

Medlemmerne af Folketingets Europaudvalg
og deres stedfortrædere

Asiatisk Plads 2
DK-1448 København K
Telefon +45 33 92 00 00
Telefax +45 32 54 05 33
E-mail: um@um.dk
<http://www.um.dk>
Girokonto 3 00 18 06

Bilag
1

Journalnummer
400.C.2-0

Kontor
EUK

17. januar 2008



Til underretning for Folketingets Europaudvalg vedlægges Fødevareministeriets besvarelse af spørgsmål 2 ad KOM (2005) 0125 af den 20. december 2007 vedrørende en beskrivelse af de enkelte spiritustyper og kategorier.

Bendt Bendtsen



Folketingets Europaudvalg

København, den 17. januar 2008
FVM 486

Folketingets Europaudvalg har i skrivelse af 20. december 2007 udbedt sig min besvarelse af følgende spørgsmål ad KOM (2005) 0125:

Spørgsmål 2:

Ministeren bedes – som lovet på Europaudvalgets møde den 12. oktober 2007 – sende udvalget en beskrivelse af de enkelte spiritustyper og kategorier samt deres baggrund og funktion.

Svar

Den nye spiritusforordning blev vedtaget på rådsmødet den 17. december 2007. Den endelige forordning er endnu ikke offentliggjort, men offentliggørelse forventes at ske i nærmeste fremtid.

I spiritusforordningen fastsættes bl.a. definitioner på de enkelte kategorier¹ af spiritus (rom, whisky, vodka, gin, likør etc.). Definitionen omfatter

- fremstillingsmetoder, herunder eventuelle begrænsninger i hvilke råvarer, der kan anvendes. Der er en råvarebegrænsning i 14 kategorier
- alkoholprocent (minimum)
- tilsætning, eller forbud mod tilsætning, af neutral alkohol, farvestoffer, aromaer mm
- andre specifikke krav for visse af kategorierne, f.eks. lagringstid for whisky, mærkning ved anvendelse af ikke-traditionelle råvarer til vodka, mm.

I alt definerer spiritusforordningen 45 kategorier af spiritus. Den pågældende kategori udgør spiritussens varebetegnelse, og varebetegnelsen må kun anvendes til produkter, der er fremstillet i overensstemmelse med definitionen. For spiritus, der ikke omfattes af en definition og en kategori, er varebetegnelsen ”spiritus”.

¹ Betegnelsen ”spiritustyper” anvendes ikke i spiritusforordningen.

Den nye spiritusforordning adskiller sig på dette punkt ikke væsentligt fra den tidligere spiritusforordning. Forskellen består i, at der er foretaget nogle justeringer i definitionerne for de enkelte kategorier, at der er indsat nogle nye kategorier, samt at definitionerne er flyttet til forordningens bilag II. Vedlagt denne besvarelse er forslagets bilag II som vedtaget.

Kommissionen havde i sit oprindelige forslag foreslået, at der blev indført 3 overordnede kategorier af spiritus: "spiritus", "særlig spiritus" og "anden spiritus", hvor kategorien "spiritus" især var kendetegnet ved en råvarebegrænsning og et forbud mod tilsætning af neutral alkohol. Kommissionens argument for forslaget var, at dette ville gøre reglerne for spiritus mere systematiske, idet de klassificeres i tre kategorier efter veldefinerede produktions- og mærkningskriterier.

Under forhandlingerne i Rådet viste det sig hurtigt, at Kommissionen ikke havde opbakning til dette forslag. De fleste delegationer fandt forslaget overflødig, idet spørgsmålene om fremstillingsmetoder, råvarer, tilsætning mm. i forvejen indgår i de enkelte definitioner. Europa-Parlamentet og de europæiske brancheorganisationer kunne heller ikke støtte Kommissionens forslag, der derfor ikke indgik i de videre drøftelser af forslaget.

Der sondres således ikke mellem kategorier af spiritus udover, hvad man typisk vil opfatte som en kategori, som f.eks. rom eller vodka.

Mærkningsreglerne for spiritus afviger fra reglerne for andre fødevarer, idet der ikke kræves ingrediensmærkning bortset fra, hvis det drejer sig om allergene ingredienser og tilsætningsstoffer.

BILAG II

SPIRITUS

Spirituskategorier

1. Rom

a) Rom er:

- i) spiritus, der er fremstillet udelukkende ved alkoholgæring og destillation af enten melasse eller sirup, der stammer fra fremstilling af rørsukker, eller af saft af sukkerrør, og som er destilleret til under 96% vol., således at destillatet i mærkbar grad har de organoleptiske egenskaber, der er karakteristiske for rom, eller
- ii) spiritus, der er fremstillet udelukkende ved alkoholgæring og destillation af saft af sukkerrør, og som har roms karakteristiske aromatiske egenskaber og et indhold af flygtige stoffer på 225 g/hl alkohol (100% vol.) eller derover. Denne spiritus kan bringes i omsætning med ordene "af landbrugsoprindelse" som nærmere beskrivelse af varebetegnelsen "rom", ledsaget af en hvilken som helst af de geografiske betegnelser fra de franske oversøiske departementer og den selvstyrende region Madeira, jf. bilag III.

b) Rom har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 37,5%.

c) Der må ikke tilsættes hverken fortyndet eller ufortyndet alkohol som defineret i bilag I, punkt 5.

- d) Rom må ikke tilsættes aromastoffer.
- e) Rom må kun indeholde tilsat karamel til farvning.
- f) De geografiske betegnelser, der er nævnt i kategori 1 i bilag III, kan suppleres med udtrykket "traditionnel", når rommen er fremstillet ved destillation til under 90% vol. efter alkoholgæring af råvarer, der kan omdannes til alkohol og udelukkende har oprindelse på det pågældende produktionssted. Denne rom skal have et indhold af flygtige stoffer på 225 g/hl alkohol (100% vol.) eller derover og må ikke være sødet. Anvendelsen af udtrykket "traditionnel" udelukker ikke muligheden for at anvende udtryk som "produkt af sukkerfremstilling" eller "af landbrugsoprindelse", som kan føjes til varebetegnelsen "rom" og til geografiske betegnelser.

Denne bestemmelse er ikke til hinder for, at udtrykket "traditionnel" anvendes om produkter, der ikke er omfattet af denne bestemmelse, i henhold til de særlige kriterier, der gælder for dem.

2. Whisky eller whiskey

- a) Whisky eller whiskey er spiritus, der er fremstillet udelukkende ved:
 - i) destillation af mæsk af maltet korn med eller uden hele korn af andre kornarter
hvor i sukkerdannelse har fundet sted ved hjælp af diastase af den indeholdte malt, med eller uden andre naturlige enzymer
der er gæret under indvirkning af gærsvampe

- ii) destillation en eller flere gange til under 94,8% vol., således at destillatet får aroma og smag af de anvendte råvarer
- iii) lagring af det endelige destillat i mindst tre år på træfade, der højst rummer 700 liter.

Det endelige destillat, der kun må tilsættes vand og almindelig karamel (til farvning), får sin farve, aroma og smag fra den produktionsproces, der er beskrevet i nr. i), ii) og iii).

- b) Whisky eller whiskey har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 40%.
- c) Der må ikke tilsættes hverken fortyndet eller ufortyndet alkohol som defineret i bilag I, punkt 5.
- d) Whisky eller whiskey må ikke være sødet eller aromatiseret eller indeholde andre tilsætningsstoffer end almindelig karamel anvendt til farvning.

3. Kornbrændevin

- a) Kornbrændevin er spiritus, der er fremstillet udelukkende ved destillation af gæret mæsk af hele korn, og som har organoleptiske egenskaber, der stammer fra de anvendte råvarer.
- b) Bortset fra "Korn" har kornbrændevin et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 35%.
- c) Der må ikke tilsættes hverken fortyndet eller ufortyndet alkohol som defineret i bilag I, punkt 5.

- d) Kornbrændevin må ikke tilsættes aromastoffer.
- e) Kornbrændevin må kun indeholde tilsat karamel til farvning.
- f) For at spiritus kan betegnes "kornbrandy", skal den være fremstillet ved destillation til under 95% vol. af gæret mæsk af hele korn og have organoleptiske egenskaber, der stammer fra de anvendte råvarer.

4. Vinbrændevin

- a) Vinbrændevin er spiritus:
 - i) der er fremstillet udelukkende ved destillation til under 86% vol. af vin eller vin tilsat alkohol med henblik på destillation eller ved gendestillation til under 86% vol. af et vindestillat
 - ii) der har et indhold af flygtige stoffer på 125 g/hl alkohol (100% vol.) eller derover
 - iii) der har et maksimumsindhold af methanol på 200 g/hl alkohol (100% vol.).
- b) Vinbrændevin har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 37,5%.
- c) Der må ikke tilsættes hverken fortyndet eller ufertyndet alkohol som defineret i bilag I, punkt 5.
- d) Vinbrændevin må ikke tilsættes aromastoffer. Dette udelukker ikke traditionelle produktionsmetoder.

- e) Vinbrændevin må kun indeholde tilsat karamel til farvning.
- f) Efter lagring må vinbrændevin stadig bringes i omsætning som "vinbrændevin", hvis den er lagret i mindst den periode, der er foreskrevet for den spiritus, der er defineret i kategori 5 i dette bilag.

5. Brandy eller Weinbrand

- a) Brandy eller Weinbrand er spiritus:
 - i) der er fremstillet af vinbrændevin, eventuelt tilsat vindestillat, der er destilleret til under 94,8% vol., såfremt dette destillat ikke udgør mere end 50% af alkoholindholdet i færdigvaren
 - ii) der er lagret i mindst et år i egetræsbeholdere eller i mindst seks måneder i egetræsfade, der rummer under 1 000 liter hver
 - iii) der har et indhold af flygtige stoffer på 125 g/hl alkohol (100% vol.) eller derover, der udelukkende hidrører fra destillation eller gendestillation af de anvendte råvarer
 - iv) der har et maksimumsindhold af methanol på 200 g/hl alkohol (100% vol.).
- b) Brandy eller Weinbrand har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 36%.
- c) Der må ikke tilsættes hverken fortyndet eller ufertyndet alkohol som defineret i bilag I, punkt 5.

- d) Brandy eller Weinbrand må ikke tilsættes aromastoffer. Dette udelukker ikke traditionelle produktionsmetoder.
 - e) Brandy eller Weinbrand må kun indeholde tilsat karamel til farvning.
6. Brændevin af presserester af druer eller druemarc
- a) Brændevin af presserester af druer eller druemarc er spiritus, der opfylder følgende betingelser:
 - i) den er fremstillet udelukkende af presserester af druer, der er gæret og destilleret enten direkte med vanddamp eller efter tilsætning af vand
 - ii) til presseresterne kan der tilsættes en mængde bærme, som ikke overstiger 25 kg bærme pr. 100 kg presserester
 - iii) den mængde alkohol, der stammer fra bærmene, må ikke overstige 35% af den samlede alkoholmængde i færdigvaren
 - iv) destillationen foretages med presseresterne til under 86% vol.
 - v) gendestillation til samme alkoholindhold er tilladt
 - vi) den har et indhold af flygtige stoffer på 140 g/hl alkohol (100% vol.) eller derover og et maksimumsindhold af methanol på 1 000 g/hl alkohol (100% vol.).

- b) Brændevin af presserester af druer eller druemarc har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 37,5%
- c) Der må ikke tilsættes hverken fortyndet eller ufortyndet alkohol som defineret i bilag I, punkt 5.
- d) Brændevin af presserester af druer eller druemarc må ikke tilsættes aromastoffer. Dette udelukker ikke traditionelle produktionsmetoder.
- e) Brændevin af presserester af druer eller druemarc må kun indeholde tilsat karamel til farvning.

7. Brændevin af presserester af frugter eller frugtmarc

- a) Brændevin af presserester af frugter eller frugtmarc er spiritus, der opfylder følgende betingelser:
 - i) den er fremstillet udelukkende ved gæring og destillation til under 86% vol. af presserester af frugter undtagen presserester af druer
 - ii) den har et minimumsindhold af flygtige stoffer på 200 g/hl alkohol (100% vol.)
 - iii) den har et maksimumsindhold af methanol på 1 500 g/hl alkohol (100% vol.)
 - iv) i brændevin af presserester af stenfrugter må indholdet af cyanbrinte ikke overstige 7 g/hl alkohol (100% vol.)
 - v) gendestillation til samme alkoholindhold , jf. punkt i), er tilladt.

- b) Brændevin af presserester af frugter eller frugtmarc har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 37,5%.
- c) Der må ikke tilsættes hverken fortyndet eller ufortyndet alkohol som defineret i bilag I, punkt 5.
- d) Brændevin af presserester af frugter eller frugtmarc må ikke tilsættes aromastoffer.
- e) Brændevin af presserester af frugter eller frugtmarc må kun indeholde tilsat karamel til farvning.
- f) Varebetegnelsen består af frugtnavnet efterfulgt af "brændevin af presserester" eller efterfulgt af "marc". Anvendes der presserester af flere forskellige frugter, er varebetegnelsen "brændevin af presserester af frugter" eller "frugtmarc".

8. Brændevin af tørrede druer eller raisin brandy

- a) Brændevin af tørrede druer eller raisin brandy er spiritus, der er fremstillet udelukkende ved destillation af det produkt, der fremkommer ved alkoholgæring af ekstraktet af korender eller af tørrede druer af sorten Alexandria-muskat, destilleret til under 94,5% vol., således at destillatet får aroma og smag af de anvendte råvarer.
- b) Brændevin af tørrede druer eller raisin brandy har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 37,5%.
- c) Der må ikke tilsættes hverken fortyndet eller ufortyndet alkohol som defineret i bilag I, punkt 5.
- d) Brændevin af tørrede druer eller raisin brandy må ikke tilsættes aromastoffer.
- e) Brændevin af tørrede druer eller raisin brandy må kun indeholde tilsat karamel til farvning.

9. Frugtbrændevin

a) Frugtbrændevin er spiritus:

- i) der er fremstillet udelukkende ved alkoholgæring og destillation af en kødet frugt eller most af denne frugt, bær eller grøntsager med eller uden sten
- ii) der er destilleret til under 86% vol., således at destillatet får aroma og smag af de destillerede råmaterialer
- iii) der har et indhold af flygtige stoffer på 200 g/hl alkohol (100% vol.) eller derover
- iv) hvis indhold af cyanbrinte, for så vidt angår brændevin af stenfrugter, ikke må overstige 7 g/hl alkohol (100% vol.).

b) Frugtbrændevin har et maksimumsindhold af methanol på 1 000 g/hl alkohol (100% vol.).

Maksimumsindholdet af methanol for følgende frugtbrændevine er dog:

- i) 1 200 g/hl alkohol (100% vol.), når brændevinen er fremstillet af følgende frugter eller bær:

blomme (*Prunus domestica* L.)

mirabel (*Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.)

sveskeblomme (*Prunus domestica* L.)

æble (*Malus domestica* Borkh.)

pære (*Pyrus communis* L.) undtagen pære af sorten Williams (*Pyrus communis*
L. cv "Williams")

hindbær (*Rubus idaeus* L.)

brombær (*Rubus fruticosus* auct. aggr.)

abrikos (*Prunus armeniaca* L.)

fersken (*Prunus persica* (L.) Batsch)

- ii) 1 350 g/hl alkohol (100% vol.), når brændevinen er fremstillet af følgende frugter eller bær:

Williamspære (*Pyrus communis* L. cv "Williams")

ribs (*Ribes rubrum* L.)

solbær (*Ribes nigrum* L.)

rønnebær (*Sorbus aucuparia* L.)

hyldebær (*Sambucus nigra* L.)

kvæde (*Cydonia oblonga* Mill.)

enebær (*Juniperus communis* L. og/eller *Juniperus oxicedrus* L.).

- c) Frugtbrændevin har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 37,5%.
- d) Der må ikke tilsættes hverken fortyndet eller ufortyndet alkohol som defineret i bilag I, punkt 5.
- e) Frugtbrændevin må ikke tilsættes aromastoffer.
- f) Varebetegnelsen på frugtbrændevin er navnet på frugten, bærret eller grøntsagen efterfulgt af "-brændevin", f.eks. kirsebærbrændevin eller kirsch, blommebrændevin eller slivovits, mirabel-, fersken-, æble-, pære-, abrikos-, figen-, citrusfrugt-, drue- eller anden frugtbrændevin.

Den kan ligeledes betegnes med frugtnavnet efterfulgt af "-wasser".

Frugtnavnet alene må kun anvendes i stedet for frugtnavnet efterfulgt af "-brændevin", når det drejer sig om følgende frugter eller bær:

mirabel (*Prunus domestica* L. subsp. *syrriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.)

blomme (*Prunus domestica* L.)

sveskeblomme (*Prunus domestica* L.)

jordbærtræ (*Arbutus unedo* L.)

æblesorten Golden Delicious.

Hvis der er en risiko for, at de endelige forbrugere har svært ved at forstå en af disse varebetegnelser, skal mærkningen desuden forsynes med ordet "spiritus", eventuelt ledsaget af en forklaring.

- g) Varebetegnelsen Williams er forbeholdt pærebrændevin, der udelukkende er fremstillet af pærer af sorten Williams.
- h) Hvis to eller flere slags frugter, bær eller grøntsager destilleres sammen, betegnes produktet "frugtbrændevin" eller "grøntsagsbrændevin" alt efter hvad der er relevant. Denne betegnelse kan suppleres med navnet på hver slags frugt, bær eller grøntsag i faldende orden efter anvendt mængde.

10. Brændevin af æblecider og pærecider

- a) Brændevin af æblecider og pærecider er spiritus:
 - i) der er fremstillet udelukkende ved destillation af æble- eller pærecider til under 86% vol., således at destillatet får aroma og smag af frugten
 - ii) der har et indhold af flygtige stoffer på 200 g/hl alkohol (100% vol.) eller derover

- iii) som har et maksimumsindhold af methanol på 1 000 g/hl alkohol (100% vol.).
 - b) Brændevin af æblecider og pærecider har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 37,5%.
 - c) Der må ikke tilsættes hverken fortyndet eller ufortyndet alkohol som defineret i bilag I, punkt 5.
 - d) Hverken brændevin af æblecider eller pærecider må tilsættes aromastoffer.
 - e) Brændevin af æblecider og pærecider må kun indeholde tilsat karamel til farvning.
11. Honningbrændevin
- a) Honningbrændevin er spiritus:
 - i) der er fremstillet udelukkende ved gæring og destillation af honningmæsk
 - ii) der er destilleret til under 86% vol., således at destillatet har organoleptiske egenskaber, der stammer fra de anvendte råvarer.
 - b) Honningbrændevin har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 35%.
 - c) Der må ikke tilsættes hverken fortyndet eller ufortyndet alkohol som defineret i bilag I, punkt 5.
 - d) Honningbrændevin må ikke tilsættes aromastoffer.

- e) Honningbrændevin må kun indeholde tilsat karamel til farvning.
- f) Honningbrændevin må kun sødes med honning.

12. *Hefebrand* eller spiritus af bærme

- a) *Hefebrand* eller spiritus af bærme er spiritus, der er fremstillet udelukkende ved destillation af vinbærme eller gæret frugt til under 86% vol.
- b) *Hefebrand* eller spiritus af bærme har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 38%.
- c) Der må ikke tilsættes hverken fortyndet eller ufortyndet alkohol som defineret i bilag I, punkt 5.
- d) *Hefebrand* eller spiritus af bærme må ikke tilsættes aromastoffer.
- e) *Hefebrand* eller spiritus af bærme må kun indeholde tilsat karamel til farvning.
- f) Varebetegnelsen *Hefebrand* eller spiritus af bærme skal suppleres med den anvendte råvares navn.

13. *Bierbrand* eller *eau de vie de bière*

- a) *Bierbrand* eller *eau de vie de bière* er spiritus, der er fremstillet udelukkende ved direkte destillation under normalt tryk af frisk øl på en sådan måde, at destillatet får et alkoholindhold på under 86% vol. samt øllets organoleptiske egenskaber.

- b) *Bierbrand* eller *eau de vie de bière* har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 38%.
- c) Der må ikke tilsættes hverken fortyndet eller ufortyndet alkohol som defineret i bilag I, punkt 5.
- d) *Bierbrand* eller *eau de vie de bière* må ikke tilsættes aromastoffer.
- e) *Bierbrand* eller *eau de vie de bière* må kun indeholde tilsat karamel til farvning.

14. *Topinambur* eller jordskokbrændevin

- a) *Topinambur* eller jordskokbrændevin er spiritus, der er fremstillet udelukkende ved gæring og destillation af jordskokker (*Helianthus tuberosus* L.) til under 86% vol.
- b) *Topinambur* eller jordskokbrændevin har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 38%.
- c) Der må ikke tilsættes hverken fortyndet eller ufortyndet alkohol som defineret i bilag I, punkt 5.
- d) *Topinambur* eller jordskokbrændevin må ikke tilsættes aromastoffer.
- e) *Topinambur* eller jordskokbrændevin må kun indeholde tilsat karamel til farvning.

15. Vodka

a) Vodka er spiritus, der er fremstillet af landbrugsethanol fremstillet ved forgæring med gær af enten:

i) kartofler og/eller korn eller

ii) andre landbrugsråvarer,

der er destilleret og/eller rektificeret med det formål selektivt at svække råvarernes og gæringsbiprodukternes organoleptiske egenskaber.

Denne proces kan efterfølges af gendestillation og/eller behandling med passende hjælpestoffer, herunder behandling med aktivt kul, for at bibringe produktet dets særlige organoleptiske egenskaber.

Maksimumsindholdet af reststoffer for landbrugsethanol skal være i overensstemmelse med det maksimumsindhold, der fastsat i bilag I, dog må methanolindholdet ikke overstige 10 g/hl alkohol (100% vol.).

b) Vodka har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 37,5%.

c) De eneste aromastoffer, der må tilsættes, er naturlige aromaforbindelser, der findes i destillatet af de forgærede råvarer. Derudover kan produktet bibringes særlige organoleptiske egenskaber, dog ikke en fremherskende aroma.

- d) Betegnelsen, præsentationen eller mærkningen af vodka, der ikke udelukkende er fremstillet af råvarerne i litra a), nr. i), skal være påført betegnelsen "fremstillet af ..." suppleret med navnet på den eller de råvarer, der er anvendt til fremstilling af landbrugsethanolen. Etiketten skal være i overensstemmelse med artikel 13, stk. 2, i direktiv 2000/13/EF.

16. Brændevin (med frugtnavnet foranstillet) fremstillet ved udblødning og destillation

- a) Brændevin (med frugtnavnet foranstillet) fremstillet ved udblødning og destillation er spiritus:
- i) der er fremstillet ved udblødning af de frugter eller bær, der er nævnt i punkt 2, delvis gærede eller ugærede, og eventuelt tilsat højst 20 liter landbrugsethanol, brændevin og/eller destillat, der stammer fra den samme frugt, pr. 100 kg gærede frugter eller bær, efterfulgt af destillation til under 86% vol.
- ii) der er fremstillet af følgende frugter eller bær:
- brombær (*Rubus fruticosus* auct. aggr.)
- jordbær (*Fragaria* spp.)
- blåbær (*Vaccinium myrtillus* L.)

hindbær (*Rubus idaeus* L.)

ribs (*Ribes rubrum* L.)

slåen (*Prunus spinosa* L.)

almindelig røn (*Sorbus aucuparia* L.)

storfrugtet røn (*Sorbus domestica* L.)

kristtjørn (*Ilex cassine* L.)

tarmvridrøn (*Sorbus torminalis* (L.) Crantz)

hyldebær (*Sambucus nigra* L.)

hyben af hunderose (*Rosa canina* L.)

solbær (*Ribes nigrum* L.)

banan (*Musa* spp.)

passionsfrugt (*Passiflora edulis* Sims)

stor mombin (*Spondias dulcis* Sol. ex Parkinson)

gul mombin (*Spondias mombin* L.).

- b) Brændevin (med frugtnavnet foranstillet) fremstillet ved udblødning og destillation har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 37,5%.
- c) Brændevin (med frugtnavnet foranstillet) fremstillet ved udblødning og destillation må ikke tilsættes aromastoffer.
- d) Ved mærkningen og præsentationen af brændevin (med frugtnavnet foranstillet) fremstillet ved udblødning og destillation skal betegnelsen "fremstillet ved udblødning og destillation" anføres i betegnelsen, præsentationen eller mærkningen med bogstaver af samme skrifttype, størrelse og farve og i samme synsfelt som angivelsen "brændevin (med frugt- eller bærnnavnet foranstillet)" og for flaskers vedkommende på forsideetiketten.

17. *Geist* (sammen med frugtnavnet eller den anvendte råvare)

- a) *Geist* (sammen med frugtnavnet eller den anvendte råvare) er spiritus, der er fremstillet ved udblødning af ugærede frugter og bær, der er nævnt i kategori 16, punkt a), nr. ii), i dette bilag, eller grøntsager, nødder eller andre plantematerialer, f.eks. urter eller rosenkronblade, i landbrugsethanol efterfulgt af destillation til under 86% vol.
- b) *Geist* (sammen med frugtnavnet eller den anvendte råvare) har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 37,5%.
- c) *Geist* (sammen med frugtnavnet eller den anvendte råvare) må ikke tilsættes aromastoffer.

18. Ensian

- a) Ensian er spiritus, der er fremstillet på basis af et destillat af ensian, der selv er fremstillet ved gæring af ensianrødder med eller uden tilsætning af landbrugsethanol.
- b) Ensian har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 37,5%.
- c) Ensian må ikke tilsættes aromastoffer.

19. Spiritus med enebærsmag

- a) Spiritus med enebærsmag er spiritus, der er fremstillet ved aromatisering af landbrugsethanol og/eller kornbrændevin og/eller korndestillat med enebær (*Juniperus communis* L. og/eller *juniperus oxicedrus* L.).
- b) Spiritus med enebærsmag har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 30%.
- c) Der kan tillige anvendes andre naturlige aromastoffer og/eller naturidentiske aromastoffer som defineret i artikel 1, stk. 2, litra b), nr. i) og ii), i direktiv 88/388/EØF og/eller aromapræparater som defineret i artikel 1, stk. 2, litra c), i samme direktiv og/eller aromatiske planter eller plantedele, men enebærrets organoleptiske egenskaber skal være mærkbare, selv om de undertiden svækkes.
- d) Spiritus med enebærsmag kan forsynes med varebetegnelserne "Wacholder" eller "genebra".

20. *Gin*

- a) *Gin* er spiritus med enebærsmag, der er fremstillet ved aromatisering af organoleptisk egnet landbrugsethanol med enebær (*Juniperus communis* L.).
- b) *Gin* har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 37,5%.
- c) Der må kun anvendes naturlige aromastoffer og/eller naturidentiske aromastoffer som defineret i artikel 1, stk. 2, litra b), nr. i) og ii), i direktiv 88/388/EØF og/eller aromapræparater som defineret i artikel 1, stk. 2, litra c), i samme direktiv til fremstilling af *gin*, således at enebærsmagen er fremherskende.

21. Destilleret *gin*

- a) Destilleret *gin* er:
 - i) spiritus med enebærsmag, der er fremstillet udelukkende ved gendestillation af organoleptisk egnet landbrugsethanol af passende kvalitet med et oprindeligt alkoholindhold på mindst 96% vol. i traditionelle *gin*-klarepander, idet der tilsættes enebær (*Juniperus communis* L.) og andre naturlige planteprodukter, forudsat at enebærsmagen er den fremherskende, eller
 - ii) en blanding af et produkt, der er fremstillet ved ovennævnte destillation, og landbrugsethanol med samme sammensætning, renhed og alkoholindhold; til aromatisering af destilleret *gin* kan tillige anvendes naturlige aromastoffer og/eller naturidentiske aromastoffer og/eller aromapræparater som præciseret i kategori 20, litra c).

- b) Destilleret *gin* har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 37,5%.
- c) *Gin*, der fremstilles ved blot at tilsætte essenser eller aromastoffer til landbrugsethanol, er ikke destilleret *gin*.

22. *London gin*

- a) *London gin* er en type destilleret *gin*:
 - i) der er fremstillet udelukkende af landbrugsethanol med et maksimumsindhold af methanol på højst 5 g/hl alkohol (100% vol.), og hvis aroma opstår ved gendestillation af ethanol i traditionelle klarepander sammen med alle de naturlige plantematerialer, der anvendes
 - ii) hvis destillat har et alkoholindhold på mindst 70% vol.
 - iii) hvor eventuelt ekstra tilsat landbrugsethanol skal være i overensstemmelse med egenskaberne i punkt 1 i bilag I, men med et maksimumsindhold af methanol på højst 5 g/hl alkohol (100% vol.)
 - iv) der ikke har et indhold af tilsat sødestof på mere end 0,1 gram sukker pr. liter færdigvare og ikke indeholder farvestoffer
 - v) der ikke har et indhold af andre tilsatte ingredienser end vand.
- b) *London gins* minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen er 37,5%.
- c) Betegnelsen "*London gin*" kan suppleres med betegnelsen "*dry*".

23. Spiritus med kkommensmag

- a) Spiritus med kkommensmag er spiritus, der er fremstillet ved aromatisering af landbrugsethanol med kommen (*Carum carvi* L.).
- b) Spiritus med kkommensmag har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 30%.
- c) Der kan tillige anvendes andre naturlige aromastoffer og/eller naturidentiske aromastoffer som defineret i artikel 1, stk. 2, litra b), nr. i) og ii), i direktiv 88/388/EØF og/eller aromapræparater som defineret i artikel 1, stk. 2, litra c), i samme direktiv, men kkommensmagen skal være fremherskende.

24. *Akvavit* eller *aquavit*

- a) *Akvavit* eller *aquavit* er spiritus med kommen- og/eller dildsmag, der er aromatiseret ved anvendelse af et urte- eller krydderidestillat.
- b) *Akvavit* eller *aquavit* har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 37,5%.
- c) Der kan tillige anvendes andre naturlige aromastoffer og/eller naturidentiske aromastoffer som defineret i artikel 1, stk. 2, litra b), nr. i) og ii), i direktiv 88/388/EØF og/eller aromapræparater som defineret i artikel 1, stk. 2, litra c), i samme direktiv, men de pågældende drikkevarers aroma skal for en stor dels vedkommende hidrøre fra destillater af kommen (*Carum carvi* L.) og/eller dildfrø (*Anethum graveolens* L.), og tilsætning af essensolier er forbudt.
- d) Bitterstoffer må ikke påvirke smagen afgørende; tørstofindholdet må ikke overstige 1,5 g/100 ml.

25. Spiritus med anissmag

- a) Spiritus med anissmag er spiritus, der er fremstillet ved aromatisering af landbrugs-ethanol med naturlige ekstrakter af stjerneanis (*Illicium verum* Hook f.), grøn anis (*Pimpinella anisum* L.), fennikel (*Foeniculum vulgare* Mill.) eller enhver anden plante, der indeholder den samme aromatiske hovedbestanddel, efter en af følgende metoder eller en kombination deraf:
- i) udblødning og/eller destillation
 - ii) gendestillation af alkohol under samtidig anvendelse af frø eller andre dele af ovennævnte planter
 - iii) tilsætning af naturlige destillerede ekstrakter af anisholdige planter.
- b) Spiritus med anissmag har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 15%.
- c) Ved fremstillingen af spiritus med anissmag må der kun anvendes naturlige aromastoffer og aromapræparater som defineret i artikel 1, stk. 2, litra b), nr. i), og artikel 1, stk. 2, litra c), i direktiv 88/388/EØF.
- d) Der kan derudover anvendes andre naturlige vegetabiliske ekstrakter eller aromatiske frø, men anissmagen skal være fremherskende.

26. *Pastis*

- a) *Pastis* er spiritus med anissmag, der også indeholder naturlige ekstrakter af lakridsrod (*Glycyrrhiza* spp.), hvilket medfører tilstedeværelse af de såkaldte "chalkone" farvestoffer samt et indhold af glycyrrhizinsyre på mindst 0,05 og højst 0,5 g pr. liter.
- b) *Pastis* har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 40%.
- c) Ved fremstillingen af *pastis* må der kun anvendes naturlige aromastoffer og aroma-præparater som defineret i artikel 1, stk. 2, litra b), nr. i), og artikel 1, stk. 2, litra c), i direktiv 88/388/EØF.
- d) *Pastis* har et indhold af sukker, udtrykt i invertsukker, på under 100 g pr. liter og et indhold af anethol på mindst 1,5 og højst 2 g pr. liter.

27. *Pastis de Marseille*

- a) *Pastis de Marseille* er pastis med et anetholindhold på 2 g pr. liter.
- b) *Pastis de Marseille* har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 45%.
- c) Ved fremstillingen af *pastis de Marseille* må der kun anvendes naturlige aromastoffer og aromapræparater som defineret i artikel 1, stk. 2, litra b), nr. i), og artikel 1, stk. 2, litra c), i direktiv 88/388/EØF.

28. *Anis*

- a) *Anis* er spiritus med anissmag, hvis karakteristiske aroma udelukkende stammer fra grøn anis (*Pimpinella anisum* L.) og/eller stjerneanis (*Illicium verum* Hook f.) og/eller fennikel (*Foeniculum vulgare* Mill.).
- b) *Anis* har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 35%.
- c) Ved fremstillingen af *anis* må der kun anvendes naturlige aromastoffer og aroma-præparater som defineret i artikel 1, stk. 2, litra b), nr. i), og artikel 1, stk. 2, litra c), i direktiv 88/388/EØF.

29. *Destilleret anis*

- a) *Destilleret anis* er *anis*, der indeholder alkohol, som er destilleret med de frø, der er nævnt i kategori 28, litra a), samt, i tilfælde af geografiske betegnelser, mastiks og andre aromatiske frø, planter eller frugter, forudsat at denne alkohol udgør mindst 20% af den *destillerede anis'* alkoholindhold.
- b) *Destilleret anis* har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 35%.
- c) Ved fremstillingen af *destilleret anis* må der kun anvendes naturlige aromastoffer og aromapræparater som defineret i artikel 1, stk. 2, litra b), nr. i), og artikel 1, stk. 2, litra c), i direktiv 88/388/EØF.

30. Spiritus med bitter smag eller *bitter*

- a) Spiritus med bitter smag eller *bitter* er spiritus med en fremherskende bitter smag, der er fremstillet ved aromatisering af landbrugsethanol med naturlige aromastoffer og/eller naturidentiske aromastoffer som defineret i artikel 1, stk. 2, litra b), nr. i) og ii), i direktiv 88/388/EØF og/eller aromapræparater som defineret i artikel 1, stk. 2, litra c), i samme direktiv.
- b) Spiritus med bitter smag eller *bitter* har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 15%.
- c) Spiritus med bitter smag eller *bitter* kan også betegnes "amer" eller "*bitter*", eventuelt kombineret med et andet udtryk.

31. Aromatiseret vodka

- a) Aromatiseret vodka er vodka, der har fået tilført en fremherskende smag, der ikke stammer fra råvarerne.
- b) Aromatiseret vodka har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 37,5%.
- c) Aromatiseret vodka kan være sødet, sammenstukket, aromatiseret, modnet eller tilsat farve.
- d) Varebetegnelsen for aromatiseret vodka kan indeholde betegnelsen på en fremherskende aroma i forbindelse med ordet "vodka".

32. Likør

a) Likør er spiritus:

i) der har et minimumsindhold af sukker, udtrykt i invertsukker, på:

70 g/liter, når det gælder kirsebærlikør, hvori ethanolen udelukkende består af kirsebærbrændevin

80 g/liter, når det gælder ensianlikør eller lignende likører, der er fremstillet med ensian eller lignende planter som eneste aromastof

100 g/liter i alle andre tilfælde

ii) der er fremstillet ved aromatisering af landbrugsethanol eller et landbrugsdestillat eller en eller flere former for spiritus eller en blanding deraf, som er sødet og tilsat landbrugsprodukter eller fødevarer såsom fløde, mælk eller andre mejeriprodukter, frugt, vin eller aromatiseret vin som defineret i Rådets forordning (EØF) nr. 1601/91 af 10. juni 1991 om almindelige regler for definition, betegnelse og præsentation af aromatiserede vine, aromatiserede vinbaserede drikkevarer og aromatiserede cocktails af vinprodukter¹.

b) Likør har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 15%.

c) Ved fremstillingen af likør må der kun anvendes naturlige aromastoffer og aroma-præparater som defineret i artikel 1, stk. 2, litra b), nr. i), og artikel 1, stk. 2, litra c), i direktiv 88/388/EØF og naturidentiske aromastoffer og aromapræparater som defineret i artikel 1, stk. 2, litra b), nr. ii), i samme direktiv.

¹ EFT L 149 af 14.6.1991, s. 1. Senest ændret ved tiltrædelsestraktaten af 2005.

Der må dog ikke anvendes naturidentiske aromastoffer og aromapræparater som defineret i artikel 1, stk. 2, litra b), nr. ii), i nævnte direktiv ved fremstilling af følgende likører:

i) frugtlikører af følgende frugter:

solbær

kirsebær

hindbær

brombær

blåbær

citrusfrugter

multebær

agerbær

tranebær

tyttebær

havtorn

ananas

ii) plantelikører af følgende planter:

pebermynte

ensian

anis

génépi

rundbælg.

d) Følgende sammensatte udtryk kan anvendes ved præsentation af likører, der er fremstillet i Fællesskabet, for at henvide til etablerede produktionsmetoder med brug af landbrugsethanol:

prune brandy

orange brandy

apricot brandy

cherry brandy

solbærrom, også benævnt blackcurrant rum.

Ved mærkning og præsentation af disse likører skal det sammensatte udtryk i mærkningen stå på én linje med ensartede bogstaver af samme skrifttype og farve, og ordet "likør" skal stå i umiddelbar nærhed heraf med mindst lige så store bogstavtyper. Hvis alkoholen ikke stammer fra den angivne spiritus, skal dens oprindelse angives i mærkningen i samme synsfelt som det sammensatte udtryk og betegnelsen "likør", enten ved angivelse af, hvilken type landbrugsalkohol der er anvendt, eller med ordene "fremstillet af" eller "på basis af" efterfulgt af udtrykket "landbrugsalkohol".

33. Crème de (efterfulgt af navnet på frugten eller den anvendte råvare)

- a) Spiritus betegnet som Crème de (efterfulgt af navnet på frugten eller den anvendte råvare), bortset fra mejeriprodukter, er likør med et minimumsindhold af sukker på 250 g pr. liter udtrykt i invertsukker.
- b) Crème de (efterfulgt af navnet på frugten eller den anvendte råvare) har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 15%.
- c) Reglerne om aromastoffer og aromapræparater til fremstilling af likør i kategori 32 gælder for denne spiritus.
- d) Varebetegnelsen kan suppleres med udtrykket "likør".

34. *Crème de cassis*

- a) *Crème de cassis* er en solbærlikør, der indeholder mindst 400 g sukker pr. liter udtrykt i invertsukker.
- b) *Crème de cassis* har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 15%.
- c) Reglerne om aromastoffer og aromapræparater til fremstilling af likør i kategori 32 gælder for *crème de cassis*.
- d) Varebetegnelsen kan suppleres med udtrykket "likør".

35. *Guignolet*

- a) *Guignolet* er en likør, der er fremstillet ved udblødning af kirsebær i landbrugsethanol.
- b) *Guignolet* har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 15%.
- c) Reglerne om aromastoffer og aromapræparater til fremstilling af likør i kategori 32 gælder for *Guignolet*.
- d) Varebetegnelsen kan suppleres med udtrykket "likør".

36. *Punch au rhum*

- a) *Punch au rhum* er en likør, hvis alkoholindhold udelukkende stammer fra rom.
- b) *Punch au rhum* har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 15%.
- c) Reglerne om aromastoffer og aromapræparater til fremstilling af likør i kategori 32 gælder for *punch au rhum*.
- d) Varebetegnelsen kan suppleres med udtrykket "likør".

37. *Sloe gin*

- a) *Sloe gin* er en likør, der er fremstillet ved udblødning af slåen i gin med eventuel til-sætning af slåensaft.
- b) *Sloe gin* har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 25%.
- c) Ved fremstillingen af *sloe gin* må der kun anvendes naturlige aromastoffer og aro-mapræparater som defineret i artikel 1, stk. 2, litra b), nr. i), og artikel 1, stk. 2, litra c), i direktiv 88/388/EØF.
- d) Varebetegnelsen kan suppleres med udtrykket "likør".

38. *Sambuca*

- a) *Sambuca* er en farveløs likør med anissmag:
 - i) der indeholder destillater af grøn anis (*Pimpinella anisum* L.), stjerneanis (*Illicium verum* L.) eller andre krydderurter
 - ii) der har et minimumssukkerindhold på 350 g pr. liter udtrykt i invertsukker
 - iii) der har et naturligt anetholindhold på mindst 1 g og højst 2 g pr. liter.
- b) *Sambuca* har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 38%.
- c) Reglerne om aromastoffer og aromapræparater til fremstilling af likør i kategori 32 gælder for *sambuca*.
- d) Varebetegnelsen kan suppleres med udtrykket "likør".

39. *Maraschino, marrasquino* eller *maraskino*

- a) *Maraschino, marrasquino* eller *maraskino* er en farveløs likør, der er aromatiseret hovedsagelig ved anvendelse af et destillat af maraska eller det produkt, der fremkommer ved udblødning af kirsebær eller dele af kirsebær i landbrugsethanol, og som har et minimumssukkerindhold på 250 g pr. liter udtrykt i invertsukker.

- b) *Maraschino, marrasquino* eller *maraskino* har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 24%.
- c) Reglerne om aromastoffer og aromapræparater til fremstilling af likør i kategori 32 gælder for *maraschino, marrasquino* eller *maraskino*.
- d) Varebetegnelsen kan suppleres med udtrykket "likør".

40. *Nocino*

- a) *Nocino* er en likør, der er aromatiseret hovedsagelig ved udblødning og/eller destillation af hele grønne valnødder (*Juglans regia* L.), og som har et minimumssukkerindhold på 100 g pr. liter udtrykt i invertsukker.
- b) *Nocino* har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 30%.
- c) Reglerne om aromastoffer og aromapræparater til fremstilling af likør i kategori 32 gælder for *nocino*.
- d) Varebetegnelsen kan suppleres med udtrykket "likør".

41. Æggelikør eller *advocaat* eller *avocat* eller *advokat*

- a) Æggelikør eller *advocaat* eller *avocat* eller *advokat* er spiritus, eventuelt aromatiseret, der er fremstillet af landbrugsethanol, destillat og/eller brændevin, og hvis ingredienser er kvalitetsæggeblommer, æggehvider og sukker eller honning. Minimumsindholdet af sukker eller honning er på 150 g pr. liter udtrykt i invertsukker. Minimumsindholdet af rene æggeblommer er på 140 g pr. liter af færdigvaren.
- b) Uanset artikel 2, stk. 1, litra c), har æggelikør eller *advocaat* eller *avocat* eller *advokat* et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 14%.
- c) Ved fremstillingen af æggelikør eller *advocaat* eller *avocat* eller *advokat* må der kun anvendes naturlige eller naturidentiske aromastoffer og aromapræparater som defineret i artikel 1, stk. 2, litra b), nr. i) og ii), og artikel 1, stk. 2, litra c), i direktiv 88/388/EØF.

42. Likør med æg

- a) Likør med æg er spiritus, eventuelt aromatiseret, der er fremstillet af landbrugsethanol, destillat og/eller brændevin, og hvis karakteristiske ingredienser er kvalitetsæggeblommer, æggehvider og sukker eller honning. Minimumsindholdet af sukker eller honning er på 150 g pr. liter udtrykt i invertsukker. Minimumsindholdet af æggeblommer er på 70 g pr. liter af færdigvaren.

- b) Likør med æg har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 15%.
- c) Ved fremstillingen af likør med æg må der kun anvendes naturlige aromastoffer og aromapræparater som defineret i artikel 1, stk. 2, litra b), nr. i), og artikel 1, stk. 2, litra c), i direktiv 88/388/EØF.

43. *Mistrà*

- a) *Mistrà* er en farveløs spiritus, der er aromatiseret med anis eller naturlig anethol:
 - i) der har et naturligt anetholindhold på mindst 1 g og højst 2 g pr. liter.
 - ii) der også kan indeholde et destillat af krydderurter
 - iii) der ikke indeholder tilsat sukker.
- b) *Mistrà* har et alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 40% og højst 47%.
- c) Ved fremstillingen af *mistrà* må der kun anvendes naturlige aromastoffer og aromapræparater som defineret i artikel 1, stk. 2, litra b), nr. i), og artikel 1, stk. 2, litra c), i direktiv 88/388/EØF.

44. *Väkevä glögi* eller *spritglögg*

- a) *Väkevä glögi* eller *spritglögg* er spiritus, der er fremstillet ved aromatisering af landbrugsethanol med naturlige eller naturidentiske aromastoffer af nelliker og/eller kanel ved hjælp af en af følgende processer: udblødning og/eller destillation, gendestillation af alkohol under samtidig anvendelse af dele af ovennævnte planter, tilsætning af naturlige eller naturidentiske aromaer af nelliker eller kanel eller en kombination af disse metoder.
- b) *Väkevä glögi* eller *spritglögg* har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 15%.
- c) Andre naturlige eller naturidentiske planteekstrakter af aromaer i overensstemmelse med direktiv 88/388/EØF kan også anvendes, men aromaen af de anførte krydderier skal være fremherskende.
- d) Indholdet af vin eller vinprodukter i færdigvaren må ikke overstige 50%.

45. *Berenburg* eller *Beerenburg*

- a) *Berenburg* eller *Beerenburg* er spiritus:
 - i) der er fremstillet af landbrugsethanol
 - ii) ved udblødning af frugt eller planter eller dele deraf
 - iii) der som specifik aroma indeholder destillat af ensianrødder (*Gentiana lutea L.*), enebær (*Juniperus communis L.*) og laurbærblade (*Laurus nobilis L.*)

- iv) der har lysebrun til mørkebrun farve
- v) der eventuelt er sødet og har et maksimumsindhold af sukker på 20 g pr. liter udtrykt i invertsukker
- b) *Berenburg* eller *Beerenburg* har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 30%.
- c) Ved fremstillingen af *Berenburg* eller *Beerenburg* må der kun anvendes naturlige aromastoffer og aromapræparater som defineret i artikel 1, stk. 2, litra b), nr. i), og artikel 1, stk. 2, litra c), i direktiv 88/388/EØF.

46. Honning- eller mjødnektar

- a) Honning- eller mjødnektar er spiritus, der er fremstillet ved aromatisering af en blanding af gæret honningmæsk og honningdestillat og/eller landbrugsethanol, og som har et alkoholindhold fra gæret honningmæsk på mindst 30% vol.
- b) Honning- eller mjødnektar har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 22%.
- c) Ved fremstillingen af honning- eller mjødnektar må der kun anvendes naturlige aromastoffer og aromapræparater som defineret i artikel 1, stk. 2, litra b), nr. i), og artikel 1, stk. 2, litra c), i direktiv 88/388/EØF, og honningsmagen skal være fremherskende.
- d) Honning- eller mjødnektar må kun sødes med honning.

Anden spiritus

1. *Rum-Verschnitt* fremstilles i Tyskland ved sammenstikning af rom og alkohol, hvor mindst 5% af alkoholen i færdigvaren skal hidrøre fra rom. *Rum-Verschnitt* har et minimumsalkoholindhold på 37,5%. Ved betegnelsen, præsentationen og mærkningen af *Rum-Verschnitt* skal udtrykket *Verschnitt* angives med bogstaver af samme skrifttype, størrelse og farve som "*Rum*" på samme linje som dette ord og for flaskers vedkommende være anbragt på forsideetiketten. I tilfælde af salg uden for det tyske marked skal produktets alkoholsammensætning anføres på etiketten.
2. *Slivovice* fremstilles i Den Tjekkiske Republik ved tilsætning af højst 30% vol. landbrugsethanol til blommedestillat før den endelige destillation. Dette produkt betegnes som "spiritus", og betegnelsen *slivovice* kan også anføres i samme synsfelt på forsideetiketten. Hvis denne tjekkiske *slivovice bringes i omsætning* i Fællesskabet, skal dens alkoholsammensætning angives på etiketten. Denne bestemmelse berører ikke anvendelsen af betegnelsen *slivovice* om frugtbrændevin i henhold til kategori 9.

