

## Vejledning for lokale varer, spiritus

<b>Formål</b>	<p>Formålet med denne vejledning for spiritus er at sikre gode, sikre og lovlige fødevarer til Coops kunder.</p> <p>Denne vejledning og tilhørende bilag skal ses som et uddrag af gældende lovgivning, hvor vi har udtrykt hovedelementer fra lovgivningen samt tilføjet særlige Coop krav. Særlige Coop krav er markeret med <i>kursiv</i>.</p> <p><u>Coop Danmark understreger dog, at det altid er dit ansvar som leverandør at leve op til gældende lovgivning.</u></p>
<b>Hvad er spiritus?</b>	<p>Spiritus er en alkoholholdig drikkevarer:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- som er bestemt til konsum</li><li>- som har særlige organoleptiske egenskaber (bedømmes ud fra smag og lugt)</li><li>- som har et minimumsalkoholindhold på 15 % vol.</li><li>- som er fremstillet:<ul style="list-style-type: none"><li>enten direkte:<ul style="list-style-type: none"><li>○ ved destillation, med eller uden tilsatte aromaer, af naturligt gærede produkter og/eller</li><li>○ ved udblødning eller lignende forarbejdning af plantematerialer i landbrugsethanol og/eller landbrugsdestillater og/eller spiritus og/eller</li><li>○ ved tilsætning af aromaer, sukker eller andre sødemidler anført i bilag 1 og/eller andre landbrugsprodukter og/eller fødevarer til landbrugsethanol og/eller landbrugsdestillater og/eller spiritus.</li></ul></li><li>eller ved blanding af spiritus med én eller flere af følgende væsker:<ul style="list-style-type: none"><li>○ anden spiritus og/eller</li><li>○ landbrugsethanol eller landbrugsdestillater og/eller</li><li>○ andre alkoholholdige drikkevarer og/eller</li><li>○ drikkevarer</li></ul></li></ul></li></ul> <p>Eksempler kunne være: brændevin, frugtbrændevin, honningsyp og snaps.</p>
<b>Kontrol og registrering</b>	<p>Kontrolopgaverne varetages af Fødevarestyrelsen. Du skal derfor som producent af spiritus være registreret hos Fødevarestyrelsen.</p>
Egenkontrol	<p>Du skal som leverandør kunne fremvise et velbeskrevet egenkontrolprogram. Ansvar for at fødevarerne er sikre, ligger altid hos den enkelte fødevarer virksomhed. Egenkontrollen er din egen kontrol af, at din virksomhed og dine varer lever op til dette ansvar.</p>
Risikovurdering	<p>For at finde ud af hvilken type egenkontrol du skal foretage, skal du først lave en risikoanalyse. Det gælder første gang, du foretager egenkontrol - eller ved ændring i din produktion mm.</p> <p>En risikoanalyse er en gennemgang af sammenhængen mellem; virksomhedens fødevareraktiviteter, risici forbundet med aktiviteterne og styringsmuligheder – dvs. hvad virksomheden kan gøre for at undgå, at kunderne bliver syge.</p> <p>Du kan finde hjælp til udarbejdelse af risikoanalyse på Fødevarestyrelsen hjemmeside.</p>

<b>Produktion</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skadedyr som mus og rotter skal bekæmpes effektivt. Fødevarer, som kan være forurenede af skadedyr, skal kasseres.</li> </ul>
Tekniske definitioner og krav	Er defineret i bilag I
Spirituskategorier	<p>Disse er defineret i bilag II</p> <p>Kategorierne 15-46 kan <u>ikke</u> indeholde farvestoffer eller være sødet.</p> <p>Spiritus, ikke defineret ved en kategori, nævnt i bilag II kan være:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• fremstillet af landbrugsråvarer som nævnt i traktatens bilag I og/eller fødevarer, der er egnet til konsum</li> <li>• være tilsat alkohol som defineret i bilag I, punkt 5</li> <li>• indeholde farvestoffer som defineret i bilag I punkt 10</li> <li>• være sødet for at svare til særlige produktgenskaber i overensstemmelse med bilag I punkt 3</li> </ul>
GMO	<i>Ingredienser til spiritus må ikke være gensplejsede eller indeholde ingredienser fremstillet af gensplejsede råvarer.</i>
Bestråling	<i>Ingredienser til spiritus må ikke være bestrålede eller indeholde bestrålede råvarer eller ingredienser.</i>
Tilsætningsstoffer	<p>Der må som udgangspunkt <u>ikke</u> tilsættes aromastoffer til spiritus. Se dog under hver enkelt spirituskategori i bilag II.</p> <p>Godkendte fødevaretilsætningsstoffer. Se EF nr. 1333/2008 af 16. december 2008. Tilsætningsstoffer er ydermere reguleret af EU listen. Her reguleres tilsætningsstoffet alt efter, hvilken kategori af fødevarer den tilsættes:</p> <p>Vælg 'categories' (øverste højre hjørne) - 'Beverages (14)' - 'Alcoholic beverages, including alcohol-free and low-alcohol counterparts (14.2)' - 'Spirit drinks as defined in Regulation (EC 110/2008)(14.2.6)'</p>
Bly	Blyholdige kapsler og folie må ikke benyttes i lukkeanordningen.
Ethyl carbamat	<p>Findes i brændevin af stenfrugter og brændevin af presserester af stenfrugter, især dem på basis af kirsebær, blomme, mirabeller og abrikoser.</p> <p>EU henstilling 2016/2287 er en code of practice til reduction af ethyl carbamat i brændevin af stenfrugter.</p>

<p><b>Kvalitetskrav</b></p> <p>Forurenende stoffer</p> <p>Patulin</p>	<p>Spiritus må ikke markedsføres, hvis det indeholder det nedenfor nævnte forurenende stof i en koncentration, der overstiger den fastsatte grænseværdi. Fødevarestyrelsen har fastsatte kriterier for prøveudtagning og analyser af sådanne varer.</p> <table border="1" data-bbox="392 445 1434 624"> <thead> <tr> <th data-bbox="392 445 1005 517">Varegruppe</th> <th data-bbox="1005 445 1434 517">Grænseværdi (µg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="392 517 1005 624">Spiritus, cider og andre gærede drikkevarer, der er fremstillet af æbler, eller som indeholder æblesaft</td> <td data-bbox="1005 517 1434 624">50</td> </tr> </tbody> </table>	Varegruppe	Grænseværdi (µg/kg)	Spiritus, cider og andre gærede drikkevarer, der er fremstillet af æbler, eller som indeholder æblesaft	50
Varegruppe	Grænseværdi (µg/kg)				
Spiritus, cider og andre gærede drikkevarer, der er fremstillet af æbler, eller som indeholder æblesaft	50				
<p><b>Mærkning af spiritus</b></p> <p>Obligatoriske mærkningsoplysninger for spiritus:</p> <p>Varebetegnelse</p> <p>Lagringstid</p>	<p>Der henvises ydermere til den generelle mærkningsvejledning i bilag 2.</p> <p>De obligatoriske mærknings for spiritus omfatter;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Varebetegnelse*</li> <li>• Allergene ingredienser</li> <li>• Nettomængde*</li> <li>• Angivelse af den ansvarlige virksomhed for enten produktion eller markedsføring</li> <li>• Alkoholindhold*</li> <li>• Lotmærkning</li> </ul> <p>*Disse oplysninger skal anføres i samme synsfelt.</p> <p>Skal være præcis og ikke vildledende. Varebetegnelsen på spiritus må <u>ikke</u> erstattes af et varemærke, en handelsbetegnelse eller et fantasinavn.</p> <p>Spiritus der svarer til kategorierne i bilag II, <u>skal</u> i betegnelsen, præsentationen og mærkningen være forsynet med den varebetegnelse der er fastsat.</p> <p>Spiritus der <u>ikke</u> svarer til kategorierne i bilag II <u>skal</u> i betegnelse, præsentation og mærkning være forsynet med varebetegnelsen "spiritus".</p> <p>Hvis en spiritus blandes med:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) en eller flere andre former for spiritus og/eller</li> <li>b) et eller flere landbrugsdestillater</li> </ol> <p><u>skal</u> udtrykket 'blandet spiritus' anføres med samme skrifttype og farve som varebetegnelsen.</p> <p>Hvis mærkningen af spiritus angiver, hvilke råvarer der er anvendt til fremstilling af landbrugsethanol, skal de forskellige former for landbrugsalkohol angives i faldende orden.</p> <p>Lagringstid eller alder må kun angives i betegnelsen, præsentationen eller mærkningen af spiritus, hvis den vedrører den yngste alkoholbestanddel, og forudsat at spiritussen er lagret under afgiftsmyndighedernes kontrol eller under en kontrol, der frembyder tilsvarende garanti.</p>				

<b>Geografisk betegnelse</b>	<i>Spiritus skal være mærket med dansk oprindelse for produktion og tapning. Desuden skal bynavn eller lignende fremgå.</i>						
<b>Ingrediensliste</b>	Spiritus er fritaget for kravet om en ingrediensliste. Dog skal allergene ingredienser angives.						
<b>Allergene ingredienser</b>	Allergene ingredienser, der er anvendt ved fremstilling eller tilberedning, og som stadig er i fødevareren, skal altid fremgå af mærkningen. Angivelsen skal omfatte ordet 'indeholder' efterfulgt af betegnelsen på det allergene stof eller produkt. Liste over allergene ingredienser kan forefindes i bilag 11 i Fødevarestyrelsen vejledning om mærkning af fødevarer.						
<b>Næringsindhold</b>	Spiritus er fritaget for kravet om en næringsdeklaration.						
<b>Alkoholindhold</b>	Spiritus skal være mærket med alkoholindhold. Tallet for alkoholindhold skal angives med højst 1 decimal, efterfulgt af symbolet '% vol.'. Oplysningen skal være anbragt i samme synsfelt som varebetegnelsen, og nettoindhold. Udtrykket "alkohol", evt. forkortet til "alk" eller "alc", kan sættes foran. Alkohol indholdet bestemmes ved 20°C og følgende tolerancer tillades:						
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Drikkevarer</th> <th>Tolerance (±)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Drikkevarer med indhold af udblødte frugter eller plantedele</td> <td>1,5 % vol.</td> </tr> <tr> <td>Andre drikkevarer med et alkoholindhold på over 1,2 % vol.</td> <td>0,3 % vol.</td> </tr> </tbody> </table>	Drikkevarer	Tolerance (±)	Drikkevarer med indhold af udblødte frugter eller plantedele	1,5 % vol.	Andre drikkevarer med et alkoholindhold på over 1,2 % vol.	0,3 % vol.
Drikkevarer	Tolerance (±)						
Drikkevarer med indhold af udblødte frugter eller plantedele	1,5 % vol.						
Andre drikkevarer med et alkoholindhold på over 1,2 % vol.	0,3 % vol.						
<b>Holdbarhed</b>	Spiritus med mere end 10 % vol. alkohol er fritaget for kravet om en holdbarhedsdato. <i>Dog skal produktet mærkes med enten produktionsdato eller tappdato.</i>						
<b>Vildledning</b>	Det er ulovligt at vildlede forbrugeren. Vildledning kan fx være i form af fødevareren art, identitet, egenskaber, virkninger, illustrationer, skrifttypografi, farver, udsagn, mottoer, slogans ect.  Ved brug af ord som "hjemmelavet", "egen fremstilling" eller lignende bør man være opmærksom på hvilken fremstillingsmetode der er anvendt, om der er anvendt egne opskifter, fremstillet fra bunden, herunder om der anvendes råvarer eller halvfabrikata. Det forhold, at fødevareren sælges et andet sted end der, hvor den er fremstillet, kan ikke i sig selv begrunde, at der kan være tale om vildledning.						
<b>Anprisning</b>	Spiritus må ikke sundheds eller ernæringsanpriser.						

Dokumentet er udarbejdet på baggrund af:

Fødevarestyrelsen vejledning om mærkning af fødevarer

Fødevarestyrelsen vejledning om mærkning af vin og spiritus

EF nr. 110/2008 af 15. januar 2008 om definition, betegnelse, præsentation og mærkning af samt beskyttelse af geografiske betegnelser for spiritus.

Forordning 716/2013 af 25. juli 2013 om gennemførelsesbestemmelser til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 110/2008-

Forordning 2023/915 af 25. april 2023

## BILAG I

## TEKNISKE DEFINITIONER OG KRAV

De tekniske definitioner og krav er følgende:

1) **Landbrugsethanol** har følgende egenskaber:

- a) organoleptiske egenskaber: ingen anden påviselig smag end smagen af råvarerne
- b) minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen: 96,0 %
- c) maksimumindhold af reststoffer
  - i) samlet syreindhold udtrykt i gram eddikesyre pr hl alkohol (100 % vol.): 1,5
  - ii) estere udtrykt i gram ethylacetat pr hl alkohol (100 % vol.): 1,3
  - iii) aldehyder udtrykt i gram acetaldehyd pr. hl alkohol (100 % vol.): 0,5
  - iv) højere alkoholer udtrykt i gram 2-methyl-1-propanol pr. hl alkohol (100 % vol.): 0,5
  - v) methanol i gram pr. hl alkohol (100 % vol.): 30
  - vi) tørstofindhold i gram pr. hl alkohol (100 % vol.): 1,5
  - vii) flygtige kvælstofbaser udtrykt i gram kvælstof pr. hl alkohol (100 % vol.): 0,1
  - viii) furfural: må ikke kunne påvises.

2) **Landbrugsdestillat** er en alkoholholdig væske, der er fremstillet ved destillation efter alkoholgæring af et eller flere landbrugsprodukter som er anført i traktatens bilag I, og som ikke har egenskaberne ved ethanol eller egenskaberne ved en spiritus, men som har bevaret aroma og smag fra de anvendte råvarer. Såfremt den anvendte råvare er nævnt, må destillatet udelukkende være fremstillet af denne råvare.

3) **Sødning** er en behandling, der består i under tilberedning af spiritus at tilsætte et eller flere af følgende produkter:

- a) halvhvidt sukker, hvidt sukker, raffineret hvidt sukker, dextrose, fructose, glucosesirup, flydende sukker, flydende invertsukker og sirup af invertsukker.
- b) koncentreret rektificeret druemost, koncentreret druemost og most af friske druer.
- c) karamelliseret sukker; som er det produkt, der fremstilles udelukkende ved kontrolleret opvarmning af saccharose uden tilsætning af baser, uorganisk syrer eller andre kemiske tilsætningsstoffer.
- d) honning
- e) sirup af johannesbrød
- f) andre naturlige kulhydratstoffer med tilsvarende virkning som ovennævnte produkter.

4) **Blanding** består i at fremstille en ny drikkevarer ved at sammenblende to eller flere forskellige drikkevarer.

5) **Tilsætning af alkohol** består i tilsætning af landbrugsethanol og/eller landbrugsdestillater til en spiritus.

6) **Tilsætning af vand** er tilladt, for så vidt vandkvaliteten er i overensstemmelse med Rådets direktiv 80/777/EØF af 15. juli 1980 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om udvinding og markedsføring af naturligt mineralvand og Rådets direktiv 98/83/EF af 3. november 1998 om kvaliteten af drikkevand, og tilsætning af vand ikke ændrer produktets karakter.

Vandet kan være destilleret, demineraliseret, ionbyttet eller blødgjort.

7) **Sammenstikning** er en behandling, der består i at sammenblende to eller flere former for spiritus af samme kategori, som kun adskiller sig fra hinanden ved nuanceforskelle i sammensætningen som følger af en eller flere af følgende faktorer:

- a) tilberedningsmetoden

- b) de anvendte destillationsapparater
- c) modnings- eller lagringsperioden
- d) det geografiske produktionsområde

Den således fremkomne spiritus tilhører samme spirituskategori som de oprindelige former for spiritus før sammenstikningen.

Mærkningen skal suppleres med udtrykket 'sammenstikning' eller 'sammenstykke' hvis denne metode anvendes.

8) **Modning eller lagring** er en behandling, der består i at lade visse reaktioner udvikle sig naturligt i passende beholdere, hvorved den pågældende spiritus får organoleptiske egenskaber, den ikke havde før.

9) **Aromatisering** er en behandling, der består i under tilberedningen af spiritus at tilsætte en eller flere aromaer som defineret i artikel 1, stk. 2, litra a), i direktiv 88/388/EØF.

10) **Farvning** er en blanding, der består i under tilberedningen af spiritus at tilsætte et eller flere farvestoffer som defineret i 94/36/EF af 30. juni 1994 om farvestoffer til brug i levnedsmidler.

11) **Alkoholindhold udtrykt i volumen** er forholdet mellem mængden af ren alkohol i produktet ved 20°C og produktets samlede mængde ved samme temperatur.

12) **Indhold af flygtige stoffer** er den mængde af andre flygtige stoffer end ethanol og methanol, der findes i en spiritus fremstillet udelukkende ved destillation alene som resultat af en destillation eller gendestillation af de anvendte råvarer.

13) **Fremstillingssted** er det sted eller det område, hvor den fase i fremstillingen af færdigvaren, der giver spiritussen dens karakter og vigtigste endelige egenskaber, finder sted.

14) **Betegnelse** er de udtryk, der anvendes i mærkningen og præsentationen, på emballage, på transportdokumenter, der ledsager en spiritus, på handelsdokumenter, navnlig fakturaer og følgesedler, og i reklamer.

15) **Præsentation** er de udtryk, der anvendes i mærkningen og på emballagen, herunder i reklamer og ved salg fremstød, på billeder eller lignende samt på beholderen, herunder på flasken og lukkeanordningen.

16) **Mærkning** er alle betegnelser og andre angivelse, symboler, motiver eller varemærker, der kendetegner en spiritus, og som optræder på samme beholder, herunder dens lukkeanordning eller etiket og flaskehalens beklædning.

17) **Emballage** er den beskyttende indpakning, såsom papir, flaskehylstre af enhver slags, kartoner og kasser, der benyttes ved transport og/eller salg af en eller flere beholdere.

## BILAG II

### SPIRITUSKATEGORIER

#### 1. Rom

a) Rom er:

i) spiritus, der er fremstillet udelukkende ved alkoholgæring og destillation af enten melasse eller sirup, der stammer fra fremstilling af rørsukker, eller af saft af sukkerrør, og som er destilleret til under 96 % vol., således at destillatet i mærkbar grad har de organoleptiske egenskaber, der er karakteristiske for rom, eller

ii) spiritus, der er fremstillet udelukkende ved alkoholgæring og destillation af saft af sukkerrør, og som har roms karakteristiske aromatiske egenskaber og et indhold af flygtige stoffer på 225 g/hl alkohol (100 % vol.) eller derover.

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

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

d) Rom må ikke tilsættes aromastoffer.

e) Rom må kun indeholde tilsat karamel til farvning.

#### 2. Whisky eller whiskey

a) Whisky eller whiskey er spiritus, der er fremstillet udelukkende ved:

i) destillation af mæsk af maltet korn med eller uden hele korn af andre kornarter — hvori sukkerdannelse har fundet sted ved hjælp af diastase af den indeholdte malt, med eller uden andre naturlige enzymer — der er gæret under indvirkning af gærsvampe

ii) destillation en eller flere gange til under 94,8 % vol., således at destillatet får aroma og smag af de anvendte råvarer

iii) lagring af det endelige destillat i mindst tre år på træfade, der højst rummer 700 liter. Det endelige destillat, der kun må tilsættes vand og almindelig karamel (til farvning), får sin farve, aroma og smag fra den produktionsproces, der er beskrevet i nr. i), ii) og iii).

b) Whisky eller whiskey har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 40 %.

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

d) Whisky eller whiskey må ikke være sødet eller aromatiseret eller indeholde andre tilsætningsstoffer end almindelig karamel anvendt til farvning.

#### 3. Kornbrændevin

a) Kornbrændevin er spiritus, der er fremstillet udelukkende ved destillation af gæret mæsk af hele korn, og som har organoleptiske egenskaber, der stammer fra de anvendte råvarer.

b) Bortset fra »Korn« har kornbrændevin et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 35 %.

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

d) Kornbrændevin må ikke tilsættes aromastoffer.

e) Kornbrændevin må kun indeholde tilsat karamel til farvning.

f) For at spiritus kan betegnes »kornbrandy«, skal den være fremstillet ved destillation til under 95 % vol. af gæret mæsk af hele korn og have organoleptiske egenskaber, der stammer fra de anvendte råvarer.

#### 4. Vinbrændevin

a) Vinbrændevin er spiritus:

- i) der er fremstillet udelukkende ved destillation til under 86 % vol. af vin eller vin tilsat alkohol med henblik på destillation eller ved gendestillation til under 86 % vol. af et vindestillat
- ii) der har et indhold af flygtige stoffer på 125 g/hl alkohol (100 % vol.) eller derover
- iii) der har et maksimumsindhold af methanol på 200 g/hl alkohol (100 % vol.).

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

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

d) Vinbrændevin må ikke tilsættes aromastoffer. Dette udelukker ikke traditionelle produktionsmetoder.

e) Vinbrændevin må kun indeholde tilsat karamel til farvning.

f) Efter lagring må vinbrændevin stadig bringes i omsætning som »vinbrændevin«, hvis den er lagret i mindst den periode, der er foreskrevet for den spiritus, der er defineret i kategori 5 i dette bilag.

#### 5. Brandy eller Weinbrand

a) Brandy eller Weinbrand er spiritus:

- i) der er fremstillet af vinbrændevin, eventuelt tilsat vindestillat, der er destilleret til under 94,8 % vol., såfremt dette destillat ikke udgør mere end 50 % af alkoholindholdet i færdigvaren
- ii) der er lagret i mindst et år i egetræsbeholdere eller i mindst seks måneder i egetræsfade, der rummer under 1 000 liter hver
- iii) der har et indhold af flygtige stoffer på 125 g/hl alkohol (100 % vol.) eller derover, der udelukkende hidrører fra destillation eller gendestillation af de anvendte råvarer
- iv) der har et maksimumsindhold af methanol på 200 g/hl alkohol (100 % vol.).

b) Brandy eller Weinbrand har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 36 %.

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

d) Brandy eller Weinbrand må ikke tilsættes aromastoffer. Dette udelukker ikke traditionelle produktionsmetoder.

e) Brandy eller Weinbrand må kun indeholde tilsat karamel til farvning.

#### 6. Brændevin af presserester af druer eller druemarc

a) Brændevin af presserester af druer eller druemarc er spiritus, der opfylder følgende betingelser:

- i) den er fremstillet udelukkende af presserester af druer, der er gæret og destilleret enten direkte med vanddamp eller efter tilsætning af vand
- ii) til presseresterne kan der tilsættes en mængde bærme, som ikke overstiger 25 kg bærme pr. 100 kg presserester

- iii) den mængde alkohol, der stammer fra bærmen, må ikke overstige 35 % af den samlede alkoholmængde i færdigvaren
- iv) destillationen foretages med presseresterne til under 86 % vol.
- v) gendestillation til samme alkoholindhold er tilladt
- vi) den har et indhold af flygtige stoffer på 140 g/hl alkohol (100 % vol.) eller derover og et maksimumsindhold af methanol på 1 000 g/hl alkohol (100 % vol.).

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

#### 7. Brændevin af presserester af frugter eller frugtmarc

- a) Brændevin af presserester af frugter eller frugtmarc er spiritus, der opfylder følgende betingelser:
  - i) den er fremstillet udelukkende ved gæring og destillation til under 86 % vol. af presserester af frugter undtagen presserester af druer
  - ii) den har et minimumsindhold af flygtige stoffer på 200 g/hl alkohol (100 % vol.)
  - iii) den har et maksimumsindhold af methanol på 1 500 g/hl alkohol (100 % vol.)
  - iv) i brændevin af presserester af stenfrugter må indholdet af cyanbrinte ikke overstige 7 g/hl alkohol (100 % vol.)
  - v) gendestillation til samme alkoholindhold, jf. punkt i), er tilladt.
- b) Brændevin af presserester af frugter eller frugtmarc har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 37,5 %.
- c) Der må ikke tilsættes hverken fortyndet eller ufortyndet alkohol som defineret i bilag I, punkt 5.
- d) Brændevin af presserester af frugter eller frugtmarc må ikke tilsættes aromastoffer.
- e) Brændevin af presserester af frugter eller frugtmarc må kun indeholde tilsat karamel til farvning.
- f) Varebetegnelsen består af frugtnavnet efterfulgt af »brændevin af presserester« eller efterfulgt af »marc«. Anvendes der presserester af flere forskellige frugter, er varebetegnelsen »brændevin af presserester af frugter« eller »frugtmarc«.

#### 8. Brændevin af tørrede druer eller raisin brandy

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

## 9. Frugtbrændevin

a) Frugtbrændevin er spiritus:

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

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

Maksimumsindholdet af methanol for følgende frugtbrændevine er dog:

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

- blomme (*Prunus domestica* L.)
- mirabel (*Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.)
- sveskeblomme (*Prunus domestica* L.)
- æble (*Malus domestica* Borkh.)
- pære (*Pyrus communis* L.) undtagen pære af sorten Williams (*Pyrus communis* L. cv »Williams«)
- hindbær (*Rubus idaeus* L.)
- brombær (*Rubus fruticosus* auct. aggr.)
- abrikos (*Prunus armeniaca* L.)
- fersken (*Prunus persica* (L.) Batsch)

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

- Williamspære (*Pyrus communis* L. cv »Williams«)
- ribs (*Ribes rubrum* L.)
- solbær (*Ribes nigrum* L.)
- rønnebær (*Sorbus aucuparia* L.)
- hyldebær (*Sambucus nigra* L.)
- kvæde (*Cydonia oblonga* Mill.)
- enebær (*Juniperus communis* L. og/eller *Juniperus oxicedrus* L.).

c) Frugtbrændevin har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 37,5 %.

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

e) Frugtbrændevin må ikke tilsættes aromastoffer.

f) Varebetegnelsen på frugtbrændevin er navnet på frugten, bærret eller grøntsagen efterfulgt af »-brændevin«, f.eks. kirsebærbrændevin eller kirsch, blommebrændevin eller slivovits, mirabel-, fersken-, æble-, pære-, abrikos-, figen-, citrusfrugt-, drue- eller anden frugtbrændevin.

Den kan ligeledes betegnes med frugtnavnet efterfulgt af »-wasser«.

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

- mirabel (*Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.)
- blomme (*Prunus domestica* L.)
- sveskeblomme (*Prunus domestica* L.)
- jordbærtræ (*Arbutus unedo* L.)
- æblesorten Golden Delicious.

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

g) Varebetegnelsen Williams er forbeholdt pærebrændevin, der udelukkende er fremstillet af pærer af sorten Williams.

h) Hvis to eller flere slags frugter, bær eller grøntsager destilleres sammen, betegnes produktet »frugtbrændevin« eller »grøntsagsbrændevin« alt efter hvad der er relevant. Denne betegnelse kan suppleres med navnet på hver slags frugt, bær eller grøntsag i faldende orden efter anvendt mængde.

#### 10. Brændevin af æblecider og pærecider

a) Brændevin af æblecider og pærecider er spiritus:

- i) der er fremstillet udelukkende ved destillation af æble- eller pærecider til under 86 % vol., således at destillatet får aroma og smag af frugten
- ii) der har et indhold af flygtige stoffer på 200 g/hl alkohol (100 % vol.) eller derover
- iii) som har et maksimumsindhold af methanol på 1 000 g/hl alkohol (100 % vol.).

b) Brændevin af æble- og pærecider har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 37,5 %.

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

d) Hverken brændevin af æblecider eller pærecider må tilsættes aromastoffer.

e) Brændevin af æblecider og pærecider må kun indeholde tilsat karamel til farvning.

#### 11. Honningbrændevin

a) Honningbrændevin er spiritus:

- i) der er fremstillet udelukkende ved gæring og destillation af honningmæsk
- ii) der er destilleret til under 86 % vol., således at destillatet har organoleptiske egenskaber, der stammer fra de anvendte råvarer.

b) Honningbrændevin har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 35 %.

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

d) Honningbrændevin må ikke tilsættes aromastoffer.

e) Honningbrændevin må kun indeholde tilsat karamel til farvning.

f) Honningbrændevin må kun sødes med honning.

#### 12. Hefebrand eller spiritus af bærme

a) Hefebrand eller spiritus af bærme er spiritus, der er fremstillet udelukkende ved destillation af vinbærme eller gæret frugt til under 86 % vol.

- b) Hefebrand eller spiritus af bærme har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 38 %.
- c) Der må ikke tilsættes hverken fortyndet eller ufortyndet alkohol som defineret i bilag I, punkt 5.
- d) Hefebrand eller spiritus af bærme må ikke tilsættes aromastoffer.
- e) Hefebrand eller spiritus af bærme må kun indeholde tilsat karamel til farvning.
- f) Varebetegnelsen Hefebrand eller spiritus af bærme skal suppleres med den anvendte råvares navn.

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

- a) Bierbrand eller eau de vie de bière er spiritus, der er fremstillet udelukkende ved direkte destillation under normalt tryk af frisk øl på en sådan måde, at destillatet får et alkoholindhold på under 86 % vol. samt øllets organoleptiske egenskaber.
- b) Bierbrand eller eau de vie de bière har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 38 %.
- c) Der må ikke tilsættes hverken fortyndet eller ufortyndet alkohol som defineret i bilag I, punkt 5.
- d) Bierbrand eller eau de vie de bière må ikke tilsættes aromastoffer.
- e) Bierbrand eller eau de vie de bière må kun indeholde tilsat karamel til farvning.

### 14. **Topinambur** eller jordskokbrændevin

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

### 15. **Vodka**

- a) Vodka er spiritus, der er fremstillet af landbrugsethanol fremstillet ved forgæring med gær af enten:
  - i) kartofler og/eller korn, eller
  - ii) andre landbrugsråvarer,

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

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

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

- b) Vodka har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 37,5 %.
- c) De eneste aromastoffer, der må tilsættes, er naturlige aromaforbindelser, der findes i destillatet af de forgærede råvarer. Derudover kan produktet bibringes særlige organoleptiske egenskaber, dog ikke en fremherskende aroma.
- d) Betegnelsen, præsentationen eller mærkningen af vodka, der ikke udelukkende er fremstillet af kartofler og/eller korn, skal være påført betegnelsen »fremstillet af ...« suppleret med navnet på den

eller de råvarer, der er anvendt til fremstilling af landbrugsethanolen. Etiketten skal være i overensstemmelse med artikel 13, stk. 2, i direktiv 2000/13/EF.

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

a) Brændevin (med frugtnavnet foranstillet) fremstillet ved udblødning og destillation er spiritus:

i) der er fremstillet ved udblødning af de frugter eller bær, der er nævnt i punkt ii), delvis gærede eller ugærede, og eventuelt tilsat højst 20 liter landbrugsethanol, brændevin og/eller destillat, der stammer fra den samme frugt, pr. 100 kg gærede frugter eller bær, efterfulgt af destillation til under 86 % vol.

ii) der er fremstillet af følgende frugter eller bær:

- brombær (*Rubus fruticosus* auct. aggr.)
- jordbær (*Fragaria* spp.)
- blåbær (*Vaccinium myrtillus* L.)
- hindbær (*Rubus idaeus* L.)
- ribs (*Ribes rubrum* L.)
- slåen (*Prunus spinosa* L.)
- almindelig røn (*Sorbus aucuparia* L.)
- storfrugtet røn (*Sorbus domestica* L.)
- kristtjørn (*Ilex cassine* L.)
- tarmvridrøn (*Sorbus torminalis* (L.) Crantz)
- hyldebær (*Sambucus nigra* L.)
- hyben af hunderose (*Rosa canina* L.)
- solbær (*Ribes nigrum* L.)
- banan (*Musa* spp.)
- passionsfrugt (*Passiflora edulis* Sims)
- stor mombin (*Spondias dulcis* Sol. ex Parkinson)
- gul mombin (*Spondias mombin* L.)

b) Brændevin (med frugtnavnet foranstillet) fremstillet ved udblødning og destillation har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 37,5 %.

c) Brændevin (med frugtnavnet foranstillet) fremstillet ved udblødning og destillation må ikke tilsættes aromastoffer.

d) Ved mærkningen og præsentationen af brændevin (med frugtnavnet foranstillet) fremstillet ved udblødning og destillation skal betegnelsen »fremstillet ved udblødning og destillation« anføres i betegnelsen, præsentationen eller mærkningen med bogstaver af samme skrifttype, størrelse og farve og i samme synsfelt som angivelsen »brændevin (med frugt- eller bærnnavnet foranstillet)« og for flaskers vedkommende på forsideetiketten.

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

a) Geist (sammen med frugtnavnet eller den anvendte råvare) er spiritus, der er fremstillet ved udblødning af ugærede frugter og bær, der er nævnt i kategori 16, punkt a), nr. ii), i dette bilag, eller grøntsager, nødder eller andre plantematerialer, f.eks. urter eller rosenkronblade, i landbrugsethanol efterfulgt af destillation til under 86 % vol.

b) Geist (sammen med frugtnavnet eller den anvendte råvare) har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 37,5 %.

- c) Geist (sammen med frugtnavnet eller den anvendte råvare) må ikke tilsættes aromastoffer.

#### 18. Ensian

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

#### 19. Spiritus med enebærsmag

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

#### 20. Gin

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

#### 21. Destilleret gin

- a) Destilleret gin er:
- i) spiritus med enebærsmag, der er fremstillet udelukkende ved gendestillation af organoleptisk egnet landbrugsethanol af passende kvalitet med et oprindeligt alkoholindhold på mindst 96 % vol. i traditionelle gin-klarepander, idet der tilsættes enebær (*Juniperus communis* L.) og andre naturlige planteprodukter, forudsat at enebærsmagen er den fremherskende, eller
  - ii) en blanding af et produkt, der er fremstillet ved ovennævnte destillation, og landbrugsethanol med samme sammensætning, renhed og alkoholindhold; til aromatisering af destilleret gin kan tillige anvendes naturlige aromastoffer og/eller naturidentiske aromastoffer og/eller aromapræparater som præciseret i kategori 20, litra c).
- b) Destilleret gin har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 37,5 %.  
c) Gin, der fremstilles ved blot at tilsætte essenser eller aromastoffer til landbrugsethanol, er ikke destilleret gin.

## 22. London gin

a) London gin er en type destilleret gin:

i) der er fremstillet udelukkende af landbrugsethanol med et maksimumsindhold af methanol på højst 5 g/ hl alkohol (100 % vol.), og hvis aroma opstår ved gendestillation af ethanol i traditionelle klarepander sammen med alle de naturlige plantematerialer, der anvendes

ii) hvis destillat har et alkoholindhold på mindst 70 % vol.

iii) hvor eventuelt ekstra tilsat landbrugsethanol skal være i overensstemmelse med egenskaberne i punkt 1 i bilag I, men med et maksimumsindhold af methanol på højst 5 g/hl alkohol (100 % vol.)

iv) der ikke har et indhold af tilsat sødestof på mere end 0,1 gram sukker pr. liter færdigvare og ikke indeholder farvestoffer

v) der ikke har et indhold af andre tilsatte ingredienser end vand.

b) London gins minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen er 37,5 %.

c) Betegnelsen »London gin« kan suppleres med betegnelsen »dry«.

## 23. Spiritus med kommensmag

a) Spiritus med kommensmag er spiritus, der er fremstillet ved aromatisering af landbrugsethanol med kommen (*Carum carvi* L.).

b) Spiritus med kommensmag har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 30 %.

c) Der kan tillige anvendes andre naturlige aromastoffer og/eller naturidentiske aromastoffer som defineret i artikel 1, stk. 2, litra b), nr. i) og ii), i direktiv 88/388/EØF og/eller aromapræparater som defineret i artikel 1, stk. 2, litra c), i samme direktiv, men kommensmagen skal være fremherskende.

## 24. Akvavit eller akvavit

a) Akvavit eller aquavit er spiritus med kommen- og/eller dildsmag, der er aromatiseret ved anvendelse af et urte eller krydderidestillat.

b) Akvavit eller aquavit har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 37,5 %.

c) Der kan tillige anvendes andre naturlige aromastoffer og/eller naturidentiske aromastoffer som defineret i artikel 1, stk. 2, litra b), nr. i) og ii), i direktiv 88/388/EØF og/eller aromapræparater som defineret i artikel 1, stk. 2, litra c), i samme direktiv, men de pågældende drikkevarers aroma skal for en stor dels vedkommende hidrøre fra destillater af kommen (*Carum carvi* L.) og/eller dildfrø (*Anethum graveolens* L.), og tilsætning af essensolier er forbudt.

d) Bitterstoffer må ikke påvirke smagen afgørende; tørstofindholdet må ikke overstige 1,5 g/100 ml.

## 25. Spiritus med anissmag

a) Spiritus med anissmag er spiritus, der er fremstillet ved aromatisering af landbrugsethanol med naturlige ekstrakter af stjerneanis (*Illicium verum* Hook f.), grøn anis (*Pimpinella anisum* L.), fennikel (*Foeniculum vulgare* Mill.) eller enhver anden plante, der indeholder den samme aromatiske hovedbestanddel, efter en af følgende metoder eller en kombination deraf:

i) udblødning og/eller destillation

- ii) gendestillation af alkohol under samtidig anvendelse af frø eller andre dele af ovennævnte planter
- iii) tilsætning af naturlige destillerede ekstrakter af anisholdige planter.

- b) Spiritus med anissmag har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 15 %.
- c) Ved fremstillingen af spiritus med anissmag må der kun anvendes naturlige aromastoffer og aromapræparater som defineret i artikel 1, stk. 2, litra b), nr. i), og artikel 1, stk. 2, litra c), i direktiv 88/388/EØF.
- d) Der kan derudover anvendes andre naturlige vegetabiliske ekstrakter eller aromatiske frø, men anissmagen skal være fremherskende.

## 26. Pastis

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

## 27. Pastis de Marseille

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

## 28. Anis

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

## 29. Destilleret anis

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

### 30. Spiritus med bitter smag eller bitter

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

### 31. Aromatiseret vodka

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

### 32. Likør

- a) Likør er spiritus:

- i) der har et minimumsindhold af sukker, udtrykt i invertsukker, på: — 70 g/liter, når det gælder kirsebærlikør, hvori ethanolen udelukkende består af kirsebærbrændevin — 80 g/liter, når det gælder ensianlikør eller lignende likører, der er fremstillet med ensian eller lignende planter som eneste aromastof — 100 g/liter i alle andre tilfælde
- ii) der er fremstillet ved aromatisering af landbrugsethanol eller et landbrugsdestillat eller en eller flere former for spiritus eller en blanding deraf, som er sødet og tilsat landbrugsprodukter eller fødevarer såsom fløde, mælk eller andre mejeriprodukter, frugt, vin eller aromatiseret vin som defineret i Rådets forordning (EØF) nr. 1601/91 af 10. juni 1991 om almindelige regler for definition, betegnelse og præsentation af aromatiserede vine, aromatiserede vinbaserede drikkevarer og aromatiserede cocktails af vinprodukter (EFT L 149 af 14.06.1991 s. 1).

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

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

- i) frugtlikører af følgende frugter:
  - solbær
  - kirsebær
  - hindbær
  - brombær

- blåbær
- citrusfrugter
- muldebær
- agerbær
- tranebær
- tyttebær
- havtorn
- ananas
- ii) plantelikører af følgende planter:
  - pebermynte
  - ensian
  - anis
  - génépi
  - rundbælg.

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

- prune brandy
- orange brandy
- apricot brandy
- cherry brandy
- solbærrum, også benævnt »blackcurrant rum«.

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

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

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

### 34. Crème de cassis

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

### 35. Guignolet

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

### 36. Punch au rhum

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

### 37. Sloe gin

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

### 38. Sambuca

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

### 39. Maraschino, marrasquino eller maraskino

- a) Maraschino, marrasquino eller maraskino er en farveløs likør, der er aromatiseret hovedsagelig ved anvendelse af et destillat af maraska eller det produkt, der fremkommer ved udblødning af kirsebær eller dele af kirsebær i landbrugsethanol, og som har et minimumssukkerindhold på 250 g pr. liter udtrykt i invertsukker.
- b) Maraschino, marrasquino eller maraskino har et minimumsalkoholindhold udtrykt i vol. på 24 %.
- c) Reglerne om aromastoffer og aromapræparater til fremstilling af likør i kategori 32 gælder også for maraschino, marrasquino eller maraskino.
- d) Varebetegnelsen kan suppleres med udtrykket »likør«.

#### 40. Nocino

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

#### 41. Æggelikør eller advocaat eller avocat eller advokat

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

#### 42. Likør med æg

- a) Likør med æg er spiritus, eventuelt aromatiseret, der er fremstillet af landbrugsethanol, destillat og/eller brændevin, og hvis karakteristiske ingredienser er kvalitetsæggeblommer, æggehvider og sukker eller honning. Minimumsindholdet af sukker eller honning er på 150 g pr. liter udtrykt i invertsukker. Minimumsindholdet af æggeblommer er på 70 g pr. liter af færdigvaren.
- b) Likør med æg har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 15 %.
- c) Ved fremstillingen af likør med æg må der kun anvendes naturlige aromastoffer og aromapræparater som defineret i artikel 1, stk. 2, litra b), nr. i), og artikel 1, stk. 2, litra c), i direktiv 88/388/EØF.

#### 43. Mistrà

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

#### 44. Väkevä glögi eller spritglögg

- a) Väkevä glögi eller spritglögg er spiritus, der er fremstillet ved aromatisering af landbrugsethanol med naturlige eller naturidentiske aromastoffer af nelliker og/eller kanel ved hjælp af en af følgende

processer: udblødning og/ eller destillation, gendestillation af alkohol under samtidig anvendelse af dele af ovennævnte planter, tilsætning af naturlige eller naturidentiske aromaer af nelliker eller kanel eller en kombination af disse metoder.

- b) Väkevä glögi eller spritglögg har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 15 %.
- c) Andre naturlige eller naturidentiske planteekstrakter af aromaer i overensstemmelse med direktiv 88/388/EØF kan også anvendes, men aromaen af de anførte krydderier skal være fremherskende.
- d) Indholdet af vin eller vinprodukter i færdigvaren må ikke overstige 50 %.

#### 45. **Berenburg** eller **Beerenburg**

a) Berenburg eller Beerenburg er spiritus:

- i) der er fremstillet af landbrugsethanol
- ii) ved udblødning af frugt eller planter eller dele deraf
- iii) der som specifik aroma indeholder destillat af ensianrødder (*Gentiana lutea* L.), enebær (*Juniperus communis* L.) og laurbærblade (*Laurus nobilis* L.)
- iv) der har lysebrun til mørkebrun farve
- v) der eventuelt er sødet og har et maksimumsindhold af sukker på 20 g pr. liter udtrykt i invertsukker

- b) Berenburg eller Beerenburg har et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 30 %.
- c) Ved fremstillingen af Berenburg eller Beerenburg må der kun anvendes naturlige aromastoffer og aromapræparater som defineret i artikel 1, stk. 2, litra b), nr. i), og artikel 1, stk. 2, litra c), i direktiv 88/388/EØF.

#### 46. **Honning- eller mjødnektar**

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