



KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

Bruksela, dnia 15.12.2005
KOM(2005) 125 wersja ostateczna

2005/0028 (COD)

Wniosek

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY

w sprawie definicji, opisu, prezentacji i etykietowania napojów spirytusowych

(przedstawiona przez Komisję)

UZASADNIENIE

Projekt niniejszego rozporządzenia ma na celu:

- zwiększenie zakresu zastosowania, czytelności i przejrzystości rozporządzenia opartego na obowiązującym prawodawstwie dotyczącym napojów spirytusowych;
- opracowanie jednego rozporządzenia łączącego w sobie oba rozporządzenia dotyczące napojów spirytusowych;
- wprowadzenie wyraźnie określonej polityki w odniesieniu do napojów spirytusowych, w oparciu o trzy kategorie wyrobów na podstawie obecnych definicji wyrobów;
- wprowadzenie elastyczności przez przeniesienie uprawnień w zakresie zmiany załączników, z obecnej procedury współdecyzji Parlamentu Europejskiego i Rady na Komisję wspomaganą przez Komitet Zarządzający ds. Napojów Spirytusowych;
- dostosowanie rozporządzeń do nowych wymagań technicznych;
- dostosowanie rozporządzeń do wymogów Światowej Organizacji Handlu (WTO), w tym do Porozumienia TRIPs;
- określenie kryteriów regulujących kwestię uznawania nowych oznaczeń geograficznych.

STRUKTURA ROZPORZĄDZENIA

Rozporządzenie w sprawie napojów spirytusowych składa się z czterech rozdziałów i trzech załączników:

Rozdział I: Definicja napojów spirytusowych ustanawia podstawową definicję i klasyfikację napojów spirytusowych.

Ustanawia się trzy kategorie napojów spirytusowych:

- „wódki”: zamknięta grupa napojów spirytusowych obejmująca wyłącznie najczystsza postać wyrobu, który nie zawiera alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, a do jego przyrządzania można używać wyłącznie naturalnych środków aromatyzujących, np. rum, whisky, brandy, itp.
- „specyficzne napoje spirytusowe”: oddzielna grupa napojów spirytusowych, które mogą zawierać alkohol etylowy pochodzenia rolniczego, a do ich przyrządzania można używać środków aromatyzujących identycznych z naturalnymi, lecz w sposób wyraźnie określony i ograniczony, np. gin, wódka, likier, itp.
- „pozostałe napoje spirytusowe”: otwarta grupa wyrobów, które mogą zawierać alkohol etylowy pochodzenia rolniczego oraz środki aromatyzujące, substancje słodzące i inne.

Rozdział II zawiera szczegółowe informacje dotyczące opisu, prezentacji i etykietowania napojów spirytusowych.

Rozporządzenie ustanawia spójny system w oparciu o tradycyjne przyzwyczajenia i przyjęte kategorie. Jego celem jest dostarczenie konsumentowi wyraźnych informacji dotyczących charakteru wyrobu, a tym samym zobowiązuje producenta do udzielania informacji koniecznych do uniknięcia sytuacji, w której konsument mógłby zostać wprowadzony w błąd.

Rozdział III ustanawia przepisy w odniesieniu do oznaczeń geograficznych, na podstawie międzynarodowych zobowiązań Wspólnoty Europejskiej.

Oznaczenia geograficzne wymienione obecnie w załączniku II do rozporządzenia (EWG) nr 1576/89 zostały przeniesione do niniejszego rozporządzenia, w tym oznaczenia geograficzne określone obecnie w rozporządzeniu (EWG) nr 1576/89 jako Grappa, Korn, Pacharan, Ouzo, itp. Niemniej jednak, w celu uwzględnienia ostatnich orzeczeń Trybunału Sprawiedliwości, rozporządzenie stanowi, że dokumentacja techniczna w odniesieniu do danych oznaczeń ma zostać opublikowana w terminie siedmiu lat od jego wejścia w życie.

Nowe rozporządzenie odzwierciedla kryteria ustanowione w Porozumieniu TRIPs, a kryteria te będą służyły jako podstawa do wprowadzenia nowych oznaczeń geograficznych do załącznika III do niniejszego rozporządzenia.

Rozdział III nawiązuje również do załącznika III, w którym wymienione są poszczególne uznane oznaczenia geograficzne.

Rozdział IV ustanawia przepisy ogólne, przejściowe i końcowe.

Załącznik I zawiera definicje techniczne odnoszące się do wytwarzania napojów spirytusowych.

Załącznik II zawiera klasyfikację poszczególnych napojów spirytusowych do kategorii ustanowionych na mocy niniejszego rozporządzenia. Zawiera systematyczny i spójny wykaz właściwości poszczególnych wyrobów.

Załącznik III zawiera wykaz oznaczeń geograficznych, o których mowa powyżej.

Niniejszy wniosek nie ma żadnych skutków finansowych dla budżetu Wspólnoty.

Wniosek

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY

w sprawie definicji, opisu, prezentacji i etykietowania napojów spirytusowych

PARLAMENT EUROPEJSKI I RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą, w szczególności jego art. 95,

uwzględniając wniosek Komisji,

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno-Społecznego,

uwzględniając opinię Komitetu Regionów,

stanowiąc zgodnie z procedurą określoną w art. 251 Traktatu,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89 z dnia 29 maja 1989 r. ustanawiające ogólne zasady definicji, opisu i prezentacji napojów spirytusowych¹ oraz rozporządzenie Komisji (EWG) nr 1014/90 z dnia 24 kwietnia 1990 r. ustanawiające szczegółowe przepisy wykonawcze dla definicji, opisu i prezentacji napojów spirytusowych² okazały się skuteczne w zakresie regulacji sektora napojów spirytusowych. Jednakże w świetle zdobytych ostatnio doświadczeń, zachodzi konieczność wyjaśnienia zasad mających zastosowanie do definicji, opisu, prezentacji i ochrony niektórych napojów spirytusowych. Należy zatem uchylić i zastąpić nowym rozporządzeniem rozporządzenie (EWG) nr 1576/89.
- (2) Sektor napojów spirytusowych ma istotne znaczenie zarówno dla konsumentów, jak i producentów Wspólnoty. Środki mające zastosowanie do tego sektora powinny przyczynić się do osiągnięcia wysokiego poziomu ochrony konsumentów, zapobiegania oszukańczym praktykom, dążenia do przejrzystości rynku i uczciwej konkurencji. Dzięki takim działaniom, środki będą chroniły renomę, jaką wspólnotowe napoje spirytusowe zyskały na rynku wspólnotowym i światowym, nadal uwzględniając tradycyjne praktyki stosowane przy wytwarzaniu napojów spirytusowych oraz zwiększone zapotrzebowanie na ochronę i informowanie konsumenta. Wskazane jest również uwzględnienie innowacji technologicznych, jeżeli służą one poprawie jakości.

¹ Dz.U. L 160 z 12.6.1989, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione Aktem Przystąpienia z 2003 r.

² Dz.U. L 105 z 25.4.1990, str. 9. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 2140/98 (Dz.U. L 270 z 7.10.1998, str. 9).

- (3) W celu uzyskania lepszego systematycznego podejścia do prawodawstwa regulującego kwestie napojów spirytusowych, wskazane jest sklasyfikowanie tych napojów w trzech kategoriach, zgodnie z wyraźnie określonymi kryteriami wytwarzania i etykietowania.
- (4) Zasadniczo, przepisy ustanowione w niniejszym rozporządzeniu powinny nadal koncentrować się na definicjach napojów spirytusowych. Definicje te powinny nadal uwzględniać tradycyjne praktyki w zakresie jakości, lecz powinny zostać uaktualnione w przypadku, gdy poprzednie definicje zawierały luki lub były niewystarczające, albo można je poprawić w związku z rozwojem technologicznym.
- (5) W szczególności, aby spełnić oczekiwania konsumentów i zachować zgodność z tradycyjnymi praktykami, alkohol etylowy stosowany do wytwarzania napojów spirytusowych powinien być wyłącznie pochodzenia rolniczego. Zapewni to również rynek zbytu dla podstawowych produktów rolnych.
- (6) Mając na uwadze znaczenie i złożoność sektora napojów spirytusowych, wskazane jest ustanowienie szczególnych środków w odniesieniu do opisu i prezentacji napojów spirytusowych wykraczających poza horyzontalne zasady ustanowione w dyrektywie 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 marca 2000 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich w zakresie etykietowania, prezentacji i reklamy środków spożywczych³. Te szczególne środki powinny również zapobiegać niewłaściwemu wykorzystywaniu określenia „napój spirytusowy” i nazw napojów spirytusowych w odniesieniu do wyrobów, które nie odpowiadają tym definicjom.
- (7) W celu zapewnienia wysokiego poziomu jakości napojów spirytusowych i zróżnicowania w danym sektorze, Państwa Członkowskie powinny przyjąć surowsze przepisy lub przepisy będące uzupełnieniem tych ustanowionych w niniejszym rozporządzeniu, w odniesieniu do wytwarzania, opisu, prezentacji, a zwłaszcza etykietowania napojów spirytusowych wytwarzanych na ich terytoriach.
- (8) W celu ochrony interesu konsumentów, niniejsze rozporządzenie powinno mieć zastosowanie do wszystkich napojów spirytusowych sprzedawanych na rynku wspólnotowym, zarówno tych wytwarzanych we Wspólnocie, jak i w państwach trzecich. Ze względu na wywóz napojów spirytusowych wysokiej jakości, w celu zachowania i zwiększenia renomy wspólnotowych napojów spirytusowych na rynku światowym, niniejsze rozporządzenie powinno mieć również zastosowanie do napojów wytwarzanych we Wspólnocie do celów wywozu.
- (9) Do napojów spirytusowych zastosowanie ma dyrektywa Rady 88/388/EWG z dnia 22 czerwca 1988 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do środków aromatyzujących przeznaczonych do użytku w środkach spożywczych i materiałów źródłowych służących do ich produkcji⁴. Dlatego w niniejszym rozporządzeniu należy ustanowić jedynie przepisy, jakie nie zostały przewidziane w tej dyrektywie.
- (10) Istotne jest, aby należycie uwzględnić postanowienia Porozumienia w sprawie handlowych aspektów praw własności intelektualnej (dalej zwanego „Porozumieniem TRIPS”), w szczególności jego art. 22 i 23, oraz Układu Ogólnego w sprawie taryf

³ Dz.U. L 109 z 6.5.2000, str. 29. Dyrektywa ostatnio zmieniona Aktem Przystąpienia z 2003 r.

⁴ Dz.U. L 184 z 17.7.1999, str. 23. Dyrektywa ostatnio zmieniona rozporządzeniem (WE) nr 1882/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 284 z 31.10.2003, str. 1).

celnych i handlu, który stanowi integralną część Porozumienia ustanawiającego Światową Organizację Handlu zatwierdzonego na mocy decyzji Rady 94/800/WE⁵.

- (11) Zważywszy, że rozporządzenie Rady (EWG) nr 2081/92 z dnia 14 lipca 1992 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia dla produktów rolnych i środków spożywczych⁶ nie ma zastosowania do napojów spirytusowych, niniejsze rozporządzenie powinno ustanawiać przepisy dotyczące ochrony oznaczeń geograficznych na napojach spirytusowych. W przypadku, gdy daną jakość, renomę czy inne cechy napoju spirytusowego przypisuje się zasadniczo jego pochodzeniu geograficznemu, należy sporządzić wykaz oznaczeń geograficznych wskazujących na pochodzenie napojów spirytusowych z określonego terytorium danego kraju lub regionu czy miejsca na danym terytorium.
- (12) Środki niezbędne do wykonania niniejszego rozporządzenia powinny zostać przyjęte zgodnie z decyzją Rady 1999/468/WE z dnia 28 czerwca 1999 r. ustanawiającą warunki wykonywania uprawnień wykonawczych przyznanych Komisji⁷.
- (13) Przy przechodzeniu od reguł ustanowionych w rozporządzeniu (EWG) nr 1576/89 do tych ustanowionych w niniejszym rozporządzeniu mogą pojawić się trudności, których w niniejszym rozporządzeniu nie przewidziano. Dlatego wskazane jest stworzenie możliwości przyjęcia przez Komisję niezbędnych środków przejściowych. Ponadto Komisja powinna otrzymać prawo rozstrzygania problemów praktycznych, charakterystycznych dla sektora napojów spirytusowych,

PRZYJMUJĄ NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

ROZDZIAŁ I

DEFINICJA I KLASYFIKACJA NAPOJÓW SPIRYTUSOWYCH

Artykuł 1

Definicja napojów spirytusowych

Do celów niniejszego rozporządzenia, „napój spirytusowy” oznacza płyn alkoholowy:

- a) przeznaczony do spożycia przez ludzi,
- b) posiadający szczególne właściwości organoleptyczne,
- c) o zawartości alkoholu wynoszącej minimum 15% obj. i maksymalnie 80% obj.,
- d) wytwarzany:
 - i) bezpośrednio:
 - w drodze destylacji, nawet z dodatkiem środków aromatyzujących, z naturalnie fermentowanych wyrobów, i/lub

⁵ Dz.U. L 336 z 23.12.1994, str. 1.

⁶ Dz.U. L 208 z 24.7.1992, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1215/2004 (Dz.U. L 232 z 1.7.2004, str. 21).

⁷ Dz.U. L 184 z 17.7.1999, str. 23.

- w drodze maceracji substancji roślinnych, i/lub
 - w drodze dodania środków aromatyzujących, cukrów albo innych substancji słodzących wymienionych w pkt 1 załącznika I, i/lub innych produktów rolnych do alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego i/lub destylatu pochodzenia rolniczego i/lub napojów spirytusowych w rozumieniu niniejszego rozporządzenia,
- ii) lub poprzez zmieszanie napoju spirytusowego z:
- innymi napojami spirytusowymi, i/lub
 - alkoholem etylowym pochodzenia rolniczego lub destylatem (pochodzenia rolniczego),
 - napojami alkoholowymi,
 - napojami.

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

Artykuł 2

Pochodzenie alkoholu etylowego

Do przyrządzania napojów spirytusowych oraz ich wszystkich składników należy stosować wyłącznie alkohol etylowy pochodzenia rolniczego.

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

Z zastrzeżeniem ograniczeń ustanowionych w odniesieniu do wyrobów specyficznych w załączniku II do niniejszego rozporządzenia, alkohol etylowy musi zostać otrzymany z produktów rolnych wymienionych w załączniku I do Traktatu.

Artykuł 3

Kategorie napojów spirytusowych

Napoje spirytusowe można sklasyfikować w następujący sposób:

- a) „wódki”: wyroby wymienione w załączniku II w ramach kategorii A;
- b) „specyficzne napoje spirytusowe”: wyroby wymienione w załączniku II w ramach kategorii B;
- c) „pozostałe napoje spirytusowe”: wyroby wymienione w załączniku II w ramach kategorii C.

Artykuł 4
Ogólne przepisy dotyczące kategorii napojów spirytusowych

1. Nie naruszając szczególnych przepisów ustanowionych dla każdego z wyrobów wymienionych w załączniku II w ramach kategorii A, „wódki”:
 - a) można wytwarzać wyłącznie w drodze fermentacji alkoholowej i destylacji surowców, zgodnie z definicjami zamieszczonymi w załączniku II;
 - b) nie mogą zawierać alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego ani destylatu (pochodzenia rolniczego);
 - c) nie mogą zawierać środków aromatyzujących innych niż środki i preparaty aromatyzujące określone w art. 1 ust. 2 lit. b) pkt i) oraz w art. 1 ust. 2 lit. c) dyrektywy 88/388/EWG;
 - d) można słodzić wyłącznie w celu dopełnienia ostatecznego smaku wyrobu, zgodnie z definicjami technicznymi i wymogami zawartymi w załączniku I do niniejszego rozporządzenia, oraz z uwzględnieniem przepisów ustawowych poszczególnych Państw Członkowskich.

2. Nie naruszając szczególnych przepisów ustanowionych dla każdego z wyrobów wymienionych w załączniku II w ramach kategorii B, „specyficzne napoje spirytusowe” mogą:
 - a) być otrzymywane z produktów rolnych wymienionych w załączniku I do Traktatu;
 - b) zawierać dodatek alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego lub destylat pochodzenia rolniczego);
 - c) zawierać naturalne lub identyczne z naturalnymi środki i preparaty aromatyzujące określone w art. 1 ust. 2 lit. b) pkt i) oraz ii) i w art. 1 ust. 2 lit. c) dyrektywy 88/388/EWG;
 - d) być słodzone w celu nadania danemu wyrobowi jego cech charakterystycznych, oraz zgodnie z definicjami technicznymi i wymogami zawartymi w załączniku I do niniejszego rozporządzenia.

3. Nie naruszając szczególnych przepisów ustanowionych dla wyrobów wymienionych w załączniku II w ramach kategorii C, „pozostałe napoje spirytusowe” mogą:
 - a) być otrzymywane z produktów rolnych wymienionych w załączniku I do Traktatu i/lub środków spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi;
 - b) zawierać dodatek alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego lub destylat (pochodzenia rolniczego);
 - c) zawierać środki i preparaty aromatyzujące określone w dyrektywie 88/388/EWG;
 - d) być słodzone w celu nadania danemu wyrobowi jego cech charakterystycznych, oraz zgodnie z definicjami technicznymi i wymogami zawartymi w załączniku I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 5
Ustawodawstwo Państw Członkowskich

Państwa Członkowskie mogą ustanawiać przepisy surowsze lub przepisy będące uzupełnieniem tych ustanowionych w załączniku II w odniesieniu do wytwarzania, opisu, etykietowania, pakowania i prezentacji napojów spirytusowych wytwarzanych na ich terytoriach, w zakresie zapewniającym zgodność z prawem wspólnotowym.

ROZDZIAŁ II
OPIS, PREZENTACJA, ETYKIETOWANIE
NAPOJÓW SPIRYTUSOWYCH

Artykuł 6
Nazwa handlowa

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

Artykuł 7
Przepisy szczególne dotyczące nazw handlowych

1. Napoje spirytusowe odpowiadające specyfikacjom produktów zdefiniowanych w kategoriach A i B załącznika II powinny być opatrzone nazwą handlową w nich określoną.
2. Napoje spirytusowe odpowiadające specyfikacjom produktów zdefiniowanych w kategorii C załącznika II powinny być opatrzone nazwą handlową w brzmieniu „napój spirytusowy”. Tej nazwy handlowej nie można uzupełniać ani zmieniać.
3. W przypadku, gdy napój spirytusowy odpowiada definicji więcej niż jednego specyficznego rodzaju napoju spirytusowego, można go sprzedawać pod jedną lub kilkoma nazwami określonymi dla tych specyficznych rodzajów napojów spirytusowych w załączniku II.
4. Nie naruszając przepisów ust. 8, nazw określonych w ust. 1 i 2 nie można używać do opisu lub jakiegokolwiek prezentacji napoju innego niż napój spirytusowy, dla którego te nazwy zostały określone w załączniku II.
5. Nazwy handlowe można uzupełniać lub zastępować oznaczeniem geograficznym wymienionym w załączniku III oraz zgodnie z przepisami rozdziału III, z zastrzeżeniem, że nie wprowadza to konsumenta w błąd.
6. Płynów alkoholowych nie można opisywać, prezentować czy etykietować za pomocą dodawania wyrazów lub wyrażeń takich jak „rodzaju”, „typu”, „w stylu”, „produkcji”, „o zapachu”, ani żadnych podobnych oznaczeń do nazw handlowych i/lub oznaczeń geograficznych wymienionych w niniejszym rozporządzeniu.
7. Nazw handlowych napojów spirytusowych nie wolno zastępować żadnymi znakami towarowymi, nazwami marek czy nazwami wyszukanymi.

8. Nazwy określone w załączniku II mogą zostać włączone do wykazu składników, jeżeli są stosowane zgodnie ze środkami krajowymi przyjętymi w celu wykonania dyrektywy 2000/13/WE.

Artykuł 8

Przepisy szczególne dotyczące stosowania nazw handlowych i oznaczeń geograficznych

1. Nie naruszając przepisów dyrektywy 2000/13/WE, do prezentacji środków spożywczych zakazuje się stosowania w wyrażeniach złożonych, określeń wymienionych w ramach kategorii A lub B załącznika II lub oznaczeń geograficznych wymienionych w załączniku III, albo odniesień do nich, chyba że alkohol został wytworzony wyłącznie z określonego napoju spirytusowego.
2. W drodze odstępstwa od ust. 1, przepisy niniejszego rozporządzenia nie mają wpływu na ewentualne stosowanie określeń „amer” lub „bitter” w odniesieniu do wyrobów nieobjętych niniejszym rozporządzeniem.
3. W drodze odstępstwa od ust. 1 oraz w celu uwzględnienia tradycyjnych metod wytwarzania, wyrażenia złożone wymienione w pkt 31 lit. d) załącznika II można stosować do prezentacji likierów wytwarzanych we Wspólnocie, na warunkach określonych w tym punkcie.

Artykuł 9

Opis, prezentacja i etykietowanie mieszanek

1. Nazwa handlowa „napój spirytusowy” powinna być wskazana w wyraźny sposób w widocznym miejscu na etykiecie w przypadku, gdy napój alkoholowy wymieniony w ramach kategorii A załącznika II jest zmieszany z:
 - a) jednym lub kilkoma napojami spirytusowymi, i/lub
 - b) jednym lub kilkoma destylatami (pochodzenia rolniczego), i/lub
 - c) alkoholem etylowym pochodzenia rolniczego.

Nazw handlowych nie można uzupełniać ani zmieniać.

2. Przepisów ust. 1 nie stosuje się do opisu, prezentacji lub etykietowania mieszanek określonych w tym ustępie, jeżeli odpowiadają one jednej z definicji ustanowionych w ramach kategorii A lub B załącznika II.
3. Nie naruszając przepisów dyrektywy 2000/13/WE, do opisu, prezentacji lub etykietowania wyrobów powstałych z mieszanek określonych w ust. 1 można używać tylko jednego z określeń wymienionych w ramach kategorii A lub B załącznika II do niniejszego rozporządzenia, jeżeli określenie takie nie jest częścią nazwy handlowej, lecz jest jedynie wymienione w tym samym polu widzenia, co wykaz wszystkich składników alkoholowych danej mieszaniny, przy czym określenie takie jest poprzedzone wyrazami „mieszanka napojów spirytusowych”.

Wyrazy „mieszanka napojów spirytusowych” są uwidocznione na etykiecie przy pomocy jednolitej czcionki i w takim samym kolorze, co określenie nazwy

handlowej. Rozmiar czcionki nie może być większy niż połowa rozmiaru czcionki występującej w nazwie handlowej.

4. Do celów etykietowania i prezentacji mieszanek określonych w ust. 1, proporcje każdego składnika alkoholowego wyrażone są jako „% obj.”, w porządku malejącym, według użytych ilości. Są one równe stosunkowi objętości czystego alkoholu, jaką ma dany składnik, do całkowitej zawartości czystego alkoholu, według objętości w danej mieszance.

Artykuł 10

Szczególne przepisy dotyczące opisu, prezentacji i etykietowania napojów spirytusowych

1. W przypadku gdy w opisie, prezentacji lub na etykiecie napoju spirytusowego wskazany jest surowiec zastosowany do wytworzenia alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, każdy alkohol pochodzenia rolniczego musi zostać wymieniony w porządku malejącym, według ilości użytego alkoholu.
2. W opisie, do celów prezentacji lub na etykiecie napoju spirytusowego można dodatkowo umieścić termin „kupażowany”, lecz tylko w przypadku, gdy dany wyrób jest poddawany procesowi kupażowania.
3. Jeżeli w opisie, prezentacji lub na etykiecie napoju spirytusowego podaje się lub sugeruje okres dojrzewania lub leżakowania, odnosi się on do najmłodszego składnika alkoholowego i z zastrzeżeniem, że wyrób był leżakowany pod nadzorem skarbowym lub nadzorem zapewniającym równoważne gwarancje.

Artykuł 11

Zakaz stosowania kapturków lub folii wykonanych na bazie ołowiu

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

Artykuł 12

Języki stosowane w opisie, prezentacji i na etykietach napojów spirytusowych

1. Dane szczegółowe przewidziane w niniejszym rozporządzeniu podaje się w jednym lub kilku językach urzędowych Wspólnoty, w sposób umożliwiający końcowemu konsumentowi łatwe zrozumienie każdej pozycji, chyba że nabywcy są informowani za pomocą innych środków.
2. Na etykiecie nie umieszcza się przetłumaczonej wersji wyrazów pisanych kursywą w załączniku II oraz oznaczeń geograficznych wymienionych w załączniku III.
3. 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 Wspólnoty, w sposób łatwo zrozumiały dla końcowego konsumenta.

4. Z wyjątkiem odstępstw przyjętych na mocy art. 14 i nie naruszając przepisów ust. 2 niniejszego artykułu, w przypadku wyrobów wytworzonych we Wspólnocie i przeznaczonych do wywozu, szczegółowe dane przewidziane w niniejszym rozporządzeniu można podać również w języku innym niż język urzędowy Wspólnoty.

ROZDZIAŁ III OZNACZENIA GEOGRAFICZNE

Artykuł 13

Oznaczenia geograficzne

1. Do celów niniejszego rozporządzenia, oznaczeniem geograficznym jest oznaczenie wskazujące na pochodzenie napoju spirytusowego z terytorium kraju lub z regionu czy miejsca na danym terytorium w przypadku, gdy daną jakość, renomę bądź inne właściwości napoju spirytusowego zasadniczo wiązane są z pochodzeniem geograficznym.
2. Oznaczenia geograficzne wymieniono w załączniku III.
3. Załącznik III nie może uwzględniać nazw, które przyjęły się jako nazwy rodzajowe.

Oznaczenia geograficzne wymienione w załączniku III nie mogą być przyjmowane jako nazwy rodzajowe.

Przyjęta nazwa rodzajowa oznacza nazwę wyrobu spirytusowego, która przyjęła się jako powszechnie stosowana nazwa wyrobu, pomimo, iż nawiązuje do miejsca lub regionu, w którym dany wyrób był pierwotnie wytwarzany czy wprowadzany do obrotu.

Artykuł 14

Ochrona oznaczeń geograficznych

1. Nie naruszając przepisów art. 8, oznaczenia geograficzne wymienione w załączniku III powinny być chronione przed:
 - a) bezpośrednim lub pośrednim zastosowaniem handlowym w odniesieniu do wyrobów nieobjętych rejestracją, w zakresie, w jakim są one porównywalne z wyrobem zarejestrowanym z danym oznaczeniem geograficznym lub w zakresie, w jakim takie zastosowanie mogłoby wiązać się z wykorzystaniem renomy zarejestrowanego oznaczenia geograficznego;
 - b) niewłaściwym wykorzystaniem, naśladownictwem czy przywoływaniem, nawet w przypadku wskazania rzeczywistego pochodzenia wyrobu czy wykorzystania oznaczenia geograficznego w wersji przetłumaczonej, albo zamieszczenia dodatkowego wyrażenia takiego jak „rodzaju”, „typu”, „w stylu”, „produkcji”, „o zapachu” czy innych podobnych określeń;
 - c) fałszywym lub wprowadzającym w błąd wskazaniem w opisie, prezentacji lub na etykiecie, dotyczącym pochodzenia, rodzaju lub zasadniczych właściwości, które mogłoby błędnie sugerować miejsce pochodzenia wyrobu;

- d) wszelkimi innymi praktykami, które mogłyby wprowadzać opinię publiczną w błąd co do rzeczywistego pochodzenia wyrobu.
2. Znak towarowy zawierający oznaczenie geograficzne lub składający się z takiego oznaczenia określającego napój spirytusowy nie podlega rejestracji lub jego rejestracja ulega unieważnieniu w przypadku, gdy stosowanie danego znaku skutkowało by sytuacjami określonymi w ust. 2.
3. W przypadku, gdy znak towarowy został zgłoszony lub zarejestrowany w dobrej wierze, lub w przypadku nabycia praw do znaku towarowego wskutek jego stosowania w dobrej wierze przed dniem 1 stycznia 1996 r. albo przed objęciem danego oznaczenia geograficznego ochroną w kraju pochodzenia, niniejsze rozporządzenie w żaden sposób nie narusza możliwości rejestracji znaku towarowego lub ważności rejestracji bądź prawa używania danego znaku, ze względu na fakt, że znak taki jest identyczny lub podobny do oznaczenia geograficznego podlegającego ochronie na mocy niniejszego rozporządzenia.

Przepisy niniejszego ustępu nie naruszają prawa posiadacza oznaczenia geograficznego do używania tego oznaczenia zgodnie z uczciwymi praktykami, jakie obowiązują w sektorze przemysłu lub handlu na mocy art. 6 ust. 1 lit. b) dyrektywy Rady 89/104/EWG⁸ i art. 12 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 40/94⁹.

Artykuł 15 *Rejestracja oznaczeń geograficznych*

1. Wnioski o włączenie oznaczenia geograficznego do załącznika III składa się do Komisji, w jednym z urzędowych języków Wspólnoty lub z załączonym tłumaczeniem na jeden z urzędowych języków Wspólnoty. Do wniosków takich załącza się dokumentację techniczną wraz ze specyfikacjami, którym musi odpowiadać dany napój spirytusowy. Dokumentację techniczną publikuje się w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*, seria C.
- Osoby fizyczne lub prawne mające uzasadniony interes mogą w terminie trzech miesięcy od daty takiej publikacji zgłosić zastrzeżenia w odniesieniu do włączenia oznaczenia geograficznego do załącznika III ze względu na niespełnienie warunków przewidzianych niniejszym rozporządzeniem. Zastrzeżenie musi być odpowiednio umotywowane.
2. Dokumentacja techniczna określona w ust. 1 zawiera co najmniej:
- a) nazwę napoju spirytusowego wraz z oznaczeniem geograficznym;
 - b) opis napoju spirytusowego, w tym podstawowe właściwości fizyczne, chemiczne, mikrobiologiczne i/lub organoleptyczne wyrobu lub środka spożywczego;
 - c) określenie danego obszaru geograficznego;

⁸ Dz.U. L 40 z 11.2.1989, str. 1.

⁹ Dz.U. L 11 z 14.1.1994, str. 1.

- d) opis metody otrzymywania napoju spirytusowego oraz, jeśli stosowne, autentycznych i niezmiennych metod lokalnych;
 - e) szczegółowe informacje związane ze środowiskiem geograficznym lub pochodzeniem geograficznym;
 - f) wymogi ustanowione przez Wspólnotę i/lub przepisy krajowe;
 - g) nazwę i adres kontaktowy wnioskodawcy.
3. Decyzję o włączeniu oznaczenia geograficznego do załącznika III podejmuje się zgodnie z procedurą określoną w art. 19 ust. 2, z uwzględnieniem wszelkich zastrzeżeń zgłoszonych stosownie do ust. 1 niniejszego artykułu.
4. Homonimiczne oznaczenie geograficzne spełniające wymogi niniejszego rozporządzenia rejestruje się z należyтым uwzględnieniem jego lokalnego i tradycyjnego stosowania, oraz faktycznego ryzyka dezorientacji wśród konsumentów, w szczególności:
- nazwę homonimiczną skutkującą błędnym przekonaniem opinii publicznej, że wyrób pochodzący z innego terytorium nie może zostać zarejestrowany nawet w przypadku, gdy nazwa i jej brzmienie są dokładnie takie same jak nazwa faktycznego terytorium, regionu lub miejsca pochodzenia danych produktów rolnych czy środków spożywczych;
 - stosowanie zarejestrowanego homonimicznego oznaczenia geograficznego uwarunkowane jest w praktyce wyraźnym rozróżnieniem między rejestrowanym homonimem a nazwą zamieszczoną w rejestrze, z uwzględnieniem konieczności sprawiedliwego traktowania zainteresowanych wytwórców i uniknięcia sytuacji, w której konsumenci mogliby zostać wprowadzeni w błąd.
5. Sprawy sporne dotyczące rejestracji poszczególnych oznaczeń geograficznych kieruje się do Komisji, drogą urzędową. Tego rodzaju spory są rozstrzygane na podstawie przepisów niniejszego rozdziału oraz powszechnie obowiązującego prawa, zgodnie z procedurą określoną w art. 19 ust. 2.

Artykuł 16

Oznaczenia geograficzne chronione na mocy rozporządzenia (WE) nr 1576/89

Dokumentacja techniczna odnosząca się do wszystkich oznaczeń geograficznych chronionych na mocy rozporządzenia (WE) nr 1576/89 w momencie wejścia w życie niniejszego rozporządzenia, powinna zostać przedłożona Komisji najpóźniej w terminie siedmiu lat od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

Po zbadaniu przez Komisję, dokumentacja techniczna publikowana jest w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*, seria C.

W przypadku nieopublikowania dokumentacji technicznej w terminie siedmiu lat od wejścia w życie niniejszego rozporządzenia, oznaczenie geograficzne przestanie podlegać ochronie.

ROZDZIAŁ IV

PRZEPISY OGÓLNE, PRZEJŚCIOWE I KOŃCOWE

Artykuł 17

Kontrola i ochrona napojów spirytusowych

1. Państwa Członkowskie odpowiadają za kontrolę napojów spirytusowych. Zobowiązane są podjąć środki konieczne do zapewnienia zgodności z przepisami niniejszego rozporządzenia, a w szczególności zobowiązane są one wyznaczyć jeden lub kilka organów odpowiedzialnych za zapewnienie takiej zgodności oraz za ochronę oznaczeń geograficznych zamieszczonych w załączniku III.
2. Państwa Członkowskie i Komisja zobowiązane są przekazywać sobie wzajemnie informacje niezbędne do wykonania niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 18

Wywóz napojów spirytusowych

Napoje spirytusowe wywożone ze Wspólnoty podlegają przepisom niniejszego rozporządzenia, z wyjątkiem przypadków, w których przyznano odstępstwa zgodnie z procedurą określoną w art. 19 ust. 2, na podstawie odpowiednio uzasadnionych wniosków.

Artykuł 19

Komitet

1. Prace Komisji wspomaga Komitet Zarządzający ds. Napojów Spirytusowych, dalej zwany „Komitetem”.
2. W przypadku odniesienia do niniejszego ustępu, stosuje się art. 4 i 7 decyzji 1999/468/WE, uwzględniając przepisy jej art. 8.

Okres ustanowiony w art. 4 ust. 3 decyzji 1999/468/WE wynosi jeden miesiąc.
3. Komitet uchwała swój regulamin.

Artykuł 20

Zmiana załączników

Zmiany w załącznikach wprowadza się zgodnie z procedurą określoną w art. 19 ust. 2.

Artykuł 21

Szczegółowe przepisy wykonawcze

Szczegółowe przepisy wykonawcze do niniejszego rozporządzenia powinny zostać przyjęte zgodnie z procedurą określoną w art. 19 ust. 2.

Artykuł 22
Środki przejściowe i inne środki szczególne

Zgodnie z procedurą określoną w art. 19 ust. 2, środki przyjmuje się, tam, gdzie stosowne:

- a) w celu ułatwienia przejścia od przepisów rozporządzenia (EWG) nr 1576/89 do tych ustanowionych w niniejszym rozporządzeniu;
- b) w celu rozwiązania szczególnych problemów praktycznych, takich jak wprowadzenie obowiązku podawania na etykiecie w określonych przypadkach, miejsca wytworzenia, aby uniknąć wprowadzania konsumentów w błąd oraz celem zachowania i opracowania wspólnotowych metod referencyjnych w odniesieniu do analizy napojów spirytusowych;
- c) w celu przyznania odstępstw od niektórych przepisów niniejszego rozporządzenia, w odpowiednio uzasadnionych przypadkach.

Artykuł 23
Uchylenie

Rozporządzenie (EWG) nr 1576/89 niniejszym traci moc.

Artykuł 24
Wejście w życie

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

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia [...] r.

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

Sporządzono w Brukseli, dnia [...] r.

W imieniu Parlamentu Europejskiego
Przewodniczący

W imieniu Rady
Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK I DEFINICJE I WYMAGANIA TECHNICZNE

Do celów niniejszego rozporządzenia stosuje się następujące definicje:

1) Słodzenie:

Słodzenie oznacza używanie do przyrządzania napojów spirytusowych następujących wyrobów:

- a) cukier półbiały, cukier biały, cukier biały rafinowany, dekstroza, fruktoza, syrop glukozowy, cukier płynny, inwertowany cukier płynny, syrop z cukru inwertowanego, określone w dyrektywie Rady 2001/111/WE¹⁰;
- b) zagęszczony oczyszczony moszcz winogronowy, zagęszczony moszcz winogronowy, świeży moszcz gronowy;
- c) cukier palony, otrzymywany wyłącznie w wyniku kontrolowanego podgrzewania sacharozy bez współudziału zasad, kwasów mineralnych lub innych dodatków chemicznych;
- d) miód określony w dyrektywie Rady 2001/110/WE¹¹;
- e) syrop z chleba świętojańskiego;
- f) inne naturalne substancje węglowodanowe o skutku równoważnym do wymienionych wyżej wyrobów;
- g) inne substancje słodzące określone w dyrektywie 94/35/WE Parlamentu Europejskiego i Rady¹².

2) Zmieszanie:

Zmieszanie oznacza połączenie dwóch lub kilku różnych napojów, bądź napoju z jednym lub kilkoma destylatami pochodzenia rolniczego albo z alkoholem etylowym pochodzenia rolniczego, w celu wytworzenia nowego napoju.

3) Alkohol etylowy pochodzenia rolniczego:

Alkohol etylowy pochodzenia rolniczego posiada następujące właściwości:

- a) właściwości organoleptyczne: niewyczuwalny żaden inny smak oprócz smaku surowca;
- b) minimalna objętościowa moc alkoholu: 96,0% obj.;
- c) maksymalny poziom pozostałości:
 - i) kwasowość całkowita, wyrażona w gramach kwasu octowego na hektolitr alkoholu 100% obj.: 1,5,

¹⁰ Dz.U. L 10 z 12.1.2002, str. 53.

¹¹ Dz.U. L 10 z 12.1.2002, str. 47.

¹² Dz.U. L 237 z 10.9.1994, str. 3.

- ii) estry, wyrażone w gramach octanu etylu na hektolitr alkoholu 100% obj.: 1,3,
- iii) aldehydy, wyrażone w gramach aldehydu octowego na hektolitr alkoholu 100% obj.: 0,5,
- iv) alkohole wyższe, wyrażone w gramach metyl-2 propan-1-olu na hektolitr alkoholu 100% obj.: 0,5,
- v) metanol, wyrażony w gramach na hektolitr alkoholu 100% obj.: 50,
- vi) sucha pozostałość po odparowaniu, wyrażona w gramach na hektolitr alkoholu 100% obj.: 1,5,
- vii) zasady lotne zawierające azot, wyrażone w gramach azotu na hektolitr alkoholu 100% obj.: 0,1,
- viii) furfural: niewykrywalny.

4) Dodanie wody:

Do przyrządzania napojów spirytusowych dopuszcza się dodanie wody, w miarę możliwości destylowanej lub demineralizowanej, pod warunkiem, że jakość wody odpowiada przepisom krajowym przyjętym w celu wykonania dyrektywy Rady 80/777/EWG¹³ i dyrektywy Rady 80/778/EWG¹⁴ oraz z zastrzeżeniem, że dodana woda nie zmienia charakteru wyrobu.

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

5) Kupażowanie:

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

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

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

6) Dojrzewanie lub leżakowanie:

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

¹³ Dz.U. L 229 z 30.8.1980, str. 1.

¹⁴ Dz.U. L 229 z 30.8.1980, str. 11.

- 7) Aromatyzowanie:
- Aromatyzowanie oznacza używanie do przyrządzania napojów spirytusowych co najmniej jednego środka aromatyzującego określonego w art. 1 ust. 2 lit. a) dyrektywy 88/388/EWG.
- 8) Barwienie:
- Barwienie oznacza używanie do przyrządzania napojów spirytusowych co najmniej jednego z barwników określonych w dyrektywie 94/36/WE Parlamentu Europejskiego i Rady¹⁵.
- 9) Destylat (pochodzenia rolniczego):
- Destylat (pochodzenia rolniczego) oznacza płyn alkoholowy uzyskany w drodze destylacji, po fermentacji alkoholowej produktów rolnych wymienionych w załączniku I do Traktatu, który nie posiada właściwości alkoholu etylowego czy napoju spirytusowego, lecz nadal zachowuje zapach i smak użytych surowców.
- W przypadku odniesienia do użytego surowca, destylat musi być uzyskany wyłącznie z tego surowca.
- 10) Objętościowa moc alkoholu:
- Objętościowa moc alkoholu oznacza stosunek objętości czystego alkoholu zawartego w danym wyrobie w temperaturze 20°C, do całkowitej objętości tego wyrobu w tej samej temperaturze.
- 11) Zawartość substancji lotnych:
- Zawartość substancji lotnych oznacza ilość substancji lotnych innych niż alkohol etylowy i metylowy, występujących w napoju spirytusowym uzyskanym wyłącznie w drodze destylacji, tylko w wyniku destylacji lub redestylacji użytych surowców.
- 12) Miejsce wytworzenia:
- Miejsce lub region, w którym odbywa się etap procesu wytwarzania wyrobu gotowego, na którym nadaje się napojowi spirytusowemu jego właściwości i zasadnicze cechy jakościowe.
- 13) Opis:
- Opis to wyrażenia zamieszczone na etykiecie, w dokumentacji towarzyszącej napojowi podczas transportu, w dokumentach handlowych, zwłaszcza na fakturach i dowodach dostawy oraz w reklamach.
- 14) Etykietowanie:
- Etykietowanie oznacza wszystkie opisy i inne odniesienia, znaki, wzory lub znaki towarowe, które wyróżniają dany napój oraz które występują na tym samym pojemniku, w tym na zamknięciu lub etykietce załączonej do pojemnika, a także na otoczce znajdującej się na szyjce butelki.

¹⁵ Dz.U. L 237 z 10.9.1994, str. 13.

15) Prezentacja:

Prezentacja oznacza określenia umieszczone na pojemnikach, w tym na ich zamknięciach, na etykietach oraz na opakowaniach, łącznie z reklamami i promocjami sprzedaży.

16) Opakowanie:

Opakowanie to opakowanie ochronne takie, jak wszelkiego rodzaju osłony z papieru, słomy, kartony i skrzynki, używane do transportu jednego pojemnika lub większej ilości pojemników.

ZAŁĄCZNIK II
KATEGORIE NAPOJÓW SPIRYTUSOWYCH

Kategoria A: Wódki

1. Rum

a) Rum:

- 1) napój spirytusowy wytwarzany wyłącznie w drodze fermentacji alkoholowej i destylacji melas lub syropów wytwarzanych w procesie produkcji cukru trzcinowego albo z samego soku z trzciny cukrowej destylowany do poniżej 96% obj. celem nadania destylatowi dostrzegalnych organoleptycznych właściwości rumu, lub
- 2) wyrób spirytusowy wytwarzany wyłącznie w drodze fermentacji alkoholowej i destylacji soku z trzciny cukrowej, posiadający właściwości zapachowe specyficzne dla rumu oraz zawartość substancji lotnych równą lub wyższą niż 225 gramów w hektolitrze alkoholu 100% obj.

b) Minimalna objętościowa moc alkoholu w rumie wynosi 37,5%.

c) Rum nie zawiera alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego.

d) Do przyrządzania rumu można używać wyłącznie naturalnych środków i preparatów aromatyzujących określonych w art. 1 ust. 2 lit. b) pkt i) oraz w art. 1 ust. 2 lit. c) dyrektywy 88/388/EWG.

e) Oznaczenia geograficzne wymienione w pkt 1 załącznika III można uzupełnić określeniem –„*traditionnel*” („tradycyjny”) w przypadku rumu wytworzonego w drodze destylacji do poniżej 80% obj., po fermentacji alkoholowej surowców do wytwarzania alkoholu pochodzących wyłącznie z miejsca, w którym alkohol jest wytwarzany. Zawartość substancji lotnych w takim rumie musi być równa lub wyższa niż 225 gramów w hektolitrze alkoholu 100% obj., przy czym rum nie może być słodzony ani aromatyzowany. Użycie określenia „*traditionnel*” nie wyklucza dopełnienia nazwy „rum” określeniami „z produkcji cukru” lub „rolniczy”.

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

2. Whisky albo Whiskey

a) *Whisky* lub *whiskey* to napój spirytusowy:

- 1) wytwarzany w drodze destylacji zacieru słodowanych zbóż, nawet z całymi ziarnami innych zbóż,
- 2) scukrzony w drodze diastazy zawartego w nim słoju, nawet z innymi enzymami naturalnymi,
- 3) sfermentowany w wyniku działania drożdży,

- 4) destylowany jedno- lub wielokrotnie do poniżej 94,8% obj., w celu nadania destylatowi aromatu i smaku użytych surowców,
- 5) leżakowany (destylat końcowy) przez co najmniej trzy lata, w drewnianych beczkach o pojemności nieprzekraczającej 700 litrów.

Destylat, do którego można dodać wyłącznie wodę i czysty karmel, zachowuje swą barwę, zapach i smak nadane w wyniku procesu wytwarzania określonego w punktach 1 - 5.

- b) Minimalna objętościowa moc alkoholu w *whisky* lub *whiskey* wynosi 40%.
- c) *Whisky* lub *whiskey* nie zawiera dodatku alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego.
- d) *Whisky* lub *whiskey* nie słodzi się ani nie dodaje się do niej żadnych środków aromatyzujących czy jakichkolwiek dodatków oprócz barwnika w postaci czystego karmelu.

3. Okowita zbożowa

- a) Okowita zbożowa to napój spirytusowy wytwarzany w drodze destylacji prefermentowanego zacieru zbożowego i posiadający właściwości organoleptyczne użytych surowców.
- b) Minimalna objętościowa moc alkoholu w okowicie zbożowej wynosi 35% obj..
- c) Okowita zbożowa nie zawiera dodatku alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego.
- d) Do przyrządzania okowity zbożowej można używać wyłącznie naturalnych środków i preparatów aromatyzujących określonych w art. 1 ust. 2 lit. b) pkt i) oraz w art. 1 ust. 2 lit. c) dyrektywy 88/388/EWG.
- e) Okowita zbożowa, aby mogła być oznaczona wyrazami „*brandy* zbożowa” musi być uzyskiwana poprzez destylację do poniżej 95% obj., ze prefermentowanego zacieru zbożowego oraz musi posiadać właściwości organoleptyczne użytych surowców.

4. Okowita z wina gronowego

- a) Okowita z wina gronowego to napój spirytusowy:
 - 1) wytwarzany w drodze destylacji wina lub wina wzmocnionego do destylacji, do poniżej 86% obj. lub poprzez redestylację destylatu winnego do poniżej 86% obj.,
 - 2) zawierający substancje lotne w ilości równej lub przekraczającej 125 gramów w hektolitrze alkoholu 100% obj.,
 - 3) o maksymalnej zawartości alkoholu metylowego wynoszącej 200 gramów w hektolitrze alkoholu 100% obj.
- b) Minimalna objętościowa moc alkoholu w okowicie z wina gronowego wynosi 37,5%.

- c) Okowita z wina gronowego nie zawiera dodatku alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego.
- d) Do przyrządzania okowity z wina gronowego można używać wyłącznie naturalnych środków i preparatów aromatyzujących określonych w art. 1 ust. 2 lit. b) pkt i) oraz w art. 1 ust. 2 lit. c) dyrektywy 88/388/EWG.

5. **Brandy lub Weinbrand**

- a) *Brandy* lub *Weinbrand* to napój spirytusowy:
 - 1) z okowity z wina gronowego, nawet kupażowanej z destylatem winnym przedestylowanym do poniżej 94,8% obj., pod warunkiem, że ilość alkoholu zawartego w destylacie nie przekracza 50% alkoholu zawartego w wyrobie gotowym.
 - 2) leżakowany przez co najmniej jeden rok w dębowych pojemnikach, lub przez co najmniej sześć miesięcy w beczkach dębowych o pojemności poniżej 1 000 litrów,
 - 3) zawierający ilość substancji lotnych równą lub przekraczającą 125 gramów w hektolitrze alkoholu 100% obj. i pochodzących wyłącznie z destylacji lub redestylacji użytych surowców,
 - 4) o maksymalnej zawartości alkoholu metylowego wynoszącej 200 gramów w hektolitrze alkoholu 100% obj.
- b) Minimalna objętościowa moc alkoholu w *brandy* lub *Weinbrand* wynosi 36%.
- c) *Brandy* lub *Weinbrand* nie zawiera alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego.
- d) Do przyrządzania *brandy* lub *Weinbrand* można używać wyłącznie naturalnych środków i preparatów aromatyzujących określonych w art. 1 ust. 2 lit. b) pkt i) oraz w art. 1 ust. 2 lit. c) dyrektywy 88/388/EWG.

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

- a) Okowita z wycieków z winogron lub wycieki z winogron to napój spirytusowy spełniający następujące warunki:
 - 1) wytwarzany z wycieków z winogron przefermentowanych i destylowanych bezpośrednio z parą wodną albo po dodaniu wody;
 - 2) do wycieków można dodać osady drożdżowe w ilości nieprzekraczającej 25 kg na 100 kg użytych wycieków z winogron;
 - 3) ilość alkoholu z osadów drożdżowych nie może przekraczać 35% całkowitej zawartości alkoholu w wyrobie gotowym;
 - 4) destylację wykonuje się w obecności samych wycieków do poniżej 86% obj.;
 - 5) dozwolona jest redestylacja do tej samej zawartości alkoholu;

- 6) zawierający ilość substancji lotnych równą lub przekraczającą 140 gramów w hektolitrze alkoholu 100% obj. i przy maksymalnej zawartości alkoholu metylowego w ilości 1 000 gramów w hektolitrze alkoholu 100% obj.
- b) Minimalna objętościowa moc alkoholu w okowicie z wyłoków z winogron lub w wyłokach z winogron wynosi 37,5%.
- c) Okowita z wyłoków z winogron lub wyłoki z winogron nie zawierają dodatku alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego.
- d) Do przyrządzania okowity z wyłoków z winogron lub wyłoków z winogron można używać wyłącznie naturalnych środków i preparatów aromatyzujących określonych w art. 1 ust. 2 lit. b) pkt i) oraz w art. 1 ust. 2 lit. c) dyrektywy 88/388/EWG.

7. Okowita z wyłoków z owoców

- a) Okowita z wyłoków z owoców to napój spirytusowy spełniający następujące warunki:
 - 1) wytwarzany wyłącznie w drodze fermentacji i destylacji wyłoków z owoców, z wyjątkiem wyłoków z winogron, do poniżej 86% obj.;
 - 2) o minimalnej zawartości substancji lotnych równej 200 g w hektolitrze alkoholu 100% obj.;
 - 3) o maksymalnej zawartości alkoholu metylowego w ilości 1 500 g w hektolitrze alkoholu 100% obj.;
 - 4) o maksymalnej zawartości kwasu cyjanowodorowego w ilości 10 g w hektolitrze alkoholu 100% obj. w przypadku okowity z wyłoków z owoców pestkowych;
 - 5) dozwolona jest redestylacja do tej samej zawartości alkoholu.
- b) Minimalna objętościowa moc alkoholu w okowicie z wyłoków z owoców wynosi 37,5%.
- c) Okowita z wyłoków z owoców nie zawiera alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego.
- d) Do przyrządzania okowity z wyłoków z owoców można używać wyłącznie naturalnych środków i preparatów aromatyzujących określonych w art. 1 ust. 2 lit. b) pkt i) oraz w art. 1 ust. 2 lit. c) dyrektywy 88/388/EWG.
- e) Nazwa, pod jaką sprzedawana jest okowita z wyłoków z owoców powinna być taka sama jak nazwa owocu, uzupełniona określeniem „okowita z wyłoków”. W przypadku użycia wyłoków z kilku różnych gatunków owoców, nazwa handlowa brzmi „okowita z wyłoków z owoców”.

8. Okowita z rodzynków lub *raisin brandy*

- a) Okowita z rodzynków lub *raisin brandy* to napój spirytusowy wytwarzany w drodze destylacji produktu uzyskanego poprzez fermentację alkoholową

ekstraktu suszonych winogron odmian „Czarna Koryntka” lub „Malaga Muskat”, destylowanego do poniżej 94,5% obj. w celu zachowania przez destylat zapachu i smaku użytego surowca.

- b) Minimalna objętościowa moc alkoholu w okowicie z rodzynków lub w *raisin brandy* wynosi 37,5%.
- c) Okowita z rodzynków lub *raisin brandy* nie zawiera dodatku alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego.
- d) Do przyrządzania okowity z rodzynków lub *raisin brandy* można używać wyłącznie naturalnych środków i preparatów aromatyzujących określonych w art. 1 ust. 2 lit. b) pkt i) oraz w art. 1 ust. 2 lit. c) dyrektywy 88/388/EWG.

9. Okowity z owoców

- a) Okowity z owoców to napoje spirytusowe:
 - 1) wytwarzane w drodze fermentacji alkoholowej i destylacji mięsistych owoców lub moszczu takich owoców, nawet z pestkami,
 - 2) destylowane do poniżej 86% obj., w celu nadania destylatowi zapachu i smaku destylowanych owoców,
 - 3) o zawartości substancji lotnych równej lub przekraczającej 200 gramów w hektolitrze alkoholu 100% obj.,
 - 4) w przypadku okowit z owoców pestkowych, o zawartości kwasu cyjanowodorowego nieprzekraczającej 10 gramów w hektolitrze alkoholu 100% obj.,

- b) Okowity z owoców zawierają alkohol metylowy w ilości co najwyżej 1 000 gramów w hektolitrze alkoholu 100% obj.

Jednak maksymalna zawartość alkoholu metylowego może wynosić:

- i) 1 200 gramów w hektolitrze alkoholu 100% obj. otrzymanego z następujących owoców:
 - śliwa domowa (*Prunus domestica L.*),
 - śliwa mirabela (*Prunus domestica L. var syriaca*),
 - śliwka quetsch (*Prunus domestica L.*),
 - jabłko (*Malus domestica Borkh.*),
 - gruszka (*Pyrus communis L.*), z wyjątkiem gruszek odmiany „Williams” (*Pyrus communis Williams*),
 - maliny (*Rubus idaeus L.*),
 - jeżyny (*Rubus fruticosus L.*);
- ii) 1 350 gramów w hektolitrzealkoholu 100% obj. otrzymanego z następujących owoców:
 - gruszki odmiany „Williams” (*Pyrus communis Williams*),
 - czerwone i czarne porzeczki (*Ribes spec.*),

- jarzab pospolity (*Sorbus aucuparia*),
 - bez czarny (*Sambucus nigra*).
- c) Minimalna objętościowa moc alkoholu w okowitach z owoców wynosi 37,5%.
- d) Okowity z owoców nie zawierają dodatku alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego.
- e) Do przyrządzania okowit z owoców można używać wyłącznie naturalnych środków i preparatów aromatyzujących określonych w art. 1 ust. 2 lit. b) pkt i) oraz w art. 1 ust. 2 lit. c) dyrektywy 88/388/EWG.
- f) Nazwa handlowa okowity z owoców powinna zawierać wyraz „okowita”, z następującą po niej nazwą owocu, na przykład: okowita z wiśni lub *kirsch*, okowita ze śliwek lub śliwowica, okowita z mirabelek, z brzoskwiń, z jabłek, z gruszek, z moreli, z fig, z owoców cytrusowych, z winogron, lub z innych owoców. Do określenia tych napojów można używać wyrazu *wasser*, z podaniem nazwy owocu.

Nazwa owocu może zastąpić nazwę „okowita” z następującą po niej nazwą danego owocu wyłącznie w przypadku następujących owoców:

- śliwa mirabela (*Prunus domestica L. var. syriaca*),
 - śliwa domowa (*Prunus domestica L.*),
 - śliwka quetsch (*Prunus domestica L.*),
 - chróstina jagodna albo poziomkowe drzewo (*Arbutus unedo L.*),
 - jabłko odmiany Golden Delicious.
- g) Nazwa *Williams* może być używana tylko do opisywania okowity gruszkowej, wytwarzanej wyłącznie z gruszek odmiany „Williams”.
- h) W przypadku zbiorowej destylacji dwóch lub kilku rodzajów owoców, uzyskany produkt określa się wyrazami „okowita owocowa”. Nazwę tę można uzupełnić nazwą owoców, w porządku malejącym, według użytych ilości.

10. Okowita z wina z jabłek lub okowita z wina z gruszek

- a) Okowita z wina z jabłek lub okowita z wina z gruszek to napoje spirytusowe:
- 1) wytwarzane wyłącznie w drodze destylacji wina z jabłek lub wina z gruszek do 86% obj., w celu nadania destylatowi zapachu i smaku destylowanych owoców,
 - 2) o zawartości substancji lotnych równej lub przekraczającej 200 gramów w hektolitrze alkoholu 100% obj.,
 - 3) o maksymalnej zawartości alkoholu metylowego w ilości 1 000 gramów w hektolitrze alkoholu 100% obj.
- b) Minimalna objętościowa moc alkoholu w okowicie z wina z jabłek lub okowicie z wina z gruszek wynosi 37,5%.
- c) Okowita z wina z jabłek lub okowita z wina z gruszek nie zawiera dodatku alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego.

- d) Do przyrządzania okowity z wina z jabłek lub okowity z wina z gruszek można używać wyłącznie naturalnych środków i preparatów aromatyzujących określonych w art. 1 ust. 2 lit. b) pkt i) oraz w art. 1 ust. 2 lit. c) dyrektywy 88/388/EWG.

11. *Hefebrand*

- a) *Hefebrand* to napój spirytusowy wytwarzany z drożdżowego osadu winiarskiego lub ze sfermentowanych owoców.
- b) Minimalna objętościowa moc alkoholu w *Hefebrand* wynosi 38%.
- c) *Hefebrand* nie zawiera dodatku alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego.
- d) Do przyrządzania *Hefebrand* można używać wyłącznie naturalnych środków i preparatów aromatyzujących określonych w art. 1 ust. 2 lit. b) pkt i) oraz w art. 1 ust. 2 lit. c) dyrektywy 88/388/EWG.
- e) Nazwę, pod jaką sprzedawany jest *Hefebrand*, można uzupełnić nazwą użytego podstawowego surowca.

12. *Bierbrand lub eau de vie de bière*

- a) *Bierbrand* lub *eau de vie de bière* to napój spirytusowy otrzymywany wyłącznie w drodze bezpośredniej destylacji świeżego piwa o stężeniu alkoholu wynoszącym mniej niż 86% objętościowych, takiego że otrzymany destylat posiada właściwości organoleptyczne pochodzące z piwa.
- b) Minimalna objętościowa moc alkoholu w *Bierbrand* lub *eau de vie de bière* wynosi 38%.
- c) *Bierbrand* nie zawiera dodatku alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego.
- d) Do przyrządzania *Bierbrand* lub *eau de vie de bière* można używać wyłącznie naturalnych środków i preparatów aromatyzujących określonych w art. 1 ust. 2 lit. b) pkt i) oraz w art. 1 ust. 2 lit. c) dyrektywy 88/388/EWG.

Kategoria B: Specyficzne napoje spirytusowe

13. Napój spirytusowy (z nazwą owocu) wytwarzany w drodze maceracji i destylacji

- a) Napoje spirytusowe (z nazwą owocu) wytwarzane w drodze maceracji i destylacji to napoje spirytusowe:
- 1) wytwarzane z zachowaniem minimalnej proporcji w ilości 100 kilogramów owoców na 20 litrów alkoholu 100% obj., przez destylację poprzedzoną maceracją niektórych owoców jagodowych i innych owoców takich, jak maliny, jeżyny, czarne borówki i inne, nawet częściowo sfermentowanych, w alkoholu etylowym pochodzenia rolniczego lub w okowicie albo w destylacie.
 - 2) Obejmują napoje spirytusowe otrzymywane z następujących owoców:
 - jeżyna (*Rubus fruticosus L.*),

- truskawka (*Fragaria L.*),
- borówka czarna (*Vaccinium myrtillus L.*),
- malina (*Rubus idaeus L.*),
- czerwona porzeczka (*Ribes vulgare Lam.*),
- tarnina (*Prunus spinosa L.*),
- jarzab domowy (*Sorbus domestica L.*),
- jarzab domowy - odmiana service - berry (*Sorbus domestica L.*),
- ostrokrzew (*Ilex cassine L.*),
- gaulteria rozesłana (*Sorbus turterminalis L.*),
- bez czarny (*Sambucus nigra L.*),
- dzika róża (*Rosa canina L.*),
- porzeczka czarna (*ribes nigrum L.*).
- banan (*Musa paradisiaca*),
- owoce męczennicy (*Passiflora edulis*),
- śliwiec słodki (*Spondias dulcis*),
- ubos (*Spondias mombin*).

- b) Minimalna objętościowa moc alkoholu w napojach spirytusowych (z nazwą owocu) wytwarzanych w drodze maceracji i destylacji wynosi 37,5%.
- c) Smak napojów spirytusowych (z nazwą owocu) wytwarzanych w drodze maceracji i destylacji można wzbogacić środkami i/lub preparatami aromatyzującymi innymi niż te pochodzące z użytych owoców. Do przyrządzania napojów spirytusowych (z nazwą owocu) wytwarzanych w drodze maceracji i destylacji można używać wyłącznie naturalnych środków i preparatów aromatyzujących określonych w art. 1 ust. 2 lit. b) pkt i) oraz w art. 1 ust. 2 lit. c) dyrektywy 88/388/EWG. Niemniej jednak napój musi posiadać charakterystyczny smak i barwę owoców użytych do jego przyrządzenia.
- d) W zakresie dotyczącym etykietowania i prezentacji napojów spirytusowych (z nazwą owocu) wytwarzanych w drodze maceracji i destylacji, opis, prezentacja lub etykieta muszą zawierać określenie „wytworzony w drodze maceracji i destylacji”, uwidocznione przy pomocy czcionki takiego samego rodzaju, rozmiaru i koloru, oraz umieszczone w tym samym wierszu, co wyraz „Napój spirytusowy (z nazwą owocu)”, a w przypadku butelek - na etykiecie frontowej.

14. Geist (z nazwą owocu)

- a) Geist (z nazwą owocu) to napój spirytusowy otrzymywany w drodze destylacji poprzedzonej maceracją niesfermentowanych owoców jagodowych takich, jak maliny, jeżyny, czarne borówki i innych, w alkoholu etylowym pochodzenia rolniczego.
- b) Minimalna objętościowa moc alkoholu w Geist (z nazwą owocu) wynosi 37,5%.

- c) Smak Geist (z nazwą owocu) można wzbogacić środkami i/lub preparatami aromatyzującymi innymi niż te pochodzące z użytych owoców. Do przyrządzania Geist (z nazwą owocu) można używać wyłącznie naturalnych środków i preparatów aromatyzujących określonych w art. 1 ust. 2 lit. b) pkt i) oraz w art. 1 ust. 2 lit. c) dyrektywy 88/388/EWG. Niemniej jednak napój musi posiadać charakterystyczny smak i barwę owoców użytych do jego przyrządzenia.

15. Napoje spirytusowe owocowe

- a) Napoje spirytusowe owocowe to napoje spirytusowe uzyskane w drodze maceracji owoców w alkoholu etylowym pochodzenia rolniczego i/lub w destylacji pochodzenia rolniczego i/lub w okowicie, przy czym ilość użytych owoców wynosi co najmniej 5 kg na 20 litrów użytego alkoholu 100% obj.
- b) Minimalna objętościowa moc alkoholu w napojach spirytusowych owocowych wynosi 25%.
- c) Smak tych napojów spirytusowych można wzbogacić środkami i/lub preparatami aromatyzującymi innymi niż te pochodzące z użytych owoców. Do przyrządzania napojów spirytusowych owocowych można używać wyłącznie naturalnych środków i preparatów aromatyzujących określonych w art. 1 ust. 2 lit. b) pkt i) oraz w art. 1 ust. 2 lit. c) dyrektywy 88/388/EWG. Niemniej jednak napój musi posiadać charakterystyczny smak i barwę owoców użytych do jego przyrządzenia.
- d) Napoje spirytusowe owocowe można sprzedawać pod nazwą „napój spirytusowy” w połączeniu z nazwą owocu.

16. Okowita z goryczki

- a) Okowita z goryczki to napój spirytusowy wytwarzany z destylatu przefermentowanych korzeni goryczki, nawet z dodatkiem alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego.
- b) Minimalna objętościowa moc alkoholu w okowicie z goryczki wynosi 37,5%.
- c) Do przyrządzania okowity z goryczki można używać wyłącznie naturalnych środków i preparatów aromatyzujących określonych w art. 1 ust. 2 lit. b) pkt i) oraz w art. 1 ust. 2 lit. c) dyrektywy 88/388/EWG.

17. Napoje spirytusowe jałowcowe

- a) Napoje spirytusowe jałowcowe to napoje spirytusowe wytwarzane poprzez aromatyzowanie alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego i/lub okowity zbożowej i/lub destylatu zbożowego jagodami jałowca (*juniperus communis*).
- b) Minimalna objętościowa moc alkoholu w napojach spirytusowych jałowcowych wynosi 15%.
- c) Smak tych napojów spirytusowych można wzbogacić środkami aromatyzującymi określonymi w art. 1 ust. 2 lit. b) pkt i) oraz ii) dyrektywy 88/388/EWG oraz preparatami aromatyzującymi określonymi w art. 1 ust. 2 lit. c) tej dyrektywy oraz/lub roślinami aromatyzującymi lub częściami takich

roślin, lecz organoleptyczne cechy charakterystyczne jałowca muszą być dostrzegalne, nawet, gdy zdarza się, że są osłabione.

- d) Napoje spirytusowe jałowcowe można wprowadzać do obrotu pod nazwą „*Wacholder*”, „*ginebra*” lub „*genebra*”.

18. *Gin*

- a) *Gin* to napój spirytusowy jałowcowy, wytwarzany poprzez aromatyzowanie odpowiedniego pod względem organoleptycznym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego.
- b) Minimalna objętościowa moc alkoholu w ginie wynosi 37,5%.
- c) Do przyrządzania *ginu* można używać wyłącznie naturalnych i/lub identycznych z naturalnymi środków aromatyzujących określonych w art. 1 ust. 2 lit. b) pkt i) oraz ii) dyrektywy 88/388/EWG, i/lub preparatów aromatyzujących określonych w art. 1 ust. 2 lit. c) tej dyrektywy, w sposób zapewniający dominację smaku jałowca.

19. *Gin destylowany*

- a) *Gin* destylowany to:
- 1) napój spirytusowy jałowcowy wytwarzany wyłącznie poprzez redestylację alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, o pożądanых cechach organoleptycznych i jakościowych oraz o początkowej zawartości alkoholu wynoszącej co najmniej 96% obj., w aparaturze tradycyjnie używanej do *ginu*, z dodatkiem jagód jałowca i innych naturalnych składników botanicznych, pod warunkiem, że smak jałowca jest dominujący, lub
 - 2) mieszanina produktu takiej destylacji i alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego o tym samym składzie, czystości i zawartości alkoholu; do aromatyzowania *ginu* destylowanego można używać również naturalnych substancji aromatyzujących lub identycznych z naturalnymi i/lub preparatów aromatyzujących określonych w pkt 18 lit. c).
- b) Minimalna objętościowa moc alkoholu w *ginie* destylowanym wynosi 37,5%.
- c) *Gin* uzyskany w prosty sposób, poprzez dodanie esencji lub środków aromatyzujących do alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, nie kwalifikuje się do opisu „*gin* destylowany”.

20. *London gin*

- a) *London gin* jest rodzajem *ginu* destylowanego:
- 1) uzyskiwanym wyłącznie z alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, o maksymalnej zawartości metanolu nieprzekraczającej 5 gramów w hektolitrze czystego alkoholu,
 - 2) którego smak nadawany jest wyłącznie poprzez redestylację alkoholu etylowego, przy obecności wszystkich używanych materiałów roślinnych, w tradycyjnej aparaturze do *ginu*,

- 3) powstałego z destylatu o zawartości alkoholu według objętości wynoszącej co najmniej 70%,
 - 4) w którym alkohol etylowy dodany w późniejszym etapie może pochodzić wyłącznie z tego samego surowca,
 - 5) który nie zawiera żadnych substancji słodzących ani środków barwiących,
 - 6) który nie zawiera żadnych innych dodanych składników poza wodą.
- b) Minimalna objętościowa moc alkoholu w *London gin* wynosi 37,5%.
 - c) Określenie „*London gin*” można uzupełnić wyrazem „dry” („wytrawny”).

21. Napoje spirytusowe kminkowe

- a) Napoje spirytusowe kminkowe to napoje spirytusowe wytwarzane poprzez aromatyzowanie alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, kminkiem (*Carum carvi L.*).
- b) Minimalna objętościowa moc alkoholu w napojach spirytusowych kminkowych wynosi 30%.
- c) Smak napojów spirytusowych kminkowych można wzbogacić innymi naturalnymi i/lub identycznymi z naturalnymi środkami aromatyzującymi określonymi w art. 1 ust. 2 lit. b) pkt i) oraz ii) dyrektywy 88/388/EWG i/lub preparatami aromatyzującymi określonymi w art. 1 ust. 2 lit. c) tej dyrektywy, z zastrzeżeniem, że smak kminku jest dominujący.

22. Akvavit or aquavit

- a) *Akvavit* lub *aquavit* to napój spirytusowy kminkowy aromatyzowany destylatem z roślin lub przyprawami korzennymi.
- b) Minimalna objętościowa moc alkoholu w *akvavit* lub *aquavit* wynosi 37,5%.
- c) Można używać dodatkowo innych środków aromatyzujących, jednak smak tych napojów jest przypisywany głównie destylatom nasion kminku i/lub kopru (*Anethum graveolens L.*), przy czym użycie olejków eterycznych jest zakazane.
- d) W smaku nie mogą dominować w oczywisty sposób substancje gorzkie; zawartość suchego ekstraktu nie może przekraczać 1,5 grama w 100 mililitrach.

23. Napoje spirytusowe anyżowe

- a) Napoje spirytusowe anyżowe to napoje spirytusowe wytwarzane poprzez aromatyzowanie alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, naturalnymi ekstraktami anyżu gwiazdkowatego (*Illicium verum*), anyżu zielonego (*Pimpinella anisum*), kopru włoskiego (*Foeniculum vulgare*), innych roślin zawierających ten sam składnik aromatyzujący lub innych roślin, które zawierają takie same główne składniki zapachowe, przy użyciu następujących procesów lub ich kombinacji:
 - 1) maceracja i/lub destylacja,

- 2) redestylacja alkoholu w obecności nasion lub innych części wyżej wymienionych roślin, które wyszczególniono powyżej,
 - 3) dodanie naturalnych destylowanych ekstraktów z roślin o smaku anyżu.
- b) Minimalna objętościowa moc alkoholu w napojach spirytusowych anyżowych wynosi 15%.
 - c) Do przyrządzania napojów spirytusowych anyżowych można używać wyłącznie naturalnych środków i preparatów aromatyzujących określonych w art. 1 ust. 2 lit. b) pkt i) oraz w art. 1 ust. 2 lit. c) dyrektywy 88/388/EWG.
 - d) Można również używać innych naturalnych ekstraktów lub nasion aromatycznych, lecz smak anyżu musi być dominujący.

24. *Pastis*

- a) *Pastis* to napój spirytusowy aromatyzowany anyżem zawierający również naturalne ekstrakty korzenia lukrecji (*Glycyrrhiza glabra*), które implikują obecność barwników znanych jako „chalkony” oraz kwasu lukrecjowego, którego minimalny i maksymalny poziom musi wynosić odpowiednio 0,05 i 0,5 grama w litrze.
- b) Minimalna objętościowa moc alkoholu w *pastis* wynosi 40%.
- c) Do przyrządzania *pastis* można używać wyłącznie naturalnych środków i preparatów aromatyzujących określonych w art. 1 ust. 2 lit. b) pkt i) oraz w art. 1 ust. 2 lit. c) dyrektywy 88/388/EWG.
- d) *Pastis* zawiera mniej niż 100 gramów cukru w litrze, a jego minimalny i maksymalny poziom anetolu wynosi odpowiednio 1,5 i 2 gramy w litrze.

25. *Pastis de Marseille*

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

26. *Anis*

- a) *Anis* to napój spirytusowy posiadający charakterystyczny smak pochodzący wyłącznie z anyżu (*Pimpinella anisum*), i/lub z anyżu gwiazdkowatego (*Illicium verum*) i/lub kopru włoskiego (*Foeniculum vulgare*).
- b) Minimalna objętościowa moc alkoholu w *anis* wynosi 35%.
- c) Do przyrządzania *anis* można używać wyłącznie naturalnych środków i preparatów aromatyzujących określonych w art. 1 ust. 2 lit. b) pkt i) oraz w art. 1 ust. 2 lit. c) dyrektywy 88/388/EWG.

27. *Anis destylowany*

- a) *Anis* destylowany to *anis* zawierający alkohol destylowany w obecności nasion, pod warunkiem, że taki alkohol stanowi co najmniej 20% zawartości alkoholu w danym napoju spirytusowym.
- b) Minimalna objętościowa moc alkoholu w *anis* destylowanym wynosi 35%.
- c) Do przyrządzania *anis* destylowanego można używać wyłącznie naturalnych środków i preparatów aromatyzujących określonych w art. 1 ust. 2 lit. b) pkt i) oraz w art. 1 ust. 2 lit. c) dyrektywy 88/388/EWG.

28. *Gorzkie napoje spirytusowe lub bitter*

- a) *Gorzkie napoje spirytusowe lub bitter* to napoje spirytusowe o dominującym gorzkim smaku, wytwarzane w drodze aromatyzowania alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego naturalnymi lub identycznymi z naturalnymi środkami aromatyzującymi określonymi w art. 1 ust. 2 lit. b) pkt i) oraz ii) dyrektywy 88/388/EWG, i/lub preparatami aromatyzującymi określonymi w art. 1 ust. 2 lit. c) tej dyrektywy.
- b) Minimalna objętościowa moc alkoholu w gorzkich napojach spirytusowych lub *bitter* wynosi 15%.
- c) Napoje te mogą być wprowadzane do obrotu pod nazwą „*amer*” lub *bitter*, nawet z użyciem innego określenia.

29. *Wódka*

- a) *Wódka* to napój spirytusowy wytwarzany z alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego:
 - 1) otrzymywany w drodze fermentacji z drożdżami, z surowców pochodzenia rolniczego,
 - 2) destylowany i/lub rektyfikowany w sposób zapewniający selektywną redukcję cech organoleptycznych użytych surowców oraz produktów ubocznych fermentacji,

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

Maksymalne poziomy pozostałości muszą odpowiadać tym ustanowionym w załączniku I dla alkoholu etylowego, jedynie pozostałość metanolu w wyrobie gotowym nie może przekraczać 10 gramów w hektolitrze czystego alkoholu.

- b) Minimalna objętościowa moc alkoholu w wódce wynosi 37,5%.
- c) Dodawać można jedynie naturalne środki aromatyzujące występujące w destylacie otrzymanym ze sfermentowanych surowców. Ponadto, poza aromatem dominującym, wyrobowi można nadawać specjalne właściwości organoleptyczne.

- d) Nie naruszając przepisów dyrektywy 2000/13/WE w opisie, prezentacji lub na etykiecie należy wskazać, w tym samym polu widzenia co nazwa handlowa, surowce zastosowane do wytworzenia alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego. Rozmiar czcionki nie może być większy niż połowa i nie może być mniejszy niż jedna trzecia rozmiaru czcionki występującej w nazwie handlowej.

30. Wódka aromatyzowana

- a) Wódka aromatyzowana to wódka, której nadano dominujący smak inny niż smak surowców.
- b) Minimalna objętościowa moc alkoholu w wódce aromatyzowanej wynosi 37,5%.
- c) Wódkę aromatyzowaną można słodzić, kupażować, aromatyzować, leżakować lub barwić.
- d) Wódkę aromatyzowaną można wprowadzać do obrotu również pod nazwą dominującego smaku, w uzupełnieniu do wyrazu „wódka”.

31. Likier

- a) Likier to napój spirytusowy:
 - 1) o minimalnej zawartości cukru wyrażonej jako cukier inwertowany:
 - i) 80 gramów w litrze likieru z goryczki, aromatyzowanego wyłącznie goryczką,
 - ii) 70 gramów w litrze likieru wiśniowego, w którym alkohol etylowy zawiera wyłącznie okowitę z wiśni,
 - iii) 100 gramów w litrze we wszystkich pozostałych przypadkach;
 - 2) wytwarzany w drodze aromatyzowania alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego lub destylatu pochodzenia rolniczego, lub jednego czy kilku napojów spirytusowych określonych w niniejszym rozporządzeniu czy mieszaniny powyższych napojów, słodzony i z ewentualnym dodatkiem wyrobów pochodzenia rolniczego, takich jak śmietana, mleko i inne przetwory mleczne, owoce, wino lub wino aromatyzowane.
- b) Minimalna objętościowa moc alkoholu w likierze wynosi 15%.
- c) Do przyrządzania likieru można używać wyłącznie naturalnych środków i preparatów aromatyzujących określonych w art. 1 ust. 2 lit. b) pkt i) oraz w art. 1 ust. 2 lit. c) dyrektywy 88/388/EWG, oraz identycznych z naturalnymi środkami i preparatami aromatyzującymi określonych w art. 1 ust. 2 lit. b) pkt ii) tej dyrektywy.

Niemniej jednak, identycznych z naturalnymi środkami i preparatami aromatyzującymi określonych w art. 1 ust. 2 lit. b) pkt ii) wspomnianej dyrektywy nie można używać do przyrządzania następujących likierów:

- 1) Likier owocowy z:
 - czarnej porzeczki,

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

2) likiery roślinne:

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

d) Do prezentacji likierów wytwarzanych we Wspólnocie w przypadku zastosowania alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego można używać następujących nazw złożonych, w celu odzwierciedlenia tradycyjnych metod wytwarzania:

- *brandy* z suszonych śliwek,
- *brandy* pomarańczowe,
- *brandy* morelowe,
- *brandy* wiśniowe,
- *solbaerrom*, zwany także blackcurrant rum.

W zakresie dotyczącym etykietowania i prezentacji danych likierów, nazwa złożona musi znajdować się na etykiecie w jednym wierszu oraz musi być napisana przy pomocy czcionki o takim samym rozmiarze i w takim samym kolorze, natomiast wyraz „likier” musi znajdować się tuż obok i nie może być napisany czcionką o mniejszym rozmiarze. Jeżeli alkohol nie pochodzi od wskazanego napoju spirytusowego, jego pochodzenie musi być zamieszczone na etykiecie w tym samym polu widzenia co nazwa złożona oraz wyraz „likier”, poprzez wskazanie rodzaju użytego alkoholu pochodzenia rolniczego lub wyrazami „alkohol pochodzenia rolniczego”, zawsze z zaznaczeniem „wyprodukowany z” lub „wyprodukowany przy użyciu”.

32. Krem z (nazwa owocu lub użytego surowca)

a) Napoje spirytusowe znane z nazwy „*Krem z...*”, uzupełnionej nazwą owocu lub użytego surowca, z wykluczeniem przetworów mlecznych, to likiery o

minimalnej zawartości cukru wynoszącej 250 gramów w litrze, wyrażonego jako cukier inwertowany.

- b) Minimalna objętościowa moc alkoholu w tych kremach (z podaniem nazwy owocu lub użytego surowca) wynosi 15%.
- c) Do wyrobów tych mają zastosowanie przepisy dotyczące środków i preparatów aromatyzujących ustanowione w pkt 31 w odniesieniu do likierów.

33. *Krem z cassis*

- a) *Krem z cassis* to likier z czarnej porzeczki, zawierający co najmniej 400 gramów cukru w litrze, wyrażonego jako cukier inwertowany.
- b) Minimalna objętościowa moc alkoholu w *kremie z cassis* wynosi 15%.
- c) Do *kremu z cassis* mają zastosowanie przepisy dotyczące środków i preparatów aromatyzujących ustanowione w pkt 31 w odniesieniu do likierów.

34. *Guignolet*

- a) *Guignolet* to likier otrzymywany w drodze maceracji wiśni w alkoholu etylowym pochodzenia rolniczego.
- b) Minimalna objętościowa moc alkoholu w *Guignolet* wynosi 15%.
- c) Do *Guignolet* mają zastosowanie przepisy dotyczące środków i preparatów aromatyzujących ustanowione w pkt 31 w odniesieniu do likierów.

35. *Punch au rhum*

- a) *Punch au rhum* to likier, w którym zawartość alkoholu pochodzi wyłącznie z rumu.
- b) Minimalna objętościowa moc alkoholu w *punch au rhum* wynosi 15%.
- c) Do *punch au rhum* mają zastosowanie przepisy dotyczące środków i preparatów aromatyzujących ustanowione w pkt 31 w odniesieniu do likierów.

36. *Sloe Gin*

- a) *Sloe gin* to likier wytwarzany w drodze maceracji owoców tarniny w *ginie*, z możliwym dodatkiem soku z tarniny.
- b) Minimalna zawartość alkoholu w *sloe ginie* wynosi 25%.
- c) Do przyrządzania *sloe ginu* można używać wyłącznie naturalnych środków i preparatów aromatyzujących określonych w art. 1 ust. 2 lit. b) pkt i) oraz w art. 1 ust. 2 lit. c) dyrektywy 88/388/EWG.

37. *Sambuca*

- a) *Sambuca* to bezbarwny likier anyżowy:
 - 1) zawierający destylaty anyżu zielonego (*Pimpinella anisum L.*), anyżu gwiazdkowatego (*Illicium verum L.*) lub innych ziół aromatycznych,

- 2) o minimalnej zawartości cukru wynoszącej 350 gramów w litrze cukru inwertowanego,
 - 3) o zawartości anetolu naturalnego nie mniejszej niż 1 gram i nie większej niż 2 gramy w litrze.
- b) Minimalna objętościowa moc alkoholu w *Sambuca* wynosi 38%.
 - c) Do *Sambuca* mają zastosowanie przepisy dotyczące środków i preparatów aromatyzujących ustanowione w pkt 31 w odniesieniu do likierów.

38. *Mistrà*

- a) *Mistrà* to bezbarwny likier aromatyzowany anyżem lub naturalnym anetolem:
 - 1) o zawartości anetolu nie mniejszej niż 1 gram i nie większej niż 2 gramy w litrze,
 - 2) może również zawierać destylat z ziół aromatycznych,
 - 3) bez dodatku cukru.
- b) Zawartość alkoholu według objętości w likierze *Mistrà* nie może być niższa niż 40% i nie wyższa niż 47%.
- c) Do likieru *Mistrà* mają zastosowanie przepisy dotyczące środków i preparatów aromatyzujących ustanowione w pkt 31 w odniesieniu do likierów.

39. *Maraschino* lub *Marrasquino*

- a) *Maraschino* lub *Marrasquino* to bezbarwny likier o smaku nadawanym głównie przez destylat z wiśni marasca lub przez produkt maceracji wiśni albo ich części w alkoholu pochodzenia rolniczego, o minimalnej zawartości cukru równej 250 gramów w litrze cukru inwertowanego.
- b) Minimalna objętościowa moc alkoholu w *Maraschino* lub *Marrasquino* wynosi 24%.
- c) Do *Maraschino* lub *Marrasquino* mają zastosowanie przepisy dotyczące środków i preparatów aromatyzujących ustanowione w pkt 31 w odniesieniu do likierów.

40. *Nocino*

- a) *Nocino* to likier o smaku nadawanym głównie w drodze maceracji i/lub destylacji całych zielonych jąder orzecha włoskiego (*Jugians regia L.*), o minimalnej zawartości cukru równej 100 gramów w litrze cukru inwertowanego.
- b) Minimalna objętościowa moc alkoholu w *Nocino* wynosi 30%.
- c) Do *Nocino* mają zastosowanie przepisy dotyczące środków i preparatów aromatyzujących ustanowione w pkt 31 w odniesieniu do likierów.

41. Likier jajeczny lub *advocaat* / *avocat* / *Advokat*

- a) Likier jajeczny lub *advocaat* / *avocat* / *Advokat* to napój spirytusowy, nawet aromatyzowany, uzyskany z alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, destylatu i/lub okowity, zawierający następujące składniki: żółtko jaj wysokiej jakości, białko jaj i cukier lub miód. Minimalna zawartość cukru lub miodu musi wynosić 150 gramów w litrze. Minimalna zawartość żółtka jaj musi wynosić 140 gramów w litrze wyrobu gotowego.
- b) W drodze odstępstwa od przepisów art. 1 lit. c), Minimalna objętościowa moc alkoholu w likierze jajecznym lub *advocaacie* / *avocacie* / *Advokacie* wynosi 14%.
- c) Do przyrządzania likieru jajecznego lub *advocaata* / *avocata* / *Advokata* można używać wyłącznie środków i preparatów aromatyzujących określonych w art. 1 ust. 2 lit. b) pkt i) oraz w art. 1 ust. 2 lit. c) dyrektywy 88/388/EWG.

42. Likier z dodatkiem jajka

- a) Likier z dodatkiem jajka to napój spirytusowy, nawet aromatyzowany, uzyskany z alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, destylatu i/lub okowity, zawierający następujące składniki: żółtko jaj wysokiej jakości, białko jaj i cukier lub miód. Minimalna zawartość cukru lub miodu musi wynosić 150 gramów w litrze. Minimalna zawartość żółtka jaj musi wynosić 70 gramów w litrze wyrobu gotowego.
- b) Minimalna objętościowa moc alkoholu w likierze z dodatkiem jajka wynosi 15%.
- c) Do przyrządzania likieru z dodatkiem jajka można używać wyłącznie środków i preparatów aromatyzujących określonych w art. 1 ust. 2 lit. b) pkt i) oraz w art. 1 ust. 2 lit. c) dyrektywy 88/388/EWG.

43. *Vaekevae gloegi* lub *Spritzgloegg*

- a) *Vaekevae gloegi* lub *Spritzgloegg* to napój spirytusowy wytwarzany w drodze aromatyzowania alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego naturalnym lub identycznym z naturalnym smakiem goździków korzennych i/lub cynamonem, z zastosowaniem jednego z następujących procesów: maceracja i/lub destylacja, redestylacja alkoholu w obecności części wymienionych wyżej roślin, dodanie naturalnego lub identycznego z naturalnym smakiem goździków korzennych lub cynamonu, albo z zastosowaniem kombinacji tych metod.
- b) Minimalna objętościowa moc alkoholu w *Vaekevae gloegi* lub *Spritzgloegg* wynosi 15%.
- c) Można również używać innych naturalnych, lub identycznych z naturalnymi aromatyzujących ekstraktów roślinnych, zgodnie z przepisami dyrektywy 88/388/EWG, jednak smak wymienionych przypraw korzennych musi być dominujący.
- d) Zawartość wina lub produktów winnych nie może przekraczać 50%.

44. **Berenburg lub Beerenburg**

- a) *Berenburg* lub *Beerenburg* to napój spirytusowy:
- 1) wytwarzany z zastosowaniem alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego,
 - 2) macerowany owocami lub roślinami albo ich częściami,
 - 3) zawierający specyficzny destylat aromatu z korzenia goryczki żółtej (*Gentiana lutea L.*), jagód jałowca (*Juniperus communis L.*) i liści laurowych (*Laurus nobilis L.*),
 - 4) o barwie zmieniającej się od jasnej do ciemnego brązu,
 - 5) który może być słodzony do maksymalnej zawartości równej 20 gramom w litrze cukru inwertowanego.
- b) Minimalna objętościowa moc alkoholu w *Berenburg* lub *Beerenburg* wynosi 30%.
- c) Do przyrządzania *Berenburg* lub *Beerenburg* można używać wyłącznie środków i preparatów aromatyzujących określonych w art. 1 ust. 2 lit. b) pkt i) oraz w art. 1 ust. 2 lit. c) dyrektywy 88/388/EWG.

45. **Topinambur**

- a) *Topinambur* to napój spirytusowy wytwarzany wyłącznie w drodze fermentacji bulw topinambura (*Helianthus tuberosus L.*).
- b) Minimalna objętościowa moc alkoholu w *Topinamburze* wynosi 38%.
- c) Do przyrządzania *Topinamburu* można używać wyłącznie środków i preparatów aromatyzujących określonych w art. 1 ust. 2 lit. b) pkt i) oraz w art. 1 ust. 2 lit. c) dyrektywy 88/388/EWG.

Kategoria C: Pozostałe napoje spirytusowe

1. Do opisu, prezentacji i etykietowania wszystkich napojów spirytusowych, które odpowiadają definicji podanej w art. 1, lecz nie kwalifikują się do objęcia kategorią A lub B używa się nazwy handlowej „napój spirytusowy”.
2. *Rum-Verschnitt* wytwarzany jest w Niemczech i uzyskuje się go przez zmieszanie rumu z alkoholem, przy czym co najmniej 5% zawartości alkoholu w wyrobie gotowym musi pochodzić z rumu. W zakresie dotyczącym etykietowania i prezentacji wyrobu *Rum-Verschnitt*, w przypadku jego opisu, prezentacji lub etykietowania, wyraz *Verschnitt* musi być napisany czcionką tego samego rodzaju, rozmiaru i koloru, oraz w tym samym wierszu co wyraz „Rum”, a w przypadku butelek musi być zamieszczony na etykiecie frontowej. W przypadku sprzedaży danego wyrobu poza rynkiem niemieckim, na etykiecie musi zostać podany jego skład alkoholu.
3. *Slivovice* wytwarzana jest w Republice Czeskiej i otrzymuje się ją przez dodanie do destylatu śliwek alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego w maksymalnej proporcji 30% obj., przy czym proces ten jest przeprowadzany przed destylacją końcową. Wyrób ten musi być określony jako „napój spirytusowy”, również można

stosować nazwę *Slivovice*, zamieszczoną w tym samym polu widzenia na etykiecie frontowej. W przypadku wprowadzania danej omawianej czeskiej *Slivovicy* do obrotu we Wspólnocie, na etykiecie frontowej musi zostać podany skład alkoholu. Przepis ten stosuje się nie naruszając używania nazwy *Slivovice* dla napojów spirytusowych okowit owocowych wymienionych w pkt 9 kategorii A.

ZAŁĄCZNIK III
OZNACZENIA GEOGRAFICZNE

Kategoria wyrobu ¹⁶	Oznaczenie geograficzne	Pochodzenie geograficzne
A. Wódki		
1. Rum		
	Rhum de la Martinique / Rhum de la Martinique traditionnel Rhum de la Guadeloupe / Rhum de la Guadeloupe traditionnel Rhum de la Réunion / Rhum de la Réunion traditionnel Rhum de la Guyane / Rhum de la Guyane traditionnel Ron de Málaga Ron de Granada Rum da Madeira	Martynika Gwadelupa Reunion Gujana
2. Whisky / Whiskey		
	Scotch Whisky / Scotch Irish Whisky Whisky español (Nazwy te można uzupełnić oznaczeniami „malt” lub „grain”) Irish Whiskey Uisce Beatha Eireannach / Irish Whiskey (Nazwy te można uzupełnić oznaczeniami „Pot Still” lub „malt” albo „grain”)	Szkocja Irlandia Hiszpania Irlandia Irlandia
3. Okowity zbożowe		
	Eau-de-vie de seigle de marque nationale luxembourgeoise Korn / Kornbrand	Luksemburg Austria, Niemcy
4. Okowity z wina gronowego		
	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 – Fine Champagne

¹⁶ Numeracja kategorii wyrobów odpowiada numeracji w załączniku II.

	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 da Beira Interior	...
	Bagaceira da Bairrada	...
	Bagaceira do Oeste	...
	Bagaceira do Ribatejo	...
	Bagaceiro do Alentejo	...
	Bagaceira do Algarve	...
	Orujo gallego	...
	Grappa	Włochy
	Grappa di Barolo	...
	Grappa piemontese / Grappa del Piemonte	...
	Grappa lombarda / Grappa di Lombardia	...
	Grappa trentina / Grappa del Trentino	...
	Grappa friulana / Grappa del Friuli	...
	Grappa veneta / Grappa del Veneto	...
	Südtiroler Grappa / Grappa dell'Alto Adige	...
	Τσικουδιά Κρήτης / Tsikoudia z Krety	...
	Τσιπουρο Μακεδονίας / Tsipouro z Macedonii	...
	Τσιπουρο Θεσσαλίας / Tsipouro z Tesalii	...
	Τσιπουρο Τυρνάβου / Tsipouro z Tyrnavos	...
	Eau-de-vie de marc de marque nationale luxembourgeoise	Luksemburg
	Zivania	Cypr
	Pálinka	Węgry
9. Okowity owocowe		
	Schwarzwälder Kirschwasser	...
	Schwarzwälder Himbeergeist	...
	Schwarzwälder Mirabellenwasser	...
	Schwarzwälder Williamsbirne	...
	Schwarzwälder Zwetschgenwasser	...
	Fränkisches Zwetschgenwasser	...
	Fränkisches Kirschwasser	...
	Fränkischer Obstler	...
	Mirabelle de Lorraine	...
	Kirsch d'Alsace	...

Quetsch d'Alsace	...
Framboise d'Alsace	...
Mirabelle d'Alsace	...
Kirsch de Fougerolles	...
Südtiroler Williams / Williams dell'Alto Adige	...
Südtiroler Aprikot / Aprikot dell'Alto Adige	...
Südtiroler Marille / Marille dell'Alto Adige	...
Südtiroler Kirsch / Kirsch dell'Alto Adige	...
Südtiroler Zwetschgeler / Zwetschgeler dell'Alto Adige	...
Südtiroler Obstler / Obstler dell'Alto Adige	...
Südtiroler Gravensteiner / Gravensteiner dell'Alto Adige	...
Südtiroler Golden Delicious / Golden Delicious dell'Alto Adige	...
Williams friulano / Williams del Friuli	...
Sliwovitz del Veneto	...
Sliwovitz del Friuli-Venezia Giulia	...
Sliwovitz del Trentino-Alto Adige	...
Distillato di mele trentino / Distillato di mele del Trentino	...
Williams trentino / Williams del Trentino	...
Sliwovitz trentino / Sliwovitz del Trentino	...
Aprikot trentino / Aprikot del Trentino	...
Medronheira do Algarve	...
Medronheira do Buçaco	...
Kirsch Friulano / Kirschwasser Friulano	...
Kirsch Trentino / Kirschwasser Trentino	...
Kirsch Veneto / Kirschwasser Veneto	...
Aguardente de pèra da Lousa	...
Eau-de-vie de pommes de marque nationale luxembourgeoise	Luksemburg
Eau-de-vie de poires de marque nationale luxembourgeoise	Luksemburg
Eau-de-vie de kirsch de marque nationale luxembourgeoise	Luksemburg
Eau-de-vie de quetsch de marque nationale luxembourgeoise	Luksemburg
Eau-de-vie de mirabelle de marque nationale luxembourgeoise	Luksemburg
Eau-de-vie de prunelles de marque nationale luxembourgeoise	Luksemburg
Wachauer Marillenbrand	...
Szatmári Szilvapálinka	...
Kecskeméti Barackpálinka	...
Békési Szilvapálinka	...
Szabolcsi Almapálinka	...
Bošácka Slivovica	...
Pálinka	Austria (wylącznie Landy: Niederösterreich, Burgenland, Steiermark, Wiedeński), Węgry

10. Okowita z wina z jablek i okowita z wina z gruszek		
	Calvados Calvados Pays d'Auge Eau-de-vie de cidre de Bretagne Eau-de-vie de poiré de Bretagne Eau-de-vie de cidre de Normandie Eau-de-vie de poiré de Normandie Eau-de-vie de cidre du Maine Aguardiente de sidra de Asturias Eau-de-vie de poiré du Maine
B. Specyficzne napoje spirytusowe		
15. Napoje spirytusowe owocowe		
	Pacharán navarro Pacharán	... Hiszpania
16. Okowita z goryczki		
	Bayerischer Gebirgsenzian Südtiroler Enzian / Genzians dell'Alto Adige Genziana trentina / Genziana del Trentino
17. Napoje spirytusowe jałowcowe		
	Genièvre / Jenever / Genever ¹⁷ Jonge jenever, jonge genever Oude jenever, oude genever Graanjenever, graangenever, genièvre de grains	Belgia, Niderlandy oraz Francuskie Departamenty Nord (59) i Pas-de-Calais (62) Belgia, Niderlandy oraz Francuskie Departamenty Nord (59) i Pas-de-Calais (62) Belgia, Niderlandy oraz Francuskie Departamenty Nord (59) i Pas-de-Calais (62) Belgia, Niderlandy oraz Francuskie Departamenty Nord (59) i Pas-de-Calais (62)

¹⁷ W przypadku etykietowania, prezentacji i reklamy „genièvre”, „jenever”, „genever” sprzedawanych w Hiszpanii, oraz „ginebra”, „genebra” sprzedawanych w Belgii, Francji i Niderlandach, o zawartości alkoholu poniżej 37,5% obj., w razie odniesienia do nazwy handlowej, umieszcza się obok niej poniższe określenia, w sposób widoczny, czytelny i trwały, czcionką o minimalnej wysokości 3 milimetrów:
– w przypadku „genièvre”, „jenever”, „genever” sprzedawanych w Hiszpanii, wyrazy „espirituoso al enebro”,
– w przypadku „ginebra”, „genebra” sprzedawanych w Belgii, wyrazy „spiritueux au genièvre”/„met jeneverbessen gearomatiseerde gedistilleerde drank”, w Niderlandach wyrazy „met jeneverbessen gearomatiseerde gedistilleerde drank”, a we Francji „spiritueux au genièvre”.

	Ostfriesischer Korngenever Genièvre Flandres Artois Hasseltse jenever Balegemse jenever O' de Flander-Oost-Vlaamse Graanjenever Peket-Pékêt / Peket-Pékêt de Wallonie Steinhäger Plymouth Gin Gin de Mahón Vilniaus Džinas Spišská Borovička Slovenská Borovička Juniperus Slovenská Borovička Inovecká Borovička Liptovská Borovička	Nord (59) i Pas-de-Calais (62)
21. Napoje spirytusowe kminkowe		
	Dansk Akvavit / Dansk Aquavit Svensk Aquavit / Svensk Akvavit / Swedish Aquavit	Dania Szwecja
23. Napoje spirytusowe anyżowe		
	Anis español Évoca anisada Cazalla Chinchón Ojén Rute Ouzo / Oúço	Hiszpania Cypr, Grecja
28. Gorzkie napoje spirytusowe		
	Demänovka bylinná horká	...
29. Wódka		
	Svensk Vodka / Swedish Vodka Suomalainen Vodka / Finsk Vodka / Vodka of Finland Polska Wódka / Polish vodka Laugaricio Vodka Originali Lietuviška degtinė Herbal vodka from the North Podlasie Lowland aromatised with an extract of bison grass / Wódka ziołowa z Niziny Północnopodlaskiej aromatyzowana ekstraktem z trawy żubrowej Latvijas Dzidrais Rīgas Degvīns	Szwecja Finlandia Polska ... Litwa ... Łotwa ...

31. Likiery		...
	Berliner Kümmel	...
	Hamburger Kümmel	...
	Münchener Kümmel	...
	Chiemseer Klosterlikör	...
	Bayerischer Kräuterlikör	...
	Cassis de Dijon	...
	Cassis de Beaufort	...
	Irish Cream	Irlandia
	Palo de Mallorca	...
	Ginjinha portuguesa	Portugalia
	Licor de Singeverga	...
	Mirto di Sardegna	...
	Benediktbeurer Klosterlikör	...
	Ettaler Klosterlikör	...
	Ratafia de Champagne	...
	Ratafia catalana	...
	Anis português	Portugalia
	Finnish berry / Finnish fruit liqueur	Finlandia
	Grossglockner Alpenbitter	...
	Mariazeller Magenlikör	...
	Mariazeller Jagasaftl	...
	Puchheimer Bitter	...
	Puchheimer Schlossgeist	...
	Steinfelder Magenbitter	...
	Wachauer Marillenlikör	...
	Jägertee / Jagertee / Jagatee	Austria
	Allažu Kimelis	...
	Čepkeliu	...
	Demänovka Bylinný Likér	...
	Polish Cherry / Wiśniówka	Polska
	Karlovarská Hořká	...
Pozostale napoje spirytusowe		
	Pommeau de Bretagne	...
	Pommeau du Maine	...
	Pommeau de Normandie	...
	Svensk Punsch / Swedish Punch	Szwecja