

Tento dokument slouží výhradně k informačním účelům a nemá žádný právní účinek. Orgány a instituce Evropské unie nenesou za jeho obsah žádnou odpovědnost. Závazná znění příslušných právních předpisů, včetně jejich právních východisek a odůvodnění, jsou zveřejněna v Úředním věstníku Evropské unie a jsou k dispozici v databázi EUR-Lex. Tato úřední znění jsou přímo dostupná přes odkazy uvedené v tomto dokumentu

► **B** **NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) 2019/787**

ze dne 17. dubna 2019

o definici, popisu, obchodní úpravě a označování lihovin, používání názvů lihovin v obchodní úpravě a při označování jiných potravin, ochraně zeměpisných označení lihovin, používání lihu a destilátů zemědělského původu při výrobě alkoholických nápojů a o zrušení nařízení (ES) č. 110/2008

(Úř. věst. L 130, 17.5.2019, s. 1)

Ve znění:

						Úřední věstník		
						Č.	Strana	Datum
► <u>M1</u>	Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2021/1096 ze dne 21. dubna 2021					L 238	1	6.7.2021
► <u>M2</u>	Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2021/1334 ze dne 27. května 2021					L 289	1	12.8.2021
► <u>M3</u>	Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2021/1335 ze dne 27. května 2021					L 289	4	12.8.2021
► <u>M4</u>	Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2021/1465 ze dne 6. července 2021					L 321	12	13.9.2021
► <u>M5</u>	Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2022/1303 ze dne 25. dubna 2022					L 197	71	26.7.2022
► <u>M6</u>	Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty					L 1143	1	23.4.2024

Opraveno:

- **C1** Oprava, Úř. věst. L 316I, 6.12.2019, s. 3 (2019/787)
 ► **C2** Oprava, Úř. věst. L 178, 20.5.2021, s. 4 (2019/787)



**NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU)
2019/787**

ze dne 17. dubna 2019

o definici, popisu, obchodní úpravě a označování lihovin, používání názvů lihovin v obchodní úpravě a při označování jiných potravin, ochraně zeměpisných označení lihovin, používání lihu a destilátů zemědělského původu při výrobě alkoholických nápojů a o zrušení nařízení (ES) č. 110/2008

KAPITOLA I

OBLAST PŮSOBNOSTI, DEFINICE A KATEGORIE LIHOVIN

Článek 1

Předmět a oblast působnosti

1. Toto nařízení stanoví pravidla pro:
 - definici, popis, obchodní úpravu a označování lihovin a pro ochranu zeměpisných označení lihovin,
 - líh a destiláty používané při výrobě alkoholických nápojů a
 - používání zákonných názvů lihovin v obchodní úpravě a při označování jiných potravin než lihovin.
2. Toto nařízení se vztahuje na výrobky podle odstavce 1 uváděné na trh v Unii bez ohledu na to, zda jsou vyrobeny v Unii nebo ve třetích zemích, jakož i na výrobky vyrobené v Unii určené pro vývoz.
3. Pokud jde o ochranu zeměpisných označení, kapitola III tohoto nařízení se vztahuje rovněž na zboží vstupující na celní území Unie, aniž by bylo propuštěno do volného oběhu.

Článek 2

Definice a požadavky na lihoviny

Pro účely tohoto nařízení se „lihovinou“ rozumí alkoholický nápoj, který splňuje tyto požadavky:

- a) je určen k lidské spotřebě;
- b) má určité organoleptické vlastnosti;
- c) má minimální obsah alkoholu 15 % objemových, s výjimkou lihovin, které splňují požadavky stanovené pro kategorii 39 přílohy I;
- d) byl vyroben buď:
 - i) přímo jednou z těchto metod, nebo jejich kombinací:

▼B

- destilací zkvašených surovin s přidanými aromaty či potravinami s aromatickými vlastnostmi, nebo bez nich,
 - macerací nebo podobným zpracováním rostlinných surovin v lihu zemědělského původu, v destilátech zemědělského původu nebo v lihovinách či v jejich kombinaci,
 - přidáním některého z těchto prvků, ať jednotlivě, nebo v kombinaci, do lihu zemědělského původu, destilátů zemědělského původu nebo lihovin:
 - aromat, která se použijí v souladu s nařízením (ES) č. 1334/2008,
 - barviv, která se použijí v souladu s nařízením (ES) č. 1333/2008,
 - jiných povolených přísad, které se použijí v souladu s nařízeními (ES) č. 1333/2008 a (ES) č. 1334/2008,
 - sladidel,
 - jiných zemědělských produktů,
 - potravin, nebo
 - ii) přidáním některého z těchto prvků, ať jednotlivě, nebo v kombinaci:
 - jiných lihovin,
 - lihu zemědělského původu,
 - destilátů zemědělského původu,
 - jiných potravin;
- e) není zařazen pod kódy KN 2203, 2204, 2205, 2206 a 2207;
- f) přidává-li se při výrobě voda, která může být destilovaná, demineralizovaná, deionizovaná nebo změkčená:
- i) jakost této vody musí být v souladu se směrnicí Rady 98/83/ES ⁽¹⁾ a směrnicí Evropského parlamentu a Rady 2009/54/ES ⁽²⁾ a
 - ii) obsah alkoholu v lihovině po přidání vody musí stále splňovat minimální obsah alkoholu v % objemových podle písmene c) tohoto článku nebo podle příslušné kategorie lihovin podle přílohy I.

⁽¹⁾ Směrnice Rady 98/83/ES ze dne 3. listopadu 1998 o jakosti vody určené k lidské spotřebě (Úř. věst. L 330, 5.12.1998, s. 32).

⁽²⁾ Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2009/54/ES ze dne 18. června 2009 o využívání a prodeji přírodních minerálních vod (Úř. věst. L 164, 26.6.2009, s. 45).

▼ B*Článek 3***Definice**

Pro účely tohoto nařízení se rozumí:

- 1) „zákonným názvem“ název, pod kterým je lihovina uvedena na trh ve smyslu čl. 2 odst. 2 písm. n) nařízení (EU) č. 1169/2011;
- 2) „složeným výrazem“ v souvislosti s popisem, obchodní úpravou a označováním alkoholického nápoje kombinace buď zákonného názvu uvedeného v kategoriích lihovin v příloze I, nebo zeměpisného označení lihoviny, z níž pochází veškerý alkohol v konečném výrobku, s jedním nebo několika následujícími prvky:
 - a) názvem jedné nebo více jiných potravin, než je alkoholický nápoj, a jiných potravin, než jsou potraviny použité při výrobě této lihoviny v souladu s přílohou I, nebo s přídavnými jmény odvozenými od těchto názvů,
 - b) výrazy „likér“ nebo „krém“;

▼ M4

- 3) „narážkou“ přímý nebo nepřímý odkaz na jeden či více zákonných názvů stanovených v kategoriích lihovin v příloze I nebo na jedno či více zeměpisných označení lihovin, kromě odkazu ve složeném výrazu nebo v seznamu složek uvedených v čl. 13 odst. 2 až 4 v popisu, obchodní úpravě a při označování:
 - a) jiné potraviny než lihoviny,
 - b) lihoviny, která splňuje požadavky stanovené pro kategorie 33 až 40 přílohy I, nebo
 - c) lihoviny, která splňuje podmínky stanovené v čl. 12 odst. 3a;

▼ B

- 4) „zeměpisným označením“ údaj, který označuje lihovinu jako výrobek pocházející z území určité země, určitého regionu nebo z určitého místa na tomto území, jestliže lze určitou jakost, pověst nebo jinou vlastnost této lihoviny přičíst především jejímu zeměpisnému původu;
- 5) „specifikací produktu“ dokumentace přiložená k žádosti o ochranu zeměpisného označení uvádějící specifikace, které lihovina musí splňovat, a označovaná jako „technická dokumentace“ podle nařízení (ES) č. 110/2008;

▼ M6

▼B

- 8) „zorným polem“ zorné pole ve smyslu čl. 2 odst. 2 písm. k) nařízení (EU) č. 1169/2011;
- 9) „mísením“ kombinace lihoviny, která patří buď do některé kategorie lihovin uvedené v příloze I, nebo do zeměpisného označení, s jednou nebo několika následujícími složkami:
 - a) jinými lihovinami, které nepatří do stejné kategorie lihovin uvedené v příloze I,
 - b) destiláty zemědělského původu,
 - c) lihem zemědělského původu;
- 10) „míchanou lihovinou“ lihovina získaná mísením;
- 11) „směšováním“ postup, při kterém jsou slučovány dvě nebo více lihovin stejné kategorie, které vykazují pouze nepatrné rozdíly ve složení způsobené jedním nebo několika následujícími faktory:
 - a) výrobním postupem,
 - b) použitým destilačním zařízením,
 - c) dobou zrání nebo staření,
 - d) zeměpisnou oblastí produkce,

takto vyrobená lihovina patří do stejné kategorie lihovin jako původní lihoviny před směšováním;
- 12) „směskou“ lihovina získaná směšováním.

*Článek 4***Technické definice a požadavky**

Pro účely tohoto nařízení se rozumí:

- 1) „popisem“ výrazy použité v označení, v obchodní úpravě a na balení lihoviny, v průvodních dokladech při přepravě lihoviny, v obchodních dokladech, zejména na fakturách a dodacích listech a v reklamách na lihovinu;
- 2) „obchodní úpravou“ výrazy použité v označení a na balení i slova použitá v reklamě a při propagaci prodeje výrobku, na vyobrazení a obdobně, jakož i na nádobě včetně lahve nebo uzávěru;

▼B

- 3) „označením“ jakékoli slovo, údaj, ochranná známka, obchodní značka, vyobrazení nebo symbol, které se vztahují k určitému výrobku a jsou umístěny na balení, dokladu, nápisu nebo etiketě, a to i krčkové nebo rukávové, které výrobek provázejí nebo na něj odkazují;
- 4) „etiketou“ jakýkoli štítek, značka, známka, obrazový nebo jiný popis, které jsou napsány, vytištěny, natištěny pomocí šablony, vyznačeny, provedeny jako reliéf nebo vytlačeny na balení nebo nádobě potravin nebo jsou k nim připojeny;
- 5) „balením“ ochranné obaly, krabice, bedny, nádoby a lahve používané při přepravě nebo prodeji lihovin;
- 6) „destilací“ tepelný proces oddělování kapalných látek o jednom nebo více separačních krocích, jehož cílem je dosáhnout určitých organoleptických vlastností nebo vyšší koncentrace alkoholu nebo obojího, bez ohledu na to, zda jsou tyto kroky prováděny za běžného tlaku nebo ve vakuu podle typu destilačního zařízení; může se jednat o jednoduchou či vícenásobnou destilaci nebo redestilaci;
- 7) „destilátem zemědělského původu“ alkoholická tekutina, která je získána alkoholovým kvašením a následnou destilací zemědělských produktů uvedených v příloze I Smlouvy a která nemá vlastnosti lihu a zachovává si aroma a chuť použitých surovin;
- 8) „slazením“ užití jednoho nebo více sladidel při výrobě lihovin;
- 9) „sladidly“:
 - a) cukr polobílý, cukr bílý, cukr extra bílý, dextróza, fruktóza, škrobový sirup, tekutý cukr, tekutý invertní cukr a sirup z invertního cukru ve smyslu části A přílohy směrnice Rady 2001/111/ES ⁽³⁾,
 - b) rektifikovaný moštový koncentrát, zahuštěný hroznový mošt a čerstvý hroznový mošt,
 - c) karamelizovaný cukr, který je získán výhradně řízeným zahříváním sacharózy bez zásad, minerálních kyselin nebo jiných chemických přídavných látek,
 - d) med ve smyslu bodu 1 přílohy I směrnice Rady 2001/110/ES ⁽⁴⁾;
 - e) sirup z karubinu,
 - f) jiné přírodní sacharidy s obdobným účinkem jako produkty uvedené v písmenech a) až e);

⁽³⁾ Směrnice Rady 2001/111/ES ze dne 20. prosince 2001 o některých druzích cukru určených k lidské spotřebě (Úř. věst. L 10, 12.1.2002, s. 53).

⁽⁴⁾ Směrnice Rady 2001/110/ES ze dne 20. prosince 2001 o medu (Úř. věst. L 10, 12.1.2002, s. 47).

▼B

- 10) „přidáním alkoholu“ přidání lihu zemědělského původu nebo destilátů zemědělského původu nebo obou do lihoviny; za přidání alkoholu se nepovažuje použití alkoholu k ředění nebo rozpouštění barviv, aromat nebo jakýchkoli jiných povolených přísad použitých při výrobě lihovin;
- 11) „zráním“ nebo „stařením“ uskladnění lihoviny ve vhodných nádobách po dobu, během níž mohou v lihovině proběhnout přirozené reakce, které jí dodají typické vlastnosti;
- 12) „aromatizací“ přidání aromat či potravin s aromatickými vlastnostmi při výrobě lihoviny pomocí jednoho nebo více následujících postupů: přidáním, louhováním, macerací, alkoholovým kvašením nebo destilací za přítomnosti aromat či potravin s aromatickými vlastnostmi;
- 13) „aromaty“ aroma ve smyslu čl. 3 odst. 2 písm. a) nařízení (ES) č. 1334/2008;
- 14) „aromatickou látkou“ aromatická látka ve smyslu čl. 3 odst. 2 písm. b) nařízení (ES) č. 1334/2008;
- 15) „přírodní aromatickou látkou“ přírodní aromatická látka ve smyslu čl. 3 odst. 2 písm. c) nařízení (ES) č. 1334/2008;
- 16) „aromatickým přípravkem“ aromatický přípravek ve smyslu čl. 3 odst. 2 písm. d) nařízení (ES) č. 1334/2008;
- 17) „jiným aromatem“ jiné aroma ve smyslu čl. 3 odst. 2 písm. h) nařízení (ES) č. 1334/2008;
- 18) „potravinami s aromatickými vlastnostmi“ potraviny ve smyslu článku 2 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ⁽⁵⁾, které se používají při přípravě lihovin především za účelem jejich ochucení;
- 19) „barvením“ užití jednoho nebo více barviv při výrobě lihoviny;
- 20) „barvivy“ barviva ve smyslu bodu 2 přílohy I nařízení (ES) č. 1333/2008;
- 21) „karamel“ potravinářská přídavná látka, která odpovídá označení E 150a, E 150b, E 150c a E 150d a vztahuje se na výrobky více či méně intenzivní hnědé barvy určené k barvení, jak je uvedeno v části B přílohy II nařízení (ES) č. 1333/2008; karamel není sladký aromatický výrobek získaný zahřátím cukru, který je používán k ochucení potravin;
- 22) „jinými povolenými přísadami“ složky potravin s aromatickými vlastnostmi povolené nařízením (ES) č. 1334/2008 a potravinářské přídavné látky jiné než barviva, povolené nařízením (ES) č. 1333/2008;

⁽⁵⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin (Úř. věst. L 31, 1.2.2002, s. 1).

▼B

- 23) „obsahem alkoholu v % objemových“ poměr objemu čistého alkoholu přítomného v určitém produktu při 20 °C k celkovému objemu tohoto produktu při stejné teplotě;
- 24) „obsahem těkavých látek“ množství těkavých látek jiných než líh a metanol, které jsou obsaženy v lihovině vyrobené výhradně destilací.

▼M5*Článek 5***Definice a požadavky na líh zemědělského původu**

Pro účely tohoto nařízení se lihem zemědělského původu rozumí tekutina, která splňuje tyto požadavky:

- a) byla získána alkoholovým kvašením a následnou destilací výhradně zemědělských produktů uvedených v příloze I Smlouvy;
- b) nemá jinou zjistitelnou chuť kromě chuti surovin použitých při výrobě;
- c) má minimální obsah alkoholu 96,0 % objemových;
- d) nejvyšší limity reziduí nepřekračují tyto hodnoty:
- i) ethyl-acetát: 1,3 gramu na hektolitr alkoholu o koncentraci 100 % objemových;
 - ii) acetaldehyd (součet ethanalu a 1,1-diethoxyethanu): 0,5 gramu na hektolitr alkoholu o koncentraci 100 % objemových;
 - iii) vyšší alkoholy (součet těchto alkoholů: propan-1-ol, butan-1-ol, butan-2-ol, 2-methylpropan-1-ol, 2-methylbutan-1-ol a 3-methylbutan-1-ol): 0,5 gramu na hektolitr alkoholu o koncentraci 100 % objemových;
 - iv) methanol: 30 gramů na hektolitr alkoholu o koncentraci 100 % objemových;
 - v) furfural: 0,5 gramu na hektolitr alkoholu o koncentraci 100 % objemových.

▼B*Článek 6***Lích a destiláty použité v alkoholických nápojích**

1. Lích a destiláty použité při výrobě lihovin musí být výhradně zemědělského původu ve smyslu přílohy I Smlouvy.

▼B

2. K ředění nebo rozpouštění barviv, aromat nebo jakýchkoli jiných povolených přísad použitých při výrobě alkoholických nápojů nesmí být použit jiný alkohol než líh zemědělského původu, destiláty zemědělského původu nebo lihoviny uvedené v kategoriích 1 až 14 přílohy I. Takový alkohol se smí použít k ředění nebo rozpouštění barviv, aromat nebo jakýchkoli jiných povolených přísad pouze v množství, které je pro tyto účely nezbytně nutné.

3. Alkoholické nápoje nesmějí obsahovat alkohol syntetického původu ani jiný alkohol nezemědělského původu ve smyslu přílohy I Smlouvy.

*Článek 7***Kategorie lihovin**

1. Lihoviny se dělí do kategorií podle všeobecných pravidel stanovených v tomto článku a zvláštních pravidel stanovených v příloze I.

2. Aniž jsou dotčena zvláštní pravidla stanovená pro jednotlivé kategorie lihovin 1 až 14 přílohy I, lihoviny z těchto kategorií:

- a) se vyrábějí alkoholovým kvašením a destilací a výhradně ze surovin stanovených v příslušné kategorii lihovin v příloze I;
- b) se vyrábějí bez přidání alkoholu, zředěného, či nikoliv;
- c) nesmí být aromatizovány;
- d) smějí být obarveny pouze karamellem, který se používá výhradně k úpravě zbarvení těchto lihovin;
- e) sladí se pouze k dotvoření konečné chuti výrobku; maximální obsah sladidel, vyjádřený jako invertní cukr, nesmí překročit limity stanovené pro každou kategorii lihovin v příloze I;
- f) neobsahují jiné doplňky než nezpracované kusy suroviny vcelku, z níž byl alkohol získán, a které se používají zejména pro dekorativní účely.

3. Aniž jsou dotčena zvláštní pravidla stanovená pro jednotlivé kategorie lihovin 15 až 44 přílohy I, lihoviny z těchto kategorií mohou:

- a) být vyrobeny z jakékoli zemědělské suroviny uvedené v příloze I Smlouvy;
- b) být vyráběny s přidáním alkoholu;
- c) obsahovat aromatické látky, přírodní aromatické látky, aromatické přípravky a potraviny s aromatickými vlastnostmi;
- d) být obarveny;

▼B

e) být slazený.

4. Aniž jsou dotčena zvláštní pravidla stanovená v příloze II, lihoviny, které nesplňují zvláštní pravidla stanovená pro jednotlivé kategorie uvedené v příloze I, mohou:

a) být vyrobeny z jakékoli zemědělské suroviny uvedené v příloze I Smlouvy nebo jakékoli potraviny;

b) být vyráběny s přidáním alkoholu;

c) být aromatizovány;

d) být obarveny;

e) být slazený.

Článek 8

Přenesené a prováděcí pravomoci

1. Komisi je v souladu s článkem 46 svěřena pravomoc přijímat akty v přenesené pravomoci, kterými se mění toto nařízení, pokud jde o úpravu technických definic a požadavků stanovených v čl. 2 písm. f) a v článcích 4 a 5.

Akty v přenesené pravomoci uvedené v prvním pododstavci se musí výhradně omezovat na prokázané potřeby vyplývající z vyvíjející se poptávky spotřebitelů, technologického vývoje nebo potřeby inovovat výrobek.

Komise přijme samostatný akt v přenesené pravomoci pro každou technickou definici nebo požadavek, jež jsou uvedeny v prvním pododstavci.

2. Komisi je rovněž v souladu s článkem 46 svěřena pravomoc přijímat akty v přenesené pravomoci, kterými se ve výjimečných případech, pokud to vyžaduje právo dovážející třetí země, toto nařízení doplňuje o odchylky od požadavků stanovených v čl. 2 písm. f) a v článcích 4 a 5, požadavků v rámci kategorií lihovin uvedených v příloze I a zvláštních pravidel pro některé lihoviny uvedených v příloze II.

3. Komisi je v souladu s článkem 46 svěřena pravomoc přijímat akty v přenesené pravomoci, kterými se toto nařízení doplňuje o další přírodní látky nebo zemědělské suroviny s obdobným účinkem jako produkty uvedené v čl. 4 odst. 9 písm. a) až e), jež se na území Unie povolují jako sladidla pro výrobu lihovin.

4. Komise může přijmout prostřednictvím prováděcích aktů jednotná pravidla pro používání jiných přírodních látek nebo zemědělských surovin povolených akty v přenesené pravomoci jako sladidla pro výrobu lihovin podle odstavce 3, která budou zejména určovat příslušné sladící konverzní faktory. Tyto prováděcí akty se přijímají přezkumným postupem podle čl. 47 odst. 2.

▼B

KAPITOLA II

**POPIS, OBCHODNÍ ÚPRAVA A OZNAČOVÁNÍ LIHOVIN
A POUŽÍVÁNÍ NÁZVŮ LIHOVIN V OBCHODNÍ ÚPRAVĚ A PŘI
OZNAČOVÁNÍ JINÝCH POTRAVIN***Článek 9***Obchodní úprava a označování**

Není-li v tomto nařízení stanoveno jinak, musejí lihoviny, které jsou uváděny na trh Unie, splňovat požadavky na obchodní úpravu a označování uvedené v nařízení (EU) č. 1169/2011.

*Článek 10***Zákonné názvy lihovin**

1. Název lihoviny je jejím zákonným názvem.

Lihoviny musejí být ve svém popisu, obchodní úpravě a označení opatřeny zákonným názvem.

Zákonné názvy musí být uvedeny jasně a zřetelně na etiketě lihoviny a nesmí být nahrazeny ani pozměněny.

2. Pro lihoviny, které splňují požadavky stanovené v kategorii lihovin uvedené v příloze I, se jako jejich zákonný název používá název uvedené kategorie, ledaže tato kategorie umožňuje používání jiného zákonného názvu.

3. Pro lihovinu, která nesplňuje požadavky žádné z kategorií lihovin uvedených v příloze I, se používá zákonný název „lihovina“.

4. Lihovina, která splňuje požadavky více než jedné kategorie lihovin uvedených v příloze I, může být uváděna na trh pod jedním nebo více zákonnými názvy stanovenými pro tyto kategorie v příloze I.

5. Bez ohledu na odstavce 1 a 2 tohoto článku lze zákonný název lihoviny:

- a) doplnit nebo nahradit zeměpisným označením podle kapitoly III. V takovém případě lze zeměpisné označení dále doplnit jakýmkoli výrazem povoleným v příslušné specifikaci produktu, neuvádí-li to spotřebitele v omyl; a
- b) nahradit složeným výrazem, který obsahuje výrazy „likér“ nebo „krém“, pokud konečný výrobek splňuje požadavky stanovené pro kategorii 33 přílohy I.

6. Aniž je dotčeno nařízení (EU) č. 1169/2011 a zvláštní pravidla stanovená pro kategorie lihovin v příloze I tohoto nařízení, může být zákonný název lihoviny doplněn:

▼B

- a) názvem nebo zeměpisným odkazem stanoveným v právních a správních předpisech použitelných v členském státě, ve kterém je lihovina uváděna na trh, neuvádí-li to spotřebitele v omyl;
- b) vžitým názvem podle definice v čl. 2 odst. 2 písm. o) nařízení (EU) č. 1169/2011, neuvádí-li to spotřebitele v omyl;
- c) složeným výrazem nebo narážkou v souladu s články 11 a 12;
- d) výrazem „směska“, „směšování“ nebo „smíšeno“, pokud byla lihovina získána směšováním;
- e) výrazem „míchaná lihovina“ nebo „smícháno“, pokud byla lihovina získána mísením; nebo
- f) výrazem „suchý“ nebo „dry“, s výjimkou lihovin, které splňují požadavky stanovené pro kategorii 2 přílohy I, aniž jsou dotčeny zvláštní požadavky stanovené v kategoriích 20 až 22 přílohy I a za předpokladu, že lihovina nebyla slazena, ani pro dotvoření chuti. Odchylně od první části tohoto písmene může výraz „suchý“ nebo „dry“ doplňovat zákonný název lihovin, které splňují požadavky stanovené pro kategorii 33, a byly tedy slazeny.

▼M1

7. Aniž jsou dotčeny články 11 a 12 a čl. 13 odst. 2 až 4, je zakázáno používat zákonné názvy uvedené v odstavci 2 tohoto článku nebo zeměpisná označení v popisu, obchodní úpravě nebo označení jakéhokoli nápoje, který nesplňuje požadavky pro příslušnou kategorii uvedenou v příloze I nebo pro příslušné zeměpisné označení. Tento zákaz platí také v případě, že jsou tyto zákonné názvy nebo zeměpisná označení použity ve spojení se slovy nebo obraty, jako jsou „jako“, „typ“, „druh“, „značka“, „příchuť“ nebo jakékoli jiné podobné výrazy.

▼B

Aniž je dotčen čl. 12 odst. 1, mohou být aroma, která napodobují lihoviny nebo jejich použití při výrobě potravin jiné než nápoje, ve své obchodní úpravě a označování opatřeny odkazy na zákonné názvy uvedené v odstavci 2 tohoto článku, jsou-li tyto zákonné názvy doplněny výrazem „příchuť“ nebo jakýmkoli jinými podobnými výrazy. Zeměpisná označení se k popisu takovýchto aromat nesmí používat.

*Článek 11***Složené výrazy**

1. V popisu, obchodní úpravě a označení alkoholického nápoje se u lihovin povoluje používat ve složeném výrazu buď zákonný název stanovený v kategoriích lihovin uvedených v příloze I, nebo zeměpisné označení pro lihoviny za těchto podmínek:

- a) alkohol použitý při výrobě alkoholického nápoje pochází výhradně z lihoviny uvedené ve složeném výrazu, s výjimkou alkoholu, jenž může být obsažen v aromatech, barvivech nebo jiných povolených přísadách používaných pro výrobu tohoto alkoholického nápoje; a

▼B

b) lihovina nebyla zředěna přidáním výhradně vody tak, aby byl její obsah alkoholu pod minimální úroveň stanovenou v rámci příslušné kategorie lihovin uvedené v příloze I.

2. Aniž jsou dotčeny zákonné názvy stanovené v článku 10, nesmí být součástí složeného výrazu popisujícího alkoholický nápoj výrazy „alkohol“, „pálenka“, „nápoj“, „lihovina“ a „voda“.

▼M3

3. Složené výrazy popisující alkoholický nápoj:

a) musí být uvedeny jednotným písmem stejného typu, velikosti a barvy;

b) nesmí být přerušeny jiným textem nebo vyobrazením, jež nejsou jeho součástí;

c) nesmí být uvedeny písmem, které je větší než písmo použité pro název alkoholického nápoje, a

d) v případech, kdy je alkoholickým nápojem lihovina, musí být vždy doprovázeny zákonným názvem dané lihoviny, který musí být uveden ve stejném zorném poli jako složený výraz, není-li předmětný zákonný název nahrazen složeným výrazem v souladu s čl. 10 odst. 5 písm. b).

▼B*Článek 12***Narážky**

1. V obchodní úpravě a označení potraviny jiné než alkoholického nápoje je nárážka na zákonné názvy stanovené v jedné nebo více kategoriích lihovin uvedených v příloze I nebo na jedno nebo více zeměpisných označení lihovin povolena pod podmínkou, že alkohol použitý při výrobě potraviny pochází výhradně z lihoviny nebo lihovin uvedených v nárážce, s výjimkou alkoholu, jenž může být obsažen v aroma-tech, barvivech nebo v jiných povolených přísadách používaných pro výrobu této potraviny.

2. Odchylně od odstavce 1 tohoto článku, a aniž jsou dotčena nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ⁽⁶⁾ a (EU) č. 251/2014 ⁽⁷⁾, je v obchodní úpravě a označení alkoholického nápoje jiného než lihovina nárážka na zákonné názvy stanovené v jedné nebo více kategoriích lihovin uvedených v příloze I tohoto nařízení nebo na jedno nebo více zeměpisných označení lihovin povolena pod podmínkou, že:

a) přidaný alkohol pochází výhradně z lihoviny nebo lihovin uvedených v nárážce; a

⁽⁶⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty a zrušují nařízení Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007 (Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671).

⁽⁷⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 251/2014 ze dne 26. února 2014 o definici, popisu, obchodní úpravě, označování a ochraně zeměpisných označení aromatizovaných vinných výrobků a o zrušení nařízení Rady (EHS) č. 1601/91 (Úř. věst. L 84, 20.3.2014, s. 14).

▼B

b) podíl každé alkoholové složky je uveden nejméně jednou ve stejném zorném poli jako narážka, a to v sestupném pořadí podle použitého množství. Tento podíl se rovná podílu jednotlivé složky obsahu čistého alkoholu na celkovém obsahu čistého alkoholu v konečném výrobku vyjádřenému v procentech objemových.

3. Odchylně od odstavce 1 tohoto článku a od čl. 13 odst. 4 je v popisu, obchodní úpravě a označení lihoviny, která splňuje požadavky stanovené pro kategorie 33 až 40 přílohy I, narážka na zákonné názvy stanovené v jedné nebo více kategoriích lihovin v uvedené příloze nebo na jedno nebo více zeměpisných označení lihovin povolena pod podmínkou, že:

- a) přidaný alkohol pochází výhradně z lihoviny nebo lihovin uvedených v narážce;
- b) podíl každé alkoholové složky se uvádí nejméně jednou ve stejném zorném poli jako narážka, a to v sestupném pořadí podle použitého množství. Tento podíl se rovná podílu jednotlivé složky obsahu čistého alkoholu na celkovém obsahu čistého alkoholu v konečném výrobku vyjádřenému v procentech objemových; a
- c) v zákonném názvu lihoviny, která splňuje požadavky stanovené pro kategorie 33 až 40 přílohy I nebo v zákonném názvu lihoviny nebo lihovin uvedených v narážce, se neobjevuje výraz „cream“.

▼M4

3a. Odchylně od odstavce 1 se při popisu, obchodní úpravě a označování lihovin jiných než lihovin, které splňují požadavky kategorií 33 až 40 přílohy I, povoluje narážka na zákonný název stanovený v kategorii lihovin stanovené v uvedené příloze nebo na zeměpisné označení lihovin, pokud:

- a) lihovina uvedená v narážce:
 - i) byla použita jako jediný alkoholový základ pro výrobu konečné lihoviny, která musí splňovat požadavky na kategorii lihovin stanovené v příloze I,
 - ii) nebyla kombinována s jinými potravinami než s potravinami použitými k její výrobě nebo k výrobě konečné lihoviny v souladu s přílohou I nebo příslušnou specifikací produktu a
 - iii) nebyla zředěna přidáním vody tak, aby její obsah alkoholu byl nižší než minimální obsah alkoholu stanovený v kategorii lihovin uvedené v příloze I nebo ve specifikaci produktu pro zeměpisné označení, do kterých lihovina uvedená v narážce patří, nebo

▼ M4

- b) lihovina byla skladována po celou dobu zrání nebo po část této doby v dřevěném sudu, který byl předtím použit ke zrání lihoviny uvedené v narážce, za podmínky, že:
- i) dřevěný sud byl zbaven svého předchozího obsahu u kategorií lihovin nebo zeměpisných označení lihovin, u nichž je zakázáno přidávání alkoholu, zředěného, či nikoliv;
 - ii) narážka je použita v rámci popisu sudu použitého ke zrání výsledné lihoviny;
 - iii) narážka je uvedena méně výrazně než zákonný název lihoviny nebo jakýkoli použitý složený výraz a
 - iv) odchylně od odst. 4 písm. b) je narážka uvedena písmem o velikosti, která nepřesahuje velikost písma použitého pro zákonný název lihoviny nebo jakýkoli použitý složený výraz.

4. Narážky uvedené v odstavcích 2, 3 a 3a:

▼ M2

- a) nesmějí být na stejné řádce, jako je název alkoholického nápoje;
- b) jsou uváděny písmem, které nesmí být větší než poloviční velikost písma použitého pro název alkoholického nápoje, a v případě použití složených výrazů písmem, které nesmí být větší než poloviční velikost písma použitého pro tyto složené výrazy v souladu s čl. 11 odst. 3 písm. c), a
- c) v případě narážek v popisu, obchodní úpravě a označování lihovin musí být vždy doprovázeny zákonným názvem lihoviny, který musí být uveden ve stejném zorném poli jako narážka.

▼ B*Článek 13***Další pravidla pro popis, obchodní úpravu a označování**

1. Popis, obchodní úprava nebo označení lihoviny mohou odkazovat na suroviny použité k výrobě lihu zemědělského původu nebo destilátů zemědělského původu použitých k výrobě této lihoviny pouze tehdy, pokud byly tento líc nebo tyto destiláty získány výhradně z těchto surovin. V tomto případě je každý použitý druh lihu zemědělského původu nebo destilát zemědělského původu uveden v sestupném pořadí podle množství vyjádřeného jako obsah čistého alkoholu v procentech objemových.

2. Zákonné názvy podle článku 10 mohou být zahrnuty do seznamu složek potravin, pokud je tento seznam v souladu s články 18 až 22 nařízení (EU) č. 1169/2011.

▼ M1

3. V případě míchané lihoviny mohou být zákonné názvy stanovené v kategoriích lihovin uvedených v příloze I nebo zeměpisná označení lihovin uvedeny pouze v seznamu alkoholových složek uvedených ve stejném zorném poli jako zákonný název lihoviny.

V případě uvedeném v prvním pododstavci musí být seznam alkoholových složek doprovázen nejméně jedním z výrazů uvedených v čl. 10 odst. 6 písm. e). Seznam alkoholových složek i doprovodný výraz se uvádějí ve stejném zorném poli jako zákonný název míchané lihoviny jednotným písmem stejného typu a barvy a nesmějí být větší než poloviční velikost písma použitého pro zákonný název.

Podíl každé alkoholové složky na seznamu alkoholových složek je kromě toho vyjádřen nejméně jednou jako procentní podíl v sestupném pořadí podle použitého množství. Tento podíl se rovná podílu jednotlivé složky obsahu čistého alkoholu na celkovém obsahu čistého alkoholu v míchané lihovině vyjádřenému v procentech objemových.

3a. V případě směsky nese lihovina zákonný název stanovený pro příslušnou kategorii lihovin uvedenou v příloze I.

V případě směsek vzniklých kombinací lihovin spadajících pod různá zeměpisná označení nebo kombinací lihovin, které spadají pod zeměpisná označení, s lihovinami, které nespádají pod žádné zeměpisné označení, se použijí tyto podmínky:

- a) popis, obchodní úprava nebo označení směsky mohou obsahovat zákonné názvy stanovené v příloze I nebo zeměpisná označení odpovídající lihovinám, které byly smíšeny, pokud jsou tyto názvy uvedeny:
 - i) výhradně na seznamu všech alkoholových složek obsažených ve směsce, jenž je uveden jednotným písmem stejného typu a barvy, které nesmí být větší než poloviční velikost písma použitého pro zákonný název; a
 - ii) alespoň jednou ve stejném zorném poli jako zákonný název směsky;
- b) seznam alkoholových složek musí být doprovázen nejméně jedním z výrazů uvedených v čl. 10 odst. 6 písm. d);
- c) podíl každé alkoholové složky na seznamu alkoholových složek je vyjádřen nejméně jednou jako procentní podíl v sestupném pořadí podle použitého množství. Tento podíl se rovná podílu jednotlivé složky obsahu čistého alkoholu na celkovém obsahu čistého alkoholu ve směsce vyjádřenému v procentech objemových.

▼ B

4. Odchylně od odstavce 3 tohoto článku, pokud míchaná lihovina splňuje požadavky stanovené pro jednu z kategorií lihovin uvedených v příloze I, nese tato míchaná lihovina zákonný název uvedený v příslušné kategorii.

▼B

V případě uvedeném v prvním pododstavci mohou být v popisu, obchodní úpravě nebo označení míchané lihoviny uvedeny zákonné názvy podle přílohy I nebo zeměpisná označení, která odpovídají lihovinám, jež byly smíchány, za předpokladu, že tyto názvy jsou uvedeny:

- a) výhradně na seznamu všech alkoholových složek obsažených v míchané lihovině, jež je uveden jednotným písmem stejného typu a barvy, které nesmí být větší než poloviční velikost písma použitého pro zákonný název; a
- b) alespoň jednou ve stejném zorném poli jako zákonný název míchané lihoviny.

Podíl každé alkoholové složky na seznamu alkoholových složek je kromě toho vyjádřen nejméně jednou jako procentní podíl v sestupném pořadí podle použitého množství. Tento podíl se rovná podílu jednotlivé složky obsahu čistého alkoholu na celkovém obsahu čistého alkoholu v míchané lihovině vyjádřenému v procentech objemových.

5. Používáním názvů rostlinných surovin, jež jsou použity jako zákonné názvy některých lihovin, není dotčeno používání názvů těchto rostlinných surovin v obchodní úpravě a označení jiných potravin. Názvy těchto surovin mohou být používány v popisu, obchodní úpravě nebo označení jiných lihovin, pokud toto používání neuvádí spotřebitele v omyl.

6. Doba zrání nebo stáří mohou být v popisu, obchodní úpravě nebo označení lihoviny uvedeny pouze za předpokladu, že se vztahují k nejmladší alkoholové složce této lihoviny a veškeré operace staření výrobku byly provedeny pod finančním dozorem členského státu nebo pod dozorem poskytujícím rovnocenné záruky. Komise zřídí veřejný rejstřík, který bude obsahovat seznam subjektů pověřených dozorem nad procesy staření v každém členském státě.

7. Zákonný název lihoviny je uveden v elektronickém správním dokladu podle nařízení Komise (ES) č. 684/2009 ⁽⁸⁾. Jestliže je v popisu, obchodní úpravě nebo označení lihoviny uvedena doba zrání nebo stáří, musí být uvedena i v tomto správním dokladu.

Článek 14

Označení místa provenience

1. Je-li v popisu, obchodní úpravě nebo označení lihoviny uvedeno místo provenience jiné než zeměpisné označení nebo ochranná známka, musí odpovídat místu nebo regionu, v němž se uskutečnila fáze výrobního postupu, při níž hotová lihovina získala své charakteristické a nepostradatelné konečné vlastnosti.

⁽⁸⁾ Nařízení Komise (ES) č. 684/2009 ze dne 24. července 2009, kterým se provádí směrnice Rady 2008/118/ES, pokud jde o elektronické postupy pro přepravu zboží podléhajícího spotřební dani v režimu s podmíněným osvobozením od spotřební daně (Úř. věst. L 197, 29.7.2009, s. 24).

▼B

2. Uvedení země původu nebo místa provenience primárních složek uvedených v nařízení (EU) č. 1169/2011 se pro lihoviny nevyžaduje.

*Článek 15***Jazyk použitý v názvech lihovin**

1. Výrazy uvedené v přílohách I a II kurzivou a zeměpisná označení se nepřekládají ani na etiketě, ani v popisu a obchodní úpravě lihovin.

2. Odchylně od odstavce 1 mohou být v případě lihovin vyráběných v Unii, které jsou určeny na vývoz, výrazy zmíněné v odstavci 1 a zeměpisná označení doplněny o překlad a přepis, a to za předpokladu, že tyto výrazy a zeměpisná označení v původním jazyce nejsou skryty.

▼M6**▼B***Článek 17***Zákaz kapslí a fólií na bázi olova**

Lihoviny nesmějí být drženy za účelem prodeje nebo uváděny do oběhu v nádobách opatřených uzávěry obsahujícími kapsle nebo fólie na bázi olova.

*Článek 18***Referenční metody Unie pro rozbor**

1. Mají-li být líh zemědělského původu, destiláty zemědělského původu nebo lihoviny podrobeny rozboru, aby bylo ověřeno, že jsou v souladu s tímto nařízením, provádí se tento rozbor podle referenčních metod Unie pro rozbor za účelem určení jejich chemického a fyzikálního složení a organoleptických vlastností.

Na odpovědnost vedoucího laboratoře jsou povoleny i jiné metody rozboru za podmínky, že pokud jde o přesnost, opakovatelnost a reprodukovatelnost těchto metod, jsou tyto metody alespoň rovnocenné příslušným referenčním metodám Unie pro rozbor.

2. Nejsou-li pro kvalitativní a kvantitativní stanovení látek obsažených v určité lihovině stanoveny metody Unie, použije se jedna nebo více z následujících metod:

- a) metody rozboru, které byly validovány podle mezinárodně uznávaných postupů, a které zejména splňují kritéria stanovená v příloze III nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 ⁽⁹⁾;

⁽⁹⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 ze dne 29. dubna 2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat (Úř. věst. L 165, 30.4.2004, s. 1).

▼B

- b) metody rozboru, které splňují doporučené normy Mezinárodní organizace pro normalizaci (ISO);
- c) metody rozboru uznané a zveřejněné Mezinárodní organizací pro révu a víno (OIV); nebo
- d) nejsou-li k dispozici metody uvedené v písmenech a), b) nebo c), z důvodu přesnosti, opakovatelnosti a reprodukovatelnosti:

— metoda rozboru schválená dotčeným členským státem;

— v případě potřeby jakákoliv jiná vhodná metoda rozboru.

*Článek 19***Přenesené pravomoci**

1. Za účelem zohlednění tradičního dynamického procesu staření *brandy* v členských státech, známého jako systém „*criaderas y solera*“ nebo systém „*solera e criaderas*“, jak uvádí příloha III, je Komisi v souladu s článkem 46 svěřena pravomoc přijímat akty v přenesené pravomoci, kterými se toto nařízení doplňuje:

- a) stanovením odchylek od čl. 13 odst. 6 týkajících se specifikace doby zrání nebo stáří v popisu, obchodní úpravě nebo označení takové *brandy*; a
- b) stanovením vhodných kontrolních mechanismů pro takovou *brandy*.

2. Komisi je v souladu s článkem 46 svěřena pravomoc přijímat akty v přenesené pravomoci doplňující toto nařízení, které se týkají zřízení veřejného rejstříku obsahujícího seznam subjektů pověřených dozorem nad procesy staření v každém členském státě podle čl. 13 odst. 6.

*Článek 20***Prováděcí pravomoci**

Komise může prostřednictvím prováděcích aktů přijmout:

- a) pravidla nezbytná pro sdělování informací členskými státy o subjektech pověřených dozorem nad procesy staření v souladu s čl. 13 odst. 6;
- b) jednotná pravidla pro uvádění země původu nebo místa provenience v popisu, obchodní úpravě nebo označení lihovin podle článku 14;

▼B

- c) pravidla pro používání symbolu Unie podle článku 16 v popisu, obchodní úpravě a označení lihovin;
- d) podrobná technická pravidla pro referenční metody Unie pro rozbor podle článku 18.

Tyto prováděcí akty se přijímají přezkumným postupem podle čl. 47 odst. 2.

KAPITOLA III ZEMĚPISNÁ OZNAČENÍ

▼M6**▼B**

Článek 22 **Specifikace produktu**

1. Zeměpisné označení chráněné podle tohoto nařízení musí být v souladu se specifikací produktu, která obsahuje alespoň:

- a) název, který má být chráněn jako zeměpisné označení, v podobě používané při obchodování nebo v běžném jazyce a pouze v jazycích, které jsou nebo byly v minulosti používány k popisu konkrétního produktu ve vymezené zeměpisné oblasti, a to v původním písmu a v přepisu do latinky, nejsou-li totožné;
- b) kategorii lihoviny nebo výraz „lihovina“, pokud daná lihovina nesplňuje požadavky stanovené pro kategorie lihovin uvedené v příloze I;
- c) popis vlastností lihoviny, případně včetně surovin, z nichž je vyrobena, jakož i základní fyzikální, chemické nebo organoleptické vlastnosti produktu a zvláštní vlastnosti produktu ve srovnání s lihovinami stejné kategorie;
- d) definici zeměpisné oblasti vymezené s ohledem na souvislost uvedenou v písmeni f);
- e) popis metody výroby lihoviny a případně autentických a neměnných místních výrobních postupů;
- f) údaje dokládající souvislost mezi danou jakostí, pověstí či jinou vlastností lihoviny a jejím zeměpisným původem;
- g) názvy a adresy příslušných orgánů nebo, jsou-li k dispozici, názvy a adresy subjektů, které ověřují soulad s ustanoveními specifikace produktu podle článku 38, a jejich konkrétní úkoly;

▼ B

h) jakékoli zvláštní pravidlo pro dotyčné zeměpisné označení.

Specifikace produktu obsahují ve vhodných případech požadavky týkající se balení spolu s odůvodněním toho, proč musí být produkt v zájmu zachování jakosti a zajištění původu či zajištění kontroly zabalen ve vymezené zeměpisné oblasti, a to s ohledem na právo Unie, zejména v oblasti volného pohybu zboží a služeb.

▼ M6

1a. Specifikace produktu může rovněž obsahovat udržitelné postupy.

▼ B

2. Technická dokumentace, která je součástí žádostí předložených podle nařízení (ES) č. 110/2008 přede dnem 8. června 2019, se považuje za specifikace produktu podle tohoto článku.

▼ M6*Článek 23***Jednotný dokument**

Jednotný dokument obsahuje tyto údaje:

- a) hlavní body specifikace produktu, včetně názvu, který má být chráněn, kategorie, do níž lihovina patří, nebo výrazu „lihovina“, výrobního postupu, popisu vlastností lihoviny, stručnou definici zeměpisné oblasti a případně včetně zvláštních pravidel týkajících se balení a označování;
- b) popis souvislosti mezi lihovinou a jejím zeměpisným původem podle čl. 3 bodu 4, případně včetně zvláštních údajů týkajících se popisu produktu nebo výrobního postupu, které uvedenou souvislost odůvodňují.

▼ B*Článek 34***Homonymní zeměpisná označení****▼ M6**

Ochranou zeměpisných označení podle tohoto nařízení nejsou dotčena chráněná zeměpisná označení a chráněná označení původu vinných výrobků podle nařízení (EU) č. 1308/2013.

▼ B*Článek 37***Stávající zeměpisná označení zapsaná v rejstříku**

Zeměpisná označení lihovin uvedená v příloze III nařízení (ES) č. 110/2008, a tedy chráněná tímto nařízením jsou automaticky chráněna jako zeměpisná označení podle tohoto nařízení. Komise je zařadí do rejstříku uvedeného v článku 33 tohoto nařízení.

▼ M6**▼ B***Článek 41***Přenesené pravomoci**

1. Komisi je v souladu s článkem 46 svěřena pravomoc přijímat akty v přenesené pravomoci, kterými se doplňuje toto nařízení stanovením dalších podmínek, které je třeba splnit, včetně případů, kdy zeměpisná oblast zahrnuje více než jednu zemi, s ohledem na:

- a) žádost o zápis zeměpisného označení podle článků 23 a 24; a
- b) předběžná vnitrostátní řízení podle článku 24, přezkum prováděný Komisí, námitkové řízení a zrušení zápisu zeměpisných označení.

2. Komisi je v souladu s článkem 46 svěřena pravomoc přijímat akty v přenesené pravomoci, kterými se doplňuje toto nařízení stanovením podmínek a požadavků pro postup týkající se změn na úrovni Unie a standardních změn specifikace produktu podle článku 31, včetně dočasných změn.

▼ M6*Článek 42***Prováděcí pravomoci**

1. Komise může přijmout prováděcí akty týkající se:

- a) formy specifikace produktu;
- b) vymezení formátu a online podoby jednotného dokumentu stanoveného v článku 23;
- c) vyloučení nebo anonymizace osobních údajů.

2. Tyto prováděcí akty se přijímají přezkumným postupem podle čl. 88 odst. 2 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ⁽¹⁰⁾.

⁽¹⁰⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).



KAPITOLA IV

KONTROLY, VÝMĚNA INFORMACÍ, PRÁVNÍ PŘEDPISY ČLENSKÝCH STÁTŮ*Článek 43***Kontroly lihovin**

1. Členské státy odpovídají za kontroly lihovin. Přijmou opatření nezbytná k zajištění souladu s tímto nařízením a určí příslušné orgány odpovědné za zajištění souladu s tímto nařízením.

2. Komise zajistí jednotné používání tohoto nařízení a v případě potřeby přijme prostřednictvím prováděcích aktů pravidla pro správní a fyzické kontroly prováděné členskými státy týkající se plnění povinností vyplývajících z uplatňování tohoto nařízení. Tyto prováděcí akty se přijímají přezkumným postupem podle čl. 47 odst. 2.

*Článek 44***Výměna informací**

1. Členské státy a Komise si sdělují informace nezbytné k uplatňování tohoto nařízení.

2. Komise může přijmout prováděcí akty týkající se povahy a druhu vyměňovaných informací a způsobů výměny informací.

Tyto prováděcí akty se přijímají přezkumným postupem podle čl. 47 odst. 2.

*Článek 45***Právní předpisy členských států**

1. Členské státy mohou v rámci uplatňování politiky jakosti lihovin vyrobených na jejich území, a zejména pro zeměpisná označení uvedená v rejstříku nebo pro ochranu nových zeměpisných označení, stanovit přísnější pravidla pro výrobu, popis, obchodní úpravu a označování než ta, která jsou uvedena v přílohách I a II, pokud jsou tato pravidla slučitelná s právem Unie.

2. Bez ohledu na odstavce 1 nesmějí členské státy zakázat ani omezit dovoz, prodej nebo spotřebu lihovin, které jsou vyráběny v jiných členských státech nebo třetích zemích v souladu s tímto nařízením.



KAPITOLA V

**PŘENESENÍ PRÁVOMOCI, PROVÁDĚCÍ USTANOVENÍ, PŘECHODNÁ
A ZÁVĚREČNÁ USTANOVENÍ**

ODDÍL I

Přenesení pravomoci a prováděcí ustanovení

Článek 46

Výkon přenesené pravomoci

1. Právo přijímat akty v přenesené pravomoci je svěřena Komisi za podmínek stanovených v tomto článku.

2. Právo přijímat akty v přenesené pravomoci uvedená v článcích 8 a 19 je svěřena Komisi na dobu sedmi let od 24. května 2019. Komise vypracuje zprávu o přenesené pravomoci nejpozději devět měsíců před koncem tohoto sedmiletého období. Přenesení pravomoci se automaticky prodlužuje o stejně dlouhá období, pokud Evropský parlament nebo Rada nevysloví proti tomuto prodloužení námitku nejpozději tři měsíce před koncem každého z těchto období.

3. Právo přijímat akty v přenesené pravomoci uvedená v článcích 33 a 41 je svěřena Komisi na dobu pěti let od 24. května 2019. Komise vypracuje zprávu o přenesené pravomoci nejpozději devět měsíců před koncem tohoto pětiletého období. Přenesení pravomoci se automaticky prodlužuje o stejně dlouhá období, pokud Evropský parlament nebo Rada nevysloví proti tomuto prodloužení námitku nejpozději tři měsíce před koncem každého z těchto období.

4. Právo přijímat akty v přenesené pravomoci uvedená v článku 50 je svěřena Komisi na dobu šesti let od 24. května 2019.

5. Evropský parlament nebo Rada mohou přenesení pravomoci uvedená v článcích 8, 19, 33, 41 a 50 kdykoli zrušit. Rozhodnutím o zrušení se ukončuje přenesení pravomoci v něm určené. Rozhodnutí nabývá účinku prvním dnem po zveřejnění v *Úředním věstníku Evropské unie*, nebo k pozdějšímu dni, který je v něm upřesněn. Nedo-
týká se platnosti již platných aktů v přenesené pravomoci.

▼B

6. Před přijetím aktu v přenesené pravomoci Komise vede konzultace s odborníky jmenovanými jednotlivými členskými státy v souladu se zásadami stanovenými v interinstitucionální dohodě ze dne 13. dubna 2016 o zdokonalení tvorby právních předpisů.

7. Přijetí aktu v přenesené pravomoci Komise neprodleně oznámí současně Evropskému parlamentu a Radě.

8. Akt v přenesené pravomoci přijatý podle článků 8, 19, 33, 41 a 50 vstoupí v platnost pouze tehdy, pokud proti němu Evropský parlament nebo Rada nevysloví námitky ve lhůtě dvou měsíců ode dne, kdy jim byl tento akt oznámen, nebo pokud Evropský parlament i Rada před uplynutím této lhůty informují Komisi o tom, že námitky nevysloví. Z podnětu Evropského parlamentu nebo Rady se tato lhůta prodlouží o dva měsíce.

*Článek 47***Postup projednávání ve výboru**

1. Komisi je nápomocen Výbor pro lihoviny zřízený nařízením (EHS) č. 1576/89. Tento výbor je výborem ve smyslu nařízení (EU) č. 182/2011.

2. Odkazuje-li se na tento odstavec, použije se článek 5 nařízení (EU) č. 182/2011.

*ODDÍL 2****Odchytky, přechodná a závěrečná ustanovení****Článek 48***Odchytky od požadavků pro jmenovitá množství stanovených ve směrnici 2007/45/ES**

Odchylně od článku 3 směrnice 2007/45/ES a bodu 1 šestého řádku přílohy uvedené směrnice může být jednou destilované *shochu* ⁽¹⁾ vyráběné v periodicky pracujícím destilačním přístroji a lahvované v Japonsku uváděno na trh Unie ve jmenovitých množstvích 720 ml a 1 800 ml.

*Článek 49***Zrušení**

1. Aniž je dotčen článek 50, nařízení (ES) č. 110/2008 se zrušuje s účinkem ode dne 25. května 2021. Kapitola III uvedeného nařízení se však zrušuje s účinkem ode dne 8. června 2019.

2. Odchylně od odstavce 1:

a) čl. 17 odst. 2 nařízení (ES) č. 110/2008 se použije i nadále do 25. května 2021;

⁽¹⁾ Jak je uvedeno v příloze 2-D Dohody mezi Evropskou unií a Japonskem o hospodářském partnerství.

▼B

b) článek 20 nařízení (ES) č. 110/2008 a, aniž je dotčena použitelnost dalších ustanovení prováděcího nařízení Komise (EU) č. 716/2013 ⁽¹²⁾, článek 9 uvedeného prováděcího nařízení se použijí i nadále až do ukončení postupů stanovených v článku 9 uvedeného prováděcího nařízení, v každém případě však nejpozději do 25. května 2021; a

c) příloha III nařízení (ES) č. 110/2008 se použije i nadále až do zřízení rejstříku uvedeného v článku 33 tohoto nařízení.

3. Odkazy na nařízení (ES) č. 110/2008 se považují za odkazy na toto nařízení v souladu se srovnávací tabulkou obsaženou v příloze IV tohoto nařízení.

*Článek 50***Přechodná opatření****▼C2**

1. Výrobky podle čl. 1 odst. 1 tohoto nařízení, které nesplňují požadavky tohoto nařízení, ale které splňují požadavky nařízení (ES) č. 110/2008 a byly vyrobeny před 25. květnem 2021, mohou být i nadále uváděny na trh až do vyčerpání zásob.

▼B

2. Bez ohledu na odstavce 1 tohoto článku mohou být lihoviny, jejichž popis, obchodní úprava nebo označení nejsou v souladu s články 21 a 36 tohoto nařízení, ale jsou v souladu s články 16 a 23 nařízení (ES) č. 110/2008 a byly označeny před 8. červnem 2019, i nadále uváděny na trh až do vyčerpání zásob.

3. Do 25. května 2025 je Komisi svěřena pravomoc přijímat akty v přenesené pravomoci v souladu s článkem 46, které mění čl. 3 odst. 2, 3, 9, 10, 11 a 12, čl. 10 odst. 6 a 7 a články 11, 12 a 13 nebo doplňují toto nařízení odchýlením se od uvedených ustanovení.

Akty v přenesené pravomoci uvedené v prvním pododstavci musí být striktně omezeny na prokázané potřeby vyplývající z okolností na trhu.

Komise přijme samostatný akt v přenesené pravomoci pro každou definici, technickou definici nebo požadavek v ustanoveních uvedených v prvním pododstavci.

4. Na žádosti o zápis nebo o změnu nebo žádosti o zrušení zápisu, které nebyly vyřízeny do 8. června 2019, se nepoužijí články 22 až 26 a články 31 a 32 tohoto nařízení. Ustanovení čl. 17 odst. 4, 5 a 6 a články 18 a 21 nařízení (ES) č. 110/2008 se na uvedené žádosti použijí i nadále.

Na žádosti o zápis do rejstříku a žádosti o změnu, pro něž byly hlavní specifikace technické dokumentace nebo žádost o změnu již pro účely námitkového řízení zveřejněny v *Úředním věstníku Evropské unie* před 8. červnem 2019, se nepoužijí ustanovení týkající se námitkového řízení podle článků 27, 28 a 29 tohoto nařízení. Ustanovení čl. 17 odst. 7 nařízení (ES) č. 110/2008 se na tyto žádosti použije i nadále.

⁽¹²⁾ Prováděcí nařízení Komise (EU) č. 716/2013 ze dne 25. července 2013, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 o definici, popisu, obchodní úpravě, označování a ochraně zeměpisných označení lihovin (Úř. věst. L 201, 26.7.2013, s. 21).

▼B

Na žádost o zrušení zápisu, která nebyla vyřízena do 8. června 2019, se nepoužijí ustanovení týkající se námitkového řízení podle článků 27, 28 a 29 tohoto nařízení. Článek 18 nařízení (ES) č. 110/2008 se na tyto žádosti o zrušení zápisu použije i nadále.

5. Pro zeměpisná označení zapsaná v rejstříku podle kapitoly III tohoto nařízení, u kterých nebyla žádost o jejich zápis vyřízena ke dni použitelnosti prováděcích aktů, jimiž se stanoví podrobná pravidla týkající se postupů, formy a podávání žádostí uvedených v člancích 23, jak stanoví čl. 42 odst. 2 tohoto nařízení, může rejstřík poskytnout přímý přístup k hlavním specifikacím technické dokumentace ve smyslu čl. 17 odst. 4 nařízení (ES) č. 110/2008.

6. Pro zeměpisná označení zapsaná v rejstříku v souladu s nařízením (ES) č. 110/2008 zveřejní Komise na žádost členského státu v *Úředním věstníku Evropské unie* jednotný dokument předložený tímto členským státem. Při zveřejnění se uvede odkaz na zveřejnění specifikace produktu a po něm nesmí následovat námitkové řízení.

*Článek 51***Vstup v platnost a použitelnost**

1. Toto nařízení vstupuje v platnost sedmým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Použije se ode dne 25. května 2021.

▼C1

2. Bez ohledu na odstavce 1 se čl. 14 odst. 2, článek 16, čl. 20 písm. c), články 21, 22 a 23, čl. 24 odst. 1, 2 a 3, čl. 24 odst. 4 první a druhý pododstavec, čl. 24 odst. 8 a 9, články 25 až 42, články 46 a 47, čl. 50 odst. 1, 4 a 6, bod 39 písm. d) a bod 40 písm. d) přílohy I a definice uvedené v článku 3, jež se týkají těchto ustanovení, použijí ode dne 8. června 2019.

▼B

3. Akty v přenesené pravomoci stanovené v člancích 8, 19 a 50 přijaté v souladu s článkem 46 a prováděcí akty stanovené v čl. 8 odst. 4 a člancích 20, 43 a 44 přijaté v souladu s článkem 47 se použijí ode dne 25. května 2021.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.



PŘÍLOHA I

KATEGORIE LIHOVIN

1. Rum

- a) Rum je lihovina vyrobená výhradně destilací produktu získaného alkoholovým kvašením melasy nebo sirupu vznikajících při výrobě třtinového cukru nebo samotné šťávy z cukrové třtiny, destilovaná na méně než 96 % objemových, takže destilát má zřetelné specifické organoleptické vlastnosti rumu.
- b) Minimální obsah alkoholu v rumu je 37,5 % objemových.
- c) Přidání alkoholu, i zředěného, je zakázáno.
- d) Rum nesmí být aromatizován.
- e) Rum může obsahovat přidaný karamel pouze jako prostředek pro úpravu zbarvení.
- f) Rum může být slazen k dotvoření konečné chuti. Konečný výrobek však nesmí obsahovat více než 20 gramů sladidel na litr, vyjádřeno jako ekvivalent invertního cukru.
- g) V případě zeměpisných označení zapsaných v rejstříku podle tohoto nařízení může být zákonný název rum doplněn:
 - i) výrazem „*traditionnel*“ nebo „*tradicional*“ za předpokladu, že tento rum:
 - byl vyroben destilací na méně než 90 % objemových po alkoholovém kvašení výchozích látek, které pocházejí výlučně z daného území výroby, a
 - obsahuje těkavé látky v množství nejméně 225 gramů na hektolitr alkoholu o 100 % objemových, a
 - není slazen;
 - ii) výrazem „zemědělský“ za předpokladu, že tento rum splňuje požadavky uvedené v bodu i) a byl vyroben výhradně destilací po alkoholovém kvašení šťávy z cukrové třtiny. Výraz „zemědělský“ může být použit pouze u zeměpisného označení francouzského zámořského departementu nebo autonomního regionu Madeira.

Tímto písmenem není dotčeno použití výrazu „zemědělský“, „*traditionnel*“ nebo „*tradicional*“ použitých v souvislosti s jakýmkoli výrobky, na které se tato kategorie nevztahuje, v souladu s jejich zvláštními kritérii.

2. Whisky nebo whiskey

- a) *Whisky* nebo *whiskey* je lihovina vyrobená výhradně způsobem, při němž se provedou tyto výrobní postupy:
 - i) destilace zápary vyrobené ze sladovaných obilovin s celozrnnými nesladovanými obilovinami anebo bez nich, která byla:
 - zcukřena v ní přítomnou sladovou amylázou s přídavkem nebo bez přídavku dalších přírodních enzymů,
 - zkvašena účinkem kvasinek;

▼B

ii) každá destilace se provádí na méně než 94,8 % objemových, takže destilát má aroma a chuť použitých surovin;

iii) zrání konečného destilátu po dobu minimálně tří let v dřevěných sudech o objemu nejvýše 700 litrů.

Konečný destilát, k němuž lze přidat výhradně vodu a karamel (za účelem zbarvení), si zachovává barvu, aroma a chuť pocházející z výrobního procesu uvedeného v bodech i), ii) a iii).

b) Minimální obsah alkoholu ve *whisky* nebo *whiskey* je 40 % objemových.

c) Přidání alkoholu, i zředěného, je zakázáno.

d) *Whisky* nebo *whiskey* se nesmí sladit, a to ani za účelem dotvoření konečné chuti, nebo aromatizovat ani obsahovat přídavné látky jiné než karamel (E 150a) použitý pro úpravu zbarvení.

e) Zákonný název „*whisky*“ nebo „*whiskey*“ může být doplněn výrazem „single malt“, pouze pokud destilace proběhla výhradně ze sladového ječmene v jediném lihovaru.

3. Obilná pálenka

a) Obilná pálenka je lihovina vyrobená výhradně destilací zkvašené zápars vyrobené z celých zrn obilí a vykazující organoleptické vlastnosti výchozích surovin.

b) S výjimkou lihoviny *Korn* je minimální obsah alkoholu v obilné pálenice 35 % objemových.

c) Přidání alkoholu, i zředěného, je zakázáno.

d) Obilná pálenka nesmí být aromatizována.

e) Obilná pálenka může obsahovat přidaný karamel pouze jako prostředek pro úpravu zbarvení.

f) Obilná pálenka může být slazena k dotvoření konečné chuti. Konečný výrobek však nesmí obsahovat více než 10 gramů sladidel na litr, vyjádřeno jako ekvivalent invertního cukru.

g) Obilná pálenka může nést zákonný název „obilná brandy“, pokud je vyrobena destilací zkvašené zápars celých zrn obilí na méně než 95 % objemových a má organoleptické vlastnosti použitých surovin.

h) V názvu „obilná pálenka“ nebo „obilná brandy“ může být výraz „obilná“ nahrazen názvem obiloviny použité výhradně pro výrobu lihoviny.

4. Vínovice

a) Vínovice je lihovina, která splňuje tyto požadavky:

▼C1

i) je vyrobena výhradně destilací vína, alkoholizovaného vína nebo vinného destilátu, a to na méně než 86 % objemových alkoholu;

▼B

ii) obsahuje těkavé látky v množství nejméně 125 gramů na hektolitr alkoholu o koncentraci 100 % objemových;

▼B

- iii) obsahuje nejvýše 200 gramů metanolu na hektolitr alkoholu o koncentraci 100 % objemových.
- b) Minimální obsah alkoholu ve vínovici je 37,5 % objemových.
- c) Přidání alkoholu, i zředěného, je zakázáno.
- d) Vínovice nesmí být aromatizována. Tím nejsou vyloučeny tradiční výrobní postupy.
- e) Vínovice může obsahovat přidaný karamel pouze jako prostředek pro úpravu zbarvení.
- f) Vínovice může být slazena k dotvoření konečné chuti. Konečný výrobek však nesmí obsahovat více než 20 gramů sladidel na litr, vyjádřeno jako ekvivalent invertního cukru.
- g) Pokud vínovice zrála, může být i nadále uváděna na trh jako „vínovice“ za předpokladu, že zrála přinejmenším po tak dlouhou dobu, jaká je určena pro lihoviny definované v kategorii 5.
- h) Tímto nařízením není dotčeno použití názvu „*Branntwein*“ ve spojení s výrazem „*essig*“ v obchodní úpravě a při označování octa.

5. Brandy nebo Weinbrand

- a) *Brandy* nebo *Weinbrand* je lihovina, která splňuje tyto požadavky:
 - i) je vyrobena z vínovice, k níž může být přidán vinný destilát, a to za předpokladu, že byl vinný destilát destilován na méně než 94,8 % objemových a že netvoří více než 50 % alkoholového složení konečného výrobku;
 - ii) zrála nejméně:
 - jeden rok v dubových nádržích o objemu nejméně 1 000 litrů, nebo
 - půl roku v dubových nádržích o objemu méně než 1 000 litrů;
 - iii) obsahuje těkavé látky v množství nejméně 125 gramů na hektolitr alkoholu o koncentraci 100 % objemových, které pocházejí výhradně z destilace použitých surovin;
 - iv) obsahuje nejvýše 200 gramů metanolu na hektolitr alkoholu o koncentraci 100 % objemových.
- b) Minimální obsah alkoholu v *brandy* nebo *Weinbrandu* je 36 % objemových.
- c) Přidání alkoholu, i zředěného, je zakázáno.
- d) *Brandy* nebo *Weinbrand* nesmí být aromatizována. Tím nejsou vyloučeny tradiční výrobní postupy.
- e) *Brandy* nebo *Weinbrand* může obsahovat přidaný karamel pouze jako prostředek pro úpravu zbarvení.

▼B

- f) *Brandy* nebo *Weinbrand* může být slazena k dotvoření konečné chuti. Konečný výrobek však nesmí obsahovat více než 35 gramů sladidel na litr, vyjádřeno jako ekvivalent invertního cukru.

6. Matolinová pálenka nebo matolinovice

- a) Matolinová pálenka nebo matolinovice je lihovina, která splňuje tyto požadavky:

- i) vyrábí se výhradně ze zkvašených vinných matolin buď destilací s vodní párou, nebo po přidání vody a splňuje tyto podmínky:

— každá destilace se provádí na méně než 86 % objemových,

— první destilace se provádí za použití samotných matolin;

- ii) k vinným matolinám mohou být přidány vinné kaly v množství nejvýše 25 kg na 100 kg použitých matolin;

- iii) množství alkoholu pocházejícího z kalů nesmí překročit 35 % z celkového množství alkoholu v konečném výrobku;

- iv) obsahuje těkavé látky v množství nejméně 140 gramů na hektolitr alkoholu o koncentraci 100 % objemových a metanol v množství nejvýše 1 000 gramů na hektolitr alkoholu o koncentraci 100 % objemových.

- b) Minimální obsah alkoholu v matolinové pálence nebo matolinovici je 37,5 % objemových.

- c) Přidání alkoholu, i zředěného, je zakázáno.

- d) Matolinová pálenka nebo matolinovice nesmí být aromatizována. Tím nejsou vyloučeny tradiční výrobní postupy.

- e) Matolinová pálenka nebo matolinovice může obsahovat přidaný karamel pouze jako prostředek pro úpravu zbarvení.

- f) Matolinová pálenka nebo matolinovice může být slazena k dotvoření konečné chuti. Konečný výrobek však nesmí obsahovat více než 20 gramů sladidel na litr, vyjádřeno jako ekvivalent invertního cukru.

7. Matolinovice ovocná

- a) Matolinovice ovocná je lihovina, která splňuje tyto požadavky:

- i) vyrábí se výhradně kvašením a destilací výlísků z ovoce odlišných od vinných matolin a splňuje obě z následujících podmínek:

— každá destilace se provádí na méně než 86 % objemových,

— první destilace se provádí za použití samotných matolin;

- ii) obsahuje těkavé látky v množství nejméně 200 gramů na hektolitr alkoholu o koncentraci 100 % objemových;

▼B

- iii) obsahuje metanol v množství nejvýše 1 500 gramů na hektolitr alkoholu o koncentraci 100 % objemových;
 - iv) v případě matolinovice z peckovin obsahuje nejvýše 7 g kyseliny kyanovodíkové na hektolitr alkoholu o koncentraci 100 % objemových.
- b) Minimální obsah alkoholu v matolinovici ovocné je 37,5 % objemových.
 - c) Přidání alkoholu, i zředěného, je zakázáno.
 - d) Matolinovice ovocná nesmí být aromatizována.
 - e) Matolinovice ovocná může obsahovat přidaný karamel pouze jako prostředek pro úpravu zbarvení.
 - f) Matolinovice ovocná může být slazena k dotvoření konečné chuti. Konečný výrobek však nesmí obsahovat více než 20 gramů sladidel na litr, vyjádřeno jako ekvivalent invertního cukru.
 - g) Zákonný název obsahuje název ovoce a výraz „matolinovice“. Jestliže jsou použity výlisky z několika různých druhů ovoce, použije se zákonný název „matolinovice ovocná“, který může být doplněn názvem každého druhu ovoce v sestupném řazení podle obsažené kvality.

8. Korintská pálenka nebo raisin brandy

- a) Korintská pálenka nebo *raisin brandy* je lihovina vyrobená výhradně z polotovaru získaného destilací zkvašeného extraktu ze sušených černých korintských hroznů odrůdy „Černý korint“ nebo „Alexandrijský muškát“, destilovaná na méně než 94,5 % objemových, která vykazuje aroma a chuť použitých surovin.
- b) Minimální obsah alkoholu v korintské pálence nebo *raisin brandy* je 37,5 % objemových.
- c) Přidání alkoholu, i zředěného, je zakázáno.
- d) Korintská pálenka nebo *raisin brandy* nesmí být aromatizována.
- e) Korintská pálenka nebo *raisin brandy* může obsahovat přidaný karamel pouze jako prostředek pro úpravu zbarvení.
- f) Korintská pálenka nebo *raisin brandy* může být slazena k dotvoření konečné chuti. Konečný výrobek však nesmí obsahovat více než 20 gramů sladidel na litr, vyjádřeno jako ekvivalent invertního cukru.

9. Ovocný destilát

- a) Ovocný destilát je lihovina, která splňuje tyto požadavky:
 - i) je vyrobena výhradně alkoholovým kvašením a destilací čerstvého a dužnatého ovoce, s peckami nebo bez pecek, včetně banánů, nebo moštu takového ovoce, bobulovin nebo zeleniny;
 - ii) každá destilace se provádí na méně než 86 % objemových, takže destilát má aroma a chuť destilovaných surovin;
 - iii) obsahuje těkavé látky v množství nejméně 200 gramů na hektolitr alkoholu o koncentraci 100 % objemových;

▼B

iv) v případě destilátů z peckovin obsahuje kyselinu kyanovodíkovou v množství nejvýše 7 g na hektolitr alkoholu o koncentraci 100 % objemových.

b) Maximální obsah metanolu v ovocném destilátu je 1 000 gramů na hektolitr alkoholu o koncentraci 100 % objemových, vyjma:

i) ovocných destilátů vyrobených z následujícího ovoce nebo bobulovin, u nichž je obsah metanolu nejvýše 1 200 gramů na hektolitr alkoholu o koncentraci 100 % objemových:

— jablka (*Malus domestica* Borkh.),

— meruňky (*Prunus armeniaca* L.),

— slívy (*Prunus domestica* L.),

— švestky (*Prunus domestica* L.),

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

— broskve (*Prunus persica* (L.) Batsch),

— hrušky (*Pyrus communis* L.), s výjimkou hrušek odrůdy „Williams“ (*Pyrus communis* L. cv „Williams“),

— ostružiny (*Rubus* sect. *Rubus*),

— maliny (*Rubus idaeus* L.);

ii) ovocných destilátů vyrobených z následujícího ovoce nebo bobulovin, u nichž je obsah metanolu nejvýše 1 350 gramů na hektolitr alkoholu o koncentraci 100 % objemových:

— kdoule (*Cydonia oblonga* Mill.),

— bobule jalovce (*Juniperus communis* L. nebo *Juniperus oxicedrus* L.),

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

— černý rybíz (*Ribes nigrum* L.),

— červený rybíz (*Ribes rubrum* L.),

— šípky (*Rosa canina* L.),

— bezinky (*Sambucus nigra* L.),

— plody jeřábu ptačího (*Sorbus aucuparia* L.),

— plody jeřábu oskeruše (*Sorbus domestica* L.),

— jeřáb břek (*Sorbus torminalis* (L.) Crantz).

▼B

- c) Minimální obsah alkoholu v ovocném destilátu je 37,5 % objemových.
- d) Ovocný destilát se nesmí barvit.
- e) Bez ohledu na písmeno d) této kategorie a odchýlně od kategorie potravin 14.2.6 uvedené v části E přílohy II nařízení (ES) č. 1333/2008 lze k úpravě zbarvení ovocných destilátů, které se po dobu nejméně jednoho roku nechávají zrát v kontaktu se dřevem, použít karamel.
- f) Přidání alkoholu, i zředěného, je zakázáno.
- g) Ovocný destilát nesmí být aromatizován.
- h) Ovocný destilát může být slazen k dotvoření konečné chuti. Konečný výrobek však nesmí obsahovat více než 18 gramů sladidel na litr, vyjádřeno v invertním cukru.
- i) V zákonném názvu ovocného destilátu je výraz „destilát“ doplněn o název ovoce, bobulovin nebo zeleniny. V bulharském, českém, chorvatském, polském, rumunském, řeckém, slovenském a slovinském jazyce lze zákonný název vyjádřit názvem ovoce, bobulovin nebo zeleniny doplněným příponou.

Alternativně:

- i) zákonný název uvedený v prvním pododstavci může sestávat také z výrazu „wasser“ a názvu ovoce; nebo
- ii) mohou být použity tyto zákonné názvy:
 - „kirsch“ v případě třešňového destilátu (*Prunus avium* (L.) L.),
 - „slívy“, „švestky“ nebo „slivovice“ v případě švestkového destilátu (*Prunus domestica* L.),
 - „mirabelky“ v případě mirabelkového destilátu (*Prunus domestica* L., subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.),
 - „plody planiky“ v případě destilátu z plodů planiky (*Arbutus unedo* L.),
 - „Golden Delicious“ v případě jablečného destilátu (*Malus domestica* var. „Golden Delicious“),
 - „Obstler“ v případě ovocného destilátu vyrobeného z ovoce, s obsahem bobulovin či bez něj, za předpokladu, že minimálně 85 % směsi pochází z různých odrůd jablek, hrušek nebo obou druhů.

Výraz „Williams“ nebo „williams“ lze pro účely uvedení na trh použít pouze v případě hruškového destilátu vyrobeného výhradně z hrušek odrůdy „Williams“.

Pokud existuje riziko, že konečný spotřebitel neporozumí snadno jednomu ze zákonných názvů, které neobsahují slovo „destilát“, uvedených v tomto písmenu, musí popis, obchodní úprava a označení uvádět výraz „destilát“, který může být doplněn vysvětlující poznámkou.

- j) Jestliže jsou společně destilovány dva nebo více druhů ovoce, bobulovin nebo zeleniny, musí být výrobek uváděn na trh pod zákonným názvem:

▼ B

- „ovocný destilát“ v případě lihovin vyrobených výhradně destilací ovoce, bobulovin nebo obou, nebo
- „zeleninový destilát“ v případě lihovin vyrobených výhradně destilací zeleniny, nebo
- „ovocný a zeleninový destilát“ v případě lihovin vyrobených destilací směsí ovoce, bobulovin a zeleniny.

Zákonný název může být doplněn druhu ovoce, bobulovin nebo zeleniny v sestupném pořadí jejich použitých množství.

▼ M6**9a. Bramborový destilát**

- a) Bramborový destilát je lihovina vyrobená výhradně alkoholovým kvašením a destilací hlíz bramboru na méně než 94,8 % objemových, která vykazuje aroma a chuť použitých surovin.
- b) Maximální obsah methanolu v bramborovém destilátu je 1 000 gramů na hektolitr alkoholu o 100 % objemových.
- c) Minimální obsah alkoholu v bramborovém destilátu je 38 % objemových.
- d) Přidání alkoholu, i zředěného, je zakázáno.
- e) Bramborový destilát nesmí být aromatizován.
- f) Bramborový destilát může obsahovat přidaný karamel pouze jako prostředek pro úpravu zbarvení.
- g) Bramborový destilát může být slazen k dotvoření konečné chuti. Konečný výrobek však nesmí obsahovat více než 10 gramů sladidel na litr, vyjádřeno jako ekvivalent invertního cukru.

▼ B**10. Destilát z cidru, destilát z perry a destilát z cidru a perry**

- a) Destilát z cidru, destilát z perry a destilát z cidru a perry jsou lihoviny, které splňují tyto požadavky:
 - i) jsou vyrobeny výhradně destilací cidru nebo perry na méně než 86 % objemových, takže destilát má aroma a chuť použitého ovoce;
 - ii) obsahují těkavé látky v množství nejméně 200 gramů na hektolitr alkoholu o koncentraci 100 % objemových;
 - iii) obsahují nejvýše 1 000 gramů metanolu na hektolitr alkoholu o koncentraci 100 % objemových.
- b) Minimální obsah alkoholu v destilátu z cidru, destilátu z perry a destilátu z cidru a perry je 37,5 % objemových.
- c) Přidání alkoholu, i zředěného, je zakázáno.
- d) Destilát z cidru, destilát z perry ani destilát z cidru a perry nesmí být aromatizovány. Tím nejsou vyloučeny tradiční výrobní postupy.

▼B

- e) Destilát z cidru, destilát z perry a destilát z cidru a perry mohou obsahovat přidaný karamel pouze jako prostředek pro úpravu zbarvení.
- f) Destilát z cidru, destilát z perry a destilát z cidru a perry mohou být slazeny k dotvoření konečné chuti. Konečný výrobek však nesmí obsahovat více než 15 gramů sladidel na litr, vyjádřeno jako ekvivalent invertního cukru.
- g) Zákonným názvem je:
 - „destilát z cidru“ v případě lihoviny vyrobené výhradně destilací cidru,
 - „destilát z perry“ v případě lihoviny vyrobené výhradně destilací perry, nebo
 - „destilát z cidru a perry“ v případě lihoviny vyrobené destilací cidru a perry.

11. Pálenka z medoviny

- a) Pálenka z medoviny je lihovina, která splňuje tyto požadavky:
 - i) je vyrobena výhradně kvašením a destilací medového roztoku;
 - ii) je destilována na méně než 86 % objemových, takže destilát má příslušné organoleptické vlastnosti použitých surovin.
- b) Minimální obsah alkoholu v pálenice z medoviny je 35 %.
- c) Přidání alkoholu, i zředěného, je zakázáno.
- d) Pálenka z medoviny nesmí být aromatizována.
- e) Pálenka z medoviny může obsahovat přidaný karamel pouze jako prostředek pro úpravu zbarvení.
- f) Pálenka z medoviny může být slazena pouze medem za účelem dotvoření konečné chuti. Konečný výrobek však nesmí obsahovat více než 20 gramů medu na litr, vyjádřeno v invertním cukru.

12. Hefebrand nebo mlátovice

- a) *Hefebrand* nebo mlátovice je lihovina vyrobená výhradně destilací vinných, pivních nebo ovocných kvasnicových kalů na méně než 86 % objemových alkoholu.
- b) Minimální obsah alkoholu v *Hefebrandu* nebo v mlátovici je 38 % objemových.
- c) Přidání alkoholu, i zředěného, je zakázáno.
- d) *Hefebrand* nebo mlátovice nesmí být aromatizována.
- e) *Hefebrand* nebo mlátovice může obsahovat přidaný karamel pouze jako prostředek pro úpravu zbarvení.
- f) *Hefebrand* nebo mlátovice může být slazena k dotvoření konečné chuti. Konečný výrobek však nesmí obsahovat více než 20 gramů sladidel na litr, vyjádřeno jako ekvivalent invertního cukru.
- g) Zákonný název „*Hefebrand*“ nebo „mlátovice“ se doplňuje názvem použité suroviny.

▼ B**13. Pivní destilát**

- a) Pivní destilát je lihovina vyrobená výhradně přímou destilací čerstvého piva za běžného tlaku na méně než 86 % objemových alkoholu tak, že má organoleptické vlastnosti pocházející z piva.
- b) Minimální obsah alkoholu v pivním destilátu je 38 %.
- c) Přidání alkoholu, i zředěného, je zakázáno.
- d) Pivní destilát nesmí být aromatizován.
- e) Pivní destilát může obsahovat přidaný karamel pouze jako prostředek pro úpravu zbarvení.
- f) Pivní destilát může být slazen k dotvoření konečné chuti. Konečný výrobek však nesmí obsahovat více než 20 gramů sladidel na litr, vyjádřeno jako ekvivalent invertního cukru.

▼ M6**13a. Chlebovice**

- a) Chlebovice je lihovina vyrobená výhradně alkoholovým kvašením a destilací čerstvého chleba na méně než 86 % objemových, která vykazuje aroma a chuť použitých surovin.
- b) Minimální obsah alkoholu v chlebovici je 38 % objemových.
- c) Přidání alkoholu, i zředěného, je zakázáno.
- d) Chlebovice nesmí být aromatizována.
- e) Chlebovice může obsahovat přidaný karamel pouze jako prostředek pro úpravu zbarvení.
- f) Chlebovice může být slazena k dotvoření konečné chuti. Konečný výrobek však nesmí obsahovat více než 20 gramů sladidel na litr, vyjádřeno jako ekvivalent invertního cukru.

13b. Březový destilát, javorový destilát a březovo-javorový destilát

- a) Březový destilát, javorový destilát a březovo-javorový destilát jsou lihoviny vyrobené výhradně přímou destilací zápars získané kvašením čerstvé březové nebo javorové mízy nebo kombinace obou za běžného tlaku na méně než 88 % objemových, přičemž výsledný destilát vykazuje organoleptické vlastnosti získané z březové nebo javorové mízy či kombinace obou.
- b) Minimální obsah alkoholu v březovém destilátu, javorovém destilátu a v březovo-javorovém destilátu je 38 % objemových.
- c) Přidání alkoholu, i zředěného, je zakázáno.
- d) Březový destilát, javorový destilát a březovo-javorový destilát nesmí být aromatizovány.
- e) Březový destilát, javorový destilát a březovo-javorový destilát mohou obsahovat přidaný karamel pouze jako prostředek pro úpravu zbarvení.
- f) Březový destilát, javorový destilát a březovo-javorový destilát mohou být slazeny k dotvoření konečné chuti. Konečný výrobek však nesmí obsahovat více než 20 gramů sladidel na litr, vyjádřeno jako ekvivalent invertního cukru.

▼B**14. Topinambur nebo pálenka z jeruzalémského artyčoku**

- a) *Topinambur* nebo pálenka z jeruzalémského artyčoku je lihovina vyrobená výhradně kvašením a destilací hlíz slunečnice topinambur (*Helianthus tuberosus* L.) na méně než 86 % objemových alkoholu.
- b) Minimální obsah alkoholu v *topinamburu* nebo pálenice z jeruzalémského artyčoku je 38 % objemových.
- c) Přidání alkoholu, i zředěného, je zakázáno.
- d) *Topinambur* nebo pálenka z jeruzalémského artyčoku nesmí být aromatizována.
- e) *Topinambur* nebo pálenka z jeruzalémského artyčoku může obsahovat přidaný karamel pouze jako prostředek pro úpravu zbarvení.
- f) *Topinambur* nebo pálenka z jeruzalémského artyčoku může být slazena k dotvoření konečné chuti. Konečný výrobek však nesmí obsahovat více než 20 gramů sladidel na litr, vyjádřeno jako ekvivalent invertního cukru.

15. Vodka

- a) Vodka je lihovina vyrobená z lihu zemědělského původu a získaná kvašením za přítomnosti kvasnic buď z:

— brambor, nebo obilovin, nebo z obou,

— jiných zemědělských surovin,

a vyrobená destilací tak, aby byly organoleptické vlastnosti použitých surovin a vedlejší produkty kvašení selektivně zeslabeny.

Poté může následovat další destilace nebo ošetření vhodnými pomocnými látkami nebo oboje, včetně ošetření aktivním uhlím, s cílem zajistit zvláštní organoleptické vlastnosti.

Nejvyššími přípustnými množstvími zbytkových látek pro líh zemědělského původu používaného při výrobě vodky jsou množství stanovená v čl. 5 písm. d), s výjimkou metanolu, jehož množství nesmí překročit 10 gramů na 100 litrů alkoholu o koncentraci 100 % objemových.

- b) Minimální obsah alkoholu ve vodce je 37,5 % objemových.
- c) K aromatizaci lze použít pouze přírodní aromatické látky nebo aromatické přípravky přítomné v destilátu z kvašených surovin. Kromě toho může výrobek nabýt zvláštní organoleptické vlastnosti odlišné od převládajícího aromatu.
- d) Vodka se nesmí barvit.
- e) Vodka může být slazena k dotvoření konečné chuti. Konečný výrobek však nesmí obsahovat více než 8 gramů sladidel na litr, vyjádřeno jako ekvivalent invertního cukru.
- f) Popis, obchodní úprava a označení vodky, která nebyla vyrobena výlučně z brambor nebo obilí či z jejich kombinace, výrazně uvádějí poznámku „vyrobena z ...“, doplněnou o název surovin použitých při výrobě lihu zemědělského původu. Tato poznámka se vyskytuje ve stejném zorném poli jako zákonný název.

▼B

g) Zákonným názvem může být v kterémkoli členském státě „vodka“.

16. Pálenka (s uvedením názvu ovoce, bobulovin či ořechů) získaná macerací a destilací

a) Pálenka (s uvedením názvu ovoce, bobulovin či ořechů) získaná macerací a destilací je lihovina, která splňuje tyto požadavky:

i) byla vyrobena:

- macerací ovoce, bobulovin nebo ořechů uvedených v bodě ii), též částečně zkvašených, s možným přidáním maximálně 20 litrů lihu zemědělského původu nebo pálenky nebo destilátu získaných ze stejného ovoce, bobulovin nebo ořechů nebo jejich kombinace na 100 kg zkvašeného ovoce, bobulovin nebo ořechů,
- s následnou destilací; každá jednotlivá destilace se provádí na méně než 86 % objemových;

ii) je vyrobena z těchto druhů ovoce, bobulovin nebo ořechů:

- plody arónie (*Aronia* Medik. nom cons.),
- černé jeřabiny (*Aronia melanocarpa* (Michx.) Elliott),
- kaštany (*Castanea sativa* Mill.),
- citrusové plody (*Citrus* spp.),
- lískový ořech (*Corylus avellana* L.),
- šicha (*Empetrum nigrum* L.),
- jahody (*Fragaria* spp.),
- rakytník (*Hippophae rhamnoides* L.),
- cesmína (*Ilex aquifolium* a *Ilex cassine* L.),
- dřín jarní (*Cornus mas*),
- vlašský ořech (*Juglans regia* L.),
- banány (*Musa* spp.),
- myrta (*Myrtus communis* L.),
- opuncie (*Opuntia ficus-indica* (L.) Mill),
- plody mučenky (*Passiflora edulis* Sims),
- plody střemchy obecné (*Prunus padus* L.),
- trnky (*Prunus spinosa* L.),

▼B

- černý rybíz (*Ribes nigrum* L.),
 - bílý rybíz (*Ribes niveum* Lindl.),
 - červený rybíz (*Ribes rubrum* L.),
 - angrešt (*Ribes uva-crispa* L. syn. *Ribes grossularia*),
 - šípky (*Rosa canina* L.),
 - ostružiník arktický (*Rubus arcticus* L.),
 - moruše (*Rubus chamaemorus* L.),
 - ostružiny (*Rubus* sect. *Rubus*),
 - maliny (*Rubus idaeus* L.),
 - bezinky (*Sambucus nigra* L.),
 - plody jeřábu ptačího (*Sorbus aucuparia* L.),
 - plody jeřábu oskeruše (*Sorbus domestica* L.),
 - jeřáb břek (*Sorbus torminalis* (L.) Crantz),
 - mombín sladký (*Spondias dulcis* Parkinson),
 - mombín žlutý (*Spondias mombin* L.),
 - kanadské borůvky (*Vaccinium corymbosum* L.),
 - klikva (*Vaccinium oxycoccos* L.),
 - borůvky (*Vaccinium myrtillus* L.),
 - brusinky (*Vaccinium vitis-idaea* L.).
- b) Minimální obsah alkoholu v pálence (s uvedením názvu ovoce, bobulovin nebo ořechů) získané macerací a destilací je 37,5 % objemových.
- c) Pálenka (s uvedením názvu ovoce, bobulovin nebo ořechů) získaná macerací a destilací nesmí být aromatizována.
- d) Pálenka (s uvedením názvu ovoce, bobulovin nebo ořechů) získaná macerací a destilací se nesmí barvit.
- e) Bez ohledu na písmeno d) a odchýlně od kategorie potravin 14.2.6 uvedené v části E přílohy II nařízení (ES) č. 1333/2008 lze k úpravě zbarvení pálenky (s uvedením názvu ovoce, bobulovin nebo ořechů) získané macerací a destilací, která se po dobu nejméně jednoho roku nechává zrát v kontaktu se dřevem, použít karamel.

▼B

- f) Pálenka (s uvedením názvu ovoce, bobulovin či ořechů) získaná macerací a destilací může být slazena k dotvoření konečné chuti. Konečný výrobek však nesmí obsahovat více než 18 gramů sladidel na litr, vyjádřeno v invertním cukru.
- g) Pokud jde o popis, obchodní úpravu a označení pálenky (s uvedením názvu ovoce, bobulovin nebo ořechů) získané macerací a destilací, musí být slova „získaná macerací a destilací“ uvedena v popisu, obchodní úpravě nebo označení písmem stejného typu, stejné velikosti a stejné barvy a ve stejném zorném poli jako slova „pálenka (s uvedením názvu ovoce, bobulovin nebo ořechů)“ a v případě lahví na přední etiketě.

17. Geist (s uvedením názvu použitého ovoce nebo použité suroviny)

- a) *Geist* (s uvedením názvu použitého ovoce nebo použité suroviny) je lihovina vyrobená macerací nekvašeného ovoce a bobulovin uvedených v písm. a) bodě ii) kategorie 16 nebo zeleniny, ořechů nebo jiných rostlinných surovin, například bylin nebo růžových lístků, nebo hub v lihu zemědělského původu s následnou destilací na obsah alkoholu menší než 86 % objemových.
- b) Minimální obsah alkoholu v *Geistu* (s uvedením názvu použitého ovoce nebo použité suroviny) je 37,5 % objemových.
- c) *Geist* (s uvedením názvu použitého ovoce nebo použité suroviny) nesmí být aromatizován.
- d) *Geist* (s uvedením názvu použitého ovoce nebo použité suroviny) se nesmí barvit.
- e) *Geist* (s uvedením názvu použitého ovoce nebo použité suroviny) může být slazen k dotvoření konečné chuti. Konečný výrobek však nesmí obsahovat více než 10 gramů sladidel na litr, vyjádřeno jako ekvivalent invertního cukru.
- f) Výraz „-geist“ následující po jiném výrazu, než je název ovoce, rostliny či jiných surovin, může doplňovat zákonný název jiných lihovin nebo název jiných alkoholických nápojů za předpokladu, že takové užití neuvede spotřebitele v omyl.

18. Hořcová pálenka

- a) Hořcová pálenka je lihovina vyrobená z destilátu, který byl získán destilací zkvašených kořenů hořce s přídavkem nebo bez přídavku lihu zemědělského původu.
- b) Minimální obsah alkoholu v hořcové pálenice je 37,5 % objemových.
- c) Hořcová pálenka nesmí být aromatizována.

19. Jalovcová lihovina

- a) Jalovcová lihovina je lihovina vyrobená aromatizací lihu zemědělského původu nebo obilné pálenky nebo obilného destilátu nebo jejich kombinace s bobulemi jalovce (*Juniperus communis* L. nebo *Juniperus oxicedrus* L.).
- b) Minimální obsah alkoholu v jalovcové lihovině je 30 % objemových.

▼ B

c) K bobulím jalovce mohou být přidány aromatické látky, aromatické přípravky, rostliny s aromatickými vlastnostmi nebo části rostlin s aromatickými vlastnostmi nebo jejich kombinace, ale organoleptické vlastnosti jalovce musí být zřetelné, třebaže někdy zeslabené.

d) Jalovcová lihovina může nést zákonný název „*Wacholder*“ nebo „*genebra*“.

20. Gin

a) *Gin* je jalovcová lihovina vyrobená aromatizací lihu zemědělského původu jalovcovými bobulemi (*Juniperus communis* L.).

b) Minimální obsah alkoholu v *ginu* je 37,5 % objemových.

c) Při výrobě *ginu* lze použít pouze takové aromatické látky nebo aromatické přípravky, nebo oboje, aby byla zachována převládající chuť jalovce.

d) Výraz „*gin*“ lze doplnit výrazem „*dry*“ v případě, že neobsahuje přidaná sladidla v množství větším než 0,1 gramu na litr konečného výrobku, vyjádřeno v invertním cukru.

21. Destilovaný gin

a) Destilovaný *gin* je jednou z těchto lihovin:

i) jalovcová lihovina s převládající jalovcovou chutí vyrobená výhradně destilací lihu zemědělského původu s počátečním obsahem alkoholu nejméně 96 % objemových s jalovcovými bobulemi (*Juniperus communis* L.), popřípadě s přidáním jiných rostlin;

ii) kombinace produktů takové destilace a lihu zemědělského původu, který má stejné složení, stejnou čistotu a stejný obsah alkoholu; k aromatizaci destilovaného *ginu* lze rovněž použít aromatické látky nebo aromatické přípravky uvedené v písm. c) kategorie 20, nebo oboje.

b) Minimální obsah alkoholu v destilovaném *ginu* je 37,5 % objemových.

c) Za destilovaný *gin* se nepovažuje *gin* vyrobený prostým přidáním trestí nebo aromat k lihu zemědělského původu.

d) Výraz „destilovaný *gin*“ lze doplnit výrazem „*dry*“ nebo jej do tohoto výrazu začlenit v případě, že neobsahuje přidaná sladidla v množství větším než 0,1 gramu na litr konečného výrobku, vyjádřeno v invertním cukru.

22. London gin

a) *London gin* je destilovaný *gin*, který splňuje následující požadavky:

i) je vyroben výhradně z lihu zemědělského původu, s obsahem metanolu nejvýše 5 gramů na hektolitr alkoholu o koncentraci 100 % objemových, jehož příchut' vzniká výhradně v důsledku destilace lihu zemědělského původu, která se provádí za přítomnosti všech použitých přírodních rostlinných surovin;

ii) výsledný destilát obsahuje nejméně 70 % objemových alkoholu;

iii) jakýkoli další přidaný luh zemědělského původu musí splňovat požadavky stanovené v článku 5, přičemž maximální množství metanolu je 5 gramů na hektolitr alkoholu o koncentraci 100 % objemových;

▼B

- iv) není obarven;
 - v) není slazen ve větším množství než 0,1 gramu sladidla na litr konečného výrobku, vyjádřeno v invertním cukru;
 - vi) neobsahuje žádné jiné složky kromě složek uvedených v bodech i), iii) a v) a kromě vody.
- b) Minimální obsah alkoholu v *London ginu* je 37,5 % objemových.
- c) Výraz „*London gin*“ lze doplnit výrazem „*dry*“ nebo lze tento výraz do názvu začlenit.

23. Kmínová lihovina nebo *Kümmel*

- a) Kmínová lihovina nebo *Kümmel* je lihovina vyrobená aromatizací lihu zemědělského původu kmínem (*Carum carvi* L.).
- b) Minimální obsah alkoholu v kmínové lihovině nebo *Kümmelu* je 30 % objemových.
- c) Mohou být doplňkově použity aromatické látky nebo aromatické přípravky nebo oboje, ale musí být zachována převládající chuť kmínu.

24. *Akvavit* nebo *aquavit*

- a) *Akvavit* nebo *aquavit* je lihovina aromatizovaná semeny kmínu nebo kopru nebo obou vyrobená použitím lihu zemědělského původu a aromatizovaná destilátem z bylin nebo koření.
- b) Minimální obsah alkoholu v *akvavitu* nebo *aquavitu* je 37,5 % objemových.
- c) Doplňkově mohou být přidány přírodní aromatické látky nebo aromatické přípravky nebo oboje, ale příchut' těchto nápojů musí převážně pocházet z destilace semen kmínu (*Carum carvi* L.) nebo kopru (*Anethum graveolens* L.) nebo obou, přičemž použití éterických olejů je zakázáno.
- d) Chuť hořkých látek nesmí zjevně převládat; obsah odparku nesmí překročit 1,5 gramu na 100 mililitrů.

25. Anýzová lihovina

- a) Anýzová lihovina je lihovina vyrobená aromatizací lihu zemědělského původu přírodními výluhy badyánu (*Illicium verum* Hook f.), anýzu (*Pimpinella anisum* L.), fenyklu (*Foeniculum vulgare* Mill.) nebo jakékoli jiné byliny, která obsahuje stejnou hlavní aromatickou složku, jedním z následujících postupů či jejich kombinací:
- i) macerací nebo destilací nebo oběma postupy;
 - ii) destilací lihu za přítomnosti semen nebo jiných částí výše uvedených bylin;
 - iii) přidáním přírodních destilovaných výluhů bylin s aromatem anýzu.
- b) Minimální obsah alkoholu v anýzové lihovině je 15 % objemových.

▼B

- c) Anýzovou lihovinu lze aromatizovat pouze aromatickými přípravky a přírodními aromatickými látkami.
- d) Mohou být také použity jiné přírodní bylinné výluhy nebo aromatická semena, avšak chuť po anýzu musí převládat.

26. *Pastis*

- a) *Pastis* je anýzová lihovina, která obsahuje rovněž přírodní výtažky kořene lékořice (*Glycyrrhiza* spp.), a tím i barviva známá jako „chalconé“ a kyselinu glycyrrhizovou v množství nejméně 0,05 gramu na litr a nejvýše 0,5 gramu na litr.
- b) Minimální obsah alkoholu v *pastisu* je 40 % objemových.
- c) *Pastis* lze aromatizovat pouze aromatickými přípravky a přírodními aromatickými látkami.
- d) *Pastis* musí obsahovat méně než 100 gramů sladidel na litr, vyjádřeno v invertním cukru, a obsah anetholu na litr musí být nejméně 1,5 gramu a nejvýše 2 gramy.

27. *Pastis de Marseille*

- a) *Pastis de Marseille* je *pastis* s výraznou chutí anýzu s obsahem anetholu mezi 1,9 a 2,1 gramy na litr.
- b) Minimální obsah alkoholu v *pastisu de Marseille* je 45 % objemových.
- c) *Pastis de Marseille* lze aromatizovat pouze aromatickými přípravky a přírodními aromatickými látkami.

28. *Anis* nebo *janežever*

- a) *Anis* nebo *janežever* je anýzová lihovina, jejíž charakteristické aroma pochází výhradně z anýzu (*Pimpinella anisum* L.) nebo badyánu (*Illicium verum* Hook f.) nebo fenyklu (*Foeniculum vulgare* Mill.) nebo z jejich kombinace.
- b) Minimální obsah alkoholu v *anisu* nebo *janeževci* je 35 % objemových.
- c) *Anis* nebo *janežever* lze aromatizovat pouze aromatickými přípravky a přírodními aromatickými látkami.

29. Destilovaný *anis*

- a) Destilovaný *anis* je *anis* obsahující líh destilovaný za přítomnosti semen uvedených v písm. a) kategorie 28 a v případě zeměpisných označení mastichu a jiná aromatická semena, rostliny nebo plody, pokud takto získaný alkohol tvoří alespoň 20 % obsahu alkoholu v destilovaném *anisu*.
- b) Minimální obsah alkoholu v destilovaném *anisu* je 35 % objemových.
- c) Destilovaný *anis* lze aromatizovat pouze aromatickými přípravky a přírodními aromatickými látkami.

▼B**30. Hořká lihovina nebo *bitter***

- a) Hořká lihovina nebo *bitter* je lihovina s převládající hořkou chutí vyrobená aromatizací lihu zemědělského původu nebo destilátu zemědělského původu nebo obojího aromatickými látkami nebo aromatickými přípravky nebo obojím.
- b) Minimální obsah alkoholu v hořké lihovině nebo *bitteru* je 15 % objemových.
- c) Aniž je dotčeno použití takovýchto výrazů v obchodní úpravě a označení potravin jiných než lihoviny, může být hořká lihovina nebo *bitter* uváděna na trh pod názvy „hořká“ nebo „*bitter*“ s dalším výrazem nebo bez něj.
- d) Bez ohledu na písmeno c) lze výraz „hořká“ nebo „*bitter*“ použít pro popis, obchodní úpravu a označení hořkých lihovin.

31. Aromatizovaná vodka

- a) Aromatizovaná vodka je vodka, jejíž převažující příchut' je jiná než příchut' příslušných surovin použitých při její výrobě.
- b) Minimální obsah alkoholu v aromatizované vodce je 37,5 % objemových.
- c) Aromatizovaná vodka může být slazena, smísená, aromatizována, může zrát a být barvena.
- d) Pokud je aromatizovaná vodka slazena, musí konečný výrobek obsahovat méně než 100 gramů sladidel na litr, vyjádřeno v invertním cukru.
- e) Zákonný název aromatizované vodky může být také názvem jakéhokoli převažujícího aromatu kombinovaného se slovem „vodka“. Výraz pro „vodku“ může být ve všech úředních jazycích Unie nahrazen výrazem „*vodka*“.

32. Lihovina aromatizovaná trnkami nebo *pacharán*

- a) Lihovina aromatizovaná trnkami nebo *pacharán* je lihovina, která má převažující trnkovou chuť a vyrábí se macerací trnek (*Prunus spinosa*) v lihu zemědělského původu a přidáním přírodních výtažků z anýzu nebo destilátů anýzu nebo obou.
- b) Minimální obsah alkoholu v lihovině aromatizované trnkami nebo *pacharánu* je 25 % objemových.
- c) Na výrobu lihoviny aromatizované trnkami nebo *pacharánu* musí být použito minimální množství 125 gramů trnek na litr konečného výrobku.
- d) Lihovina aromatizovaná trnkami nebo *pacharán* musí mít obsah sladidel, vyjádřeno v invertním cukru, mezi 80 a 250 gramy na litr konečného výrobku.
- e) Organoleptické vlastnosti, barva a chuť lihoviny aromatizované trnkami nebo *pacharán* musejí pocházet výhradně z použitého ovoce a anýzu.

▼B

- f) Výraz „*pacharán*“ může být použit jako zákonný název pouze tehdy, pokud byl výrobek vyroben ve Španělsku. Pokud se výrobek vyrábí mimo Španělsko, lze výraz „*pacharán*“ použít pouze k doplnění zákonného názvu „*lihovina aromatizovaná trnkami*“ a za podmínky, že je doplněn slovy: „*vyrobena v ...*“, po nichž následuje název členského státu nebo třetí země, kde byl vyroben.

33. Likér

- a) Likér je lihovina:

- i) s obsahem sladidel, vyjádřeno v invertním cukru, nejméně:

- 70 gramů na litr pro třešňové nebo višňové likéry, jejichž líh pochází výhradně z třešňového nebo višňového destilátu,
- 80 gramů na litr pro likéry, jež jsou aromatizovány výhradně hořcem nebo podobnou rostlinou nebo pelyňkem,
- 100 gramů na litr ve všech ostatních případech;

- ii) vyrobená použitím lihu zemědělského původu nebo destilátu zemědělského původu nebo jedné nebo více lihovin nebo jejich kombinací, která byla oslazená a do níž byla přidáno jedno nebo více aromat, produkty zemědělského původu nebo potraviny.

- b) Minimální obsah alkoholu v likéru je 15 % objemových.

- c) Při výrobě likéru lze použít aromatické látky a aromatické přípravky.

Následující likéry však mohou být aromatizovány výhradně potravinami s aromatickými vlastnostmi, aromatickými přípravky a přírodními aromatickými látkami:

- i) ovocné likéry:

- z ananasu (*Ananas*),
- z citrusových plodů (*Citrus* L.),
- rakytníkový (*Hippophae rhamnoides* L.),
- ostružinový (*Morus alba*, *Morus rubra*),
- višňový (*Prunus cerasus*),
- třešňový (*Prunus avium*),
- z černého rybízu (*Ribes nigrum* L.),
- z arktických ostružin (*Rubus arcticus* L.),
- morušový (*Rubus chamaemorus* L.),

▼B

- malinový (*Rubus idaeus* L.).
- klikvový (*Vaccinium oxycoccos* L.),
- borůvkový (*Vaccinium myrtillus* L.),
- brusinkový (*Vaccinium vitis-idaea* L.);

ii) bylinné likéry:

- pelyňkový (*Artemisia genepi*),
- hořcový (*Gentiana* L.),
- mentolový (*Mentha* L.),
- anýzový (*Pimpinella anisum* L.).

d) Zákonným názvem může být v kterémkoli členském státě „liqueur“ a:

- pro likéry vyrobené macerací višní nebo třešní (*Prunus cerasus* nebo *Prunus avium*) v lihu zemědělského původu může být zákonným názvem „guignolet“ nebo „češnjevec“ doplněný o výraz „likér“ nebo bez tohoto výrazu,
- pro likéry vyrobené macerací višní (*Prunus cerasus*) v lihu zemědělského původu může být zákonným názvem „ginja“ nebo „ginjinha“ nebo „višnjevec“ doplněný o výraz „likér“ nebo bez tohoto výrazu,
- pro likéry, jejichž obsah alkoholu pochází výhradně z rumu, může být zákonným názvem „punch au rhum“ doplněný o výraz „likér“ nebo bez tohoto výrazu,
- aniž je dotčen čl. 3 bod 2, čl. 10 odst. 5 písm. b) a článek 11, může být zákonným názvem pro likéry obsahující mléko nebo mléčné produkty „krém“ s uvedením názvu použité suroviny dodávající likéru převažující aroma, a to s uvedením výrazu „likér“ nebo bez tohoto výrazu.

e) V popise, obchodní úpravě a označení likérů vyrobených v Unii mohou být tam, kde je líh zemědělského původu nebo destilát zemědělského původu použit na základě zavedených výrobních postupů, použity tyto složené výrazy:

- *prune brandy*,
- *orange brandy*,
- *apricot brandy*,
- *cherry brandy*,
- *solbærrom* nebo rum z černého rybízu.

▼B

Pokud jde o popis, obchodní úpravu a označení likérů uvedených v tomto písmeni, musí být jejich složený název uveden v jedné řádce, stejným tvarem a stejnou velikostí a barvou písma a slovo „likér“ musí být uvedeno v bezprostřední blízkosti názvu písmem minimálně stejné velikosti. Pokud alkohol nepochází z uvedené lihoviny, uvede se jeho původ na stejném místě etikety jako složený výraz a slovo „likér“, přičemž se uvádí buď údaj o druhu použitého zemědělského lihu, nebo slova „zemědělského lihu“, kterým předcházejí slova „vyrobený z/ze“ nebo „vyrobený za použití“.

- f) Aniž jsou dotčeny články 11 a 12 a čl. 13 odst. 4, může být zákonný název „likér“ doplněn názvem aroma nebo názvem potraviny, které dodávají lihovině převažující příchut', za předpokladu, že příchut' je lihovině dodávána potravinami s aromatickými vlastnostmi, aromatickými přípravky a přírodními aromatickými látkami pocházejícími ze surovin, které jsou uvedeny v názvu aroma nebo názvu potraviny, a je doplněno aromatickými látkami jen tehdy, je-li to nezbytné k posílení příchuti suroviny.

34. Crème de (s uvedením názvu ovoce nebo jiné použité suroviny)

- a) Crème de (s uvedením názvu ovoce nebo jiné použité suroviny) je likér s minimálním obsahem sladidel 250 gramů na litr, vyjádřeno v invertním cukru.
- b) Minimální obsah alkoholu v Crème de (s uvedením názvu ovoce nebo jiných použitých surovin) je 15 % objemových.
- c) Na tuto lihovinu se vztahují pravidla stanovená v kategorii 33 pro aromatické látky a aromatické přípravky pro likéry.

▼C2

- d) Z použitých surovin jsou vyloučeny mléko a mléčné výrobky.

▼B

- e) Ovocem nebo jinou použitou surovinou v zákonném názvu je ovoce nebo surovina, které dodávají této lihovině převažující příchut'.
- f) Zákonný název je možné doplnit výrazem „likér“.
- g) Zákonný název „*crème de cassis*“ lze použít jen v případě likérů vyrobených za použití černého rybízu, jejichž obsah sladidel je vyšší než 400 gramů na litr, vyjádřeno v invertním cukru.

35. Sloe gin

- a) *Sloe gin* je likér vyrobený macerací trnek v *ginu* s možným přídavkem šťávy z trnek.
- b) Minimální obsah alkoholu v *sloe ginu* je 25 % objemových.
- c) Při výrobě *sloe ginu* lze použít výhradně přírodní aromatické látky a aromatické přípravky.
- d) Zákonný název je možné doplnit výrazem „likér“.

36. Sambuca

- a) *Sambuca* je bezbarvý likér aromatizovaný anýzem, který splňuje tyto požadavky:

▼B

- i) obsahuje destiláty anýzu (*Pimpinella anisum* L.), badyánu (*Illicium verum* L.) nebo jiných aromatických bylin;
 - ii) má minimální obsah sladidel 350 gramů na litr, vyjádřeno v invertním cukru;
 - iii) má obsah přírodního anetholu nejméně 1 gram a nejvýše 2 gramy na litr.
- b) Minimální obsah alkoholu v *sambuce* je 38 % objemových.
- c) Na *sambucu* se vztahují pravidla stanovená v kategorii 33 pro aromatické látky a aromatické přípravky pro likéry.
- d) *Sambuca* se nesmí barvit.
- e) Zákonný název je možné doplnit výrazem „likér“.

37. Maraschino, marrasquino nebo maraskino

- a) *Maraschino*, *marrasquino* nebo *maraskino* je bezbarvý likér, jehož příchut' je dána převážně destilátem z třešní marasca nebo macerátu třešní nebo jejich částí v lihu zemědělského původu nebo destilátu z třešní marasca a který má obsah sladidel nejméně 250 gramů na litr, vyjádřeno v invertním cukru.
- b) Minimální obsah alkoholu v *maraschinu*, *marrasquinu* nebo *maraskinu* je 24 % objemových.
- c) Na *maraschino*, *marrasquino* nebo *maraskino* se vztahují pravidla stanovená v kategorii 33 pro aromatické látky a aromatické přípravky pro likéry.
- d) *Maraschino*, *marrasquino* nebo *maraskino* se nesmí barvit.
- e) Zákonný název je možné doplnit výrazem „likér“.

38. Nocino nebo orehovec

- a) *Nocino* nebo *orehovec* je likér, jehož příchut' je dána převážně macerací nebo macerací a destilací celých vlašských ořechů (*Juglans regia* L.) a který má minimální obsah sladidel 100 gramů na litr, vyjádřeno v invertním cukru.
- b) Minimální obsah alkoholu v *nocinu* nebo *orehovci* je 30 % objemových.
- c) Na *nocino* nebo *orehovec* se vztahují pravidla stanovená v kategorii 33 pro aromatické látky a aromatické přípravky pro likéry.
- d) Zákonný název je možné doplnit výrazem „likér“.

39. Vaječný likér nebo advocaat nebo avocat nebo advokat

- a) Vaječný likér nebo *advocaat* nebo *avocat* nebo *advokat* je aromatizovaný nebo nearomatizovaný likér vyrobený z lihu zemědělského původu, destilátu zemědělského původu nebo lihoviny či jejich kombinace, jehož složkami jsou jakostní vaječný žloutek, vaječný bílek a cukr nebo med nebo oboje. Obsah cukru nebo medu musí být nejméně 150 gramů na litr, vyjádřeno v invertním cukru. Obsah čistého vaječného žloutku musí být nejméně 140 gramů na litr konečného výrobku. Pokud se použijí jiná vejce než vejce kura druhu *Gallus gallus*, musí být tato skutečnost uvedena na etiketě.

▼B

- b) Minimální obsah alkoholu ve vaječném likéru nebo *advocaatu* nebo *avocatu* nebo *advokatu* je 14 % objemových.
- c) Při výrobě vaječného likéru nebo *advocaatu* nebo *avocatu* nebo *advokatu* lze použít výhradně potraviny s aromatickými vlastnostmi, aromatické látky a aromatické přípravky.

▼C2

- d) Při výrobě vaječného likéru nebo *advocaatu* nebo *avocatu* nebo *advokatu* lze použít mléko a mléčné výrobky.

▼B**40. Likér s přídavkem vajec**

- a) Likér s přídavkem vajec je aromatizovaný nebo nearomatizovaný likér, vyrobený z lihu zemědělského původu, destilátu zemědělského původu nebo lihoviny či jejich kombinace, přičemž charakteristickými složkami této lihoviny jsou jakostní vaječný žloutek, vaječný bílek a cukr nebo med nebo oboje. Obsah cukru nebo medu musí být nejméně 150 gramů na litr, vyjádřeno v invertním cukru. Obsah žloutku musí být nejméně 70 gramů na litr konečného výrobku.
- b) Minimální obsah alkoholu v likéru s přídavkem vajec je 15 % objemových.
- c) Při výrobě likéru s přídavkem vajec lze použít výhradně potraviny s aromatickými vlastnostmi, přírodní aromatické látky a aromatické přípravky.

▼C2

- d) Při výrobě likéru s přídavkem vajec lze použít mléko a mléčné výrobky.

▼B**41. *Mistrà***

- a) *Mistrà* je bezbarvá lihovina aromatizovaná anýzem nebo přírodním anetholem, která splňuje tyto požadavky:
 - i) obsahuje anethol v množství nejméně 1 gram a nejvýše 2 gramy na litr;
 - ii) může obsahovat rovněž destilát z aromatických bylin;
 - iii) nebyla oslazená.
- b) Minimální obsah alkoholu v *mistrà* je 40 % objemových a maximální 47 % objemových.
- c) *Mistrà* lze aromatizovat pouze aromatickými přípravky a přírodními aromatickými látkami.
- d) *Mistrà* se nesmí barvit.

42. *Väkevä glögi* nebo *spritglögg*

- a) *Väkevä glögi* nebo *spritglögg* je lihovina vyrobená aromatizací vína nebo vinných výrobků a lihu zemědělského původu s příchutí hřebíčku nebo skořice nebo obou, přičemž se používá jeden z těchto postupů nebo jejich kombinace:
 - i) macerace nebo destilace,
 - ii) destilace alkoholu za přítomnosti částí výše uvedených rostlin,
 - iii) přidání přírodních aromatických látek z hřebíčku nebo skořice.

▼B

- b) Minimální obsah alkoholu ve *väkevä glögi* nebo *spritglöggu* je 15 % objemových.
- c) *Väkevä glögi* nebo *spritglögg* lze aromatizovat pouze aromatickými látkami, aromatickými přípravky nebo jinými aromaty, ale příchut' koření uvedeného v písmenu a) musí převládat.
- d) Obsah vína nebo vinných výrobků nesmí v konečném výrobku přesáhnout 50 %.

43. Berenburg nebo Beerenburg

- a) *Berenburg* nebo *Beerenburg* je lihovina, která splňuje tyto požadavky:
 - i) je vyrobena použitím lihu zemědělského původu;
 - ii) je vyrobena macerací ovoce nebo rostlin nebo jejich částí;
 - iii) obsahuje specifické aroma z destilátu kořene hořce (*Gentiana lutea* L.), z jalovcových bobulí (*Juniperus communis* L.) a z listů vavřínu (*Laurus nobilis* L.);
 - iv) je světle hnědé až tmavě hnědé barvy;
 - v) může být slazena maximálně 20 gramy sladidla na litr, vyjádřeno v invertním cukru.
- b) Minimální obsah alkoholu v *Berenburgu* nebo *Beerenburgu* je 30 % objemových.
- c) *Berenburg* nebo *Beerenburg* lze aromatizovat pouze aromatickými přípravky a přírodními aromatickými látkami.

44. Medový nektar nebo medovinový nektar

- a) Medový nektar nebo medovinový nektar je lihovina vyrobená aromaticací směsí zkvašeného medového roztoku a destilátu z medu nebo lihu zemědělského původu nebo obou, která obsahuje alespoň 30 % objemových zkvašeného medového roztoku.
- b) Minimální obsah alkoholu v medovém nektaru nebo medovinovém nektaru je 22 %.
- c) Medový nektar nebo medovinový nektar lze aromatizovat pouze aromatickými přípravky a přírodními aromatickými látkami za předpokladu, že chuť medu převládá.
- d) Medový nektar nebo medovinový nektar může být slazen pouze medem.



PŘÍLOHA II

ZVLÁŠTNÍ PRAVIDLA PRO NĚKTERÉ LIHOVINY

1. *Rum-Verschnitt* se vyrábí v Německu a získává se mísením rumu a lihu zemědělského původu, přičemž minimální podíl alkoholu, který pochází z rumu, musí v tomto výrobku činit 5 % z celkového množství alkoholu obsaženého v konečném výrobku. Minimální obsah alkoholu v *Rum-Verschnittu* je 37,5 % objemových. Slovo „*Verschnitt*“ musí být v popisu, obchodní úpravě a označení uvedeno písmem stejného typu, stejné velikosti a barvy a na stejném řádku jako slovo „*Rum*“ a v případě láhve musí být uvedeno na přední etiketě. Zákonný název tohoto výrobku je „lihovina“. Jestliže je *Rum-Verschnitt* uveden na trh mimo Německo, musí být jeho alkoholové složení uvedeno na etiketě.
2. *Slivovice* se vyrábí v Česku a získává se tím, že se před konečnou destilací přidá do švestkového destilátu líh zemědělského původu, přičemž ze švestkového destilátu pochází minimální podíl 70 % alkoholu obsaženého v konečném výrobku. Zákonný název tohoto výrobku je „lihovina“. Lze přidat název „*slivovice*“, pokud je uveden ve stejném zorném poli na přední etiketě. Jestliže je *slivovice* uvedena na trh mimo Česko, musí být její alkoholové složení uvedeno na etiketě. Tímto ustanovením není dotčeno používání zákonných názvů pro ovocné destiláty v kategorii 9 přílohy I.
3. *Guignolet Kirsch* se vyrábí ve Francii a získává se mísením *guignoletu* a *kirsche*, přičemž nejméně 3 % celkového čistého alkoholu obsaženého v konečném výrobku musí pocházet z *kirsche*. Pokud jde o popis, obchodní úpravu a označení výrobku, musí být slovo „*guignolet*“ uvedeno písmem stejného typu, stejné velikosti a barvy a na stejném řádku jako slovo „*kirsch*“ a na láhvi musí být uvedeno na přední etiketě. Zákonný název tohoto výrobku je „likér“. V rámci alkoholového složení musí být uveden podíl obsahu čistého alkoholu vyjádřený v procentech objemových, který představují *guignolet* a *kirsch* v celkovém obsahu čistého alkoholu v lihovině *Guignolet Kirsch* v procentech objemových.



PŘÍLOHA III

SYSTÉM DYNAMICKÉHO STAŘENÍ NEBOLI SYSTÉM „CRIADERAS Y SOLERA“ NEBO SYSTÉM „SOLERA E CRIADERAS“

Systém dynamického staření neboli systém „*criaderas y solera*“ nebo také „*solera e criaderas*“ spočívá v pravidelné extrakci části *brandy* obsažené v každém z dubových sudů a v každé nádobě, které tvoří určitý stupeň staření, a v příslušném doplnění *brandy* extrahované z předcházejícího stupně staření.

Definice

„Stupněm staření“ se rozumí každá skupina dubových sudů a nádob s tímž stupněm zrání, jimiž *brandy* prochází během procesu staření. Každý stupeň se označuje jako „*criadera*“, s výjimkou posledního stupně před expedicí *brandy*, který se nazývá „*solera*“.

„Extrakcí“ se rozumí část objemu *brandy* odčerpané z každého dubového sudu a nádoby na určitém stupni staření za účelem jeho vložení do dubových sudů a nádob v následujícím stupni staření nebo v případě *solery* za účelem jeho přepravy.

„Doplněním“ se rozumí objem *brandy* z dubových sudů a nádob na daném stupni staření, který byl vložen do dubových sudů a nádob stupně následujícího z hlediska doby staření a který byl s obsahem těchto sudů a nádob smísen.

„Průměrným stářím“ se rozumí období odpovídající oběhu celkového objemu *brandy*, která prochází procesem staření, vypočteno dělením celkového objemu *brandy* obsaženého ve všech stupních staření objemem extrakcí provedených v posledním stupni – *soleře* – za jeden rok.

Průměrné stáří *brandy* odčerpané ze *solery* se vypočítá pomocí následujícího vzorce: $t = V_t/V_e$, kdy:

- t je průměrné stáří vyjádřené v letech,
- V_t je celkový objem zásob v systému staření vyjádřený v litrech čistého alkoholu,
- V_e je celkový objem produktu extrahovaného za účelem odeslání v průběhu jednoho roku vyjádřený v litrech čistého alkoholu.

V případě dubových sudů a nádob o objemu menším než 1 000 litrů se počet extrakcí a doplnění za rok rovná nejvýše dvojnásobku počtu stupňů v systému, aby se zaručilo, že nejmladší složka je stará alespoň šest měsíců.

V případě dubových sudů a nádob o objemu rovnajícím se nebo větším než 1 000 litrů se počet extrakcí a doplnění za rok rovná nejvýše počtu stupňů v systému, aby se zaručilo, že nejmladší složka je stará alespoň jeden rok.



PŘÍLOHA IV

Srovnávací tabulka

Toto nařízení	Nařízení (ES) č. 110/2008
Čl. 1 odst. 1 a 2	Čl. 1 odst. 1 a 2
Čl. 2 písm. a) až d)	Čl. 2 odst. 1 a 3
Čl. 2 písm. e)	Čl. 2 odst. 2
Čl. 2 písm. f)	Příloha I bod 6
Čl. 3 bod 1	Článek 8
Čl. 3 body 2 a 3	Článek 10
Čl. 3 bod 4	Čl. 15 odst. 1
Čl. 3 bod 5	—
Čl. 3 bod 6	—
Čl. 3 bod 7	Čl. 15 odst. 3 třetí pododstavec
Čl. 3 bod 8	—
Čl. 3 body 9 a 10	Čl. 11 odst. 2 a příloha I bod 4
Čl. 3 body 11 a 12	Příloha I bod 7
Čl 4 bod 1	Článek 7 a příloha I bod 14
Čl 4 bod 2	Článek 7 a příloha I bod 15
Čl 4 bod 3	Článek 7 a příloha I bod 16
Čl 4 bod 4	—
Čl 4 bod 5	Příloha I bod 17
Čl 4 bod 6	—
Čl 4 bod 7	Příloha I bod 2
Čl 4 bod 8	Příloha I bod 3
Čl 4 bod 9	Příloha I bod 3
Čl 4 bod 10	Příloha I bod 5
Čl 4 bod 11	Příloha I bod 8
Čl 4 bod 12	Příloha I bod 9
Čl 4 bod 13	—
Čl 4 bod 14	—
Čl 4 bod 15	—
Čl 4 bod 16	—
Čl 4 bod 17	—
Čl 4 bod 18	—
Čl 4 bod 19 a 20	Příloha I bod 10
Čl 4 bod 21	—
Čl 4 bod 22	—
Čl 4 bod 23	Příloha I bod 11
Čl 4 bod 24	Příloha I bod 12
Článek 5	Příloha I bod 1

▼B

Toto nařízení	Nařízení (ES) č. 110/2008
Čl. 6 odst. 1	Čl. 3 odst. 1
Čl. 6 odst. 2	Čl. 3 odst. 3
Čl. 6 odst. 3	Čl. 3 odst. 4
Čl. 7 odst. 1	Článek 4
Čl. 7 odst. 2	Čl. 5 odst. 1
Čl. 7 odst. 3	Čl. 5 odst. 2
Čl. 7 odst. 4	Čl. 5 odst. 3
Čl. 8 odst. 1	Článek 26
Čl. 8 odst. 2	Čl. 1 odst. 3
Čl. 8 odst. 3	—
Čl. 8 odst. 4	—
Článek 9	—
Čl. 10 odst. 1	—
Čl. 10 odst. 2	Čl. 9 odst. 1
Čl. 10 odst. 3	Čl. 9 odst. 2
Čl. 10 odst. 4	Čl. 9 odst. 3
Čl. 10 odst. 5	Čl. 9 odst. 5 a 6
Čl. 10 odst. 6 písm. a) až c), e) a f)	—
Čl. 10 odst. 6 písm. d)	Čl. 12 odst. 2
Čl. 10 odst. 7 první pododstavec	Čl. 9 odst. 4 a 7
Čl. 10 odst. 7 druhý pododstavec	—
Čl. 11 odst. 1	Čl. 10 odst. 1 a 2
Čl. 11 odst. 2 a 3	—
Čl. 12 odst. 1	Čl. 10 odst. 1
Čl. 12 odst. 2, 3 a 4	—
Čl. 13 odst. 1	Čl. 12 odst. 1
Čl. 13 odst. 2	Čl. 9 odst. 9
Čl. 13 odst. 3 první a druhý pododstavec	Čl. 11 odst. 4
Čl. 13 odst. 3 třetí pododstavec	Čl. 11 odst. 5
Čl. 13 odst. 3 čtvrtý pododstavec	—
Čl. 13 odst. 4 první pododstavec	Čl. 11 odst. 3
Čl. 13 odst. 4 druhý pododstavec	Čl. 11 odst. 4
Čl. 13 odst. 4 třetí pododstavec	Čl. 11 odst. 5
Čl. 13 odst. 5	—
Čl. 13 odst. 6	Čl. 12 odst. 3
Čl. 13 odst. 7	—
Čl. 14 odst. 1	Příloha I bod 13
Čl. 14 odst. 2	—
Čl. 15 odst. 1	Čl. 14 odst. 2

▼B

Toto nařízení	Nařízení (ES) č. 110/2008
Čl. 15 odst. 2	—
Článek 16	—
Článek 17	Článek 13
Článek 18	—
Čl. 19 odst. 1	Čl. 12 odst. 3
Čl. 19 odst. 2	—
Čl. 20 písm. a)	—
Čl. 20 písm. b)	Čl. 28 odst. 2
Čl. 20 písm. c)	—
Čl. 20 písm. d)	—
Čl. 21 odst. 1	—
Čl. 21 odst. 2	Článek 16
Čl. 21 odst. 3	Čl. 15 odst. 3 první pododstavec
Čl. 21 odst. 4	—
Čl. 22 odst. 1 první pododstavec	Čl. 17 odst. 4
Čl. 22 odst. 1 druhý pododstavec	—
Čl. 22 odst. 2	—
Čl. 23 odst. 1 větě a písm. a), b) a c)	—
Čl. 23 odst. 1 druhý pododstavec	Čl. 17 odst. 3
Čl. 23 odst. 2	Čl. 17 odst. 1 druhá věta
Čl. 24 odst. 1 až 4	—
Čl. 24 odst. 5, 6 a 7	Čl. 17 odst. 2
Čl. 24 odst. 8	Čl. 17 odst. 3
Čl. 24 odst. 9	Čl. 17 odst. 1 první věta
Článek 25	—
Čl. 26 odst. 1 první pododstavec	Čl. 17 odst. 5
Čl. 26 odst. 1 druhý pododstavec	—
Čl. 26 odst. 2	Čl. 17 odst. 6
Čl. 27 odst. 1	Čl. 17 odst. 7 první věta
Čl. 27 odst. 2, 3 a 4	—
Čl. 27 odst. 5	Čl. 17 odst. 7 druhá věta
Článek 28	—
Článek 29	—
Čl. 30 odst. 1, 2 a 3	Čl. 17 odst. 8 první věta
Čl. 30 odst. 4 první pododstavec	Čl. 17 odst. 8 druhá věta
Čl. 30 odst. 4 druhý pododstavec	—
Článek 31	Článek 21
Článek 32	Článek 18

▼B

Toto nařízení	Nařízení (ES) č. 110/2008
Čl. 33 odst. 1	Čl. 15 odst. 2
Čl. 33 odst. 2 a 3	—
Čl. 34 odst. 1, 2 a 3	Článek 19
Čl. 34 odst. 4	—
Čl. 35 odst. 1 první pododstavec	Čl. 15 odst. 3 druhý pododstavec
Čl. 35 odst. 1 druhý pododstavec	—
Čl. 35 odst. 2	Čl. 23 odst. 3
Čl. 35 odst. 3	—
Čl. 36 odst. 1	Čl. 23 odst. 1
Čl. 36 odst. 2	Čl. 23 odst. 2
Článek 37	—
Čl. 38 odst. 1	—
Čl. 38 odst. 2	Čl. 22 odst. 1
Čl. 38 odst. 3	Čl. 22 odst. 2
Čl. 38 odst. 4	—
Čl. 38 odst. 5	Čl. 22 odst. 3
Čl. 38 odst. 6	Čl. 22 odst. 4
Čl. 39 odst. 1	—
Čl. 39 odst. 2 a 3	—
Článek 40	—
Článek 41	—
Článek 42	—
Čl. 43 odst. 1	Čl. 24 odst. 1
Čl. 43 odst. 2	Čl. 24 odst. 3
Čl. 44 odst. 1	Čl. 24 odst. 2
Čl. 44 odst. 2	—
Článek 45	Článek 6
Článek 46	—
Článek 47	Článek 25
Článek 48	—
Článek 49	Článek 29
Článek 50	Článek 28
Článek 51	Článek 30
Příloha I kategorie 1 až 31	Příloha II kategorie 1 až 31
Příloha I kategorie 32	Příloha II kategorie 37a

▼B

Toto nařízení	Nařízení (ES) č. 110/2008
Příloha I kategorie 33	Příloha II kategorie 32
Příloha I kategorie 34	Příloha II kategorie 33
Příloha I kategorie 35	Příloha II kategorie 37
Příloha I kategorie 36	Příloha II kategorie 38
Příloha I kategorie 37	Příloha II kategorie 39
Příloha I kategorie 38	Příloha II kategorie 40
Příloha I kategorie 39	Příloha II kategorie 41
Příloha I kategorie 40	Příloha II kategorie 42
Příloha I kategorie 41	Příloha II kategorie 43
Příloha I kategorie 42	Příloha II kategorie 44
Příloha I kategorie 43	Příloha II kategorie 45
Příloha I kategorie 44	Příloha II kategorie 46
Příloha II	Příloha II část pod názvem „Ostatní lihoviny“
Příloha III	—
Příloha IV	—