólnoty i przeznaczonych na wywóz, dane szczegółowe przewidziane w niniejszym rozporządzeniu mogą także zostać podane w innym języku; przepisu niniejszego nie stosuje się w odniesieniu do danych szczegółowych określonych w ust. 5.

8. Zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 15, Komisja może określić przypadki i/lub napoje spirytusowe, w odniesieniu do których obowiązkowe jest podanie odniesienia do miejsca wytworzenia i/lub pochodzenia i/lub źródła oraz może określić towarzyszące zasady.

Artykuł 8

Napojów spirytusowych wytwarzanych we Wspólnocie, sprzedawanych w celu spożycia przez ludzi nie można opisywać żadnymi towarzyszącymi wyrazami bądź zwrotami, takimi jak „podobny”, „typu”, „w stylu”, „wytworzony”, „o smaku”, ani innymi podobnymi oznaczeniami, w powiązaniu z jakimkolwiek opisem sprzedaży wymienionym w niniejszym rozporządzeniu.

Artykuł 9

1. Przy prezentacji poniższych napojów spirytusowych:

- rum,
- *whisky* lub *whiskey*,
- wódka zbożowa/*brandy* zbożowa,
- winiak i *brandy*,
- wódka z wyłoków winogron,
- wódka rodzynkowa,
- wódka owocowa, inna niż wyroby określone w art. 1 ust. 4 lit. i) pkt 2,
- wódka z jablecznika i z moszczu gruszkowego,

jeżeli zawierają one dodatek alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, nie wolno stosować, w jakiegokolwiek formie nazw ogólnych zastrzeżonych dla tych napojów.

2. Niemniej jednak, przepisy ust. 1 nie zapobiegają wprowadzania do obrotu we Wspólnocie, w celu spożycia przez ludzi, produktu wytwarzanego w Niemczech i uzyskanego poprzez mieszanie rumu i alkoholu. Minimalna proporcja w ilości 5 % alkoholu zawartego w wyrobie końcowym o nazwie *Rum-Verschnitt* musi pochodzić z rumu. W przypadku sprzedaży tego wyrobu poza rynkiem niemieckim, na etykiecie trzeba podać skład alkoholu.

W zakresie etykietowania i prezentacji produktu *Rum-Verschnitt*, wyraz *Verschnitt* musi być uwidocznione na opakowaniu (na butelce lub jej opakowaniu), literami tego samego rodzaju, wielkości, koloru i w tym samym wierszu, co słowo „Rum”, a w przypadku butelek – na etykiecie przedniej.

Artykuł 10

1. Państwa Członkowskie zobowiązane są podjąć niezbędne środki w celu zapewnienia zgodności z przepisami Wspólnoty odnoszącymi się do napojów spirytusowych. Zobowiązane są wyznaczyć jedną lub kilka agencji w celu kontrolowania zgodności z tymi przepisami.

W przypadku wyrobów wymienionych w załączniku II, zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 14, może zostać podjęta decyzja, że nadzór i ochrona dla celów przepływu wewnątrz Wspólnoty mają być prowadzone za pomocą dokumentów handlowych, sprawdzanych przez administrację i poprzez prowadzenie stosownych rejestrów.

2. W przypadku wywozu wyrobów wymienionych w załączniku II, Rada stanowiąc większością kwalifikowaną na wniosek Komisji, ustanawia system potwierdzania autentyczności dokumentów, w celu wyeliminowania oszukańczych praktyk i możliwości podrabiania wyrobów. System ten ma na celu zastąpienie istniejących systemów krajowych. Musi on być, co najmniej tak samo niezawodny jak istniejące systemy krajowe, z zastrzeżeniem zasad wspólnotowych, w szczególności tych odnoszących się do konkurencji.

Do czasu wprowadzenia systemu określonego w poprzednim akapicie, Państwa Członkowskie mogą zachować swoje własne systemy potwierdzania autentyczności, pod warunkiem, że są one zgodne z zasadami obowiązującymi we Wspólnocie.

3. Rada, stanowiąc większością kwalifikowaną na wniosek Komisji, przyjmuje niezbędne środki w celu jednolitego stosowania przepisów Wspólnoty w sektorze napojów spirytusowych, w szczególności w odniesieniu do kontroli i wzajemnych stosunków między kompetentnymi organami Państw Członkowskich.

4. Państwa Członkowskie i Komisja przekazują sobie wzajemnie informacje niezbędne w celu wykonania niniejszego rozporządzenia. Szczegółowe zasady komunikowania się i rozpowszechniania takich informacji przyjmuje się zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 14.

Artykuł 11

1. Z zastrzeżeniem przepisów ust. 2, wprowadzane do obrotu we Wspólnocie napoje spirytusowe, przeznaczone do spożycia przez ludzi, opatrzone nazwą geograficzną lub nazwą inną niż te określone w art. 1 ust. 4 mogą, z zastrzeżeniem wzajemnych ustaleń zostać zakwalifikowane do nadzoru i ochrony, o których mowa w art. 10.

Akapit pierwszy podlega wykonaniu w drodze umów negocjowanych i zawieranych z państwami trzecimi zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 113 Traktatu.

Szczegółowe zasady oraz wykaz produktów określonych w akapicie pierwszym przyjmuje się zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 15.

2. Niniejsze rozporządzenie pozostaje bez uszczerbku dla przywozu i wprowadzania do obrotu we Wspólnocie w celu spożycia przez ludzi pod ich nazwami pochodzenia, szczegól-

nych napojów spirytusowych pochodzących z państw trzecich, którym Wspólnota udzieliła koncesji taryfowych na mocy GATT lub dwustronnych porozumień oraz podlegających warunkom dopuszczalności ustanowionym w rozporządzeniach Wspólnoty.

Artykuł 12

1. Napoje spirytusowe przeznaczone na wywóz muszą odpowiadać przepisom niniejszego rozporządzenia.

2. Niemniej jednak, Państwa Członkowskie mogą podjąć decyzję o udzieleniu odstępstw od przepisów art. 4 ust. 2, 3, 4 i 6, ale nie w odniesieniu do napojów spirytusowych wymienionych w załącznikach II i III lub napojów spirytusowych z zastrzeżonymi opisami.

3. Decyzję o udzieleniu odstępstw od przepisów art. 3 odnoszących się do mocy alkoholu w celu dopuszczenia do spożycia przez ludzi, można podjąć również w przypadku:

— napojów spirytusowych objętych przepisami art. 1 ust. 2 i 4,

— napojów spirytusowych wymienionych w załączniku II, w szczególności, kiedy wymaga tego prawo importującego państwa trzeciego,

na wniosek Państwa Członkowskiego, w którym wytwarza się dany napój zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 14.

4. Państwa Członkowskie mogą zezwolić na odstępstwa od zasad dotyczących nazwy i prezentacji, w odniesieniu do nazw innych niż te przewidziane w art. 1 ust. 2 i 4 oraz w załącznikach II i III oraz bez uszczerbku dla przepisów art. 8 i 9:

— kiedy wymagają tego przepisy ustawowe obowiązujące w importującym państwie trzecim,

— w przypadku nieobjętym przepisem ustanowionym w akapicie pierwszym z wyjątkiem pewnych oznaczeń, co, do których podjęto decyzję zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 14.

5. O odstępstwach wprowadzonych przez Państwa Członkowskie powiadamia się Komisję i Państwa Członkowskie.

Artykuł 13

1. Ustanawia się Komitet Wykonawczy ds. Napojów Spirytusowych, zwany dalej komitetem, składający się z przedstawicieli Państw Członkowskich, pod przewodnictwem przedstawiciela Komisji.

2. W ramach komitetu głosy Państw Członkowskich ważone są zgodnie z art. 148 ust. 2 Traktatu. Przewodniczący nie bierze udziału w głosowaniu.

Artykuł 14

1. W przypadku stosowania procedury przewidzianej w niniejszym artykule, przewodniczący kieruje sprawę do komitetu, z własnej inicjatywy albo na wniosek przedstawiciela Państwa Członkowskiego.

2. Przedstawiciel Komisji przedkłada projekt środków, jakie mają zostać przyjęte. Komitet przedstawia swoją opinię na temat takich środków w terminie wyznaczonym przez przewodniczącego, stosownie do pilności spraw przedłożonych do rozpatrzenia. Opinię przyjmuje się większością 54 głosów.

3. Komisja przyjmuje środki, które są niezwłocznie stosowane. Niemniej jednak, jeśli te środki nie są zgodne z opinią komitetu, Komisja niezwłocznie informuje o nich Radę. W tej sytuacji Komisja może odroczyć zastosowanie tych środków o jeden miesiąc.

Rada, stanowiąc większością kwalifikowaną, może podjąć inną decyzję w terminie jednego miesiąca.

Artykuł 15

1. Przed zastosowaniem procedury ustanowionej w niniejszym artykule, przewodniczący kieruje sprawę do komitetu, z własnej inicjatywy albo na wniosek przedstawiciela Państwa Członkowskiego.

2. Przedstawiciel Komisji przedkłada komitetowi projekt środków, jakie mają zostać podjęte. Komitet wydaje swoją opinię na temat projektu w terminie określonym przez przewodniczącego stosownie do pilności sprawy. Opinię wydaje się większością określoną w art. 148 ust. 2 Traktatu w przypadku decyzji, jakie Rada przyjmuje na wniosek Komisji. Głosy przedstawicieli Państw Członkowskich w ramach komitetu ważne są w sposób określony w wymienionym artykule. Przewodniczący nie bierze udziału w głosowaniu.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 29 maja 1989 r.

3. a) Komisja przyjmuje przedstawione jej środki, jeśli są one zgodne z opinią Komitetu.

b) Jeżeli przedstawione środki nie są zgodne z opinią komitetu lub w przypadku braku opinii, Komisja niezwłocznie przedkłada Radzie wniosek odnoszący się do środków, jakie mają zostać podjęte. Rada stanowi większością kwalifikowaną.

W przypadku braku działań ze strony Rady po upływie trzech miesięcy od daty skierowania do niej sprawy, Komisja przyjmuje proponowane środki.

Artykuł 16

Komitet może rozpatrywać każdą inną sprawę przedłożoną przez jego przewodniczącego, z jego własnej inicjatywy albo na wniosek przedstawiciela Państwa Członkowskiego.

Artykuł 17

1. W celu ułatwienia zmiany z obecnych ustaleń na te wprowadzone niniejszym rozporządzeniem, środki przejściowe przyjmuje się zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 14.

2. Takie środki przejściowe stosuje się przez nie dłużej niż dwa lata od daty wprowadzenia w życie niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 18

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie trzeciego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 15 grudnia 1989 r., z wyjątkiem art. 13–16, które stosuje się od dnia wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

W imieniu Rady

C. ROMERO HERRERA

Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK I

Właściwości alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego określonego w art. 1 ust. 3 lit. h)

1. Właściwości organoleptyczne	Niewykrywalny żaden obcy smak w stosunku do surowca
2. Minimalna moc alkoholu wg objętości	96,0 % obj.
3. Maksymalny poziom pozostałości	
— Kwasowość całkowita, wyrażona w gramach kwasu octowego na hektolitr alkoholu 100 % obj.	1,5
— Estry, wyrażone w gramach octanu etylu na hektolitr alkoholu 100 % obj.	1,3
— Aldehydy, wyrażone w gramach aldehydu octowego na hektolitr alkoholu 100 % obj.	0,5
— Alkohole wyższe, wyrażone w gramach 2-metylo alkoholu n-propylowego na hektolitr alkoholu 100 % obj.	0,5
— Metanol, wyrażony w gramach na hektolitr alkoholu 100 % obj.	50
— Suchy ekstrakt wyrażony w gramach na hektolitr alkoholu 100 % obj.	1,5
— Zasady lotne zawierające azot, wyrażone w gramach azotu na hektolitr alkoholu 100 % obj.	0,1
— Furfural	Niewykrywalny

ZAŁĄCZNIK II

NAPoje SPIRYTUSOWE

Nazwy geograficzne, określone w art. 5 ust. 3

Kategoria	Nazwa geograficzna
1. Rum	Rhum de la Martinique Rhum de la Guadeloupe Rhum de la Réunion Rhum de la Guyane (nazwy te można uzupełnić wyrazem „traditionne”) Ron de Malaga Ron de Granada Rum da Madeira
2. a) Whisky	Scotch Whisky Irish Whisky Whisky español [nazwy te można uzupełnić wyrazami „Malt” (słodowa) lub „Grain” (zbożowa)]
b) Whiskey	Irish Whiskey Uisce Beatha Eireannach/Irish Whiskey [nazwy te można uzupełnić wyrazami „Pot Still” (Aparat destylacyjny kotłowy)]
3. Wódka zbożowa	Eau-de-vie de seigle, marque nationale luxembourgeoise
4. Winiak	Eau-de-vie de Cognac Eau-de-vie des Charentes Cognac (tej nazwie może towarzyszyć jeden z następujących opisów: — Fine — Grande Fine Champagne — Grande Champagne — Petite Fine Champagne — Petite Champagne — Fine Champagne — Borderies — Fins Bois — Bons Bois) Fine Bordeaux Armagnac Bas-Armagnac Haut-Armagnac Ténarèse Eau-de-vie de vin de la Marne Eau-de-vie de vin originaire d'Aquitaine Eau-de-vie de vin de Bourgogne Eau-de-vie de vin originaire du Centre-Est Eau-de-vie de vin originaire de Franche-Comté Eau-de-vie de vin originaire du Bugrey Eau-de-vie de vin de Savoie Eau-de-vie de vin originaire des Coteaux de la Loire Eau-de-vie de vin des Côtes-du-Rhône Eau-de-vie de vin originaire de Provence Faugères lub eau-de-vie de Faugères Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc Aguardente do Minho Aguardente do Douro Aguardente da Beira Interior Aguardente da Bairrada Aguardente do Oeste Aguardente do Ribatejo Aguardente do Alentejo Aguardente do Algarve

Kategoria	Nazwa geograficzna
5. Brandy	Brandy de Jerez Brandy de Penedés Brandy italiano Brandy Αττικής/Attica Brandy Brandy Πελοποννησίου/Peloponnese Brandy Brandy Κεντρικής Ελλάδας/Brandy from Central Grece Deutscher Weinbrand
6. Wódka z wyłoków winogron	Eau-de-vie de marc de Champagne ou marc de Champagne Eau-de-vie de marc originaire d'Aquitaine Eau-de-vie de marc de Bourgogne Eau-de-vie de marc originaire de Centre-Est Eau-de-vie de marc originaire de France-Comté Eau-de-vie de marc originaire de Bugey Eau-de-vie de marc originaire de Savoie Marc de Bourgogne Marc de Savoie Marc d'Auvergne Eau-de-vie de marc originaire des Coteaux de la Loire Eau-de-vie de marc des Côtes du Rhône Eau-de-vie de marc originaire de Provence Eau-de-vie de marc originaire du Languedoc Marc d'Alsace Gewürztraminer Marc de Lorraine Bagaceira do Minho Bagaceira do Douro Bagaceira do Beira Interior Bagaceira do Bairrada Bagaceira do Oeste Bagaceira do Ribatejo Bagaceira do Alentejo Bagaceira do Algarve Orujo gallego Grappa di Barolo Grappa piemontese lub del Piemonte Grappa lombarda lub di Lombardia Grappa trentina lub del Trentino Grappa friulana lub del Friuli Grappa veneta lub del Veneto Südtiroler Grappa/Grappa dell'Alto Adige Τσικονδία Κοΐτης/Tsikoudia from Crete Τσίπουνο Μαχέδονιας/Tsipouro from Macedonia Τσίπουνο Θεσσαλίας/Tsipouro from Thessaly Τσίπουνο Τυρνάβου/Tsipouro from Tyrnavos Eau-de-vie de marc marque nationale luxembourgeoise
7. Wódka owocowa	Schwarzwälder Kirschwasser Schwarzwälder Himbeergeist Schwalzwälder Mirabellenwasser Schwalzwälder Williamsbirne Schwalzwälder Zwetschgenwasser Fränkisches Zwetschgenwasser Fränkisches Kirschwasser Fränkisches Obstler Mirabelle de Lorraine Kirsch d'Alsace Quetsch d'Alsace Framboise d'Alsace Mirabelle d'Alsace Kirsch de Fougerolles Südtiroler Williams/Williams dell'Alto Adige Südtiroler Aprikot lub Südtiroler Marille/Aprikot dell'Alto Adige lub Marille dell'Alto Adige Südtiroler Kirsch/Kirsch dell'Alto Adige Südtiroler Zwetschgeler/Zwetschgeler dell'Alto Adige Südtiroler Obstler/Obstler dell'Alto Adige Südtiroler Gravensteiner/Gravensteiner dell'Alto Adige Südtiroler Golden Delicious/Golden delicious dell'Alto Adige

Kategoria	Nazwa geograficzna
	Williams friulano lub del Friuli Sliwovitz del Veneto Sliwovitz del Friuli-Venezia Giulia Sliwovitz del Trentino-Alto Adige Distillato di mele trentino lub del Trentino Williams trentino lub del Trentino Sliwovitz trentino lub del Trentino Aprikot trentino lub del Trentino Medronheira lub Algarve Medronheira lub Buçaco Kirsch lub Kirschwasser Friulano Kirsch lub Kirschwasser Trentino Kirsch lub Kirschwasser Veneto Aguardente de pêra da Lousa Eau-de-vie de pommes marque nationale luxembourgeoise Eau-de-vie de poires marque nationale luxembourgeoise Eau-de-vie de kirsch marque nationale luxembourgeoise Eau-de-vie de quetsch marque nationale luxembourgeoise Eau-de-vie de mirabelle marque nationale luxembourgeoise Eau-de-vie de prunelles marque nationale luxembourgeoise
8. Wódka z wina jabłkowego i z wina gruszkowego	Calvados du Pays d'Auge Calvados Eau-de-vie de cidre de Bretagne Eau-de-vie de poiré de Bretagne Eau-de-vie de cidre de Normandie Eau-de-vie de poiré de Normandie Eau-de-vie de cidre du Maine Aguardiente de sidra de Asturias Eau-de-vie de poiré du Maine
9. Wódka z goryczki	Bayerischer Gebirgsenzian Südtiroler Enzian/Genziana dell'Alto Adige Genziana trentina lub del Trentino
10. Owocowe napoje alkoholowe	Pacharán navarro
11. Napoje spirytusowe aromatyzowane jałowcem	Ostfriesischer Kornenever Genièvre Flandres Artois Hasseltse jenever Balegemse jenever Péket de Wallonie Steinhäger Plymouth Gin Gin de Mahón
12. Napoje spirytusowe aromatyzowane kminkiem	Dansk Akvavit/Dansk Aquavit
13. Napoje spirytusowe aromatyzowane anyżem	Anis espanol Évora anisada Cazalla Chinchón Ojén Rute
14. Likieri	Berliner Kümmel Hamburger Kümmel Münchener Kümmel Chiemseer Klosterlikör Bayerischer Kräuterlikör Cassis de Dijon Cassis de Beaufort Irish Cream Palo de Mallorca Ginjinha portuguesa Licor de Singeverga

Kategoria	Nazwa geograficzna
15. Napoje spirytusowe	Benediktbeurer Klosterlikör
	Ettaler Klosterlikör
	Ratafia de Champagne
	Ratafia catalana
	Anís portugues
	Pommeau de Bretagne
	Pommeau du Maine
	Pommeau de Normandie

ZAŁĄCZNIK III

Wyjątki od zasad ogólnych:

1) Art. 1 ust. 2:

Likier jajeczny/*advocaat/avocat/advocat*: minimalna moc alkoholu: 14 % obj.

2) Art. 5 ust. 3 (niezgodne z nazwami geograficznymi):

Königsberger Bärenfang

Ostpreußischer Bärenfang
