

**REGLUGERÐ FRAMKVÆMDASTJÓRNARINNAR (EBE) nr. 1180/91****frá 6. maí 1991****um breytingu á reglugerð (EBE) nr. 1014/90 um ítarlegar framkvæmdarreglur varðandi skilgreiningu, lýsingu og kynningu á brenndum drykkjum**

FRAMKVÆMDASTJÓRN EVRÓPUBANDALAGANNA  
HEFUR,

með hliðsjón af stofnsáttmála Efnahagsbandalags Evrópu,

með hliðsjón af reglugerð ráðsins (EBE) nr. 1576/89 frá 29. maí 1989 um almennar reglur varðandi skilgreiningu, lýsingu og kynningu á brenndum drykkjum <sup>(1)</sup>, einkum 3. mgr. 6. gr.,

og að teknu tilliti til eftirfarandi:

Í reglugerð framkvæmdastjórnarinnar (EBE) nr. 1014/90 frá apríl 1990 <sup>(2)</sup> er að finna ítarlegar framkvæmdarreglur varðandi skilgreiningu, lýsingu og kynningu á brenndum drykkjum. Til þess að vernda ákveðin heiti sem er bætt við vörumerkingar ýmissa brenndra drykkja, sem eru framleiddir með hefðbundnum aðferðum, gegn óréttmætri samkeppni ættu þessi heiti að einskorðast við brennda drykki sem eru skilgreindir í viðauka við þessa reglugerð.

Ráðstafanir sem kveðið er á um í þessari reglugerð eru í samræmi við álit framkvæmdanefndar um brennda drykki.

SAMÞYKKT REGLUGERÐ ÞESSA:

*1. gr.*

Við reglugerð (EBE) nr. 1014/90 bætist 7. gr. a:

„7. gr. a

Heiti sem er bætt við vörumerkinguna og talin eru upp í viðaukanum skulu einskorðast við vörurnar sem eru skilgreindar þar.

Brenndir drykkir sem uppfylla ekki forskriftirnar sem gilda um vörur skilgreindar í viðaukanum mega ekki bera heitin sem eiga við skilgreindu vörurnar.“

*2. gr.*

Reglugerð þessi öðlast gildi á þriðja degi frá því að hún birtist í *Stjórnartíðindum Evrópubandalagsins*.

Reglugerð þessi er bindandi í heild sinni og gildir í öllum aðildarríkjunum án frekari lögfestingar.

Gjört í Brussel 6. maí 1991.

*Fyrir hönd framkvæmdastjórnarinnar,*

Ray MAC SHARRY

*framkvæmdastjóri.*

<sup>(1)</sup> Stjttíð. EB nr. L 160, 12. 6. 1989, bls. 1.

<sup>(2)</sup> Stjttíð. EB nr. L 105, 25. 4. 1990, bls. 9.

## VIDAUKI

1. „Vruchtenjenever“ eða „Jenever met vruchten“: líkjör eða annar brenndur drykkur
  - sem fengist hefur með því að bragðbæta „jenever“ með ávöxtum, jurtum eða hlutum þeirra eða með því bæta við ávaxtasafa, eimi af bragðefnaþykki úr ávöxtum eða jurtum, eða öðru eimi,
  - sem heimilt er að bragðbæta með náttúrlegum bragðefnum eða bragðefnum jafngildum þeim,
  - sem heimilt er að bæta sætuefnum í,
  - sem hefur skynmatseinkenni af ávextinum,
  - sem hefur alkóhólstyrkleika að lágmarki 20% miðað við rúmmál.Heimilt er að nota ávaxtaheitið í stað „vruchten“.
2. „Berenburg“ eða „Beerenburg“: brenndur drykkur
  - framleiddur með etanóli úr landbúnaði,
  - sem fæst með upplausn ávaxta eða jurta eða hluta þeirra,
  - sem inniheldur sérstakt bragðeimi úr rótum maríuvandarins (*Gentiana lutea* L.), úr einiberjum (*Juniperus communis* L.) og úr lárviðarlaufum (*Laurus nobilis* L.),
  - sem heimilt er að bæta sætuefnum í að hámarki sem jafngildir 20 g á hvern lítra af invertsykri,
  - sem hefur alkóhólstyrkleika að lágmarki 30% miðað við rúmmál.
3. „Guignolet“:  
líkjör sem fæst með því að leysa upp kirsuber í etanóli úr landbúnaði.
4. „Punch au rhum“:  
líkjör þar sem vínandinn fæst einungis úr „rhum“.
5. „Pastis de Marseille“:  
tegundin „pastis“ þar sem magn anetóls er 2 g á hvern lítra og alkóhólstyrkleiki er 45% miðað við rúmmál.
6. „Sloe gin“:  
líkjör sem fæst með upplausn þyrniplóma í gini, hugsanlega einnig þyrniplómusafa,
  - framleiddur með náttúrlegum bragðgefandi efnum eingöngu,
  - sem hefur alkóhólstyrkleika að lágmarki 25% miðað við rúmmál.
7. „Topinambur“:  
brenndur drykkur sem er framleiddur eingöngu með því að gerja hnýði Jerúsalem-ætíþistils (*Heliantbus tuberosus* L.) og hefur alkóhólstyrkleika að lágmarki 38% miðað við rúmmál.
8. „Hefebrand“:  
brenndur drykkur sem er framleiddur úr dreggjum víns eða úr gerjuðum ávöxtum með alkóhólstyrkleika að lágmarki 38% miðað við rúmmál.  
Heimilt er að bæta heiti þeirra grunnefna sem eru notuð við heitið „Hefebrand“.
9. „Sambuca“:  
litlaus líkjör bragðbættur með anísfræjum
  - sem inniheldur eimi úr anís (*Pimpinella anisum* L.), stjörnuanís (*Illicium verum* L.) eða öðrum kryddjurtum,
  - sem hefur alkóhólstyrkleika að lágmarki 38% miðað við rúmmál,
  - sem hefur lágmarkssykurmagn að jafngildi 350 g á hvern lítra af invertsykri,
  - sem hefur að lágmarki 1 g og að hámarki 2 g af náttúrlegu anetóli á hvern lítra.

10. „Mistrà“:  
litlaus líkjör sem er bragðbættur með anísfræjum eða náttúrlegu anetóli
- með að lágmarki 1 g og að hámarki 2 g af anetóli á hvern lítra,
  - og má einnig innihalda eimi úr kryddjurtum,
  - með alkóhólstyrkleika að lágmarki 40% og að hámarki 47% miðað við rúmmál,
  - sem engum sykri er bætt í.
11. „Maraschino“ eða „Marrasquino“:  
litlaus líkjör sem fær bragð sitt einkum af eimi úr súrkirsuberjum eða afurð sem fæst með upplausn kirsuberja eða hluta þeirra í vínanda
- með alkóhólstyrkleika að lágmarki 24% miðað við rúmmál,
  - sem hefur lágmarkssykurmagn að jafngildi 250 g á hvern lítra af invertsykri.
12. „Nocino“:  
líkjör sem fær bragð sitt einkum með því að leysa upp og/eða eima heila, græna valhnetukjarna (*Juglans regia* L.).
- með alkóhólstyrkleika að lágmarki 30% miðað við rúmmál,
  - sem hefur lágmarkssykurmagn að jafngildi 100 g á hvern lítra af invertsykri.
-