KLAIDŲ IŠTAISYMAS

2019 m. balandžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2019/787 dėl spiritinių gėrimų apibrėžties, apibūdinimo, pateikimo ir ženklinimo, spiritinių gėrimų pavadinimų naudojimo pateikiant ir ženklinant kitus maisto produktus, spiritinių gėrimų geografinių nuorodų apsaugos ir žemės ūkio kilmės etilo alkoholio ir distiliatų naudojimo gaminant alkoholinius gėrimus, kuriuo panaikinamas Reglamentas (EB) Nr. 110/2008, klaidų ištaisymas

(Europos Sąjungos oficialusis leidinys L 130, 2019 m. gegužės 17 d.)

1. 7 puslapis, 3 straipsnis, 2 dalis, b punktas:

yra: „b) terminų „likeris“ arba „cream“;“,

turi būti: „b) terminų „likeris“ arba „kremas“;“;

2. 12 puslapis, 10 straipsnis, 5 dalis, b punktas:

yra: „b) pakeistas sudėtiniu terminu, kuriame yra terminas „likeris“ arba „cream“, su sąlyga, kad galutinis produktas atitinka I priedo 33 kategorijos reikalavimus.“,

turi būti: „b) pakeistas sudėtiniu terminu, kuriame yra terminas „likeris“ arba „kremas“, su sąlyga, kad galutinis produktas atitinka I priedo 33 kategorijos reikalavimus.“;

3. 29 puslapis, 50 straipsnis, 1 dalis:

yra: „1. Spiritiniai gėrimai, kurie neatitinka šio reglamento reikalavimų, bet atitinka Reglamento (EB) Nr. 110/2008 reikalavimus ir buvo pagaminti iki 2021 m. gegužės 25 d., gali būti toliau teikiami rinkai tol, kol pasibaigs jų atsargos.“,

turi būti: „1. Šio reglamento 1 straipsnio 1 dalyje nurodyti produktai, kurie neatitinka šio reglamento reikalavimų, bet atitinka Reglamento (EB) Nr. 110/2008 reikalavimus ir buvo pagaminti iki 2021 m. gegužės 25 d., gali būti toliau teikiami rinkai tol, kol pasibaigs jų atsargos.“;

4. 38 puslapis, I priedas, 15 kategorija, g punktas:

yra: „g) Visose valstybėse narėse teisinis pavadinimas gali būti „degtinė“ („vodka“).“,

turi būti: „g) Visose valstybėse narėse teisinis pavadinimas gali būti „vodka“.“;

5. 44 puslapis, I priedas, 33 kategorija, d punktas:

yra: „d) Visose valstybėse narėse teisinis pavadinimas gali būti „likeris“ („liqueur“) ir:“,

turi būti: „d) Visose valstybėse narėse teisinis pavadinimas gali būti „liqueur“ ir:“;

6. 44 puslapis, I priedas, 33 kategorija, d punktas, paskutinė įtrauka:

yra: „— nedarant poveikio 3 straipsnio 2 punkto, 10 straipsnio 5 dalies b punkto ir 11 straipsnio nuostatoms, likerių, kurių sudėtyje yra pieno ar pieno produktų, teisinis pavadinimas gali būti „cream“, papildytas naudotų žaliavų, kurios likeriui suteikė vyraujantį aromatą, pavadinimu ir rašomas su terminu „likeris“ arba be jo.“,

turi būti: „— nedarant poveikio 3 straipsnio 2 punkto, 10 straipsnio 5 dalies b punkto ir 11 straipsnio nuostatoms, likerių, kurių sudėtyje yra pieno ar pieno produktų, teisinis pavadinimas gali būti „kremas“, papildytas naudotų žaliavų, kurios likeriui suteikė vyraujantį aromatą, pavadinimu ir rašomas su terminu „likeris“ arba be jo.“;

7. 44 puslapis, I priedas, 33 kategorija, e punktas, pirma įtrauka:

yra: „e) Apibūdinant, pateikiant ir ženklinant Sąjungoje pagamintus likerius, kuriuos gaminant naudotas žemės ūkio kilmės etilo alkoholis arba žemės ūkio kilmės distiliatas, siekiant nurodyti nusistovėjusius gamybos metodus, gali būti vartojami šie sudėtiniai terminai:

— prune brandy,

— orange brandy,

— apricot brandy,

— cherry brandy,

— solbaerrom arba juodųjų serbentų romas.“,

turi būti: „e) Apibūdinant, pateikiant ir ženklinant Sąjungoje pagamintus likerius, kuriuos gaminant naudotas žemės ūkio kilmės etilo alkoholis arba žemės ūkio kilmės distiliatas, siekiant nurodyti nusistovėjusius gamybos metodus, gali būti vartojami šie sudėtiniai terminai:

— *prune brandy,*

— *orange brandy,*

— *apricot brandy,*

— *cherry brandy,*

— *solbaerrom* arba juodųjų serbentų romas.“;

8. 44 puslapis, I priedas, 34 kategorijos pavadinimas ir a ir b punktai:

yra: „34. *Crème de* (po šių žodžių papildomai nurodomas naudoto vaisiaus ar kitos žaliavos pavadinimas)

a) *Crème de* (po šių žodžių papildomai nurodomas naudoto vaisiaus ar kitos žaliavos pavadinimas) yra likeris, kurio sudėtyje saldinančiųjų produktų, išreiškus invertuotojo cukraus ekvivalentu, yra ne mažiau kaip 250 gramų litre.

b) *Crème de* (po šių žodžių papildomai nurodomas naudoto vaisiaus ar kitos žaliavos pavadinimas) minimali alkoholio koncentracija yra 15 tūrio %.“,

turi būti: „34. „Crème de“ (po šių žodžių papildomai nurodomas naudoto vaisiaus ar kitos žaliavos pavadinimas)

a) „Crème de“ (po šių žodžių papildomai nurodomas naudoto vaisiaus ar kitos žaliavos pavadinimas) yra likeris, kurio sudėtyje saldinančiųjų produktų, išreiškus invertuotojo cukraus ekvivalentu, yra ne mažiau kaip 250 gramų litre.

b) „Crème de“ (po šių žodžių papildomai nurodomas naudoto vaisiaus ar kitos žaliavos pavadinimas) minimali alkoholio koncentracija yra 15 tūrio %.“;

9. 45 puslapis, I priedas, 34 kategorija, d punktas:

yra: „d) į naudojamas žaliavas neįeina pieno produktai.“,

turi būti: „d) į naudojamas žaliavas neįeina pienas ir pieno produktai.“;

10. 46 puslapis, I priedas, 39 kategorija, d punktas:

yra: „d) Gaminant kiaušinių likerį arba *advocaat*, *avocat*, *advokat* gali būti naudojami pieno produktai.“,

turi būti: „d) Gaminant kiaušinių likerį arba *advocaat*, *avocat*, *advokat* gali būti naudojamas pienas ir pieno produktai.“;

11. 46 puslapis, I priedas, 40 kategorija, d punktas:

yra: „d) Gaminant likerį su kiaušiniais gali būti naudojami pieno produktai.“,

turi būti: „d) Gaminant likerį su kiaušiniais gali būti naudojamas pienas ir pieno produktai.“;

12. 49 puslapis, III priedas, 1–7 pastraipos:

yra: „Dinamiško brandinimo arba „*criaderas y solera*“ ar „*solera e criaderas*“ metodas yra periodiškas tam tikros dalies brendžio (*brandy*), laikomo pagal brandinimo pakopą suskirstytose ąžuolo statinėse ir talpyklose, ištraukimas ir atitinkamos atsiradusios tuštumos užpildymas brendžiu (*brandy*), ištrauktu iš mažiau laiko brandinto brendžio (*brandy*) pakopos statinių ar talpyklų.

Apibrėžtys

Brandinimo pakopa – viena ąžuolo statinių ir talpyklų, kuriose laikomas tiek pat subrendęs toliau brandinamas brendis (*brandy*), grupė. Kiekviena pakopa vadinama „*criadera*“, išskyrus paskutiniąją, kuri yra paskutinis etapas prieš išpilstant brendį (*brandy*) ir yra vadinama „*solera*“.

Ištraukimas – tam tikros dalies brendžio (*brandy*) ištraukimas iš kiekvienos tam tikros brandinimo pakopos ąžuolinės statinės ir talpyklos, kad būtų galima juo papildyti kitos brandinimo pakopos ąžuolines statines ir talpyklas arba *solera* atveju – parengti išpilstymui.

Papildymas – tam tikros dalies brendžio (*brandy*), ištraukto iš tam tikros brandinimo pakopos ąžuolinių statinių ir talpyklų, įpylimas į kitos brandinimo pakopos ąžuolines statines ir talpyklas ir sumaišymas su jų turiniu.

Vidutinis brandinimo laikotarpis – laikotarpis, per kurį įvyksta viso brandinamo brendžio (*brandy*) perpylimo procesas, apskaičiuojamas visą visose brandinimo pakopose laikomo brendžio (*brandy*) kiekį padalijus iš per vienus metus iš paskutiniosios pakopos (*solera*) ištraukto kiekio.

Iš *solera* ištraukto brendžio (*brandy*) vidutinis brandinimo laikotarpis apskaičiuojamas pagal šią formulę: t = Vt/Ve. Čia:“,

turi būti:

„Dinamiško brandinimo arba „*criaderas y solera*“ ar „*solera e criaderas*“ metodas yra periodiškas tam tikros dalies *brandy,* laikomo pagal brandinimo pakopą suskirstytose ąžuolo statinėse ir talpyklose, ištraukimas ir atitinkamos atsiradusios tuštumos užpildymas *brandy*, ištrauktu iš mažiau laiko brandinto *brandy* pakopos statinių ar talpyklų.

Apibrėžtys

Brandinimo pakopa – viena ąžuolo statinių ir talpyklų, kuriose laikomas tiek pat subrendęs toliau brandinamas *brandy,* grupė. Kiekviena pakopa vadinama „*criadera*“, išskyrus paskutiniąją, kuri yra paskutinis etapas prieš išpilstant *brandy* ir yra vadinama „*solera*“.

Ištraukimas – tam tikros dalies *brandy* ištraukimas iš kiekvienos tam tikros brandinimo pakopos ąžuolinės statinės ir talpyklos, kad būtų galima juo papildyti kitos brandinimo pakopos ąžuolines statines ir talpyklas arba *solera* atveju – parengti išpilstymui.

Papildymas – tam tikros dalies *brandy,* ištraukto iš tam tikros brandinimo pakopos ąžuolinių statinių ir talpyklų, įpylimas į kitos brandinimo pakopos ąžuolines statines ir talpyklas ir sumaišymas su jų turiniu.

Vidutinis brandinimo laikotarpis – laikotarpis, per kurį įvyksta viso brandinamo *brandy* perpylimo procesas, apskaičiuojamas visą visose brandinimo pakopose laikomo *brandy* kiekį padalijus iš per vienus metus iš paskutiniosios pakopos (*solera*) ištraukto kiekio.

Iš *solera* ištraukto *brandy* vidutinis brandinimo laikotarpis apskaičiuojamas pagal šią formulę: t = Vt/Ve. Čia:“.