

31991R1180

L 115/5

JURNALUL OFICIAL AL COMUNITĂȚILOR EUROPENE

8.5.1991

**REGULAMENTUL (CEE) NR. 1180/91 AL COMISIEI
din 6 mai 1991**

**de modificare a Regulamentului (CEE) nr. 1014/90 de stabilire a normelor de aplicare cu privire la
definirea, descrierea și prezentarea băuturilor spirtoase**

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Economice Europene,

având în vedere Regulamentul (CEE) nr. 1576/89 al Consiliului din 29 mai 1989 de stabilire a normelor generale privind definirea, descrierea și prezentarea băuturilor spirtoase ⁽¹⁾, în special articolul 6 alineatul (3),

întrucât Regulamentul (CEE) nr. 1014/90 al Comisiei din 24 aprilie 1990 ⁽²⁾ prevede norme de aplicare cu privire la definiția, descrierea și prezentarea băuturilor spirtoase; întrucât, pentru a proteja împotriva concurenței neloiale unii termeni adăugați denumirii comerciale a câtorva băuturi spirtoase fabricate pe baza unor metode tradiționale, utilizarea acestor termeni ar trebui limitată la băuturile spirtoase definite în anexa la prezentul regulament;

întrucât măsurile prevăzute de prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului de aplicare pentru băuturile spirtoase,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

În Regulamentul (CEE) nr. 1014/90 se introduce articolul 7a de mai jos:

„Articolul 7a

Termenii adăugați denumirii comerciale indicați în anexă sunt rezervați produselor definite în anexă.

Băuturile spirtoase care nu sunt conforme cu specificațiile prevăzute pentru produsele definite în anexă nu pot fi desemnate cu termenii prevăzuți pentru produsele definite.”

Articolul 2

Prezentul regulament intră în vigoare în a treia zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Comunităților Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 6 mai 1991.

Pentru Comisie

Ray MAC SHARRY

Membru al Comisiei

⁽¹⁾ JO L 160, 12.6.1989, p. 1.

⁽²⁾ JO L 105, 25.4.1990, p. 9.

ANEXĂ

1. „Vruchtenjenever” sau „Jenever met vruchten”: lichior sau altă băutură spirtoasă
 - obținute prin aromatizarea ienupărului cu fructe, plante sau părți de plante sau prin adaosuri de suc de fructe, distilate de arome concentrate extrase din fructe sau plante sau alte distilate;
 - care pot fi aromatizate suplimentar cu arome naturale sau identic naturale;
 - care pot fi îndulcite;
 - care prezintă caracteristicile organoleptice ale fructului respectiv;
 - care au o tărie alcoolică minimă de 20 % vol.Denumirea fructului respectiv poate înlocui termenul „vruchten”.
2. „Berenburg” sau „Beerenburg”: băutură spirtoasă
 - obținută pe bază de alcool etilic de origine agricolă;
 - macerată cu fructe sau plante sau părți de fructe sau plante;
 - care conține ca aromă specifică distilatul de rădăcină de gențiană (*Gentiana lutea* L.), de boabe de ienupăr (*Juniperus communis* L.) și de foi de dafin (*Laurus nobilis* L.);
 - a cărei culoare variază între maro deschis și maro închis;
 - care poate fi îndulcită până la un conținut maxim echivalent cu 20 de grame de zahăr invertit pe litru;
 - care are o tărie alcoolică minimă de 30 % vol.
3. „Guignolet”:
lichiorul obținut prin macerarea cireșelor în alcool etilic de origine agricolă.
4. „Punch au rhum”:
un lichior al cărui conținut de alcool este dat exclusiv de rom.
5. „Pastis de Marseille”:
un pastis cu conținutul de anetol de 2 grame la litru și cu tăria alcoolică de 45 % vol.
6. „Sloe gin”:
lichiorul obținut prin macerarea porumbelor în gin, eventual cu un adaos de suc de porumbe:
 - obținut prin utilizarea exclusivă de substanțe aromatizante naturale;
 - cu o tărie alcoolică minimă de 25 % în volume.
7. „Topinambur”:
băutură spirtoasă obținută exclusiv prin fermentarea tuberculilor de topinambur (*Helianthus tuberosus* L.), având o tărie alcoolică minimă de 38 % vol.
8. „Hefebrand”:
băutură spirtoasă obținută din drojdie de vin sau drojdie de fructe fermentate, având o tărie alcoolică minimă de 38 % vol.
Se poate adăuga la termenul „Hefebrand” denumirea materiei prime utilizate.
9. „Sambuca”:
lichiorul incolor aromatizat cu anason:
 - care conține distilate de anason (*Pimpinella anisum* L.), de anason în formă de stea (*Illicium verum* L.) sau de alte plante aromate;
 - care are o tărie alcoolică în volume minimă de 38 %;
 - care are un conținut minim de zahăr echivalent cu 350 de grame de zahăr invertit la litru;
 - care are un conținut de anetol natural de cel puțin 1 gram și cel mult 2 grame la litru.

10. „Mistrà”:

băutură spirtoasă incoloră aromatizată cu anason sau cu anetol natural

- cu un conținut de anetol de cel puțin 1 gram și cel mult 2 grame la litru;
- care poate conține și un distilat de plante aromate;
- care are o tărie alcoolică de cel puțin 40 % vol și de cel mult 47 % vol;
- fără adaos de zahăr.

11. „Maraschino” sau „Marrasquino”:

lichior incolor a cărui aromă este dată în special de un distilat de cireșe amare sau de produsul macerării în alcool a cireșelor sau a unor părți de cireasă,

- care are o tărie alcoolică minimă de 24 % vol;
- care are un conținut minim de zahăr echivalent cu 250 de grame de zahăr invertit la litru.

12. „Nocino”:

lichior a cărui aromă se obține în special prin macerarea și/sau distilarea miezului întreg de nucă verde (*Juglans regia* L.)

- care are o tărie alcoolică minimă de 30 % vol;
 - care are un conținut minim de zahăr echivalent cu 100 de grame de zahăr invertit la litru.
-