



ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ
ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Βρυξέλλες, 1.12.2016
COM(2016) 750 final

ANNEXES 1 to 2

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

στην

Πρόταση κανονισμού του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

**σχετικά με τον ορισμό, την παρουσίαση και την επισήμανση των αλκοολούχων ποτών,
τη χρήση των ονομασιών των αλκοολούχων ποτών στην παρουσίαση και επισήμανση
άλλων τροφίμων, καθώς και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων για τα
αλκοολούχα ποτά**

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΤΕΧΝΙΚΟΙ ΟΡΙΣΜΟΙ

Οι τεχνικοί ορισμοί, οι οποίοι αναφέρονται στο άρθρο 2 παράγραφος 2, είναι οι εξής:

- 1) «Αιθυλική αλκοόλη γεωργικής προέλευσης»: το αλκοολούχο υγρό που έχει τις ακόλουθες ιδιότητες:
 - α) οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: καμία ανιχνεύσιμη γεύση διαφορετική από τη γεύση των πρώτων υλών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή της·
 - β) ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 96,0 %·
 - γ) μέγιστες τιμές σε υπολειμματικά στοιχεία:
 - i) ολική οξύτητα, εκφραζόμενη σε γραμμάρια οξικού οξέος ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100 % vol.: 1,5·
 - ii) εστέρες, εκφραζόμενοι σε γραμμάρια οξικού αιθυλεστέρα ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100 % vol.: 1,3·
 - iii) αλδεΐδες, εκφραζόμενες σε γραμμάρια ακεταλδεΐδης ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100 % vol.: 0,5·
 - iv) ανώτερες αλκοόλες, εκφραζόμενες σε γραμμάρια 2-μεθυλο-προπανόλης-1 ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100 % vol.: 0,5·
 - v) μεθανόλη, εκφραζόμενη σε γραμμάρια ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100 % vol.: 30·
 - vi) στερεό υπόλειμμα, εκφραζόμενο σε γραμμάρια ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100 % vol.: 1,5·
 - vii) πτητικές αζωτούχες βάσεις, εκφραζόμενες σε γραμμάρια αζώτου ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100 % vol.: 0,1·
 - viii) φουρφουράλη: μη ανιχνεύσιμη.
- 2) «Απόσταγμα γεωργικής προέλευσης»: το αλκοολούχο υγρό που λαμβάνεται από την απόσταξη, ύστερα από αλκοολική ζύμωση, γεωργικών προϊόντων που περιλαμβάνονται στο παράρτημα Ι της Συνθήκης, το οποίο όμως δεν διαθέτει τις ιδιότητες της αιθυλικής αλκοόλης ούτε αλκοολούχου ποτού, αλλά έχει διατηρήσει το άρωμα και τη γεύση των πρώτων υλών που χρησιμοποιήθηκαν.

Όταν αναφέρονται οι χρησιμοποιηθείσες πρώτες ύλες, το απόσταγμα πρέπει να έχει ληφθεί αποκλειστικά και μόνο από τις συγκεκριμένες πρώτες ύλες.
- 3) «Γλύκανση»: η χρησιμοποίηση, κατά την παρασκευή αλκοολούχων ποτών, ενός ή περισσότερων από τα ακόλουθα προϊόντα:
 - α) ημίλευκης ζάχαρης, λευκής ζάχαρης, υπέρλευκης ζάχαρης, δεξτρόζης, φρουκτόζης, σιροπιού γλυκόζης, διαλύματος ζάχαρης, διαλύματος ιμβερτοποιημένου σακχάρου και σιροπιού ιμβερτοποιημένου σακχάρου, όπως ορίζονται στην οδηγία 2001/111/EK του Συμβουλίου¹.
 - β) ανακαθαρισμένου συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών, συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών, νωπού γλεύκους σταφυλιών·

¹ Οδηγία 2001/111/EK του Συμβουλίου, της 20ής Δεκεμβρίου 2001, για ορισμένα σάκχαρα που προορίζονται για τη διατροφή του ανθρώπου (ΕΕ L 10 της 12.1.2002, σ. 53).

- γ) καραμελοποιημένης ζάχαρης, η οποία είναι το προϊόν που λαμβάνεται αποκλειστικά με ελεγχόμενη θέρμανση σακχαρόζης, χωρίς προσθήκη βάσεων, μεταλλικών οξέων ή άλλων χημικών πρόσθετων·
 - δ) μελιού, όπως ορίζεται στην οδηγία 2001/110/EK του Συμβουλίου².
 - ε) σιροπιού από χαρούπια (χαρουπόμελου)·
 - ε) κάθε άλλου φυσικού υδατάνθρακα που επιφέρει ανάλογο αποτέλεσμα με εκείνο των προϊόντων που αναφέρονται στα στοιχεία α) έως ε).
- 4) «Προσθήκη αλκοόλης»: η προσθήκη αιθυλικής αλκοόλης γεωργικής προέλευσης ή αποσταγμάτων γεωργικής προέλευσης, ή και των δύο, σε αλκοολούχο ποτό.
- 5) «Προσθήκη νερού»: η προσθήκη νερού το οποίο μπορεί να έχει υποβληθεί σε απόσταξη, απιονισμό, καθαρισμό με ιονανταλλαγή ή αποσκήρυνση κατά την παρασκευή αλκοολούχων ποτών. Η εν λόγω προσθήκη επιτρέπεται υπό τον όρο ότι η ποιότητα του νερού είναι σύμφωνη με τις διατάξεις της οδηγίας 98/83/EK του Συμβουλίου³ και της οδηγίας 2009/54/EK του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου⁴ και ότι ο αλκοολικός τίτλος του αλκοολούχου ποτού, μετά την προσθήκη, εξακολουθεί να είναι σύμφωνος με τον ελάχιστο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο που προβλέπεται στο πλαίσιο της σχετικής κατηγορίας των αλκοολούχων ποτών.
- 6) «Σύμμιξη»: η ανάμειξη δύο ή περισσότερων αλκοολούχων ποτών της ίδιας κατηγορίας, μεταξύ των οποίων δεν εμφανίζονται ουσιώδεις διαφορές ως προς τη σύνθεση, παρά μόνο διαφορές που οφείλονται σε έναν ή περισσότερους από τους ακόλουθους παράγοντες:
- α) τη μέθοδο παρασκευής·
 - β) τους χρησιμοποιούμενους αποστακτήρες·
 - γ) τη διάρκεια ωρίμασης ή παλαίωσης·
 - δ) τη γεωγραφική περιοχή παραγωγής.
- Το παραγόμενο με τον τρόπο αυτό αλκοολούχο ποτό είναι της ίδιας κατηγορίας με τα αρχικά αλκοολούχα ποτά πριν από τη σύμμιξή τους.
- 7) «Ωρίμαση ή παλαίωση»: η διεργασία κατά την οποία αφήνονται να εξελιχθούν φυσικά, σε κατάλληλα δοχεία, ορισμένες αντιδράσεις που προσδίδουν στο αλκοολούχο ποτό οργανοληπτικές ιδιότητες, τις οποίες αυτό δεν διέθετε προηγουμένως.
- 8) «Αρωματικές ύλες»: οι «αρωματικές ύλες» όπως ορίζονται στο άρθρο 3 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1334/2008.
- 9) «Αρωματική ουσία»: η «αρωματική ουσία» όπως ορίζεται στο άρθρο 3 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1334/2008.
- 10) «Φυσική αρωματική ουσία»: η «φυσική αρωματική ουσία» όπως ορίζεται στο άρθρο 3 παράγραφος 2 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1334/2008.

² Οδηγία 2001/110/EK του Συμβουλίου, της 20ής Δεκεμβρίου 2001, για το μέλι (ΕΕ L 10 της 12.1.2002, σ. 47).

³ Οδηγία 98/83/EK του Συμβουλίου, της 3ης Νοεμβρίου 1998, σχετικά με την ποιότητα του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης (ΕΕ L 330 της 5.12.1998, σ. 32).

⁴ Οδηγία 2009/54/EK του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 18ης Ιουνίου 2009, σχετικά με την εκμετάλλευση και τη θέση στο εμπόριο των φυσικών μεταλλικών νερών (ΕΕ L 164 της 26.6.2009, σ. 45).

- 11) «Αρωματικό παρασκεύασμα»: το «αρωματικό παρασκεύασμα» όπως ορίζεται στο άρθρο 3 παράγραφος 2 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1334/2008.
- 12) «Άλλη αρωματική ύλη»: η «άλλη αρωματική ύλη» όπως ορίζεται στο άρθρο 3 παράγραφος 2 στοιχείο η) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1334/2008.
- 13) «Χρωστικές»: οι «χρωστικές» όπως ορίζονται στο σημείο 2 του παραρτήματος Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου⁵.
- 14) «Χρωματισμός»: η χρήση, κατά την παρασκευή αλκοολούχου ποτού, μίας ή περισσότερων χρωστικών, όπως αυτές ορίζονται στο σημείο 2 του παραρτήματος Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008.
- 15) «Κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος»: ο λόγος του όγκου της καθαρής αλκοόλης, σε θερμοκρασία 20° C, που περιέχεται στο συγκεκριμένο προϊόν προς τον συνολικό όγκο του προϊόντος αυτού στην ίδια θερμοκρασία.
- 16) «Περιεκτικότητα σε πτητικές ουσίες»: η ποσότητα των άλλων πτητικών ουσιών, εκτός της αιθυλικής αλκοόλης και μεθανόλης, που περιέχεται σε αλκοολούχο ποτό προερχόμενο αποκλειστικά με απόσταξη και η οποία οφείλεται μόνο στην απόσταξη ή επαναπόσταξη των πρώτων υλών που χρησιμοποιήθηκαν.
- 17) «Συσκευασία»: τα προστατευτικά περιτυλίγματα, χαρτόκουτα, θήκες, περιέκτες και φιάλες που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά και πώληση αλκοολούχων ποτών.

⁵ Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 16ης Δεκεμβρίου 2008 που αφορά τα πρόσθετα τροφίμων (ΕΕ L 354 της 31.12.2008, σ. 16).

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΜΕΡΟΣ I

Κατηγορίες αλκοολούχων ποτών

1. Ρούμι

- α) Το ρούμι είναι ένα από τα εξής:
 - i) αλκοολούχο ποτό που παράγεται αποκλειστικά με αλκοολική ζύμωση και απόσταξη, είτε μελάσας ή σιροπιών λαμβανομένων κατά την παρασκευή ζάχαρης από ζαχαροκάλαμο, είτε αυτούσιου χυμού ζαχαροκάλαμου, και αποστάζεται σε λιγότερο από 96 % vol., ώστε το προϊόν της απόσταξης να εμφανίζει διακριτά τα ειδικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που διαθέτει το ρούμι.
 - ii) αλκοολούχο ποτό που παράγεται αποκλειστικά με αλκοολική ζύμωση και απόσταξη χυμού ζαχαροκάλαμου και το οποίο εμφανίζει τα ιδιαίτερα αρωματικά χαρακτηριστικά που διαθέτει το ρούμι και περιεκτικότητα σε πτητικές ουσίες τουλάχιστον 225 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100 % vol.. Το αλκοολούχο αυτό ποτό μπορεί να διατίθεται στην αγορά με τον όρο «γεωργικό», ο οποίος προσδιορίζει την επωνυμία πώλησης «ρούμι», ακολουθούμενο από οποιαδήποτε καταχωρισμένη γεωγραφική ένδειξη των γαλλικών υπερπόντιων διαμερισμάτων και της αυτόνομης περιφέρειας της Μαδέρας.
- β) Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος για το ρούμι είναι 37,5 %.
- γ) Δεν προστίθεται αλκοόλη, όπως ορίζεται στο σημείο 4 του παραρτήματος I, αραιωμένη ή μη.
- δ) Το ρούμι δεν αρωματίζεται.
- ε) Το ρούμι μπορεί να περιέχει μόνο πρόσθετο καραμελόχρωμα ως μέσο προσαρμογής του χρώματος.
- στ) Οι γεωγραφικές ενδείξεις για αυτήν την κατηγορία μπορεί να συμπληρώνονται με τη λέξη «traditionnel», όταν το ρούμι παράγεται με απόσταξη σε λιγότερο από 90 % vol., ύστερα από αλκοολική ζύμωση αλκοολογόνων υλών που κατάγονται αποκλειστικά από τον συγκεκριμένο τόπο παραγωγής. Το ρούμι αυτό πρέπει να έχει περιεκτικότητα σε πτητικές ουσίες τουλάχιστον 225 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100 % vol. και να μην έχει υποστεί γλύκανση. Η χρήση της λέξης «traditionnel» δεν εμποδίζει τη χρήση των όρων «από παραγωγή ζάχαρης» ή «γεωργικό», οι οποίοι μπορούν να προστίθενται στην επωνυμία πώλησης «ρούμι» που συνοδεύει τις γεωγραφικές ενδείξεις που αναφέρονται στο στοιχείο α) σημείο ii).

Η παρούσα διάταξη δεν θίγει τη χρήση της λέξης «traditionnel» για όλα τα προϊόντα που δεν εμπίπτουν στην κατηγορία αυτή, σύμφωνα με τα ειδικά κριτήρια των προϊόντων αυτών.

2. Whisky ή Whiskey

- α) Το Whisky ή whiskey είναι αλκοολούχο ποτό που παράγεται αποκλειστικά από την εκτέλεση όλων των παρακάτω διαδικασιών παρασκευής:

- i) απόσταξη γλεύκους, που παρασκευάζεται από βυνοποιημένα σιτηρά, με ή χωρίς την παρουσία ολόκληρων σπόρων άλλων σιτηρών, και το οποίο:
 - σακχαροποιείται από τη διάσπαση της βύνης που περιέχει, με ή χωρίς άλλα φυσικά ένζυμα,
 - υφίσταται ζύμωση υπό την επίδραση ζυμών,
 - ii) μία ή περισσότερες αποστάξεις σε βαθμό χαμηλότερο από 94,8 % vol., ώστε το προϊόν της απόσταξης να έχει άρωμα και γεύση που προέρχονται από τις χρησιμοποιηθείσες πρώτες ύλες·
 - iii) παλαίωση του τελικού προϊόντος απόσταξης επί τρία τουλάχιστον έτη σε ξύλινα βαρέλια, των οποίων η χωρητικότητα δεν υπερβαίνει τα 700 λίτρα.
- Το τελικό προϊόν απόσταξης, στο οποίο μπορεί να προστίθεται μόνο νερό και καθαρό καραμελόχρωμα (για χρωματισμό), διατηρεί το χρώμα, το άρωμα και τη γεύση που είναι αποτέλεσμα της αναφερόμενης στα σημεία i), ii) και iii) διεργασίας παραγωγής.
- β) Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του whisky ή whiskey είναι 40 %.
 - γ) Δεν προστίθεται αλκοόλη, όπως ορίζεται στο σημείο 54 του παραρτήματος I, αραιωμένη ή μη.
 - δ) Το whisky ή whiskey δεν υποβάλλεται σε γλύκανση ή αρωματισμό, ούτε περιέχει άλλα πρόσθετα εκτός από το καθαρό καραμελόχρωμα το οποίο χρησιμοποιείται για τον χρωματισμό.

3. Απόσταγμα σιτηρών

- α) Αλκοολούχα ποτά σιτηρών είναι τα αλκοολούχα ποτά τα οποία παράγονται αποκλειστικά με απόσταξη ζυμωθέντος γλεύκους, από ολόκληρους σπόρους σιτηρών, και τα οποία εμφανίζουν οργανοληπτικά χαρακτηριστικά προερχόμενα από τις χρησιμοποιηθείσες πρώτες ύλες.
- β) Με εξαίρεση το «Korn», ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των αλκοολούχων ποτών σιτηρών είναι 37 %.
- γ) Δεν προστίθεται αλκοόλη, όπως ορίζεται στο σημείο 4 του παραρτήματος I, αραιωμένη ή μη.
- δ) Τα αλκοολούχα ποτά σιτηρών δεν αρωματίζονται.
- ε) Τα αλκοολούχα ποτά σιτηρών μπορούν να περιέχουν μόνο πρόσθετο καραμελόχρωμα ως μέσο προσαρμογής του χρώματος.
- στ) Τα αλκοολούχα ποτά σιτηρών μπορούν να φέρουν την επωνυμία πώλησης «απόσταγμα σιτηρών», αν έχουν ληφθεί με απόσταξη, σε λιγότερο από 95 % vol., γλεύκους, από ολόκληρους σπόρους σιτηρών, που έχει υποστεί ζύμωση και εμφανίζει οργανοληπτικά χαρακτηριστικά προερχόμενα από τις χρησιμοποιηθείσες πρώτες ύλες.

4. Απόσταγμα οίνου

- α) Απόσταγμα οίνου είναι το αλκοολούχο ποτό που πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

- i) παράγεται αποκλειστικά με απόσταξη, σε βαθμό χαμηλότερο από 86 % vol., οίνου ή αλκοολωμένου οίνου ή με επαναπόσταξη προϊόντος απόσταξης οίνου σε βαθμό χαμηλότερο από 86 % vol.
- ii) έχει περιεκτικότητα σε πτητικές ουσίες τουλάχιστον 125 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100 % vol.
- iii) έχει μέγιστη περιεκτικότητα σε μεθανόλη 200 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100 % vol.
- β) Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του αποστάγματος οίνου είναι 37,5 %.
- γ) Δεν προστίθεται αλκοόλη, όπως ορίζεται στο σημείο 4 του παραρτήματος I, αραιωμένη ή μη.
- δ) Το απόσταγμα οίνου δεν αρωματίζεται. Αυτό δεν αποκλείει τις παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής.
- ε) Το απόσταγμα οίνου μπορεί να περιέχει μόνο πρόσθετο καραμελόχρωμα ως μέσο προσαρμογής του χρώματος.
- στ) Σε περίπτωση που το απόσταγμα οίνου έχει υποστεί παλαίωση, μπορεί να συνεχίσει να διατίθεται στην αγορά ως «απόσταγμα οίνου» υπό την προϋπόθεση ότι η διάρκεια της παλαίωσης είναι τουλάχιστον ίση προς τη διάρκεια της παλαίωσης που προβλέπεται για το αλκοολούχο ποτό όπως ορίζεται στην κατηγορία 5.

5. Brandy ή Weinbrand

- α) Brandy ή Weinbrand είναι το αλκοολούχο ποτό που πληροί τις εξής προϋποθέσεις:
 - i) παράγεται από αποστάγματα οίνου, με ή χωρίς την προσθήκη προϊόντος απόσταξης οίνου που έχει αποσταχθεί σε λιγότερο από 94,8 % vol., υπό τον όρο ότι αυτό το προϊόν απόσταξης οίνου δεν υπερβαίνει κατ' ανώτατο όριο το 50 % της περιεκτικότητας σε καθαρή αλκοόλη του τελικού προϊόντος.
 - ii) έχει υποστεί παλαίωση σε δρύινα δοχεία επί ένα τουλάχιστον έτος ή επί έξι τουλάχιστον μήνες, εάν πρόκειται για δρύινα βαρέλια το καθένα από τα οποία έχει χωρητικότητα μικρότερη των 1.000 λίτρων.
 - iii) έχει περιεκτικότητα σε πτητικές ουσίες τουλάχιστον 125 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100 % vol., οφειλόμενη αποκλειστικά στην απόσταξη ή επαναπόσταξη των πρώτων υλών που χρησιμοποιήθηκαν.
 - iv) έχει μέγιστη περιεκτικότητα σε μεθανόλη 200 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100 % vol.
- β) Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του brandy ή Weinbrand είναι 36 %.
- γ) Δεν προστίθεται αλκοόλη, όπως ορίζεται στο σημείο 4 του παραρτήματος I, αραιωμένη ή μη.
- δ) Το Brandy ή Weinbrand δεν αρωματίζεται. Αυτό δεν αποκλείει τις παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής.
- ε) Το Brandy ή Weinbrand μπορεί να περιέχει μόνο πρόσθετο καραμελόχρωμα ως μέσο προσαρμογής του χρώματος.

6. Απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής

- α) Απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής είναι το αλκοολούχο ποτό που πληροί τους ακόλουθους όρους:
- i) παράγεται αποκλειστικά με ζύμωση στεμφύλων, σταφυλής ακολουθούμενη από απόσταξη, είτε κατευθείαν με υδρατμούς, είτε ύστερα από προσθήκη νερού·
 - ii) στα στέμφυλα είναι δυνατόν να προστίθεται οινολάσπη σε αναλογία που δεν υπερβαίνει τα 25 χιλιόγραμμα οινολάσπης ανά 100 χιλιόγραμμα χρησιμοποιηθέντων στεμφύλων σταφυλής·
 - iii) η ποσότητα της προερχόμενης από την οινολάσπη αλκοόλης δεν μπορεί να υπερβαίνει το 35% της συνολικής ποσότητας αλκοόλης που περιέχει το τελικό προϊόν·
 - iv) η απόσταξη συντελείται παρουσία των στεμφύλων, σε λιγότερο από 86 % vol.·
 - v) επιτρέπεται η επαναπόσταξη στον ίδιο αλκοολικό τίτλο·
 - vi) έχει περιεκτικότητα σε πτητικές ουσίες τουλάχιστον 140 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100 % vol. και μέγιστη περιεκτικότητα σε μεθανόλη 1 000 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100 % vol.
- β) Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του αποστάγματος στεμφύλων σταφυλής είναι 37,5 %.
- γ) Δεν προστίθεται αλκοόλη, όπως ορίζεται στο σημείο 4 του παραρτήματος I, αραιωμένη ή μη.
- δ) Το απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής δεν αρωματίζεται. Αυτό δεν αποκλείει τις παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής.
- ε) Το απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής μπορεί να περιέχει μόνο πρόσθετο καραμελόχρωμα ως μέσο προσαρμογής του χρώματος.

7. Απόσταγμα στεμφύλων φρούτων

- α) Απόσταγμα στεμφύλων φρούτων είναι το αλκοολούχο ποτό που πληροί τις εξής προϋποθέσεις:
- i) λαμβάνεται αποκλειστικά από τη ζύμωση και απόσταξη, σε λιγότερο από 86 % vol., στεμφύλων φρούτων, εξαιρουμένων των στεμφύλων σταφυλής·
 - ii) έχει ελάχιστη περιεκτικότητα σε πτητικές ουσίες 200 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100 % vol.·
 - iii) έχει μέγιστη περιεκτικότητα σε μεθανόλη 1 500 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100 % vol.·
 - iv) προκειμένου για απόσταγμα πυρηνόκαρπων φρούτων, έχει μέγιστη περιεκτικότητα σε υδροκυάνιο 7 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100 % vol.·
 - v) επιτρέπεται η επαναπόσταξη στον ίδιο αλκοολικό βαθμό, σύμφωνα με το σημείο i).

- β) Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του αποστάγματος στεμφύλων φρούτων είναι 37,5 %.
- γ) Δεν προστίθεται αλκοόλη, όπως ορίζεται στο σημείο 4 του παραρτήματος I, αραιωμένη ή μη.
- δ) Το απόσταγμα στεμφύλων φρούτων δεν αρωματίζεται.
- ε) Το απόσταγμα στεμφύλων φρούτων μπορεί να περιέχει μόνο πρόσθετο καραμελόχρωμα ως μέσο προσαρμογής του χρώματος.
- στ) Η επωνυμία πώλησης είναι «απόσταγμα στεμφύλων» ακολουθούμενη από το όνομα του φρούτου. Εάν έχουν χρησιμοποιηθεί στέμφυλα πολλών διαφορετικών φρούτων, η επωνυμία πώλησης είναι «απόσταγμα στεμφύλων φρούτων».

8. Απόσταγμα σταφίδας ή raisin brandy

- α) Απόσταγμα σταφίδας ή raisin brandy είναι το αλκοολούχο ποτό το οποίο παράγεται αποκλειστικά με απόσταξη του προϊόντος που λαμβάνεται από την αλκοολική ζύμωση εκχυλίσματος σταφίδων των ποικιλιών «μαύρη κορινθιακή» ή «μοσχάτο Αλεξάνδρειας». Το προϊόν αυτό αποστάζεται σε λιγότερο από 94,5 % vol., κατά τρόπον ώστε το προϊόν της απόσταξης να έχει άρωμα και γεύση που προέρχονται από τις χρησιμοποιηθείσες πρώτες ύλες.
- β) Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του αποστάγματος σταφίδας ή raisin brandy είναι 37,5 %.
- γ) Δεν προστίθεται αλκοόλη, όπως ορίζεται στο σημείο 4 του παραρτήματος I, αραιωμένη ή μη.
- δ) Το απόσταγμα σταφίδας ή raisin brandy δεν αρωματίζεται.
- ε) Το απόσταγμα σταφίδας ή raisin brandy μπορεί να περιέχει μόνο πρόσθετο καραμελόχρωμα ως μέσο προσαρμογής του χρώματος.

9. Απόσταγμα φρούτων

- α) Απόσταγμα φρούτων είναι το αλκοολούχο ποτό που πληροί τις εξής προϋποθέσεις:
 - i) παράγεται αποκλειστικά με αλκοολική ζύμωση και απόσταξη ενός σαρκώδους καρπού ή γλεύκους του καρπού αυτού, ραγών ή λαχανικών, με ή χωρίς τους πυρήνες·
 - ii) αποστάζεται σε λιγότερο από 86 % vol., κατά τρόπον ώστε το προϊόν της απόσταξης να έχει άρωμα και γεύση που προέρχονται από τις αποσταχθείσες πρώτες ύλες·
 - iii) έχει περιεκτικότητα σε πτητικές ουσίες τουλάχιστον 200 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100 % vol.·
 - iv) προκειμένου για αποστάγματα πυρηνόκαρπων φρούτων, έχει μέγιστη περιεκτικότητα σε υδροκυάνιο 7 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100 % vol.
- β) Η μέγιστη περιεκτικότητα σε μεθανόλη του αποστάγματος φρούτων είναι 1 000 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100 % vol.

i) Ωστόσο, αν τα αποστάγματα φρούτων λαμβάνονται από τα φρούτα ή τις ράγες που αναφέρονται κατωτέρω, η μέγιστη περιεκτικότητα σε μεθανόλη είναι 1 200 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100 % vol.:

- δαμάσκηνα (*Prunus domestica* L.),
- κορόμηλα (*Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.),
- δαμάσκηνα ποικιλίας *quetsch* (*Prunus domestica* L.),
- μήλα (*Malus domestica* Borkh.),
- αχλάδια (*Pyrus communis* L.) εκτός από τα αχλάδια ποικιλίας Williams (*Pyrus communis* L. cv «Williams»),
- σμέουρα (*Rubus idaeus* L.),
- βατόμουρα (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),
- βερίκοκα (*Prunus armeniaca* L.),
- ροδάκινα (*Prunus persica* (L.) (Batsch),

ii) Ωστόσο, αν τα αποστάγματα φρούτων λαμβάνονται από τα φρούτα ή τις ράγες που αναφέρονται κατωτέρω, η μέγιστη περιεκτικότητα σε μεθανόλη είναι 1 350 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100 % vol.:

- αχλάδια της ποικιλίας Williams (*Pyrus communis* L. cv. «Williams»),
- φραγκοστάφυλα κόκκινα (*Ribes rubrum* L.),
- φραγκοστάφυλα μαύρα (*Ribes nigrum* L.),
- καρπούς σορβιάς (*Sorbus aucuparia* L.),
- καρπούς κουφοξυλιάς (*Sambucus nigra* L.),
- κυδώνια (*Cydonia oblonga* Mill.),
- καρποί αρκεύθου (*Juniperus communis* L. ή *Juniperus oxicedrus* L.).

γ) Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των αποσταγμάτων φρούτων είναι 37,5 %.

δ) Δεν προστίθεται αλκοόλη, όπως ορίζεται στο σημείο 4 του παραρτήματος I, αραιωμένη ή μη.

ε) Το απόσταγμα φρούτων δεν αρωματίζεται.

στ) Η επωνυμία πώλησης των αποσταγμάτων φρούτων είναι «απόσταγμα», με την προσθήκη του ονόματος του φρούτου, της ράγας ή του λαχανικού, όπως π.χ.: απόσταγμα κερασιών, το οποίο μπορεί επίσης να ονομάζεται *kirsch*, απόσταγμα δαμάσκηνων, το οποίο μπορεί επίσης να ονομάζεται *slivovitz*, απόσταγμα κορόμηλων, ροδάκινων, μήλων, αχλαδιών, βερίκοκων, σύκων, εσπεριδοειδών, σταφυλιών ή άλλου φρούτου.

Μπορούν επίσης να ονομάζονται *wasser*, σε συνδυασμό με το όνομα του φρούτου.

Το όνομα του φρούτου μπορεί να αντικαθιστά τη λέξη «απόσταγμα», ακολουθούμενη από το όνομα του φρούτου, εφόσον πρόκειται για τα ακόλουθα φρούτα:

- κορόμηλα (*Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.),
- δαμάσκηνα (*Prunus domestica* L.),
- δαμάσκηνα ποικιλίας *quetsch* (*Prunus domestica* L.),
- καρποί κουμαριάς (*Arbutus unedo* L.),
- μήλα της ποικιλίας «Golden Delicious».

Σε περίπτωση που υπάρχει κίνδυνος ο τελικός καταναλωτής να μην αντιλαμβάνεται εύκολα μία από τις εν λόγω επωνυμίες πώλησης που δεν περιλαμβάνουν τη λέξη «απόσταγμα», η επισήμανση και η παρουσίαση περιλαμβάνουν τη λέξη «απόσταγμα» η οποία μπορεί να συμπληρώνεται με επεξήγηση.

- ζ) Η ονομασία «Williams» μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για την πώληση αποστάγματος αχλαδιών που παράγεται αποκλειστικά από αχλάδια της ποικιλίας «Williams».
- η) Όταν συναποστάζονται δύο ή περισσότερα είδη φρούτων, ραγών ή λαχανικών, το προϊόν φέρει την επωνυμία πώλησης «απόσταγμα φρούτων» ή «απόσταγμα λαχανικών», ανάλογα με την περίπτωση. Η επωνυμία μπορεί να συμπληρώνεται με το όνομα κάθε φρούτου, ράγας ή λαχανικού, κατά φθίνουσα σειρά των ποσοτήτων που χρησιμοποιήθηκαν.

10. Απόσταγμα μηλίτη και απόσταγμα απίτη

- α) Το απόσταγμα μηλίτη και το απόσταγμα απίτη είναι αλκοολούχα ποτά που πληρούν τις εξής προϋποθέσεις:
 - i) παράγονται αποκλειστικά με απόσταξη σε λιγότερο από 86 % vol. μηλίτη ή απίτη κατά τρόπον ώστε το απόσταγμα να έχει άρωμα και γεύση που προέρχονται από τους καρπούς·
 - ii) έχουν περιεκτικότητα σε πτητικές ουσίες τουλάχιστον 200 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100 % vol.·
 - iii) έχουν μέγιστη περιεκτικότητα σε μεθανόλη 1 000 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100 % vol.
- β) Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του αποστάγματος μηλίτη και του αποστάγματος απίτη είναι 37,5 %.
- γ) Δεν προστίθεται αλκοόλη, όπως ορίζεται στο σημείο 4 του παραρτήματος I, αραιωμένη ή μη.
- δ) Τα αποστάγματα μηλίτη και απίτη δεν αρωματίζονται.
- ε) Τα αποστάγματα μηλίτη και απίτη μπορεί να περιέχουν μόνο πρόσθετο καραμελόχρωμα ως μέσο προσαρμογής του χρώματος.

11. Απόσταγμα μελιού

- α) Απόσταγμα μελιού είναι το αλκοολούχο ποτό που πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

- i) παράγεται αποκλειστικά με ζύμωση και απόσταξη γλεύκους μελιού·
- ii) αποστάζεται σε λιγότερο από 86 % vol., έτσι ώστε το προϊόν της απόσταξης να έχει οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που να προέρχονται από τις χρησιμοποιηθείσες πρώτες ύλες.
- β) Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του αποστάγματος μελιού είναι 35 %.
- γ) Δεν προστίθεται αλκοόλη, όπως ορίζεται στο σημείο 4 του παραρτήματος I, αραιωμένη ή μη.
- δ) Το απόσταγμα μελιού δεν αρωματίζεται.
- ε) Το απόσταγμα μελιού μπορεί να περιέχει μόνο πρόσθετο καραμελόχρωμα ως μέσο προσαρμογής του χρώματος.
- στ) Το απόσταγμα μελιού μπορεί να γλυκαίνεται μόνο με μέλι.

12. Hefebbrand

- α) Hefebbrand ή απόσταγμα λάσπης είναι το αλκοολούχο ποτό που παράγεται αποκλειστικά με απόσταξη, σε λιγότερο από 86 % vol., οινολάσπης ή λασπών από ζυμωθέντα φρούτα.
- β) Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του Hefebbrand ή αποστάγματος λάσπης είναι 38 %.
- γ) Δεν προστίθεται αλκοόλη, όπως ορίζεται στο σημείο 4 του παραρτήματος I, αραιωμένη ή μη.
- δ) Το Hefebbrand ή απόσταγμα λάσπης δεν αρωματίζεται.
- ε) Το Hefebbrand ή απόσταγμα λάσπης μπορεί να περιέχει μόνο πρόσθετο καραμελόχρωμα ως μέσο προσαρμογής του χρώματος.
- στ) Η επωνυμία πώλησης του Hefebbrand ή αποστάγματος λάσπης συμπληρώνεται με το όνομα των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών.

13. Bierbrand ή eau de vie de bière

- α) Το Bierbrand ή eau de vie de bière είναι το αλκοολούχο ποτό που λαμβάνεται αποκλειστικά από την απευθείας απόσταξη, υπό κανονική πίεση, σε λιγότερο από 86 % vol., προσφάτως παραχθέντος ζύθου κατά τρόπον ώστε το λαμβανόμενο απόσταγμα να εμφανίζει οργανοληπτικά χαρακτηριστικά προερχόμενα από τον ζύθο.
- β) Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του Bierbrand ή eau de vie de bière είναι 38 %.
- γ) Δεν προστίθεται αλκοόλη, όπως ορίζεται στο σημείο 4 του παραρτήματος I, αραιωμένη ή μη.
- δ) Το Bierbrand ή eau de vie de bière δεν αρωματίζεται.
- ε) Το Bierbrand ή eau de vie de bière μπορεί να περιέχει μόνο πρόσθετο καραμελόχρωμα ως μέσο προσαρμογής του χρώματος.

14. Torinambur

- α) Το Torinambur ή απόσταγμα κονδύλων ηλιάνθου είναι το αλκοολούχο ποτό που παράγεται αποκλειστικά με ζύμωση και απόσταξη, σε λιγότερο από 86 % vol., κονδύλων ηλιάνθου του κονδυλόρριζου (*Helianthus tuberosus* L.).
- β) Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του torinambur ή αποστάγματος κονδύλων ηλιάνθου είναι 38 %.
- γ) Δεν προστίθεται αλκοόλη, όπως ορίζεται στο σημείο 4 του παραρτήματος I, αραιωμένη ή μη.
- δ) Το Torinambur ή απόσταγμα κονδύλων ηλιάνθου δεν αρωματίζεται.
- ε) Το Torinambur ή απόσταγμα κονδύλων ηλιάνθου μπορεί να περιέχει μόνο πρόσθετο καραμελόχρωμα ως μέσο προσαρμογής του χρώματος.

15. Βότκα

- α) Βότκα είναι το αλκοολούχο ποτό που παράγεται από αιθυλική αλκοόλη γεωργικής προέλευσης λαμβανόμενη, κατόπιν ζύμωσης με ζύμες, από:

- πατάτες ή δημητριακά ή και τα δύο,
- άλλες γεωργικές πρώτες ύλες,

και η οποία αποστάζεται ή ανακαθαρίζεται ή και τα δύο έτσι ώστε να εξασθενίσουν επιλεκτικά τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που προέρχονται από τις χρησιμοποιούμενες πρώτες ύλες και τα παραπροϊόντα της ζύμωσης.

Η διεργασία αυτή είναι δυνατόν να ακολουθείται από επαναπόσταξη ή κατεργασία με κατάλληλα βοηθητικά μέσα επεξεργασίας ή και τα δύο, συμπεριλαμβανομένου του ενεργού άνθρακα, με σκοπό να προσδίδονται στο ποτό ειδικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Όσον αφορά την αιθυλική αλκοόλη γεωργικής προέλευσης, τηρούνται τα ανώτατα όρια υπολειμματικών στοιχείων που καθορίζονται στο παράρτημα I σημείο 1 με εξαίρεση τη μεθανόλη, της οποίας η περιεκτικότητα δεν υπερβαίνει τα 10 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100 % vol.

- β) Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος της βότκας είναι 37,5 %.
- γ) Οι μόνες αρωματικές ύλες που επιτρέπεται να προστίθενται είναι οι φυσικές αρωματικές ύλες που περιέχονται σε αποστάγματα των πρώτων υλών, οι οποίες υπέστησαν ζύμωση. Επιπλέον, μπορούν να προσδίδονται στο προϊόν και άλλα ειδικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά εκτός από το κυρίαρχο άρωμα/γεύση.
- δ) Η περιγραφή, παρουσίαση ή επισήμανση της βότκας που δεν παράγεται αποκλειστικά από γεώμηλα ή σιτηρά φέρει την ένδειξη «παρήχθη από...» και συμπληρώνεται με το όνομα των πρώτων υλών που χρησιμοποιήθηκαν για την παραγωγή της αιθυλικής αλκοόλης γεωργικής προέλευσης.

16. Απόσταγμα (ακολουθεί το όνομα του φρούτου που χρησιμοποιήθηκε) λαμβανόμενο με διαβροχή και απόσταξη

- α) Απόσταγμα (ακολουθεί το όνομα του φρούτου που χρησιμοποιήθηκε) που λαμβάνεται με διαβροχή και απόσταξη είναι το αλκοολούχο ποτό το οποίο πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

- i) παράγεται με διαβροχή φρούτων ή ραγών που αναφέρονται στο σημείο ii), μερικώς ή ουδόλως ζυμωθέντων, με δυνατότητα προσθήκης κατ' ανώτατο όριο 20 λίτρων αιθυλικής αλκοόλης γεωργικής προέλευσης ή αλκοολούχου ποτού ή αποστάγματος που προέρχεται από το ίδιο φρούτο, ή μείγματος αυτών, ανά 100 χιλιόγραμμα ζυμωθέντων φρούτων ή ραγών, την οποία ακολουθεί απόσταξη σε λιγότερο από 86 % vol.,
- ii) λαμβάνεται από τα ακόλουθα φρούτα ή ράγες:
- βατόμουρα (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),
 - φράουλες (*Fragaria* spp.),
 - μύρτιλλα/μυρτίδια (*Vaccinium myrtillus* L.),
 - σμέουρα (*Rubus idaeus* L.),
 - κόκκινα φραγκοστάφυλα (*Ribes rubrum* L.),
 - λευκά φραγκοστάφυλα (*Ribes niveum* Lindl.),
 - μαύρα φραγκοστάφυλα (*Ribes nigrum* L.),
 - τσάπουρνα (*Prunus spinosa* L.),
 - καρπούς οικιακής σορβιάς (*Sorbus aucuparia* L.),
 - καρπούς πτηνόφιλης σορβιάς, κοινώς αγριοσορβιάς (*Sorbus domestica* L.),
 - καρπούς ελαιόπρινου ή ου (*Ilex aquifolium* και *Ilex cassine* L.),
 - καρπούς πλατανόφυλλης σορβιάς [*Sorbus torminalis* (L.Crantz),
 - καρπούς κουφοξυλιάς (*Sambucus nigra* L.),
 - αγκαθωτά φραγκοστάφυλα ή λαγοκέρασα (*Ribes uva-crispa* L. syn. *Ribes grossularia*),
 - ράγες οξυκόκκου (*Vaccinium* L. subgenus *Oxycoccus*),
 - καρπούς βακινίου του είδους «άμπελος των ιδαίων» (*Vaccinium vitis-idaea* L.),
 - αμερικανικά μύρτιλλα (*Vaccinium corymbosum* L.),
 - καρπούς ιπποφαούς του ραμνοειδούς (*Hippophae rhamnoides* L.),
 - καρπούς κυνορροδέας (*Rosa canina* L.),
 - αγριοβατόμουρα (*Rubus chamaemorus* L.),
 - έμπετρα (*Empetrum nigrum* L.),
 - καρπούς αρκτικής βάτου (*Rubus arcticus* L.),
 - καρπούς μυρτιάς (*Myrtus communis* L.),
 - μπανάνες (*Musa* spp.),
 - καρπούς πασιφλόρας (*Passiflora edulis* Sims),
 - πολυνησιακά δαμάσκηνα (*Spondias dulcis* Sol. ex Parkinson),
 - ισπανικά δαμάσκηνα ή mombin (*Spondias mombin* L.),
 - καρύδια (*Juglans regia* L.),
 - φουντούκια (*Corylus avellana*),
 - κάστανα (*Castanea sativa*),
 - εσπεριδοειδή (*Citrus* spp. L.),
 - φραγκόσυκα (*Opuntia ficus-indica*).

- β) Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του αποστάγματος (ακολουθεί το όνομα του φρούτου) που λαμβάνεται με διαβροχή και απόσταξη είναι 37,5 %.
- γ) Το απόσταγμα (ακολουθεί το όνομα του φρούτου) που λαμβάνεται με διαβροχή και απόσταξη δεν αρωματίζεται.
- δ) Όσον αφορά την επισήμανση και την παρουσίαση των παραγόμενων με διαβροχή και απόσταξη αποσταγμάτων (ακολουθεί το όνομα του φρούτου), η ένδειξη «ληφθέν με διαβροχή και απόσταξη» πρέπει να αναγράφεται στην παρουσίαση ή την επισήμανση με χαρακτήρες ίδιας γραμματοσειράς και ίδιου μεγέθους και χρώματος με τους χαρακτήρες που χρησιμοποιούνται για την ένδειξη «απόσταγμα (ακολουθεί το όνομα του φρούτου)», στο ίδιο οπτικό πεδίο με αυτή και, εφόσον πρόκειται για φιάλες, στην εμπρόσθια ετικέτα.

17. Geist (σε συνδυασμό με το όνομα του φρούτου ή της χρησιμοποιηθείσας πρώτης ύλης)

- α) Geist (σε συνδυασμό με το όνομα του φρούτου ή των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών) είναι το αλκοολούχο ποτό που λαμβάνεται με απόσταξη, ύστερα από διαβροχή μη ζυμωθέντων φρούτων και ραγών όπως αναφέρονται στην κατηγορία 16 στοιχείο α) σημείο ii) ή λαχανικών, καρπών με κέλυφος ή άλλων φυτικών υλών όπως βότανα ή ροδοπέταλα σε αιθυλική αλκοόλη γεωργικής προέλευσης, την οποία ακολουθεί απόσταξη σε λιγότερο από 86 % vol.
- β) Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του Geist (σε συνδυασμό με το όνομα του φρούτου ή των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών) είναι 37,5 %.
- γ) Το Geist (σε συνδυασμό με το όνομα του φρούτου ή των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών) δεν αρωματίζεται.

18. Γεντιανή

- α) Γεντιανή είναι το αλκοολούχο ποτό που παράγεται από απόσταγμα γεντιανής, το οποίο με τη σειρά του λαμβάνεται από τη ζύμωση ριζών γεντιανής με ή χωρίς προσθήκη αιθυλικής αλκοόλης γεωργικής προέλευσης.
- β) Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος της γεντιανής είναι 37,5 %.
- γ) Η γεντιανή δεν αρωματίζεται.

19. Αλκοολούχα ποτά αρωματισμένα με άρκευθο

- α) Αλκοολούχο ποτό με άρκευθο είναι το αλκοολούχο ποτό για την παραγωγή του οποίου χρησιμοποιείται αιθυλική αλκοόλη γεωργικής προέλευσης ή αλκοολούχο ποτό σιτηρών ή απόσταγμα σιτηρών με την προσθήκη καρπών αρκεύθου ή μείγμα αυτών (*Juniperus communis* L. ή *Juniperus oxicedrus* L.).
- β) Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του αλκοολούχου ποτού με άρκευθο είναι 30 %.
- γ) Μπορούν να χρησιμοποιούνται επιπλέον αρωματικές ουσίες ή αρωματικά παρασκευάσματα ή αρωματικά φυτά ή μέρη αρωματικών φυτών αρκεί τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της αρκεύθου να είναι αισθητά, ακόμα και αν είναι μερικές φορές εξασθενημένα.
- δ) Τα αλκοολούχα ποτά με άρκευθο μπορούν να φέρουν τις επωνυμίες πώλησης Wacholder ή genebra.

20. Τζιν

- α) Gin είναι το αλκοολούχο ποτό με άρκευθο για την παραγωγή του οποίου χρησιμοποιείται αιθυλική αλκοόλη γεωργικής προέλευσης με κατάλληλα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, στην οποία προστίθενται καρποί αρκεύθου (*Juniperus communis* L.).
- β) Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του gin είναι 37,5 %.
- γ) Μόνον αρωματικές ουσίες ή αρωματικά παρασκευάσματα ή και τα δύο χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του gin ούτως ώστε να υπερισχύει η γεύση του αρκεύθου.
- δ) Ο όρος «gin» μπορεί να συμπληρώνεται με τον όρο «dry» αν δεν περιέχονται πρόσθετες γλυκαντικές ύλες που υπερβαίνουν τα 0,1 γραμμάρια σακχάρων ανά λίτρο τελικού προϊόντος.

21. Αποσταγμένο gin

- α) Το αποσταγμένο gin είναι ένα από τα εξής:
 - i) αλκοολούχο ποτό με άρκευθο, το οποίο παράγεται αποκλειστικά με επαναπόσταξη αιθυλικής αλκοόλης γεωργικής προέλευσης, κατάλληλης ποιότητας, που έχει τα επιθυμητά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και αρχικό αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 96 % vol., μέσα σε άμβυκες που χρησιμοποιούνται κατά παράδοση για το gin, παρουσία καρπών αρκεύθου (*Juniperus communis* L.) και άλλων φυσικών φυτικών προϊόντων, εφόσον υπερισχύει η γεύση της αρκεύθου.
 - ii) μείγμα του προϊόντος αυτής της απόσταξης με αιθυλική αλκοόλη γεωργικής προέλευσης με την ίδια σύνθεση, καθαρότητα και αλκοολικό τίτλο· αρωματικές ουσίες ή αρωματικά παρασκευάσματα όπως ορίζονται στο στοιχείο γ) της κατηγορίας 20 ή και τα δύο μπορούν επίσης να χρησιμοποιηθούν για την προσθήκη αρώματος/γεύσης στο αποσταγμένο gin.
- β) Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του αποσταγμένου gin είναι 37,5 %.
- γ) Το gin που λαμβάνεται από την απλή προσθήκη αιθέριων ελαίων ή αρωματικών υλών σε αιθυλική αλκοόλη γεωργικής προέλευσης δεν θεωρείται αποσταγμένο gin.
- δ) Ο όρος «αποσταγμένο gin» μπορεί να συμπληρώνεται με τον όρο «dry» αν δεν περιέχονται πρόσθετες γλυκαντικές ύλες που υπερβαίνουν το 0,1 gr σακχάρων ανά λίτρο τελικού προϊόντος.

22. London gin

- α) Το London gin είναι ένας τύπος αποσταγμένου gin:
 - i) που λαμβάνεται αποκλειστικά από αιθυλική αλκοόλη γεωργικής προέλευσης, της οποίας η μέγιστη περιεκτικότητα σε μεθανόλη δεν υπερβαίνει τα 5 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100 % vol., και αποκτά το άρωμα/γεύση του αποκλειστικά με την επαναπόσταξη της αιθυλικής αλκοόλης γεωργικής προέλευσης σε παραδοσιακούς άμβυκες, παρουσία όλων των χρησιμοποιούμενων φυσικών φυτικών υλών.
 - ii) στο οποίο το προκύπτον απόσταγμα περιέχει τουλάχιστον 70 % αλκοόλης κατ' όγκο.

- iii) στην περίπτωση που προστίθεται άλλη αιθυλική αλκοόλη γεωργικής προέλευσης, πρέπει να συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις που αναφέρονται στο σημείο 1 του παραρτήματος I αλλά η περιεκτικότητα σε μεθανόλη δεν υπερβαίνει τα 5 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100 % vol.·
- iv) που δεν περιέχει πρόσθετες γλυκαντικές ύλες σε ποσότητα που να υπερβαίνει το 0,1 gr σακχάρων ανά λίτρο τελικού προϊόντος, ούτε χρωστικές ουσίες·
- v) που δεν περιέχει άλλα πρόσθετα συστατικά εκτός από νερό.
- β) Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του London gin είναι 37,5 %.
- γ) Η επωνυμία London gin μπορεί να συμπληρώνεται με τον όρο «dry».

23. Αλκοολούχα ποτά με κύμινο

- α) Αλκοολούχα ποτά με κύμινο είναι τα αλκοολούχα ποτά που παράγονται από αιθυλική αλκοόλη γεωργικής προέλευσης με την προσθήκη κύμινου (*Carum carvi* L.).
- β) Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του αλκοολούχου ποτού με κύμινο είναι 30 %.
- γ) Μπορούν να χρησιμοποιούνται επιπλέον αρωματικές ουσίες ή αρωματικά παρασκευάσματα αλλά πρέπει να υπερισχύει η γεύση του κύμινου.

24. Aknavit ή aquavit

- α) Aknavit ή aquavit είναι το αλκοολούχο ποτό με κύμινο ή σπόρους ανήθου, που παράγεται με τη χρήση αιθυλικής αλκοόλης γεωργικής προέλευσης στην οποία προστίθεται απόσταγμα αρωματικών φυτών ή μπαχαρικών.
- β) Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του aknavit ή aquavit είναι 37,5 %.
- γ) Μπορούν να χρησιμοποιούνται επιπλέον φυσικές αρωματικές ουσίες ή αρωματικά παρασκευάσματα ή και τα δύο αλλά το άρωμα/γεύση αυτών των ποτών οφείλεται σε μεγάλο βαθμό στα αποστάγματα σπόρων κύμινου ή σπόρων άνηθου (*Anethum graveolens* L.) ή και των δύο, ενώ η χρήση αιθερίων ελαίων απαγορεύεται.
- δ) Οι πικρές ουσίες δεν πρέπει να υπερισχύουν αισθητά στη γεύση· η περιεκτικότητα σε στερεό υπόλειμμα δεν υπερβαίνει τα 1,5 γραμμάρια ανά 100 χιλιοστόλιτρα.

25. Αλκοολούχα ποτά με άνισο

- α) Αλκοολούχο ποτό με άνισο είναι το αλκοολούχο ποτό που παράγεται με τη χρήση αιθυλικής αλκοόλης γεωργικής προέλευσης στην οποία προστίθενται φυσικά εκχυλίσματα αστεροειδούς ανίσου (*Illicium verum* Hook f.), ανίσου (κοινώς γλυκάνισου) (*Pimpinella anisum* L.), μάραθου (*Foeniculum vulgare* Mill.) ή οποιουδήποτε άλλου φυτού περιέχει το ίδιο βασικό αρωματικό συστατικό, και με μία από τις ακόλουθες μεθόδους ή με συνδυασμό των συγκεκριμένων μεθόδων:
 - i) διαβροχή ή απόσταξη ή και τα δύο·
 - ii) επαναπόσταξη της αλκοόλης παρουσία των σπόρων ή άλλων μερών των φυτών που αναφέρονται ανωτέρω·
 - iii) προσθήκη φυσικών, αποσταγμένων εκχυλισμάτων φυτών που έχουν άρωμα ανίσου.
- β) Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του αλκοολούχου ποτού με άνισο είναι 15 %.
- γ) Για την παρασκευή αλκοολούχων ποτών με άνισο μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο φυσικές αρωματικές ουσίες και αρωματικά παρασκευάσματα.
- δ) Συμπληρωματικά, μπορούν να χρησιμοποιούνται και άλλα φυσικά εκχυλίσματα φυτών ή αρωματικοί σπόροι αλλά πρέπει να υπερισχύει η γεύση του ανίσου.

26. Pastis

- α) Pastis είναι το αλκοολούχο ποτό με άνισο που περιέχει επίσης φυσικά εκχυλίσματα γλυκόριζας (*Glycyrrhiza* spp.), με αποτέλεσμα την παρουσία χρωστικών που ονομάζονται «χαλκόνες», καθώς και γλυκυρριζικού οξέος σε ελάχιστη και μέγιστη αναλογία 0,05 και 0,5 γραμμαρίων ανά λίτρο, αντίστοιχα.
- β) Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του pastis είναι 40 %.
- γ) Για την παρασκευή pastis μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο φυσικές αρωματικές ουσίες και αρωματικά παρασκευάσματα.

- δ) Το pastis έχει περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη σε ιμβερτοποιημένο σάκχαρο, μικρότερη από 100 γραμμάρια ανά λίτρο και ελάχιστη και μέγιστη περιεκτικότητα σε ανηθόλη 1,5 και 2 γραμμάρια ανά λίτρο, αντίστοιχα.

27. Pastis de Marseille

- α) Το pastis de Marseille είναι ένα pastis με περιεκτικότητα σε ανηθόλη 2 γραμμάρια ανά λίτρο.
- β) Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του pastis de Marseille είναι 45 %.
- γ) Για την παρασκευή pastis de Marseille μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο φυσικές αρωματικές ουσίες και αρωματικά παρασκευάσματα.

28. Anis

- α) Anis είναι το αλκοολούχο ποτό με άνισο, το χαρακτηριστικό άρωμα του οποίου προέρχεται αποκλειστικά από άνισο (*Pimpinella anisum* L.), αστεροειδές άνισο (*Illicium verum* Hook f.) ή μάραθο (*Foeniculum vulgare* Mill.) ή συνδυασμό αυτών.
- β) Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του anis είναι 37 %.
- γ) Για την παρασκευή anis μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο φυσικές αρωματικές ουσίες και αρωματικά παρασκευάσματα.

29. Αποσταγμένο άνισο

- α) Αποσταγμένο anis είναι το anis το οποίο περιέχει αλκοόλη που αποστάχθηκε παρουσία των σπόρων που αναφέρονται στην κατηγορία 28 στοιχείο α) και, αν πρόκειται για γεωγραφικές ενδείξεις, μαστίχας και άλλων αρωματικών σπόρων, φυτών ή φρούτων, υπό την προϋπόθεση ότι η εν λόγω αλκοόλη αποτελεί τουλάχιστον το 20 % του αλκοολικού τίτλου του αποσταγμένου anis.
- β) Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του αποσταγμένου anis είναι 35 %.
- γ) Για την παρασκευή αποσταγμένου anis μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο φυσικές αρωματικές ουσίες και αρωματικά παρασκευάσματα.

30. Πικρό αλκοολούχο ποτό ή bitter

- α) Πικρά αλκοολούχα ποτά ή bitter είναι αλκοολούχα ποτά με πικρή κυρίως γεύση που παράγονται με τη χρήση αιθυλικής αλκοόλης γεωργικής προέλευσης στην οποία προστίθενται αρωματικές ουσίες.
- β) Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του πικρού αλκοολούχου ποτού ή bitter είναι 15 %.
- γ) Τα πικρά αλκοολούχα ποτά ή bitter μπορούν επίσης να πωλούνται με την επωνυμία «amer» ή «bitter», με ή χωρίς προσθήκη άλλου όρου.

31. Αρωματισμένη βότκα

- α) Αρωματισμένη βότκα είναι η βότκα, η οποία έχει αποκτήσει διαφορετικό κυρίαρχο άρωμα/γεύση από το άρωμα/γεύση των πρώτων υλών.
- β) Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος της αρωματισμένης βότκας είναι 37,5 %.
- γ) Η αρωματισμένη βότκα μπορεί να υφίσταται γλύκανση, σύμμιξη, προσθήκη αρωμάτων, ωρίμαση ή χρωματισμό.

- δ) Η αρωματισμένη βότκα μπορεί επίσης να πωλείται με την επωνυμία «βότκα» σε συνδυασμό με το όνομα του κυρίαρχου αρώματος/κυρίαρχης γεύσης.

32. Λικέρ

- α) Λικέρ (ηδύποτο) είναι το αλκοολούχο ποτό που:
- i) έχει ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη σε ιμπερτοποιημένο σάκχαρο:
 - 70 γραμμάρια ανά λίτρο για τα λικέρ κερασιού/βύσσινου, των οποίων η αιθυλική αλκοόλη είναι αποκλειστικά απόσταγμα κερασιών/βύσσινων,
 - 80 γραμμάρια ανά λίτρο, στην περίπτωση των λικέρ γεντιανής ή παρόμοιων λικέρ που παρασκευάζονται με μόνη αρωματική ουσία τη γεντιανή ή παρόμοιου είδους φυτά,
 - 100 γραμμάρια ανά λίτρο σε κάθε άλλη περίπτωση,
 - ii) παράγεται με τη χρησιμοποίηση αιθυλικής αλκοόλης γεωργικής προέλευσης ή προϊόντος απόσταξης γεωργικής προέλευσης ή ενός ή περισσότερων αλκοολούχων ποτών ή μείγματος αυτών, τα οποία έχουν υποστεί γλύκανση και στα οποία έχουν προστεθεί μία ή περισσότερες αρωματικές ύλες, προϊόντα γεωργικής προέλευσης ή τρόφιμα.
- β) Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του λικέρ είναι 15 %.
- γ) Για την παρασκευή λικέρ μπορούν να χρησιμοποιούνται αρωματικές ουσίες και αρωματικά παρασκευάσματα. Ωστόσο, χρησιμοποιούνται μόνο φυσικές αρωματικές ουσίες και αρωματικά παρασκευάσματα για την παρασκευή των ακόλουθων λικέρ:
- i) λικέρ φρούτων:
 - βατόμουρων,
 - κερασιών/βύσσινων,
 - σμέουρων,
 - μούρων,
 - μύρτιλλων,
 - εσπεριδοειδών,
 - αγριοβατόμουρων,
 - καρπών αρκτικής βάτου,
 - ραγών οξυκόκκου,
 - καρπών βακινίου του είδους «άμπελος των ιδαίων»,
 - καρπών ιπποφαούς του ραμνοειδούς,
 - ανανάδων,
 - ii) λικέρ φυτών:
 - μέντας,
 - γεντιανής,
 - ανίσου (γλυκάνισου)
 - αψινθίου (génépi),
 - φαρμακευτικών φυτών.
- δ) Οι ακόλουθοι σύνθετοι όροι μπορούν να χρησιμοποιούνται για την παρουσίαση των λικέρ που παράγονται στην Ένωση στις περιπτώσεις όπου

χρησιμοποιείται αιθυλική αλκοόλη γεωργικής προέλευσης σύμφωνα με τις καθιερωμένες μεθόδους παραγωγής:

- prune-brandy,
- orange-brandy,
- apricot-brandy,
- cherry-brandy,
- solbaerrom, καλούμενο επίσης «ρούμι μαύρου φραγκοστάφυλου».

Όσον αφορά την επισήμανση και την παρουσίαση των ανωτέρω λικέρ, ο σύνθετος όρος πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα και στην παρουσίαση στην ίδια σειρά, με ομοιόμορφους χαρακτήρες της ίδιας γραμματοσειράς και του ίδιου χρώματος, ενώ η λέξη «λικέρ» πρέπει να αναγράφεται σε άμεση γειτνίαση με χαρακτήρες διαστάσεων όχι μικρότερων εκείνων που χρησιμοποιούνται για τους σύνθετους όρους. Εάν η αλκοόλη δεν προέρχεται από το αναφερόμενο αλκοολούχο ποτό, η προέλευσή της πρέπει να δηλώνεται στην ετικέτα στο ίδιο οπτικό πεδίο, όπως ο σύνθετος όρος και η λέξη «λικέρ», είτε με αναφορά στο είδος της γεωργικής αλκοόλης είτε με τις λέξεις «γεωργική αλκοόλη», των οποίων προηγείται πάντοτε η ένδειξη «παρασκευάζεται από» ή «παρασκευάζεται με χρήση».

33. Crème de (ακολουθεί το όνομα του φρούτου ή της πρώτης ύλης που χρησιμοποιήθηκε)

- α) Το αλκοολούχο ποτό που είναι γνωστό ως Crème de (ακολουθεί το όνομα του φρούτου ή της πρώτης ύλης που χρησιμοποιήθηκε), εξαιρουμένων των γαλακτοκομικών προϊόντων, είναι λικέρ με ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα ίση με 250 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε ιμπερτοποιημένο σάκχαρο.
- β) Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του crème de (ακολουθεί το όνομα του φρούτου ή της πρώτης ύλης που χρησιμοποιήθηκε) είναι 15 %.
- γ) Για το συγκεκριμένο αλκοολούχο ποτό εφαρμόζονται οι κανόνες που καθορίζονται στην κατηγορία 32 σχετικά με τις αρωματικές ουσίες και παρασκευάσματα για τα λικέρ.
- δ) Η επωνυμία πώλησης μπορεί να συμπληρώνεται με τον όρο «λικέρ».

34. Crème de cassis

- α) Crème de cassis είναι το λικέρ από μαύρα φραγκοστάφυλα, με ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα ίση με 400 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε ιμπερτοποιημένο σάκχαρο.
- β) Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του crème de cassis είναι 15 %.
- γ) Για το crème de cassis εφαρμόζονται οι κανόνες που καθορίζονται στην κατηγορία 32 σχετικά με τις αρωματικές ουσίες και τα αρωματικά παρασκευάσματα για τα λικέρ.
- δ) Η επωνυμία πώλησης μπορεί να συμπληρώνεται με τον όρο «λικέρ».

35. Guignolet

- α) Guignolet είναι το λικέρ που λαμβάνεται από τη διαβροχή κερασιών/βύσσινων σε αιθυλική αλκοόλη γεωργικής προέλευσης.
- β) Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του guignolet είναι 15 %.

γ) Για το guignolet ισχύουν οι κανόνες που καθορίζονται στην κατηγορία 32 σχετικά με τις αρωματικές ουσίες και τα αρωματικά παρασκευάσματα για τα λικέρ.

δ) Η επωνυμία πώλησης μπορεί να συμπληρώνεται με τον όρο «λικέρ».

36. Punch au rhum

α) Punch au rhum είναι το λικέρ, στο οποίο η περιεχόμενη αλκοόλη προέρχεται αποκλειστικά από ρούμι.

β) Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του punch au rhum είναι 15 %.

γ) Για το punch au rhum ισχύουν οι κανόνες που καθορίζονται στην κατηγορία 32 σχετικά με τις αρωματικές ουσίες και τα αρωματικά παρασκευάσματα για τα λικέρ.

δ) Η επωνυμία πώλησης μπορεί να συμπληρώνεται με τον όρο «λικέρ».

37. Sloe gin

α) Sloe gin είναι το λικέρ που παράγεται με διαβροχή τσάπουρνων σε gin, ενδεχομένως με προσθήκη χυμού τσάπουρνων.

β) Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος sloe gin είναι 25 %.

γ) Για την παρασκευή sloe gin μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο φυσικές αρωματικές ύλες και αρωματικά παρασκευάσματα.

δ) Η επωνυμία πώλησης μπορεί να συμπληρώνεται με τον όρο «λικέρ».

38. «Αλκοολούχο ποτό αρωματισμένο με τσάπουρνα ή Pacharán»

Αλκοολούχο ποτό αρωματισμένο με τσάπουρνα ή Pacharán είναι το αλκοολούχο ποτό:

α) στο οποίο υπερισχύει η γεύση των καρπών τσαπουρνιάς και λαμβάνεται με διαβροχή τσάπουρνων (*Prunus spinosa*) σε αιθυλική αλκοόλη γεωργικής προέλευσης, με την προσθήκη φυσικών εκχυλισμάτων ανίσου (κοινώς γλυκάνισου) ή αποσταγμάτων ανίσου ή και των δύο,

β) το οποίο έχει ελάχιστο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 25 %,

γ) για την παραγωγή του οποίου έχει χρησιμοποιηθεί ελάχιστη ποσότητα 125 γραμμαρίων καρπών τσαπουρνιάς ανά λίτρο τελικού προϊόντος,

δ) η περιεκτικότητα του οποίου σε σάκχαρο, εκφραζόμενη σε ιμβερτοποιημένο σάκχαρο, κυμαίνεται μεταξύ 80 και 250 γραμμαρίων ανά λίτρο τελικού προϊόντος,

ε) του οποίου τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, το χρώμα και η γεύση προέρχονται αποκλειστικά από τον χρησιμοποιούμενο καρπό και τον άνισο.

Ο όρος «Pacharán» μπορεί να χρησιμοποιείται ως ονομασία πώλησης μόνο στην περίπτωση που το προϊόν έχει παρασκευαστεί στην Ισπανία. Όταν το προϊόν έχει παρασκευαστεί εκτός Ισπανίας, ο όρος «Pacharán» μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο συμπληρωματικά της ονομασίας πώλησης «Αλκοολούχο ποτό αρωματισμένο με τσάπουρνα», υπό τον όρο ότι συνοδεύεται από τις λέξεις: «παράγεται στον/στην/στο...», ακολουθούμενες από την ονομασία του κράτους μέλους ή της τρίτης χώρας παραγωγής.

39. Sambuca

- α) Το Sambuca είναι άχρωμο λικέρ, αρωματισμένο με άνισο που πληροί τις εξής προϋποθέσεις:
 - i) περιέχει αποστάγματα ανίσου (*Pimpinella anisum* L.), αστεροειδούς ανίσου (*Illicium verum* L.) ή άλλων αρωματικών φυτών·
 - ii) έχει ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα ίση με 370 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε ιμβερτοποιημένο σάκχαρο·
 - iii) έχει περιεκτικότητα σε φυσική ανηθόλη τουλάχιστον 1 γραμμάριο ανά λίτρο και το πολύ 2 γραμμάρια ανά λίτρο.
- β) Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του sambuca είναι 38 %.
- γ) Για το sambuca ισχύουν οι κανόνες που καθορίζονται στην κατηγορία 32 σχετικά με τις αρωματικές ουσίες και τα αρωματικά παρασκευάσματα για τα λικέρ.
- δ) Η επωνυμία πώλησης μπορεί να συμπληρώνεται με τον όρο «λικέρ».

40. Maraschino, Marrasquino ή Maraskino

- α) Maraschino, Marrasquino ή maraskino είναι το άχρωμο λικέρ, του οποίου το άρωμα/γεύση προέρχεται κυρίως από απόσταγμα κερασιών της ποικιλίας Marasca ή από το προϊόν που λαμβάνεται από τη διαβροχή του φρούτου αυτού ή μερών του σε αλκοόλη γεωργικής προέλευσης και το οποίο έχει ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα ίση με 250 γραμμάρια ανά λίτρο εκφραζόμενη σε ιμβερτοποιημένο σάκχαρο.
- β) Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του maraschino, marrasquino ή maraskino είναι 24 %.
- γ) Για το maraschino, marrasquino ή maraskino ισχύουν οι κανόνες που καθορίζονται στην κατηγορία 32 σχετικά με τις αρωματικές ουσίες και τα αρωματικά παρασκευάσματα για τα λικέρ.
- δ) Η επωνυμία πώλησης μπορεί να συμπληρώνεται με τον όρο «λικέρ».

41. Nocino

- α) Nocino είναι το λικέρ που αποκτά το άρωμά του κυρίως με διαβροχή ή απόσταξη ολόκληρων περικάρπιων άγουρων καρυδιών (*Juglans Regia L.*) και έχει ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα ίση με 100 γραμμάρια ανά λίτρο εκφρασμένη σε ιμβερτοποιημένο σάκχαρο.
- β) Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του nocino είναι 30 %.
- γ) Για το nocino ισχύουν οι κανόνες που καθορίζονται στην κατηγορία 32 σχετικά με τις αρωματικές ουσίες και τα αρωματικά παρασκευάσματα για τα λικέρ.
- δ) Η επωνυμία πώλησης μπορεί να συμπληρώνεται με τον όρο «λικέρ».

42. Λικέρ με βάση αυγά ή advocaat ή avocat ή advokat

- α) Το λικέρ με βάση αυγά ή advocaat ή avocat ή advokat είναι το αλκοολούχο ποτό, το οποίο έχει ή δεν έχει αρωματιστεί, το οποίο λαμβάνεται από αιθυλική αλκοόλη γεωργικής προέλευσης, απόσταγμα ή αλκοολούχο ποτό, ή μείγμα αυτών, τα συστατικά του οποίου είναι καλής ποιότητας κρόκος αυγού, λεύκωμα αυγού και ζάχαρη ή μέλι. Η ελάχιστη περιεκτικότητα σε ζάχαρη ή μέλι πρέπει να είναι 150 γραμμάρια ανά λίτρο εκφρασμένη σε ιμβερτοποιημένο σάκχαρο. Η ελάχιστη περιεκτικότητα σε κρόκο αυγού πρέπει να είναι 140 γραμμάρια ανά λίτρο τελικού προϊόντος.
- β) Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του λικέρ με βάση αυγά ή advocaat ή avocat ή advokat είναι 14 %.
- γ) Για την παρασκευή του λικέρ με βάση αυγά ή advocaat ή avocat ή advokat μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνον αρωματικές ύλες και αρωματικά παρασκευάσματα.

43. Λικέρ με αυγά

- α) Λικέρ με αυγά είναι το αλκοολούχο ποτό, στο οποίο έχουν ή δεν έχουν προστεθεί αρτύματα, το οποίο λαμβάνεται από αιθυλική αλκοόλη γεωργικής προέλευσης, απόσταγμα ή αλκοολούχο ποτό, τα χαρακτηριστικά συστατικά του οποίου είναι καλής ποιότητας κρόκος αυγού, λεύκωμα αυγού και ζάχαρη ή μέλι. Η ελάχιστη περιεκτικότητα σε ζάχαρη ή μέλι πρέπει να είναι 150 γραμμάρια ανά λίτρο εκφρασμένη σε ιμβερτοποιημένο σάκχαρο. Η ελάχιστη περιεκτικότητα σε κρόκο αυγού πρέπει να είναι 70 γραμμάρια ανά λίτρο τελικού προϊόντος.
- β) Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του λικέρ με αυγά είναι 15 %.
- γ) Για την παρασκευή του λικέρ με αυγά μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο φυσικές αρωματικές ύλες και αρωματικά παρασκευάσματα.

44. Mistrà

- α) Το mistrà είναι άχρωμο λικέρ στο οποίο έχει προστεθεί άνισο ή φυσική ανηθόλη και πληροί τις εξής προϋποθέσεις:
 - i) έχει περιεκτικότητα σε ανηθόλη τουλάχιστον 1 γραμμάριο ανά λίτρο και το πολύ 2 γραμμάρια ανά λίτρο·
 - ii) μπορεί επίσης να περιέχει απόσταγμα αρωματικών φυτών·
 - iii) χωρίς προσθήκη σακχάρων.

- β) Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του *mistrà* είναι 40 % και ο μέγιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι 47 %.
- γ) Για την παρασκευή *mistrà* μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο φυσικές αρωματικές ύλες και αρωματικά παρασκευάσματα.

45. Vākenvā glōgi ή spritglōgg

- α) Το Vākenvā glōgi ή spritglōgg είναι το αλκοολούχο ποτό που παράγεται με τη χρήση αιθυλικής αλκοόλης γεωργικής προέλευσης στην οποία προστίθεται ως άρωμα καρυόφυλλο ή κανέλα ή και τα δύο και για την παραγωγή του οποίου χρησιμοποιείται μία από τις εξής διαδικασίες: διαβροχή ή απόσταξη, επαναπόσταξη της αλκοόλης παρουσία μερών των προαναφερόμενων φυτών, προσθήκη φυσικών αρωματικών ουσιών καρυόφυλλου ή κανέλας ή συνδυασμός των διαδικασιών αυτών.
- β) Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του vākenvā glōgi ή spritglōgg είναι 15 %.
- γ) Μπορούν επίσης να χρησιμοποιούνται αρωματικές ουσίες, αρωματικά παρασκευάσματα ή άλλες αρωματικές ύλες, αλλά πρέπει να υπερισχύει το άρωμα των προαναφερθέντων μπαχαρικών.
- δ) Η περιεκτικότητα σε οίνο ή προϊόντα οίνου δεν υπερβαίνει το 50 % του τελικού προϊόντος.

46. Berenburg ή Beerenburg

- α) Berenburg ή Beerenburg είναι το αλκοολούχο ποτό που πληροί τις εξής προϋποθέσεις:
 - i) παράγεται από αιθυλική αλκοόλη γεωργικής προέλευσης·
 - ii) παράγεται με διαβροχή φρούτων ή φυτών ή μερών φρούτων ή φυτών·
 - iii) περιέχει απόσταγμα ριζών γεντιανής (*Gentiana lutea* L.), καρπών αρκεύθου (*Juniperus communis* L.) και φύλλων δάφνης (*Laurus nobilis* L.), ως ειδικό άρωμα·
 - iv) το χρώμα του μπορεί να είναι από ανοιχτό έως σκούρο καστανό·
 - v) μπορεί να έχει υποστεί γλύκανση μέχρι περιεκτικότητας 20 γραμμαρίων ανά λίτρο εκφραζόμενης σε ιμβερτοποιημένο σάκχαρο.
- β) Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του Berenburg ή Beerenburg είναι 30 %.
- γ) Για την παρασκευή του Berenburg ή Beerenburg μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο φυσικές αρωματικές ύλες και φυσικά αρωματικά παρασκευάσματα.

47. Νέκταρ μελιού ή υδρομελιού

- α) Το νέκταρ μελιού ή υδρομελιού είναι το αλκοολούχο ποτό που λαμβάνεται με τον αρωματισμό μείγματος από ζυμωθέντα πολτό μελιού και απόσταγμα υδρομελιού ή αιθυλική αλκοόλη γεωργικής προέλευσης ή και τα δύο, το οποίο περιέχει τουλάχιστον 30 % vol. ζυμωθέντα πολτό μελιού.
- β) Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του νέκταρος μελιού ή υδρομελιού είναι 22 %.
- γ) Για την παρασκευή νέκταρος μελιού ή υδρομελιού μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο φυσικές αρωματικές ύλες και φυσικά αρωματικά παρασκευάσματα υπό τον όρο ότι υπερισχύει η γεύση του μελιού.
- δ) Το νέκταρ μελιού ή υδρομελιού μπορεί να γλυκαίνεται μόνο με μέλι.

ΜΕΡΟΣ II

Ειδικοί κανόνες σχετικά με ορισμένα αλκοολούχα που δεν περιλαμβάνονται στο μέρος I.

1. Το Rum-Verschnitt παράγεται στη Γερμανία με ανάμειξη αλκοόλης με ρούμι. Ποσοστό τουλάχιστον 5 % της αλκοόλης που περιέχεται στο τελικό προϊόν πρέπει να προέρχεται από το ρούμι. Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του Rum-Verschnitt είναι 37,5 %. Όσον αφορά την επισήμανση και την παρουσίαση, η λέξη Verschnitt πρέπει να αναγράφεται στην παρουσίαση και την επισήμανση με χαρακτήρες της ίδιας γραμματοσειράς και του ίδιου μεγέθους και χρώματος με τους χαρακτήρες της λέξης Rum, στην ίδια γραμμή με αυτή και, αν πρόκειται για φιάλη, στην εμπρόσθια ετικέτα. Η επωνυμία πώλησης του συγκεκριμένου προϊόντος είναι «αλκοολούχο ποτό». Σε περίπτωση πώλησης του προϊόντος εκτός Γερμανίας, πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα η αλκοολική του σύνθεση.

2. Το Slivovice παράγεται στην Τσεχική Δημοκρατία και λαμβάνεται με προσθήκη σε προϊόν απόσταξης δαμάσκηνων, πριν από την τελική απόσταξη, αιθυλικής αλκοόλης γεωργικής προέλευσης, ενώ η αλκοόλη που περιέχεται στο τελικό προϊόν πρέπει να προέρχεται σε ποσοστό τουλάχιστον 70 % από απόσταγμα δαμάσκηνων. Η επωνυμία πώλησης του συγκεκριμένου προϊόντος είναι «αλκοολούχο ποτό». Η ονομασία slivovice μπορεί να προστεθεί αν αναγράφεται στο ίδιο οπτικό πεδίο στην εμπρόσθια ετικέτα. Σε περίπτωση πώλησης του slivovice εκτός της Τσεχικής Δημοκρατίας, πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα η αλκοολική του σύνθεση. Η παρούσα διάταξη εφαρμόζεται με την επιφύλαξη της χρήσης της ονομασίας slivovitz για αποστάγματα φρούτων σύμφωνα με την κατηγορία 9 του μέρους I του παρόντος παραρτήματος.