



KOMISIA EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV

Brusel, 15.12.2005  
KOM(2005) 125 v konečnom znení

2005/0028 (COD)

Návrh

**NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY**

**o definovaní, popise, prezentácii a označovaní liehovín**

(predložená Komisiou)

## ODÔVODNENIE

Hlavné aspekty, ktoré ovplyvnili návrh tohto nariadenia:

- zvýšiť použiteľnosť, čitateľnosť a zrozumiteľnosť nariadenia založeného na súčasných právnych predpisoch týkajúcich sa liehovín,
- zlúčiť dve nariadenia o liehovinách do jedného,
- zaviesť dostatočne definovaný postup v oblasti liehovín založený na troch kategóriách produktov zakotvený v uvedených definíciách produktov,
- zaviesť pružnosť prenesením právomoci meniť a dopĺňať prílohy zo súčasného postupu spolurozhodovania Európskeho parlamentu a Rady na Komisiu s podporou Riadiaceho výboru pre liehoviny,
- prispôbiť nariadenia novým technickým požiadavkám,
- prispôbiť nariadenia požiadavkám Svetovej obchodnej organizácie vrátane Dohody o obchodných aspektoch práv duševného vlastníctva (TRIPs),
- definovať kritériá smerodajné pre rozlišovanie nových zemepisných označení.

### ŠTRUKTÚRA NARIADENIA

Nariadenie o liehovinách pozostáva zo štyroch kapitol a troch príloh:

Kapitola I: Definícia liehovín stanovuje základnú definíciu a klasifikáciu liehovín.

Sú stanovené tri kategórie liehovín:

- „destiláty“: Výlučná skupina liehovín, ktoré obsahujú iba najčistejšiu formu produktu, neobsahujú etylalkohol poľnohospodárskeho pôvodu a pripúšťajú iba použitie prírodných látok určených na aromatizáciu, napríklad rum, whisky, brandy, ...
- „špecifické liehoviny“: Samostatná skupina liehovín, ktoré môžu obsahovať etylalkohol poľnohospodárskeho pôvodu a prírodné látky určené na aromatizáciu, aj keď len v dostatočne definovanej a obmedzenej forme, napríklad gin, vodka, likér, ...
- „iné liehoviny“: neuzatvorená skupina produktov, ktoré môžu obsahovať etylalkohol poľnohospodárskeho pôvodu, ako aj dochucovadlá, sladidlá a iné.

Kapitola II sa zaoberá špecifikami popisu, prezentácie a označovania liehovín.

Návrh nariadenia zakladá koherentný systém založený na tradičných zvykoch a stanovených kategóriách. Usiluje sa o jasné informovanie spotrebiteľa o povahe produktu a zaväzuje výrobcu, aby poskytol všetky informácie s cieľom vyhnúť sa zavádzaniu spotrebiteľa.

Kapitola III ustanovuje pravidlá týkajúce sa zemepisných označení na základe medzinárodných záväzkov Európskeho Spoločenstva.

Zemepisné označenia uvedené v prílohe II k nariadeniu (EHS) č. 1576/89 sú prevzaté do tohto nariadenia vrátane zemepisných označení, ktoré sú v súčasnosti upravené v znení nariadenia (EHS) č. 1576/89, ako sú Grapa, Korn, Pacharan, Ouzo, ... Avšak za účelom zohľadniť najnovšie prípadové právo Súdneho dvora nariadenie počíta s tým, že technické spisy pre tieto označenia sa uverejnia do siedmich rokov od nadobudnutia účinnosti tohto nariadenia.

Kritériá stanovené v Dohode o obchodných aspektoch práv duševného vlastníctva (TRIPs) sa odrážajú v novom nariadení a budú slúžiť ako základ pre zavedenie nových zemepisných označení do prílohy III nariadenia.

Kapitola III tiež odkazuje na prílohu III, kde sú jednotlivo uvedené rozlíšené zemepisné označenia.

Kapitola IV končí všeobecnými, prechodnými a záverečnými opatreniami.

Príloha I obsahuje technické definície pre výrobu liehovín.

Príloha II obsahuje jednotlivé liehoviny, ktoré sú klasifikované v rámci kategórií stanovených nariadením. Uvádza vlastnosti produktov v systematickej a konzistentnej forme.

Príloha III uvádza zemepisné označenia tak, ako sa uvádza vyššie.

Návrh nemá žiadne finančné dôsledky pre rozpočet Spoločenstva.

Návrh

## NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY

### o definovaní, popise, prezentácii a označovaní liehovín

EURÓPSKY PARLAMENT A RADA EURÓPSKEJ ÚNIE ,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho Spoločenstva, najmä na jej článok 95,

so zreteľom na návrh Komisie,

so zreteľom na stanovisko Európskeho hospodárskeho a sociálneho výboru,

so zreteľom na stanovisko Výboru regiónov,

konajúc v súlade s postupom uvedeným v článku 251 Zmluvy,

keďže:

- (1) Nariadenie Rady (EHS) č. 1576/89 z 29. mája 1989, ktorým sa stanovujú všeobecné pravidlá o definovaní, popise a prezentácii liehovín<sup>1</sup>, a Nariadenie Komisie (EHS) č. 1014/90 z 24. apríla 1990 stanovujúce podrobné vykonávacie pravidlá na definovanie, opis a uvádzanie liehovín na trh<sup>2</sup>, sa ukázali ako úspešné v oblasti regulácie odvetvia liehovín. Avšak z dôvodu najnovších skúseností je potrebné objasniť pravidlá aplikovateľné na definovanie, popis, uvádzanie na trh a ochranu určitých liehovín. Nariadenie (EHS) č. 1576/89 by preto malo byť zrušené a nahradené novým nariadením.
- (2) Odvetvie liehovín je dôležité pre spotrebiteľov aj výrobcov v Spoločenstve. Opatrenia aplikovateľné na toto odvetvie by mali prispieť k dosiahnutiu vysokej úrovne ochrany spotrebiteľa, predchádzaniu klamlivým praktikám, transparentnosti trhu a korektnej súťaži. Týmto budú opatrenia chrániť povest', ktorú liehoviny Spoločenstva dosiahli v Spoločenstve a na svetovom trhu tak, že budú naďalej zohľadňovať tradičné postupy, ktoré sa používajú pri výrobe liehovín ako aj zvýšená požiadavka na ochranu a informovanosť spotrebiteľa. Je potrebné zohľadniť aj technologickú inováciu v prípade, že táto inovácia slúži na zvýšenie kvality.
- (3) Na dosiahnutie vylepšeného systematického prístupu k predpisom, ktoré upravujú liehoviny, musia byť tieto nápoje klasifikované do troch kategórií podľa dostatočne definovaných kritérií výroby a označovania.

---

<sup>1</sup> Ú.v. ES L 160, 12.6.1989, s. 1. Nariadenie naposledy zmenené a doplnené Aktom o prístupí z roku 2003.

<sup>2</sup> Ú.v. ES L 105, 25.4.1990, s. 9. Nariadenie naposledy zmenené a doplnené Nariadením (ES) č. 2140/1998 (Ú.v. ES L 270, 7.10.1998, s. 9).

- (4) Vo všeobecnosti by sa mali pravidlá stanovené v tomto nariadení naďalej sústrediť na definície liehovín. Tieto definície by mali naďalej rešpektovať tradičné kvalitatívne postupy, mali by byť však aktualizované, ak predošlé definície chýbali alebo boli nedostatočné alebo ak by mohli byť tieto definície vzhľadom na technický rozvoj vylepšené,
- (5) Najmä etylalkohol, ktorý sa používa na výrobu liehovín, by mal byť výlučne poľnohospodárskeho pôvodu, aby tieto liehoviny vyhovovali očakávaniam spotrebiteľa a aby boli v súlade s tradičnými postupmi. Zabezpečí to aj odbyt pre základné poľnohospodárske produkty,
- (6) Kvôli dôležitosti a zložitosti odvetvia liehovín je vhodné stanoviť špecifické opatrenia pre popis a uvádzanie na trh liehovín, ktoré presahujú rámec horizontálnych pravidiel stanovených v Smernici 2000/13/ES Európskeho Parlamentu a Rady z 20. marca 2000 o aproximácii právnych predpisov členských štátov týkajúcich sa označovania, prezentácie a reklamy potravín<sup>3</sup>. Tieto špecifické opatrenia by mali takisto zabrániť zneužívaniu výrazu „liehovina“ a názvov liehovín pre produkty, ktoré nespĺňajú tieto definície,
- (7) Aby sa umožnila vysoká úroveň kvality liehovín a rozmanitosť v odvetví, členské štáty by mali byť schopné prijať prísnejšie pravidlá ako tie, ktoré sú stanovené v tomto nariadení v oblasti výroby, popisu, prezentácie a osobitného označovania liehovín vyrábaných na ich území alebo dodatočné pravidlá k týmto pravidlám,
- (8) V záujme spotrebiteľov by sa toto nariadenie malo vzťahovať na všetky liehoviny predávané na trhu Spoločenstva bez ohľadu na to, či sa vyrábajú v Spoločenstve alebo v tretích krajinách. S ohľadom na vývoz vysokokvalitných liehovín s cieľom udržať a zlepšiť povesť liehovín Spoločenstva na svetovom trhu by sa malo toto nariadenie vzťahovať aj na liehoviny vyrábané v Spoločenstve na vývoz,
- (9) Smernica Rady 88/388/EHS z 22. júna 1988 o aproximácii právnych predpisov členských štátov týkajúcich sa látok určených na aromatizáciu na použitie v potravinách a východiskových materiálov na ich výrobu<sup>4</sup> sa vzťahuje na liehoviny. Preto je v tomto nariadení postačujúce stanoviť pravidlá, ktoré ešte nie sú v tejto smernici upravené,
- (10) Je dôležité vziať náležitý ohľad na ustanovenia Dohody o aspektoch práv duševného vlastníctva týkajúcich sa obchodu (ďalej len „Dohoda TRIPs“), a najmä na jej články 22 a 23, a Všeobecnej dohody o clách a obchode, ktorá tvorí súčasť Dohody o založení Svetovej obchodnej organizácie schválenej Rozhodnutím Rady 94/800/ES<sup>5</sup>,
- (11) Nariadenie Rady (EHS) č. 2081/92 zo 14. júla 1992 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu pre poľnohospodárske produkty a potraviny<sup>6</sup> sa nevzťahuje na liehoviny, preto by v tomto nariadení by mali byť stanovené pravidlá na ochranu zemepisných označení týkajúcich sa liehovín. Mali by byť uvedené zemepisné

---

<sup>3</sup> Ú.v. ES L 109, 6.5.2000, s. 29. Smernica bola naposledy zmenená a doplnená Aktom o prístupení z roku 2003.

<sup>4</sup> Ú.v. ES L 184, 17.7.1999, s. 23. Smernica bola naposledy zmenená a doplnená Nariadením (ES) č. 1882/2003 Európskeho parlamentu a Rady (Ú.v. EÚ L 284, 31.10.2003, s. 1).

<sup>5</sup> Ú.v. ES L 336, 23.12.1994, s. 1.

<sup>6</sup> Ú.v. ES L 208, 24.7.1992, s. 1. Nariadenie naposledy zmenené a doplnené nariadením Komisie (ES) č. 1215/2004 (Ú.v. EÚ L 232, 1.7.2004, s. 21).

označenia, ktoré označujú liehoviny ako liehoviny pochádzajúce z územia krajiny, regiónu alebo lokality na tomto území, ak je možné danú kvalitu, povest' alebo inú vlastnosť liehoviny zásadne pripísať zemepisnému pôvodu,

- (12) Opatrenia potrebné na vykonanie tohto nariadenia by mali byť prijaté v súlade s Rozhodnutím Rady 1999/468/ES z 28. júna 1999, ktorým sa stanovujú postupy na výkon vykonávacích právomocí zverených Komisii<sup>7</sup>,
- (13) Prechod od pravidiel upravených v Nariadení (EHS) č. 1576/89 k pravidlám v tomto nariadení by mohol spôsobiť ťažkosti, ktorými sa toto nariadenie nezaoberá. Preto by malo byť stanovené, aby Komisia prijala potrebné prechodné opatrenia. Komisia by mala byť navyše oprávnená riešiť praktické problémy špecifické pre odvetvie liehovín,

PRIJALI TOTO NARIADENIE:

## **KAPITOLA I**

### **DEFINÍCIA A KLASIFIKÁCIA LIEHOVÍN**

#### *Článok I* *Definícia liehovín*

Na účely tohto nariadenia „liehoviny“ znamenajú alkoholickú tekutinu:

- a) určenú na ľudskú spotrebu,
- b) ktorá má špecifické organoleptické vlastnosti,
- c) ktorá má obsah alkoholu minimálne 15 % objemového percenta a maximálne 80 % objemového percenta,
- d) ktorá bola vyrobená:
  - i) buď priamo:
    - destiláciou prírodných vykvasených produktov s pridanými látkami určenými na aromatizáciu alebo bez nich a/alebo
    - macerovaním rastlinných látok a/alebo
    - pridaním látok určených na aromatizáciu, cukrov alebo iných sladiacich produktov uvedených v bode 1 prílohy I a/alebo iných poľnohospodárskych produktov do etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu a/alebo do destilátov poľnohospodárskeho pôvodu a/alebo do liehovín v zmysle tohto nariadenia,
  - ii) alebo zmiešaním liehoviny s:
    - inými liehovinami a/alebo
    - etylalkoholom poľnohospodárskeho pôvodu alebo destilátmi (poľnohospodárskeho pôvodu),
    - liehovinami,

---

<sup>7</sup> Ú.v. ES L 184, 17.7.1999, s. 23.

– nápojmi.

Nápoje zahrnuté v kódach CN 2203, 2204, 2205, 2206 a 2207 sa však nepovažujú za liehoviny.

### *Článok 2 Pôvod etylalkoholu*

Etylalkohol, ktorý sa používa pri príprave liehovín a všetkých ich zložiek, nesmie byť iného ako poľnohospodárskeho pôvodu.

Etylalkohol, ktorý sa používa na zriedenie alebo rozpustenie farbív, látok učených na aromatizáciu alebo akýchkoľvek iných povolených esencií, ktoré sa používajú pri príprave liehovín, musí byť etylalkohol poľnohospodárskeho pôvodu.

S ohľadom na obmedzenia stanovené pre špecifické produkty v prílohe II tohto nariadenia musí byť etylalkohol získaný z poľnohospodárskych produktov, ktoré sú uvedené v prílohe I Zmluvy.

### *Článok 3 Kategórie liehovín*

Liehoviny sú klasifikované takto:

- a) „destiláty“: produkty uvedené v kategórii A prílohy II,
- b) „špecifické liehoviny“: produkty uvedené v kategórii B prílohy II,
- c) „iné liehoviny“: produkty uvedené v kategórii C prílohy II.

### *Článok 4 Všeobecné pravidlá týkajúce sa kategórií liehovín*

1. Bez toho, aby boli dotknuté špecifické pravidlá stanovené pre každý z produktov uvedených v kategórii A prílohy II, „liehoviny“:
  - a) sa vyrábajú alkoholovou fermentáciou a destiláciou získanou výlučne zo suroviny podľa definícií v prílohe II,
  - b) neobsahujú pridaný etylalkohol poľnohospodárskeho pôvodu alebo destilát (poľnohospodárskeho pôvodu),
  - c) neobsahujú aromatizačné látky okrem prírodných aromatických látok a prípravkov podľa definície v článku 1 ods. 2 písm. b) bod i) a v článku 1 ods. 2 písm. c) Smernice 88/388/EHS,
  - d) sú sladené výlučne na dotvorenie konečnej chuti produktu podľa technických definícií a požiadaviek v prílohe I tohto nariadenia a pri zohľadnení osobitných právnych predpisov členských štátov.
2. Bez toho, aby boli dotknuté špecifické pravidlá stanovené pre každý z produktov uvedených v kategórii B prílohy II, „špecifické liehoviny“ môžu:

- a) byť získané z každého poľnohospodárskeho produktu uvedeného v prílohe I Zmluvy,
  - b) obsahovať pridaný etylalkohol poľnohospodárskeho pôvodu alebo destilát (poľnohospodárskeho pôvodu),
  - c) obsahovať prírodné alebo prírodne identické aromatické látky a prípravky podľa definície v článku 1 ods. 2 písm. b) bod i) a ii) a v článku 1 ods. 2) písm. c) Smernice 88/388/EHS,
  - d) byť osladené, aby zodpovedali osobitným vlastnostiam produktu podľa technických definícií a požiadaviek v prílohe I tohto nariadenia.
3. Bez toho, aby boli dotknuté špecifické pravidlá stanovené pre produkty v kategórii C prílohy II, „iné liehoviny“ môžu:
- a) byť získané z každého poľnohospodárskeho produktu uvedeného v prílohe I Zmluvy a/alebo potraviny určenej na ľudskú spotrebu,
  - b) obsahovať pridaný etylalkohol poľnohospodárskeho pôvodu alebo destilát (poľnohospodárskeho pôvodu),
  - c) obsahovať aromatické látky a prípravky podľa definície v Smernici 88/388/EHS,
  - d) byť osladené, aby zodpovedali osobitným vlastnostiam produktu podľa technických definícií a požiadaviek v prílohe I tohto nariadenia.

#### *Článok 5*

#### *Právne predpisy členských štátov*

Členské štáty môžu stanoviť pravidlá prísnejšie ako tie, ktoré sú stanovené v prílohe II, v oblasti výroby, popisu, označovania, balenia a prezentácie liehovín vyrábaných na ich území alebo dodatočné pravidlá k týmto pravidlám, ak sú zlučiteľné s právom Spoločenstva.

## **KAPITOLA II POPIS, PREZENTÁCIA, OZNAČOVANIE LIEHOVÍN**

#### *Článok 6*

#### *Predajný názov*

V súlade s článkom 5 Smernice 2000/13/ES, názov, pod ktorým sa liehovina predáva („predajný názov“), podlieha ustanoveniam stanoveným v tejto kapitole.

#### *Článok 7*

#### *Špecifické pravidlá týkajúce sa predajných názvov*

1. Liehoviny, ktoré spĺňajú podmienky pre produkty definované v kategórii A a B prílohy II, nesú predajný názov, ktorý je týmto produktom v tejto prílohe pridelený.



2. Liehoviny, ktoré spĺňajú podmienky pre produkty definované v kategórii C prílohy II, nesú predajný názov „liehovina“. Tento predajný názov nesmie byť doplnený alebo zmenený.
3. V prípade, že liehovina vyhovuje definícii viac ako jedného špecifického typu liehoviny, môže sa predávať pod jedným alebo viacerými názvami, ktoré sú pre tieto špecifické typy liehoviny uvedené v prílohe II.
4. Bez toho, aby bol dotknutý odsek 8 sa názvy uvedené v odsekoch 1 a 2 nepoužijú na akýkoľvek popis alebo uvádzanie na trh akéhokoľvek nápoja iného ako liehoviny, pre ktoré sú tieto názvy uvedené v prílohe II.
5. Predajné názvy môžu byť doplnené alebo nahradené zemepisným označením uvedeným v prílohe III v súlade s kapitolou III za predpokladu, že to nespôsobí zavádzanie spotrebiteľa.
6. Alkoholické tekutiny nemôžu byť popísané, prezentované a označené spojením slov alebo spojením, ako sú „ako“, „typ“, „štýl“, „výrobok“, „príchut“, alebo inými podobnými označeniami s ktorýmkoľvek z predajných názvov a/alebo zemepisných označení spomenutých v tomto nariadení.
7. Namiesto predajného názvu liehoviny sa nesmie uviesť žiadna obchodná známka, názov značky alebo vymyslený názov.
8. Názvy uvedené v prílohe II môžu byť zahrnuté do zoznamu zložiek, ak sa používajú v súlade s národnými opatreniami prijatými na vykonanie Smernice 2000/13/ES.

#### Článok 8

##### *Špecifické pravidlá, ktoré sa týkajú používania predajných názvov a zemepisných označení*

1. Bez toho, aby bola dotknutá Smernica 2000/13/ES, je používanie výrazu uvedeného v kategórii A alebo B prílohy II alebo zemepisného označenia uvedeného v prílohe III v zloženom spojení alebo narážka v prezentácii potraviny na ktorúkoľvek z nich zakázané, iba ak alkohol pochádza výlučne z uvedenej liehoviny.
2. Na základe odchýlky od odseku 1 nemajú ustanovenia tohto nariadenia vplyv na možné používanie výrazov „amer“ (horký) alebo „bitter“ pre produkty, ktoré toto nariadenie neupravuje.
3. Na základe odchýlky od odseku 1 a s cieľom zohľadniť tradičné výrobné metódy sa môžu zložené výrazy uvedené v bode 31 písm. d) prílohy II používať pri prezentácii likérov, ktoré boli vyrobené v Spoločenstve za podmienok, ktoré sú v tomto bode uvedené.

#### Článok 9

##### *Popis, prezentácia a označovanie zmesí*

1. Predajný názov „liehovina“ musí byť zobrazený jasne a viditeľne na poprednom mieste na etikete, ak je liehovina uvedená v kategórii A prílohy II zmiešaná s:
  - a) jednou alebo viacerými liehovinami, a/alebo

- b) jedným alebo viacerými destilátmi (poľnohospodárskeho pôvodu) a/alebo
- c) etylalkoholom poľnohospodárskeho pôvodu.

Tento predajný názov nesmie byť dopĺňaný ani menený.

- 2. Odsek 1 sa nevzťahuje na popis, uvádzanie na trh alebo označovanie zmesí uvedených v tomto odseku, ak vyhovujú jednej z definícií uvedených v kategórii A alebo B prílohy II.
- 3. Bez toho, aby bola dotknutá Smernica 2000/13/ES, popis, prezentácia alebo označovanie produktov vzniknutých zo zmesí uvedených v odseku 1 môže uvádzať iba jeden z výrazov uvedených v kategórii A alebo B prílohy II tohto nariadenia, ak tento výraz netvorí súčasť predajného názvu, ale je uvedený iba v rovnakom zornom poli so zoznamom všetkých alkoholických zložiek obsiahnutých v zmesi, pred ktorým je uvedený výraz „miešaná liehovina“.

Výraz „miešaná liehovina“ sa označuje jednotnými písmenami patriacich do tej istej kategórie písma a farby, tak isto ako výrazy, ktoré sú použité pre predajný názov. Písmená nesmú byť väčšie ako polovica veľkosti písmen použitých pre predajný názov.

- 4. Pre označovanie a uvádzanie na trh zmesí uvedených v odseku 1 je pomer každej alcoholickej zložky vyjadrený v „% objemového percenta“ v zostupnom poradí použitých množstiev. Rovná sa percentuálnemu podielu, ktorý sa udáva objemom čistého alkoholu vyjadrenom v celkovom obsahu čistého alkoholu podľa objemového percenta zmesi.

#### *Článok 10*

##### *Špeciálne ustanovenia o popise, prezentácii a označovaní liehovín*

- 1. V prípade, že popis, prezentácia alebo označovanie liehoviny udáva surovinu, ktorá sa využíva na výrobu etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu, každý použitý poľnohospodársky alkohol musí byť uvedený v zostupnom poradí podľa používaného množstva.
- 2. Popis, prezentácia alebo označovanie liehoviny môže byť doplnené výrazom „blend“ iba v prípade, ak sa produkt podrobil sceľovaniu.
- 3. Ak je v popise, prezentácii alebo označovaní liehoviny špecifikovaná alebo naznačená čas zretia alebo vek, uvádza sa najmladšia alkoholická zložka za predpokladu, že produkt dozrieval pod vnútroštátnou kontrolou alebo pod kontrolou, ktorá poskytuje rovnaké záruky.

#### *Článok 11*

##### *Zákaz olovených uzáverov alebo fólie*

Liehoviny nesmú byť skladované na účely predaja alebo umiestnené na trh v nádobách vybavených uzatváracím zariadením pokrytým oloveným uzáverom alebo fóliou.

## Článok 12

### *Používanie jazyka v popise, prezentácii a označovaní liehovín*

1. Údaje stanovené v tomto nariadení musia byť uvedené v jednom alebo viacerých úradných jazykoch Spoločenstva takým spôsobom, aby konečný spotrebiteľ mohol ľahko porozumieť každému z týchto informačných údajov, s výnimkou ak sú informácie spotrebiteľom poskytnuté iným spôsobom.
2. Výrazy napísané kurzívou v prílohe II a zemepisné označenia uvedené v prílohe III sa na etikete neprekladajú.
3. V prípade produktov, ktoré pochádzajú z tretích krajín, je použitie úradného jazyka tretej krajiny, v ktorej bol produkt vyrobený, povolené, ak sú údaje stanovené v tomto nariadení uvedené aj v úradnom jazyku Spoločenstva takým spôsobom, aby mohol konečný spotrebiteľ ľahko porozumieť každej položke.
4. Okrem prípadu, keď bola prijatá výnimka podľa článku 14, a bez toho, aby bol dotknutý odsek 2 tohto článku, v prípade produktov vyrobených v Spoločenstve a určených na vývoz môžu byť údaje stanovené v tomto nariadení zopakované v inom ako úradnom jazyku Spoločenstva.

## **KAPITOLA III ZEMEPISNÉ OZNAČENIA**

### Článok 13

#### *Zemepisné označenia*

1. Na účel tohto nariadenia sa za zemepisné označenie považuje označenie, ktoré identifikuje liehovinu ako liehovinu pochádzajúcu z určitého územia, krajiny, regiónu alebo lokality na tomto území, ak je možné danú kvalitu, povest' alebo iné vlastnosti liehoviny zásadne pripísať jej zemepnému pôvodu.
2. Zemepisné označenia sú uvedené v prílohe III.
3. Názvy, ktoré sa stali druhovými, nemôžu byť registrované v prílohe III.

Zemepisné označenia uvedené v prílohe III sa nesmú stať druhovými.

Za názov, ktorý sa stal druhovým sa považuje názov liehového produktu, ktorý, hoci sa týka miesta alebo regiónu, kde bol tento produkt pôvodne vyrábaný alebo predávaný, sa stal všeobecným názvom produktu.

### Článok 14

#### *Ochrana zemepisných označení*

1. Bez toho, aby bol dotknutý článok 8, sú zemepisné označenia uvedené v prílohe III chránené pred:
  - a) každým priamym alebo nepriamym komerčným použitím, ak ide o produkty, ktoré nie sú zahrnuté do registrácie, ak sú tieto produkty porovnateľné s

produktom registrovaným pod zemepisným označením alebo ak toto použitie využíva povest' registrovaného zemepisného označenia,

- b) každým zneužitím, imitáciou alebo pripodobením, hoci je uvedený skutočný pôvod produktu alebo je použité zemepisné označenie v preklade alebo sprevádzané výrazmi ako napríklad „ako“, „typ“, „štýl“, „výrobok“, „príchut'“, alebo inými podobnými výrazmi,
  - c) každým ďalším nepravým alebo zavádzajúcim označením, ak ide o provenienciu, pôvod, povahu alebo základné vlastnosti v oblasti popisu, prezentácie a označovania produktu, pri ktorom existuje pravdepodobnosť, že bude vyjadrovať falošný dojem týkajúci sa jeho pôvodu,
  - d) každým ďalším postupom, pri ktorom existuje pravdepodobnosť, že bude zavádzať verejnosť čo sa týka skutočného pôvodu produktu.
2. Registrácia obchodnej známky, ktorá obsahuje alebo sa skladá zo zemepisného označenia identifikujúceho liehovinu, bude odmietnutá alebo zrušená, ak by jej použitie malo viesť ku ktorejkoľvek zo situácií uvedených v odseku 1.
3. V prípade, že bola podaná žiadosť o obchodnú známku alebo že bola registrovaná v dobrej viere, alebo v prípade, že k nadobudnutiu práva k obchodnej známke došlo dobromyseľným užívaním buď pred 1. januárom 1996 alebo pred tým, ako bolo zemepisné označenie chránené vo svojej krajine pôvodu, toto nariadenie neovplyvní spôsobilosť na registráciu alebo platnosť registrácie obchodnej známky alebo právo na používanie obchodnej známky na základe toho, že táto obchodná známka je identická so zemepisným označením chráneným podľa tohto nariadenia alebo mu je podobná.

Tento odsek neovplyvní právo držiteľa zemepisného označenia na jeho používanie v súlade s poctivými praktikami v priemyselných alebo obchodných záležitostiach v súlade s článkom 6 ods. 1 písm. b) Smernice Rady 89/104/EHS<sup>8</sup> a článku 12 písm. b) nariadenia Rady (ES) č. 40/94<sup>9</sup>.

### Článok 15

#### Registrácia zemepisných označení

1. Žiadosti o zahrnutie zemepisného označenia do prílohy III musia byť predložené Komisii v jednom z úradných jazykov Spoločenstva alebo k nim musí byť priložený preklad do jedného z úradných jazykov Spoločenstva. K týmto žiadostiam musí byť priložený technická dokumentácia, vrátane špecifikácií, ktoré musí príslušná liehovina spĺňať. Technická dokumentácia sa uverejní v Úradnom vestníku Európskej únie, v sérii C.

Do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia môže fyzická alebo právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem, namietať proti zahrnutiu zemepisného označenia do prílohy III z dôvodu, že nie sú splnené podmienky stanovené v tomto nariadení. Námietať musí byť náležite odôvodnená.

---

<sup>8</sup> Ú.v. ES L 40, 11.2.1989, s. 1.

<sup>9</sup> Ú.v. ES L 11, 14.1.1994, s. 1.

2. Technická dokumentácia Technická dokumentácia uvedený v odseku 1 musí obsahovať aspoň:
- názov liehoviny, vrátane zemepisného označenia,
  - popis liehoviny, vrátane hlavných fyzikálnych, chemických, mikrobiologických a/alebo organoleptických vlastností produktu alebo potraviny,
  - definíciu predmetnej zemepisnej oblasti,
  - popis metódy na získanie liehoviny, a ak sa to vzťahuje na daný prípad, pôvodných a stálych miestnych metód,
  - podrobnosti, ktoré potvrdzujú spojenie so zemepisným prostredím alebo zemepisným pôvodom,
  - všetky požiadavky stanovené spoločnosťou a/alebo vnútroštátnymi ustanoveniami
  - názov a kontaktnú adresu žiadateľa.
3. Rozhodnutie o zahrnutí zemepisného označenia do prílohy III bude prijaté v súlade s postupom uvedeným v článku 19 ods. 2 pri zohľadnení každej námietky vznesenej v súlade s odsekom 1 tohto článku.
4. Homonymné zemepisné označenie, ktoré spĺňa požiadavky tohto nariadenia, bude registrované s náležitým zohľadnením miestneho a tradičného používania a skutočného rizika zámeny, najmä:
- homonymný názov, ktorý zvädza verejnosť k presvedčeniu, že produkty pochádzajú z iného územia, nebude registrovaný, dokonca aj keď je názov presný, ak ide o jeho znenie pre skutočné územie, región alebo miesto pôvodu predmetných poľnohospodárskych produktov alebo potravín,
  - základom pre používanie registrovaného homonymného zemepisného označenia je jasné rozlíšenie v praxi medzi následne registrovaným homonymným názvom a názvom, ktorý je už v registri, so zreteľom na potrebu rovnako pristupovať k dotknutým výrobcam a nezavádzať spotrebiteľov.
5. Spory, ktoré sa týkajú registrácie konkrétneho zemepisného označenia, musia byť formálne adresované Komisii. Tieto spory budú riešené na základe ustanovení tejto kapitoly a tradičných práv v súlade s postupom uvedeným v článku 19 ods. 2.

#### Článok 16

##### *Zemepisné označenia chránené podľa Nariadenia (ES) č. 1576/89*

Pre každé zemepisné označenie chránené podľa Nariadenia (ES) č. 1576/89 v čase nadobudnutia účinnosti tohto nariadenia musí byť Komisii predložený technická dokumentácia Technická dokumentácia do siedmich rokov odo dňa nadobudnutia účinnosti tohto nariadenia.

Technická dokumentácia Technická dokumentácia sa uverejní v Úradnom vestníku Európskej Únie, sérii C po preskúmaní Komisiou.

V prípade, že sa do siedmich rokov od nadobudnutia účinnosti tohto nariadenia neuverejní technická dokumentácia, zemepisné označenie prestane byť chránené.

## **KAPITOLA IV**

### **VŠEOBECNÉ, PRECHODNÉ A ZÁVEREČNÉ USTANOVENIA**

#### *Článok 17*

##### *Kontrola a ochrana liehovín*

1. Členské štáty sú zodpovedné za kontrolu liehovín. Prijmú opatrenia potrebné na zabezpečenie súladu s ustanoveniami tohto nariadenia, najmä vymenujú jeden alebo viacero orgánov na zabezpečenie súladu a ochrany zemepisných označení zahrnutých v prílohe III.
2. Členské štáty a Komisia si budú navzájom oznamovať informácie potrebné na vykonanie tohto nariadenia.

#### *Článok 18*

##### *Vývoz liehovín*

Liehoviny vyvážané zo Spoločenstva musia spĺňať ustanovenia tohto nariadenia, okrem prípadu, keď boli prijaté odchýlky v súlade s postupom uvedeným v článku 19 ods. 2 na základe náležite odôvodnených žiadostí.

#### *Článok 19*

##### *Výbor*

1. Komisii poskytuje súčinnosť Riadiaci výbor pre liehoviny, ďalej len „Výbor“.
2. V prípade odkazu na tento odsek sa uplatňujú články 4 a 7 Rozhodnutia 1999/468/ES so zreteľom na ustanovenia článku 8 tohto rozhodnutia.  
Čas stanovený v článku 4 ods. 3 Rozhodnutia 1999/468/ES je stanovený na jeden mesiac.
3. Výbor prijme svoj rokovací poriadok.

#### *Článok 20*

##### *Zmena a doplnenie príloh*

Zmena a doplnenie príloh prebieha v súlade s postupom uvedeným v článku 19 ods. 2.

#### *Článok 21*

##### *Podrobné vykonávacie pravidlá*

Podrobné pravidlá pre výkon tohto nariadenia budú prijaté v súlade s postupom uvedeným v článku 19 ods. 2.

*Článok 22*  
*Prechodné a iné špecifické opatrenia*

V súlade s postupom uvedeným v článku 19 ods. 2 budú v prípade potreby prijaté opatrenia za účelom:

- a) uľahčiť prechod od pravidiel stanovených v Nariadení (EHS) č. 1576/89 k tým, ktoré stanovuje toto nariadenie,
- b) vyriešiť špecifické praktické problémy, ako napríklad uložením povinnosti v určitých prípadoch uviesť miesto výroby na označení s cieľom zabrániť zavádzaniu spotrebiteľa a udržať a rozvíjať referenčné metódy Spoločenstva pre analýzu liehovín,
- c) umožniť odchýlky od určitých ustanovení tohto nariadenia v náležite odôvodnených prípadoch.

*Článok 23*  
*Zrušenie*

Týmto sa zrušuje nariadenie (EHS) č. 1576/89.

*Článok 24*  
*Nadobudnutie účinnosti*

Toto nariadenie nadobúda účinnosť tretí deň po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Uplatňuje sa od ....

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

V Bruseli,

*Za Európsky parlament*  
*predseda*

*Za Radu*  
*predseda*

## PRÍLOHA I TECHNICKÉ DEFINÍCIE A POŽIADAVKY

Na účely tohto nariadenia sa uplatňujú tieto definície:

1) Sladenie:

Sladenie znamená používanie jedného alebo viacerých z týchto produktov pri príprave liehovín:

- a) polobiely cukor, biely cukor, rafinovaný biely cukor, dextróza, fruktóza, škrobový sirup, tekutý cukor, invertný tekutý cukor, sirup z invertného cukru, podľa definície v Smernici Rady 2001/111/ES<sup>10</sup>,
- b) rektifikovaný koncentrovaný hroznový mušt, koncentrovaný hroznový mušt, čerstvý hroznový mušt,
- c) pálený cukor, ktorý je produktom získaným výlučne z kontrolovaného ohrievania sacharózy bez zásad, minerálnych kyselín alebo iných chemických esencií,
- d) med, ako je definovaný v Smernici Rady 2001/110/ES<sup>11</sup>,
- e) sirup zo svätobjánskeho chleba,
- f) akékoľvek iné prírodné uhlíkovodíkové látky, ktoré majú podobný účinok ako tieto produkty,
- g) sladidlá podľa definície v Smernici 94/35/ES Európskeho parlamentu a Rady<sup>12</sup>.

2) Miešanie:

Miešanie znamená kombinovanie dvoch alebo viacerých odlišných nápojov alebo nápoja s jedným alebo viacerými destilátmi poľnohospodárskeho pôvodu alebo etylalkoholom poľnohospodárskeho pôvodu s cieľom vyrobiť nový nápoj.

3) Etylalkohol poľnohospodárskeho pôvodu:

Etylalkohol poľnohospodárskeho pôvodu má tieto vlastnosti:

- a) organoleptické vlastnosti: žiadna iná zistiteľná chuť okrem chuti, ktorú má surovina,
- b) minimálny obsah alkoholu udávaný objemom: 96,0 % objemového percenta,
- c) maximálna úroveň zostatkových látok:
  - i) celková kyslosť vyjadrená v gramoch kyseliny octovej na hektoliter alkoholu pri 100 % objemového percenta: 1,5,
  - ii) estery vyjadrené v gramoch etylacetátu na hektoliter alkoholu pri 100 % objemového percenta: 1,3,

---

<sup>10</sup> Ú.v. ES L 10, 12.1.2002, s. 53.

<sup>11</sup> Ú.v. ES L 10, 12.1.2002, s. 47.

<sup>12</sup> Ú.v. ES L 237, 10.9.1994, s. 3.



- iii) aldehydy vyjadrené v gramoch acetaldehydu na hektoliter alkoholu pri 100 % objemového percenta: 0,5,
- iv) vyššie alkoholy vyjadrené v gramoch metyl2 propanolu1 na hektoliter alkoholu pri 100 % objemového percenta: 0,5,
- v) metanol vyjadrený v gramoch na hektoliter alkoholu pri 100 % objemového percenta: 50,
- vi) suchý extrakt vyjadrený v gramoch na hektoliter alkoholu pri 100 % objemového percenta: 1,5,
- vii) prchavé zásady, ktoré obsahujú dusík vyjadrený v gramoch dusíka na hektoliter alkoholu pri 100 % objemového percenta: 0,1,
- viii) furfural: nezistiteľný.

4) Pridanie vody:

Pri príprave liehovín je povolené pridanie vody, ak možno destilovanej alebo demineralizovanej, za predpokladu, že kvalita vody zodpovedá národným ustanoveniam prijatým na vykonanie Smernice Rady 80/777/EHS<sup>13</sup> a Smernice Rady 80/778/EHS<sup>14</sup> a že pridaná voda nezmení povahu produktu.

Táto voda môže byť destilovaná, demineralizovaná, menená alebo zmäkčená.

5) Sceľovanie:

Sceľovanie (Egalizácia) znamená kombinovanie dvoch alebo viacerých liehovín patriacich do tej istej kategórie, ktoré sa líšia len malými rozdielmi v zložení spôsobenými jedným alebo viacerými z týchto faktorov:

- a) spôsobu prípravy,
- b) použitých destilačných prístrojov,
- c) časom zrenia alebo stárenia,
- d) zemepisnou oblasťou výroby.

Takto vyrobená liehovina musí byť rovnakým špecifickým typom liehoviny ako pôvodné liehoviny pred egalizáciou.

6) Zrenie alebo stárenie:

Zrenie alebo stárenie je proces prirodzeného priebehu určitých reakcií prebiehajúci vo vhodných nádobách, počas ktorého liehovina získava nové organoleptické vlastnosti.

7) Aromatizovanie:

Aromatizovanie Liehovina znamená, že sa pri príprave liehovín používa jedna alebo viacero látok určených na aromatizáciu, ktoré sú definované v článku 1 ods. 2 písm. a) Smernice 88/388/EHS.

<sup>13</sup> Ú.v. ES L 229, 30.8.1980, s. 1.

<sup>14</sup> Ú.v. ES L 229, 30.8.1980, s. 11.

- 8) Farbenie:  
Farbenie znamená, že sa pri príprave liehovín používa jedno alebo viacero farbív podľa definície v Smernici 94/36/ES Európskeho parlamentu a Rady<sup>15</sup>.
- 9) Destilát (poľnohospodárskeho pôvodu):  
Destilát (poľnohospodárskeho pôvodu) označuje alkoholickú tekutinu, ktorá sa získava destiláciou po alkoholovom kvasení poľnohospodárskych produktov uvedených v prílohe I Zmluvy, ktorá nemá vlastnosti etylalkoholu alebo liehoviny, ale si udržiava vôňu a chuť použitých surovín.  
V prípade odkazu na použitú surovinu musí byť destilát získaný výlučne z tejto suroviny.
- 10) Obsah alkoholu udávaný objemom:  
Obsah alkoholu udávaný objemom znamená pomer objemového percenta čistého alkoholu prítomného v predmetnom produkte pri 20° C k celkovému objemového percenta tohto produktu pri tej istej teplote.
- 11) Obsah prchavých látok:  
Obsah prchavých látok znamená množstvo prchavých látok okrem etylalkoholu a metanolu obsiahnutých v liehovine získavanej výlučne destiláciou výlučne ako výsledok destilácie alebo opakovanej destilácie použitých surovín.
- 12) Miesto výroby:  
Miesto alebo región, v ktorom sa uskutočnilo štádium v procese výroby konečného produktu, ktorým liehovina získala svoj charakter a podstatné konečné vlastnosti.
- 13) Popis:  
Popis znamená výrazy, ktoré sa používajú na označení, na sprievodných dokladoch pri preprave nápoja, na obchodných dokumentoch, najmä na faktúrach a dodacích listoch, a v reklame.
- 14) Označovanie:  
Označovanie znamená všetky popisy a iné odkazy, znaky, návrhy alebo obchodné známky, ktoré odlišujú nápoj a ktoré sa objavujú na tej istej nádobe, vrátane jej uzáveru alebo visačky pripevnenej k nádobe a obalu, ktorý pokrýva hrdlo fľaš.
- 15) Prezentácia:  
Pod prezentáciou sa chápu výrazy použité na nádobe, vrátane uzáveru, na etikete a na obale, vrátane reklamy a predajnej propagácie.
- 16) Obal:  
Obal znamená ochranné balenie, ako napríklad papiere, pletené obaly všetkých druhov, kartóny a debny, ktoré sa požívajú pri preprave jednej alebo viacerých nádob.

---

<sup>15</sup> Ú.v. ES L 237, 10.9.1994, s. 13.

**PRÍLOHA II**  
**KATEGÓRIE LIEHOVÍN**

## **KATEGÓRIA A: Destiláty**

### **1. Rum**

- a) Rum je:
- 1) liehovina vyrábaná výlučne alkoholovou fermentáciou a destiláciou melasy alebo sirupu, ktoré vznikajú pri výrobe cukru z cukrovej trstiny alebo zo zápary z cukrovej trstiny, musí mať menej ako 96 % objemového percenta etanolu a rozoznateľné špecifické organoleptické vlastnosti rumu, alebo
  - 2) destilát vyrábaný výlučne alkoholovou fermentáciou a destiláciou šťavy získanej z cukrovej trstiny, má organoleptické vlastnosti rumu a obsah prchavých látok rovný alebo vyšší ako 225 gramov na hektoliter 100-percentného etanolu.
- b) Minimálny obsah alkoholu rumu je 37,5 obj. %.
- c) Rum nesmie obsahovať pridaný etylalkohol poľnohospodárskeho pôvodu.
- d) Pri príprave rumu sa môžu použiť iba prírodné aromatické látky a prípravky podľa definície v článku 1 ods. 2 písm. b) bod i) a v článku 1 ods. 2 písm. c) Smernice 88/388/EHS.
- e) K zemepisnému označeniu uvedenému v bode 1 prílohy III môže byť pridané slovo «traditionnel» (tradičný), ak je rum vyrábaný destiláciou na menej ako 80 % objemového percenta po alkoholovom kvasení materiálov produkujúcich alkohol, ktoré pochádzajú výlučne z príslušného miesta výroby. Musia mať obsah prchavých látok rovný alebo vyšší ako 225 gramov na hektoliter alkoholu 100 % objemového percenta a nesmú byť sladené alebo aromatizované. Používanie slova „traditionnel“ (tradičný) nebráni používaniu výrazov „z výroby cukru“ alebo „poľnohospodársky“, ktoré môžu byť pridané k názvu «rum».

Toto ustanovenie nemá v žiadnom prípade vplyv na používanie slova «traditionnel» (tradičný) pre všetky produkty, ktoré nie sú pokryté týmto ustanovením, podľa ich vlastných špecifických kritérií.

### **2. Whisky alebo Whiskey**

- a) *Whisky* alebo *whiskey* je liehovina:
- 1) ktorá sa vyrába destiláciou zo záparu vyrobeného zo sladových obilnín s celými zrnami iných obilnín alebo bez nich,
  - 2) nasýtená cukrami sladovou amylázou, ktorá sa v nej nachádza, s inými prírodnými enzýmami alebo bez nich,
  - 3) fermentovaná pôsobením kvasiniek,

- 4) destilovaná jednou alebo viacerými destiláciami na najviac 94,8 % objemového percenta etanolu tak, že vôňa a chuť pochádza len zo surovín použitých na destiláciu,
- 5) stárenie konečného destilátu prebieha najmenej tri roky v drevených sudoch, ktorých objem nepresahuje 700 litrov.

Destilát, do ktorého sa môže pridať iba voda a čistý karamel, si zachováva svoju farbu, vôňu a chuť, ktoré pochádzajú z výrobného procesu uvedeného v bodoch 1) až 5).

- b) Minimálny obsah alkoholu *whisky* alebo *whiskey* udávaný objemom je 40 %.
- c) *Whisky* alebo *whiskey* nesmie obsahovať pridaný etylalkohol poľnohospodárskeho pôvodu.
- d) *Whisky* alebo *whiskey* nesmie byť sladená alebo aromatizovaná, ani obsahovať esencií okrem farbenia čistým karamelom.

### 3. Obilný destilát

- a) Obilný destilát je liehovina, ktorá sa vyrába z destilátu získaného destiláciou fermentovanej cereálnej záparty a ktorej organoleptické vlastnosti pochádzajú len z použitých surovín.
- b) Minimálny obsah alkoholu obilného destilátu je 35 obj. %.
- c) Obilný destilát nesmie obsahovať pridaný etylalkohol poľnohospodárskeho pôvodu.
- d) Pri príprave obilného destilátu sa môžu použiť iba prírodné aromatické látky a prípravky podľa definície v článku 1 ods. 2 písm. b) bod i) a v článku 1 ods. 2 písm. c) Smernice 88/388/EHS.
- e) Na to, aby obilný destilát mohol byť označený ako „obilné brandy“, musí byť získaný destiláciou na menej ako 95 % objemového percenta z fermentovanej cereálnej záparty, pričom musí mať organoleptické vlastnosti odvodené od použitých surovín.

### 4. Vínný destilát

- a) Vínný destilát je liehovina:
  - 1) vyrábaná z destilátu získaného len destiláciou vína alebo vína obohateného destilátom z vína na menej ako 86 % objemového percenta na menej ako 86 % objemového percenta etanolu alebo tiež opakovanou destiláciou destilátu z vína na menej ako 86 objemových percent etanolu opakovanou destiláciou,
  - 2) musí obsahovať prchavé látky v množstve najmenej alebo prevyšujúce 125 gramov na hektoliter 100-percentného etanolu,
  - 3) ktorá má maximálny obsah metanolu 200 gramov na hektoliter 100-percentného etanolu

- b) Minimálny obsah alkoholu vínneho destilátu udávaný objemom musí byť 37,5 %.
- c) Vínny destilát nesmie obsahovať pridaný etylalkohol poľnohospodárskeho pôvodu.
- d) Pri príprave vínneho destilátu sa môžu použiť iba prírodné aromatické látky a prípravky definované v článku 1 ods. 2 písm. b) bod i) a v článku 1 ods. 2 písm. c) Smernice 88/388/EHS.

## 5. Brandy alebo Weinbrand

- a) *Brandy* alebo *Weinbrand* je liehovina:
  - 1) vyrábaná z vínovice, buď scelenej alebo nescelenej s vínnym destilátom destilovaným na menej ako 94,8 objemového percenta etanolu za predpokladu, že množstvo destilátu z vína v objeme Liehovina nie je väčšie ako 50 objemových percent konečného produktu,
  - 2) ktorá zrela minimálne jeden rok v dubových nádobách alebo minimálne 6 mesiacov v dubových sudoch s objemom menej ako 1 000 litrov,
  - 3) ktorá obsahuje množstvo prchavých látok, ktoré je rovné alebo vyššie ako 125 gramov na hektoliter 100 percentného etanolu, ktoré pochádzajú výlučne z destilácie alebo opakovanej destilácie používaných surovín,
  - 4) ktorá má maximálny obsah metanolu 200 gramov na hektoliter 100 percentného etanolu.
- b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *brandy* alebo *Weinbrand* je 36 obj. %.
- c) *Brandy* alebo *Weinbrand* nesmie obsahovať pridaný etylalkohol poľnohospodárskeho pôvodu.
- d) Pri príprave liehoviny *brandy* alebo *Weinbrand* sa môžu použiť iba prírodné aromatické látky a prípravky podľa definície v článku 1 ods. 2 písm. b) bod i) a v článku 1 ods. 2 písm. c) smernice 88/388/EHS.

## 6. Destilát z hroznových výliskov (matolín) alebo matolinovica

- a) Destilát z hroznových výliskov alebo matolinovica je liehovina, ktorá spĺňa tieto podmienky:
  - 1) je vyrábaná z hroznových výliskov, ktoré sú fermentované priamo po lisovaní a destilované buď priamo vodnou parou alebo fermentované po pridaní vody a následne destilované,
  - 2) k hroznovým výliskom môžu byť pridané kaly, pričom ich množstvo neprekročí 25 kg kalov na 100 kg použitých hroznových výliskov,
  - 3) množstvo etanolu, ktoré pochádza z kalov, nesmie prekročiť 35 objemových percent celkového množstva etanolu v konečnom produkte,
  - 4) destilácia sa musí uskutočňovať za prítomnosti samotných hroznových výliskov na menej ako 86 % objemového percenta etanolu,
  - 5) je povolená opakovaná destilácia na rovnaký obsah alkoholu,

- 6) obsahuje prchavé látky v množstve, ktoré je rovné alebo vyššie ako 140 gramov na hektoliter 100 percentného etanolu, a má maximálny obsah metanolu 1 000 gramov na hektoliter 100 percentného etanolu.
- b) Minimálny obsah alkoholu destilátu z hroznových výliskov alebo matolinovice je 37,5 obj. %.
- c) Destilát z hroznových výliskov alebo matolinovica nesmie obsahovať pridaný etylalkohol poľnohospodárskeho pôvodu.
- d) Pri príprave destilátu z hroznových výliskov alebo matolinovice sa môžu použiť iba prírodné aromatické látky a prípravky definované v článku 1 ods. 2 písm. b) bod i) a v článku 1 ods. 2 písm. c) Smernice 88/388/EHS.

## 7. Destilát z ovocných výliskov

- a) Destilát z ovocných výliskov je liehovina, ktorý spĺňa tieto podmienky:
  - 1) je získavaná výlučne kvasením a destiláciou na menej ako 86 % objemového percenta ovocných výliskov okrem hroznových výliskov,
  - 2) obsahuje minimálne množstvo prchavých látok 200 g na hektoliter alkoholu pri 100 % objemového percenta,
  - 3) maximálny obsah metanolu je 1 500 g na hektoliter 100 percentného etanolu,
  - 4) maximálny obsah kyseliny kyanovodíkovej je 10 g na hektoliter alkoholu 100 percentného etanolu v prípade výliskov z kôstkového ovocia,
  - 5) je povolená opakovaná destilácia na rovnaký obsah alkoholu.
- b) Minimálny obsah alkoholu destilátov z ovocných výliskov udávaný objemom je 37,5 %.
- c) Destiláty z ovocných výliskov nesmú obsahovať pridaný etylalkohol poľnohospodárskeho pôvodu.
- d) Pri príprave destilátov z ovocných výliskov sa môžu použiť iba prírodné aromatické látky a prípravky definované v článku 1 ods. 2 písm. b) bod i) a v článku 1 ods. 2 písm. c) Smernice 88/388/EHS.
- e) Názov, pod ktorým sa destilát z ovocných výliskov predáva, musí byť doplnený názvom použitého ovocia, za ktorým nasleduje výraz „destilát z výliskov“. Ak sa liehovina vyrába z výliskov z viacerých druhov ovocia, predajný názov musí byť „destilát z ovocných výliskov“.

## 8. Hroziakový destilát alebo hroziakové brandy

- a) Hroziakový destilát alebo hroziakové *brandy* je liehovina, ktorá sa vyrába z destilátu získaného destiláciou záparu pripravenej alkoholovou fermentáciou extraktu sušených hroznových bobúľ odrody „Corinth Black“ alebo „Malaga muscat“ na menej ako 94,5 objemových percent etanolu tak, že vôňa a chuť liehoviny pochádza len zo surovín použitých na destiláciu.

- b) Minimálny obsah alkoholu hrozienského destilátu alebo hrozienského *brandy* je 37,5 obj. %.
- c) Hrozienský destilát alebo hrozienský *brandy* nesmie obsahovať pridaný etylalkohol poľnohospodárskeho pôvodu.
- d) Pri príprave hrozienského destilátu alebo hrozienského *brandy* sa môžu použiť iba prírodné aromatické látky a prípravky definované v článku 1 ods. 2 písm. b) bod i) a v článku 1 ods. 2 písm. c) Smernice 88/388/EHS.

## 9. Ovocný destilát

- a) Ovocný destilát je:
  - 1) liehovina, ktorá sa vyrába z destilátu získaného alkoholovou fermentáciou z čerstvého jadrového ovocia, z čerstvého kôstkového ovocia alebo z čerstvého drobného ovocia alebo zo šťavy z takéhoto ovocia, s kôstkami alebo bez nich a následnou destiláciou,
  - 2) destilované na menej ako 86 objemového percenta etanolu tak, že destilát získava vôňu a chuť odvodenú od destilovaného ovocia,
  - 3) ktoré majú množstvo prchavých látok rovné alebo vyššie ako 200 gramov na hektoliter 100 % percentného alkoholu,
  - 4) v prípade destilátov z kôstkovín, ktoré majú obsah kyseliny kyanovodíkovej, ktorý neprevyšuje 10 gramov na hektoliter 100-percentného etanolu,
- b) Ovocné destiláty musia obsahovať najviac 1 000 gramov na hektoliter 100-percentného etanolu metanolu.

Maximálny obsah metanolu však je:

- i) 1 200 gramov na hektoliter alkoholu pri 100 % objemového percenta získaného z týchto druhov ovocia:
  - sliviek (*Prunus domestica* L.),
  - mirabeliek (*Prunus domestica* L. var *syriaca*),
  - bystrických sliviek (*Prunus domestica* L.),
  - jabĺk (*Malus domestica* Borkh.),
  - hrušiek (*Pyrus communis* L.) okrem hrušiek odrody Williams (*Pyrus communis* Williams),
  - malín (*Rubus idaeus* L.),
  - černíc (*Rubus fruticosus* L.),
- ii) 1 350 gramov na hektoliter alkoholu pri 100 % objemového percenta získaného z týchto druhov ovocia:
  - hrušiek Williams (*Pyrus communis* Williams),
  - červených ríbezlí a čiernych ríbezlí (*Ribes species*),
  - jarabiny vtáčejej (*Sorbus aucuparia*),

– bazy čiernej (*Sambucus nigra*).

- c) Minimálny obsah alkoholu ovocných destilátov je 37,5 obj. %.
- d) Ovocné destiláty nesmú obsahovať pridaný etylalkohol poľnohospodárskeho pôvodu.
- e) Pri príprave ovocných destilátov sa môžu použiť iba prírodné aromatické látky a prípravky podľa definície v článku 1 ods. 2 písm. b) bod i) a v článku 1 ods. 2 písm. c) Smernice 88/388/EHS.
- f) Predajný názov ovocných alkoholov musí byť „destilát“ a pred týmto údajom musí byť uvedený názov ovocia, napríklad: čerešňový destilát alebo *kirsch*, slivkový destilát alebo *slivovitz*, mirabelkový, broskyňový, jablčný, hruškový, marhuľový, figový, citrusový alebo hroznový destilát alebo iné ovocné destiláty. Môžu sa tiež nazývať *wasser* s názvom ovocia.

Názov ovocia môže nahradiť výraz „destilát“, pred ktorým je uvedený názov ovocia, výlučne v prípade týchto druhov ovocia:

- mirabelky (*Prunus domestica* L. var. *syriaca*),
  - slivky (*Prunus domestica* L.),
  - bystrické slivky (*Prunus domestica* L.),
  - planika (*Arbutus unedo* L.),
  - jablká Golden Delicious.
- g) Názov Williams sa môže používať iba na predaj hruškového destilátu vyrobeného výlučne z hrušiek odrody „Williams“.
  - h) Kedykoľvek sú spolu destilované dva alebo viaceré druhy ovocia, produkt sa musí predávať pod názvom „ovocný destilát“. Názov môže byť doplnený názvom každého druhu ovocia v zostupnom poradí použitého množstva.

#### **10. Destilát z jablčného vína, brandy z jablčného vína alebo destilát z hruškového vína**

- a) Destiláty z jablčného vína, brandy z jablčného vína alebo destiláty z hruškového vína sú liehoviny:
  - 1) vyrábané výlučne destiláciou jablkového vína alebo hruškového vína destilovaného na menej ako 86 % objemového percenta etanolu tak, že destilát získa vôňu a chuť pochádzajúcu z destilovaného ovocia,
  - 2) ktoré majú množstvo prchavých látok rovné alebo prevyšujúce 200 gramov na hektoliter 100-percentného etanolu,
  - 3) ktoré majú maximálny obsah metanolu 1 000 gramov na hektoliter 100-percentného etanolu.
- b) Minimálny obsah alkoholu destilátu z jablčného vína, brandy z jablčného vína alebo destilátu z hruškového vína je 37,5 obj. %.
- c) Destilát z jablčného vína, brandy z jablčného vína alebo destilát z hruškového vína nesmú obsahovať pridaný etylalkohol poľnohospodárskeho pôvodu.



- d) Pri príprave destilátu z jablčného vína, *brandy* z jablčného vína alebo destilátu z hruškového vína sa môžu použiť iba prírodné aromatické látky a prípravky podľa definície v článku 1 ods. 2 písm. b) bod i) a v článku 1 ods. 2 písm. c) Smernice 88/388/EHS.

### 11. *Hefebrand*

- a) *Hefebrand* je liehovina vyrábaná z vínnych kalov alebo kalov z kvaseného ovocia.
- b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *Hefebrand* je 38 obj. %.
- c) *Hefebrand* nesmie obsahovať pridaný etylalkohol poľnohospodárskeho pôvodu.
- d) Pri príprave liehoviny *Hefebrand* sa môžu použiť iba prírodné aromatické látky a prípravky podľa definície v článku 1 ods. 2 písm. b) bod i) a v článku 1 ods. 2 písm. c) Smernice 88/388/EHS.
- e) Názov, pod ktorým sa *Hefebrand* predáva, môže byť doplnený názvom používanej suroviny.

### 12. *Bierbrand alebo eau de vie de bière*

- a) *Bierbrand* alebo *eau de vie de bière* je liehovina získaná výlučne priamou destiláciou čerstvého piva s obsahom alkoholu menej ako 86 obj. % tak, že získaný destilát má organoleptické vlastnosti pochádzajúce z piva.
- b) Minimálny obsah etylalkoholu liehoviny *Bierbrand* alebo *eau de vie de bière* je 38 obj. %.
- c) *Bierbrand* nesmie obsahovať pridaný etylalkohol poľnohospodárskeho pôvodu.
- d) Pri príprave liehoviny *Bierbrand* alebo *eau de vie de bière* sa môžu použiť iba prírodné aromatické látky a prípravky definované v článku 1 ods. 2 písm. b) bod i) a v článku 1 ods. 2 písm. c) Smernice 88/388/EHS.

## Kategória B: Špecifické liehoviny

### 13. Destiláty (pred nimi je uvedený názov ovocia) vyrobené macerovaním a destiláciou

- a) Destiláty (pred ktorými je uvedený názov ovocia) vyrobené macerovaním a destiláciou sú liehoviny:
- 1) vyrobené macerovaním, v rámci minimálneho pomeru 100 kilogramov ovocia na 20 litrov 100 percentného alkoholu, určitých bobuľovitých plodov a iného ovocia, ako sú maliny, černice, čučoriedky a iné, buď čiastočne vykvasených alebo nevykvasených, v etylalkohole poľnohospodárskeho pôvodu alebo v destiláte alebo destilačnom produkte, po ktorej nasleduje destilácia.
  - 2) zahŕňa liehoviny získané z týchto druhov ovocia:
    - černice (*Rubus fruticosus* L.),

- jahody (*Fragaria* L.),
  - čučoriedky (*Vaccinium myrtillus* L.),
  - maliny (*Rubus idaeus* L.),
  - červené ríbezle (*Ribes vulgare* Lam.),
  - trnky (*Prunus spinosa* L.),
  - jarabiny oskorušovej (*Sorbus domestica* L.),
  - jarabiny pravej (*Sorbus domestica* L.),
  - cezmíny (*Ilex cassine* L.),
  - jarabiny oskoruše (*Sorbus turminalis* L.),
  - bazy čiernej (*Sambucus nigra* L.),
  - ruže šípkovej (*Rosa canina* L.),
  - čiernej ríbezle (*ribes nigrum* L)
  - banánu (*Musa paradisiaca*),
  - mučenky jedlej (*Passiflora edulis*),
  - mombinu sladkého (*Spondias dulcis*),
  - mombinu žltého (*Spondias mombin*).
- b) Minimálny obsah alkoholu destilátov (pred ktorými je uvedený názov ovocia) vyrobených macerovaním a destiláciou je 37,5 obj. %.
- c) Aromatizovanie destilátov (pred ktorými je uvedený názov ovocia) vyrábaných macerovaním a destiláciou môže byť doplnená aromatickými látkami a/alebo aromatickými prípravkami inými, ako sú tie, ktoré pochádzajú z použitého ovocia. Pri príprave destilátov (pred ktorými je uvedený názov ovocia) vyrábaných macerovaním a destiláciou sa môžu použiť iba prírodné aromatické látky a prípravky podľa definície v článku 1 ods. 2 písm. b) bod i) a v článku 1 ods. 2 písm. c) Smernice 88/388/EHS. Charakteristická chuť nápoja a jeho farba však musí pochádzať výlučne z použitého ovocia.
- d) Ak ide o označovanie a uvádzanie na trh destilátov (pred ktorými je uvedený názov ovocia) vyrábaných macerovaním a destiláciou, na popise, prezentácii alebo označení sa musí uviesť spojenie „vyrobené macerovaním a destiláciou“ písmom patriacich do tej istej kategórie, veľkosti a farby a na rovnakej úrovni ako spojenie „destiláty (pred ktorými je uvedený názov ovocia)“ a v prípade fľaš na prednej etikete.

#### 14. Geist (s názvom ovocia)

- a) Geist (s použitím názvu ovocia) je liehovina, ktorá sa získava macerovaním nekvasených bobuľovitých plodov, ako sú maliny, černice, čučoriedky a iné, v etylalkohole poľnohospodárskeho pôvodu, po ktorej nasleduje destilácia.
- b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny „Geist“, (s názvom ovocia) je 37,5 obj. %.
- c) Aromatizovanie liehoviny Geist (s názvom ovocia) môže byť doplnená aromatickými látkami a/alebo aromatickými prípravkami inými, ako sú tie, ktoré pochádzajú z použitého ovocia. Pri príprave liehoviny Geist (s názvom

ovocia) sa môžu použiť iba prírodné aromatické látky a prípravky podľa definície v článku 1 ods. 2 písm. b) bod i) a v článku 1 ods. 2 písm. c) Smernice 88/388/EHS. Charakteristická chuť nápoja a jeho farba však musí pochádzať výlučne z použitého ovocia.

#### 15. **Ovocné liehoviny**

- a) Ovocné liehoviny sú liehoviny získané macerovaním ovocia v etylalkohole poľnohospodárskeho pôvodu a/alebo v destiláte poľnohospodárskeho pôvodu a/alebo v destiláte, ak je množstvo použitého ovocia najmenej 5 kg na 20 litrov použitého alkoholu pri 100 % objemového percenta
- b) Minimálny obsah alkoholu ovocných liehovín je 25 obj. %.
- c) Aromatizovanie týchto liehovín môže byť doplnená aromatickými látkami a/alebo aromatickými prípravkami inými, ako sú tie, ktoré pochádzajú z použitého ovocia. Pri príprave ovocných liehovín sa môžu použiť iba prírodné aromatické látky a prípravky podľa definície v článku 1 ods. 2 písm. b) bod i) a v článku 1 ods. 2 písm. c) Smernice 88/388/EHS. Charakteristická chuť nápoja a jeho farba však musí pochádzať výlučne z použitého ovocia.
- d) Ovocné liehoviny sa musia predávať pod názvom „liehovina“, pred ktorým je uvedený názov ovocia.

#### 16. **Liehovina z horca**

- a) Liehovina z horca je liehovina vyrobená z destilátu horca, ktorý sa získa destiláciou fermentovaného koreňa horca s pridaním alebo bez pridaním etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu.
- b) Minimálny obsah alkoholu enciánového destilátu je 37,5 obj. %.
- c) Pri príprave liehoviny z horca sa môžu použiť iba prírodné aromatické látky a prípravky podľa definície v článku 1 ods. 2 písm. b) bod i) a v článku 1 ods. 2 písm. c) Smernice 88/388/EHS.

#### 17. **Liehoviny aromatizované borievkami**

- a) Liehoviny aromatizovaná borievkami sú liehoviny vyrábané aromatizáciou etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu a/alebo obilného destilátu látkami získanými z bobúľ borievky obyčajnej (*Juniperus communis*).
- b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny aromatizovanej borievkami je 15 obj. %.
- c) Navyše sa môžu použiť iné prírodné alebo prírodne identické aromatické látky podľa definície v článku 1 ods. 2 písm. b) bod i) a ii) Smernice 88/388/EHS, a/alebo aromatické prípravky podľa definície v článku 1 ods. 2 písm. c) tejto smernice, a/alebo aromatické rastliny alebo časti aromatických rastlín, organoleptické vlastnosti borievky však musia byť rozpoznateľné, dokonca aj keď sú niekedy stlmené.
- d) Liehoviny aromatizované borievkami sa môžu predávať pod názvami „Wacholder“, „ginebra“ alebo „genebra“.

## 18. Gin

- a) *Gin* je liehovina aromatizovaná borievkami vyrobená aromatizáciou organolepticky vhodného etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu.
- b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *gin* je 37,5 obj. %.
- c) Nápoj sa môže nazývať „gin“, ak sa vyrába aromatizovaním organolepticky vhodného etanolu poľnohospodárskeho pôvodu s prírodnými aromatizujúcimi látkami a/alebo s aromatizujúcimi látkami totožnými s prírodnými tak, ako je to definované v článku 1 ods. 2 písm. b) bod i) a ii) smernice 88/388/EHS a/alebo s aromatizujúcimi preparátmi tak, ako je to definované v článku 1 ods. 2 písm. c) tejto smernice tak, že chuť je prevažne borievková.

## 19. Destilovaný gin

- a) Destilovaný *gin* je:
  - 1) je liehovina aromatizovaná borievkami vyrábaná výlučne opakovanou destiláciou organolepticky vhodného etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu príslušnej kvality s počiatočným obsahom alkoholu udávaným objemom 96 % objemového percenta v destilačných zariadeniach tradične používaných pre *gin* za prítomnosti bobúľ borievky a iných prírodných rastlinných prípravkov za predpokladu, že prevláda chuť borievok, alebo
  - 2) zmes produktu takejto destilácie a etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu s rovnakým zložením, čistotou a stupňom etanolu, na aromatizáciu liehoviny destilovaný *gin* sa môžu použiť aj prírodné a/alebo prírodne identické aromatické látky a/alebo aromatické prípravky, ako je uvedené v bode 18 písm. c).
- b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny destilovaný *gin* je 37,5 obj. %.
- c) *Gin* získaný jednoduchým pridaním esencií alebo aromatizujúcich prísad do etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu nie je destilovaný *gin*.

## 20. London gin

- a) *London gin* je typom liehoviny destilovaný *gin*:
  - 1) získaný výlučne z etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu, s maximálnym obsahom metanolu neprevyšujúcim 5 gramov na hektoliter čistého alkoholu,
  - 2) ktorého vôňa sa vytvára výlučne pomocou opakovanej destilácie v tradičných destilačných zariadeniach etylalkoholu za prítomnosti všetkých použitých prírodných rastlinných materiálov,
  - 3) ktorého výsledný destilát obsahuje najmenej 70 % alkoholu na objem,
  - 4) kde ďalší pridaný etylalkohol musí byť výlučne z rovnakej suroviny,
  - 5) ktorý neobsahuje pridané sladidlá alebo farbivá.
  - 6) ktorý neobsahuje pridané zložky iné ako vodu.
- b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *London gin* je 37,5 obj. %.

- c) Výraz „*London gin*“ sa môže nahradiť výrazom „dry“ (suchý).

## 21. Liehoviny aromatizovaná rascou

- a) Liehoviny aromatizovaná rascou sú liehoviny vyrábané aromatizáciou etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu rascou (*Carum carvi* L.).
- b) Minimálny obsah alkoholu liehovín aromatizovaná rascou je 30 obj. %.
- c) Navyše sa môžu použiť iné prírodné alebo prírodne identické aromatické látky podľa definície v článku 1 ods. 2 písm. b) bod i) a ii) Smernice 88/388/EHS, a/alebo aromatické prípravky podľa definície v článku 1 ods. 2 písm. c) tejto smernice, musí však prevládať chuť rasce.

## 22. Akvavit alebo aquavit

- a) *Akvavit* alebo *aquavit* je liehovina aromatizovaná rascou aromatizovaný destilátom rastlín alebo korenia.
- b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *akvavit* alebo *aquavit* je 37,5 obj. %.
- c) Navyše sa môžu použiť iné aromatické látky, ale vôňa týchto nápojov musí do značnej miery pochádzať z destilátov semien rasce a/alebo kôpru (*Anethum graveolens* L.), pričom používanie éterických olejov je zakázané.
- d) Horké látky nesmú zjavne prevládať v chuti, obsah suchého extraktu nesmie prekročiť 1,5 gramov na 100 mililitrov.

## 23. Liehoviny aromatizovaná anízom

- a) Liehoviny aromatizovaná anízom **sú** liehoviny vyrábané aromatizáciou etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu prírodnými výťažkami badiánu (*Illicium verum*), anízu (*Pimpinella anisum*), feniklu (*Foeniculum vulgare*) alebo inej rastliny, ktorá obsahuje rovnakú základnú aromatickú zložku, jedným z nasledujúcich postupov alebo ich kombináciou:
- 1) macerovaním a/alebo destiláciou,
  - 2) opakovanou destiláciou semien alebo iných častí rastlín,
  - 3) pridaním prírodných destilovaných extraktov rastlín príchuťou anízu.
- b) Minimálny obsah alkoholu liehovín aromatizovaná anízom je 15 obj. %.
- c) Pri príprave liehovín aromatizovaných anízom sa môžu použiť iba prírodné aromatické látky a prípravky podľa definície v článku 1 ods. 2 písm. b) bod i) a v článku 1 ods. 2 písm. c) Smernice 88/388/EHS.
- d) Sa môžu použiť aj iné prírodné rastlinné extrakty alebo aromatické semená, len ak anízová chuť zostane prevládajúca.

## 24. Pastis

- a) *Pastis* je liehovina aromatizovaná anízom, ktorá obsahuje aj prírodné extrakty z koreňa sladkého drievka (*Glycyrrhiza glabra*), čo spôsobuje prítomnosť farbív

známych ako „chalkóny“, ako aj kyseliny glycyrizínovej, v množstve minimálne 0,05 g a maximálne 0,5 gramov na jeden liter liehoviny.

- b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *pastis* je 40 obj. %.
- c) Pri príprave liehoviny *pastis* sa môžu použiť iba prírodné aromatické látky a prípravky podľa definície v článku 1 ods. 2 písm. b) bod i) a v článku 1 ods. 2 písm. c) Smernice 88/388/EHS.
- d) *Pastis* obsahuje menej ako 100 gramov cukru na liter a obsah anetolu je minimálne 1,5 a maximálne 2 gramy na liter.

## 25. **Pastis de Marseille**

- a) *Pastis de Marseille* je *pastis* s obsahom anetolu 2 gramy na liter.
- b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *pastis de Marseille* je 45 obj. %.
- c) Pri príprave liehoviny *pastis de Marseille* sa môžu použiť iba prírodné aromatické látky a prípravky podľa definície v článku 1 ods. 2 písm. b) bod i) a v článku 1 ods. 2 písm. c) Smernice 88/388/EHS.

## 26. **Anis**

- a) *Anis* je liehovina aromatizovaná anízom, ktorej charakteristická vôňa pochádza výlučne z anízu (*Pimpinella anisum*) a/alebo badiánu (*Illicium verum*) a/alebo feniklu (*Foeniculum vulgare*).
- b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *anis* je 35 obj. %.
- c) Pri príprave liehoviny *anis* sa môžu použiť iba prírodné aromatické látky a prípravky podľa definície v článku 1 ods. 2 písm. b) bod i) a v článku 1 ods. 2 písm. c) Smernice 88/388/EHS.

## 27. **Destilovaný anis**

- a) Destilovaný *anis* je *anis*, ak nápoj obsahuje alkohol destilovaný za prítomnosti semien, za predpokladu, že tento alkohol tvorí najmenej 20 % z obsahu alkoholu nápoja.
- b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *anis* je 35 obj. %.
- c) Pri príprave liehoviny destilovaný *anis* sa môžu použiť iba prírodné aromatické látky a prípravky podľa definície v článku 1 ods. 2 písm. b) bod i) a v článku 1 ods. 2 písm. c) Smernice 88/388/EHS.

## 28. **Liehovina a horkou chuťou alebo bitter**

- a) Liehovina a horkou chuťou alebo *bitter* je liehovina s prevažne horkou chuťou, ktorá sa vyrába aromatizáciou etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu prírodnými vonnými látkami a chuťovými látkami, látkami identickými s prírodnými alebo ich kombináciou aromatickými látkami podľa definície v článku 1 ods. 2 písm. b) bod i) a ii) Smernice 88/388/EHS, a/alebo aromatickými prípravkami podľa definície v článku 1 ods. 2 písm. c) tejto smernice.

- b) Minimálny objemový obsah alkoholu horkých liehovín alebo *bitter* je 15 obj. %.
- c) Liehovina a horkou chuťou alebo bitter sa môžu predávať aj pod názvami „amer“ (horký) alebo „*bitter*“ s ďalším výrazom alebo bez neho.

## 29. Vodka

- a) Vodka je liehovina vyrábaná z liehu poľnohospodárskeho pôvodu:
  - 1) získaného po vykvasení s kvasinkami z poľnohospodárskych surovín,
  - 2) destilovaného a/alebo rektifikovaného tak, že organoleptické vlastnosti použitých surovín a vedľajšie produkty vytvorené pri kvasení sú selektívne redukované,

Po tomto procese môže nasledovať opakovaná destilácia a/alebo spracovanie s príslušnými prostriedkami na spracovanie, vrátane spracovania aktivovaným dreveným uhlím, za účelom vytvorenia špeciálnych organoleptických vlastností,

Maximálne úrovne zostatkových látok musia spĺňať úrovne uvedené v prílohe I pre etylalkohol, okrem toho, že zvyšok metanolu v konečnom produkte nesmie prekročiť 10 gramov na hektoliter čistého alkoholu.

- b) Minimálny obsah alkoholu vodky je 37,5 obj. %.
- c) Jediné látky určené na aromatizáciu, ktoré môžu byť pridané, sú prírodné zložené aromatické látky prítomné v destiláte získané z vykvasených surovín. Navyše môže produkt získať špeciálne organoleptické vlastnosti iné ako prevládajúca vôňa.
- d) Bez toho, aby bola dotknutá smernica 2000/13/ES, sa popis, uvádzanie na trh alebo označovanie vodky uvedie v rovnakom zornom poli ako súčasť predajného názvu surovín použitých na výrobu etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu. Písmená nesmú byť väčšie ako polovica ani menšie ako jedna tretina veľkosti písmen použitých pre predajný názov.

## 30. Aromatizovaná vodka

- a) Aromatizovaná vodka je vodka, ktorá získala prevládajúcu vôňu odlišnú od arómy surovín,
- b) Minimálny obsah alkoholu aromatizovanej vodky je 37,5 obj. %,
- c) Aromatizovaná vodka môže byť sladená, sceľovaná, aromatizovaná, vystavená zreniu alebo prifarbená,
- d) Aromatizovaná vodka sa môže predávať aj pod názvom prevládajúcej arómy so slovom „vodka“.

## 31. Likér

- a) Likér je liehovina:
- 1) ktorá má minimálny obsah cukru, vyjadreného ako invertný cukor:
    - i) 80 g na liter pre horcový likér pripravený y vonných látok a chuťových látok získaných len z horca (enciánu),
    - ii) 70 g na liter na čerešňové likéry, ktorých etylalkohol pozostáva výlučne z čerešňového destilátu,
    - iii) 100 gramov na liter vo všetkých ostatných prípadoch,
  - 2) vyrábaná aromatizáciou etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu alebo destilátu poľnohospodárskeho pôvodu alebo jedného alebo viacerých liehovín alebo ich zmesi, osladená a prípadne s prídavkom produktov poľnohospodárskeho pôvodu, ako je smotana, mlieko alebo iné mliečne výrobky, ovocia, vína alebo aromatizovaného vína.
- b) Minimálny obsah alkoholu likéru udávaný objemom je 15 %.
- c) Pri príprave likéru sa môžu použiť iba prírodné aromatické látky a prípravky podľa definície v článku 1 ods. 2 písm. b) bod i) a v článku 1 ods. 2 písm. c) Smernice 88/388/EHS, a prírodné identické aromatické látky a prípravky podľa definície v článku 1 ods. 2 písm. b) bod ii) tejto smernice.

Prírodné identické aromatické látky a prípravky podľa definície v článku 1 ods. 2 písm. b) bod ii) tejto smernice, však nesmú byť použité pri príprave týchto likérov:

- 1) Ovocné likéry:
  - z čiernych ríbezlí,
  - čerešňový,
  - malinový,
  - morušový,
  - čučoriedkový,
  - z citrusových plodov,
  - z morušky,
  - z ostružiny arktickej,
  - brusnicový,
  - z brusnice pravej,
  - z rakytníka rešetliakovitého,
- 2) rastlinné likéry na báze:
  - mäty,
  - enciánu,
  - anízu,
  - z paliny,



– bôľhoja.

d) Pri prezentácii likérov vyrobených v Spoločenstve sa môžu v prípade použitia etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu použiť na vyjadrenie tradičných výrobných metód tieto zložené výrazy:

- *brandy* zo sušených sliviek,
- pomarančové *brandy*,
- marhuľové *brandy*,
- čerešňové *brandy*,
- *solbaerrom*, tiež nazývaný rum z čiernych ríbezlí.

Ak ide o označovanie a uvádzanie na trh týchto likérov, zložené spojenie sa musí uviesť na označení v jednom riadku rovnakým druhom písma a farby a slovo „likér“ musí byť uvedené v bezprostrednej blízkosti písmenami, ktoré nie sú menšie ako uvedené písmo. Ak alkohol nepochádza z uvedenej liehoviny, jeho pôvod sa na označení musí uviesť v rovnakom zornom poli ako zložené spojenie „likér“ buď uvedením typu poľnohospodárskeho alkoholu alebo slovami „poľnohospodársky alkohol“, pred ktorými bude v každom prípade uvedené „vyrobené z“ alebo „vyrobené s použitím“.

### **32. *Crème de* (za ktorým nasleduje názov ovocia alebo použitej suroviny)**

- a) Liehoviny známe ako „*Crème de...*“, za ktorým nasleduje názov ovocia alebo použitej suroviny, s výnimkou mliečnych výrobkov, sú likéry s minimálnym obsahom cukru 250 gramov na liter vyjadreného ako invertný cukor.
- b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *Crème de* (za ktorým nasleduje názov ovocia alebo použitej suroviny) je 15 obj. %.
- c) Na tento produkt sa vzťahujú pravidlá o aromatických látkach a prípravkoch pre likéry uvedené v bode 31.

### **33. *Crème de cassis***

- a) *Crème de cassis* je likér z čiernych ríbezlí, ktorý obsahuje najmenej 400 gramov cukru na liter vyjadreného ako invertný cukor.
- b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *crème de cassis* je 15 obj. %.
- c) Na liehovinu *crème de cassis* sa vzťahujú pravidlá o aromatických látkach a prípravkoch pre likéry uvedené v bode 31.

### **34. *Guignolet***

- a) *Guignolet* je likér získaný macerovaním čerešní v liehu poľnohospodárskeho pôvodu.
- b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *Guignolet* je 15 obj. %.
- c) Na liehovinu *Guignolet* sa vzťahujú pravidlá o aromatických látkach a prípravkoch pre likéry uvedené v bode 31.

**35. *Punch au rhum***

- a) *Punch au rhum* je likér s etanolom pochádzajúcim len z rumu.
- b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *punch au rhum* je 15 obj. %.
- c) Na liehovinu *punch au rhum* sa vzťahujú pravidlá o aromatických látkach a prípravkoch pre likéry uvedené v bode 31.

**36. *Trnkový gin (Sloe gin)***

- a) *Trnkový gin* je likér vyrobený macerovaním trniek v liehovine gin s možnosťou prídania trnkovej šťavy.
- b) Minimálna koncentrácia etanolu liehoviny *trnkový gin* je 25 obj. %.
- c) Pri príprave liehoviny *trnkový gin* sa môžu použiť iba prírodné aromatické látky a prípravky podľa definície v článku 1 ods. 2 písm. b) bod i) a v článku 1 ods. 2 písm. c) Smernice 88/388/EHS.

**37. *Sambuca***

- a) *Sambuca* je bezfarebný likér aromatizovaný anízom:
  - 1) ktorý obsahuje destiláty anízu (*Pimpinella anisum* L.), hviezdicového anízu – badiánu (*Illicium verum* L.) alebo iných aromatických bylín,
  - 2) s minimálnym obsahom cukru, ktorý sa rovná 350 gramom na liter invertného cukru,
  - 3) s obsahom prírodného anetolu najmenej 1 gram a najviac 2 gramy na liter.
- b) koncentrácie etanolu najmenej 38 obj. %,
- c) Na liehovinu *Sambuca* sa vzťahujú pravidlá o aromatických látkach a prípravkoch pre likéry uvedené v bode 31.

**38. *Mistrà***

- a) *Mistrà* je bezfarebný likér aromatizovaný anízom alebo prírodným anetolom:
  - 1) s obsahom anetolu najmenej 1 gram a najviac 2 gramy na liter,
  - 2) ktorý môže obsahovať aj destilát z aromatických bylín,
  - 3) bez prídavku cukru.
- b) koncentrácie etanolu najmenej 40 obj. % a najviac 47 obj. %,.
- c) Na liehovinu *Mistrà* sa vzťahujú pravidlá o aromatických látkach a prípravkoch pre likéry uvedené v bode 31.

**39. *Maraschino alebo Marrasquino***

- a) *Maraschino* alebo *Marrasquino* je bezfarebný likér, ktorého vôňa pochádza hlavne z destilátu čerešní maraska (dalmátskych višní) alebo macerátom týchto čerešní alebo častí čerešní v alkohole poľnohospodárskeho pôvodu s

množstvom cukru zodpovedajúcemu najmenej 250 gramom invertného cukru na liter.

- b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *Maraschino* alebo *Marrasquino* je 24 obj. %.
- c) Na liehovinu *Maraschino* alebo *Marrasquino* sa vzťahujú pravidlá o aromatických látkach a prípravkoch pre likéry uvedené v bode 31.

#### 40. Nocino

- a) *Nocino* je likér, ktorého vôňa pochádza hlavne z macerácie a/alebo destilácie celých jadier zelených vlašských orechov (*Jugians regia* L.) s minimálnym obsahom cukru, ktorý sa rovná 100 gramom na liter invertného cukru.
- b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *Nocino* je 30 obj. %.
- c) Na liehovinu *Nocino* sa vzťahujú pravidlá o aromatických látkach a prípravkoch pre likéry uvedené v bode 31.

#### 41. Vaječný likér (advocaat, avocát, Advokát)

- a) Vaječný likér (advocaat, avocát, Advokát) je liehovina, ktorá sa vyrába z liehu poľnohospodárskeho pôvodu, destilátu a/alebo liehoviny, ktorej zložky sú kvalitný vaječný žltok, vaječný bielok a cukor alebo med; možno do nej pridávať vonné látky a chuťové látky. Minimálny obsah cukru alebo medu je 150 gramov na jeden l liehoviny. Minimálny obsah vaječného žltka je 140 gramov na liter konečného produktu.
- b) Na základe odchýlky od článku 1 ods. c) je minimálny obsah alkoholu vaječného likéru alebo liehoviny *advocaat* alebo *avocát* alebo *Advokát* je 14 obj. %.
- c) Pri príprave vaječného likéru alebo liehoviny *advocaat* alebo *avocát* alebo *Advokát* sa môžu použiť iba prírodné aromatické látky a prípravky podľa definície v článku 1 ods. 2 písm. b) bod i) a v článku 1 ods. 2 písm. c) Smernice 88/388/EHS.

#### 42. Likér s vajcom

- a) Likér s vajcom je aromatizovaná alebo nearomatizovaná liehovina, získaná z etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu, destilátu a/alebo liehoviny, ktorej zložky sú kvalitný vaječný žltok, vaječný bielok a cukor alebo med. Minimálny obsah cukru alebo medu je 150 gramov na liter. Minimálny obsah vaječného žltka je 70 gramov na liter konečného produktu.
- b) Minimálny obsah alkoholu likéru s vajcom udávaný objemom je 15 %.
- c) Pri príprave likéru s vajcom sa môžu použiť iba prírodné aromatické látky a prípravky podľa definície v článku 1 ods. 2 písm. b) bod i) a v článku 1 ods. 2 písm. c) Smernice 88/388/EHS.

#### 43. **Vaekevae gloegi alebo Spritgloegg**

- a) *Vaekevae gloegi* alebo *Spritgloegg* je liehovina vyrábaná aromatizáciou etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu prírodnou alebo prírodne identickou arómou klinčekov a/alebo škorice pomocou jedného z týchto postupov: macerácia a/alebo destilácia, opakovaná destilácia alkoholu za prítomnosti častí vyššie uvedených rastlín, prídanie prírodnej alebo prírodne identickej arómy klinčekov alebo škorice alebo kombinácia týchto metód.
- b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *Vaekevae gloegi* alebo *Spritgloegg* je 15 obj. %.
- c) Môžu sa použiť aj iné prírodné alebo prírodne identické rastlinné extrakty aróm v súlade so Smernicou 88/388/EHS, ale musí prevládať vôňa uvedených korení.
- d) Obsah vína alebo vínnych produktov nesmie prekročiť 50 %.

#### 44. **Berenburg alebo Beerenburg**

- a) *Berenburg* alebo *Beerenburg* je liehovina:
  - 1) vyrábaná použitím etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu,
  - 2) macerovaním ovocia alebo rastlín alebo ich častí,
  - 3) ktorá obsahuje ako špecifickú vôňu destilát z koreňa horca (*Gentiana lutea* L.), z plodov borievky obyčajnej (*Juniperus communis* L.) a z vavrínových listov (*Laurus nobilis* L.),
  - 4) farby svetlohnedej až tmavohnedej,
  - 5) ktorá môže byť osladená do maximálneho obsahu 20 gramov na liter invertného cukru.
- b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *Berenburg* alebo *Beerenburg* je 30 obj. %.
- c) Pri príprave liehoviny *Berenburg* or *Beerenburg* sa môžu použiť iba prírodné aromatické látky a prípravky podľa definície v článku 1 ods. 2 písm. b) bod i) a v článku 1 ods. 2 písm. c) Smernice 88/388/EHS.

#### 45. **Topinambur**

- a) *Topinambur* je liehovina vyrábaná výlučne kvasením hl'úz jeruzalemských artičokov (*Helianthus tuberosus* L.).
- b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *Topinambur* je 38 obj. %.
- c) Pri príprave liehoviny *Topinambur* sa môžu použiť iba prírodné aromatické látky a prípravky podľa definície v článku 1 ods. 2 písm. b) bod i) a v článku 1 ods. 2 písm. c) Smernice 88/388/EHS.

## Kategória C: Iné liehoviny

1. Všetky liehoviny, ktoré spĺňajú definíciu článku 1, ale nespĺňajú kritériá na zahrnutie do kategórie A alebo B, musia byť popísané, prezentované a označované predajným názvom „liehovina“.
2. *Rum-Verschnitt* sa vyrába v Nemecku a získava sa zmiešaním rumu a alkoholu, pričom minimálne 5 % alkoholu obsiahnutého v konečnom produkte musí pochádzať z rumu. Ak ide o označovanie a uvádzanie na trh produktu *Rum-Verschnitt*, slovo *Verschnitt* musí byť uvedené na popise, prezentácii a označení písmenami patriacich do tej istej kategórie, veľkosti a farby ako slovo „*Rum*“, v tom istom riadku a v prípade fliaš na prednej etikete. V prípade, že sa tento produkt predáva mimo nemeckého trhu, na etikete musí byť uvedené jeho alkoholické zloženie.
3. *Slivovice* sa vyrába v Českej republike a získava sa pridaním maximálne 30 %-ného objemového percenta etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu do slivkového destilátu pred konečnou destiláciou. Tento produkt musí byť popísaný ako „liehovina“ a môže tiež používať názov *Slivovice* v rovnakom zornom poli na prednej etikete. Ak sa česká *Slivovice* predáva na trhu Spoločenstva, na etikete musí byť uvedené jej alkoholické zloženie. Toto ustanovenie sa nedotýka používania názvu *Slivovice* pre ovocné destiláty podľa bodu 9 kategórie A.

**PRÍLOHA III**  
**ZEMEPISNÉ OZNAČENIA**

Kategória produktu <sup>16</sup>	Zemepisné označenie	Zemepisný pôvod
<b>A. Destiláty</b>		
<b>1. Rum</b>		
	Rhum de la Martinique / Rhum de la Martinique traditionnel	Martinik
	Rhum de la Guadeloupe / Rhum de la Guadeloupe traditionnel	Guadeloupe
	Rhum de la Réunion / Rhum de la Réunion traditionnel	La Réunion
	Rhum de la Guyane / Rhum de la Guyane traditionnel	Guyana
	Ron de Málaga	...
	Ron de Granada	...
	Rum da Madeira	...
<b>2. Whisky / Whiskey</b>		
	Scotch Whisky / Scotch	Škótsko
	Irish Whisky	Írsko
	Whisky español (Tieto názvy možno doplniť výrazmi „malt“ (sladová) alebo „grain“ (obilná))	Španielsko
	Irish Whiskey	Írsko
	Uisce Beatha Eireannach / Irish Whiskey (Tieto názvy možno doplniť slovami „Pot Still“ (periodická destilácia) alebo „malt“ (sladová) alebo „grain“ (obilná))	Írsko
<b>3. Obilné destiláty</b>		
	Eau-de-vie de seigle de marque nationale luxembourgeoise	Luxembursko
	Korn / Kornbrand	Rakúsko, Nemecko
<b>4. Vínny destilát</b>		
	Eau-de-vie de Cognac	...
	Eau-de-vie des Charentes	...
	Cognac	...
	(Názov „Cognac“ možno doplniť nasledovnými výrazmi:	
	– Fine	...
	– Grande Fine Champagne	...
	– Grande Champagne	...
	– Petite Fine Champagne	...
	– Fine Champagne	...

<sup>16</sup> Číslovanie pre kategórie produktov sa riadi číslovaním prílohy II.



Eau-de-vie de marc originaire du Centre-Est	...
Eau-de-vie de marc originaire de Franche-Comté	...
Eau-de-vie de marc originaire de Bugey	...
Eau-de-vie de marc originaire de Savoie	...
Marc de Bourgogne	...
Marc de Savoie	...
Marc d'Auvergne	...
Eau-de-vie de marc originaire des coteaux de la Loire	...
Eau-de-vie de marc des côtes du Rhône	...
Eau-de-vie de marc originaire de Provence	...
Eau-de-vie de marc originaire du Languedoc	...
Marc d'Alsace Gewürztraminer	...
Marc de Lorraine	...
Bagaceira do Minho	...
Bagaceira do Douro	...
Bagaceira da Beira Interior	...
Bagaceira da Bairrada	...
Bagaceira do Oeste	...
Bagaceira do Ribatejo	...
Bagaceiro do Alentejo	...
Bagaceira do Algarve	...
Orujo gallego	...
Grappa	Taliansko
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	...
Τσικουδια Κρητης / Tsikoudia of Crete	...
Τσιπουρο Μακεδονιας / Tsipouro of Macedonia	...
Τσιπουρο Θεσσαλιας / Tsipouro of Thessaly	...
Τσιπουρο Τυρναβου / Tsipouro of Tyrnavos	...
Eau-de-vie de marc de marque nationale luxembourgeoise	Luxembursko
Zivania	Cyprus
Pálinka	Maďarsko
<b>9. Ovocné destiláty</b>	
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	Luxembursko
Eau-de-vie de poires de marque nationale luxembourgeoise	Luxembursko
Eau-de-vie de kirsch de marque nationale luxembourgeoise	Luxembursko
Eau-de-vie de quetsch de marque nationale luxembourgeoise	Luxembursko
Eau-de-vie de mirabelle de marque nationale luxembourgeoise	Luxembursko
Eau-de-vie de prunelles de marque nationale luxembourgeoise	Luxembursko
Wachauer Marillenbrand	...
Szatmári Szilvapálinka	...
Kecskeméti Barackpálinka	...
Békési Szilvapálinka	...
Szabolcsi Almapálinka	...
Bošácka Slivovica	...
Pálinka	Rakúsko (výlučne v krajinách: Niederösterreich, Burgenland,

		Steiermark, Wien), Maďarsko
<b>10. Destilát z jablčného vína a destilát z hruškového vína</b>		
	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>B. Špecifické liehoviny</b>		
<b>15. Ovocné liehoviny</b>		
	Pacharán navarro Pacharán	... Španielsko
<b>16. Liehovina z horca</b>		
	Bayerischer Gebirgsenzian Südtiroler Enzian / Genzians dell'Alto Adige Genziana trentina / Genziana del Trentino	... ... ...
<b>17. Liehovina aromatizovaná borievkou</b>		
	Genièvre / Jenever / Genever <sup>17</sup>  Jonge jenever, jonge genever  Oude jenever, oude genever  Graanjenever, graangenever, genièvre de grains	Belgicko, Holandsko a francúzske departementy Nord (59) a Pas-de-Calais (62)  Belgicko, Holandsko a francúzske departementy Nord (59) a Pas-de-Calais (62)  Belgicko, Holandsko a francúzske departementy Nord (59) a Pas-de-Calais (62)  Belgicko, Holandsko a francúzske departementy

<sup>17</sup> Označovanie, prezentácia a reklama liehovín „genièvre“, „jenever“, „genever“ predávaných v Španielsku a liehovín „ginebra“, „genebra“ predávaných v Belgicku, Francúzsku a Holandsku s obsahom alkoholu nižším ako 37,5 % obj. musí obsahovať blízko predajného názvu, kde sa naň odkazuje, viditeľne, čitateľne a nezmazateľne, pričom písmená musia mať minimálnu výšku 3 milimetre:  
– Pri liehovinách „genièvre“, „jenever“, „genever“, ktoré sa predávajú v Španielsku, výraz „espirituoso al enebro“;  
– Pri liehovinách „ginebra“, „genebra“, ktoré sa predávajú v Belgicku, výrazy „spiritueux au genièvre“/“met jeneverbessen gearomatiseerde gedistilleerde drank“, v Holandsku výraz „met jeneverbessen gearomatiseerde gedistilleerde drank“, a vo Francúzsku výraz „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) a Pas-de-Calais (62) ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... ...
<b>21. Liehoviny aromatizovaná rascou</b>		
	Dansk Akvavit / Dansk Aquavit Svensk Aquavit / Svensk Akvavit / Swedish Aquavit	Dánsko Švédsko
<b>23. Liehoviny aromatizovaná anízom</b>		
	Anis español Évoca anisada Cazalla Chinchón Ojén Rute Ouzo / Oúço	Španielsko ... ... ... ... ... Cyprus, Grécko
<b>28. Liehovina a horkou chuťou</b>		
	Demänovka bylinná horká	...
<b>29. Vodka</b>		
	Svensk Vodka / Swedish Vodka Suomalainen Vodka / Finsk Vodka / Vodka of Finland Polska Wódka / Polish vodka Laugarício Vodka Originali Lietuviška degtinė Bylinná vodka z nížiny Severné Podlasie aromatizovaná extraktom zo zubrej trávy / Wódka ziolowa z Niziny Północnopodlaskiej aromatyzowana ekstraktem z trawy żubrowej Latvijas Dzidrais Rīgas Degvīns	Švédsko Fínsko Poľsko ... Litva ... Lotyšsko ...

<b>31. Likér</b>		...
	Berliner Kümmel	...
	Hamburger Kümmel	...
	Münchener Kümmel	...
	Chiemseer Klosterlikör	...
	Bayerischer Kräuterlikör	...
	Cassis de Dijon	...
	Cassis de Beaufort	...
	Irish Cream	Írsko
	Palo de Mallorca	...
	Ginjinha portuguesa	Portugalsko
	Licor de Singeverga	...
	Mirto di Sardegna	...
	Benediktbeurer Klosterlikör	...
	Ettaler Klosterlikör	...
	Ratafia de Champagne	...
	Ratafia catalana	...
	Anis portugais	Portugalsko
	Finnish berry / Finnish fruit liqueur	Fínsko
	Grossglockner Alpenbitter	...
	Mariazeller Magenlikör	...
	Mariazeller Jagasaftl	...
	Puchheimer Bitter	...
	Puchheimer Schlossgeist	...
	Steinfelder Magenbitter	...
	Wachauer Marillenlikör	...
	Jägertee / Jagertee / Jagatee	Rakúsko
	Allažu Kimelis	...
	Čepkeliu	...
	Demänovka bylinný Likér	...
	Polish Cherry / Wisniowka	Poľsko
	Karlovarská Hořká	...
<b>Iné liehoviny</b>		
	Pommeau de Bretagne	...
	Pommeau du Maine	...
	Pommeau de Normandie	...
	Svensk Punsch / Swedish Punch	Švédsko