

31991R1180

8.5.1991

ÚRADNÝ VESTNÍK EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV

L 115/5

**NARIADENIE KOMISIE (EHS) č. 1180/91**  
**zo 6. mája 1991,**  
**ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (EHS) č. 1014/90 ustanovujúce podrobné vykonávacie pravidlá**  
**na definovanie, opis a uvádzanie liehovín**

KOMISIA EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho hospodárskeho spoločenstva,

*Článok 1*

Do nariadenia (EHS) č. 1014/90 sa vloží tento článok 7a:

so zreteľom na nariadenie Rady (EHS) č. 1576/89 z 29. mája 1989 ustanovujúce všeobecné pravidlá na definovanie, opis a uvádzanie liehovín <sup>(1)</sup>, a najmä na jeho článok 6 <sup>(3)</sup>,

*„Článok 7a*

Výrazy pridané k obchodnému názvu, ktoré sú uvedené v prílohe k tomuto nariadeniu, sú vyhradené pre nižšie definované výrobky.

keďže nariadenie Komisie (EHS) č. 1014/90 z 24. apríla 1990 <sup>(2)</sup> ustanovuje podrobné vykonávacie pravidlá na definovanie, opis a uvádzanie liehovín; keďže, aby sa určité výrazy pridané k obchodnému názvu mnohých liehovín vyrábaných tradičnými metódami ochránili pred nekalou súťažou, mali by sa tieto výrazy obmedziť na liehoviny definované v prílohe k tomuto nariadeniu;

Liehoviny, ktoré nespĺňajú špecifikácie prijaté pre výrobky definované v prílohe, sa nesmú označovať výrazmi uvedenými pre definované výrobky.“

*Článok 2*

keďže opatrenia ustanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom výkonného Výboru pre liehoviny,

Toto nariadenie nadobúda účinnosť na tretí deň po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskych spoločenstiev*.

Toto nariadenie je záväzné vo svojej celistvosti a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 6. mája 1991

Za Komisiu

Ray MAC SHARRY

člen Komisie

<sup>(1)</sup> Ú. v. ES L 160, 12.6.1989, s. 1.

<sup>(2)</sup> Ú. v. ES L 105, 25.4.1990, s. 9.

## PRÍLOHA

1. „Vruchtenjenever“ alebo „Jenever met vruchten“: likér alebo iná liehovina
  - získaná aromatizáciou „jeneveru“ ovocím, rastlinami alebo ich časťami alebo pridaním ovocnej šťavy, destilátov koncentrovaných aromatických zložiek extrahovaných z ovocia alebo rastlín alebo iných destilátov,
  - ktorým sa môže pridať dodatočne príchuť pomocou prírodných aromatických látok alebo aromatických látok identických s prírodnými,
  - ktoré sa môžu sadiť,
  - s organoleptickými vlastnosťami príslušného ovocia,
  - s množstvom etanolu najmenej 20 obj. %.Názov príslušného ovocia môže nahradiť slovom „vruchten“.
2. „Berenburg“ alebo „Beerenburg“: liehovina
  - vyrábaná použitím liehu poľnohospodárskeho pôvodu,
  - macerovaním s ovocím alebo rastlinami alebo ich časťami,
  - obsahujúca ako osobitné aromatické zložky destilát z koreňa horca (*Gentiana lutea* L.), z plodov borievky obyčajnej (*Juniperus communis* L.) a z vavrínových listov (*Laurus nobilis* L.),
  - farby svetlohnedej až tmavohnedej,
  - ktorá sa môže sadiť v prepočte na invertný cukor v množstve najviac 20 gramov invertného cukru na liter,
  - s množstvom etanolu najmenej 30 obj. %.
3. „Guignolet“:  
likér získaný macerovaním čerešní v liehu poľnohospodárskeho pôvodu.
4. „Punch au rhum“:  
likér s etanolom pochádzajúcim len z rumu („rhum“).
5. „Pastis de Marseille“:  
pastis s množstvom anetolu najmenej 2 gramy na liter a s obsahom etanolu 45 obj. %.
6. „Sloe gin“:  
likér vyrábaný macerovaním trniek v gine s možnosťou prídania trnkovej šťavy,
  - vyrábaný použitím iba prírodných aromatizujúcich látok,
  - koncentrácie etanolu najmenej 25 obj. %.
7. „Topinambur“:  
liehovina vyrábaná výhradne fermentáciou hlúz jeruzalemských artičokov (*Helianthus tuberosus* L.), koncentrácie etanolu najmenej 38 obj. %.
8. „Hefebrand“:  
liehovina vyrábaná z vínného kalu alebo z ovocného kalu, koncentrácie etanolu najmenej 38 obj. %  
Slovo „Hefebrand“ sa môže doplniť názvom použitej základnej suroviny.
9. „Sambuca“:  
bezfarebný likér aromatizovaný anízom
  - obsahujúci destiláty anízu (*Pimpinella anisum* L.), hviezdicového anízu — badiánu (*Illicium verum* L.) alebo iných aromatických bylín,
  - koncentrácie etanolu najmenej 38 obj. %,
  - s množstvom cukru, ktoré zodpovedá najmenej 350 gramom invertného cukru na liter,
  - obsahujúci prírodný anetol v množstve najmenej 1 gram a najviac 2 gramy na liter.

## 10. „Mistà“:

bezfarebný likér aromatizovaný anízovým semenom alebo prírodným anetolom

- obsahujúci anetol v množstve najmenej 1 gram a najviac 2 gramy na liter,
- ktorý môže tiež obsahovať aj destilát z aromatických bylín,
- koncentrácie etanolu najmenej 40 obj. % a najviac 47 obj. %,
- bez prídavku cukru.

## 11. „Maraschino“ alebo „Marrasquino“:

bezfarebný likér, ktorého príchuť je získaná prevažne destilátom čerešní maraska (dalmátskych višni) alebo macerátom týchto čerešní, alebo častí týchto čerešní v alkohole

- koncentrácie etanolu najmenej 24 obj. %,
- s množstvom cukru zodpovedajúcemu najmenej 250 gramom invertného cukru na liter.

## 12. „Nocino“:

likér, ktorého príchuť je získaná prevažne macerovaním a/alebo destilovaním celých jadier zelených vlašských orechov (*Jugians regia* L.)

- koncentrácie etanolu najmenej 30 obj. %,
  - s obsahom cukru zodpovedajúcemu najmenej 100 gramom invertného cukru na liter.
-