

РЕГЛАМЕНТ (ЕИО) № 1180/1991 НА КОМИСИЯТА

от 6 май 1991 година

за изменение на Регламент (ЕИО) № 1014/90, който определя подробни правила за определенията, описанието и представянето на спиртни напитки

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаването на Европейската общност,

като взе предвид Регламент (ЕИО) № 1576/89 на Съвета от 29 май 1989 г., който определя общите правила за определенията, описанието и представянето на спиртни напитки¹, и по-специално член 6, параграф 3 от него,

като има предвид, че са предвидени подробни правила за определенията, описанието и представянето на спиртни напитки в Регламент (ЕИО) № 1014/90 на Комисията от 24 април 1990 г.²;

като има предвид, че за защита от нелоялна конкуренция при продажбите на определен брой спиртни напитки, произведени по традиционни методи, тези условия и описания се ограничават до спиртните напитки, определени от приложението към настоящия регламент;

като има предвид, че мерките, за които се отнасят разпоредбите на настоящия регламент, са в съответствие със становището на Изпълнителния комитет по спиртните напитки.

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Член 7а се добавя към Регламент (ЕИО) № 1014/90:

„Член 7а

Допълнителните условия, предназначени за продажбите, посочени в приложението към настоящия регламент, следва да се отнасят за продуктите, описани там..

Спиртни напитки, които не отговарят на спецификациите, дадени в приложението, не могат да бъдат обозначавани с наименованията и търговските марки, посочени за дадения продукт.”

Член 2

¹ ОВ L 160, 12.6.1989 г., стр. 1.

² ОВ №L 105, 25.4.1990 г., стр. 9.

Настоящият регламент влиза в сила на третия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейските общности*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 6 май 1991 година.

За Комисията:
Ray MAC SHARRY
Член на Комисията

ПРИЛОЖЕНИЕ

1. „Vruchtenjenever” или „Jenever met vruchten”:

ликьор или друга спиртна напитка

- получена чрез овкусяване с „Jenever” с плодове, растения или части от тях или посредством прибавяне на плодов сок, дестилати на концентрирани овкусителни екстракти от плодове и растения или други дестилати,

- на който/която може да е добавено овкусяване от натурални или идентични с натуралните аромати,

- който/която може да е подсладен/а,

- с органолептични характеристики от въпросния плод,

- с минимално алкохолно съдържание от 20 об. %,

- Името на съответния плод може да замени „vruchten”.

2. „Berenburg” или „Beerenburg”: спиртна напитка

- произведена от етилов алкохол от земеделски произход, който е настояван с плодове и растения или части от тях,

- съдържа, специфичен овкусител дестилат от корен на тинтява (*Gentiana lutea* L.), хвойна (*Juniperus communis* L.) и дафинови листа (*Laurus nobilis* L.),

- цветът може да бъде от светъл до тъмно кафяв,

- може да бъде подсладен с максимално съдържание, еквивалентно на 20 грама на литър инвертна захар,

- с минимално алкохолно съдържание от 30 об. %.

3. „Guignolet”:

ликьор, получен чрез настояване на череши в етилов алкохол от земеделски произход.

4. „Punch au rhum”:

ликьор с алкохолно съдържание, получено изключително от „rhum”

5. „Pastis de Marseille”

„Pastis” със съдържание на анетол от 2 грама на литър и алкохолно съдържание от 45 обемни. %

6. „Sloe gin”:

ликьор, получен чрез настойване на трънки в джин с възможно добавяне на сок от трънки,

- произведен само с използване на натурални ароматизиращи вещества,

- с минимално алкохолно съдържание от 25 об. %.

7. „Topinambur”:

спиртна напитка, произведена единствено при ферментация на земни ябълки (ангинар) (*Helianthus tuberosus* L.), с минимално алкохолно съдържание 38 об. %.

8. „Hefebrand”:

спиртна напитка, произведена от винени утайки или от ферментирани плодове с минимално алкохолно съдържание 38 об. %.

Специфичното наименование „Hefebrand” може да се замени от наименованието на основния използван производствен материал.

9. „Sambuca”:

безцветен ликьор с аромат на анасон

- съдържа дестилат на анасон (*Pimpinella anisum* L.), звезден анасон (*Illicium verum* L.) или други ароматични билки,

- с минимално алкохолно съдържание 38 об. %

- с минимално съдържание на захар, с еквивалентно на 350 грама на литър инвертна захар,

- със съдържание на натурален анетол от не по-малко от 1 грам и не повече от 2 грама на литър.

10. „Mistra”:

безцветен ликьор ароматизиран със семена на анасон или натурален анетол

- със съдържание на анетол от не по-малко от 1 грам и не повече от 2 грама на литър,

- който може също да съдържа дестилат от ароматни билки,

- с алкохолно съдържание не по-малко от 40 об. % и не повече от 47 об. %,

- не съдържа добавена захар.

11. „Maraschino” или „Marrasquino”:

безцветен ликьор, предимно овкусен от дестилат от черна череша или настойвани в алкохол череша или части от тях

- с минимално алкохолно съдържание 24 об. %

- с минимално съдържание на захар, еквивалентно на от 250 грама на литър инвертна захар.

12. „Nocino”:

Ликьор, чийто вкус се получава основно от настойвани и/или дестилирани цели зелени орехчета (*Jugians regia L.*).

- с минимално алкохолно съдържание 30 об. %

- с минимално съдържание на захар, еквивалентно на 100 грама на литър инвертна захар.