

31991R1180

8.5.1991

ÚŘEDNÍ VĚSTNÍK EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ

L 115/5

NAŘÍZENÍ KOMISE (EHS) č. 1180/91**ze dne 6. května 1991****kterým se mění nařízení (EHS) č. 1014/90, kterým se stanoví prováděcí pravidla pro definici, označování a obchodní úpravu lihovin**

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského hospodářského společenství,

Článek 1

Do nařízení (EHS) č. 1014/90 se vkládá nový článek, který zní:

s ohledem na nařízení Rady (EHS) č. 1576/89 ze dne 29. května 1989, kterým se stanoví obecná pravidla pro definici, označování a obchodní úpravu lihovin ⁽¹⁾, a zejména na čl. 6 odst. 3 uvedeného nařízení,

„Článek 7a

Doplňující výrazy k obchodním označením, které jsou uvedeny v příloze tohoto nařízení, smějí být použity pouze pro produkty definované v uvedené příloze.

vzhledem k tomu, že prováděcí pravidla pro definici, označování a obchodní úpravu lihovin jsou stanovena nařízením Komise (EHS) č. 1014/90 ze dne 24. dubna 1990 ⁽²⁾; že mají-li být určité výrazy, které jsou připojeny k obchodním označením řady lihovin vyráběných tradičními metodami, chráněny před nekalou soutěží, smějí být použity pouze pro lihoviny definované v příloze uvedeného nařízení;

Lihoviny, které nesplňují specifikace přijaté pro výrobky definované v příloze, nesmějí být označeny výrazy uvedenými u definovaných produktů.“

Článek 2

vzhledem k tomu, že opatření tohoto nařízení jsou v souladu se stanoviskem Prováděcího výboru pro lihoviny,

Toto nařízení vstupuje v platnost třetím dnem po vyhlášení v Úředním věstníku Evropských společenství.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a je přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 6. května 1991.

Za Komisi

Ray MAC SHARRY

člen Komise

⁽¹⁾ Úř. věst. L 160, 12.6.1989, s. 1.

⁽²⁾ Úř. věst. L 105, 25.4.1990, s. 9.

PŘÍLOHA

1. „Vruchtenjenever“ nebo „Jenever met vruchten“: likér nebo jiná lihovina,
 - která byla získána aromatizací lihoviny „jenever“ ovocem, bylinami nebo jejich částmi, nebo přidáním ovocné šťávy, destilátů koncentrovaných aromatických látek extrahovaných z ovoce nebo bylin nebo z jiných destilátů,
 - jejíž aroma může být zaokrouhleno přidavkem přírodní nebo přírodně identické aromatické látky,
 - která může být přislazena,
 - která má organoleptické vlastnosti dotyčného ovoce,
 - která má minimální obsah alkoholu 20 % objemových.Výraz „vruchten“ může být nahrazen názvem ovoce.
2. „Berenburg“ nebo „Beerenburg“: lihovina,
 - která byla vyrobena použitím ethanolu zemědělského původu,
 - která byla vyrobena macerací ovoce nebo bylin nebo jejich částí,
 - která obsahuje specifické aroma z destilátu kořene hořce (*Gentiana lutea* L.), z jalovcových bobulí (*Juniperus communis* L.) a z listů vavřínu (*Laurus nobilis* L.),
 - která je světle hnědé až tmavě hnědé barvy,
 - která může být přislazena na maximální obsah cukru ekvivalentní 20 gramům invertního cukru na litr,
 - která má minimální obsah alkoholu 30 % objemových.
3. „Guignolet“:
likér získaný macerací višní v ethanolu zemědělského původu.
4. „Punch au rhum“:
likér, jehož obsah alkoholu pochází výhradně z lihoviny „rhum“.
5. „Pastis de Marseille“:
pastis o obsahu 2 gramy na litr a obsahu alkoholu 45 % objemových.
6. „Sloe gin“:
likér vyrobený macerací trnek v lihovině gin s případným přidavkem šťávy z trnek, který
 - byl vyroben výhradně s použitím přírodních aromatických látek,
 - má minimální obsah alkoholu 25 % objemových.
7. „Topinambur“:
lihovina vyrobená výhradně zkvašením hlíz slunečnice topinambur (*Helianthus tuberosus* L.), s minimálním obsahem alkoholu 38 % objemových.
8. „Hefebrand“:
lihovina vyrobená z vinných kalů nebo zkvašeného ovoce, s minimálním obsahem alkoholu 38 % objemových.
Výraz „Hefebrand“ může být doplněn názvem použitého základního materiálu.
9. „Sambuca“:
bezbarvý likér aromatizovaný anýzem
 - obsahující destiláty anýzu (*Pimpinella anisum* L.), badyánu (*Illiciumverum* L.) nebo jiných aromatických bylin,
 - s minimálním obsahem alkoholu 38 % objemových,
 - s minimálním obsahem cukru ekvivalentním 350 gramům invertního cukru na litr,
 - s obsahem přírodního anetholu nejméně 1 gram a nejvýše 2 gramy na litr.

10. „Mistrà“:

bezbarvý likér aromatizovaný anýzem nebo přírodním anetholem, který

- obsahuje přírodní anethol v množství nejméně 1 gram a nejvýše 2 gramy na litr,
- může rovněž obsahovat destilát z aromatických bylin,
- má obsah alkoholu nejméně 40 % objemových a nejvýše 47 % objemových,
- neobsahuje přidaný cukr.

11. „Maraschino“ nebo „Marrasquino“:

bezbarvý likér, jehož aroma je dáno především destilátem višní marasca nebo produktem macerace višní nebo jejich částí v alkoholu a který

- má minimální obsah alkoholu 24 % objemových,
- má minimální obsah cukru ekvivalentní 250 gramům invertního cukru na litr.

12. „Nocino“:

likér, jehož aroma je dáno především macerací a/nebo destilací celých jader vlašských ořechů (*Juglans regia* L.) a který

- má minimální obsah alkoholu 30 % objemových,
 - má minimální obsah cukru ekvivalentní 100 gramům invertního cukru na litr.
-