Tento text slúži výlučne ako dokumentačný nástroj a nemá žiadny právny účinok. Inštitúcie Únie nenesú nijakú zodpovednosť za jeho obsah. Autentické verzie príslušných aktov vrátane ich preambúl sú tie, ktoré boli uverejnené v Úradnom vestníku Európskej únie a ktoré sú dostupné na portáli EUR-Lex. Tieto úradné znenia sú priamo dostupné prostredníctvom odkazov v tomto dokumente

►B

NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 110/2008

z 15. januára 2008

o definovaní, popise, prezentácii, označovaní a ochrane zemepisných označení liehovín a o zrušení nariadenia (EHS) č. 1576/89

(Ú. v. EÚ L 39, 13.2.2008, s. 16)

Zmenené a doplnené:

		Úradný vestník		
		Č.	Strana	Dátum
►M1	Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1334/2008 zo 16. decembra 2008	L 354	34	31.12.2008
►M2	Nariadenie Komisie (EÚ) č. 164/2012 z 24. februára 2012	L 53	1	25.2.2012
►M3	Nariadenie Komisie (EÚ) č. 1065/2013 z 30. októbra 2013	L 289	48	31.10.2013
►M4	Nariadenie Komisie (EÚ) č. 97/2014 z 3. februára 2014	L 33	1	4.2.2014
►M5	Nariadenie Komisie (EÚ) č. 98/2014 z 3. februára 2014	L 33	3	4.2.2014
►M6	Nariadenie Komisie (EÚ) č. 426/2014 z 25. apríla 2014	L 125	55	26.4.2014
►M7	Nariadenie Komisie (EÚ) 2015/210 z 10. februára 2015	L 35	16	11.2.2015
►M8	Nariadenie Komisie (EÚ) 2016/235 z 18. februára 2016	L 44	7	19.2.2016
►M9	Nariadenie Komisie (EÚ) 2016/1067 z 1. júla 2016	L 178	1	2.7.2016
►M10	Nariadenie Komisie (EÚ) 2018/175 z 2. februára 2018	L 32	48	6.2.2018
►M11	Nariadenie Komisie (EÚ) 2018/1098 z 2. augusta 2018	L 197	7	3.8.2018
►M12	Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2018/1670 z 23. októbra 2018	L 284	1	12.11.2018
►M13	Nariadenie Komisie (EÚ) 2018/1850 z 21. novembra 2018	L 302	1	28.11.2018
►M14	Nariadenie Komisie (EÚ) 2018/1871 z 23. novembra 2018	L 306	7	30.11.2018

Zmenené a doplnené:

►A1	Pristopne pogodba Hrvaške (2012)	L 112	21	24.4.2012

Opravené a doplnené:

►C1 Korigendum, Ú. v. EÚ L 228, 1.9.2009, s. 47 (110/2008)

▼B

NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 110/2008

z 15. januára 2008

o definovaní, popise, prezentácii, označovaní a ochrane zemepisných označení liehovín a o zrušení nariadenia (EHS) č. 1576/89

KAPITOLA I

ROZSAH PÔSOBNOSTI, DEFINÍCIA A KATEGÓRIE LIEHOVÍN

Článok 1

Predmet úpravy a rozsah pôsobnosti

1. Toto nariadenie ustanovuje pravidlá o definovaní, popise, prezentácii a označovaní liehovín, ako aj o ochrane zemepisných označení liehovín.

2. Toto nariadenie sa vzťahuje na všetky liehoviny uvedené na trh v Spoločenstve bez ohľadu na to, či sa vyrábajú v Spoločenstve, alebo v tretích krajinách, ako aj na liehoviny vyrábané v Spoločenstve na vývoz. Toto nariadenie sa tiež vzťahuje na výrobu alkoholických nápojov na používanie etylalkoholu a/alebo destilátov poľnohospodárskeho pôvodu a na používanie názvov liehovín pri prezentácii a označovaní potravín.

3. Vo výnimočných prípadoch, ak to vyžaduje právo dovážajúcej tretej krajiny, sa v súlade s regulačným postupom s kontrolou uvedeným v článku 25 ods. 3 môže udeliť odchýlka z ustanovení príloh I a II.

Článok 2

Definícia liehoviny

1. Na účel tohto nariadenia je „liehovina“ alkoholický nápoj, ktorý:

a) je určený na ľudskú spotrebu;

b) má špecifické organoleptické vlastnosti;

c) má obsah alkoholu minimálne 15 obj. %;

d) bol vyrobený:

i) buď priamo:

— destiláciou prírodne fermentovaných výrobkov s pridanými dochucovadlami alebo bez nich a/alebo

— macerovaním rastlinných surovín v etylalkohole poľnohospodárskeho pôvodu a/alebo destilátoch poľnohospodárskeho pôvodu a/alebo liehovinách v zmysle tohto nariadenia alebo podobným postupom a/alebo

— pridaním dochucovadiel, cukrov alebo iných sladidiel uvedených v prílohe I bode 3 a/alebo iných poľnohospodárskych

▼B

výrobkov a/alebo potravín do etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu a/alebo do destilátov poľnohospodárskeho pôvodu a/alebo do liehovín v zmysle tohto nariadenia;

ii) alebo zmiešaním liehoviny s jedným alebo viacerými:

— inými liehovinami a/alebo

— etylalkoholom poľnohospodárskeho pôvodu alebo destilátmi poľnohospodárskeho pôvodu a/alebo

— inými alkoholickými nápojmi a/alebo

— nápojmi.

2. Nápoje zahrnuté v kódoch KN 2203, 2204, 2205, 2206 a 2207 sa však nepovažujú za liehoviny.

3. Minimálnym obsahom alkoholu stanoveným v odseku 1 písm. c) nie je dotknutá definícia výrobku v kategórii 41 v prílohe II.

4. Na účel tohto nariadenia sú technické definície a požiadavky ustanovené v prílohe I.

Článok 3

Pôvod etylalkoholu

1. Etylalkohol, ktorý sa používa pri výrobe liehovín a všetkých ich zložiek, nesmie byť v zmysle prílohy I k zmluve iného ako poľnohospodárskeho pôvodu.

2. Etylalkohol používaný pri výrobe destilátov zodpovedá definícii stanovenej v bode 1 prílohy I k tomuto nariadeniu.

3. Etylalkohol, ktorý sa používa na riedenie alebo rozpúšťanie farbív, dochucovadiel alebo akýchkoľvek iných povolených prídavných látok, ktoré sa používajú pri príprave liehovín, musí byť poľnohospodárskeho pôvodu.

4. Alkoholické nápoje neobsahujú alkohol syntetického pôvodu ani iný alkohol nepoľnohospodárskeho pôvodu v zmysle prílohy I k zmluve.

Článok 4

Kategórie liehovín

Liehoviny sa klasifikujú do kategórií podľa definícií ustanovených v prílohe II.

Článok 5

Všeobecné pravidlá týkajúce sa kategórií liehovín

1. Bez toho, aby boli dotknuté osobitné pravidlá ustanovené pre každú z kategórií 1 až 14 v prílohe II, liehoviny definované v nej:

a) sa vyrábajú alkoholovou fermentáciou a destiláciou získanou výlučne zo surovín stanovených v konkrétnej definícii príslušnej liehoviny;

▼B

b) neobsahujú pridaný alkohol, ako je definovaný v prílohe I bode 5, zriedený ani nezriedený;

c) neobsahujú pridané dochucovacie látky;

d) obsahujú iba pridaný karamel ako prostriedok na prispôsobenie zafarbenia;

e) sú sladené výlučne na dotvorenie konečnej chuti výrobku podľa prílohy I bodu 3. O maximálnej úrovni výrobkov použitých na dotvorenie chuti, uvedených v prílohe I bode 3 písm. a) až f), sa rozhodne v súlade s regulačným postupom s kontrolou stanoveným v článku 25 ods. 3. Zohľadnia sa konkrétne právne predpisy členských štátov.

2. Bez toho, aby boli dotknuté osobitné pravidlá ustanovené pre každú z kategórií 15 až 46 v prílohe II, liehoviny definované v nich:

a) sa môžu získavať z akejkoľvek poľnohospodárskej suroviny uvedenej v prílohe I k zmluve;

b) môžu obsahovať pridaný alkohol, ako je definované v bode 5 prílohy I k tomuto nariadeniu;

▼M1

c) môžu obsahovať dochucovacie látky, ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. b) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1334/2008 zo 16. decembra 2008 o arómach a určitých zložkách potravín s aromatickými vlastnosťami na použitie v potravinách ([1]), a dochucovacie prípravky, ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. d) uvedeného nariadenia;

▼B

d) môžu obsahovať farbivo, ako je definované v bode 10 prílohy I k tomuto nariadeniu;

e) môžu sa sladiť, aby zodpovedali osobitným vlastnostiam výrobku podľa bodu 3 prílohy I k tomuto nariadeniu, a pri zohľadnení osobitných právnych predpisov členských štátov.

3. Bez toho, aby boli dotknuté osobitné pravidlá ustanovené v prílohe II, ostatné liehoviny, ktoré nespĺňajú požiadavky kategórií 1 až 46:

a) sa môžu získavať z akejkoľvek poľnohospodárskej suroviny uvedenej v prílohe I k zmluve a/alebo potraviny vhodnej na ľudskú spotrebu;

b) môžu obsahovať pridaný alkohol, ako je definovaný v bode 5 prílohy I k tomuto nariadeniu;

▼M1

c) môžu obsahovať jedno alebo viacero dochucovadiel ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. a) nariadenia (ES) č. 1334/2008;

▼B

d) môžu obsahovať farbivo, ako je definované v bode 10 prílohy I k tomuto nariadeniu;

e) môžu sa sladiť, aby zodpovedali osobitným vlastnostiam výrobku podľa bodu 3 prílohy I k tomuto nariadeniu.

([1]) Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 34.

▼B

Článok 6

Právne predpisy členských štátov

1. Pri uplatňovaní politiky kvality na liehoviny, ktoré sa vyrábajú na vlastnom území, a najmä na zemepisné označenia zapísané v prílohe III alebo na zavedenie nových zemepisných označení, členské štáty môžu v oblasti výroby, popisu, prezentácie a označovania stanoviť prísnejšie pravidlá ako tie, ktoré sú stanovené v prílohe II, ak sú zlučiteľné s právom Spoločenstva.

2. Členské štáty nezakážu ani neobmedzia dovoz, predaj alebo spotrebu liehovín, ktoré sú v súlade s týmto nariadením.

KAPITOLA II

POPIS, PREZENTÁCIA A OZNAČOVANIE LIEHOVÍN

Článok 7

Vymedzenia pojmov

Na účel tohto nariadenia sú pojmy „popis“, „prezentácia“ a „označovanie“ vymedzené v prílohe I bodoch 14, 15 a 16.

Článok 8

Predajný názov

V súlade s článkom 5 smernice 2000/13/ES názov, pod ktorým sa liehovina predáva (ďalej len „predajný názov“), podlieha ustanoveniam tejto kapitoly.

Článok 9

Osobitné pravidlá týkajúce sa predajných názvov

1. Liehoviny, ktoré spĺňajú špecifikácie pre výrobky definované v kategóriách 1 až 46 prílohy II, majú vo svojom popise, prezentácii a označovaní predajný názov, ktorý je im pridelený v tejto prílohe.

2. Liehoviny, ktoré zodpovedajú definícii stanovenej v článku 2, ale nespĺňajú požiadavky pre začlenenie do kategórií 1 až 46 prílohy II, sa popisujú, prezentujú a označujú predajným názvom „liehovina“. Bez toho, aby bol dotknutý odsek 5 tohto článku, tento predajný názov sa nesmie meniť ani upravovať.

3. V prípade, že liehovina zodpovedá definícii viac ako jednej kategórie liehoviny v prílohe II, môže sa predávať pod jedným alebo viacerými názvami uvedenými pre tieto kategórie v prílohe II.

4. Bez toho, aby bol dotknutý odsek 9 tohto článku a článok 10 ods. 1, sa názvy uvedené v odseku 1 tohto článku nepoužijú na akýkoľvek

▼B

popis alebo prezentáciu žiadneho iného nápoja okrem liehovín, pre ktoré sú tieto názvy uvedené v prílohe II a zapísané v prílohe III.

5. Predajné názvy sa môžu v súlade s kapitolou III doplniť alebo nahradiť zemepisným označením zapísaným v prílohe III alebo doplniť v súlade s vnútroštátnymi ustanoveniami iným zemepisným označením, pokiaľ to nespôsobí zavádzanie spotrebiteľa.

6. Zemepisné označenia zapísané v prílohe III sa môžu iba doplniť, a to buď:

a) pojmami už používanými 20. februára 2008 pre zriadené zemepisné označenia v zmysle článku 20, alebo

b) v súlade s príslušnou technickou dokumentáciou stanovenou podľa článku 17 ods. 1.

7. Alkoholický nápoj, ktorý nezodpovedá ani jednej z definícií uvedených v kategóriách 1 až 46 prílohy II, sa nemôže popisovať, prezentovať ani označovať priradenými slovami alebo výrazmi, ako napríklad „podobný“, „typ“, „štýl“, „vyrobený“, „chute a vône“ alebo inými podobnými pojmami s akýmikoľvek predajnými názvami stanovenými v tomto nariadení a/alebo zemepisnými označeniami, ktoré sú zapísané v prílohe III.

8. Predajný názov liehoviny sa nesmie nahradiť žiadnou ochrannou známkou, názvom značky ani vymysleným názvom.

9. Názvy uvedené v kategóriách 1 až 46 prílohy II sa môžu zapísať do zoznamu zložiek potravín za predpokladu, že zoznam je v súlade so smernicou 2000/13/ES.

Článok 10

Osobitné pravidlá, ktoré sa týkajú používania predajných názvov a zemepisných označení

1. Bez toho, aby bola dotknutá smernica 2000/13/ES, používanie výrazu uvedeného v kategóriách 1 až 46 prílohy II alebo zemepisného označenia zapísaného v prílohe III v zloženom spojení alebo zmienka o ktoromkoľvek z nich sa pri prezentácii potraviny zakazuje, pokiaľ alkohol nepochádza výlučne z uvedenej liehoviny (uvedených liehovín).

2. Používanie zloženého výrazu uvedeného v odseku 1 sa tiež zakazuje, ak liehovina bola zriedená tak, aby sa znížil obsah alkoholu pod minimálnu hodnotu, ktorá je určená na definíciu tejto liehoviny.

3. Odchylne od odseku 1 ustanovenia tohto nariadenia nemajú vplyv na možné používanie výrazov „horký“ alebo „*bitter*“ pre výrobky, na ktoré sa toto nariadenie nevzťahuje.

4. Odchylne od odseku 1 a s cieľom zohľadniť zaužívané výrobné metódy zložené výrazy uvedené v kategórii 32 písm. d) prílohy II sa

▼B

môžu používať pri prezentácii likérov vyrobených v Spoločenstve za podmienok, ktoré sú v nej uvedené.

Článok 11

Popis, prezentácia a označovanie zmesí

1. Ak sa do liehoviny uvedenej v kategóriách 1 až 14 prílohy II pridal alkohol, ako je definovaný v prílohe I bode 5, zriedený alebo nezriedený, táto liehovina má predajný názov „liehovina“. Nesmie mať v žiadnej forme názov, ktorý je vyhradený v kategóriách 1 až 14.

2. Ak je liehovina uvedená v kategóriách 1 až 46 prílohy II zmiešaná s:

a) jednou alebo viacerými liehovinami a/alebo

b) jedným alebo viacerými destilátmi poľnohospodárskeho pôvodu,

má predajný názov „liehovina“. Tento predajný názov sa musí jasne a viditeľne uviesť na poprednom mieste na etikete a nesmie sa meniť ani upravovať.

3. Odsek 2 sa nevzťahuje na popis, prezentáciu ani označovanie zmesi uvedenej v tomto odseku, ak zodpovedá jednej z definícií uvedených v kategóriách 1 až 46 prílohy II.

4. Bez toho, aby bola dotknutá smernica 2000/13/ES, môže popis, prezentácia alebo označovanie liehovín, ktoré vznikli zo zmesí uvedených v odseku 2 tohto článku, uvádzať jeden alebo viacero výrazov uvedených v prílohe II, iba ak tento výraz netvorí súčasť predajného názvu, ale je len uvedený v rovnakom zornom poli v zozname všetkých alkoholických zložiek obsiahnutých v zmesi, pred ktorým je uvedený výraz „miešaná liehovina“.

Výraz „miešaná liehovina“ sa označuje jednotnými písmenami patriacimi do tej istej kategórie písma a farby ako výrazy, ktoré sa používajú pre predajný názov. Veľkosť písmen nesmie byť väčšia ako polovičná veľkosť písmen, ktoré sa použili pri predajnom názve.

5. V prípade označovania a prezentácie zmesí uvedených v odseku 2, na ktoré sa podľa odseku 4 vzťahuje požiadavka uvádzania alkoholických zložiek, sa pomer každej alkoholickej zložky vyjadruje ako percentuálny podiel v zostupnom poradí použitých množstiev. Tento podiel sa rovná percentuálnemu podielu, ktorý sa udáva objemom čistého alkoholu obsiahnutého v celkovom obsahu čistého alkoholu podľa objemového percenta v zmesi.

▼B

Článok 12

Osobitné pravidlá týkajúce sa popisu, prezentácie a označovania liehovín

1. V prípade, že popis, prezentácia alebo označovanie liehoviny udáva surovinu, ktorá sa používa na výrobu etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu, každý použitý poľnohospodársky alkohol sa uvedie v zostupnom poradí podľa použitého množstva.

2. Popis, prezentácia alebo označovanie liehoviny sa môže doplniť výrazom „zmes“„zmiešavanie“ alebo „zmiešaná“ iba v prípade, že sa liehovina podrobila sceľovaniu, ako je vymedzené v prílohe I bode 7.

3. Bez toho, aby bola dotknutá akákoľvek odchýlka prijatá v súlade s regulačným postupom s kontrolou stanoveným v článku 25 ods. 3, pri popise, prezentácii alebo označovaní liehoviny sa môže uviesť čas zretia alebo vek iba vtedy, ak sa vzťahuje na alkoholickú zložku s najkratším časom zretia, a za predpokladu, že liehovina dozrievala pod vnútroštátnou kontrolou alebo pod kontrolou, ktorá poskytuje rovnaké záruky.

Článok 13

Zákaz olovených uzáverov alebo fólie

Liehoviny sa nesmú skladovať na účely predaja ani umiestňovať na trh v nádobách vybavených uzatváracím zariadením pokrytým oloveným uzáverom alebo fóliou.

Článok 14

Používanie jazyka v popise, prezentácii a označovaní liehovín

1. Údaje stanovené v tomto nariadení musia byť uvedené v jednom alebo viacerých úradných jazykoch Európskej únie takým spôsobom, aby konečný spotrebiteľ mohol ľahko porozumieť každému z týchto informačných údajov, s jedinou výnimkou, ak sa informácie poskytnú spotrebiteľovi iným spôsobom.

2. Výrazy zvýraznené kurzívou v prílohe II a zemepisné označenia zapísané v prílohe III sa na etikete ani pri prezentácii liehoviny neprekladajú.

3. V prípade liehovín, ktoré pochádzajú z tretích krajín, je povolené používať úradný jazyk tretej krajiny, v ktorej sa liehovina vyrobila, ak sú údaje stanovené v tomto nariadení uvedené aj v úradnom jazyku Európskej únie, tak aby konečný spotrebiteľ mohol ľahko porozumieť každej položke.

4. Bez toho, aby bol dotknutý odsek 2, v prípade liehovín vyrobených v Spoločenstve a určených na vývoz sa môžu údaje stanovené v tomto nariadení opakovane uviesť v inom ako úradnom jazyku Európskej únie.

▼B

KAPITOLA III

ZEMEPISNÉ OZNAČENIA

Článok 15

Zemepisné označenia

1. Na účel tohto nariadenia sa za zemepisné označenie považuje označenie, ktoré označuje liehovinu ako liehovinu pochádzajúcu z určitého územia, krajiny, regiónu alebo lokality na tomto území, ak možno pripísať danú kvalitu, povesť alebo iné charakteristické vlastnosti liehoviny v podstatnej miere jej zemepisnému pôvodu.

2. Zemepisné označenia, na ktoré sa vzťahuje odsek 1, sú zapísané v prílohe III.

3. Zemepisné označenia zapísané v prílohe III sa nesmú stať druhovými.

Názvy, ktoré sa stali druhovými, sa nesmú zapísať do prílohy III.

Za názov, ktorý sa stal druhovým, sa považuje názov liehoviny, ktorý sa stal všeobecným názvom liehoviny v Spoločenstve, hoci sa týka miesta alebo regiónu, kde sa tento výrobok pôvodne vyrábal alebo bol uvedený na trh.

4. Liehoviny, ktoré majú zemepisné označenie zapísané v prílohe III, musia byť v súlade so všetkými špecifikáciami technickej dokumentácie stanovenými podľa článku 17 ods. 1.

Článok 16

Ochrana zemepisných označení

Bez toho, aby bol dotknutý článok 10, zemepisné označenia zapísané do prílohy III sú chránené pred:

a) každým priamym alebo nepriamym komerčným použitím, ak ide o produkty, ktoré nie sú zahrnuté do registrácie, ak sú tieto produkty porovnateľné s liehovinou registrovanou pod zemepisným označením alebo ak toto použitie využíva povesť registrovaného zemepisného označenia;

b) každým zneužitím, imitáciou alebo pripodobením, hoci je uvedený skutočný pôvod produktu alebo je použité zemepisné označenie v preklade, alebo sprevádzané výrazmi, ako napríklad „ako“, „typ“, „štýl“, „výrobok“, „príchuť“, alebo iným podobným výrazom;

c) každým ďalším nepravým alebo zavádzajúcim označením, ak ide o provenienciu, pôvod, povahu alebo základné vlastnosti v oblasti popisu, prezentácie a označovania produktu, pri ktorom existuje pravdepodobnosť, že bude vyjadrovať falošný dojem týkajúci sa jeho pôvodu;

d) každým ďalším postupom, pri ktorom existuje pravdepodobnosť, že bude zavádzať spotrebiteľa, pokiaľ ide o skutočný pôvod výrobku.

▼B

Článok 17

Registrácia zemepisných označení

1. Žiadosť o zápis zemepisného označenia do prílohy III sa predkladá Komisii v jednom z úradných jazykov Európskej únie alebo sa k nim priloží preklad do jedného z týchto jazykov. Táto žiadosť sa náležite odôvodní a obsahuje technickú dokumentáciu uvádzajúcu špecifikácie, ktoré musí dotknutá liehovina spĺňať.

2. Pokiaľ ide o zemepisné označenie v rámci Spoločenstva, žiadosť uvedenú v odseku 1 podáva členský štát pôvodu liehoviny.

3. Pokiaľ ide o zemepisné označenia v rámci tretej krajiny, žiadosť uvedená v odseku 1 sa zašle Komisii buď priamo, alebo prostredníctvom orgánov dotknutej tretej krajiny spolu s dôkazom, že predmetný názov je chránený v jeho krajine pôvodu.

4. Technická dokumentácia uvedená v odseku 1 obsahuje aspoň tieto hlavné špecifikácie:

a) názov a kategóriu liehoviny vrátane zemepisného označenia;

b) popis liehoviny vrátane základných fyzikálnych, chemických a/alebo organoleptických vlastností výrobku, ako aj špecifických vlastností liehoviny v porovnaní s príslušnou kategóriou;

c) definíciu dotknutej zemepisnej oblasti;

d) popis spôsobu získania liehoviny, a ak je to vhodné, originálnych a nemenných miestnych metód;

e) podrobnosti, ktoré potvrdzujú spojenie so zemepisným prostredím alebo zemepisným pôvodom;

f) všetky požiadavky stanovené Spoločenstvom a/alebo vnútroštátnymi a/alebo regionálnymi ustanoveniami;

g) názov a kontaktnú adresu žiadateľa;

h) akékoľvek doplnenie zemepisného označenia a/alebo akékoľvek osobitné pravidlo označovania v súlade s príslušnou technickou dokumentáciou.

5. Komisia do dvanástich mesiacov od dátumu prijatia žiadosti uvedenej v odseku 1 overí, či je táto žiadosť v súlade s týmto nariadením.

6. Ak Komisia rozhodne, že žiadosť uvedená v odseku 1 je v súlade s týmto nariadením, hlavné špecifikácie uvedené v technickej dokumentácii uvedenej v odseku 4 sa zverejnia v sérii C *Úradného vestníka Európskej únie*.

7. Do šiestich mesiacov od dátumu uverejnenia technickej dokumentácie môže akákoľvek fyzická osoba alebo právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem, vzniesť námietku proti zápisu zemepisného označenia do prílohy III z dôvodu, že nie sú splnené podmienky stanovené v tomto nariadení. Námietka, ktorá musí byť náležite zdôvodnená, sa predloží Komisii v jednom z úradných jazykov Európskej únie alebo sa k nim priloží preklad do týchto jazykov.

▼B

8. Komisia prijme rozhodnutie o zápise zemepisného označenia do prílohy III v súlade s regulačným postupom s kontrolou uvedeným v článku 25 ods. 3 pri zohľadnení každej námietky vznesenej v súlade s odsekom 7 tohto článku. Toto rozhodnutie sa uverejní v sérii C *Úradného vestníka Európskej únie*.

Článok 18

Zrušenie zemepisného označenia

Ak sa už nedodržiavajú špecifikácie v technickej dokumentácii, Komisia prijme rozhodnutie, ktorým sa v súlade s regulačným postupom s kontrolou uvedeným v článku 25 ods. 3 zápis ruší. Toto rozhodnutie sa uverejní v sérii C *Úradného vestníka Európskej únie*.

Článok 19

Homonymné zemepisné označenia

Homonymné zemepisné označenie, ktoré spĺňa požiadavky tohto nariadenia, sa registruje s náležitým zohľadnením miestneho a tradičného používania a skutočného rizika zámeny, najmä:

— homonymný názov, ktorý zvádza spotrebiteľa k presvedčeniu, že výrobky pochádzajú z iného územia, sa nezaregistruje, dokonca ani keď je názov presný, ak ide o jeho znenie pre skutočné územie, región alebo miesto pôvodu predmetných liehovín,

— základom používania registrovaného homonymného zemepisného označenia je jasné rozlíšenie v praxi medzi následne registrovaným homonymným názvom a názvom, ktorý je už v registri, so zreteľom na potrebu rovnako pristupovať k dotknutým výrobcom a nezavádzať spotrebiteľov.

Článok 20

Zavedené zemepisné označenia

1. Pre každé zemepisné označenie zapísané do prílohy III 20. februára 2008 členské štáty predložia Komisii technickú dokumentáciu stanovenú podľa článku 17 ods. 1 do 20. februára 2015.

2. Členské štáty zabezpečia, aby táto technická dokumentácia bola prístupná verejnosti.

3. Ak sa Komisii nepredloží žiadna technická dokumentácia do 20. februára 2015, Komisia v súlade s regulačným postupom s kontrolou stanoveným v článku 25 ods. 3 odstráni zemepisné označenie z prílohy III.

▼A1

4. Lehota na predloženie technickej dokumentácie uvedená v odseku 1 sa uplatňuje aj na zemepisné označenia Chorvátska uvedené na zozname v prílohe III.

▼B

Článok 21

Zmena technickej dokumentácie

Postup ustanovený v článku 17 sa uplatňuje primerane, ak sa má technická dokumentácia uvedená v článku 17 ods. 1 a článku 20 ods. 1 zmeniť.

Článok 22

Overovanie dodržiavania špecifikácií v technickej dokumentácii

1. Pokiaľ ide o zemepisné označenia v rámci Spoločenstva, overovanie dodržiavania špecifikácií v technickej dokumentácii pred uvedením výrobku na trh zabezpečuje:

— jeden alebo viac príslušných orgánov uvedených v článku 24 ods. 1 a/alebo

— jeden alebo viac kontrolných orgánov v zmysle článku 2 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 z 29. apríla 2004 o úradných kontrolách uskutočňovaných s cieľom zabezpečiť overenie dodržiavania potravinového a krmivového práva a predpisov o zdraví zvierat a o starostlivosti o zvieratá ([1]), ktorý vykonáva činnosť certifikačného orgánu pre výrobky.

Bez ohľadu na vnútroštátne právne predpisy náklady takéhoto overovania dodržiavania špecifikácií v technickej dokumentácii znášajú kontrolované subjekty.

2. Pokiaľ ide o zemepisné označenia v rámci tretej krajiny, overovanie dodržiavania špecifikácií v technickej dokumentácii pred uvedením výrobku na trh zabezpečuje:

— jeden alebo viac orgánov verejnej moci určených treťou krajinou a/alebo

— jeden alebo viac certifikačných orgánov pre výrobky.

3. Certifikačné orgány pre výrobky uvedené v odsekoch 1 a 2 dodržiavajú európsku normu EN 45011 alebo pokyn ISO/IEC 65 (Všeobecné požiadavky na orgány prevádzkujúce certifikačné systémy) a od 1. mája 2010 sú v súlade s nimi akreditované.

4. Ak sa orgány uvedené v odsekoch 1 a 2 rozhodli overovať dodržiavanie špecifikácií v technickej dokumentácii, musia ponúknuť primerané záruky objektivity a nestrannosti a mať k dispozícii kvalifikovaný personál a zdroje potrebné na plnenie svojich funkcií.

Článok 23

Vzťah medzi ochrannými známkami a zemepisnými označeniami

1. Ak by používanie ochrannej známky viedlo k akejkoľvek situácii uvedenej v článku 16, zápis ochrannej známky, ktorá obsahuje zemepisné označenie zapísané v prílohe III alebo sa z neho skladá, sa zamietne alebo zruší.

([1]) Ú. v. EÚ L 165, 30.4.2004, s. 1. Nariadenie naposledy zmenené a doplnené nariadením Rady (ES) č. 1791/2006.

▼B

2. S náležitým zreteľom na právo Spoločenstva používanie ochrannej známky zodpovedajúce jednej zo situácií uvedených v článku 16, o ktorú sa požiadalo, ktorá bola zaregistrovaná alebo zavedená, ak túto možnosť stanovujú príslušné právne predpisy, v dobrej viere na území Spoločenstva buď pred dátumom vzniku ochrany zemepisného označenia v krajine pôvodu, alebo pred 1. januárom 1996, môže naďalej pokračovať bez ohľadu na registráciu zemepisného označenia, ak neexistujú žiadne dôvody vyhlásiť túto ochrannú známku za neplatnú alebo ju zrušiť, tak ako sa uvádza v prvej smernici Rady 89/104/EHS z 21. decembra 1988 o aproximácii právnych predpisov členských štátov v oblasti ochranných známok ([1]) alebo v nariadení Rady (ES) č. 40/94 z 20. decembra 1993 o ochrannej známke Spoločenstva ([2]).

3. Zemepisné označenie sa nezaregistruje, ak vzhľadom na dobrú povesť ochrannej známky, jej všeobecnú známosť a dĺžku používania v Spoločenstve by zápis do registra mohol zavádzať spotrebiteľa, pokiaľ ide o skutočnú identitu výrobku.

KAPITOLA IV

VŠEOBECNÉ, PRECHODNÉ A ZÁVEREČNÉ USTANOVENIA

Článok 24

Kontrola a ochrana liehovín

1. Členské štáty sú zodpovedné za kontrolu liehovín. Prijmú opatrenia potrebné na zabezpečenie súladu s ustanoveniami tohto nariadenia, a najmä určia príslušný orgán alebo orgány zodpovedné za kontrolu v súvislosti so záväzkami stanovenými v tomto nariadení v súlade s nariadením (ES) č. 882/2004.

2. Členské štáty a Komisia si navzájom oznámia informácie potrebné na uplatňovanie tohto nariadenia.

3. Komisia po porade s členskými štátmi zabezpečí jednotné uplatňovanie tohto nariadenia a v prípade potreby prijme opatrenia v súlade s postupom uvedeným v článku 25 ods. 2.

▼M12

Článok 24a

Výnimka z požiadaviek na menovité množstvo v smernici 2007/45/ES

Odchylne od článku 3 smernice Európskeho parlamentu a Rady 2007/45/ES ([3]) a od šiesteho riadku oddielu 1 prílohy k uvedenej smernici sa jedenkrát destilované *šóčú* ([4]) vyrábané periodickou destiláciou a fľašované v Japonsku môže uvádzať na trh Únie v menovitých množstvách 720 ml a 1 800 ml.

([1]) Ú. v. ES L 40, 11.2.1989, s. 1. Smernica zmenená a doplnená rozhodnutím Rady 92/10/EHS (Ú. v. ES L 6, 11.1.1992, s. 35).

([2]) Ú. v. ES L 11, 14.1.1994, s. 1. Nariadenie naposledy zmenené a doplnené nariadením (ES) č. 1891/2006 (Ú. v. EÚ L 386, 29.12.2006, s. 14).

([3]) Smernica Európskeho parlamentu a Rady 2007/45/ES z 5. septembra 2007, ktorou sa stanovujú pravidlá pre menovité množstvá spotrebiteľsky balených výrobkov, zrušujú sa smernice Rady 75/106/EHS a 80/232/EHS a ktorou sa mení a dopĺňa smernica Rady 76/211/EHS (Ú. v. EÚ L 247, 21.9.2007, s. 17).

([4]) Ako sa uvádza v prílohe 2-D k Dohode medzi Európskou úniou a Japonskom o hospodárskom partnerstve.

▼B

Článok 25

Výbor

1. Komisii pomáha Výbor pre liehoviny.

2. Ak sa odkazuje na tento odsek, uplatňujú sa články 5 a 7 rozhodnutia 1999/468/ES so zreteľom na ustanovenia jeho článku 8.

Lehota ustanovená v článku 5 ods. 6 rozhodnutia 1999/468/ES je tri mesiace.

3. Ak sa odkazuje na tento odsek, uplatňujú sa články 5a a 7 rozhodnutia 1999/468/ES so zreteľom na ustanovenia jeho článku 8.

Článok 26

Zmena a doplnenie príloh

Zmena a doplnenie príloh prebieha v súlade s regulačným postupom s kontrolou uvedeným v článku 25 ods. 3.

Článok 27

Vykonávacie opatrenia

Opatrenia potrebné na vykonávanie tohto nariadenia sa prijmú v súlade s regulačným postupom s kontrolou uvedeným v článku 25 ods. 2.

Článok 28

Prechodné a iné osobitné opatrenia

1. V súlade s regulačným postupom s kontrolou uvedeným v článku 25 ods. 3 sa v prípade potreby prijmú opatrenia na zmenu a doplnenie tohto nariadenia s cieľom:

a) uľahčiť prechod od pravidiel stanovených v nariadení (EHS) č. 1576/89 k tým, ktoré stanovuje toto nariadenie, do 20. februára 2011;

b) umožniť odchýlky od článkov 17 a 22 v náležite odôvodnených prípadoch;

c) zaviesť symbol Spoločenstva na zemepisné označenia pre liehovarnícke odvetvie.

▼B

2. V prípade potreby vyriešiť konkrétne praktické problémy, ako napríklad v určitých prípadoch uložením povinnosti uviesť miesto výroby na označení s cieľom zabrániť zavádzaniu spotrebiteľa a udržať a rozvíjať referenčné metódy Spoločenstva pre analýzu liehovín, sa prijmú opatrenia v súlade s regulačným postupom uvedeným v článku 25 ods. 2.

3. Liehoviny, ktoré nespĺňajú požiadavky tohto nariadenia, sa môžu naďalej vyrábať v súlade s nariadením (EHS) č. 1576/89 do 20. mája 2009. Liehoviny, ktoré nespĺňajú požiadavky tohto nariadenia, ale ktoré sa vyrobili v súlade s nariadením (EHS) č. 1576/89 pred 20. februárom 2008 alebo do 20. mája 2009, sa môžu naďalej uvádzať na trh až do vyčerpania zásob.

Článok 29

Zrušenie

1. Týmto sa zrušuje nariadenie (EHS) č. 1576/89. Odkazy na zrušené nariadenie sa považujú za odkazy na toto nariadenie.

2. Nariadenia Komisie (EHS) č. 2009/92 ([1]), (ES) č. 1267/94 ([2]) a (ES) č. 2870/2000 ([3]) sa naďalej uplatňujú.

Článok 30

Nadobudnutie účinnosti

Toto nariadenie nadobúda účinnosť siedmym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Uplatňuje sa od 20. mája 2008.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

([1]) Nariadenie Komisie (EHS) č. 2009/92 z 20. júla 1992 stanovujúce analytické metódy Spoločenstva pre etylalkohol poľnohospodárskeho pôvodu používaný pri príprave liehovín, aromatizovaných vín, nápojov na báze aromatizovaných vín a koktailov z výrobkov z aromatizovaných vín (Ú. v. ES L 203, 21.7.1992, s. 10).

([2]) Nariadenie Komisie (ES) č. 1267/94 z 1. júna 1994, ktorým sa uplatňujú dohody medzi Európskou úniou a tretími krajinami o vzájomnom uznaní určitých liehovín (Ú. v. ES L 138, 2.6.1994, s. 7). Nariadenie zmenené a doplnené nariadením (ES) č. 1434/97 (Ú. v. ES L 196, 24.7.1997, s. 56).

([3]) Nariadenie Komisie (ES) č. 2870/2000 z 19. decembra 2000, ktorým sa stanovujú referenčné metódy analýzy liehovín v Spoločenstve (Ú. v. ES L 333, 29.12.2000, s. 20). Nariadenie zmenené a doplnené nariadením (ES) č. 2091/2002 (Ú. v. ES L 322, 27.11.2002, s. 11).

▼B

PRÍLOHA I

TECHNICKÉ DEFINÍCIE A POŽIADAVKY

Technické definície a požiadavky uvedené v článku 2 ods. 4 a článku 7 sú tieto:

1. *Etylalkohol poľnohospodárskeho pôvodu*

Etylalkohol poľnohospodárskeho pôvodu má tieto vlastnosti:

a) organoleptické vlastnosti: jediná zistiteľná chuť pochádza zo suroviny;

b) minimálny obsah alkoholu: 96,0 obj. %;

c) maximálnu úroveň zostatkových látok:

i) celková kyslosť vyjadrená v gramoch kyseliny octovej na hektoliter 100 obj. % alkoholu: 1,5;

ii) estery vyjadrené v gramoch etylacetátu na hektoliter 100 obj. % alkoholu: 1,3;

iii) aldehydy vyjadrené v gramoch acetaldehydu na hektoliter 100 obj. % alkoholu: 0,5;

iv) vyššie alkoholy vyjadrené v gramoch metyl2propanolu1u na hektoliter 100 obj. % alkoholu: 0,5;

v) metanol vyjadrený v gramoch na hektoliter 100 obj. % alkoholu: 30;

vi) suchý extrakt vyjadrený v gramoch na hektoliter 100 obj. % alkoholu: 1,5;

vii) prchavé zásady, ktoré obsahujú dusík vyjadrený v gramoch dusíka na hektoliter 100 obj. % alkoholu: 0,1;

viii) furfural: nezistiteľný.

2. *Destilát poľnohospodárskeho pôvodu*

Destilát poľnohospodárskeho pôvodu je alkoholická kvapalina, ktorá sa získava destiláciou po alkoholovej fermentácii poľnohospodárskeho výrobku alebo výrobkov uvedených v prílohe I k zmluve, ktorá nemá vlastnosti etylalkoholu ani liehoviny, ale zachováva si vôňu a chuť použitej suroviny (surovín).

Ak sa odkazuje na použitú surovinu, musí sa destilát získavať výlučne z tejto suroviny.

3. *Sladenie*

Sladenie znamená používanie jedného alebo viacerých z týchto výrobkov pri príprave liehovín:

a) polobiely cukor, biely cukor, extrabiely cukor, dextróza, fruktóza, glukózový sirup, cukrový roztok, invertný cukrový roztok, sirup z invertného cukru, ako je stanovené v smernici Rady 2001/111/ES z 20. decembra 2001 vzťahujúcej sa na niektoré cukry určené na ľudskú spotrebu [1];

b) rektifikovaný koncentrovaný hroznový mušt, koncentrovaný hroznový mušt, čerstvý hroznový mušt;

[1] Ú. v. ES L 10, 12.1.2002, s. 53.

▼B

c) karamel, ktorý je výrobkom získaným výlučne z kontrolovaného ohrievania sacharózy bez zásad, minerálnych kyselín alebo iných chemických prídavných látok;

d) med, ako je vymedzený v smernici Rady 2001/110/ES z 20. decembra 2001 o mede ([1]);

e) sirup zo svätojánskeho chleba;

f) akékoľvek iné prírodné uhľovodíkové látky, ktoré majú podobný účinok ako tieto výrobky.

4. *Miešanie*

Miešanie znamená kombinovanie dvoch alebo viacerých odlišných nápojov s cieľom vyrobiť nový nápoj.

5. *Pridanie alkoholu*

Pridanie alkoholu znamená pridanie etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu a/alebo destilátov poľnohospodárskeho pôvodu do liehoviny.

6. *Pridanie vody*

Pri výrobe liehovín je povolené pridanie vody za predpokladu, že kvalita vody je v súlade so smernicou Rady 80/777/EHS z 15. júla 1980 o aproximácii právnych predpisov členských štátov vzťahujúcich sa na využívanie a uvádzanie prírodných minerálnych vôd na trh ([2]) a smernicou Rady 98/83/ES z 3. novembra 1998 o aproximácii právnych predpisov členských štátov týkajúcich sa strojových zariadení ([3]) a že pridaná voda nezmení povahu výrobku.

Táto voda môže byť destilovaná, demineralizovaná, upravovaná alebo zmäkčená.

7. *Sceľovanie*

Sceľovanie (egalizácia) znamená kombinovanie dvoch alebo viacerých liehovín patriacich do tej istej kategórie, ktoré sa líšia len malými rozdielmi v zložení spôsobenými jedným alebo viacerými z týchto faktorov:

a) spôsobom prípravy;

b) použitými destilačnými prístrojmi;

c) časom zrenia alebo starnutia;

d) zemepisnou oblasťou výroby.

Takto vyrobená liehovina patrí do tej istej kategórie liehoviny ako pôvodné liehoviny pred egalizáciou.

8. *Zrenie alebo starnutie*

Zrenie alebo starnutie je proces prirodzeného priebehu určitých reakcií prebiehajúci vo vhodných nádobách, počas ktorého liehovina získava nové organoleptické vlastnosti.

▼M1

9. *Dochucovanie*

Dochucovanie je používanie pri príprave liehoviny jedného alebo viacerých dochucovadiel, ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. a) nariadenia (ES) č. 1334/2008.

([1]) Ú. v. ES L 10, 12.1.2002, s. 47.
([2]) Ú. v. ES L 229, 30.8.1980, s. 1. Smernica naposledy zmenená a doplnená nariadením (ES) č. 1882/2003.
([3]) Ú. v. ES L 330, 5.12.1998, s. 32. Smernica zmenená a doplnená nariadením (ES) č. 1882/2003.

▼B

10. *Farbenie*

Farbenie znamená, že pri príprave liehoviny sa používa jedno alebo viacero farbív, ako sú vymedzené v smernici Európskeho parlamentu a Rady 94/36/ES z 30. júna 1994 o farbivách na použitie v potravinách ([1]).

11. *Obsah alkoholu udávaný objemom*

Obsah alkoholu udávaný objemom znamená pomer objemového percenta čistého alkoholu prítomného v predmetnom výrobku pri teplote 20 °C k celkovému objemu tohto výrobku pri tej istej teplote.

12. *Obsah prchavých látok*

Obsah prchavých látok znamená množstvo prchavých látok, okrem etylalkoholu a metanolu, obsiahnutých v liehovine získavanej výlučne destiláciou ako výsledok samotnej destilácie alebo opakovanej destilácie použitých surovín.

13. *Miesto výroby*

Miesto výroby znamená miesto alebo región, kde sa uskutočnilo štádium výrobného procesu konečného výrobku, ktorým liehovina získala svoj charakter a podstatné konečné vlastnosti.

14. *Popis*

Popis znamená výrazy, ktoré sa používajú na označení, prezentácii a na obale, na sprievodných dokladoch pri preprave nápoja; na obchodných dokumentoch, najmä na faktúrach a dodacích listoch, a v reklame výrobku.

15. *Prezentácia*

Pod prezentáciou sa chápu výrazy použité na etikete a na obale vrátane reklamy a propagácie predaja, na vyobrazeniach a podobne, ako aj na obalovej nádobe vrátane fľaše a uzáveru.

16. *Označovanie*

Označovanie znamená všetky popisy a iné odkazy, znaky, vzory alebo ochranné známky, ktoré odlišujú nápoj a ktoré sa objavujú na tej istej obalovej nádobe, vrátane uzáveru alebo visačky pripevnenej k obalovej nádobe a obalu, ktorý pokrýva hrdlo fľaše.

17. *Obal*

Obal znamená ochranné balenie, ako napríklad papiere, kartóny a debny, ktoré sa používajú pri preprave a/alebo pri predaji jednej alebo viacerých obalových nádob.

([1]) Ú. v. ES L 237, 10.9.1994, s. 13. Smernica zmenená a doplnená nariadením (ES) č. 1882/2003.

▼B

PRÍLOHA II

LIEHOVINY

Kategórie liehovín

1. **Rum**

a) Rum je:

i) liehovina vyrábaná výlučne alkoholovou fermentáciou a destiláciou melasy alebo sirupu, ktoré vznikajú pri výrobe cukru z cukrovej trstiny alebo zo zápary z cukrovej trstiny, musí mať menej ako 96 obj. % etanolu, takže destilát má rozoznateľné špecifické organoleptické vlastnosti rumu, alebo

ii) liehovina vyrábaná výlučne alkoholovou fermentáciou a destiláciou šťavy získanej z cukrovej trstiny, ktorá má aromatické vlastnosti špecifické pre rum a obsah prchavých látok rovnajúci sa 225 gramom alebo vyšší na hektoliter 100 obj. % alkoholu. Tento destilát možno uvádzať na trh s výrazom „poľnohospodársky“, ktorý určuje predajný názov „rum“ doplnený niektorým zemepisným označením francúzskych zámorských departmánov a autonómnej oblasti Madeira, registrovaným v prílohe III.

b) Minimálny obsah alkoholu rumu je 37,5 obj. %.

c) Nepridáva sa alkohol, ako je definovaný v prílohe I bode 5, zriedený ani nezriedený.

d) Rum sa nedochucuje.

e) Rum môže obsahovať iba pridaný karamel ako prostriedok na prispôsobenie zafarbenia.

f) Každé zo zemepisných označení uvedených v kategórii 1 prílohy III môže byť doplnené o slovo „*traditionnel*“ (tradičný), ak je rum vyrábaný destiláciou na menej ako 90 obj. % po alkoholovej fermentácii látok produkujúcich alkohol, ktoré pochádzajú výlučne z príslušného miesta výroby. Tento rum musí mať obsah prchavých látok rovnajúci sa 225 gramom alebo vyšší na hektoliter 100 obj. % alkoholu a nesmie byť sladený. Používanie slova „*traditionnel*“ nebráni používaniu výrazov „z výroby cukru“ alebo „poľnohospodársky“, ktoré sa môžu pridať k predajnému názvu „rum“ a k zemepisným označeniam.

Toto ustanovenie nemá vplyv na používanie slova „*traditionnel*“ pre všetky výrobky, na ktoré sa toto ustanovenie nevzťahuje, podľa ich vlastných špecifických kritérií.

2. ***Whisky* alebo *Whiskey***

a) *Whisky* alebo *whiskey* je liehovina, ktorá sa vyrába výlučne:

i) destiláciou zápary vyrobenej zo sladových obilnín s nesladovanými zrnami iných obilnín alebo bez nich, ktorá je:

— nasýtená cukrami sladovou amylázou, ktorá sa v nej nachádza, s inými prírodnými enzýmami alebo bez nich,

— fermentovaná pôsobením kvasiniek;

ii) jednou alebo viacerými destiláciami na menej ako 94,8 obj. %, takže destilát má vôňu a chuť pochádzajúce len z použitých surovín;

▼B

iii) zrením konečného destilátu prebiehajúcim najmenej tri roky v drevených sudoch, ktorých objem nepresahuje 700 litrov.

Konečný destilát, do ktorého sa môže pridať iba voda a obyčajný karamel (na farbenie), si zachováva svoju farbu, vôňu a chuť, ktoré pochádzajú z výrobného procesu uvedeného v bodoch i), ii) a iii).

b) Minimálny obsah alkoholu *whisky* alebo *whiskey* je 40 obj. %.

c) Nepridáva sa alkohol, ako je definovaný v prílohe I bode 5, zriedený ani nezriedený.

d) *Whisky* alebo *whiskey* nesmie byť sladená ani dochucovaná, ani obsahovať iné prídavné látky okrem obyčajného karamelu, ktorý sa používa na farbenie.

3. **Obilný destilát**

a) Obilný destilát je liehovina, ktorá sa vyrába výlučne destiláciou fermentovanej obilnej zápary s nesladovanými zrnami a ktorej organoleptické vlastnosti pochádzajú z použitých surovín.

b) S výnimkou liehoviny „*Korn*“ je minimálny obsah alkoholu obilného destilátu 35 obj. %.

c) Nepridáva sa alkohol, ako je definovaný v prílohe I bode 5, zriedený ani nezriedený.

d) Obilný destilát sa nedochucuje.

e) Obilný destilát môže obsahovať iba pridaný karamel ako prostriedok na prispôsobenie zafarbenia.

f) Na to, aby obilný destilát mohol byť uvedený na trh s predajným názvom „obilné brandy“, musí byť získaný destiláciou na menej ako 95 obj. % z fermentovanej obilnej zápary s nesladovanými zrnami, pričom musí mať organoleptické vlastnosti pochádzajúce z použitých surovín.

4. **Vínny destilát**

a) Vínny destilát je liehovina, ktorá:

i) sa vyrába výlučne destiláciou vína alebo vína obohateného destilátom z vína na menej ako 86 obj. % alkoholu alebo tiež opakovanou destiláciou destilátu z vína na menej ako 86 obj. %;

ii) musí obsahovať prchavé látky v množstve najmenej alebo prevyšujúce 125 gramov na hektoliter 100 obj. % alkoholu;

iii) má maximálny obsah metanolu 200 gramov na hektoliter 100 obj. % alkoholu.

b) Minimálny obsah alkoholu vínneho destilátu udávaný objemom musí byť 37,5 %.

c) Nepridáva sa alkohol, ako je definovaný v prílohe I bode 5, zriedený ani nezriedený.

d) Vínny destilát sa nedochucuje. To nevylučuje tradičné výrobné metódy.

e) Vínny destilát môže obsahovať iba pridaný karamel ako prostriedok na prispôsobenie zafarbenia.

f) Ak vínny destilát podliehal procesu starnutia, môže sa naďalej uvádzať na trh ako „vínny destilát“ za predpokladu, že proces starnutia trval minimálne tak dlho alebo dlhšie, ako je stanovené pre liehoviny definované v kategórii 5.

▼B

5. ***Brandy*** **alebo** ***Weinbrand***

a) *Brandy* alebo *Weinbrand* je liehovina, ktorá:

i) sa vyrába z vínovice, pričom sa môže pridať vínny destilát destilovaný na menej ako 94,8 obj. % za predpokladu, že množstvo tohto destilátu nie je väčšie ako 50 % obsahu alkoholu konečného výrobku;

ii) zrela minimálne jeden rok v dubových nádobách alebo minimálne šesť mesiacov v dubových sudoch s objemom menším ako 1 000 litrov;

iii) obsahuje množstvo prchavých látok rovnajúce sa 125 gramom alebo vyššie na 100 obj. % alkoholu, ktoré pochádzajú výlučne z destilácie alebo opakovanej destilácie použitých surovín;

iv) má maximálny obsah metanolu 200 gramov na hektoliter 100 obj. % alkoholu.

b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *brandy* alebo *Weinbrand* je 36 obj. %.

c) Nepridáva sa alkohol, ako je definovaný v prílohe I bode 5, zriedený ani nezriedený.

d) *Brandy* alebo *Weinbrand* sa nedochucuje. To nevylučuje tradičné výrobné metódy.

e) *Brandy* alebo *Weinbrand* môže obsahovať iba pridaný karamel ako prostriedok na prispôsobenie zafarbenia.

6. **Destilát z hroznových výliskov (matolín) alebo matolinovica**

a) Destilát z hroznových výliskov alebo matolinovica je liehovina, ktorá spĺňa tieto podmienky:

i) vyrába sa výlučne z hroznových výliskov, ktoré sa fermentujú priamo po lisovaní a destilujú buď priamo vodnou parou, alebo fermentované po pridaní vody a následne sa destilujú;

ii) k hroznovým výliskom sa môžu pridať vínne kaly, pričom ich množstvo neprekročí 25 kg kalov na 100 kg použitých hroznových výliskov;

iii) množstvo alkoholu, ktoré pochádza z kalov, neprekročí 35 obj. % celkového množstva alkoholu v konečnom výrobku;

iv) destilácia sa musí uskutočňovať za prítomnosti samotných hroznových výliskov na menej ako 86 obj. %;

v) je povolená opakovaná destilácia na rovnaký obsah alkoholu;

vi) obsahuje prchavé látky v množstve, ktoré sa rovná 140 gramom na hektoliter 100 obj. % alkoholu alebo je vyššie, a má maximálny obsah metanolu 1 000 gramov na hektoliter 100 obj. % alkoholu.

b) Minimálny obsah alkoholu destilátu z hroznových výliskov alebo matolinovice je 37,5 obj. %.

c) Nepridáva sa alkohol, ako je definovaný v prílohe I bode 5, zriedený ani nezriedený.

d) Destilát z hroznových výliskov (matolín) alebo matolinovica sa nedochucuje. To nevylučuje tradičné výrobné metódy.

e) Destilát z hroznových výliskov (matolín) alebo matolinovica môže obsahovať iba pridaný karamel ako prostriedok na prispôsobenie zafarbenia.

▼B

7. **Destilát z ovocných výliskov**

a) Destilát z ovocných výliskov je liehovina, ktorý spĺňa tieto podmienky:

i) získava sa výlučne kvasením a destiláciou na menej ako 86 obj. % ovocných výliskov okrem hroznových výliskov;

ii) obsahuje minimálne množstvo prchavých látok 200 gramov na hektoliter 100 obj. % alkoholu;

iii) maximálny obsah metanolu je 1 500 gramov na hektoliter 100 obj. % alkoholu;

iv) maximálny obsah kyseliny kyanovodíkovej je 7 gramov na hektoliter 100 obj. % alkoholu v prípade výliskov z kôstkového ovocia;

v) je povolená opakovaná destilácia na rovnaký obsah alkoholu podľa bodu i).

b) Minimálny obsah alkoholu destilátu z ovocných výliskov udávaný objemom je 37,5 %.

c) Nepridáva sa alkohol, ako je definovaný v prílohe I bode 5, zriedený ani nezriedený.

d) Destilát z ovocných výliskov sa nedochucuje.

e) Destilát z ovocných výliskov môže obsahovať iba pridaný karamel ako prostriedok na prispôsobenie zafarbenia.

f) Predajný názov obsahuje názov použitého ovocia, za ktorým nasleduje výraz „destilát z výliskov“. Ak sa liehovina vyrába z výliskov z viacerých druhov ovocia, predajný názov musí byť „destilát z ovocných výliskov“.

8. **Hrozienkový destilát alebo *hrozienkové brandy***

a) Hrozienkový destilát alebo *hrozienkové brandy* je liehovina, ktorá sa vyrába výlučne z destilátu získaného destiláciou zápary pripravenej alkoholovou fermentáciou extraktu sušených hroznových bobúľ odrody Corinth Black alebo alexandrijský muškát na menej ako 94,5 obj. % etanolu tak, že vôňa a chuť destilátu pochádza len zo surovín použitých na destiláciu.

b) Minimálny obsah alkoholu hrozienkového destilátu alebo *hrozienkového brandy* je 37,5 obj. %.

c) Nepridáva sa alkohol, ako je definovaný v prílohe I bode 5, zriedený ani nezriedený.

d) Hrozienkový destilát alebo *hrozienkové brandy* sa nedochucuje.

e) Hrozienkový destilát alebo *hrozienkové brandy* môže obsahovať iba pridaný karamel ako prostriedok na prispôsobenie zafarbenia.

9. **Ovocný destilát**

a) Ovocný destilát je liehovina, ktorá:

i) sa vyrába výlučne z destilátu získaného alkoholovou fermentáciou z čerstvého jadrového ovocia, z čerstvého kôstkového ovocia alebo z čerstvého drobného ovocia, bobuľovitých plodov alebo rastlín alebo zo šťavy z takéhoto ovocia, s kôstkami alebo bez nich a následnou destiláciou;

ii) je destilovaná na menej ako 86 obj. % etanolu tak, že destilát získa vôňu a chuť odvodenú od destilovaných surovín;

▼B

iii) má množstvo prchavých látok rovnajúce sa 200 gramom alebo vyššie na hektoliter 100 obj. % alkoholu;

iv) v prípade destilátov z kôstkovín obsahujúcich najviac 7 gramov kyseliny kyanovodíkovej na hektoliter 100 obj. % alkoholu.

b) Maximálny obsah metanolu ovocného destilátu musí byť 1 000 gramov na hektoliter 100 obj. % alkoholu.

Maximálny obsah metanolu v týchto ovocných destilátoch však je:

i) 1 200 gramov na hektoliter pri 100 obj. % alkoholu získaného z týchto druhov ovocia:

— slivky (*Prunus domestica* L.),

— mirabelky [*Prunus domestica* L. *var. syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.],

— bystrické slivky (*Prunus domestica* L.),

— jablká (*Malus domestica* Borkh.),

— hrušky (*Pyrus communis* L.) okrem hrušiek odrody Williams (*Pyrus communis* L. cv „Williams“),

— maliny (*Rubus idaeus* L.),

— černice (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),

— marhule (*Prunus armeniaca* L.),

— broskyne [*Prunus persica* (L.) Batsch];

ii) 1 350 gramov na hektoliter pri 100 obj. % alkoholu získaného z týchto druhov ovocia alebo bobuľovitých plodov:

— hrušky Williams (*Pyrus communis* L. cv „Williams“),

— červené ríbezle (*Ribes rubrum* L.),

— čierne ríbezle (*Ribes nigrum* L.),

— jarabina vtáčia (*Sorbus aucuparia* L.),

— baza čierna (*Sambucus nigra* L.),

— mirabelky (*Cydonia oblonga* Mill.),

— borievky (*Juniperus communis* L. a/alebo *Juniperus oxicedrus* L.).

c) Minimálny obsah alkoholu ovocného destilátu je 37,5 obj. %.

d) Nepridáva sa alkohol, ako je definovaný v prílohe I bode 5, zriedený ani nezriedený.

e) Ovocný destilát sa nedochucuje.

▼M10

f) Predajný názov ovocného destilátu je „destilát“, pred ktorým je uvedený názov ovocia, bobuľovitého plodu alebo rastliny, napríklad: čerešňový destilát, ktorý možno nazývať aj *kirsch*, slivkový destilát, ktorý možno nazývať aj slivovica, mirabelkový, broskyňový, jablčný, hruškový, marhuľový, figový, citrusový alebo hroznový destilát alebo iné ovocné destiláty. Tento predajný názov možno vyjadriť názvom ovocia s príponou v českom, chorvátskom, gréckom, poľskom, slovenskom, slovinskom a rumunskom jazyku.

▼M10

Môže sa tiež nazývať *wasser* s názvom ovocia.

Názov ovocia môže nahradiť výraz „destilát“, pred ktorým je uvedený názov ovocia, výlučne v prípade týchto druhov ovocia alebo bobuľovitých plodov:

— mirabelky [*Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.],

— slivky (*Prunus domestica* L.),

— bystrické slivky (*Prunus domestica* L.),

— plody planiky (*Arbutus unedo* L.),

— jablká „Golden Delicious“.

V prípade rizika, že by konečný spotrebiteľ ľahko neporozumel jednému z týchto predajných názvov neobsahujúcich slovo „destilát“, označenie a prezentácia musia uvádzať slovo „destilát“, ktoré možno doplniť o vysvetlenie.

▼B

g) Názov *Williams* sa môže používať iba na predaj hruškového destilátu vyrobeného výlučne z hrušiek odrody Williams.

h) Kedykoľvek sa spolu destilujú dva alebo viaceré druhy ovocia, bobuľovitých plodov alebo rastlín, výrobok sa musí predávať pod názvom „ovocný destilát“ alebo ak je to vhodné, „rastlinný destilát“. Názov sa smie doplniť názvom každého druhu ovocia, bobuľovitého plodu alebo rastliny v zostupnom poradí použitého množstva.

▼M10

10. **Destilát z jablčného vína, destilát z hruškového vína a destilát z jablčného a hruškového vína**

a) Destilát z jablčného vína, destilát z hruškového vína a destilát z jablčného a hruškového vína sú liehoviny, ktoré spĺňajú tieto podmienky:

i) vyrábajú sa výlučne destiláciou jablčného vína alebo hruškového vína destilovaného na menej ako 86 obj. % tak, že destilát získa vôňu a chuť pochádzajúce z ovocia;

ii) obsahujú prchavé látky v množstve najmenej 200 gramov na hektoliter 100 obj. % alkoholu;

iii) majú maximálny obsah metanolu 1 000 gramov na hektoliter 100 obj. % alkoholu.

Podmienka uvedená v bode i) nevylučuje liehoviny vyrábané tradičnými výrobnými metódami, ktoré umožňujú destiláciu jablčného vína spolu s hruškovým vínom. V takýchto prípadoch je predajný názov „destilát z jablčného a hruškového vína“.

b) Minimálny obsah alkoholu destilátu z jablčného vína, destilátu z hruškového vína a destilátu z jablčného a hruškového vína je 37,5 obj. %.

c) Nepridáva sa alkohol, ako sa vymedzuje v bode 5 prílohy I, zriedený ani nezriedený.

d) Destilát z jablčného vína, ani destilát z hruškového vína, ani destilát z jablčného a hruškového vína sa nesmú dochucovať.

e) Destilát z jablčného vína, destilát z hruškového vína a destilát z jablčného a hruškového vína môžu ako prostriedok na úpravu farby obsahovať iba pridaný karamel.

▼B

11. **Medový destilát**

a) Medový destilát je liehovina:

i) vyrábaná výlučne fermentáciou alebo destiláciou medovej zápary;

ii) destilovaná na menej ako 86 obj. % tak, aby destilát mal organoleptické vlastnosti pochádzajúce z použitej suroviny.

b) Minimálny obsah alkoholu medového destilátu je 35 obj. %.

c) Nepridáva sa alkohol, ako je definovaný v prílohe I bode 5, zriedený ani nezriedený.

d) Medový destilát sa nedochucuje.

e) Medový destilát môže obsahovať iba pridaný karamel ako prostriedok na prispôsobenie zafarbenia.

f) Medový destilát sa smie sladiť iba medom.

12. ***Hefebrand*** **alebo destilát z výliskov**

a) *Hefebrand* alebo destilát z výliskov je liehovina vyrábaná výlučne destiláciou vínnych kalov alebo kalov z kvaseného ovocia na menej ako 86 obj. %.

b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *Hefebrand* alebo destilátu z výliskov je 38 obj. %.

c) Nepridáva sa alkohol, ako je definovaný v prílohe I bode 5, zriedený ani nezriedený.

d) *Hefebrand* alebo destilát z výliskov sa nedochucuje.

e) *Hefebrand* alebo destilát z výliskov môže obsahovať iba pridaný karamel ako prostriedok na prispôsobenie zafarbenia.

f) Predajný názov liehoviny *Hefebrand* alebo destilátu z výliskov sa doplní názvom používanej suroviny.

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

a) *Bierbrand* alebo *eau de vie de bière* je liehovina získaná výlučne priamou destiláciou pod bežným tlakom čerstvého piva s obsahom alkoholu menej ako 86 obj. % tak, že získaný destilát má organoleptické vlastnosti pochádzajúce z piva.

b) Minimálny obsah etylalkoholu liehoviny *Bierbrand* alebo *eau de vie de bière* je 38 obj. %.

c) Nepridáva sa alkohol, ako je definovaný v prílohe I bode 5, zriedený ani nezriedený.

d) *Bierbrand* alebo *eau de vie de bière* sa nedochucuje.

e) *Bierbrand* alebo *eau de vie de bière* môže obsahovať iba pridaný karamel ako prostriedok na prispôsobenie zafarbenia.

14. ***Topinambur*** **alebo destilát z jeruzalemských artičokov**

a) *Topinambur* alebo destilát z jeruzalemských artičokov je liehovina, ktorá sa vyrába výlučne fermentáciou a destiláciou hľúz jeruzalemských artičokov (*Helianthus tuberosus* L.) na menej ako 86 obj. %.

b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *topinambur* alebo destilátu z jeruzalemských artičokov je 38 obj. %.

c) Nepridáva sa alkohol, ako je definovaný v prílohe I bode 5, zriedený ani nezriedený.

▼B

d) *Topinambur* alebo destilát z jeruzalemských artičokov sa nearomatizuje.

e) *Topinambur* alebo destilát z jeruzalemských artičokov môže obsahovať iba pridaný karamel ako prostriedok na prispôsobenie zafarbenia.

15. **Vodka**

a) Vodka je liehovina vyrábaná z liehu poľnohospodárskeho pôvodu získaného po fermentácii s kvasinkami zo:

i) zemiakov a/alebo obilia alebo

ii) iných poľnohospodárskych surovín,

destilovaného a/alebo rektifikovaného tak, že organoleptické vlastnosti použitých surovín a vedľajšie produkty vytvorené pri kvasení sú selektívne redukované.

Po tomto procese môže nasledovať opakovaná destilácia a/alebo spracovanie s príslušnými prostriedkami na spracovanie vrátane spracovania aktivovaným dreveným uhlím na účely vytvorenia špeciálnych organoleptických vlastností.

Maximálne úrovne zostatkových látok pre etylalkohol poľnohospodárskeho pôvodu musia spĺňať úrovne uvedené v prílohe I okrem toho, že obsah metanolu nesmie prekročiť 10 gramov na hektoliter 100 obj. % alkoholu.

b) Minimálny obsah alkoholu vodky je 37,5 obj. %.

c) Jediné látky určené na dochucovanie, ktoré sa môžu pridať, sú prírodné zložené dochucovacie látky prítomné v destiláte, získané z vykvasených surovín. Výrobok môže okrem prevládajúcej chuti a vône získať aj iné špeciálne organoleptické vlastnosti.

d) V popise, prezentácii alebo označení vodky, ktorá sa nevyrobila výlučne zo suroviny alebo surovín uvedených v písmene a) bode i), sa uvádza „vyrobené z...“ a doplnené je to o názov suroviny alebo surovín použitých na výrobu etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu. Označovanie je v súlade s článkom 13 ods. 2 smernice 2000/13/ES.

16. **Destilát (pred ním je uvedený názov ovocia) získaný macerovaním a destiláciou**

a) Destilát (pred ním je uvedený názov ovocia) získaný macerovaním a destiláciou je liehovina:

i) vyrobená macerovaním čiastočne vykvaseného alebo nevykvaseného ovocia alebo bobuľovitých plodov uvedených pod bodom ii) s možným pridaním maximálne 20 litrov etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu alebo destilátu a/alebo destilačného výrobku pochádzajúceho z toho istého ovocia na každých 100 kg vykvaseného ovocia alebo bobuľovitých plodov, po ktorom nasleduje destilácia na menej ako 86 obj. %;

▼M6

ii) získaná z týchto druhov ovocia alebo bobuľovitých plodov:

— černice (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),

— jahody (*Fragaria* spp.),

— čučoriedky (*Vaccinium myrtillus* L.),

— maliny (*Rubus idaeus* L.),

— červené ríbezle (*Ribes rubrum* L.),

— biele ríbezle (*Ribes niveum* Lindl.),

▼M6

— čierne ríbezle (*Ribes nigrum* L.),

— trnka obyčajná (*Prunus spinosa* L.),

— jarabina vtáčia (*Sorbus aucuparia* L.),

— jarabina oskorušová (*Sorbus domestica* L.),

— cezmíny (*Ilex aquifolium a Ilex cassine* L.),

— jarabina brekyňová [*Sorbus torminalis* (L.) Crantz],

— baza čierna (*Sambucus nigra* L.),

— egreše (*Ribes uva-crispa* L. syn. *Ribes grossularia*),

— brusnice (*Vaccinium* L. subgenus *Oxycoccus*),

— brusnica pravá (*Vaccinium vitis-idaea* L.),

— čučoriedka kanadská (*Vaccinium corymbosum* L.),

— rakytník rešetliakový (*Hippophae rhamnoides* L.),

— ruža šípková (*Rosa canina* L.),

— ostružina moruškova (*Rubus chamaemorus* L.),

— šucha čierna (*Empetrum nigrum* L.),

— ostružina arktická (*Rubus arcticus* L.),

— myrta obyčajná (M*yrtus communis* L.),

— banány (*Musa* spp.),

— mučenka jedlá (*Passiflora edulis* Sims),

— mombin sladký (*Spondias dulcis* Sol. ex Parkinson),

— mombin žltý (*Spondias mombin* L.),

— orech kráľovský (*Juglans regia* L.),

— lieska obyčajná (*Corylus avellana* L.),

— gaštan jedlý (*Castanea sativa* L.),

— citrusové plody (*Citrus* spp. L.),

— opuncia (*Opuntia ficus-indica*).

▼B

b) Minimálny obsah alkoholu destilátu (pred ním je uvedený názov ovocia) získaného macerovaním a destiláciou je 37,5 obj. %.

c) Destilát (pred ním je uvedený názov ovocia) získaný macerovaním a destiláciou sa nedochucuje.

d) Pokiaľ ide o označovanie a prezentáciu destilátu (pred ním je uvedený názov ovocia) získaného macerovaním a destiláciou, na popise, prezentácii alebo označení sa musí uviesť spojenie „získaný macerovaním a destiláciou“ písmom patriacim do toho istého druhu, veľkosti a farby a v rovnakom zornom poli ako spojenie „destilát (pred ním je uvedený názov ovocia)“ a v prípade fliaš na prednej etikete.

▼B

17. ***Geist* (s názvom ovocia alebo použitej suroviny)**

a) *Geist* (s použitím názvu ovocia alebo použitej suroviny) je liehovina, ktorá sa získava macerovaním nekvaseného ovocia a bobuľovitých plodov uvedených v kategórii 16 písm. a) bode ii) alebo rastlín, orechov alebo iných rastlinných surovín, ako napr. bylín alebo ružových lístkov, v etylalkohole poľnohospodárskeho pôvodu, po ktorom nasleduje destilácia na menej ako 86 obj. %.

b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *Geist* (s názvom ovocia alebo použitej suroviny) je 37,5 obj. %.

c) *Geist* (s názvom ovocia alebo použitej suroviny) sa nedochucuje.

18. **Liehovina z horca**

a) Liehovina z horca je liehovina vyrobená z destilátu horca, ktorý sa získa destiláciou fermentovaného koreňa horca s pridaním alebo bez pridania etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu.

b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny z horca je 37,5 obj. %.

c) Liehovina z horca sa nedochucuje.

19. **Borovička**

a) Borovička je liehovina, ktorá sa vyrába dochucovaním etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu a/alebo obilného destilátu a/alebo destilátu z obilia plodmi borievky obyčajnej a/alebo borievky cédrovitej (*Juniperus communis* L. a/alebo *Juniperus oxicedrus* L.).

b) Minimálny obsah alkoholu borovičky je 30 obj. %.

▼M1

c) iné dochucovacie látky, ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. b) nariadenia (ES) č. 1334/2008, a/alebo dochucovacie prípravky, ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. d) uvedeného nariadenia, a/alebo aromatické rastliny alebo časti aromatických rastlín sa môžu používať ako doplnok, ale organoleptické vlastnosti borievok sa musia dať rozlíšiť, aj keď tieto sú niekedy zmiernené.

▼B

d) Borovička sa môže označovať aj predajnými názvami *Wacholder* alebo *genebra*.

20. **Gin**

a) *Gin* je liehovina dochutená borievkami, vyrobená aromatizáciou organolepticky vhodného etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu borievkami (*Juniperus communis L.*).

b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *gin* je 37,5 obj. %.

▼M1

c) iba dochucovacie látky, ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. b) nariadenia (ES) č. 1334/2008, a/alebo dochucovacie prípravky, ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. d) uvedeného nariadenia, sa používajú na výrobu ginu, aby bola prevládajúca chuť borievky;

▼M5

d) Pojem „*gin*“ sa môže doplniť výrazom „*dry*“, ak neobsahuje pridané sladidlá v množstve presahujúcom 0,1 gramu cukru na liter finálneho výrobku.

▼B

21. **Destilovaný *gin***

a) Destilovaný *gin* je:

i) liehovina dochucovaná borievkami, vyrábaná výlučne opakovanou destiláciou organolepticky vhodného etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu príslušnej kvality s počiatočným obsahom alkoholu udávaným objemom 96 obj. % v destilačných zariadeniach tradične používaných pre *gin* za prítomnosti bobúľ borievky *(Juniperus communis* L.) a iných prírodných rastlinných prípravkov za predpokladu, že prevláda chuť borievok, alebo

▼M1

ii) zmes výrobku takejto destilácie a etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu s rovnakým zložením, čistotou a obsahom alkoholu; na dochucovanie destilovaného ginu sa môžu použiť aj dochucovacie látky a/alebo dochucovacie prípravky uvedené v kategórii 20 písm. c).

▼B

b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny destilovaný *gin* je 37,5 obj. %.

c) *Gin* získaný jednoduchým pridaním esencií alebo dochucovacích prísad do etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu nie je destilovaný *gin*.

▼M5

d) Termín „destilovaný *gin*“ sa môže doplniť výrazom „*dry*“, ak neobsahuje pridané sladidlá v množstve presahujúcom 0,1 gramu cukru na liter finálneho výrobku.

▼B

22. **London gin**

a) *London gin* je typom liehoviny destilovaný *gin*:

i) získaný výlučne z etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu s maximálnym obsahom metanolu 5 gramov na hektoliter 100 obj. % alkoholu, ktorého vôňa sa vytvára výlučne pomocou opakovanej destilácie v tradičných destilačných zariadeniach etylalkoholu za prítomnosti všetkých použitých prírodných rastlinných materiálov;

ii) ktorého výsledný destilát obsahuje najmenej 70 obj. % alkoholu;

iii) kde ďalší etylalkohol poľnohospodárskeho pôvodu musí byť v súlade s charakteristikami uvedenými v prílohe I bode 1, ale s maximálnym obsahom metanolu 5 gramov na hektoliter 100 obj. % alkoholu;

iv) ktorý neobsahuje pridané sladidlá presahujúce 0,1 gramu cukru na liter výsledného výrobku ani farbivá;

v) ktorý neobsahuje žiadne pridané zložky iné ako vodu.

b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *London gin* je 37,5 obj. %.

c) Výraz *London gin* sa môže doplniť výrazom „*dry*“.

23. **Liehoviny dochucované rascou**

a) Liehoviny dochucované rascou sú liehoviny vyrábané dochucovaním etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu rascou (*Carum carvi* L.).

▼B

b) Minimálny obsah alkoholu liehovín dochucovaných rascou je 30 obj. %.

▼M1

c) iné dochucovacie látky, ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. b) nariadenia (ES) č. 1334/2008, a/alebo dochucovacie prípravky, ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. d) uvedeného nariadenia, sa môžu dodatočne použiť, ale chuť rasce musí prevládať.

▼B

24. ***Akvavit* alebo *aquavit***

▼M6

a) *Akvavit* alebo *aquavit* je liehovina dochucovaná rascou a/alebo semenami kôpru, vyrábaná s použitím etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu, dochucovaná destilátom rastlín alebo korenia.

▼B

b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *akvavit* alebo *aquavit* je 37,5 obj. %.

▼M1

c) Iné prírodné dochucovacie látky, ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. c) nariadenia (ES) č. 1334/2008, a/alebo dochucovacie prípravky, ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. d) uvedeného nariadenia, sa môžu dodatočne použiť, ale chuť týchto nápojov musí do značnej miery pochádzať z destilátov semien rasce (*Carum carvi* L.) a/alebo kôpru (*Anethum graveolens* L.), pričom používanie esenciálnych olejov je zakázané.

▼B

d) Horké látky nesmú zjavne prevládať v chuti, obsah suchého extraktu nesmie prekročiť 1,5 gramu na 100 mililitrov.

25. **Liehoviny dochucované anízom**

a) Liehoviny dochucované anízom sú liehoviny vyrábané dochucovaním etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu prírodnými výťažkami badiánu (*Illicium verum* Hook f.), anízu (*Pimpinella anisum* L.), feniklu (*Foeniculum vulgare* Mill.) alebo inej rastliny, ktorá obsahuje rovnakú základnú dochucovaciu zložku, jedným z týchto postupov alebo ich kombináciou:

i) macerovaním a/alebo destiláciou;

ii) opakovanou destiláciou alkoholu so semenami alebo inými časťami uvedených rastlín;

iii) pridaním prírodných destilovaných extraktov rastlín s vôňou a príchuťou anízu.

b) Minimálny obsah alkoholu liehovín dochucovaných anízom je 15 obj. %.

c) Pri príprave liehovín dochucovaných anízom sa môžu použiť iba prírodné dochucovacie látky a ►M1 dochucovacie prípravky ◄, ktoré sú vymedzené v článku 1 ods. 2 písm. b) bode i) a v článku 1 ods. 2 písm. c) smernice 88/388/EHS.

▼B

d) Môžu sa použiť aj iné prírodné rastlinné extrakty alebo aromatické semená, len ak anízová chuť zostane prevládajúca.

26. ***Pastis***

a) *Pastis* je liehovina dochucovaná anízom, ktorá obsahuje aj prírodné extrakty z koreňa sladkého drievka (*Glycyrrhiza glabra* spp.), čo spôsobuje prítomnosť farbív známych ako chalkóny, ako aj kyseliny glycyrizínovej v množstve minimálne 0,05 gramu a maximálne 0,5 gramu na jeden liter liehoviny.

b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *pastis* je 40 obj. %.

c) Pri príprave liehoviny *pastis* sa môžu použiť iba prírodné dochucovacie látky a ►**M1** dochucovacie prípravky ◄, ktoré sú vymedzené v článku 1 ods. 2 písm. b) bode i) a v článku 1 ods. 2 písm. c) smernice 88/388/EHS.

d) *Pastis* obsahuje menej ako 100 gramov cukru na liter vyjadreného ako invertný cukor a obsah anetolu je minimálne 1,5 gramu a maximálne 2 gramy na liter.

27. ***Pastis de Marseille***

a) *Pastis de Marseille* je *pastis* s obsahom anetolu 2 gramy na liter.

b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *pastis de Marseille* je 45 % obj. vol.

c) Pri príprave liehoviny *pastis de Marseille* sa môžu použiť iba prírodné dochucovacie látky a ►**M1** dochucovacie prípravky ◄ vymedzené v článku 1 ods. 2 písm. b) bode i) a v článku 1 ods. 2 písm. c) smernice 88/388/EHS.

28. **Anis**

a) *Anis* je liehovina dochucovaná anízom, ktorej charakteristická vôňa pochádza výlučne z anízu (*Pimpinella anisum* L.) a/alebo badiánu (*Illicium verum* Hook f.) a/alebo feniklu (*Foeniculum vulgare* Mill.).

b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *anis* je 35 obj. %.

c) Pri príprave liehoviny *anis* sa môžu použiť iba prírodné dochucovacie látky a ►**M1** dochucovacie prípravky ◄ vymedzené v článku 1 ods. 2 písm. b) bode i) a v článku 1 ods. 2 písm. c) smernice 88/388/EHS.

29. **Destilovaný *anis***

a) Destilovaný *anis* je *anis*, ktorý obsahuje alkohol destilovaný za prítomnosti semien uvedených v kategórii 28 písm. a) a v prípade zemepisných označení živíc a ostatných aromatických semien, rastlín alebo ovocia za predpokladu, že tento alkohol tvorí najmenej 20 % z obsahu alkoholu liehoviny destilovaný *anis*.

b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny destilovaný *anis* je 35 obj. %.

c) Pri príprave liehoviny destilovaný *anis* sa môžu použiť iba prírodné dochucovacie látky a ►**M1** dochucovacie prípravky ◄ vymedzené v článku 1 ods. 2 písm. b) bode i) a v článku 1 ods. 2 písm. c) smernice 88/388/EHS.

▼B

30. **Liehoviny s horkou chuťou alebo *bitter***

▼M1

a) liehovina s horkou chuťou alebo bitter je liehovina s prevažne horkou chuťou vyrábaná dochucovaním etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu dochucovacími látkami, ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. b) nariadenia (ES) č. 1334/2008, a/alebo dochucovacími prípravkami, ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. d) uvedeného nariadenia.

▼B

b) Minimálny obsah alkoholu liehovín s horkou chuťou alebo *bitter* je 15 obj. %.

c) Liehoviny s horkou chuťou alebo bitter sa môžu predávať aj pod názvami „amer“ (horký) alebo „*bitter*“ s ďalším výrazom alebo bez neho.

31. **Dochucovaná vodka**

a) Dochucovaná vodka je vodka, ktorá získala prevládajúcu chuť odlišnú od chuti surovín.

b) Minimálny obsah alkoholu dochucovanej vodky je 37,5 obj. %.

c) Dochucovaná vodka môže byť sladená, sceľovaná, dochucovaná, vystavená zreniu alebo prifarbená.

d) Dochucovaná vodka sa môže predávať aj pod názvom prevládajúcej chuti so slovom „vodka“.

32. **Likér**

a) Likér je liehovina:

i) ktorá má minimálny obsah cukru vyjadreného ako invertný cukor:

— 70 gramov na liter čerešňových likérov, ktorých etylalkohol pozostáva výlučne z čerešňového destilátu,

— 80 gramov na liter pre horcový likér alebo podobné likéry pripravené z vonných látok a chuťových látok získaných len z horca (enciánu) alebo podobných rastlín,

— 100 gramov na liter vo všetkých ostatných prípadoch;

▼M8

ii) vyrábaná použitím etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu alebo destilátu poľnohospodárskeho pôvodu alebo jednej alebo viacerých liehovín alebo ich zmesi, ktorá bola osladená a do ktorej bolo pridané jedno alebo viacero dochucovadiel, výrobky poľnohospodárskeho pôvodu alebo potraviny.

▼B

b) Minimálny obsah alkoholu likéru je 15 obj. %.

▼M1

c) dochucovacie látky, ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. b) nariadenia (ES) č. 1334/2008 a dochucovacie prípravky, ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. d) uvedeného nariadenia, sa môžu použiť pri príprave likéru; na prípravu nasledovných likérov sa však môžu použiť iba prírodné dochucovacie látky, ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. c) nariadenia (ES) č. 1334/2008, a dochucovacie prípravky, ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. d) uvedeného nariadenia:

▼B

i) ovocné likéry:

— z čiernych ríbezlí,

— čerešňový,

— malinový,

— morušový,

— čučoriedkový,

— z citrusových plodov,

— z morušky,

— z ostružiny arktickej,

— brusnicový,

— z brusnice pravej,

— z rakytníka rešetliakovitého,

— z ananásu;

ii) rastlinné likéry na báze:

— mäty,

— horca,

— anízu,

— z paliny,

— bôľhoja.

d) Pri prezentácii likérov vyrobených v Spoločenstve, v ktorých sa používa etylalkohol poľnohospodárskeho pôvodu, sa na vyjadrenie zavedených výrobných metód môžu použiť tieto zložené výrazy:

— *brandy zo sušených sliviek*,

— *pomarančové brandy*,

— *marhuľové brandy*,

— *čerešňové brandy*,

— *solbaerrom,* tiež nazývaný rum z čiernych ríbezlí.

Pokiaľ ide o označovanie a prezentáciu týchto likérov, zložený výraz sa musí uviesť na etikete v jednom riadku jednotným písmom rovnakého druhu a farby a slovo „likér“ sa musí uviesť v bezprostrednej blízkosti písmenami, ktoré nie sú menšie ako uvedené písmo. Ak alkohol nepochádza z uvedenej liehoviny, jeho pôvod sa musí uviesť na etikete v rovnakom zornom poli ako zložené spojenie a slovo „likér“ buď uvedením typu poľnohospodárskeho alkoholu, alebo slovami „poľnohospodársky alkohol“, pred ktorými bude vždy uvedené „vyrobené z“ alebo „vyrobené s použitím“.

▼B

33. **Crème de (za ktorým nasleduje názov ovocia alebo použitej suroviny)**

a) Liehoviny známe ako *crème de* (za ktorým nasleduje názov ovocia alebo použitej suroviny) s výnimkou mliečnych výrobkov sú likéry s minimálnym obsahom cukru 250 gramov na liter vyjadreného ako invertný cukor.

b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny Crème de (za ktorým nasleduje názov ovocia alebo použitej suroviny) je 15 obj. %.

c) Na túto liehovinu sa vzťahujú pravidlá o dochucovacích látkach a ►M1 dochucovacie prípravky ◄ pre likéry uvedené v kategórii 32.

d) Predajný názov sa môže doplniť výrazom „likér“.

34. ***Crème de cassis***

a) *Crème de cassis* je likér z čiernych ríbezlí, ktorý obsahuje minimálne 400 gramov cukru na liter vyjadreného ako invertný cukor.

b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *crème de cassis* je 15 obj. %.

c) Na liehovinu *crème de cassis* sa vzťahujú pravidlá o dochucovacích látkach a ►M1 dochucovacie prípravky ◄ pre likéry uvedené v kategórii 32.

d) Predajný názov sa môže doplniť výrazom „likér“.

35. ***Guignolet***

a) *Guignolet* je likér získaný macerovaním čerešní v liehu poľnohospodárskeho pôvodu.

b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *Guignolet* je 15 obj. %.

c) Na liehovinu *Guignolet* sa vzťahujú pravidlá o dochucovacích látkach a ►M1 dochucovacie prípravky ◄ pre likéry uvedené v kategórii 32.

d) Predajný názov sa môže doplniť výrazom „likér“.

36. ***Punch au rhum***

a) *Punch au rhum* je likér, ktorého objem alkoholu pochádza výlučne z rumu.

b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *punch au rhum* je 15 obj. %.

c) Na liehovinu *punch au rhum* sa vzťahujú pravidlá o dochucovacích látkach a ►M1 dochucovacie prípravky ◄ pre likéry uvedené v kategórii 32.

d) Predajný názov sa môže doplniť výrazom „likér“.

37. ***Trnkový gin***

a) *Trnkový gin* je likér vyrobený macerovaním trniek v liehovine *gin* s možnosťou pridania trnkovej šťavy.

b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *trnkový gin* je 25 obj. %.

▼B

c) Pri príprave liehoviny *trnkový gin* sa môžu použiť iba prírodné dochucovacie látky a ►M1 dochucovacie prípravky ◄ podľa definície v článku 1 ods. 2 písm. b) bode i) a v článku 1 ods. 2 písm. c) smernice 88/388/EHS.

d) Predajný názov sa môže doplniť výrazom „likér“.

▼M7

37a. **Liehovina aromatizovaná trnkami alebo *pacharán***

Liehovina aromatizovaná trnkami alebo *pacharán* je liehovina:

a) ktorá má prevládajúcu trnkovú chuť a získava sa maceráciou trniek (*Prunus spinosa*) v etylalkohole poľnohospodárskeho pôvodu s pridaním prírodných extraktov anízu a/alebo destilátov anízu;

b) ktorá má minimálny obsah alkoholu 25 % obj.;

c) na ktorej výrobu sa použilo minimálne množstvo 125 gramov trnkových plodov na liter konečného výrobku;

d) ktorá má obsah cukru vyjadrený ako invertný cukor od 80 do 250 gramov na liter konečného výrobku;

e) ktorej organoleptické vlastnosti, farba a chuť pochádzajú výlučne z použitého ovocia a anízu.

Pojem „*pacharán*“ možno použiť ako obchodný názov len vtedy, keď sa výrobok vyrába v Španielsku. Ak sa výrobok vyrába mimo Španielska, pojem „pacharán“ možno použiť len ako doplnok k obchodnému názvu „liehovina aromatizovaná trnkami“ za predpokladu, že je doplnený slovami „vyrobené v …“, za ktorými nasleduje názov členského štátu alebo tretej krajiny výroby.

▼B

38. ***Sambuca***

a) *Sambuca* je bezfarebný likér dochucovaný anízom:

i) ktorý obsahuje destiláty anízu (*Pimpinella anisum* L.), hviezdicového anízu – badiánu (*Illicium verum* L.) alebo iných dochucovacích bylín;

ii) s minimálnym obsahom cukru 350 gramom na liter vyjadreného ako invertný cukor;

iii) s obsahom prírodného anetolu najmenej 1 gram a najviac 2 gramy na liter.

b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *sambuca* je 38 obj. %.

c) Na liehovinu *sambuca* sa vzťahujú pravidlá o dochucovacích látkach a ►M1 dochucovacie prípravky ◄ pre likéry uvedené v kategórii 32.

d) Predajný názov sa môže doplniť výrazom „likér“.

39. ***Maraschino, marrasquino* alebo *maraskino***

a) *Maraschino, marrasquino* alebo *maraskino* je bezfarebný likér, ktorého chuť a vôňa pochádza hlavne z destilátu čerešní maraska alebo z macerovania čerešní alebo častí čerešní v alkohole poľnohospodárskeho pôvodu s minimálnym obsahom cukru 250 gramov na liter vyjadreného ako invertný cukor.

b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *maraschino, marrasquino* alebo *maraskino* je 24 obj. %.

c) Na liehovinu *maraschino, marrasquino* alebo *maraskino* sa vzťahujú pravidlá o dochucovacích látkach a ►M1 dochucovacie prípravky ◄ pre likéry uvedené v kategórii 32.

d) Predajný názov sa môže doplniť výrazom „likér“.

▼B

40. ***Nocino***

a) *Nocino* je likér, ktorého chuť a vôňa pochádza hlavne z macerovania a/alebo destilácie celých zelených vlašských orechov (*Juglans regia* L.) s minimálnym obsahom cukru 100 gramov na liter vyjadreného ako invertný cukor.

b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *nocino* je 30 obj. %.

c) Na liehovinu *nocino* sa vzťahujú pravidlá o dochucovacích látkach a ►M1 dochucovacie prípravky ◄ pre likéry uvedené v kategórii 32.

d) Predajný názov sa môže doplniť výrazom „likér“.

41. **Vaječný likér alebo *advocaat, avocat* alebo *advokat***

►C1 a) Vaječný likér alebo *advocaat, avocat* alebo *advokat* je dochucovaná alebo nedochucovaná liehovina, ktorá sa vyrába z liehu poľnohospodárskeho pôvodu, destilátu a/alebo liehoviny a ktorej zložky sú kvalitný vaječný žĺtok, vaječný bielok a cukor alebo med. Minimálny obsah cukru alebo medu je ◄ 150 gramov na liter liehoviny vyjadreného ako invertný cukor. Minimálny obsah nezmiešaného vaječného žĺtka musí byť 140 gramov na liter konečného výrobku.

b) Odchylne od článku 2 ods. 1 písm. c) je minimálny obsah alkoholu vaječného likéru alebo liehoviny *advocaat*, *avocat* alebo *advokat* 14 obj. %.

▼M1

c) na prípravu vaječného likéru, advocaatu, avocatu alebo advokatu sa môžu použiť iba dochucovacie látky, ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. b) nariadenia (ES) č. 1334/2008, a dochucovacie prípravky, ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. d) uvedeného nariadenia.

▼B

42. **Likér s vajcom**

a) Likér s vajcom je dochucovaná alebo nedochucovaná liehovina získaná z etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu, destilátu a/alebo liehoviny, ktorej charakteristické zložky sú kvalitný vaječný žĺtok, vaječný bielok a cukor alebo med. Minimálny obsah cukru alebo medu je 150 gramov na liter liehoviny vyjadreného ako invertný cukor. Minimálny obsah vaječného žĺtka musí byť 70 gramov na liter konečného výrobku.

b) Minimálny obsah alkoholu likéru s vajcom je 15 obj. %.

c) Pri príprave likéru s vajcom sa môžu použiť iba prírodné dochucovacie látky a ►M1 dochucovacie prípravky ◄ podľa definície v článku 1 ods. 2 písm. b) bode i) a v článku 1 ods. 2 písm. c) smernice 88/388/EHS.

43. ***Mistrà***

a) *Mistrà* je bezfarebná liehovina dochucovaná anízom alebo prírodným anetolom:

i) s obsahom anetolu najmenej 1 gram a najviac 2 gramy na liter;

ii) ktorý môže obsahovať aj destilát z aromatických bylín;

iii) bez prídavku cukru.

b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *mistrà* je 40 obj. % a najviac 47 obj. %.

c) Pri príprave liehoviny *mistrà* sa môžu použiť iba prírodné dochucovacie látky a ►M1 dochucovacie prípravky ◄ podľa definície v článku 1 ods. 2 písm. b) bode i) a článku 1 ods. 2 písm. c) smernice 88/388/EHS.

▼B

44. ***Väkevä glögi*** **alebo** ***spritglögg***

▼M1

a) väkevä glögi alebo spritglögg je liehovina vyrábaná dochucovaním etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu dochucovadlom klinčekov a/alebo škorice pomocou jedného z týchto postupov: lúhovanie a/alebo destilácia, opakovaná destilácia alkoholu za prítomnosti častí vyššie uvedených rastlín, pridanie prírodných dochucovacích látok klinčeka alebo škorice, ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. c) nariadenia (ES) č. 1334/2008, alebo kombinácia týchto metód.

▼B

b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *väkevä glögi* alebo s*pritglög*g je 15 obj. %.

▼M1

c) iné dochucovadlá, dochucovacie látky a/alebo dochucovacie prípravky, ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. b), d) a h) nariadenia (ES) č. 1334/2008, sa tiež môžu používať, ale chuť vymedzených korenín musí prevládať.

▼B

d) Obsah vína alebo vínnych výrobkov nesmie prekročiť 50 % konečného výrobku.

45. ***Berenburg*** **alebo** ***Beerenburg***

a) *Berenburg* alebo *Beerenburg* je liehovina:

i) vyrábaná s použitím etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu;

ii) macerovaním ovocia alebo rastlín, alebo ich častí;

iii) ktorá ako špecifickú chuť a vôňu obsahuje destilát z koreňa horca (*Gentiana lutea* L.), z plodov borievky obyčajnej (*Juniperus communis* L.) a z vavrínových listov (*Laurus nobilis* L.);

iv) farby svetlohnedej až tmavohnedej;

v) ktorá môže byť osladená maximálne 20 gramami cukru na liter vyjadreného ako invertný cukor.

b) Minimálny obsah alkoholu liehoviny *Berenburg* alebo *Beerenburg* je 30 obj. %.

c) Pri príprave liehoviny *Berenburg* alebo *Beerenburg* sa môžu použiť iba prírodné dochucovacie látky a ►M1 dochucovacie prípravky ◄ podľa definície v článku 1 ods. 2 písm. b) bode i) a v článku 1 ods. 2 písm. c) smernice 88/388/EHS.

46. **Medový alebo medovinový nektár**

a) Medový alebo medovinový nektár je liehovina, ktorá sa vyrába aromatizáciou zmesi fermentovanej medovej zápary a medového destilátu a/alebo etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu, ktorá obsahuje minimálne 30 obj. % fermentovanej medovej zápary.

b) Minimálny obsah alkoholu alebo medového alebo medovinového nektáru je 22 obj. %.

c) Pri výrobe medového alebo medovinového nektáru sa môžu použiť iba prírodné aromatické látky a ►M1 dochucovacie prípravky ◄ podľa definície v článku 1 ods. 2 písm. b) bode i) a v článku 1 ods. 2 písm. c) smernice 88/388/EHS za predpokladu, že chuť medu prevláda.

▼B

d) Medový alebo medovinový nektár sa smie sladiť len medom.

Iné liehoviny

1. *Rum-Verschnitt* sa vyrába v Nemecku a získava sa zmiešaním rumu a alkoholu, pričom minimálne 5 % alkoholu obsiahnutého v konečnom výrobku musí pochádzať z rumu. Minimálny obsah alkoholu liehoviny *Rum-Verschnitt* je 37,5 obj. %. Ak ide o označovanie a prezentáciu výrobku *Rum-Verschnitt*, slovo *Verschnitt* musí byť uvedené v popise, prezentácii a označovaní písmenami rovnakého typu, veľkosti a farby ako slovo „*Rum*“, v tom istom riadku a v prípade fliaš na prednej etikete. V prípade, že sa tento výrobok predáva mimo nemeckého trhu, na etikete musí byť uvedené jeho alkoholické zloženie.

2. *Slivovice* sa vyrába v Českej republike a získava sa pridaním maximálne 30 obj. % etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu do slivkového destilátu pred konečnou destiláciou. Tento výrobok musí byť opísaný ako „liehovina“ a môže tiež používať názov *slivovice* v rovnakom zornom poli na prednej etikete. Ak sa česká slivovice uvádza na trh Spoločenstva, na etikete musí byť uvedené jej alkoholické zloženie. Toto ustanovenie sa nedotýka používania názvu *slivovice* pre ovocné destiláty podľa kategórie 9.

▼M9

PRÍLOHA III

ZEMEPISNÉ OZNAČENIA

Kategória výrobku	Zemepisné označenie	Krajina pôvodu (presný zemepisný pôvod je opísaný v technickej dokumentácii)
1. Rum		
	Rhum de la Martinique	Francúzsko
	Rhum de la Guadeloupe	Francúzsko
	Rhum de la Réunion	Francúzsko
	Rhum de la Guyane	Francúzsko
	Rhum de sucrerie de la Baie du Galion	Francúzsko
	Rhum des Antilles françaises	Francúzsko
	Rhum des départements français d'outre-mer	Francúzsko
	Rum da Madeira	Portugalsko
	Ron de Guatemala	Guatemala
2. Whisky/Whiskey		
	Scotch Whisky	Spojené kráľovstvo (Škótsko)
	Irish Whiskey/Uisce Beatha Eireannach/Irish Whisky ([1])	Írsko
	Whisky breton/Whisky de Bretagne	Francúzsko
	Whisky alsacien/Whisky d'Alsace	Francúzsko
3. Obilný destilát		
	Korn/Kornbrand	Nemecko, Rakúsko, Belgicko (nemecky hovoriaca komunita)
	Münsterländer Korn/Kornbrand	Nemecko
	Sendenhorster Korn/Kornbrand	Nemecko
	Emsländer Korn/Kornbrand	Nemecko
	Haselünner Korn/Kornbrand	Nemecko
	Hasetaler Korn/Kornbrand	Nemecko
	Samanė	Litva
4. Vínny destilát		
	►M11 *Eau-de-vie de Cognac/Eau-de-vie des Charentes/Cognac* ◄ (pomenovanie „Cognac“ môže byť doplnené týmito výrazmi: — *Fine* — *Grande Fine Champagne*	Francúzsko

▼**M9**

Kategória výrobku	Zemepisné označenie	Krajina pôvodu (presný zemepisný pôvod je opísaný v technickej dokumentácii)
	— *Grande Champagne* — *Petite Fine Champagne* — *Petite Champagne* — *Fine Champagne* — *Borderies* — *Fins Bois* — *Bons Bois)*	
	Fine Bordeaux	Francúzsko
	Fine de Bourgogne	Francúzsko
	Armagnac (Označenie „*Armagnac*“ možno doplniť týmito výrazmi: — *Bas-Armagnac* — *Haut-Armagnac* — *Armagnac-Ténarèze* — *Blanche Armagnac)*	Francúzsko
	Eau-de-vie de vin de la Marne	Francúzsko
	Eau-de-vie de vin originaire du Bugey	Francúzsko
	Eau-de-vie de vin des Côtes-du-Rhône	Francúzsko
	►**M11** *Eau-de-vie de Faugères* ◄	Francúzsko
	Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc	Francúzsko
	Aguardente de Vinho Douro	Portugalsko
	Aguardente de Vinho Ribatejo	Portugalsko
	Aguardente de Vinho Alentejo	Portugalsko
	Aguardente de Vinho da Região dos Vinhos Verdes	Portugalsko
	Aguardente de Vinho Lourinhã	Portugalsko
	Сунгурларска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сунгурларе/Sungurlarska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sungurlare	Bulharsko
	Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сливен)/ Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya/ Grozdova rakya from Sliven)	Bulharsko

▼**M9**

Kategória výrobku	Zemepisné označenie	Krajina pôvodu (presný zemepisný pôvod je opísaný v technickej dokumentácii)
	Стралджанска Мускатова ракия/Мускатова ракия от Стралджа/Straldjanska Muscatova rakya/Muscatova rakya from Straldja	Bulharsko
	Поморийска гроздова ракия/Гроздова ракия от Поморие/Pomoriyska grozdova rakya/Grozdova rakya from Pomorie	Bulharsko
	Бургаска Мускатова ракия/Мускатова ракия от Бургас/Bourgaska Muscatova rakya/Muscatova rakya from Bourgas	Bulharsko
	Сухиндолска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сухиндол/Suhindolska grozdova rakya/Grozdova rakya from Suhindol	Bulharsko
	Карловска гроздова ракия/Гроздова Ракия от Карлово/Karlovska grozdova rakya/Grozdova Rakya from Karlovo	Bulharsko
	►**M13** *„Гроздова ракия от Търговище/Grozdova rakya ot Targovishte“*	Bulharsko ◄
	►**M14** „Карнобатска гроздова ракия“/„Гроздова ракия от Карнобат“/„Karnobatska grozdova rakya“/„Grozdova rakya ot Karnobat“	Bulharsko ◄
	Vinars Târnave	Rumunsko
	Vinars Vaslui	Rumunsko
	Vinars Murfatlar	Rumunsko
	Vinars Vrancea	Rumunsko
	Vinars Segarcea	Rumunsko
5. Brandy/Weinbrand		
	Brandy de Jerez	Španielsko
	Brandy del Penedés	Španielsko
	Brandy italiano	Taliansko
	Deutscher Weinbrand	Nemecko
	Wachauer Weinbrand	Rakúsko
	Pfälzer Weinbrand	Nemecko
6. Destilát z hroznových výliskov (matolín) alebo matolinovica		
	Marc de Champagne/Eau-de-vie de marc de Champagne	Francúzsko
	Marc de Bourgogne/Eau-de-vie de marc de Bourgogne	Francúzsko
	►**M11** *Marc du Bugey* ◄	Francúzsko
	►**M11** *Marc de Savoie* ◄	Francúzsko
	Marc des Côtes-du-Rhône/Eau-de-vie de marc des Côtes du Rhône	Francúzsko
	►**M11** *Marc de Provence* ◄	Francúzsko
	►**M11** *Marc du Languedoc* ◄	Francúzsko

▼M9

Kategória výrobku	Zemepisné označenie	Krajina pôvodu (presný zemepisný pôvod je opísaný v technickej dokumentácii)
	►M11 *Marc d'Alsace Gewurztraminer* ◄	Francúzsko
	Marc d'Auvergne	Francúzsko
	Marc du Jura	Francúzsko
	Aguardente Bagaceira Bairrada	Portugalsko
	Aguardente Bagaceira Alentejo	Portugalsko
	Aguardente Bagaceira da Região dos Vinhos Verdes	Portugalsko
	Orujo de Galicia	Španielsko
	Grappa	Taliansko
	Grappa di Barolo	Taliansko
	Grappa piemontese/Grappa del Piemonte	Taliansko
	►M11 *Grappa lombarda/Grappa della Lombardia* ◄	Taliansko
	Grappa trentina/Grappa del Trentino	Taliansko
	Grappa friulana/Grappa del Friuli	Taliansko
	Grappa veneta/Grappa del Veneto	Taliansko
	Südtiroler Grappa/Grappa dell'Alto Adige	Taliansko
	Grappa siciliana/Grappa di Sicilia	Taliansko
	Grappa di Marsala	Taliansko
	►M11 *Τσικουδιά/Tsikoudia/Τσίπουρο/Tsipouro* ◄	Grécko
	Τσικουδιά Κρήτης/Tsikoudia of Crete	Grécko
	Τσίπουρο Μακεδονίας/Tsipouro of Macedonia	Grécko
	Τσίπουρο Θεσσαλίας/Tsipouro of Thessaly	Grécko
	Τσίπουρο Τυρνάβου/Tsipouro of Tyrnavos	Grécko
	Ζιβανία/Τζιβανία/Ζιβάνα/Zivania	Cyprus
	Törkölypálinka	Maďarsko
9. Ovocný destilát		
	Schwarzwälder Kirschwasser	Nemecko
	Schwarzwälder Mirabellenwasser	Nemecko
	Schwarzwälder Williamsbirne	Nemecko
	Schwarzwälder Zwetschgenwasser	Nemecko
	Fränkisches Zwetschgenwasser	Nemecko

▼M9

Kategória výrobku	Zemepisné označenie	Krajina pôvodu (presný zemepisný pôvod je opísaný v technickej dokumentácii)
	Fränkisches Kirschwasser	Nemecko
	Fränkischer Obstler	Nemecko
	Mirabelle de Lorraine	Francúzsko
	Kirsch d'Alsace	Francúzsko
	Quetsch d'Alsace	Francúzsko
	Framboise d'Alsace	Francúzsko
	Mirabelle d'Alsace	Francúzsko
	Kirsch de Fougerolles	Francúzsko
	Südtiroler Williams/Williams dell'Alto Adige	Taliansko
	Südtiroler Marille/Marille dell'Alto Adige	Taliansko
	Südtiroler Kirsch/Kirsch dell'Alto Adige	Taliansko
	Südtiroler Zwetschgeler/Zwetschgeler dell'Alto Adige	Taliansko
	Südtiroler Obstler/Obstler dell'Alto Adige	Taliansko
	Südtiroler Gravensteiner/Gravensteiner dell'Alto Adige	Taliansko
	Südtiroler Golden Delicious/Golden Delicious dell'Alto Adige	Taliansko
	Williams friulano/Williams del Friuli	Taliansko
	Sliwovitz del Veneto	Taliansko
	Sliwovitz del Friuli-Venezia Giulia	Taliansko
	Distillato di mele trentino/Distillato di mele del Trentino	Taliansko
	Williams trentino/Williams del Trentino	Taliansko
	Sliwovitz trentino/Sliwovitz del Trentino	Taliansko
	Aprikot trentino/Aprikot del Trentino	Taliansko
	Medronho do Algarve	Portugalsko
	Kirsch Friulano/Kirschwasser Friulano	Taliansko
	Kirsch Trentino/Kirschwasser Trentino	Taliansko
	Kirsch Veneto/Kirschwasser Veneto	Taliansko
	Wachauer Marillenbrand	Rakúsko
	Szatmári Szilvapálinka	Maďarsko
	Kecskeméti Barackpálinka	Maďarsko
	Békési Szilvapálinka	Maďarsko

▼M9

Kategória výrobku	Zemepisné označenie	Krajina pôvodu (presný zemepisný pôvod je opísaný v technickej dokumentácii)
	Szabolcsi Almapálinka	Maďarsko
	Gönci Barackpálinka	Maďarsko
	Pálinka	Maďarsko,
		Rakúsko (pre liehoviny z marhúľ výlučne vyrábané v spolkových krajinách: Dolné Rakúsko, Burgenland, Štajersko, Viedeň)
	Újfehértói meggypálinka	Maďarsko
	Brinjevec	Slovinsko
	Dolenjski sadjevec	Slovinsko
	Троянска сливова ракия/Сливова ракия от Троян/Troyanska slivova rakya/Slivova rakya from Troyan	Bulharsko
	Ловешка сливова ракия/Сливова ракия от Ловеч/Loveshka slivova rakya/Slivova rakya from Lovech	Bulharsko
	Pălincă	Rumunsko
	Ţuică Zetea de Medieşu Aurit	Rumunsko
	Ţuică de Argeş	Rumunsko
	Horincă de Cămârzana	Rumunsko
	Hrvatska loza	Chorvátsko
	Hrvatska stara šljivovica	Chorvátsko
	Slavonska šljivovica	Chorvátsko
	Pisco ([2])	Peru
10. Destilát z jablčného vína a destilát z hruškového vína		
	Calvados	Francúzsko
	Calvados Pays d'Auge	Francúzsko
	Calvados Domfrontais	Francúzsko
	Eau-de-vie de cidre de Bretagne	Francúzsko
	Eau-de-vie de cidre de Normandie	Francúzsko
	Eau-de-vie de poiré de Normandie	Francúzsko
	Eau-de-vie de cidre du Maine	Francúzsko
	Aguardiente de sidra de Asturias	Španielsko
	Somerset Cider Brandy ([3])	Spojené kráľovstvo
15. Vodka		
	Svensk Vodka/Swedish Vodka	Švédsko
	Suomalainen Vodka/Finsk Vodka/Vodka of Finland	Fínsko
	Polska Wódka/Polish Vodka	Poľsko

▼**M9**

Kategória výrobku	Zemepisné označenie	Krajina pôvodu (presný zemepisný pôvod je opísaný v technickej dokumentácii)
	Originali lietuviška degtinė/Original Lithuanian vodka	Litva
	Estonian vodka	Estónsko
17. *Geist* (s názvom ovocia alebo použitej suroviny)		
	Schwarzwälder Himbeergeist	Nemecko
18. Liehovina z horca		
	Bayerischer Gebirgsenzian	Nemecko
	Südtiroler Enzian/Genziana dell'Alto Adige	Taliansko
	Genziana trentina/Genziana del Trentino	Taliansko
19. Borovička		
	Genièvre/Jenever/Genever	Belgicko, Holandsko, Francúzsko [departementy Nord (59) a Pas-de-Calais (62)], Nemecko (spolkové krajiny Severné Porýnie-Vestfálsko a Dolné Sasko)
	Genièvre de grains/Graanjenever/Graangenever	Belgicko, Holandsko, Francúzsko [departementy Nord (59) a Pas-de-Calais (62)]
	Jonge jenever/jonge genever	Belgicko, Holandsko
	Oude jenever/oude genever	Belgicko, Holandsko
	Hasseltse jenever/Hasselt	Belgicko (Hasselt, Zonhoven, Diepenbeek)
	Balegemse jenever	Belgicko (Balegem)
	O' de Flander-Oost-Vlaamse Graanjenever	Belgicko (Oost-Vlaanderen)
	Peket-Pekêt/Peket-Pékêt de Wallonie	Belgium (Région wallonne)
	►**M11** *Genièvre Flandre Artois* ◄	Francúzsko [departmenty Nord (59) a Pas-de-Calais (62)]
	Ostfriesischer Korngenever	Nemecko
	Steinhäger	Nemecko
	Gin de Mahón	Španielsko
	Vilniaus Džinas/Vilnius Gin	Litva
	Spišská borovička	Slovensko
24. Akvavit/aquavit		
	Svensk Aquavit/Svensk Akvavit/Swedish Aquavit	Švédsko
25. Liehoviny dochucované anízom		
	Anís Paloma Monforte del Cid	Španielsko
	Hierbas de Mallorca	Španielsko

▼M9

Kategória výrobku	Zemepisné označenie	Krajina pôvodu (presný zemepisný pôvod je opísaný v technickej dokumentácii)
	Hierbas Ibicencas	Španielsko
	Chinchón	Španielsko
	Janeževec	Slovinsko
29. Destilovaný *anis*		
	Ouzo/Ούζο	Cyprus, Grécko
	Ούζο Μυτιλήνης/Ouzo of Mitilene	Grécko
	Ούζο Πλωμαρίου/Ouzo of Plomari	Grécko
	Ούζο Καλαμάτας/Ouzo of Kalamata	Grécko
	Ούζο Θράκης/Ouzo of Thrace	Grécko
	Ούζο Μακεδονίας/Ouzo of Macedonia	Grécko
30. Liehovina s horkou príchuťou/*bitter*		
	Rheinberger Kräuter	Nemecko
	Trejos devynerios	Litva
	Slovenska travarica	Slovinsko
31. Dochucovaná vodka		
	Bylinná vodka zo Severopodlaskej nížiny s arómou výťažku z tomkovice voňavej/*Wódka ziołowa z Niziny Północnopodlaskiej aromatyzowana ekstraktem z trawy żubrowej*	Poľsko
	Polska Wódka/Polish Vodka (4)	Poľsko
	Originali lietuviška degtinė/Original Lithuanian vodka (4)	Litva
32. Likér		
	Berliner Kümmel	Nemecko
	Hamburger Kümmel	Nemecko
	Münchener Kümmel	Nemecko
	Chiemseer Klosterlikör	Nemecko
	Bayerischer Kräuterlikör	Nemecko
	Irish Cream (5)	Írsko
	Palo de Mallorca	Španielsko
	Mirto di Sardegna	Taliansko
	Liquore di limone di Sorrento	Taliansko
	Liquore di limone della Costa d'Amalfi	Taliansko
	Genepì del Piemonte	Taliansko
	Genepì della Valle d'Aosta	Taliansko
	Benediktbeurer Klosterlikör	Nemecko

▼**M9**

Kategória výrobku	Zemepisné označenie	Krajina pôvodu (presný zemepisný pôvod je opísaný v technickej dokumentácii)
	Ettaler Klosterlikör	Nemecko
	Ratafia de Champagne	Francúzsko
	Ratafia catalana	Španielsko
	Suomalainen Marjalikööri/Suomalainen Hedelmälikööri/Finsk Bärlikör/Finsk Fruktlikör/Finnish berry liqueur/Finnish fruit liqueur	Fínsko
	Mariazeller Magenlikör	Rakúsko
	Steinfelder Magenbitter	Rakúsko
	Wachauer Marillenlikör	Rakúsko
	Jägertee/Jagertee/Jagatee	Rakúsko
	Hüttentee	Nemecko
	Polish Cherry	Poľsko
	Karlovarská Hořká	Česká republika
	Pelinkovec	Slovinsko
	Blutwurz	Nemecko
	Cantueso Alicantino	Španielsko
	Licor café de Galicia	Španielsko
	Licor de hierbas de Galicia	Španielsko
	►**M11** *Génépi des Alpes/Genepì delle Alpi* ◄	Francúzsko, Taliansko
	Μαστίχα Χίου/Masticha of Chios	Grécko
	Κίτρο Νάξου/Kitro of Naxos	Grécko
	Κουμκουάτ Κέρκυρας/Koum Kouat of Corfu	Grécko
	Τεντούρα/Tentoura	Grécko
	Poncha da Madeira	Portugalsko
	Hrvatski pelinkovac	Chorvátsko
34. Crème de cassis		
	Cassis de Bourgogne	Francúzsko
	Cassis de Dijon	Francúzsko
	Cassis de Saintonge	Francúzsko
37a. Liehovina aromatizovaná trnkami alebo *pacharán*	*Pacharán navarro*	Španielsko
39. Maraschino/marrasquino/maraskino	*Zadarski maraschino*	Chorvátsko

▼**M9**

Kategória výrobku	Zemepisné označenie	Krajina pôvodu (presný zemepisný pôvod je opísaný v technickej dokumentácii)
40. Nocino		
	Nocino di Modena	Taliansko
	Orehovec	Slovinsko
Ostatné liehoviny		
	Pommeau de Bretagne	Francúzsko
	Pommeau du Maine	Francúzsko
	Pommeau de Normandie	Francúzsko
	Svensk Punsch/Swedish Punch	Švédsko
	Inländerrum	Rakúsko
	Bärwurz	Nemecko
	Aguardiente de hierbas de Galicia	Španielsko
	Aperitivo Café de Alcoy	Španielsko
	Herbero de la Sierra de Mariola	Španielsko
	Königsberger Bärenfang	Nemecko
	Ostpreußischer Bärenfang	Nemecko
	Ronmiel de Canarias	Španielsko
	Genièvre aux fruits/Vruchtenjenever/Jenever met vruchten/Fruchtgenever	Belgicko, Holandsko, Nemecko (spolkové krajiny Severné Porýnie-Vestfálsko a Dolné Sasko)
	Domači rum	Slovinsko
	Irish Poteen/Irish Poitín	►**M11** Írsko (6) ◄
	Trauktinė	Litva
	Trauktinė Palanga	Litva
	Trauktinė Dainava	Litva
	Hrvatska travarica	Chorvátsko

(1) Zemepisné označenie *Irish Whiskey/Uisce Beatha Eireannach/Irish Whisky* sa vzťahuje na *whisky/whiskey*, ktorá sa vyrába v Írsku a Severnom Írsku.

(2) Ochranou zemepisného označenia *Pisco* podľa tohto nariadenia nie je dotknuté používanie názvu *Pisco* v prípade výrobkov s pôvodom v Čile, ktoré sú chránené podľa dohody o pridružení medzi Úniou a Čile z roku 2002.

(3) Zemepisné označenie *Somerset Cider Brandy* musí sprevádzať obchodné označenie „destilát z jablčného vína“.

(4) Tento produkt musí mať na etikete obchodné označenie „ochutená vodka“. Pojem „ochutená“ sa môže nahradiť názvom prevládajúcej arómy.

(5) Zemepisné označenie *Irish Cream* sa vzťahuje na príslušný likér vyrábaný v Írsku a Severnom Írsku.

►**M11** (6) Zemepisné označenie „*Irish Poteen/Irish Poitín*“ sa vzťahuje na zodpovedajúcu liehovinu vyrábanú v Írsku a Severnom Írsku. ◄