



Bryssel 1.12.2016
COM(2016) 750 final

ANNEXES 1 to 2

LIITTEET

asiakirjaan

Ehdotus Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukseksi

tislattujen alkoholijuomien määritelmistä, esittelystä ja merkinnöistä, tislattujen alkoholijuomien nimien käytöstä muiden elintarvikkeiden esittelyssä ja merkinnöissä sekä tislattujen alkoholijuomien maantieteellisten merkintöjen suojaamisesta

LIITE I
TEKNISET MÄÄRITELMÄT

Asetuksen 2 artiklan 2 kohdassa tarkoitettut tekniset määritelmät ovat seuraavat:

- (1) 'Maatalousperäisellä etyylialkoholilla' tarkoitetaan alkoholipitoista nestettä, jolla on seuraavat ominaisuudet:
- a) aistinvaraiset ominaisuudet: ei muuta havaittavaa makua kuin valmistuksessa käytetystä raaka-aineesta peräisin oleva maku;
 - b) vähimmäisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina: 96,0 %;
 - c) jäämäpitoisuudet enintään:
 - i) kokonaishappopitoisuus ilmaistuna grammoina etikkahappoa hehtolitrassa 100-tilavuusprosenttista alkoholia: 1,5;
 - ii) esterit ilmaistuna grammoina etyyliasetaattia hehtolitrassa 100-tilavuusprosenttista alkoholia: 1,3;
 - iii) aldehydit ilmaistuna grammoina asetaldehydiä hehtolitrassa 100-tilavuusprosenttista alkoholia: 0,5;
 - iv) korkeammat alkoholit ilmaistuna grammoina 2-metyyli-1-propanolia hehtolitrassa 100-tilavuusprosenttista alkoholia: 0,5;
 - v) metanoli ilmaistuna grammoina hehtolitrassa 100-tilavuusprosenttista alkoholia: 30;
 - vi) kuiva-aine ilmaistuna grammoina hehtolitrassa 100-tilavuusprosenttista alkoholia: 1,5;
 - vii) haihtuvat tyyppiä sisältävät emäkset ilmaistuna grammoina tyyppiä hehtolitrassa 100-tilavuusprosenttista alkoholia: 0,1;
 - viii) furfuraali: ei havaittavissa.
- (2) 'Maatalousperäisellä tisleellä' tarkoitetaan alkoholipitoista nestettä, joka on valmistettu perussopimuksen liitteessä I luetelluista maataloustuotteista ja alkoholikäymisen jälkeen tislattu ja jolla ei ole etyylialkoholin eikä tislattun alkoholijuoman ominaisuuksia mutta jolla on edelleen käytetyistä raaka-aineista peräisin oleva aromi ja maku.
- Kun käytetyt raaka-aineet mainitaan erikseen, tisle on valmistettava yksinomaan kyseisistä raaka-aineista.
- (3) 'Makeuttamisella' tarkoitetaan yhden tai useamman seuraavan tuotteen käyttöä tislattun alkoholijuoman valmistuksessa:
- a) puolivalkoinen sokeri, valkoinen sokeri, erikoisvalkoinen sokeri, dekstroosi, fruktoosi, tärkkelyssiirappi, sokeriliuos, inverttisokeriliuos ja inverttisokerisiirappi, sellaisina kuin ne määritellään neuvoston direktiivissä 2001/111/EY¹;
 - b) puhdistettu tiivistetty rypäleen puristemehu, tiivistetty rypäleen puristemehu, tuore rypäleen puristemehu;

¹ Neuvoston direktiivi 2001/111/EY, annettu 20 päivänä joulukuuta 2001, tietyistä elintarvikkeina käytettävistä sokereista (EYVL L 10, 12.1.2002, s. 53).

- c) poltettu sokeri, joka valmistetaan sakkaroosista pelkästään kuumentamalla sitä valvotuissa olosuhteissa ilman emäksiä, mineraalihappoja tai muita kemiallisia lisäaineita;
 - d) hunaja sellaisena kuin se määritellään neuvoston direktiivissä 2001/110/EY²;
 - e) johanneksenleipäpuusiirappi;
 - f) muu luonnollinen hiilihydraatti, jolla on samanlainen vaikutus kuin a–e alakohdassa tarkoitetuilla tuotteilla.
- (4) 'Alkoholin lisäämisellä' tarkoitetaan maatalousperäisen etyylialkoholin tai maatalousperäisten tisleiden taikka näiden molempien lisäämistä tislattuun alkoholijuomaan.
- (5) 'Veden lisäämisellä' tarkoitetaan tislattun alkoholijuoman valmistuksessa sellaisen veden lisäämistä, joka voi olla tislattu, demineralisoitu, ionivaihdettu tai pehmennetty. Veden lisääminen on sallittua, jos veden laatu on neuvoston direktiivin 98/83/EY³ ja Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2009/54/EY⁴ mukainen ja tislattun alkoholijuoman alkoholipitoisuus on veden lisäämisen jälkeen edelleen asianomaisen tislattun alkoholijuoman luokan osalta säädetyn vähimmäisalkoholipitoisuuden mukainen.
- (6) 'Sekoittamisella' (blending) tarkoitetaan kahden tai useamman sellaisen samaan luokkaan kuuluvan tislattun alkoholijuoman yhdistämistä, joiden koostumukset eroavat toisistaan vain vähän yhden tai useamman seuraavan tekijän osalta:
- a) valmistusmenetelmä;
 - b) käytetyt tislauslaitteistot;
 - c) kypsytyks- tai vanhentamisaika;
 - d) maantieteellinen tuotantoalue.
- Tällä tavoin valmistettu tislattu alkoholijuoma kuuluu samaan tislattun alkoholijuoman luokkaan kuin alkuperäiset tislattut alkoholijuomat ennen sekoittamista.
- (7) 'Kypsytyksellä tai vanhentamisella' tarkoitetaan tiettyjen reaktioiden luonnollista tapahtumaa tarkoituksenmukaisissa säiliöissä, jotta kyseinen tislattu alkoholijuoma saisi siltä alkuun puuttuneet aistinvaraiset ominaisuudet.
- (8) 'Aromeilla' tarkoitetaan asetuksen (EY) N:o 1334/2008 3 artiklan 2 kohdan a alakohdassa määriteltyjä aromeja.
- (9) 'Aromiaineella' tarkoitetaan asetuksen (EY) N:o 1334/2008 3 artiklan 2 kohdan b alakohdassa määriteltyä aromiainetta.
- (10) 'Luontaisella aromiaineella' tarkoitetaan asetuksen (EY) N:o 1334/2008 3 artiklan 2 kohdan c alakohdassa määriteltyä luontaista aromiainetta.
- (11) 'Aromivalmisteella' tarkoitetaan asetuksen (EY) N:o 1334/2008 3 artiklan 2 kohdan d alakohdassa määriteltyä aromivalmistetta.

² Neuvoston direktiivi 2001/110/EY, annettu 20 päivänä joulukuuta 2001, hunajasta (EYVL L 10, 12.1.2002, s. 47).

³ Neuvoston direktiivi 98/83/EY, annettu 3 päivänä marraskuuta 1998, ihmisten käyttöön tarkoitettun veden laadusta (EYVL L 330, 5.12.1998, s. 32).

⁴ Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi 2009/54/EY luontaisten kivennäisvesien hyödyntämisestä ja markkinoille saattamisesta (EUVL L 164, 26.6.2009, s. 45).

- (12) 'Muilla aromeilla' tarkoitetaan asetuksen (EY) N:o 1334/2008 3 artiklan 2 kohdan h alakohdassa määriteltyjä muita aromeja.
- (13) 'Väriaineilla' tarkoitetaan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008⁵ liitteessä I olevassa 2 kohdassa määriteltyjä väriaineita.
- (14) 'Värjäämisellä' tarkoitetaan asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteessä I olevassa 2 kohdassa määritellyn yhden tai useamman väriaineen käyttämistä tislattujen alkoholijuomien valmistuksessa.
- (15) 'Alkoholipitoisuudella tilavuusprosentteina' tarkoitetaan tuotteen sisältämän puhtaan, 20 °C:ssa mitatun alkoholin tilavuuden suhdetta kyseisen tuotteen kokonaistilavuuteen samassa lämpötilassa.
- (16) 'Haihtuvien aineiden pitoisuudella' tarkoitetaan yksinomaan tislauksessa tai uudelleentislauksessa käytetyistä raaka-aineista johtuvien muiden haihtuvien aineiden kuin etyylialkoholin ja metanolin määrää yksinomaan tislauksella saadussa tislatussa alkoholijuomassa.
- (17) 'Pakkauksella' tarkoitetaan suojakääreitä, pahvi- ja puulaatikoita, säiliöitä ja pulloja, joita käytetään tislattujen alkoholijuomien kuljetukseen tai myyntiin.

⁵ Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1333/2008, annettu 16 päivänä joulukuuta 2008, elintarvikelisäaineista (EUVL L 354, 31.12.2008, s. 16).

LIITE II

I OSA

Tislattujen alkoholijuomien luokat

1. Rommi

- a) Rommeja ovat seuraavat:
 - i) tislattu alkoholijuoma, joka valmistetaan joko ruokosokerin valmistuksessa tuotetusta melassista tai siirapista tai sokeriruokomehusta yksinomaan alkoholikäymisellä ja tislaamalla ja joka on tislattu siten, että tisle sisältää alkoholia vähemmän kuin 96 tilavuusprosenttia ja että tisleellä on rommille tyypilliset, selvästi erottuvat aistinvaraiset ominaisuudet;
 - ii) tislattu alkoholijuoma, joka valmistetaan yksinomaan sokeriruokomehusta alkoholikäymisellä ja tislaamalla siten, että sillä on rommin tyypilliset aromiominaisuudet, ja jonka haihtuvien aineiden pitoisuus on vähintään 225 grammaa hehtolitrassa 100-tilavuusprosenttista alkoholia. Tätä tislattua alkoholijuomaa voidaan pitää kaupan liittämällä myyntinimitykseen ”rommi” ilmaisu ”maatalous-” sekä jokin rekisteröidyistä Ranskan merentakaisen departementtien ja Madeiran autonomisen alueen maantieteellisistä merkinnöistä.
- b) Rommin alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 37,5 tilavuusprosenttia.
- c) Alkoholia ei saa lisätä, kuten liitteessä I olevassa 4 kohdassa on määritelty, laimennettuna eikä laimentamattomana.
- d) Rommia ei saa maustaa.
- e) Rommiin saa lisätä sokerikulööriä vain värin mukauttamiseksi.
- f) Mitä tahansa tässä luokassa esitettyä rekisteröityä maantieteellistä merkintää saa täydentää ilmaisulla ”*traditionnel*”, jos rommi valmistetaan tislaamalla alle 90 tilavuusprosentin vahvuiseksi sen jälkeen, kun yksinomaan asianomaisesta tuotantopaikasta peräisin olevia alkoholin valmistukseen soveltuvia tuotteita on alkoholikäytetty. Tällaisen rommin haihtuvien aineiden pitoisuuden on oltava vähintään 225 grammaa hehtolitrassa 100-tilavuusprosenttista alkoholia, eikä rommia saa makeuttaa. Ilmaisun ”*traditionnel*” käyttö ei estä käyttämästä myyntinimitykseen ”rommi” ja a alakohdan ii alakohdassa tarkoitettuihin maantieteellisiin merkintöihin liitettäviä ilmaisuja ”sokerin tuotannosta peräisin oleva” tai ”maatalous-”.

Tämä säännös ei estä käyttämästä ilmaisua ”*traditionnel*” kaikissa tähän luokkaan kuulumattomissa tuotteissa niitä koskevien erityiskriteerien mukaisesti.

2. Whisky tai Whiskey

- a) *Whisky* tai *whiskey* on tislattu alkoholijuoma, joka valmistetaan yksinomaan toteuttamalla kaikki seuraavat tuotantotoimet:
 - i) sellaisen mäskin tislaaminen, joka on tehty mallastetusta viljasta joko yhdessä muiden kokojyväviljojen kanssa tai ilman niitä ja jonka

- muuttaa sokeriksi maltaan sisältämä diastaasi joko muiden luontaisten entsyymien kanssa tai ilman niitä,
- käymisen saa aikaan hiiva;
- ii) tislaminen yhden tai useamman kerran siten, että tisle sisältää alkoholia vähemmän kuin 94,8 tilavuusprosenttia ja sen aromi ja maku ovat peräisin käytettävistä raaka-aineista;
- iii) viimeisen tisleen kypsytyks vähintään kolmen vuoden ajan enintään 700 litran vetoisissa puutynnyreissä.

Viimeisellä tisleellä, johon voidaan lisätä vain vettä ja sokerikulööriä (värjäämiseen), on oltava i, ii ja iii alakohdassa tarkoitettua valmistusprosessista johtuva väri, aromi ja maku.

- b) *Whiskyn* tai *whiskeyn* alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 40 tilavuusprosenttia.
- c) Alkoholia ei saa lisätä, kuten liitteessä I olevassa 54 kohdassa on määritelty, laimennettuna eikä laimentamattomana.
- d) *Whiskyä* tai *whiskeyä* ei saa makeuttaa eikä maustaa, eikä se saa sisältää muita lisäaineita kuin värjäämiseen käytettyä sokerikulööriä.

3. Viljasta tislattu alkoholijuoma

- a) Viljasta tislattu alkoholijuoma on käyneestä kokoviljamäskistä yksinomaan tislaamalla valmistettu tislattu alkoholijuoma, jonka aistinvaraiset ominaisuudet ovat peräisin käytettävistä raaka-aineista.
- b) *Kornia* lukuun ottamatta viljasta tislattua alkoholijuoman alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 37 tilavuusprosenttia.
- c) Alkoholia ei saa lisätä, kuten liitteessä I olevassa 4 kohdassa on määritelty, laimennettuna eikä laimentamattomana.
- d) Viljasta tislattua alkoholijuomaa ei saa maustaa.
- e) Viljasta tislattuun alkoholijuomaan saa lisätä sokerikulööriä vain värin mukauttamiseksi.
- f) Viljasta tislattulla alkoholijuomalla voi olla myyntinimitys ”viljabrandy”, jos se on valmistettu käyneestä kokoviljamäskistä ja tislattu siten, että alkoholipitoisuus on vähemmän kuin 95 tilavuusprosenttia, ja juoman aistinvaraiset ominaisuudet ovat peräisin käytettävistä raaka-aineista.

4. Viinistä tislattu alkoholijuoma

- a) Viinistä tislattu alkoholijuoma on seuraavien edellytysten mukainen tislattu alkoholijuoma:
 - i) se valmistetaan yksinomaan tislaamalla viiniä tai tislausta varten väkevöityä viiniä siten, että tisleen alkoholipitoisuus on vähemmän kuin 86 tilavuusprosenttia, tai tislaamalla uudelleen viinitislettä siten, että saadun tisleen alkoholipitoisuus on vähemmän kuin 86 tilavuusprosenttia;
 - ii) sen haihtuvien aineiden pitoisuus on vähintään 125 grammaa hehtolitrassa 100-tilavuusprosenttista alkoholia;

- iii) sen metanolipitoisuus on enintään 200 grammaa hehtolitrassa 100-tilavuusprosenttista alkoholia.
- b) Viinistä tislattun alkoholijuoman alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 37,5 tilavuusprosenttia.
- c) Alkoholia ei saa lisätä, kuten liitteessä I olevassa 4 kohdassa on määritelty, laimennettuna eikä laimentamattomana.
- d) Viinistä tislattua alkoholijuomaa ei saa maustaa. Tämä ei sulje pois perinteisiä valmistusmenetelmiä.
- e) Viinistä tislattuun alkoholijuomaan saa lisätä sokerikulööriä vain värin mukauttamiseksi.
- f) Jos viinistä tislattu alkoholijuoma on kypsytetty, sitä voidaan edelleen pitää kaupan viinistä tislattuna alkoholijuomana edellyttäen, että sitä on kypsytetty luokassa 5 määritellyn tislattun alkoholijuoman osalta vahvistetun määräajan verran tai sitä pitempään.

5. Brandy tai Weinbrand

- a) *Brandy* tai *Weinbrand* on seuraavien edellytysten mukainen tislattu alkoholijuoma:
 - i) se valmistetaan viinistä tislattua alkoholijuomasta – riippumatta siitä onko viinitislettä lisätty – joka tislataan alle 94,8-tilavuusprosenttiseksi, edellyttäen että näin saadun tisleen osuus lopputuotteen alkoholipitoisuudesta on enintään 50 prosenttia;
 - ii) sitä kypsytetään vähintään yhden vuoden ajan tammisäiliöissä tai vähintään kuusi kuukautta vetoisuudeltaan alle 1 000 litran tammitynnyreissä;
 - iii) sen haihtuvien aineiden pitoisuus, joka on peräisin yksinomaan käytettyjen raaka-aineiden tislauksesta tai uudelleentislauksesta, on vähintään 125 grammaa hehtolitrassa 100-tilavuusprosenttista alkoholia;
 - iv) sen metanolipitoisuus on enintään 200 grammaa hehtolitrassa 100-tilavuusprosenttista alkoholia.
- b) *Brandyn* tai *Weinbrandin* alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 36 tilavuusprosenttia.
- c) Alkoholia ei saa lisätä, kuten liitteessä I olevassa 4 kohdassa on määritelty, laimennettuna eikä laimentamattomana.
- d) *Brandyä* tai *Weinbrandia* ei saa maustaa. Tämä ei sulje pois perinteisiä valmistusmenetelmiä.
- e) *Brandyyn* tai *Weinbrandiin* saa lisätä sokerikulööriä vain värin mukauttamiseksi.

6. Rypäleiden puristejäännöksestä tislattu alkoholijuoma tai marc

- a) Rypäleiden puristejäännöksestä tislattu alkoholijuoma tai marc on seuraavien edellytysten mukainen tislattu alkoholijuoma:
 - i) se valmistetaan käymisteitse yksinomaan rypäleiden puristejäännöksestä ja vesihöyryn kanssa tislamalla joko sellaisenaan tai sen jälkeen, kun vettä on lisätty;

- ii) rypäleiden puristejäännökseen lisättävän pohjasakan määrä on enintään 25 kilogrammaa 100 kilogrammassa käytettyä rypäleen puristejäännöstä;
 - iii) pohjasakasta peräisin olevan alkoholin määrä on enintään 35 prosenttia lopputuotteen alkoholin kokonaismäärästä;
 - iv) sen tislauksen suoritetaan rypäleiden puristejäännöstä poistamatta siten, että tisleen alkoholipitoisuus on vähemmän kuin 86 tilavuusprosenttia;
 - v) sen uudelleentislauksen samaan alkoholipitoisuuteen on sallittua;
 - vi) sen haihtuvien aineiden pitoisuus on vähintään 140 grammaa hehtolitrassa 100-tilavuusprosenttista alkoholia ja suurin metanolipitoisuus 1 000 grammaa hehtolitrassa 100-tilavuusprosenttista alkoholia.
- b) Rypäleiden puristejäännöksestä tislattun alkoholijuoman tai marcin alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 37,5 tilavuusprosenttia.
 - c) Alkoholia ei saa lisätä, kuten liitteessä I olevassa 4 kohdassa on määritelty, laimennettuna eikä laimentamattomana.
 - d) Rypäleiden puristejäännöksestä tislattua alkoholijuomaa tai marcia ei saa maustaa. Tämä ei sulje pois perinteisiä valmistusmenetelmiä.
 - e) Rypäleiden puristejäännöksestä tislattuun alkoholijuomaan tai marciin saa lisätä sokerikulööriä vain värin mukauttamiseksi.

7. Hedelmien puristejäännöksestä tislattu alkoholijuoma

- a) Hedelmien puristejäännöksestä tislattu alkoholijuoma on seuraavien edellytysten mukainen tislattu alkoholijuoma:
 - i) se valmistetaan käymisteitse yksinomaan hedelmien, ei kuitenkaan rypäleiden, puristejäännöksestä ja tislaamalla niin, että alkoholipitoisuus on vähemmän kuin 86 tilavuusprosenttia;
 - ii) sen haihtuvien aineiden määrä on vähintään 200 grammaa hehtolitrassa 100-tilavuusprosenttista alkoholia;
 - iii) sen metanolipitoisuus on enintään 1 500 grammaa hehtolitrassa 100-tilavuusprosenttista alkoholia;
 - iv) sen syaanivetyhapon pitoisuus on enintään 7 grammaa hehtolitrassa 100-tilavuusprosenttista alkoholia, jos valmistukseen käytetään kivellisiä hedelmiä;
 - v) sen uudelleentislauksen samaan alkoholipitoisuuteen i alakohdan mukaisesti on sallittua.
- b) Hedelmien puristejäännöksestä tislattun alkoholijuoman alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 37,5 tilavuusprosenttia.
- c) Alkoholia ei saa lisätä, kuten liitteessä I olevassa 4 kohdassa on määritelty, laimennettuna eikä laimentamattomana.
- d) Hedelmien puristejäännöksestä tislattua alkoholijuomaa ei saa maustaa.
- e) Hedelmien puristejäännöksestä tislattuun alkoholijuomaan saa lisätä sokerikulööriä vain värin mukauttamiseksi.

- f) Myyntinimitys muodostuu nimestä, jossa hedelmän nimeä seuraa ilmaisu ”puristejäännöksestä tislattu alkoholijuoma”. Jos on käytetty usean eri hedelmän puristejäännöstä, myyntinimityksenä on oltava ”hedelmien puristejäännöksestä tislattu alkoholijuoma”.

8. Rusinoista tislattu alkoholijuoma tai raisin brandy

- a) Rusinoista tislattu alkoholijuoma tai *raisin brandy* on tislattu alkoholijuoma, joka valmistetaan yksinomaan tislaamalla Corinth Black- tai Moscatel of Alexandria -rypälelajikkeiden kuivattujen rypäleiden uutteesta alkoholikäymisellä saatua tuotetta ja joka tislataan alle 94,5-tilavuusprosenttiseksi siten, että tisleessä on käytetystä raaka-aineesta peräisin oleva aromi ja maku.
- b) Rusinoista tislattun alkoholijuoman tai *raisin brandyn* alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 37,5 tilavuusprosenttia.
- c) Alkoholialia ei saa lisätä, kuten liitteessä I olevassa 4 kohdassa on määritelty, laimennettuna eikä laimentamattomana.
- d) Rusinoista tislattua alkoholijuomaa tai *raisin brandyä* ei saa maustaa.
- e) Rusinoista tislattuun alkoholijuomaan tai *raisin brandyyn* saa lisätä sokerikulööriä vain värin mukauttamiseksi.

9. Hedelmistä tislattu alkoholijuoma

- a) Hedelmistä tislattu alkoholijuoma on seuraavien edellytysten mukainen tislattu alkoholijuoma:
- i) se valmistetaan yksinomaan käymisteitse ja tislaamalla lihaista hedelmää tai tällaisen hedelmän puristemehua, marjoja tai vihanneksia kivien kanssa tai ilman;
 - ii) se tislataan alle 86-tilavuusprosenttiseksi siten, että tisleessä on tislatuista raaka-aineista peräisin oleva aromi ja maku;
 - iii) sen haihtuvien aineiden pitoisuus on vähintään 200 grammaa hehtolitrassa 100-tilavuusprosenttista alkoholia;
 - iv) sen syaanivetyhapon pitoisuus on enintään 7 grammaa hehtolitrassa 100-tilavuusprosenttista alkoholia, jos alkoholin valmistukseen käytetään kivellisiä hedelmiä.
- b) Hedelmistä tislattun alkoholijuoman metanolipitoisuus saa olla 1 000 grammaa hehtolitrassa 100-tilavuusprosenttista alkoholia.
- i) Jos hedelmistä tislattu alkoholijuoma valmistetaan seuraavista hedelmistä tai marjoista, metanolipitoisuus saa olla enintään 1 200 grammaa hehtolitrassa 100-tilavuusprosenttista alkoholia:
- luumu (*Prunus domestica* L.),
 - mirabelleluumu (*Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.),
 - väskynä (*Prunus domestica* L.),
 - omena (*Malus domestica* Borkh.),

- päärynä (*Pyrus communis* L.), lukuun ottamatta Williams-päärynöitä (*Pyrus communis* L. cv ”Williams”),
- vadelma (*Rubus idaeus* L.),
- karhunvatukka (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),
- aprikoosi (*Prunus armeniaca* L.),
- persikka (*Prunus persica* (L.) Batsch).

ii) Jos hedelmistä tislattu alkoholijuoma valmistetaan seuraavista hedelmistä tai marjoista, metanolipitoisuus saa olla enintään 1 350 grammaa hehtolitrassa 100-tilavuusprosenttista alkoholia:

- Williams-lajikkeen päärynä (*Pyrus communis* L. cv ”Williams”),
- punaherukka (*Ribes rubrum* L.),
- mustaherukka (*Ribes nigrum* L.),
- pihlajanmarja (*Sorbus aucuparia* L.),
- seljanmarja (*Sambucus nigra* L.),
- kvitteni (*Cydonia oblonga* Mill.),
- katajanmarja (*Juniperus communis* L. tai *Juniperus oxicedrus* L.).

- c) Hedelmistä tislattun alkoholijuoman alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 37,5 tilavuusprosenttia.
- d) Alkoholia ei saa lisätä, kuten liitteessä I olevassa 4 kohdassa on määritelty, laimennettuna eikä laimentamattomana.
- e) Hedelmistä tislattua alkoholijuomaa ei saa maustaa.
- f) Hedelmistä tislattun alkoholijuoman myyntinimitys on ”viina”, jota edeltää hedelmän, marjan tai vihanneksen nimi, kuten kirsikkaviina (tai *kirsch*), luumuviina (tai *slivovitz*) tai mirabelleluumu-, persikka-, omena-, päärynä-, aprikoosi-, viikuna-, sitrushedelmä- tai rypälewiina tai muu hedelmäwiina.

Juomasta voidaan myös käyttää nimitystä *wasser* yhdessä hedelmän nimen kanssa.

Ilmaisun ”viina” (jota edeltää hedelmän nimi), voi korvata hedelmän nimellä, kun kyseessä ovat seuraavat hedelmät:

- mirabelleluumu (*Prunus domestica* L. subsp. *syrriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.),
- luumu (*Prunus domestica* L.),
- väskynä (*Prunus domestica* L.),
- lännen mansikkapuun hedelmä (*Arbutus unedo* L.),
- Golden Delicious -omena.

Jos on vaarana, ettei loppukuluttaja ymmärrä helposti jotakin kyseisistä myyntinimityksistä, merkintöihin ja esittelyyn on sisällytettävä ilmaisu ”viina” ja mahdollisesti sitä täydentävä selitys.

- g) Ilmaisua *Williams* saa käyttää ainoastaan kokonaan Williams-lajikkeen päärynöistä valmistetun päärynäwiinan myynnissä.

- h) Kun kahta tai useampaa hedelmä-, marja- tai vihanneslajia on tislattu yhdessä, tuote on myytävä tapauksen mukaan nimityksellä ”hedelmäviina” tai ”vihannesviina”. Tätä nimitystä voidaan täydentää kunkin hedelmän, marjan tai vihanneksen nimellä käytettyjen määrien mukaisessa, alenevassa järjestyksessä.

10. Omena- tai päärynäsiideristä tislattu alkoholiuoma

- a) Omena- tai päärynäsiideristä tislattu alkoholiuoma on seuraavien edellytysten mukainen tislattu alkoholiuoma:
- i) se valmistetaan yksinomaan tislaamalla omena- tai päärynäsiideriä alle 86-tilavuusprosenttiseksi siten, että tisleessä on hedelmistä peräisin oleva aromi ja maku;
 - ii) sen haihtuvien aineiden pitoisuus on vähintään 200 grammaa hehtolitrassa 100-tilavuusprosenttista alkoholia;
 - iii) sen metanolipitoisuus on enintään 1 000 grammaa hehtolitrassa 100-tilavuusprosenttista alkoholia;
- b) Omena- tai päärynäsiideristä tislattun alkoholiuoman alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 37,5 tilavuusprosenttia.
- c) Alkoholia ei saa lisätä, kuten liitteessä I olevassa 4 kohdassa on määritelty, laimennettuna eikä laimentamattomana.
- d) Omena- tai päärynäsiideristä tislattua alkoholiuomaa ei saa maustaa.
- e) Omena- tai päärynäsiideristä tislattuun alkoholiuomaan saa lisätä sokerikulööriä vain värin mukauttamiseksi.

11. Hunajasta tislattu alkoholiuoma

- a) Hunajasta tislattu alkoholiuoma on seuraavien edellytysten mukainen tislattu alkoholiuoma:
- i) se valmistetaan yksinomaan käyttämällä tai tislaamalla hunajaliuosta;
 - ii) se tislataan alle 86-tilavuusprosenttiseksi siten, että tisleen aistinvaraiset ominaispiirteet vastaavat käytetystä raaka-aineesta peräisin olevia ominaisuuksia.
- b) Hunajasta tislattun alkoholiuoman alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 35 tilavuusprosenttia.
- c) Alkoholia ei saa lisätä, kuten liitteessä I olevassa 4 kohdassa on määritelty, laimennettuna eikä laimentamattomana.
- d) Hunajasta tislattua alkoholiuomaa ei saa maustaa.
- e) Hunajasta tislattuun alkoholiuomaan saa lisätä sokerikulööriä vain värin mukauttamiseksi.
- f) Hunajasta tislattua alkoholiuomaa saa makeuttaa ainoastaan hunajalla.

12. Hefebrand

- a) *Hefebrand* tai sakasta tislattu alkoholiuoma on tislattu alkoholiuoma, joka valmistetaan yksinomaan tislaamalla viinin valmistuksessa tai hedelmien käymisessä syntyvää pohjasakkaa siten, että tisleen alkoholipitoisuus on vähemmän kuin 86 tilavuusprosenttia.

- b) *Hefebrandin* tai sakasta tislattun alkoholijuoman alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 38 tilavuusprosenttia.
- c) Alkoholilla ei saa lisätä, kuten liitteessä I olevassa 4 kohdassa on määritelty, laimennettuna eikä laimentamattomana.
- d) *Hefebrandia* tai sakasta tislattua alkoholijuomaa ei saa maustaa.
- e) *Hefebrandiin* tai sakasta tislattuun alkoholijuomaan saa lisätä sokerikulööriä vain värin mukauttamiseksi.
- f) Myyntinimitystä ”*Hefebrand*” tai ”sakasta tislattu alkoholijuoma” on täydennettävä käytetyn raaka-aineen nimellä.

13. Bierbrand tai eau de vie de bière

- a) *Bierbrand* tai *eau de vie de bière* on tislattu alkoholijuoma, joka saadaan yksinomaan tislaamalla tavanomaisella paineella suoraan tuoreesta oluesta alle 86 tilavuusprosentin alkoholipitoisuuteen siten, että saadun tisleen aistinvaraiset ominaispiirteet vastaavat oluesta johtuvia ominaisuuksia.
- b) *Bierbrandin* tai *eau de vie de bièren* alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 38 tilavuusprosenttia.
- c) Alkoholilla ei saa lisätä, kuten liitteessä I olevassa 4 kohdassa on määritelty, laimennettuna eikä laimentamattomana.
- d) *Bierbrandia* tai *eau de vie de bièrèä* ei saa maustaa.
- e) *Bierbrandiin* tai *eau de vie de bièreen* saa lisätä sokerikulööriä vain värin mukauttamiseksi.

14. Topinambur

- a) *Topinambur* tai maa-artisokasta tislattu alkoholijuoma on tislattu alkoholijuoma, joka valmistetaan käymisteitse yksinomaan maa-artisokasta (*Helianthus tuberosus* L.) ja tislaamalla siten, että tisleen alkoholipitoisuus on vähemmän kuin 86 tilavuusprosenttia.
- b) *Topinamburin* tai maa-artisokasta tislattun alkoholijuoman alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 38 tilavuusprosenttia.
- c) Alkoholilla ei saa lisätä, kuten liitteessä I olevassa 4 kohdassa on määritelty, laimennettuna eikä laimentamattomana.
- d) *Topinamburia* tai maa-artisokasta tislattua alkoholijuomaa ei saa maustaa.
- e) *Topinamburiin* tai maa-artisokasta tislattuun alkoholijuomaan saa lisätä sokerikulööriä vain värin mukauttamiseksi.

15. Vodka

- a) Vodka on tislattu alkoholijuoma, joka on valmistettu maatalousperäisestä etyylialkoholista, joka on saatu hiivalla käyttämällä joko
 - perunasta tai viljasta taikka näistä molemmista
 - muista maatalouden raaka-aineista,

ja joka tislataan tai puhdistislataan tai jolle tehdään nämä molemmat toimet niin, että käytetyistä raaka-aineista peräisin olevia aistinvaraisia ominaisuuksia ja käymisessä syntyviä sivutuotteita vähennetään valikoivasti.

Tämän jälkeen tuote voidaan tislata uudelleen tai käsitellä tarvittavilla valmistuksen apuaineilla tai sille voidaan tehdä nämä molemmat toimet, mukaan lukien aktiivihiihikäsittely aistinvaraisten erityisominaisuuksien saavuttamiseksi.

Maatalousperäisen etyylialkoholin jäämien enimmäispitoisuuksien on oltava liitteessä I olevassa 1 kohdassa vahvistettujen enimmäismäärien mukaiset; metanolin pitoisuus saa kuitenkin olla enintään 10 grammaa hehtolitrassa 100-tilavuusprosenttista alkoholia.

- b) Vodkan alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 37,5 tilavuusprosenttia.
- c) Tuotteeseen saa lisätä aromeina ainoastaan luontaisia aromiaineita, joita esiintyy käyneistä raaka-aineista saadussa tisleessä. Lisäksi tuotteelle voi antaa erityisiä aistinvaraisia ominaisuuksia, jotka ovat muita kuin hallitseva maku.
- d) Sellaisen vodkan kuvauksessa, esittelyssä tai merkinnöissä, jota ei ole valmistettu yksinomaan perunasta tai viljasta, on oltava ilmaisu ”valmistettu ...sta/stä” täydennettynä maatalousperäisen etyylialkoholin valmistamisessa käytettyjen raaka-aineiden nimellä.

16. Maseroimalla ja tislaamalla valmistettu viina (jota edeltää hedelmän nimi)

- a) Maseroimalla ja tislaamalla valmistettu viina (jota edeltää hedelmän nimi) on seuraavien edellytysten mukainen tislattu alkoholijuoma:
 - i) se valmistetaan maseroimalla ii alakohdassa lueteltuja, osittain käyneitä tai käymättömiä hedelmiä tai marjoja, joihin voidaan lisätä 100:aa käynyttä hedelmä- tai marjakiloa kohden enintään 20 litraa maatalousperäistä etyylialkoholia, tislattua alkoholijuomaa tai samasta

hedelmästä saatua tislettä taikka niiden sekoitusta, ja tislaamalla maseroinnin jälkeen alle 86-tilavuusprosenttiseksi;

ii) se valmistetaan seuraavista hedelmistä tai marjoista:

- karhunvatukka (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),
- mansikka (*Fragaria* spp.),
- mustikka (*Vaccinium myrtillus* L.),
- vadelma (*Rubus idaeus* L.),
- punaherukka (*Ribes rubrum* L.),
- valkoherukka (*Ribes niveum* Lindl.),
- mustaherukka (*Ribes nigrum* L.),
- oratuomenmarja (*Prunus spinosa* L.),
- pihlajanmarja (*Sorbus aucuparia* L.),
- tuomipihlajanmarja (*Sorbus domestica* L.),
- orjanlaakerinmarja (*Ilex aquifolium* ja *Ilex cassine* L.),
- etelänpihlajanmarja (*Sorbus torminalis* (L.) Crantz),
- seljanmarja (*Sambucus nigra* L.),
- karviaismarja (*Ribes uva-crispa* L. syn. *Ribes grossularia*),
- karpalo (*Vaccinium* L. subgenus *Oxycoccus*),
- puolukka (*Vaccinium vitis-idaea* L.),
- pensasmustikka (*Vaccinium corymbosum* L.),
- tyrnimarja (*Hippophae rhamnoides* L.),
- koiranruusunmarja (*Rosa canina* L.),
- suomuurain (*Rubus chamaemorus* L.),
- variksenmarja (*Empetrum nigrum* L.),
- mesimarja (*Rubus arcticus* L.),
- myrtti (*Myrtus communis* L.),
- banaani (*Musa* spp.),
- passionhedelmä (*Passiflora edulis* Sims),
- otaheteomena (*Spondias dulcis* Sol. ex Parkinson),
- mombinluumu (*Spondias mombin* L.),
- saksanpähkinä (*Juglans regia* L.),
- hasselpähkinä (*Corylus avellana* L.),
- kastanja (*Castanea sativa* L.),
- sitrushedelmät (*Citrus* spp. L.),
- viikunaopuntia (*Opuntia ficus-indica*).

- b) Maseroimalla ja tislaamalla valmistetun viinan (jota edeltää hedelmän nimi) alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 37,5 tilavuusprosenttia.
- c) Maseroimalla ja tislaamalla valmistettua viinaa (jota edeltää hedelmän nimi) ei saa maustaa.
- d) Maseroimalla ja tislaamalla valmistetun viinan (jota edeltää hedelmän nimi) merkinnöissä ja esittelyssä ilmaisun ”valmistettu maseroimalla ja tislaamalla”

on oltava samanlaista, -kokoista ja -väristä kirjasinlajia sekä samassa kentässä kuin ilmaisun ”viina (jota edeltää hedelmän nimi)”;

kun kyseessä ovat pullo, ilmaisujen on oltava etupuolen etiketissä.

17. Geist (johon liittyy käytetyn hedelmän tai käytettyjen raaka-aineiden nimi)

- a) *Geist* (johon liittyy käytetyn hedelmän tai käytettyjen raaka-aineiden nimi) on tislattu alkoholijuoma, joka valmistetaan maseroimalla luokassa 16 olevan alakohdan ii alakohdassa lueteltuja käymättömiä hedelmiä ja marjoja, vihanneksia, pähkinöitä tai yrttien tai ruusun terälehtien kaltaisia muita kasviaineksia maatalousperäisessä etyylialkoholissa ja tislaamalla maseroinnin jälkeen alle 86-tilavuusprosenttiseksi.
- b) *Geistin* (johon liittyy käytetyn hedelmän tai käytettyjen raaka-aineiden nimi) alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 37,5 tilavuusprosenttia.
- c) *Geistia* (johon liittyy käytetyn hedelmän tai käytettyjen raaka-aineiden nimi) ei saa maustaa.

18. Gentian

- a) Gentian on tislattu alkoholijuoma, joka valmistetaan gentiantisleestä, joka puolestaan on valmistettu gentiankasvin juurista käymisteitse ja tislaamalla; tisleeseen voidaan lisätä maatalousperäistä etyylialkoholia.
- b) Gentianin alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 37,5 tilavuusprosenttia.
- c) Gentiania ei saa maustaa.

19. Katajanmarjoilla maustettu tislattu alkoholijuoma

- a) Katajanmarjoilla maustettu tislattu alkoholijuoma on tislattu alkoholijuoma, joka valmistetaan maustamalla maatalousperäistä etyylialkoholia tai viljasta tislattua alkoholijuomaa tai viljatislettä taikka niiden sekoitusta katajanmarjoilla (*Juniperus communis* L. tai *Juniperus oxicedrus* L.).
- b) Katajanmarjoilla maustetun tislattun alkoholijuoman alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 30 tilavuusprosenttia.
- c) Lisäksi voidaan käyttää aromiaineita, aromivalmisteita, aromia antavia kasveja tai aromia antavien kasvien osia tai näiden yhdistelmää, mutta katajan aistinvaraisesti havaittavien ominaisuuksien on erotuttava selvästi, vaikka ne toisinaan olisivat heikkoja.
- d) Katajanmarjoilla maustetulla tislattulla alkoholijuomalla voi olla myyntinimitykset *Wacholder* tai *genebra*.

20. Gin

- a) *Gin* on katajanmarjoilla maustettu tislattu alkoholijuoma, joka valmistetaan maustamalla aistinvaraisesti sopivaa maatalousperäistä etyylialkoholia katajanmarjoilla (*Juniperus communis* L.).
- b) *Ginin* alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 37,5 tilavuusprosenttia.
- c) *Ginin* valmistuksessa saa käyttää ainoastaan aromiaineita tai aromivalmisteita taikka näitä molempia ja siten, että katajan maku on hallitseva.
- d) Ilmaisua ”gin” saa täydentää ilmaisulla ”dry”, jos tuotteeseen ei ole lisätty makeutusta, jonka sokeripitoisuus ylittää 0,1 grammaa lopputuotteen litraa kohden.

21. Tislattu gin

- a) Tislattuja *ginejä* ovat seuraavat:
 - i) katajanmarjoilla maustettu tislattu alkoholijuoma, joka valmistetaan yksinomaan uudelleentislaamalla alkuaan vähintään 96-tilavuusprosenttista maatalousperäistä etyylialkoholia, joka on aistinvaraisesti sopivaa ja laadultaan tarkoituksenmukaista, perinteisesti *ginin* valmistukseen käytetyssä tislauslaitteistossa katajanmarjojen (*Juniperus communis* L.) ja muiden luontaisten kasvien kanssa siten, että katajan maku on hallitseva;
 - ii) tuote, joka saadaan sekoittamalla keskenään tällaisella tislauksella saatua tislettä ja koostumukseltaan, puhtaudeltaan ja alkoholipitoisuudeltaan vastaavaa maatalousperäistä etyylialkoholia; tislattun *ginin* maustamiseen voidaan myös käyttää luokassa 20 olevassa c alakohdassa määritellyjä aromiaineita tai aromivalmisteita taikka näitä molempia.
- b) Tislattun *ginin* alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 37,5 tilavuusprosenttia.
- c) *Giniä*, joka valmistetaan ainoastaan lisäämällä esansseja tai aromeja maatalousperäiseen etyylialkoholiin, ei pidetä tislattuna *gininä*.
- d) Ilmaisua ”tislattu *gin*” saa täydentää ilmaisulla ”dry”, jos tuotteeseen ei ole lisätty makeutusta, jonka sokeripitoisuus ylittää 0,1 grammaa lopputuotteen litraa kohden.

22. London gin

- a) *London gin* on tislattun *ginin* tyyppi,
 - i) joka saadaan yksinomaan maatalousperäisestä etyylialkoholista ja jonka metanolipitoisuus on enintään 5 grammaa hehtolitrassa 100-tilavuusprosenttista alkoholia ja jonka maku saadaan yksinomaan uudelleentislaamalla maatalousperäistä etyylialkoholia perinteisessä tislauslaitteistossa kaikkien käytettyjen luontaisten kasviainesten kanssa;
 - ii) josta saadun tisleen alkoholipitoisuus on vähintään 70 tilavuusprosenttia;
 - iii) jolla on oltava liitteessä I olevassa 1 kohdassa luetellut ominaisuudet, jos siihen lisätään maatalousperäistä etyylialkoholia, kuitenkin niin, että sen metanolipitoisuus on enintään 5 grammaa hehtolitrassa 100-tilavuusprosenttista alkoholia;
 - iv) johon ei ole lisätty makeutusaineita, joiden sokeripitoisuus ylittää 0,1 grammaa lopputuotteen litraa kohden, eikä väriaineita;
 - v) joka ei sisällä veden lisäksi mitään muita lisättyjä ainesosia.
- b) *London ginin* alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 37,5 tilavuusprosenttia.
- c) Ilmaisua ”*London gin*” voidaan täydentää ilmaisulla ”dry”.

23. Kuminalla maustetut tislattu alkoholijuoma

- a) Kuminalla maustettu tislattu alkoholijuoma on tislattu alkoholijuoma, joka valmistetaan maustamalla maatalousperäistä etyylialkoholia kuminalla (*Carum carvi* L.).
- b) Kuminalla maustetun tislattun alkoholijuoman alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 30 tilavuusprosenttia.

- c) Lisäksi voidaan käyttää aromiaineita tai aromivalmisteita taikka näitä molempia, mutta kuminan maun on oltava hallitseva.

24. Akvavit tai aquavit

- a) *Akvavit* tai *aquavit* on kuminan tai tillin siemenillä taikka näillä molemmilla maustettu tislattu alkoholijuoma, joka valmistetaan maatalousperäisestä etyylialkoholista ja maustetaan kasveista tai mausteista valmistetuilla tisleillä.
- b) *Akvavitin* tai *aquavitin* alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 37,5 tilavuusprosenttia.
- c) Lisäksi voidaan käyttää luontaisia aromiaineita tai aromivalmisteita taikka näitä molempia, mutta näiden juomien aromin on oltava pääosin peräisin tisleestä, joka valmistetaan kuminan (*Carum carvi* L.) tai tillin (*Anethum graveolens* L.) siemenistä taikka näistä molemmista; eteeristen öljyjen käyttö on kiellettyä.
- d) Karvasaineet eivät saa olla makua selvästi määrääviä; kuiva-ainepitoisuus saa olla enintään 1,5 grammaa 100 millilitrassa.

25. Aniksella maustettu tislattu alkoholijuoma

- a) Aniksella maustettu tislattu alkoholijuoma on tislattu alkoholijuoma, joka valmistetaan maustamalla maatalousperäistä etyylialkoholia tähtianiksesta (*Illicium verum* Hook f.), aniksesta (*Pimpinella anisum* L.) tai saksankuminasta (*Foeniculum vulgare* Mill.) valmistetuilla luontaisilla uutteilla tai jonkin muun kasvin sellaisella luontaisella uutteella, jonka pääaromiaiaine on jokin edellä mainituista; valmistuksessa on käytettävä jotain seuraavista menetelmistä tai niiden yhdistelmää:
 - i) maserointi tai tislaaminen tai nämä molemmat;
 - ii) alkoholin uudelleentislaus edellä mainittujen kasvien siementen tai muiden osien kanssa;
 - iii) aniksenmakuisista kasveista tislaamalla saatujen luontaisten uutteen lisääminen.
- b) Aniksella maustetun tislattun alkoholijuoman alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 15 tilavuusprosenttia.
- c) Aniksella maustetun tislattun alkoholijuoman valmistuksessa saa käyttää ainoastaan luontaisia aromiaineita ja aromivalmisteita.
- d) Myös muita luontaisia kasviuutteita tai aromaattisia siemeniä voidaan käyttää, mutta aniksen maun on säilyttävä hallitsevana.

26. Pastis

- a) *Pastis* on aniksella maustettu tislattu alkoholijuoma, joka sisältää myös lakritsijuuren (*Glycyrrhiza* spp.) luontaista uutetta, jolloin juomassa on ”kalkoneina” tunnettuja väriaineita ja glysyrritsiinihappoa vähintään 0,05 grammaa ja enintään 0,5 grammaa litrassa.
- b) *Pastiksen* alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 40 tilavuusprosenttia.
- c) *Pastiksen* valmistuksessa saa käyttää ainoastaan luontaisia aromiaineita ja aromivalmisteita.
- d) *Pastis* sisältää sokeria alle 100 grammaa litraa kohden inverttisokerina ilmaistuna sekä anetolia vähintään 1,5 grammaa ja enintään 2 grammaa litrassa.

27. Pastis de Marseille

- a) *Pastis de Marseille* on *pastis*, joka sisältää anetolia 2 grammaa litrassa.
- b) *Pastis de Marseillen* alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 45 tilavuusprosenttia.
- c) *Pastis de Marseillen* valmistuksessa saa käyttää ainoastaan luontaisia aromiaineita ja aromivalmisteita.

28. Anis

- a) *Anis* on aniksella maustettu tislattu alkoholijuoma, jolle ominainen aromi on peräisin yksinomaan aniksesta (*Pimpinella anisum* L.) tai tähtianiksesta (*Illicium verum* Hook f.) tai saksankuminasta (*Foeniculum vulgare* Mill.) taikka niiden yhdistelmästä.
- b) *Aniksen* alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 37 tilavuusprosenttia.
- c) *Aniksen* valmistuksessa saa käyttää ainoastaan luontaisia aromiaineita ja aromivalmisteita.

29. Tislattu anis

- a) Tislattu *anis* on *anis*, joka sisältää alkoholia, joka on tislattu luokassa 28 olevassa a alakohdassa tarkoitettujen siementen kanssa ja maantieteellisten merkintöjen tapauksessa mastiksin sekä muiden aromaattisten siemenien, kasvien ja hedelmien kanssa; tällaisen alkoholin osuuden on oltava vähintään 20 prosenttia tislattun *aniksen* sisältämästä alkoholista.
- b) Tislattun *aniksen* alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 35 tilavuusprosenttia.
- c) Tislattun *aniksen* valmistuksessa saa käyttää ainoastaan luontaisia aromiaineita ja aromivalmisteita.

30. Karvaanmakuinen tislattu alkoholijuoma eli bitter

- a) Karvaanmakuinen tislattu alkoholijuoma eli *bitter* on voimakkaasti karvaanmakuinen tislattu alkoholijuoma, joka valmistetaan maustamalla maatalousperäistä etyylialkoholia aromiaineilla.
- b) Karvaanmakuisen tislattun alkoholijuoman eli *bitterin* alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 15 tilavuusprosenttia.
- c) Karvaanmakuista tislattua alkoholijuomaa tai *bitteriä* saa myydä myös nimityksellä ”katkero” tai ”*bitter*” joko ilman muita ilmaisuja tai muihin ilmaisiin yhdistettynä.

31. Maustettu vodka

- a) Maustettu vodka on vodkaa, jolle on annettu muu hallitseva maku kuin raaka-aineiden maku.
- b) Maustettun vodkan alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 37,5 tilavuusprosenttia.
- c) Maustettua vodkaa voidaan makeuttaa, sekoittaa, maustaa, kypsyttää tai värjätä.
- d) Maustettua vodkaa saa myös myydä jonkin hallitsevan maun nimellä, johon yhdistyy ilmaisu ”vodka”.

32. Likööri

- a) Likööri on tislattu alkoholijuoma,
- i) jonka vähimmäissokeripitoisuus inverttisokerina ilmaistuna on
- 70 grammaa litrassa kirsikkaliköörin osalta, jotka sisältävät ainoastaan kirsikoista valmistettua etyylialkoholia,
 - 80 grammaa litrassa gentianin tai vastaavien liköörien osalta, jotka on valmistettu käyttämällä ainoana aromaattisena aineena gentiania tai vastaavia kasveja,
 - 100 grammaa litrassa kaikissa muissa tapauksissa;
- ii) joka on valmistettu maatalousperäisestä etyylialkoholista tai maatalousperäisestä tisleestä tai yhdestä tai useammasta tislatusista alkoholijuomasta taikka näiden sekoituksista makeuttamalla ja lisäämällä yhtä tai useampaa aromia, maataloustuotetta tai elintarviketta.
- b) Liköörin alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 15 tilavuusprosenttia.
- c) Liköörin valmistuksessa saa käyttää ainoastaan aromiaineita ja aromivalmisteita. Seuraavien liköörien valmistuksessa saa kuitenkin käyttää ainoastaan luontaisia aromiaineita ja aromivalmisteita:
- i) hedelmäliköörit:
- mustaherukka,
 - kirsikka,
 - vadelma,
 - silkkiäismarja,
 - mustikka,
 - sitrushedelmät,
 - suomuurain,
 - mesimarja,
 - karpalo,
 - puolukka,
 - tyrnimarja,
 - ananas;
- ii) kasviliköörit:
- minttu,
 - gentian,
 - anis,
 - génépi,
 - masmalo.
- d) Unionissa tuotettujen liköörien esittelyssä saa käyttää seuraavia yhdistettyjä ilmaisuja, jos maatalousperäistä etyylialkoholia käytetään vakiintuneiden valmistusmenetelmien vuoksi:
- *prune brandy*,
 - *orange brandy*,
 - *apricot brandy*,
 - *cherry brandy*,
 - *solbaerrom*, kutsutaan myös nimellä mustaherukkarommi.

Kyseisten liköörien merkinnöissä ja esittelyssä yhdistetyn ilmaisun on esiinnyttävä merkinnöissä ja esittelyssä samalla rivillä samanlaisin kirjaimin samaa kirjasinlajia ja väriä käyttäen, ja ilmaisun ”likööri” on oltava yhdistetyn ilmaisun välittömässä läheisyydessä vähintään yhtä suurin kirjaimin. Jos alkoholi ei ole peräisin ilmoitetusta tislatusista alkoholijuomista, sen alkuperä on merkittävä merkintöihin samaan kenttään yhdistetyn ilmaisun ja ilmaisun ”likööri” kanssa joko ilmoittamalla maatalousperäisen alkoholin tyyppi tai lisäämällä ilmaisu ”maatalousperäinen alkoholi”, jota edeltää aina ilmaisu ”...sta/stä valmistettu” tai ”valmistettu käyttäen”.

33. Crème de (jota seuraa käytetyn hedelmän tai raaka-aineen nimi)

- a) Tislatus alkoholijuomat, jotka tunnetaan nimityksellä Crème de ... (jota seuraa käytetyn hedelmän tai raaka-aineen nimi), lukuun ottamatta maitotuotteita, ovat liköörejä, joiden sokeripitoisuus inverttisokerina ilmaistuna on vähintään 250 grammaa litrassa.
- b) Nimityksellä Crème de ... (jota seuraa käytetyn hedelmän tai raaka-aineen nimi) tunnetun liköörin alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 15 tilavuusprosenttia.
- c) Tähän tislattuun alkoholijuomaan sovelletaan luokalle 32 vahvistettuja sääntöjä, jotka koskevat likööreissä käytettäviä aromiaineita ja aromivalmisteita.
- d) Myyntinimitykseen voidaan lisätä ilmaisu ”likööri”.

34. Crème de cassis

- a) *Crème de cassis* on mustaherukkalikööri, jonka sokeripitoisuus inverttisokerina ilmaistuna on vähintään 400 grammaa litrassa.
- b) *Crème de cassisin* alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 15 tilavuusprosenttia.
- c) *Crème de cassisin* sovelletaan luokassa 32 vahvistettuja sääntöjä, jotka koskevat likööreissä käytettäviä aromiaineita ja aromivalmisteita.
- d) Myyntinimitykseen voidaan lisätä ilmaisu ”likööri”.

35. Guignolet

- a) *Guignolet* on likööri, joka valmistetaan maseroimalla kirsikoita maatalousperäisessä etyylialkoholissa.
- b) *Guignolet'n* alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 15 tilavuusprosenttia.
- c) *Guignolet'hen* sovelletaan luokassa 32 vahvistettuja sääntöjä, jotka koskevat likööreissä käytettäviä aromiaineita ja aromivalmisteita.
- d) Myyntinimitykseen voidaan lisätä ilmaisu ”likööri”.

36. Punch au rhum

- a) *Punch au rhum* on likööri, jonka alkoholipitoisuus on aikaansaatu yksinomaan rommilla.
- b) *Punch au rhumin* alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 15 tilavuusprosenttia.

- c) *Punch au rhumiin* sovelletaan luokassa 32 vahvistettuja sääntöjä, jotka koskevat likööreissä käytettäviä aromiaineita ja aromivalmisteita.
- d) Myyntinimitykseen voidaan lisätä ilmaisu ”likööri”.

37. Sloe gin

- a) *Sloe gin* on likööri, joka valmistetaan maseroimalla oratuomenmarjoja *ginissä* ja johon on mahdollisesti lisätty oratuomenmarjamehua.
- b) *Sloe ginin* alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 25 tilavuusprosenttia.
- c) *Sloe ginin* valmistuksessa saa käyttää ainoastaan luontaisia aromiaineita ja aromivalmisteita.
- d) Myyntinimitykseen voidaan lisätä ilmaisu ”likööri”.

38. Oratuomenmarjoilla maustettu tislattu alkoholijuoma eli *Pacharán*

Oratuomenmarjoilla maustettu tislattu alkoholijuoma eli *Pacharán* on tislattu alkoholijuoma,

- a) jossa oratuomenmarjan maku on hallitseva ja joka valmistetaan maseroimalla oratuomenmarjoja (*Prunus spinosa*) maatalousperäisessä etyylialkoholissa ja lisäämällä siihen aniksesta saatuja luontaisia uutteita tai aniksen tisleitä taikka näitä molempia;
- b) jonka alkoholipitoisuus on vähintään 25 tilavuusprosenttia;
- c) jonka valmistuksessa on käytetty vähintään 125 grammaa oratuomenmarjoja lopputuotteen litraa kohden;
- d) jonka sokeripitoisuus inverttisokerina ilmaistuna on 80–250 grammaa lopputuotteen litraa kohden;
- e) jonka aistinvaraiset ominaisuudet, väri ja maku ovat peräisin yksinomaan käytetyistä hedelmistä ja aniksesta.

Ilmaisia ”*Pacharán*” voidaan käyttää myyntinimityksenä vain silloin kun tuote on valmistettu Espanjassa. Kun tuote on valmistettu Espanjan ulkopuolella, ilmaisia ”*Pacharán*” voidaan käyttää ainoastaan niin, että sillä täydennetään myyntinimitystä ”oratuomenmarjoilla maustettu tislattu alkoholijuoma” ja sen yhteydessä on ilmaisu ”valmistettu ...”, jota seuraa sen jäsenvaltion tai kolmannen maan nimi, jossa juoma on valmistettu.

39. Sambuca

- a) *Sambuca* on seuraavien edellytysten mukainen väritön aniksella maustettu likööri:
 - i) se sisältää aniksen (*Pimpinella anisum* L.), tähtianiksen (*Illicium verum* L.) tai muiden aromaattisten yrttien tisleitä;
 - ii) sen sokeripitoisuus inverttisokerina ilmaistuna on vähintään 370 grammaa litrassa;
 - iii) sen luontaisen anetolin pitoisuus on vähintään 1 gramma mutta enintään 2 grammaa litrassa.
- b) *Sambucan* alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 38 tilavuusprosenttia.
- c) *Sambucaan* sovelletaan luokassa 32 vahvistettuja sääntöjä, jotka koskevat likööreissä käytettäviä aromiaineita ja aromivalmisteita.

- d) Myyntinimitykseen voidaan lisätä ilmaisu ”likööri”.

40. Maraschino, Marrasquino tai Maraskino

- a) *Maraschino, marrasquino* tai *maraskino* on väritön likööri, jonka aromi saadaan aikaan pääasiassa imeläkirsikan tisleellä tai sellaisen tuotteen tisleellä, joka saadaan maseroimalla imeläkirsikkaa tai kirsikan osia maatalousperäisessä alkoholissa, ja jonka sokeripitoisuus inverttisokerina ilmaistuna on vähintään 250 grammaa litrassa.
- b) *Maraschinon, marrasquinon* tai *maraskinon* alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 24 tilavuusprosenttia.
- c) *Maraschinoon, marrasquinoon* tai *maraskinoon* sovelletaan luokassa 32 vahvistettuja sääntöjä, jotka koskevat likööreissä käytettäviä aromiaineita ja aromivalmisteita.
- d) Myyntinimitykseen voidaan lisätä ilmaisu ”likööri”.

41. Nocino

- a) *Nocino* on likööri, jonka aromi saadaan pääasiassa aikaan maseroimalla tai tislamalla kokonaisia vihreitä saksanpähkinöitä (*Juglans regia* L.) tai toteuttamalla nämä molemmat toimet ja jonka sokeripitoisuus inverttisokerina ilmaistuna on vähintään 100 grammaa litrassa.
- b) *Nocinon* alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 30 tilavuusprosenttia.
- c) *Nocinon* sovelletaan luokalle 32 vahvistettuja sääntöjä, jotka koskevat likööreissä käytettäviä aromiaineita ja aromivalmisteita.
- d) Myyntinimitykseen voidaan lisätä ilmaisu ”likööri”.

42. Munalikööri tai advocaat tai avocat tai advokat

- a) Munalikööri tai *advocaat* tai *avocat* tai *advokat* on tislattu alkoholijuoma, joka on joko maustamatonta tai maustettua ja joka valmistetaan maatalousperäisestä etyylialkoholista, tisleestä tai tislatus alkoholista taikka näiden sekoituksesta ja jonka ainesosia ovat korkealaatuinen munankeltuainen, munanvalkuainen ja sokeri tai hunaja. Sokerin tai hunajan pitoisuuden on inverttisokerina ilmaistuna oltava vähintään 150 grammaa litrassa. Puhtaan munankeltuaisen vähimmäispitoisuuden on lopputuotteessa oltava 140 grammaa litrassa.
- b) Munaliköörin tai *advocaatin* tai *avocatin* tai *advokatin* alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 14 tilavuusprosenttia.
- c) Munaliköörin tai *advocaatin* tai *avocatin* tai *advokatin* valmistuksessa saa käyttää ainoastaan aromiaineita ja aromivalmisteita.

43. Munaa sisältävä likööri

- a) Munaa sisältävä likööri on tislattu alkoholijuoma, joka on joko maustamatonta tai maustettua ja joka valmistetaan maatalousperäisestä etyylialkoholista, tisleestä tai tislatus alkoholista tai näiden sekoituksesta ja jonka tyypillisiä ainesosia ovat korkealaatuinen munankeltuainen, munanvalkuainen ja sokeri tai hunaja. Sokerin tai hunajan pitoisuuden on inverttisokerina ilmaistuna oltava vähintään 150 grammaa litrassa. Munankeltuaisen vähimmäispitoisuuden on lopputuotteessa oltava 70 grammaa litrassa.
- b) Munaa sisältävän liköörin alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 15 tilavuusprosenttia.
- c) Munaa sisältävän liköörin valmistuksessa saa käyttää ainoastaan luontaisia aromiaineita ja aromivalmisteita.

44. Mistrà

- a) *Mistrà* on väritön tislattu alkoholijuoma, joka on maustettu aniksella tai luontaisella anetolilla ja joka on seuraavien edellytysten mukainen:
 - i) sen anetolin pitoisuus on vähintään 1 gramma mutta enintään 2 grammaa litrassa;
 - ii) se voi sisältää myös aromaattisten yrttien tislettä;
 - iii) se ei sisällä lisättyä sokeria.
- b) *Mistràn* alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 40 ja enintään 47 tilavuusprosenttia.

- c) *Mistràn* valmistuksessa saa käyttää ainoastaan luontaisia aromiaineita ja aromivalmisteita.

45. Väkevä glögi tai spritglögg

- a) *Väkevä glögi* tai *spritglögg* on tislattu alkoholiuoma, joka valmistetaan maustamalla maatalousperäistä etyylialkoholia neilikka- tai kaneliaromilla taikka näillä molemmilla käyttämällä jotakin seuraavista menetelmistä: maserointi tai tislaus, alkoholin tislaaminen uudelleen yhdessä edellä mainittujen kasvien kanssa, luontaisten neilikka- tai kaneliaromiaineiden lisääminen taikka näiden menetelmien yhdistelmä.
- b) *Väkevän glögin* tai *spritglöggin* alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 15 tilavuusprosenttia.
- c) Myös aromiaineita, aromivalmisteita ja muita aromeja voidaan käyttää, mutta edellä mainittujen mausteiden maun on oltava hallitseva.
- d) Viinin tai viinituotteiden pitoisuus saa olla enintään 50 prosenttia lopputuotteesta.

46. Berenburg tai Beerenburg

- a) *Berenburg* tai *Beerenburg* on seuraavien edellytysten mukainen tislattu alkoholiuoma:
 - i) se valmistetaan käyttäen maatalousperäistä etyylialkoholia;
 - ii) se valmistetaan maseroimalla hedelmiä tai kasveja tai näiden osia;
 - iii) sille ominainen aromi on peräisin gentianjuuren (*Gentiana lutea* L.), katajanmarjan (*Juniperus communis* L.) ja laakerinlehden (*Laurus nobilis* L.) tisleestä;
 - iv) sen väri vaihtelee vaaleanruskeasta tummanruskeaan;
 - v) sitä voidaan makeuttaa, mutta sokeripitoisuus inverttisokerina ilmaistuna saa olla enintään 20 grammaa litrassa.
- b) *Berenburgin* tai *Beerenburgin* alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 30 tilavuusprosenttia.
- c) *Berenburgin* tai *Beerenburgin* valmistuksessa saa käyttää ainoastaan luontaisia aromiaineita ja aromivalmisteita.

47. Hunaja- tai hunajasimanektari

- a) Hunaja- tai hunajasimanektari on alkoholiuoma, joka valmistetaan maustamalla käyneen hunajaliuoksen ja -tisleen tai maatalousperäisen etyylialkoholin taikka näiden molempien sekoitusta, joka sisältää vähintään 30 tilavuusprosenttia käynyttä hunajaliuosta.
- b) Hunaja- tai hunajasimanektarin alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 22 tilavuusprosenttia.
- c) Hunaja- tai hunajasimanektarin valmistuksessa voidaan käyttää ainoastaan luontaisia aromiaineita ja aromivalmisteita, mutta hunajan maun on oltava hallitseva.
- d) Hunaja- tai hunajasimanektari voidaan makeuttaa ainoastaan hunajalla.

II OSA

Erityissäännöt, jotka koskevat tiettyjä I osassa luettelemattomia tislattuja alkoholijuomia

1. *Rum-Verschnittia* tuotetaan Saksassa; se valmistetaan sekoittamalla rommia ja alkoholia siten, että vähintään 5 prosenttia lopputuotteen alkoholista on peräisin rommista. *Rum-Verschnittin* alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 37,5 tilavuusprosenttia. Esittelyssä ja merkinnöissä ilmaisun ”*Verschnitt*” on oltava samanlaisella, samankokoisella ja -värisellä kirjasinlajilla sekä samalla rivillä kuin ilmaisun ”*Rum*”; kun kyseessä ovat pullot, ilmaisujen on oltava etupuolen etiketissä. Tuotteen myyntinimityksen on oltava ”tislattu alkoholijuoma”. Jos tätä tuotetta myydään Saksan ulkopuolella, alkoholikoostumus on ilmoitettava etiketissä.

2. *Slivovicea* tuotetaan Tšekissä; se valmistetaan lisäämällä luumutisleeseen ennen lopullista tislausta maatalousperäistä etyylialkoholia siten, että vähintään 70 prosenttia lopputuotteen alkoholista on peräisin luumutisleestä. Tuotteen myyntinimityksen on oltava ”tislattu alkoholijuoma”. Nimitys *slivovice* voidaan lisätä, jos se tulee samaan kenttään etupuolen etikettiin. Jos *slivovicea* myydään Tšekin ulkopuolella, alkoholikoostumus on ilmoitettava etiketissä. Tällä säännöksellä ei rajoiteta nimityksen *slivovitz* käyttöä hedelmistä tislatuissa alkoholijuomissa tässä liitteessä olevassa I osassa olevan luokan 9 mukaisesti.