

31991R1601

14.6.1991

DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

L 149/1

**ROZPORZĄDZENIE RADY (EWG) NR 1601/91**  
**z dnia 10 czerwca 1991 r.**  
**ustanawiające ogólne zasady definicji, opisu i prezentacji**  
**win aromatyzowanych, aromatyzowanych napojów winopodobnych i aromatyzowanych koktajli**  
**winopodobnych**

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

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

uwzględniając wniosek Komisji <sup>(1)</sup>,

we współpracy z Parlamentem Europejskim <sup>(2)</sup>,

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno-Społecznego <sup>(3)</sup>,

a także mając na uwadze, co następuje:

nie ma obecnie szczególnych zasad wspólnotowych regulujących wina aromatyzowane, aromatyzowane napoje winopodobne i aromatyzowane koktajle winopodobne, zwane dalej „napojami aromatyzowanymi”, w szczególności w odniesieniu do ich definicji oraz wymogów dotyczących opisu i prezentacji; z uwagi na gospodarcze znaczenie tych napojów, konieczne jest, w celu wspomoczenia funkcjonowania wspólnego rynku, ustanowienie wspólnych przepisów w tym zakresie;

aromatyzowane napoje stanowią duży rynek zbytu dla rolnictwa Wspólnoty; zbyt ten jest w dużej mierze wynikiem dobrej opinii uzyskanej przez niektóre z tych napojów w całej Wspólnocie i na rynku światowym; reputację tę można przypisać dobrej jakości omawianych napojów; należy w związku z tym utrzymać określony standard jakości omawianych napojów w celu utrzymania zbytu na tym samym poziomie; odpowiednimi środkami utrzymania standardu jakości jest zdefiniowanie omawianych napojów, z uwzględnieniem tradycyjnych metod produkcji, na których opiera się ich reputacja; zdefiniowane w ten sposób nazwy powinny być stosowane tylko w odniesieniu do napojów takiej samej jakości jak napoje tradycyjne w celu zapobieżenia ich dewaluacji;

zaleca się stworzenie odpowiednich ram dla napojów aromatyzowanych złożonych głównie z wina i moszczu, przy jednoczesnym zachowaniu możliwości rozwoju i innowacji kompozycji tych napojów; cel ten może być łatwiej osiągnięty w wyniku utworzenia trzech kategorii napojów opartych na zawartości wina, mocy alkoholu oraz możliwości dodawania bądź nie alkoholu;

właściwe jest, aby wspólnotowe zasady zastrzegły, dla pewnych terytoriów, używanie przypisań geograficznych do tych terytoriów, pod warunkiem że stadia produkcji, w trakcie których gotowy produkt uzyskuje swoje charakterystyczne i definitywne właściwości, odbywają się na danym obszarze geograficznym;

zwyczajowym środkiem informowania konsumenta jest umieszczanie niektórych informacji na etykietach; etykietowanie napojów aromatyzowanych podlega ogólnym zasadom ustalonym w dyrektywie Rady 79/112/EWG z dnia 18 grudnia 1978 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do etykietowania, prezentacji i reklamowania środków spożywczych przeznaczonych na sprzedaż końcowemu konsumentowi <sup>(4)</sup>, ostatnio zmienionej dyrektywą 89/395/EWG <sup>(5)</sup>; z uwagi na charakter omawianych napojów oraz w celu pełniejszej informacji konsumenta należy przyjąć dodatkowe przepisy do zasad ogólnych;

w przeświadczeniu konsumenta, reputacja pewnych aromatyzowanych napojów jest ściśle związana z ich tradycyjnym pochodzeniem; w celu zapewnienia odpowiedniego informowania konsumenta i uwzględnienia tych szczególnych przypadków, właściwe jest wprowadzenie przymusowego wskazywania pochodzenia napoju, w przypadkach gdy nie pochodzi on z tradycyjnych regionów produkcji;

w celu zapewnienia właściwej informacji o składzie napoju należy przyjąć określone reguły etykietowania dotyczące rodzaju użytego alkoholu;

<sup>(1)</sup> Dz.U. C 269 z 25.10. 1986, str. 15.

<sup>(2)</sup> Dz.U. C 127 z 14.5.1984, str. 185 oraz Dz.U. C 129 z 20.5.1991.

<sup>(3)</sup> Dz.U. C 124 z 9.5.1983, str. 16.

<sup>(4)</sup> Dz.U. L 33 z 8.2.1989, str. 1.

<sup>(5)</sup> Dz.U. L 186 z 30.6.1989, str. 17.

dyrektywa Rady 80/778/EWG z dnia 15 lipca 1980 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi <sup>(1)</sup>, ostatnio zmieniona dyrektywą 81/858/EWG <sup>(2)</sup> i dyrektywa 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>(3)</sup>, ostatnio zmieniona dyrektywą 85/7/EWG <sup>(4)</sup>, określają cechy charakterystyczne wody, która może być używana w środkach spożywczych; należy je uwzględnić;

dyrektywa Rady 88/388/EWG z dnia 22 czerwca 1988 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich dotyczących aromatów przeznaczonych do użytku w środkach spożywczych i materiałów źródłowych służących do ich produkcji <sup>(5)</sup> podaje definicje różnych terminów, których należy używać w związku z aromatyzowaniem; w niniejszym rozporządzeniu stosuje się tę samą terminologię;

należy przyjąć szczegółowe przepisy dotyczące opisu i prezentacji przywożonych napojów aromatyzowanych z uwzględnieniem zobowiązań Wspólnoty w stosunkach z państwami trzecimi;

w celu ochrony reputacji wspólnotowych napojów aromatyzowanych na rynku światowym, tymi samymi zasadami należy objąć wywożone napoje, o ile przepisy nie stanowią inaczej, uwzględniając tradycyjne zwyczaje i praktyki;

preferowanym sposobem zapewnienia jednolitego i jednoczesnego wdrożenia omawianych środków jest działanie w drodze niniejszego rozporządzenia;

w celu uproszczenia i usprawnienia procedury, należy zlecić Komisji wydanie technicznych przepisów wykonawczych; w tym celu należy przyjąć przepisy dotyczące procedury, umożliwiające ścisłą współpracę Państw Członkowskich i Komisji w ramach Komitetu Wykonawczego;

konieczne są środki przejściowe w celu ułatwienia przejścia do systemu wprowadzonego niniejszym rozporządzeniem,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

#### Artykuł 1

Niniejsze rozporządzenie ustanawia ogólne zasady definiowania, opisu i prezentacji win aromatyzowanych, aromatyzowanych napojów winopochodnych i aromatyzowanych koktajli winopochodnych.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 229 z 30.8.1980, str. 11.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 319 z 7.11.1981, str. 19.

<sup>(3)</sup> Dz.U. L 229 z 30.8.1980, str. 1.

<sup>(4)</sup> Dz.U. L 2 z 3.1.1985, str. 22.

<sup>(5)</sup> Dz.U. L 184 z 15.7.1988, str. 61.

#### Artykuł 2

1. Dla celów niniejszego rozporządzenia rozumie się przez:

a) wino aromatyzowane:

napój:

— uzyskany z win zdefiniowanych w pkt. 12—18 załącznika I do rozporządzenia (EWG) nr 822/87 <sup>(6)</sup>, ostatnio zmienionego rozporządzeniem (EWG) nr 1325/90 <sup>(7)</sup>, z wyjątkiem wina stołowego typu Retsina, z możliwym dodaniem moszczu gronowego, moszczu gronowego w stanie fermentacji i/lub moszczu świeżego z fermentacją zatrzymaną przez dodanie alkoholu, zgodnie z definicją zawartą w przepisach wspólnotowych,

— do którego dodano alkohol, zgodnie z definicją zawartą z art. 3 lit. d), oraz

— do którego dodano następujące aromaty:

— naturalne substancje aromatyzujące i/lub naturalne preparaty aromatyzujące zdefiniowane w art. 1 ust. 2 lit. b) ppkt i) oraz lit. c) dyrektywy 88/388/EWG. Bez uszczerbku dla bardziej rygorystycznych przepisów ust. 2 używanie substancji i preparatów, zdefiniowanych w art. 1 ust. 2 lit. b) ppkt ii) przytoczonej dyrektywy, może być w pewnych wypadkach i pod pewnymi warunkami dopuszczone zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 14, i/lub

— zioła aromatyczne i/lub przyprawy korzenne i/lub aromatyzujące środki spożywcze,

— który z reguły został dosłodzony oraz, z wyjątkami podanymi w ust. 2, mógł być zabarwiony karmelem,

— który ma minimalną moc alkoholu 14,5 % obj. lub większą oraz maksymalną moc alkoholu poniżej 22 % obj. oraz minimalną całkowitą moc alkoholu 17,5 % obj. lub więcej; jednakże w odniesieniu do produktów, które stosownie do ust. 5 noszą opis „wytrawny” lub „bardzo wytrawny”, minimalną całkowitą moc alkoholu według objętości ustala się odpowiednio na poziomie 16 % i 15 %.

Wino użyte do przygotowywania wina aromatyzowanego powinno, przed wzbogaceniem, występować w gotowym produkcie w proporcji nie mniejszej niż 75 %. Bez uszczerbku dla przepisów art. 5, minimalna naturalna moc alkoholu według objętości użytych produktów to moc określona w art. 18 ust. 1 rozporządzenia (EWG) nr 822/87.

<sup>(6)</sup> Dz.U. L 84 z 27.3.1987, str. 1.

<sup>(7)</sup> Dz.U. L 132 z 23.5.1990, str. 19.

Nazwa „wino aromatyzowane” może być zastąpione nazwą „aperitif winopochodny”. Używanie nazwy „aperitif” w tym kontekście nie narusza jego używania do definiowania produktów nie objętych zakresem niniejszego rozporządzenia.

b) aromatyzowany napój winopochodny:

napój:

— uzyskany z win zdefiniowanych w pkt 11–13 i 15–18 załącznika I do rozporządzenia EWG nr 822/87, z wyjątkiem win produkowanych z dodatkiem alkoholu i wina stołowego typu Retsina, z możliwym dodatkiem moszczu gronowego i/lub częściowo sfermentowanego moszczu gronowego,

— do którego dodano następujące aromaty:

— naturalne substancje aromatyzujące i/lub naturalne preparaty aromatyzujące i/lub substancje i aromaty identyczne z naturalnymi zgodnie z definicją zawartą w art. 1 ust. 2 lit. b) ppkt i) i ppkt ii) oraz lit. c) dyrektywy 88/388/EWG. Użycie sztucznych substancji określonych w art. 1 ust. 2 lit. b) ppkt iii) przytoczonej dyrektywy może, w pewnych wypadkach i pod pewnymi warunkami, być dopuszczone zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 14, i/lub

— zioła aromatyczne i/lub przyprawy korzenne i/lub aromatyzujące środki spożywcze,

— który mógł być dosłodzony,

— do którego nie dodano alkoholu, z zastrzeżeniem wyjątków określonych w definicji produktu podanej w niniejszym rozporządzeniu lub przyjętych zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 14,

— który ma rzeczywistą moc alkoholu 7 % obj. lub więcej i mniej niż 14,5 % obj.

Wina używane w przygotowywaniu aromatyzowanych napojów winopochodnych muszą występować w gotowym produkcie w proporcji nie mniejszej niż 50 %. Bez uszczerbku dla przepisów art. 5, minimalna naturalna moc alkoholu użytych produktów wynosi, jak podano w art. 18 ust. 1 rozporządzenia (EWG) nr 822/87;

c) aromatyzowany koktajl winopodobny oznacza napój:

— uzyskany z wina i/lub moszczu gronowego:

— do którego dodano następujące aromaty:

— naturalne substancje aromatyzujące i/lub naturalne preparaty aromatyzujące i/lub substancje lub preparaty identyczne z nimi, zgodnie z definicją w art. 1 ust. 2 lit. b) ppkt i) i ppkt ii) oraz lit. c) dyrektywy

88/388/EWG. Użycie sztucznych substancji określonych w art. 1 ust. 2 lit. b) ppkt iii) przytoczonej dyrektywy może, w pewnych wypadkach i pod pewnymi warunkami, być dopuszczone zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 14, i/lub

— aromatyczne zioła i/lub przyprawy korzenne i/lub aromatyzujące środki spożywcze,

— mógł być dosłodzony i mógł być zabarwiony,

— do którego nie dodano żadnego alkoholu,

— który ma moc alkoholu poniżej 7 % obj.

Wino i/lub moszcz gronowy użyte w przygotowywaniu aromatyzowanego koktajlu winopodobnego muszą występować w gotowym produkcie w proporcji nie mniejszej niż 50 %. Bez uszczerbku dla przepisów art. 5, minimalna naturalna moc alkoholu według objętości użytych produktów wynosi, jak podano w art. 18 ust. 1 rozporządzenia (EWG) nr 822/87.

Szczególne nazwy można przyjąć na mocy i zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 13.

Używanie nazwy „koktajl” w tym kontekście stosuje się bez uszczerbku dla jego stosowania przy definiowaniu produktów nie objętych zakresem niniejszego rozporządzenia.

2. Definicje różnych kategorii wina aromatyzowanego, którego nazwa może być zastąpiona wyrazem „wino aromatyzowane”:

a) *Wermut*:

wino aromatyzowane przygotowane na bazie wina określonego w ust. 1 lit. a), którego charakterystyczny aromat uzyskiwany jest poprzez użycie odpowiednio przyrządzonych substancji, pochodzących w szczególności z gatunków *Artemisia*, których należy używać w każdym przypadku; napój ten może być dosładzany tylko przy pomocy karmelizowanego cukru, sacharozy, moszczu gronowego, rektyfikowanego zagęszczonego moszczu gronowego i zagęszczonego moszczu gronowego.

b) *Gorzkie wino aromatyzowane*:

wino aromatyzowane o charakterystycznym gorzkim aromacie. Po nazwie „gorzkie wino aromatyzowane” podaje się nazwę głównej substancji nadającej gorzki aromat, bez uszczerbku dla przepisów art. 8 ust. 3.

Następujące nazwy lub ich synonimy funkcjonujące w innych urzędowych językach Wspólnoty można stosować w celu uzupełnienia lub zastąpienia omawianego opisu:

— „Wino chininowe” („Quinquina wine”), w którym głównym środkiem aromatyzującym jest naturalny aromat chininy,

— „Wino gorzkie” („Bitter vino”): wino, w którym głównym środkiem aromatyzującym jest korzeń goryczki żółtej i napój został zabarwiony dopuszczalnym żółtym i/lub czerwonym barwnikiem; używanie wyrazu „gorzkie”, w tym kontekście, nie narusza jego używania w odniesieniu do innych produktów nieobjętych zakresem niniejszego rozporządzenia.

- „Americano”: wino, w którym smak jest wynikiem obecności naturalnych substancji uzyskanych z piołunu i korzeni goryczki i napój został zabarwiony dopuszczalnym barwnikiem żółtym i/lub czerwonym.

c) *Wino aromatyzowane jajeczne:*

wino aromatyzowane, do którego dodano żółtko jaj lub jego ekstrakt i które zawiera cukier w przeliczeniu na cukier inwertowany powyżej 200 gramów i minimalną zawartość żółtka jaj wynoszącą przynajmniej 10 gramów na litr gotowego produktu.

Nazwa „cremovo” może towarzyszyć nazwie „wino aromatyzowane jajeczne”, w którym wino takie zawiera wino typu Marsala w proporcji nie mniejszej niż 80 %.

Nazwa „cremovo zabaione” może towarzyszyć nazwie „wino aromatyzowane jajeczne”, kiedy wino takie zawiera wino typu Marsala w proporcji nie mniejszej niż 80 % i zawiera żółtka jaj w ilości nie mniejszej niż 60 gramów na litr.

3. Definicje różnych kategorii aromatyzowanych napojów winopochodnych, których opisy można:

- zastąpić opisem „aromatyzowany napój winopochodny” w Państwie Członkowskim, w którym jest produkowane.
- stosować jako uzupełnienie nazwy „aromatyzowany napój winopochodny” w innych Państwach Członkowskich.

a) *Sangria:*

napój uzyskany z wina, aromatyzowanego dodatkiem wyciągów lub esencji z naturalnych owoców cytrusowych, z sokiem lub bez soku takich owoców, z możliwością dodania przypraw korzennych, słodzony i z dodanym CO<sub>2</sub>, mający nabytą moc alkoholu nie mniejszą niż 12 % obj.

Napój ten może zawierać cząstki stałe pulpy owoców cytrusowych lub skórki, a jego kolor musi pochodzić od użytego surowca.

Nazwie „Sangria” muszą towarzyszyć wyrazy „wyprodukowano w...”, po których następuje nazwa Państwa Członkowskiego produkującego napój bądź mniejszego regionu, w którym produkuje się napój z wyjątkiem przypadku, gdy jest on produkowany w Hiszpanii lub Portugalii.

Nazwę „Sangria” może zastąpić opis „aromatyzowany napój winopochodny” tylko wówczas, gdy napój wyprodukowano w Hiszpanii lub Portugalii.

b) *Clarea:*

napój uzyskany z wina z zachowaniem takich samych warunków jak w lit. a).

Nazwie „Clarea” muszą towarzyszyć wyrazy „wyprodukowano w...”, po których następuje nazwa Państwa Członkowskiego produkującego napój bądź mniejszego

regionu, z wyjątkiem przypadku, gdy napój wyprodukowano w Hiszpanii.

Nazwa „Clarea” może zastąpić nazwę „aromatyzowany napój winopochodny” tylko wówczas, gdy napój wyprodukowano w Hiszpanii.

c) *Zurra:*

napój uzyskany poprzez dodanie brandy lub spirytusów winnych, określonych w rozporządzeniu/EWG/nr 1576/89<sup>(1)</sup>, do napojów zdefiniowanych w lit. a) i b), z możliwością dodania kawałków owocu. Rzeczywista moc alkoholu według objętości musi wynosić, co najmniej 9 % i mniej niż 14 %;

d) *Bitter soda:*

napój aromatyzowany uzyskany z gorzkiego wina, którego zawartość w gotowym produkcie nie może być mniejsza niż 50 % objętości, z dodanym CO<sub>2</sub> lub wodą nasyconą dwutlenkiem węgla z możliwością użycia tych samych barwników co w „bitter vino”. Rzeczywista moc alkoholu musi wynosić, co najmniej 8 % obj. i mniej niż 10,5 %. Używanie wyrazów „gorzki”, w tym kontekście pozostaje bez uszczerbku dla jego używania do definiowania produktów nieobjętych zakresem niniejszego rozporządzenia;

e) *Kalte Ente:*

aromatyzowany napój winopochodny uzyskany w wyniku zmieszania wina, wina półmusującego lub wina półmusującego z dodatkiem CO<sub>2</sub> lub wodą nasyconą dwutlenkiem węgla, z dodatkiem naturalnych substancji lub wyciągów z cytryny, której smak musi przeważać. Gotowy produkt musi zawierać nie mniej niż 25 % według objętości wina musującego lub wina musującego z dodatkiem CO<sub>2</sub>;

f) *Glühwein:*

napój aromatyzowany uzyskany wyłącznie z wina czerwonego lub białego i cukru, aromatyzowany głównie cynamonem i goździkiem. W przypadku gdy do jego produkcji użyto wina białego, nazwa handlowa „Glühwein” musi być uzupełniona wyrazami „białe wino”;

g) *Maiwein:*

napój aromatyzowany uzyskany z wina z dodaniem roślin *asperula odorata* lub z dodatkiem wyciągu z nich w taki sposób, aby zapewnić dominujący smak *asperula odorata*;

h) *Maitrank:*

napój aromatyzowany uzyskany z białego wina wytrawnego, do którego dodano rośliny *asperula odorata* lub wyciąg z nich, z dodatkiem pomarańczy i/lub innych owoców, z możliwością dodania ich w formie soku, zagęszczonych lub wyciągów z nich, z maksymalnym dosłodzeniem cukrem do 5 % zawartości;

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 160 z 12.6.1989, str. 1.

i) *inne definicje:*

inne definicje przyjmuje się zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 13.

## 4. Definicje kategorii aromatyzowanych koktajli winopodobnych, których opisy można:

— zastąpić nazwą „aromatyzowany koktajl winopodobny”, w państwie w którym są produkowane,

— stosować jako uzupełnienie nazwy „aromatyzowany koktajl winopodobny” w innych Państwach Członkowskich.

a) *Koktajl winny:*

aromatyzowany napój, w którym:

— proporcja koncentratu moszczu gronowego nie przewyższa 10 % całości gotowego produktu,

— zawartość cukru, wyrażonego jako cukier inwertowany, jest mniejsza niż 80 gramów na litr.

b) *Aromatyzowany półmusujący koktajl gronowy:*

napój:

— przygotowywany wyłącznie z moszczu gronowego,

— o rzeczywistej mocy alkoholu mniejszej niż 4 % obj.,

— zawierający dwutlenek węgla uzyskany wyłącznie z fermentacji użytych produktów;

c) *Inne definicje:*

inne definicje przyjmuje się zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 13.

5. Opisy, określone w ust. 1 lit. a) i b) oraz ust. 2 i 3 mogą również zawierać następujące szczegóły, z zawartością cukru wyrażoną, w każdym odnośnym akapicie, jako cukier inwertowany:

a) „bardzo wytrawny”: w wypadku produktów o zawartości cukru poniżej 80 gramów na litr,

b) „wytrawny”: w wypadku produktów o zawartości cukru poniżej 50 gramów na litr,

c) „półwytrawny”: w wypadku produktów o zawartości cukru między 50 a 90 gramów na litr,

d) „półsłodki”: w wypadku produktów o zawartości cukru między 90 a 130 gramów na litr,

e) „słodki”: w wypadku produktów o zawartości cukru powyżej 130 gramów na litr.

Nazwę „półsłodki” i „słodki” można zastąpić nazwą zawartości cukru, wyrażoną w gramach cukru inwertowanego na litr.

6. W przypadku gdy nazwa handlowa aromatyzowanych napojów produkowanych w oparciu o wino zawiera nazwę „musujący”, ilość użytego wina musującego nie może być mniejsza niż 95 %.

7. Przepisy wykonawcze do tego artykułu przyjmuje się zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 14.

## Artykuł 3

## Definicje uzupełniające

Dla celów niniejszego rozporządzenia rozumie się przez:

## a) „słodzenie”:

użycie jednego lub większej liczby następujących produktów w przygotowywaniu win aromatyzowanych, aromatyzowanych napojów winopodobnych i aromatyzowanych koktajli winopodobnych:

cukier półbiały, cukier biały, rafinowany cukier biały, dekstroza, fruktoza, syrop glukozowy, cukier płynny, inwertowany cukier płynny, inwertowany syrop cukrowy, rektyfikowany zagęszczony moszcz gronowy, zagęszczony moszcz gronowy, świeży moszcz gronowy, cukier palony, miód, syrop „carob” lub inne naturalne substancje węglowodanowe, dające rezultat podobny jak w przypadku wyżej podanych produktów.

„Cukier palony” oznacza produkt uzyskany wyłącznie w wyniku kontrolowanego podgrzewania sacharozy bez zasad, kwasów mineralnych lub innych dodatków chemicznych,

## b) „aromatyzowanie”:

używanie jednej lub większej liczby aromatów określonych w art. 1 ust. 2 lit. a) dyrektywy 88/388/EWG i/lub aromatycznych ziół i/lub przypraw korzennych i/lub aromatyzujących środków spożywczych w przygotowywaniu win aromatyzowanych, aromatyzowanych napojów winopodobnych i aromatyzowanych koktajli winopodobnych,

Dodanie takich substancji nadaje gotowemu produktowi cechy organoleptyczne inne niż cechy organoleptyczne wina;

## c) „barwienie”:

używanie jednego lub większej liczby barwników w przygotowywaniu win aromatyzowanych lub aromatyzowanych koktajli winopodobnych;

## d) „dodawanie alkoholu”:

używanie jednego lub większej liczby następujących produktów w przygotowywaniu win aromatyzowanych oraz, w razie potrzeby, aromatyzowanych napojów winopodobnych:

— alkohol etylowy pochodzenia winiarskiego,

— alkohol winny lub alkohol z suszonych winogron,

— alkohol etylowy pochodzenia rolniczego,

— destylat winny lub destylat z suszonych winogron,

— destylat pochodzenia rolniczego,

— spirytus winny lub spirytus z wytłoków winogron,

— spirytus z suszonych winogron,

które zgodne są z cechami określonymi przez przepisy wspólnotowe, w szczególności właściwości alkoholu etylowego muszą być zgodne z właściwościami podanymi w załączniku I;

e) „rzeczywista moc alkoholu według objętości”:

liczba objętości czystego alkoholu przy 20 °C zawarta w 100 objętościach produktu w tej samej temperaturze;

f) „potencjalna moc alkoholu według objętości”:

liczba objętości czystego alkoholu przy 20 °C, która byłaby wyprodukowana przez całkowitą fermentację cukru zawartej w 100 objętościach produktu w tej samej temperaturze;

g) „całkowita moc alkoholu według objętości”:

suma rzeczywistej i potencjalnej mocy alkoholu według objętości;

h) „naturalna moc alkoholu według objętości”:

całkowita moc alkoholu według objętości produktu przed jakimkolwiek wzbogaceniem.

#### Artykuł 4

1. W odniesieniu do napojów określonych w niniejszym rozporządzeniu, listę dopuszczalnych dodatków do żywności, sposoby ich stosowania oraz stosowania omawianych produktów określa się zgodnie z procedurą przewidzianą w dyrektywie 89/107/EWG <sup>(1)</sup>.

2. W celu przygotowywania tych napojów można zezwolić na dodanie wody, która może być destylowana lub demineralizowana, pod warunkiem, że jakość wody odpowiada przepisom krajowym przyjętym zgodnie z dyrektywami 90/777/EWG i 80/778/EWG oraz że dodana woda nie zmienia charakteru napoju.

3. Alkohol etylowy używany do rozcieńczenia lub rozpuszczenia barwników, aromatów lub wszelkich innych dopuszczalnych dodatków stosowanych w przygotowywaniu omawianych produktów aromatyzowanych musi być pochodzenia rolnego i musi być stosowany w ściśle określonych dawkach niezbędnych do rozcieńczenia lub rozpuszczenia barwników, aromatów lub wszelkich innych dopuszczalnych dodatków.

4. Szczegółowe zasady, w tym metody stosowane do analizowania produktów objętych niniejszym rozporządzeniem, przyjmuje się zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 13.

#### Artykuł 5

1. Procesy i praktyki enologiczne dopuszczalne w stosunku do win i moszczów stosuje się takie, które zostały ustanowione rozporządzeniem (EWG) nr 822/87.

2. Procesy dotyczące gotowych produktów i surowców innych niż określone w ust. 1 mogą zostać określone zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 14.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 40 z 11.2.1989, str. 27.

#### Artykuł 6

1. Używanie opisów wymienionych w art. 2 oraz w niniejszym artykule, zastrzega się dla napojów w nich zdefiniowanych, z uwzględnieniem wymagań ustanowionych w art. 2 i 4. Opisy te należy stosować do opisywania we Wspólnocie omawianych napojów.

W stosunku do napojów nie spełniających wymogów ustanowionych dla napojów zdefiniowanych w art. 2, nie można używać opisów przypisanych tym ostatnim.

2. a) Nazwy geograficzne podane w załączniku II mogą zastąpić nazwy w ust. 1 lub mogą je uzupełniać, tworząc nazwy złożone.

b) Te nazwy geograficzne zastrzega się dla napojów, w odniesieniu do których faza produkcyjna, w trakcie której uzyskują one swój charakter i ostateczne właściwości jakościowe, zachodzi na wskazanym obszarze geograficznym, pod warunkiem że konsument nie będzie wprowadzony w błąd odnośnie do użytych surowców.

3. Nazwy handlowe określone w ust. 1 nie mogą być uzupełniane przypisaniami geograficznymi dozwolonymi dla produktów winiarskich.

4. Państwa Członkowskie mogą stosować szczególne zasady krajowe dotyczące produkcji, przepływu w Państwie Członkowskim, nazw i prezentacji napojów określonych w załączniku II produkowanych na ich terytorium, o ile zasady takie są zgodne z prawem wspólnotowym.

#### Artykuł 7

1. Nazwy handlowe napojów aromatyzowanych zawierających produkty winiarskie i środki aromatyzujące i mające minimalną moc alkoholu 1,2 % obj., które nie są zgodne z niniejszym rozporządzeniem, nie mogą zawierać żadnego odniesienia do produktów sektora winiarskiego.

2. Napoje aromatyzowane nie spełniające wymogów niniejszego rozporządzenia nie mogą być wprowadzane do obrotu, do spożycia przez ludzi, przy użyciu wyrazów lub zwrotów, takich jak „podobny”, „typu”, „w stylu”, „o smaku” lub wszelkich innych nazw odwołujących się do nazw przytoczonych w niniejszym rozporządzeniu.

3. Najpóźniej sześć miesięcy po wejściu w życie niniejszego rozporządzenia, Komisja przedstawia Radzie właściwy wniosek dotyczący napojów aromatyzowanych, obejmujących produkty sektora win, uzyskiwanych przez dodawanie alkoholu, a nieobjętych niniejszym rozporządzeniem.

Dopuszcza się stosowanie wyrazów używanych do opisywania napojów znanych jako „napoje chłodzące produkowane na bazie wina”, dopóki Rada nie podejmie decyzji co do wyżej wymienionego wniosku.

## Artykuł 8

1. Oprócz zgodności z zasadami krajowymi przyjętymi zgodnie z dyrektywą 79/112/EWG, etyketowanie, prezentacja i reklamowanie napojów wymienionych w art. 2, muszą być zgodne z niniejszym artykułem.

2. Nazwa handlowa produktów określonych w art. 2 to jedna z nazw, która jest im zastrzeżona na mocy art. 6.

3. Nazwy określone w art. 2 mogą być uzupełnione informacją odnoszącą się do głównego aromatu użytego w napoju.

4. Jeśli alkohol użyty do wytworzenia napojów objętych niniejszym rozporządzeniem jest jednego rodzaju (np. tylko alkohol winny, alkohol melasowy lub alkohol zbożowy), rodzaj alkoholu może być wskazany na etykiecie.

Jeśli alkohol składał się z kilku różnych składników, nie wskazuje się na etykiecie informacji o rodzaju alkoholu.

Alkohol etylowy używany w przygotowywaniu napojów objętych niniejszym rozporządzeniem w celu rozcieńczenia lub rozpuszczenia barwników, aromatów czy jakichkolwiek innych dodatków, nie może być uważany za składnik.

5. Nazwy geograficzne wymienione w załączniku II nie mogą być tłumaczone.

6. Szczegółowe informacje przewidziane w niniejszym rozporządzeniu podaje się w jednym, bądź więcej niż w jednym języku urzędowym Wspólnoty w taki sposób, aby końcowy konsument mógł z łatwością zrozumieć każdą pozycję, dopóki nabywcy nie otrzymają informacji w inny sposób.

7. Dopuszcza się, w wypadku napojów pochodzących z państw trzecich, używanie urzędowego języka państwa trzeciego, w którym produkt został wyprodukowany, jeśli szczegółowe informacje przewidziane w niniejszym rozporządzeniu podane są także w języku urzędowym Wspólnoty w taki sposób, aby konsument końcowy mógł z łatwością zrozumieć każdą z nich.

8. Bez uszczerbku dla art. 11, w wypadku napojów pochodzących ze Wspólnoty i przeznaczonych na wywóz, szczegółowe informacje wymagane niniejszym rozporządzeniem mogą być powtórzone w innym języku; przepisu tego nie stosuje jednak do nazw określonych w ust. 5.

9. W przypadku napojów określonych w art. 2, następujące kwestie mogą być określone zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 13:

- a) szczególne przepisy regulujące używanie terminów dotyczących niektórych właściwości produktu, takie jak jego historia lub metoda jego produkcji;
- b) zasady regulujące etyketowanie produktów w zbiornikach, nie przeznaczonych dla konsumenta końcowego.

## Artykuł 9

1. Państwa Członkowskie podejmą środki niezbędne do zapewnienia przestrzegania wspólnotowych przepisów dotyczących win aromatyzowanych, aromatyzowanych napojów winopodobnych i aromatyzowanych koktajli winopodobnych.

Wyznaczają one jedną lub więcej agencji do monitorowania przestrzegania tych przepisów.

W przypadku napojów wymienionych w załączniku II, można, zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 13, podjąć decyzję, że nadzór i ochrona są skuteczne do celów przepływu we Wspólnocie, przy pomocy dokumentów handlowych, weryfikowanych przez administrację oraz poprzez prowadzenie stosownych rejestrów.

2. W odniesieniu do napojów wymienionych w załączniku II, które są wywożone, można ustanowić zgodnie z procedurą przyjętą w art. 13, system potwierdzania autentyczności dokumentów, w celu eliminowania praktyk oszukańczych i podrabiania dokumentów.

Jeśli system wymieniony w pierwszym akapicie nie został wprowadzony, Państwa Członkowskie przyjmują własne systemy potwierdzania autentyczności pod warunkiem, że spełniają one wymogi zasad wspólnotowych.

3. Rada, stanowiąc kwalifikowaną większością głosów, na wniosek Komisji, przyjmuje środki niezbędne do jednolitego stosowania wspólnotowych przepisów odnoszących się do win aromatyzowanych, aromatyzowanych napojów winopodobnych i aromatyzowanych koktajli winopodobnych, zwłaszcza w odniesieniu do kontroli i stosunków między kompetentnymi organami Państw Członkowskich.

4. Państwa Członkowskie i Komisja przekazują sobie wzajemnie informacje niezbędne do wykonania niniejszego rozporządzenia. Szczegółowe zasady przekazywania i rozpowszechniania takich informacji przyjmuje się zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 13.

## Artykuł 10

Przywożone napoje zdefiniowane w niniejszym rozporządzeniu i noszące przypisanie geograficzne, w celu wprowadzenia do obrotu do spożycia przez ludzi we Wspólnocie, mogą, na zasadzie wzajemnych uzgodnień, kwalifikować się do nadzoru i ochrony, określonych w art. 9 ust. 1 akapit drugi.

Przepisy akapitu pierwszego wdraża się w drodze porozumień negocjowanych i zawieranych z zainteresowanymi państwami trzecimi, zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 113 Traktatu.

Przepisy wykonawcze oraz listę produktów określonych w ust. 1 przyjmuje się zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 14.

## Artykuł 11

Wina aromatyzowane, aromatyzowane napoje winopodobne i aromatyzowane koktajle winopodobne przeznaczone na wywóz, poza wyjątkami objętymi procedurą przewidzianą w art. 13, muszą być zgodne z przepisami niniejszego rozporządzenia.

### Artykuł 12

1. Dla napojów objętych niniejszym rozporządzeniem ustanawia się Komitet Wykonawczy, zwany dalej „Komitetem”, składający się z przedstawicieli Państw Członkowskich, któremu przewodniczy przedstawiciel Komisji.

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

### Artykuł 13

1. W przypadku, gdy procedura przewidziana w niniejszym artykule ma być stosowana, przewodniczący przekazuje sprawę Komitetowi z własnej inicjatywy lub na wniosek przedstawiciela Państwa Członkowskiego.

2. Przedstawiciel Komisji przedkłada projekt środków, które mają być przyjęte. Komitet wydaje opinię dotyczącą projektu w terminie określonym przez przewodniczącego w zależności od pilności przedłożonych do rozpatrzenia spraw. Opinię przyjmuje się większością 54 głosów. Głosy Państw Członkowskich są ważone zgodnie z art. 148 ust. 2 Traktatu. Przewodniczący nie bierze udziału w głosowaniu.

3. Komisja przyjmie środki, które stosuje się bezzwłocznie. Jednakże, jeśli te środki nie są zgodne z opinią Komitetu, Komisja bezzwłocznie powiadamia o tym Radę. W takim przypadku Komisja może odroczyć stosowanie środków o miesiąc od dnia powiadomienia.

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

### Artykuł 14

1. W przypadku gdy procedura przewidziana w niniejszym artykule ma być zastosowana, przewodniczący przekazuje sprawę Komitetowi z własnej inicjatywy lub na wniosek przedstawiciela Państwa Członkowskiego.

2. Przedstawiciel Komisji przedkłada Komitetowi projekt środków, które mają być przyjęte. Komitet wydaje opinię dotyczącą projektu w terminie określonym przez przewodniczącego w zależności od pilności sprawy. Opinię wydaje się większością określoną w art. 148 ust. 2 Traktatu, przewidzianą dla decyzji, które Rada jest zobowiązana podjąć na wniosek Komisji. Głosy

przedstawicieli Państw Członkowskich w ramach Komitetu ważone są w sposób ustalony w powyższym artykule. Przewodniczący nie bierze udziału w głosowaniu.

3. a) Komisja przyjmuje przewidziane środki, jeżeli są one zgodne z opinią Komitetu.

b) Jeżeli przewidziane środki nie są zgodne z opinią Komitetu lub jeśli opinia nie została wydana, Komisja bezzwłocznie przedkłada Radzie propozycję dotyczącą środków które mają być przyjęte. Rada stanowi większością kwalifikowaną.

Jeśli po upływie trzech miesięcy od daty przekazania sprawy Radzie nie podejmie ona decyzji, proponowane środki przyjmuje Komisja.

### Artykuł 15

Komitet może badać wszelkie inne kwestie, które zostały mu przedstawione przez przewodniczącego z jego inicjatywy lub na wniosek przedstawiciela Państwa Członkowskiego.

### Artykuł 16

1. W celu ułatwienia przejścia od obecnych ustaleń do tych wprowadzonych niniejszym rozporządzeniem przyjmuje się środki przejściowe, zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 13.

2. Środki przejściowe tego rodzaju stosuje się nie dłużej niż dwa lata od daty wdrożenia niniejszego rozporządzenia.

### Artykuł 17

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

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 17 grudnia 1991 r., z wyjątkiem art. 12–15, które stosuje się od dnia wejścia w życie niniejszego rozporządzenia. Jednakże, napoje wyprodukowane i etykietowane przed tą datą mogą być sprzedawane aż do wyczerpania się zapasów.

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

Sporządzono w Brukseli, dnia 10 czerwca 1991 r.

W imieniu Rady

J.-C. JUNCKER

Przewodniczący

## ZAŁĄCZNIK I

**Charakterystyka alkoholu etylowego, o którym mowa w art. 3 lit. d)**

|                                                                                            |                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 1. Właściwości organoleptyczne                                                             | Niewykrywalny smak inny niż pochodzący od surowca |
| 2. Minimalna moc alkoholu według objętości                                                 | 96,0 %                                            |
| 3. Dopuszczalny poziom pozostałości:                                                       |                                                   |
| — kwasowość całkowita wyrażona w gramach kwasu octowego na hektolitr alkoholu 100 % obj.:  | 1,5                                               |
| — estry wyrażone w gramach octanu etylowego 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 metyl-2 propanol-1 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 aromatyzowane produkowane w oparciu o produkty winiarskie****nazwy geograficzne***określone w art. 6 ust. 2*

Nürnberger Glühwein  
Vermouth de Chambéry  
Vermouth di Torino

---