

PRILOG I.

KATEGORIJE JAKIH ALKOHOLNIH PIĆA

1. Rum

- (a) Rum je jako alkoholno piće proizvedeno isključivo destilacijom proizvoda dobivenog alkoholnom fermentacijom melase ili sirupa dobivenih u proizvodnji šećerne trske ili iz samog soka šećerne trske, destilirano na manje od 96 % vol., tako da destilat ima prepoznatljiva specifična organoleptička svojstva ruma.
- (b) Alkoholna jakost ruma iznosi najmanje 37,5 % vol.
- (c) Ne smije se dodavati razrijeđeni ili nerazrijeđeni alkohol.
- (d) Rum se ne aromatizira.
- (e) Rum može sadržavati samo dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.
- (f) Rum se može zaslađivati kako bi se zaokružio konačni okus. Međutim, konačni proizvod ne smije sadržavati više od 20 grama sladila po litri, izraženog kao invertni šećer.
- (g) U slučaju oznaka zemljopisnog podrijetla registriranih u skladu s ovom Uredbom, pravni naziv ruma može se dopuniti:
 - i. izrazom „*traditionnel*” ili „*tradicional*” ako je rum koji je u pitanju:
 - proizveden destilacijom na manje od 90 % vol., nakon alkoholne fermentacije sirovina od kojih se dobiva alkohol i koje potječu isključivo iz predmetnog mjesta proizvodnje i
 - ima sadržaj hlapljivih tvari jednak ili veći od 225 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola i
 - nije zaslađen;
 - ii. izrazom „poljoprivredni” ako rum koji je u pitanju ispunjava zahtjeve iz točke i. i proizveden je isključivo destilacijom nakon alkoholne fermentacije soka šećerne trske. Izraz „poljoprivredni” koristiti se samo u slučaju oznake zemljopisnog podrijetla nekog od francuskih prekomorskih departmana ili Autonomne regije Madeira.

Ovom točkom ne dovodi se u pitanje upotreba izraza „poljoprivredni”, „*traditionnel*” ili „*tradicional*” u vezi s bilo kojim proizvodom koji nije obuhvaćen ovom kategorijom, u skladu s njegovim posebnim kriterijima.

2. Whisky ili whiskey

- (a) Whisky ili whiskey jako je alkoholno piće proizvedeno isključivo provedbom svih navedenih proizvodnih postupaka:
 - i. destilacijom kaše žitnog slada, s cijelim zrnima nesladnih žitarica ili bez njih, koja je bila:
 - ošećerena dijastazom slada koji je u njoj sadržan, s drugim prirodnim enzimima ili bez njih,
 - prevrela uz dodatak kvasca;
 - ii. svaka destilacija provodi se na manje od 94,8 % vol. tako da destilat ima aromu i okus upotrijebljenih sirovina;
 - iii. dozrijevanjem konačnog destilata najmanje tri godine u drvenim bačvama zapremnine do najviše 700 litara.

Gotov destilat, kojem se mogu dodavati samo voda i karamel (za bojenje), zadržava boju, aromu i okus nastale tijekom proizvodnog postupka iz točaka i., ii. i iii.

- (b) Alkoholna jakost proizvoda *whisky* ili *whiskey* iznosi najmanje 40 % vol.
- (c) Ne smije se dodavati razrijeđeni ili nerazrijeđeni alkohol.
- (d) *Whisky* ili *whiskey* se ne zaslađuje, čak ni zbog zaokruživanja okusa, ili aromatizirati, niti može sadržavati aditive, osim karamela (E 150a) kao sredstva za prilagodbu boje.
- (e) Pravni naziv „*whisky*” ili „*whiskey*” može se dopuniti izrazom „single malt” samo ako je bio destilirani isključivo iz ječmenog slada u jednoj destileriji.

3. Žitna rakija

- (a) Žitna rakija jako je alkoholno piće proizvedeno isključivo destilacijom fermentirane kaše cijelog zrna žitarica koje zadržava organoleptička svojstva upotrijebljenih sirovina.
- (b) Alkoholna jakost žitne rakije iznosi najmanje 35 % vol., uz iznimku proizvoda *Korn*.
- (c) Ne smije se dodavati razrijeđeni ili nerazrijeđeni alkohol.
- (d) Žitna rakija se ne aromatizira.
- (e) Žitna rakija može sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.
- (f) Žitna rakija može se zaslađivati kako bi se zaokružio konačni okus. Međutim, konačni proizvod ne smije sadržavati više od 10 grama sladila po litri, izraženog kao invertni šećer.
- (g) Žitna rakija može nositi pravni naziv „žitni brandy” ako je proizvedena destilacijom na manje od 95 % vol. iz fermentirane kaše cijelih zrna žitarica, koja ima organoleptička svojstva upotrijebljenih sirovina.
- (h) Riječ „žitna” u pravnom nazivu „žitna rakija” ili „žitni brandy” može se zamijeniti nazivom žitarice koja se upotrebljava isključivo u proizvodnji tog jakog alkoholnog pića.

4. Rakija od vina

- (a) Rakija od vina jako je alkoholno piće koje zadovoljava sljedeće zahtjeve:
 - i. proizvedeno je isključivo destilacijom vina, vina pojačanog za destilaciju ili vinskog destilata na manje od 86 % vol.;
 - ii. sadržava količinu hlapljivih tvari jednaku ili veću od 125 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola;
 - iii. sadržava maksimalnu količinu metanola od 200 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola;
- (b) Alkoholna jakost rakije od vina iznosi najmanje 37,5 % vol.
- (c) Ne smije se dodavati razrijeđeni ili nerazrijeđeni alkohol.
- (d) Rakija od vina se ne aromatizira. To ne isključuje tradicionalne metode proizvodnje.
- (e) Rakija od vina može sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.
- (f) Rakija od vina može se zaslađivati kako bi se zaokružio konačni okus. Međutim, konačni proizvod ne smije sadržavati više od 20 grama sladila po litri, izraženog kao invertni šećer.
- (g) Ako je rakija od vina bila podvrgnuta dozrijevanju, može se i dalje stavljati na tržište kao „rakija od vina” pod uvjetom da je dozrijevala jednako dugo ili duže od razdoblja utvrđenog za jaka alkoholna pića u okviru kategorije 5.
- (h) Ovom Uredbom ne dovodi se u pitanje upotreba izraza „*Branntwein*” u kombinaciji s izrazom „*essig*” u prezen- tiranju i označivanju octa.

5. Brandy ili Weinbrand

- (a) *Brandy* ili *Weinbrand* jako je alkoholno piće koje zadovoljava sljedeće zahtjeve:
 - i. proizvedeno je iz rakije od vina kojoj se može dodati vinski destilat pod uvjetom da je destilirani na manje od 94,8 % vol. i da ne prelazi maksimalno 50 % od

Prilozi preuzeti iz UREDBE EU 2019/787 (hrvatski jezik)
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/hr/TXT/?uri=CELEX%3A32019R0787>

ukupne količine alkohola u gotovom proizvodu;

- ii. dozrijevalo je najmanje:
 - godinu dana u hrastovim posudama, od kojih je svaka zapremnine od najmanje 1 000 litara ili
 - šest mjeseci u hrastovim bačvama zapremnine do najviše 1 000 litara;
 - iii. sadržava količinu hlapljivih tvari jednaku ili veću od 125 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola, a koja potječe isključivo iz destilacije upotrijebljenih sirovina;
 - iv. sadržava maksimalnu količinu metanola od 200 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola.
- (b) Alkoholna jakost proizvoda *brandy* ili *Weinbrand* iznosi najmanje 36 % vol.
 - (c) Ne smije se dodavati razrijeđeni ili nerazrijeđeni alkohol.
 - (d) *Brandy* ili *Weinbrand* se ne aromatizira. To ne isključuje tradicionalne metode proizvodnje.
 - (e) *Brandy* ili *Weinbrand* može sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.
 - (f) *Brandy* ili *Weinbrand* može se zaslađivati kako bi se zaokružio konačni okus. Međutim, konačni proizvod ne smije sadržavati više od 35 grama sladila po litri, izraženog kao invertni šećer.

6. Rakija od groždane komine ili komovica

- (a) Rakija od groždane komine ili komovica jako je alkoholno piće koje zadovoljava sljedeće zahtjeve:
 - i. proizvedena je isključivo destiliranjem fermentirane groždane komine, neposredno vodenom parom ili nakon dodavanja vode i ispunjena su oba navedena uvjeta:
 - svaka destilacija provodi se na manje od 86 % vol;
 - prva destilacija provodi se uz prisutnost same komine;
 - ii. na 100 kg upotrijebljene groždane komine može se dodati najviše 25 kg vinskog taloga;
 - iii. količina alkohola koja potječe od vinskog taloga ne prelazi 35 % ukupne količine alkohola u gotovom proizvodu;
 - iv. sadržava količinu hlapljivih tvari jednaku ili veću od 140 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola i sadržava maksimalnu količinu metanola od 1 000 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola.
- (b) Alkoholna jakost rakije od groždane komine ili komovice iznosi najmanje 37,5 % vol.
- (c) Ne smije se dodavati razrijeđeni ili nerazrijeđeni alkohol.
- (d) Rakija od groždane komine ili komovica se ne aromatizira. To ne isključuje tradicionalne metode proizvodnje.
- (e) Rakija od groždane komine ili komovica može sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.
- (f) Rakija od groždane komine ili komovica može se zaslađivati kako bi se zaokružio konačni okus. Međutim, konačni proizvod ne smije sadržavati više od 20 g sladila po litri, izraženog kao invertni šećer.

7. Rakija od voćne komine

- (a) Rakija od voćne komine jako je alkoholno piće koje zadovoljava sljedeće zahtjeve:
 - i. proizvodi se isključivo fermentacijom i destilacijom voćne komine koja nije groždana komina i ispunjena su oba navedena uvjeta:
 - svaka destilacija provodi se na manje od 86 % vol alkohola;
 - prva destilacija provodi se uz prisutnost same komine;
 - ii. sadržava količinu hlapljivih tvari od najmanje 200 grama po hektolitr preračunato

- na 100 % vol. alkohola;
- iii. sadržava količinu metanola od najviše 1 500 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola;
- iv. u slučaju voćne komine od koštuničavog voća, sadržaj cijanovodične kiseline može iznositi najviše 7 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola.
- (b) Alkoholna jakost rakije od voćne komine iznosi najmanje 37,5 % vol.
- (c) Ne smije se dodavati razrijeđeni ili nerazrijeđeni alkohol.
- (d) Rakija od voćne komine se ne aromatizirati.
- (e) Rakija od voćne komine može sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.
- (f) Rakija od voćne komine može se zaslađivati kako bi se zaokružio konačni okus. Međutim, konačni proizvod ne smije sadržavati više od 20 grama sladila po litri, izraženog kao invertni šećer.
- (g) Pravni naziv sastoji od naziva voća i izraza „rakija od komine”. Ako se upotrebljava komina nekoliko različitih vrsta voća, upotrebljava se pravni naziv „rakija od voćne komine”, koji se može dopuniti nazivom svake vrste voća navedene silaznim redoslijedom s obzirom na upotrijebljenu količinu.

8. Rakija od grožđica ili *raisin brandy*

- (a) Rakija od grožđica ili *raisin brandy* jako je alkoholno piće proizvedeno isključivo destilacijom proizvoda dobivenog alkoholnom fermentacijom ekstrakta sušenoga grožđa sorte „crni korinth” ili „muškat iz Aleksandrije”, destiliranog na manje od 94,5 % vol., tako da destilat ima aromu i okus upotrijebljenih sirovina.
- (b) Alkoholna jakost rakije od grožđica ili *raisin brandy* iznosi najmanje 37,5 % vol.
- (c) Ne smije se dodavati razrijeđeni ili nerazrijeđeni alkohol.
- (d) Rakija od grožđica ili *raisin brandy* ne aromatizira se.
- (e) Rakija od grožđica ili *raisin brandy* može sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.
- (f) Rakija od grožđica ili *raisin brandy* može se zaslađivati kako bi se zaokružio konačni okus. Međutim, konačni proizvod ne smije sadržavati više od 20 grama sladila po litri, izraženog kao invertni šećer.

9. Rakija od voća

- (a) Rakija od voća jako je alkoholno piće koje zadovoljava sljedeće zahtjeve:
- i. proizvedeno je isključivo alkoholnom fermentacijom i destilacijom, s košticama ili bez njih, svježih i mesnatih plodova voća, uključujući banane, ili mošta od takvog voća, bobica ili zelenih dijelova;
- ii. svaka destilacija provodi se na manje od 86 % vol. tako da destilat ima aromu i okus destiliranih sirovina;
- iii. sadržava količinu hlapljivih tvari jednaku ili veću od 200 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola;
- iv. u slučaju rakija od koštuničavog voća, sadržaj cijanovodične kiseline iznosi najviše 7 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola.
- (b) Sadržaj metanola u rakiji od voća iznosi najviše 1 000 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola, osim:
- i. u slučaju rakija od voća proizvedenih od sljedećeg voća ili bobica te u pogledu kojih maksimalni sadržaj metanola iznosi 1 200 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola:
- jabuka (*Malus domestica* Borkh.),
 - marelica (*Prunus armeniaca* L.),
 - šljiva (*Prunus domestica* L.),

- domaća šljiva (*Prunus domestica* L.),
 - mirabela (šljiva žutica) (*Prunus domestica* L. podvrsta *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.),
 - breskva (*Prunus persica* (L.) Batsch),
 - kruška (*Pyrus communis* L.), osim kruške sorte Williams (*Pyrus communis* L. cv „Williams”),
 - kupina (*Rubus* sect. *Rubus*),
 - malina (*Rubus idaeus* L.).
- ii. U slučaju rakija od voća proizvedenih od sljedećeg voća ili bobica te u pogledu kojih maksimalni sadržaj metanola iznosi 1 350 grama po hektolitru preračunato na 100 % vol. alkohola:
- dunja (*Cydonia oblonga* Mill.),
 - borovica (*Juniperus communis* L. ili *Juniperus oxicedrus* L.),
 - kruška sorte Williams (*Pyrus communis* L. cv „Williams”),
 - crni ribiz (*Ribes nigrum* L.),
 - crveni ribiz (*Ribes rubrum* L.),
 - šipak (*Rosa canina* L.),
 - bobice bazge (*Sambucus nigra* L.),
 - oskoruša (*Sorbus aucuparia* L.),
 - jarebika (*Sorbus domestica* L.),
 - brekinja (*Sorbus torminalis* (L.) Crantz).
- (c) Alkoholna jakost rakije od voća iznosi najmanje 37,5 % vol.
- (d) Rakija od voća ne smije se bojiti.
- (e) Neovisno o točki (d) ove kategorije i odstupajući od kategorije hrane 14.2.6. iz dijela E Priloga II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008, karamel se smije koristiti za prilagodbu boje rakija od voća koje su dozrijevale najmanje jednu godinu u dodiru s drvom.
- (f) Ne smije se dodavati razrijeđeni ili nerazrijeđeni alkohol.
- (g) Rakija od voća ne aromatizira se.
- (h) Rakija od voća može se zaslađivati kako bi se zaokružio konačni okus. Međutim, konačni proizvod ne smije sadržavati više od 18 grama sladila po litri, izraženog kao invertni šećer.
- (i) Pravni naziv rakije od voća jest „rakija”, dopunjen nazivom voća, bobica ili zelenih dijelova. Na bugarskom, češkom, grčkom, hrvatskom, poljskom, rumunjskom, slovačkom i slovenskom jeziku taj se pravni naziv može izraziti nazivom voća, bobica ili zelenih dijelova i odgovarajućih sufiksom.

Alternativno:

- i. pravni naziv iz prvog podstavka može glasiti „wasser”, uz naziv voća.
- ii. sljedeći pravni nazivi mogu se koristiti u sljedećim slučajevima:
 - „kirsch” za rakiju od trešnje/višnje (*Prunus avium* (L.) L.);
 - „šljiva”, „domaća šljiva” ili „šljivovica” za rakiju od šljive (*Prunus domestica* L.);
 - „mirabelle” za rakiju od šljive mirabele (*Prunus domestica* L. podvrsta *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.);
 - „planika” za rakiju od planike (*Arbutus unedo* L.);
 - „zlatni delišes” za rakiju od jabuke (*Malus domestica* var. „Golden Delicious”);
 - „Obstler” za voćnu rakiju proizvedenu od voća, s bobicama ili bez njih, pod uvjetom da je najmanje 85 % kaše dobiveno od različitih sorti jabuka, krušaka ili obojega.

Naziv „Williams” ili „viljamovka” može se upotrebljavati samo za prodaju rakije od kruške proizvedene isključivo od kruške sorte „Williams”.

Prilozi preuzeti iz UREDBE EU 2019/787 (hrvatski jezik)
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/hr/TXT/?uri=CELEX%3A32019R0787>

Ako postoji rizik da krajnji potrošač neće lako razumjeti neki od tih pravnih naziva koji ne sadržavaju riječ „rakija” iz ove točke, opis, prezentiranje i označivanje moraju sadržavati riječ „rakija”, koja se može dopuniti obrazloženjem.

- (j) Ako se zajedno destiliraju dvije ili više vrsta voća, bobica ili zelenih dijelova, proizvod se stavlja na tržište pod pravnim nazivom:
- „rakija od voća” za jaka alkoholna pića proizvedena isključivo destilacijom voća ili bobica ili obojega ili
 - „rakija od zelenih dijelova” za jaka alkoholna pića proizvedena isključivo destilacijom zelenih dijelova ili
 - „rakija od voća i zelenih dijelova” za jaka alkoholna pića proizvedena destilacijom kombinacije voća, bobica i zelenih dijelova.
- Pravni naziv može se dopuniti nazivom za svako voće, bobicu ili zeleni dio, silaznim redoslijedom u odnosu na upotrijebljenu količinu.

10. Rakija od jabučnog vina, rakija od kruškovog vina i rakija od jabučnog i kruškovog vina

- (a) Rakija od jabučnog vina, rakija od kruškovog vina i rakija od jabučnog i kruškovog vina jaka su alkoholna pića koja zadovoljavaju sljedeće zahtjeve:
- i. proizvedena su isključivo destilacijom vina od jabuke ili vina od kruške na manje od 86 % vol. tako da destilat ima aromu i okus voća;
 - ii. sadržavaju količinu hlapljivih tvari jednaku ili veću od 200 grama po hektolitru preračunato na 100 % vol. alkohola;
 - iii. sadržavaju količinu metanola od najviše 1 000 grama po hektolitru preračunato na 100 % vol. alkohola.
- (b) Alkoholna jakost rakije od jabučnog vina, rakije od kruškovog vina i rakije od jabučnog i kruškovog vina iznosi najmanje 37,5 % vol.
- (c) Ne smije se dodavati razrijeđeni ili nerazrijeđeni alkohol.
- (d) Rakija od jabučnog vina, rakija od kruškovog vina i rakija od jabučnog i kruškovog vina ne aromatizira se. Tone isključuje tradicionalne metode proizvodnje.
- (e) Rakija od jabučnog vina, rakija od kruškovog vina i rakija od jabučnog i kruškovog vina može sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.
- (f) Rakija od jabučnog vina, rakija od kruškovog vina i rakija od jabučnog i kruškovog vina može se zaslađivati kako bi se zaokružio konačni okus. Međutim, konačni proizvod ne smije sadržavati više od 15 grama sladila po litri, izraženog kao invertni šećer.
- (g) Pravni naziv glasi:
- „rakija od jabučnog vina” za jaka alkoholna pića isključivo proizvedena destilacijom jabučnog vina;
 - „rakija od kruškovog vina” za jaka alkoholna pića isključivo proizvedena destilacijom kruškovog vina ili
 - „rakija od jabučnog i kruškovog vina” za jaka alkoholna pića proizvedena destilacijom jabučnog i kruškovog vina.

11. Rakija od meda

- (a) Rakija od meda jako je alkoholno piće koje zadovoljava sljedeće zahtjeve:
- i. proizvedeno je isključivo fermentacijom i destilacijom otopine meda;
 - ii. destilirano je na manje od 86 % vol. tako da destilat ima organoleptička svojstva koja potječu od upotrijebljenih sirovina.
- (b) Alkoholna jakost rakije od meda iznosi najmanje 35 % vol.
- (c) Ne smije se dodavati razrijeđeni ili nerazrijeđeni alkohol.
- (d) Rakija od meda ne aromatizira se.
- (e) Rakija od meda može sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.
- (f) Rakija od meda može se zaslađivati jedino medom kako bi se zaokružio konačni okus.

Prilozi preuzeti iz UREDBE EU 2019/787 (hrvatski jezik)
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/hr/TXT/?uri=CELEX%3A32019R0787>

Međutim, konačni proizvod ne smije sadržavati više od 20 grama meda po litri, izraženog kao invertni šećer.

12. Hefebrand ili rakija od taloga

- (a) *Hefebrand* ili rakija od taloga jako je alkoholno piće proizvedeno isključivo destilacijom vinskog taloga, pivskoga taloga ili taloga fermentiranog voća na manje od 86 % vol.
- (b) Alkoholna jakost proizvoda *Hefebrand* ili rakije od taloga iznosi najmanje 38 % vol.
- (c) Ne smije se dodavati razrijeđeni ili nerazrijeđeni alkohol.
- (d) *Hefebrand* ili rakija od taloga ne aromatizira se.
- (e) *Hefebrand* ili rakija od taloga može sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.
- (f) *Hefebrand* ili rakija od taloga može se zaslađivati kako bi se zaokružio konačni okus. Međutim, konačni proizvod ne smije sadržavati više od 20 grama sladila po litri, izraženog kao invertni šećer.
- (g) Pravni naziv „*Hefebrand*” ili „rakija od taloga” dopunjuje se nazivom upotrijebljenih sirovina.

13. Rakija od piva

- (a) Rakija od piva jako je alkoholno piće koje se proizvodi isključivo izravnom destilacijom svježeg piva pod normalnim tlakom, s alkoholnom jakosti manjom od 86 % vol., tako da dobiveni destilat ima organoleptička svojstva piva.
- (b) Alkoholna jakost rakije od piva iznosi najmanje 38 % vol.
- (c) Ne smije se dodavati razrijeđeni ili nerazrijeđeni alkohol.
- (d) Rakija od piva ne aromatizira se.
- (e) Rakija od piva može sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.
- (f) Rakija od piva može se zaslađivati kako bi se zaokružio konačni okus. Međutim, konačni proizvod ne smije sadržavati više od 20 grama sladila po litri, izraženog kao invertni šećer.

14. Topinambur ili rakija od jeruzalemske artičoke

- (a) *Topinambur* ili rakija od jeruzalemske artičoke jako je alkoholno piće proizvedeno isključivo fermentacijom i destilacijom gomolja jeruzalemske artičoke (*Helianthus tuberosus* L.) na manje od 86 % vol. alkohola.
- (b) Alkoholna jakost proizvoda *topinambur* ili rakije od jeruzalemske artičoke iznosi najmanje 38 % vol.
- (c) Ne smije se dodavati razrijeđeni ili nerazrijeđeni alkohol.
- (d) *Topinambur* ili rakija od jeruzalemske artičoke ne aromatizira se.
- (e) *Topinambur* ili rakija od jeruzalemske artičoke može sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.
- (f) *Topinambur* ili rakija od jeruzalemske artičoke može se zaslađivati kako bi se zaokružio konačni okus. Međutim, konačni proizvod ne smije sadržavati više od 20 grama sladila po litri, izraženog kao invertni šećer.

15. Votka

- (a) Votka je jako alkoholno piće proizvedeno od etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla dobivenog fermentacijom uz prisutnost kvasca iz:
 - krumpira i/ili žitarica,
 - drugih poljoprivrednih sirovina,destiliranih tako da se organoleptička svojstva upotrijebljenih sirovina i nusproizvoda nastalih za vrijeme fermentacije selektivno smanjuju.

Nakon toga može slijediti dodatna destilacija ili obrada prikladnim pomoćnim sredstvima, uključujući obradu aktivnim drvenim ugljenom, kako bi se dobila posebna organoleptička svojstva.

Najviše razine ostataka etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla koji se upotrebljava u proizvodnji votke u skladu su s onima navedenima u članku 4., osim za sadržaj metanola koji ne smije prelaziti 10 grama po hektolitru preračunato na 100 % vol. alkohola.

- (b) Alkoholna jakost proizvoda votka iznosi najmanje 37,5 % vol.
- (c) Jedine arome koje se mogu dodavati jesu prirodne aromatične tvari ili aromatični pripravci prisutni u destilatu dobivenom od fermentiranih sirovina. Proizvodu se mogu dati i posebna organoleptička svojstva osim dominantne arome.
- (d) Votka se ne smije bojiti.
- (e) Votka se može zaslađivati kako bi se zaokružio konačni okus. Međutim, konačni proizvod ne smije sadržavati više od 8 grama sladila po litri, izraženog kao invertni šećer.
- (f) Pri opisivanju, prezentiranju ili označivanju proizvoda votka koji nije proizveden isključivo od krumpira ili žitarica ili obojeg vidljivo se naznačava „proizvedeno od ...”, uz dodatak naziva sirovina upotrijebljenih u proizvodnji etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla. Ta se naznaka pojavljuje u istom vidnom polju kao i pravni naziv.
- (g) Pravni naziv u bilo kojoj državi članici isto tako može biti „vodka”.

16. Rakija (s dodanim imenom voća, bobica ili orašastog voća) dobivena maceracijom i destilacijom

- (a) Rakija (s dodanim nazivom voća, bobica ili orašastog voća) dobivena maceracijom i destilacijom jako je alkoholno piće koje zadovoljava sljedeće zahtjeve:
 - i. proizvedeno je:
 - maceracijom djelomično fermentiranog ili nefermentiranog voća, bobica ili orašastog voća iz točke ii., s mogućim dodatkom od najviše 20 litara etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla ili rakije ili destilata koji potječe od istog voća, bobica ili orašastog voća, ili njihove kombinacije na 100 kg fermentiranog voća, bobica ili orašastog voća,
 - nakon čega se provodi destilacija; svaka destilacija provodi se na manje od 86 % vol;
 - ii. proizvodi se od sljedećih vrsta voća, bobica ili orašastog voća:
 - aronija (*Aronia Medik. nom cons.*),
 - crnoplodna aronija (*Aronia melanocarpa* (Michx.) Elliott),
 - kesten (*Castanea sativa* Mill.),
 - agrumi (*Citrus* spp.),
 - lješnjak (*Corylus avellana* L.),
 - crna mahunica (*Empetrum nigrum* L.),
 - jagoda (*Fragaria* spp.),
 - pasji trn (*Hippophae rhamnoides* L.),
 - bobice božikovine (*Ilex aquifolium* i *Ilex cassine* L.),
 - drijen (*Cornus mas*),
 - orah (*Juglans regia* L.),
 - banana (*Musa* spp.),
 - mirta (*Myrtus communis* L.),
 - indijska smokva (*Opuntia ficus-indica* (L.) Mill),
 - marakuja (*Passiflora edulis* Sims),
 - sremza (*Prunus padus* L.),
 - trnjina (divlja šljiva) (*Prunus spinosa* L.),

Prilozi preuzeti iz UREDBE EU 2019/787 (hrvatski jezik)

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/hr/TXT/?uri=CELEX%3A32019R0787>

- crni ribiz (*Ribes nigrum* L.),
- bijeli ribiz (*Ribes niveum* Lindl.),
- crveni ribiz (*Ribes rubrum* L.),

- ogrozd (*Ribes uva-crispa* L. syn. *Ribes grossularia*),
 - šipak (*Rosa canina* L.),
 - arktička kupina (*Rubus arcticus* L.),
 - močvarna jagoda (*Rubus chamaemorus* L.),
 - kupina (*Rubus* sect. *Rubus*),
 - malina (*Rubus idaeus* L.),
 - bobice bazge (*Sambucus nigra* L.),
 - oskoruša (*Sorbus aucuparia* L.),
 - jarebika (*Sorbus domestica* L.),
 - brekinja (*Sorbus torminalis* (L.) Crantz),
 - cythera šljiva (*Spondias dulcis* Parkinson),
 - mombinska šljiva (*Spondias mombin* L.),
 - sjevernoamerička borovnica (*Vaccinium corymbosum* L.),
 - divlja brusnica (*Vaccinium oxycoccos* L.),
 - borovnica (*Vaccinium myrtillus* L.),
 - europska brusnica (*Vaccinium vitis-idaea* L.).
- (b) Alkoholna jakost rakije (s dodanim nazivom voća, bobica ili orašastog voća) dobivene maceracijom i destilacijom iznosi najmanje 37,5 % vol.
- (c) Rakija (s dodanim nazivom voća, bobica ili orašastog voća) dobivena maceracijom i destilacijom ne aromatizira se.
- (d) Rakija (s dodanim nazivom voća, bobica ili orašastog voća) dobivena maceracijom i destilacijom ne smije se bojiti.
- (e) Neovisno o točki (d) i odstupajući od kategorije hrane 14.2.6. iz dijela E Priloga II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008, karamel se može koristiti za prilagodbu boje rakije (s dodanim nazivom voća, bobica ili orašastog voća) dobivene maceracijom i destilacijom koja je dozrijevala najmanje jednu godinu u dodiru s drvom.
- (f) Rakija (s dodanim nazivom voća, bobica ili orašastog voća) dobivena maceracijom i destilacijom može se zaslađivati kako bi se zaokružio konačni okus. Međutim, konačni proizvod ne smije sadržavati više od 18 grama sladila po litri, izraženog kao invertni šećer.
- (g) U pogledu opisa, prezentiranja i označivanja rakije (s dodanim nazivom voća, bobica ili orašastog voća) dobivene maceracijom i destilacijom, oznaka „proizvedena maceracijom i destilacijom” navodi se pri opisivanju, prezentiranju ili označivanju slovima u istom fontu, veličini i boji i u istom vidnom polju kao i oznaka „rakija (s dodanim nazivom voća, bobica ili orašastog voća)”, a u slučaju boca to se mora navesti na prednjoj etiketi.

17. Geist (s dodanim nazivom upotrijebljenog voća ili sirovine)

- (a) Geist (s dodanim nazivom upotrijebljenog voća ili sirovine) jako je alkoholno piće proizvedeno maceracijom nefermentiranog voća i bobica navedenih u kategoriji 16. točki (a) podtočki ii. ili povrća, orašastih plodova, drugih biljnih tvari poput bilja ili ružinih latica, ili gljiva u etilnom alkoholu poljoprivrednog podrijetla te potom destilacijom na manje od 86 % vol.
- (b) Alkoholna jakost proizvoda Geist (s dodanim nazivom upotrijebljenog voća ili sirovine) iznosi najmanje 37,5 % vol.
- (c) Geist (s dodanim nazivom upotrijebljenog voća ili sirovine) ne aromatizira se.
- (d) Geist (s dodanim nazivom upotrijebljenog voća ili sirovine) ne smije se bojiti.
- (e) Geist (s dodanim nazivom upotrijebljenog voća ili sirovine) može se zaslađivati kako bi se zaokružio konačni okus. Međutim, konačni proizvod ne smije sadržavati više od 10 grama sladila po litri, izraženog kao invertni šećer.
- (f) Izraz „geist” ispred kojeg se nalazi izraz koji nije naziv voća, biljke ili druge sirovine može nadopunjavati pravni naziv drugih jakih alkoholnih pića i alkoholnih pića, pod

uvjetom da se takvom upotrebom ne zavarava potrošača.

18. Encijan

- (a) Encijan je jako alkoholno piće proizvedeno od destilata encijana dobivenog fermentacijom korijena encijana, uz dodatak etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla ili bez njega.
- (b) Alkoholna jakost encijana iznosi najmanje 37,5 % vol.
- (c) Encijan se ne aromatizira.

19. Jako alkoholno piće aromatizirano borovicom

- (a) Jako alkoholno piće aromatizirano borovicom jako je alkoholno piće proizvedeno aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla ili žitne rakije ili žitnog destilata ili njihove kombinacije bobicama borovice (*Juniperus communis* L. ili *Juniperus oxicedrus* L.).
- (b) Alkoholna jakost jakog alkoholnog pića aromatiziranog borovicom iznosi najmanje 30 % vol.
- (c) Uz borovicu se mogu dodatno upotrebljavati aromatične tvari, aromatični pripravci, bilje s aromatičnim svojstvima ili dijelovi bilja s aromatičnim svojstvima ili njihova kombinacija, ali organoleptička svojstva borovice moraju biti prepoznatljiva, čak i ako su ponekad ublažena.
- (d) Jako alkoholno piće aromatizirano borovicom može nositi pravne nazive „Wacholder” ili „genebra”.

20. Gin

- (a) *Gin* je jako alkoholno piće aromatizirano borovicom, proizvedeno aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla bobicama borovice (*Juniperus communis* L.).
- (b) Alkoholna jakost proizvoda *gin* iznosi najmanje 37,5 % vol.
- (c) Za proizvodnju proizvoda *gin* upotrebljavaju se samo aromatične tvari ili aromatični pripravci tako da prevladava vajućí okus bude okus borovice.
- (d) Izraz „*gin*” može se dopuniti izrazom „*dry*” ako ne sadržava dodana sladila iznad 0,1 grama sladila po litri konačnog proizvoda, izraženog kao invertni šećer.

21. Destilirani gin

- (a) Destilirani *gin* jedno je od sljedećeg:
 - i. jako alkoholno piće aromatizirano borovicom, proizvedeno isključivo destilacijom etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla s početnom jakosti alkohola od najmanje 96 % vol., uz dodatak bobica borovice (*Juniperus communis* L.) i drugih biljnih pripravaka, uz uvjet da prevladava okus borovice;
 - ii. kombinacija proizvoda takve destilacije i etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla jednakog sastava, čistoće i alkoholne jačine; za aromatiziranje proizvoda destilirani *gin* mogu se upotrebljavati i aromatične tvari ili aromatični pripravci, kako je navedeno u točki (c) kategorije 20.
- (b) Alkoholna jakost proizvoda destilirani *gin* iznosi najmanje 37,5 % vol.
- (c) *Gin* proizveden jednostavnim dodavanjem ekstrakata ili aroma etilnom alkoholu poljoprivrednog podrijetla ne smatra se proizvodom destilirani *gin*.
- (d) Izraz „destilirani *gin*” može se dopuniti izrazom „*dry*” ili ga obuhvaćati ako ne sadržava dodana sladila iznad 0,1 grama sladila po litri konačnog proizvoda, izraženog kao invertni šećer.

22. *London gin*

- (a) *London gin* je destilirani *gin* koji zadovoljava sljedeće zahtjeve:
- proizvodi se isključivo iz etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla, s najvećim sadržajem metanola od 5 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola, čija je aroma dobivena isključivo destilacijom etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla, uz dodatak svih prirodnih biljnih tvari;
 - dobiveni destilat sadržava najmanje 70 % vol. alkohola;
 - dodatni alkohol poljoprivrednog podrijetla koji se dodaje u skladu je sa zahtjevima utvrđenima u točki 10. članka 4., ali s najvećim sadržajem metanola od 5 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola;
 - nije obojen;
 - nije zaslađen s više od 0,1 grama sladila po litri konačnog proizvoda, izraženog kao invertni šećer;
 - ne sadržava nikakve druge sastojke osim sastojaka iz točaka i., iii. i v., te vode.
- (b) Alkoholna jakost proizvoda *London gin* iznosi najmanje 37,5 % vol.
- (c) Naziv „*London gin*” može se dopuniti izrazom „*dry*” (suhi) ili ga obuhvaćati.

23. Jako alkoholno piće aromatizirano kimom ili *Kümmel*

- (a) Jako alkoholno piće aromatizirano kimom ili *Kümmel* jako je alkoholno piće proizvedeno aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla kimom (*Carum carvi* L.).
- (b) Alkoholna jakost jakog alkoholnog pića aromatiziranog kimom ili *Kümmel* iznosi najmanje 30 % vol.
- (c) Mogu se dodatno upotrebljavati aromatične tvari i/ili aromatični pripravci, ali prevladava okus kima.

24. *Akvavit* ili *aquavit*

- (a) *Akvavit* ili *aquavit* jako je alkoholno piće aromatizirano kimom i/ili sjemenkama kopra, proizvedeno upotrebom etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla koji je aromatiziran destilatom bilja ili začina.
- (b) Alkoholna jakost *akvavita* ili *aquavita* iznosi najmanje 37,5 % vol.
- (c) Mogu se dodatno upotrebljavati aromatične tvari ili aromatični pripravci ili oboje, ali okus tih pića mora u velikoj mjeri proizlaziti iz destilata kima (*Carum carvi* L.) i/ili sjemenki kopra (*Anethum graveolens* L.) jer je upotreba eteričnih ulja zabranjena.
- (d) Gorke tvari ne smiju jasno prevladavati u okusu; sadržaj suhog ekstrakta ne smije biti veći od 1,5 grama na 100 mililitara.

25. Jako alkoholno piće aromatizirano anisom

- (a) Jako alkoholno piće aromatizirano anisom jako je alkoholno piće proizvedeno aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla prirodnim ekstraktima zvjezdolikog anisa (*Illicium verum* Hook f.), anisa (*Pimpinella anisum* L.), komorača (*Foeniculum vulgare* Mill.) ili bilo koje druge biljke koja sadržava isti glavni aromatski sastojak, upotrebom jednog od sljedećih postupaka ili njihovom kombinacijom:
- maceracijom i/ili destilacijom;

- ii. destilacijom alkohola uz dodatak sjemenki ili drugih dijelova prethodno navedenih biljaka;
- iii. dodavanjem prirodnih destiliranih ekstrakata biljaka s aromom anisa.
- (b) Alkoholna jakost jakog alkoholnog pića aromatiziranog anisom iznosi najmanje 15 % vol.
- (c) Jako alkoholno piće aromatizirano anisom može se aromatizirati samo aromatičnim pripravcima i prirodnim aromatičnim tvarima.
- (d) Mogu se upotrebljavati i drugi prirodni biljni ekstrakti ili aromatične sjemenke, uz uvjet da prevladava okus anisa.

26. Pastis

- (a) *Pastis* je jako alkoholno piće aromatizirano anisom koje sadržava i prirodne ekstrakte korijena sladića (*Glycyrrhiza* spp.), što podrazumijeva prisutnost bojila poznatih kao „halkoni“, kao i glicirizinske kiseline, čije najmanje i najveće količine iznose 0,05 odnosno 0,5 g po litri.
- (b) Alkoholna jakost proizvoda *pastis* iznosi najmanje 40 % vol.
- (c) *Pastis* se može aromatizirati samo aromatičnim pripravcima i prirodnim aromatičnim tvarima.
- (d) *Pastis* smije sadržavati najviše 100 grama sladila po litri, izraženo kao invertni šećer, uz najmanji i najveći sadržaj anetola od 1,5 odnosno 2 grama po litri.

27. Pastis de Marseille

- (a) *Pastis de Marseille* je *pastis* s izrazitim okusom anisa, sa sadržajem anetola između 1,9 i 2,1 grama po litri.
- (b) Alkoholna jakost proizvoda *pastis de Marseille* iznosi najmanje 45 % vol.
- (c) *Pastis de Marseille* aromatizira se samo aromatičnim pripravcima i prirodnim aromatičnim tvarima.

28. Anis ili janeževac

- (a) *Anis* ili *janeževac* jako je alkoholno piće aromatizirano anisom čiji karakterističan okus potječe isključivo od anisa (*Pimpinella anisum* L.), zvjezdastog anisa (*Illicium verum* Hook f.) i/ili komorača (*Foeniculum vulgare* Mill.).
- (b) Alkoholna jakost proizvoda *anis* ili *janeževac* iznosi najmanje 35 % vol.
- (c) *Anis* ili *janeževac* može se aromatizirati samo aromatičnim pripravcima i prirodnim aromatičnim tvarima.

29. Destilirani anis

- (a) Destilirani *anis* je *anis* koji sadržava alkohol destilirani uz dodatak sjemenki navedenih u točki (a) kategorije 28., a u slučaju oznaka zemljopisnog podrijetla, uz prisutnost mastica (tršlja) i ostalih aromatičnih sjemenki, biljaka ili voća, uz uvjet da takav alkohol čini najmanje 20 % alkoholne jakosti destiliranog *anisa*.
- (b) Alkoholna jakost destiliranog proizvoda *anis* iznosi najmanje 35 % vol.
- (c) Destilirani *anis* može se aromatizirati samo aromatičnim pripravcima i prirodnim aromatičnim tvarima.

30. Gorko jako alkoholno piće ili bitter

- (a) Gorko jako alkoholno piće ili *bitter* jako je alkoholno piće u kojem prevladava gorki okus te je proizvedeno aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla i/ili destilata poljoprivrednog podrijetla aromati- rajućim tvarima ili aromatizirajućim pripravcima ili i jednima i drugima.
- (b) Alkoholna jakost gorkih jakog alkoholnog pića ili *bittera* iznosi najmanje 15 % vol.
- (c) Ne dovodeći u pitanje upotrebu takvih izraza pri prezentiranju i označivanju prehrambenih proizvoda koji nisu jaka alkoholna pića, gorko jako alkoholno piće ili *bitter* može se stavljati na tržište i kao „gorka” ili „*bitter*” sa ili bez drugog izraza.
- (d) Bez obzira na točku (c), izraz „gorki” ili „*bitter*” može se koristiti pri opisivanju, prezentiranju i označivanju gorkih likera.

31. Aromatizirana votka

- (a) Aromatizirana votka je votka s prevladavajućom aromom drugačijom od arome sirovina upotrijebljenih za proizvodnju votke.
- (b) Alkoholna jakost proizvoda aromatizirana votka iznosi najmanje 37,5 % vol.
- (c) Aromatizirana votka može se zaslađivati, kupažirati, aromatizirati, ostaviti da dozrijeva ili bojiti.
- (d) Ako se aromatizirana votka zaslađuje, konačni proizvod sadrži manje od 100 grama sladila po litri, izraženog kao invertni šećer.
- (e) Pravni naziv aromatizirane votke može također biti naziv bilo koje prevladavajuće arome u kombinaciji s riječju „votka”. Izraz „votka” na bilo kojem službenom jeziku Unije može se zamijeniti izrazom „*vodka*”.

32. Jako alkoholno piće aromatizirano divljom šljivom ili *pacharán*

- (a) Jako alkoholno piće aromatizirano divljom šljivom ili *pacharán* jako je alkoholno piće s prevladavajućim okusom divlje šljive i proizvedeno maceracijom divljih šljiva (*Prunus spinosa*) u etilnom alkoholu poljoprivrednog podrijetla s dodatkom prirodnih ekstrakata anisa ili destilata anisa ili oboje.
- (b) Najmanja alkoholna jakost jakog alkoholnog pića aromatiziranog divljom šljivom ili *pacharána* iznosi najmanje 25 % vol.;
- (c) za proizvodnju jakog alkoholnog pića aromatiziranog divljom šljivom ili *pacharána* upotrijebljeno je najmanje 125 grama divljih šljiva po litri konačnog proizvoda;
- (d) jako alkoholno pića aromatiziranog divljom šljivom ili *pacharán* ima sadržaj sladila, izražen kao invertni šećer, između 80 i 250 grama po litri konačnog proizvoda;
- (e) organoleptička svojstva, boju i okus jakom alkoholnom piću aromatiziranom divljom šljivom ili *pacharánu* daju isključivo upotrijebljeno voće i anis.
- (f) Izraz „*pacharán*” može se upotrebljavati kao pravni naziv samo ako je proizvod proizveden u Španjolskoj. Ako je proizvod proizveden izvan Španjolske, izraz „*pacharán*” može se upotrebljavati samo kao dopuna pravnom nazivu „jako alkoholno piće aromatizirano divljom šljivom”, uz uvjet da su dodane sljedeće riječi: „proizvedeno u ...”, iza čega slijedi ime države članice ili treće zemlje u kojoj je piće proizvedeno.

33. Liker

- (a) Liker je jako alkoholno piće:

- i. koje sadržava najmanju količinu sladila, izraženu kao invertni šećer, od:
 - 70 grama po litri za liker od trešnje ili višnje, čiji se etilni alkohol sastoji isključivo od rakije od trešnje ili višnje,
 - 80 grama po litri za likere koji su aromatizirani isključivo encijanom ili sličnom biljkom ili pelinom,
 - 100 grama po litri u svim drugim slučajevima;
 - ii. proizvedeno upotrebom etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla ili destilata poljoprivrednog podrijetla ili jednog ili više jakih alkoholnih pića ili njihovom kombinacijom, zaslađeno i s dodatkom jedne ili više aroma, proizvodâ poljoprivrednog podrijetla ili prehrambenih proizvoda.
- (b) Alkoholna jakost likera iznosi najmanje 15 % vol.
- (c) Za proizvodnju likera mogu se upotrebljavati aromatične tvari i aromatični pripravci. Međutim, sljedeći likeri mogu se aromatizirati samo aromatiziranim prehrambenim proizvodima, aromatičnim pripravcima i prirodnim aromatičnim tvarima:
- i. voćni likeri od:
 - ananasa (*Ananas*),
 - agruma (*Citrus* L.),
 - pasjeg trna (*Hippophae rhamnoides* L.),
 - duda (*Morus alba*, *Morus rubra*),
 - višnje (*Prunus cerasus*),
 - trešnje (*Prunus avium*),
 - crnog ribiza (*Ribes nigrum* L.),
 - arktičke kupine (*Rubus arcticus* L.),
 - močvarne jagode (*Rubus chamaemorus* L.),
 - maline (*Rubus idaeus* L.),
 - divlje brusnice (*Vaccinium oxycoccos* L.),
 - borovnice (*Vaccinium myrtillus* L.),
 - europske brusnice (*Vaccinium vitis-idaea* L.);
 - ii. biljni likeri od:
 - génépija (kunice, žutilice) (*Artemisia genepi*),
 - encijana (*Gentiana* L.),
 - metvice (*Mentha* L.),
 - anisa (*Pimpinella anisum* L.),
- (d) Pravni naziv u bilo kojoj državi članici može biti „*liqueur*”, a:
- za likere proizvedene maceracijom višanja ili trešanja (*Prunus cerasus* ili *Prunus avium*) u etilnom alkoholu poljoprivrednog podrijetla pravni naziv može biti „*guignolet*” ili „*češnjevec*”, s izrazom „liker” ili bez njega;
 - za likere proizvedene maceracijom višanja (*Prunus cerasus*) u etilnom alkoholu poljoprivrednog podrijetla pravni naziv može biti „*ginja*” ili „*ginjinha*” ili „*višnjevec*”, s izrazom „liker” ili bez njega;
 - za likere čiji udio alkohola daje isključivo rum pravni naziv može biti „*punch au rhum*”, s izrazom „liker” ili bez njega;
 - ne dovodeći u pitanje članak 3. točku 2., članak 10. stavak 5. točku (b) i članak 11., za likere koji sadrže mlijeko ili mliječne proizvode pravni naziv može biti „krem”, s dodanim nazivom upotrijebljene sirovine koja liker u daje njegov prevladavajući okus, s izrazom „liker” ili bez njega.
- (e) Pri opisivanju, prezentiranju i označivanju likera proizvedenih u Uniji upotrebom etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla ili destilata poljoprivrednog podrijetla, za odražavanje

uobičajene metode proizvodnje mogu se upotrebljavati sljedeće složenice:

- *prune brandy* (*brandy* od šljive),
- *orange brandy* (*brandy* od naranče),
- *apricot brandy* (*brandy* od marelice),
- *cherry brandy* (*brandy* od trešnje/višnje),
- *solbaerrom* ili rum od crnog ribiza.

U pogledu opisivanja, prezentiranja i označivanja likera iz ove točke, složenica mora biti naznačena u jednom redu jednakim slovima istog fonta i boje, a riječ „liker” nalazi se u neposrednoj blizini i napisana je slovima čija veličina nije manja od slova složenice. Ako alkohol ne potječe od navedenog alkoholnog pića, njegovo se podrijetlo označuje na etiketi u istom vidnom polju uz složenicu, a riječ „liker” naznakom vrste poljoprivrednog alkohola ili riječima „poljoprivredni alkohol”, ispred kojih stoji „proizvedeno od” ili „proizvedeno upotrebom”.

- (f) Ne dovodeći u pitanje članke 11. i 12. te članak 13. stavak 4., pravni naziv „liker” može se dopuniti nazivom arome ili prehrambenog proizvoda koji jakom alkoholnom piću daje prevladavajući okus, pod uvjetom da okus jakog alkoholnog pića daju aromatizirani prehrambeni proizvodi, aromatični pripravci i prirodne aromatične tvari dobivene od sirovine koja se navodi u nazivu arome ili prehrambenog proizvoda, uz dodatak aromatičnih tvari samo gdje je to potrebno za pojačavanje arome te sirovine.

34. Krem liker od (uz dodan naziv upotrijebljenog voća ili druge sirovine)

- (a) Krem liker od (uz dodan naziv upotrijebljenog voća ili druge upotrijebljene sirovine), liker je koji sadrži najmanje 250 grama sladila po litri, izraženog kao invertni šećer.
- (b) Alkoholna jakost krem likera od (uz dodan naziv upotrijebljenog voća ili druge sirovine) iznosi najmanje 15 % vol.
- (c) Na to jako alkoholno piće primjenjuju se pravila o aromatičnim tvarima i aromatičnim pripravcima za likere utvrđena u okviru kategorije 33.
- (d) upotrijebljene sirovine ne uključuju mliječne proizvode.
- (e) voća ili bilo koja druga sirovina koja se koristi u pravnom nazivu mora biti voće ili sirovina koja tom piću daje njegov prevladavajući okus.
- (f) Pravni naziv može se dopuniti izrazom „liker”.
- (g) Pravni naziv „*crème de cassis*” može se koristiti samo za likere proizvedene od crnog ribiza koji imaju sadržaj sladila veći od 400 grama po litri, izražen kao invertni šećer.

35. Sloe gin

- (a) *Sloe gin* je liker proizveden maceracijom divlje šljive u *ginu* s mogućim dodatkom soka divlje šljive.
- (b) Alkoholna jakost proizvoda *sloe gin* iznosi najmanje 25 % vol.
- (c) Samo se prirodne aromatične tvari i aromatični pripravci mogu upotrebljavati za proizvodnju proizvoda *sloe gin*.
- (d) Pravni naziv može se dopuniti izrazom „liker”.

36. Sambuca

- (a) *Sambuca* je bezbojni liker aromatiziran anisom koji zadovoljava sljedeće zahtjeve:
 - i. sadržava destilate anisa (*Pimpinella anisum* L.), zvjezdastog anisa (*Illicium verum* L.) ili drugog aromatičnog bilja;
 - ii. ima najmanji sadržaj sladila od 350 grama po litri, izražen kao invertni šećer;
 - iii. ima sadržaj prirodnog anetola od najmanje 1 grama i najviše 2 grama po litri.
- (b) Alkoholna jakost proizvoda *sambuca* iznosi najmanje 38 % vol.
- (c) Na proizvod *sambuca* primjenjuju se pravila o aromatičnim tvarima i aromatičnim pripravcima za likere utvrđena u okviru kategorije 33.
- (d) *Sambuca* se ne smije bojiti.
- (e) Pravni naziv može se dopuniti izrazom „liker”.

37. Maraschino, marrasquino ili maraskino

- (a) *Maraschino, marrasquino* ili *maraskino* bezbojni je liker čija aroma potječe uglavnom od destilata višnje maraske ili proizvoda proizvedenog maceracijom višanja ili dijelova višanja u etilnom alkoholu poljoprivrednog podrijetla ili u destilatu višnje maraske, s najmanjim sadržajem sladila od 250 grama po litri, izraženim kao invertni šećer.
- (b) Alkoholna jakost proizvoda *maraschino, marrasquino* ili *maraskino* iznosi najmanje 24 % vol.
- (c) Na *maraschino, marrasquino* ili *maraskino* primjenjuju se pravila o aromatičnim tvarima i aromatičnim pripravcima za likere utvrđena u okviru kategorije 33.
- (d) *Maraschino, marrasquino* ili *maraskino* ne smiju se bojiti.
- (e) Pravni naziv može se dopuniti izrazom „liker”.

38. Nocino ili orehovec

- (a) *Nocino* ili *orehovec* liker je koji dobiva aromu uglavnom maceracijom, ili maceracijom i destilacijom, cijelih zelenih oraha (*Juglans regia* L.), sa sadržajem sladila od najmanje 100 grama po litri, izraženim kao invertni šećer.
- (b) Alkoholna jakost proizvoda *nocino* ili *orehovec* iznosi najmanje 30 %.
- (c) Za *nocino* ili *orehovec* primjenjuju se pravila o aromatičnim tvarima i aromatičnim pripravcima za likere utvrđena u okviru kategorije 33.
- (d) Pravni naziv može se dopuniti izrazom „liker”.

39. Liker od jaja ili advocaat ili avocat ili advokat

- (a) Liker od jaja ili *advocaat* ili *avocat* ili *advokat* jest liker, aromatiziran ili ne, proizveden od etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla, destilata poljoprivrednog podrijetla ili jakog alkoholnog pića, ili njihove kombinacije, a čiji su sastojci kvalitetni žumanjci, bjelanjci te šećer ili med ili oboje. Najmanji sadržaj šećera ili meda iznosi 150 grama po litri, izražen kao invertni šećer. Najmanji sadržaj čistih žumanjaka iznosi 140 grama po litri konačnog proizvoda. Na etiketi se navodi ako se ne koriste jaja kokoši vrste *Gallus gallus*, nego neka druga jaja.
- (b) Alkoholna jakost likera od jaja ili proizvoda *advocaat* ili *avocat* ili *advokat* iznosi najmanje 14 % vol.
- (c) Za proizvodnju proizvoda *advocaat* ili *avocat* ili *advokat* mogu se upotrebljavati samo aromatizirani prehrambeni proizvodi, aromatične tvari i aromatični pripravci.
- (d) Za proizvodnju likera od jaja ili proizvoda *advocaat* ili *avocat* ili *advokat* mogu se upotrebljavati mliječni proizvodi.

40. Liker s jajima

- (a) Liker s jajima jest liker, aromatiziran ili ne, proizveden od etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla, destilata poljoprivrednog podrijetla ili jakog alkoholnog pića ili njihove kombinacije, čiji su karakteristični sastojci kvalitetni žumanjci, bjelanjci te šećer ili med ili oboje. Najmanji sadržaj šećera ili meda iznosi 150 grama po litri, izražen kao invertni šećer. Najmanji sadržaj žumanjka iznosi 70 grama po litri konačnog proizvoda.
- (b) Alkoholna jakost likera s jajima iznosi najmanje 15 % vol.
- (c) Za proizvodnju likera s jajima mogu se upotrebljavati samo aromatizirani prehrambeni proizvodi, prirodne aromatične tvari i aromatični pripravci.
- (d) Za proizvodnju likera s jajima mogu se upotrebljavati mliječni proizvodi.

41. Mistrà

- (a) *Mistrà* je bezbojno jako alkoholno piće aromatizirano sjemenkama anisa ili prirodnim anetolom koje zadovoljava sljedeće zahtjeve:
 - i. ima sadržaj anetola od najmanje 1 grama i najviše 2 grama po litri;
 - ii. može sadržavati i destilat aromatskog bilja;
 - iii. nije zaslađeno.
- (b) Alkoholna jakost proizvoda *mistrà* iznosi najmanje 40 % vol., a najviše 47 % vol.
- (c) *Mistrà* se može aromatizirati samo aromatičnim pripravcima i prirodnim aromatičnim tvarima.
- (d) *Mistrà* se ne smije bojiti.

42. Väkevã glögi ili spritglögg

- (a) *Väkevã glögi* ili *spritglögg* jako je alkoholno piće proizvedeno aromatiziranjem vina ili vinskih proizvoda i etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla aromom klinčića ili cimeta ili obojeg upotrebom jednog od sljedećih postupaka ili njihove kombinacije:
 - i. maceracije ili destilacije,
 - ii. destilacije alkohola uz dodatak dijelova gore navedenog bilja,
 - iii. dodatka prirodnih aromatičnih tvari klinčića ili cimeta.
- (b) Alkoholna jakost proizvoda *väkevã glögi* ili *spritglögg* iznosi najmanje 15 % vol.
- (c) *Väkevã glögi* ili *spritglögg* može se aromatizirati samo aromatičnim tvarima, aromatičnim pripravcima ili drugim aromama, ali je prevladavajuća aroma začina navedenih u točki (a).
- (d) Sadržaj vina ili vinskih proizvoda ne premašuje 50 % konačnog proizvoda.

43. Berenburg ili Beerenburg

- (a) *Berenburg* ili *Beerenburg* jako je alkoholno piće koje zadovoljava sljedeće zahtjeve:
 - i. proizvedeno je upotrebom etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla;
 - ii. proizvedeno je maceracijom voća ili bilja ili njihovih dijelova;
 - iii. sadržava kao posebnu aromu destilat korijena encijana (*Gentiana lutea* L.), bobica borovice (*Juniperus communis* L.) i lišća lovora (*Laurus nobilis* L.);
 - iv. varira u boji od svjetlosmeđe do tamnosmeđe;
 - v. može se zasladiti s maksimalno 20 grama sladila po litri, izraženog kao invertni šećer.
- (b) Alkoholna jakost proizvoda *Berenburg* ili *Beerenburg* iznosi najmanje 30 % vol.

- (c) *Berenburg* ili *Beerenburg* može se aromatizirati samo aromatičnim pripravcima i prirodnim aromatičnim tvarima.

44. Nektar od meda ili nektar od medovine

- (a) Nektar od meda ili nektar od medovine jako je alkoholno piće proizvedeno aromatiziranjem mješavine fermentirane kaše meda i mednog destilata ili etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla, koji sadržava najmanje 30 % vol. fermentirane kaše meda.
- (b) Alkoholna jakost nektara od meda ili nektar od medovine iznosi najmanje 22 % vol.
- (c) Nektar od meda ili nektar od medovine može se aromatizirati samo aromatičnim pripravcima i prirodnim aromatičnim tvarima, pod uvjetom da prevladava okus meda.
- (d) Nektar od meda ili nektar od medovine može se zaslađivati samo medom.

PRILOG II.

POSEBNA PRAVILA KOJA SE ODOSE NA ODREĐENA JAKA ALKOHOLNA PIĆA

1. *Rum-Verschnitt* proizvodi se u Njemačkoj i dobiva miješanjem ruma i etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla, na takav način da udio od najmanje 5 % alkohola sadržanog u konačnom proizvodu potječe od ruma. Alkoholna jakost proizvoda *Rum-Verschnitt* iznosi najmanje 37,5 % vol. Riječ „*Verschnitt*” navodi se kod opisivanja, prezentiranja i označivanja slovima iste vrste, veličine i boje te u istom redu kao riječ „*Rum*”, a u slučaju pakiranja u bocama navodi se na prednjoj etiketi. Pravni naziv tog proizvoda glasi „jako alkoholno piće”. Ako se *Rum-Verschnitt* stavlja na tržište izvan Njemačke, na etiketi se navodi alkoholni sastav.
2. *Slivovice* se proizvodi u Češkoj i dobiva dodavanjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla destilatu šljiva prije konačne destilacije, na takav način da udio od najmanje 70 % alkohola sadržanog u konačnom proizvodu potječe od destilata šljiva. Pravni naziv tog proizvoda glasi „jako alkoholno piće”. Naziv „*slivovice*” može se dodati ako je naveden u istom vidnom polju na prednjoj etiketi. Ako se proizvod *slivovice* stavlja na tržište izvan Češke, na etiketi se navodi alkoholni sastav. Ovom se odredbom ne dovodi u pitanje upotreba pravnih naziva za voćne rakije u kategoriji 9. Priloga I.
3. *Guignolet Kirsch* proizvodi se u Francuskoj i dobiva miješanjem *guignoleta* i *kirscha*, na takav način da najmanje 3 % ukupnog čistog alkohola sadržanog u konačnom proizvodu mora potjecati od *kirscha*. Kod opisivanja, prezentiranja i označivanja riječ „*guignolet*” navodi se slovima iste vrste, veličine i boje te u istom redu kao riječ „*kirsch*”, a u slučaju pakiranja u bocama navodi se na prednjoj etiketi. Pravni naziv tog proizvoda glasi „liker”. U alkoholnom sastavu naznačuje se volumni postotak čistog alkohola koji *guignolet* i *kirsch* predstavljaju u ukupnom volumnom sadržaju čistog alkohola u *guignolet kirschu*.

PRILOG III.

DINAMIČKI SUSTAV STARENJA ILI SUSTAV „CRIADERAS Y SOLERA” ILI „SOLERA E CRIADERAS”

Dinamički sustav starenja ili sustav „criaderas y solera” ili „solera e criaderas” sastoji se od periodičnog ispuštanja dijela brandyja sadržanog u svakoj od bačvi ili spremnika od hrastova drveta koji čine jednu razinu starenja te od dolijevanja odgovarajućih količina brandyja ispuštenog iz druge, prethodne razine starenja.

Definicije

„Razina starenja” znači svaka skupina bačvi ili spremnika od hrastova drveta iste starosti kroz koje prolazi brandy u postupku starenja. Svaka razina naziva se „criadera”, osim posljednje, koja prethodi punjenju brandyja u boce i koja se naziva „solera”.

„Ispuštanje” znači djelomični volumen brandyja koji se ispušta iz svake bačve ili spremnika od hrastova drveta određene razine starenja te se dodaje u bačve ili spremnike od hrastova drveta sljedeće u nizu razina starenja ili, u slučaju „solere”, puni u boce i otprema.

„Dolijevanje” znači volumen *brandyja* iz bačvi ili spremnika od hrastova drveta određene razine starenja koji se dodaje i miješa sa sadržajem bačvi ili spremnika od hrastova drveta sljedeće u nizu razina starenja.

„Prosječna starost” znači vremensko razdoblje koje odgovara rotaciji ukupnih zaliha *brandyja* u postupku starenja, izračunato dijeljenjem ukupnog volumena *brandyja* sadržanog u svim razinama starenja s volumenom ispuštenog brandyja iz posljednje razine starenja – „solere” – tijekom godine dana.

Prosječna starost brandyja ispuštenog iz „solere” izračunava se prema sljedećoj formuli: $t = Vt/Ve$, u kojoj je:

- t prosječna starost, izražena u godinama
- Vt ukupni volumen zaliha u sustavu starenja, izražen u litrama čistog alkohola
- Ve ukupni volumen proizvoda ispuštenog iz sustava tijekom godine i namijenjenog otpremanju, izražen u litrama čistog alkohola.

Kada je riječ o bačvama ili spremnicima od hrastova drveta obujma do 1 000 litara, godišnji broj ispuštanja i dolijevanja manji je ili jednak dvostrukom broju razina starenja u sustavu, kako bi se osiguralo da najmlađi dio bude star šest mjeseci ili stariji.

Kada je riječ o bačvama ili spremnicima od hrastova drveta obujma većeg od 1 000 litara,

godišnji broj ispuštanja i dolijevanja manji je ili jednak broju razina starenja u sustavu kako bi se osiguralo da najmlađi dio bude star jednu godinu ili stariji.

—