PRILOG II Uredba 251/2014

PRILOG II.

NAZIVI I OPISI AROMATIZIRANIH PROIZVODA OD VINA

A. NAZIVI I OPISI AROMATIZIRANIH VINA

1. Aromatizirano vino

Proizvodi koji su u skladu s definicijom iz članka 3. stavka 2.

2. Aperitiv na bazi vina

Aromatizirano vino kojem se može dodati alkohol.

Korištenje izraza „aperitiv" u ovom smislu ne dovodi u pitanje korištenje tog izraza za definiranje proizvoda koji nisu obuhvaćeni područjem primjene ove Uredbe.

3. Vermut

Aromatizirano vino:

— kojem je dodan alkohol, i

— čiji je karakterističan okus dobiven korištenjem odgovarajućih tvari iz vrste *Artemisia*.

4. Gorko aromatizirano vino

Aromatizirano vino koje ima karakterističan gorak okus kojem je dodan alkohol.

Iza naziva aromatiziranog proizvoda od vina „gorko aromatizirano vino" slijedi naziv osnovne tvari koja daje gorčinu.

Naziv aromatiziranog proizvoda od vina „gorko aromatizirano vino" mogu nadopuniti ili zamijeniti sljedeći izrazi:

— „Quinquina vino", čija je osnovna aroma prirodna aroma kinina,

— „*Bitter vino*", čija je osnovna aroma prirodni okus encijana, a obojeno je dopuštenom žutom i/ili crvenom bojom; korištenje riječi „bitter" (gorko) u ovom smislu ne dovodi u pitanje njezino korištenje za definiranje proizvoda koji nisu obuhvaćeni područjem primjene ove Uredbe,

— „*Americano*", čija aroma proizlazi iz prirodnih aromatičnih tvari dobivenih od pelina i encijana, a obojeno je dopuštenom žutom i/ili crvenom bojom.

5. Aromatizirana vina na bazi jaja

Aromatizirano vino:

— kojem je dodan alkohol,

— kojem je dodan kvalitetan žumanjak ili ekstrakti dobiveni iz njega,

— koji ima sadržaj šećera izražen kao invertni šećer od više od 200 grama, i

— za čiju je pripremu najmanja količina upotrijebljenog žumanjka 10 grama po litri.

Nazivu aromatiziranog proizvoda od vina „aromatizirano vino na bazi jaja" može se pridodati pojam „*cremovo*" u slučaju kada takav proizvod sadrži vino zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Marsala" u omjeru od najmanje 80 %.

Nazivu aromatiziranog proizvoda od vina „aromatizirano vino na bazi jaja" može se pridodati pojam „*cremovo zabaione*" u slučaju kada takav proizvod sadrži vino zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Marsala" u omjeru od najmanje 80 % i kada sadrži koncentrat žumanjka od najmanje 60 grama po litri.

6. *Väkevä viiniglögi/Starkvinsglögg*

Aromatizirano vino:

— kojem je dodan alkohol, i

— čiji je karakteristični okus postignut korištenjem klinčića i/ili cimeta.

B. NAZIVI I OPISI AROMATIZIRANIH PIĆA NA BAZI VINA

1. Aromatizirano piće na bazi vina

Proizvodi koji su u skladu s definicijom iz članka 3. stavka 3.

2. Aromatizirana pojačana pića na bazi vina

Aromatizirano piće na bazi vina

— kojem je dodan alkohol,

— čija stvarna alkoholna jakost izražena volumenom nije manja od 7 % vol.,

— koje je zaslađeno,

— koje se dobiva od bijelog vina,

— kojem je dodan destilat iz prosušenog grožđa, i

— koje je začinjeno samo ekstraktom kardamoma;

ili

— kojem je dodan alkohol,

— čija stvarna alkoholna jakost izražena volumenom nije manja od 7 % vol.,

— koje je zaslađeno,

— koje se dobiva od crnog vina, i

— kojem su dodani aromatični pripravci dobiveni isključivo od začina, ginsenga, oraha, esencija agruma i aromatičnih biljaka.

3. *Sangría/Sangria*

Aromatizirano piće na bazi vina

— koje se dobiva od vina,

— koje je aromatizirano dodatkom prirodnih ekstrakata agruma ili esencija, sa ili bez soka od tog voća,

— s mogućim dodatkom začina,

— s mogućim dodatkom ugljikovog dioksida,

— koje nije obojeno,

— koje ima stvarnu alkoholnu jakost izraženu volumenom od najmanje 4,5 vol. % i najviše 12 vol. %, i

— koje može sadržavati krute komadiće pulpe ili kore agruma, a bojilo mora biti dobiveno isključivo od korištenih sirovina.

„*Sangría*" ili „*Sangria*" može se upotrebljavati kao naziv aromatiziranog proizvoda od vina samo ako je proizvod proizveden u Španjolskoj ili Portugalu. Ako je proizvod proizveden u drugim državama članicama, „*Sangría*" ili „*Sangria*" može se koristiti samo kao dopuna nazivu aromatiziranog proizvoda od vina „aromatizirano piće na bazi vina" pod uvjetom da slijede riječi: „proizvedeno u ..." nakon čega slijedi naziv države članice u kojoj je proizveden ili uže regije.

4. *Clarea*

Aromatizirano piće na bazi vina koje se dobiva od bijelog vina pod istim uvjetima kao i za piće *Sangría/Sangria*.

„*Clarea*" se može upotrebljavati kao naziv aromatiziranog proizvoda od vina samo ako je proizvod proizveden u Španjolskoj. Ako je proizvod proizveden u drugim državama članicama, „*Clarea*" se može koristiti samo kao dopuna nazivu aromatiziranog proizvoda od vina „aromatizirano piće na bazi vina" pod uvjetom da slijede riječi: „proizvedeno u ..." nakon čega slijedi naziv države članice u kojoj je proizveden ili uže regije.

5. *Zurra*

Aromatizirano piće na bazi vina koje se dobiva dodavanjem brandyja ili rakije od vina kako je definirano u Uredbi (EZ) br. 110/2008 u pića *Sangría/Sangria* i *Clarea*, uz mogući dodatak komadića voća. Stvarna alkoholna jakost izražena volumenom mora iznositi najmanje 9 vol. % i najviše 14 vol. %.

6. *Bitter soda*

Aromatizirano piće na bazi vina

— dobiva se od pića „*bitter vino*" čiji sadržaj u konačnom proizvodu mora iznositi najmanje 50 % volumena,

— kojem je dodan ugljikov dioksid ili gazirana voda, i

— koje ima stvarnu alkoholnu jakost izraženu volumenom od najmanje 8 vol. % i najviše 10,5 vol. %.

Korištenje riječi „bitter" (gorko) u ovom smislu ne dovodi u pitanje njezino korištenje za definiranje proizvoda koji ne spadaju u područje primjene ove Uredbe.

7. *Kalte Ente*

Aromatizirano piće na bazi vina

— dobiva se miješanjem vina, biser vina ili gaziranog biser vina s pjenušavim vinom ili gaziranim pjenušavim vinom,

— kojem je dodan limun ili njegovi ekstrakti, i

— čija stvarna alkoholna jakost izražena volumenom nije manja od 7 % vol.

Gotov proizvod mora sadržavati najmanje 25 % vol. pjenušavog vina ili gaziranog pjenušavog vina.

8. *Glühwein*

Aromatizirano piće na bazi vina

— koje se dobiva samo od crnog ili bijelog vina,

— koje se aromatizira uglavnom cimetom i/ili klinčićima, i

— čija stvarna alkoholna jakost izražena volumenom nije manja od 7 % vol.

Ne dovodeći u pitanje količinu vode koja proizlazi iz primjene Priloga I. točke 2. dodavanje vode je zabranjeno.

Ako je pripremljeno od bijelog vina, naziv aromatiziranog proizvoda od vina „*Glühwein*" mora biti dopunjen riječima koje upućuju na bijelo vino, kao što je riječ „bijelo".

9. *Viiniglögi/Vinglögg/Karštas vynas*

Aromatizirano piće na bazi vina

— koje se dobiva isključivo od crnog ili bijelog vina,

— koje se aromatizira uglavnom cimetom i/ili klinčićima, i

— čija stvarna alkoholna jakost izražena volumenom nije manja od 7 % vol.

Ako je pripremljeno od bijelog vina, naziv aromatiziranog proizvoda od vina „*Viiniglögi/Vinglögg/Karštas vynas*" mora biti dopunjen riječima koje upućuju na bijelo vino, kao što je riječ „bijelo".

10. *Maiwein*

Aromatizirano piće na bazi vina

— koje se dobiva od vina kojem su dodani biljka *Galium odoratum* (L.) Scop (*Asperula odorata* L.) ili njezini ekstrakti kako bi se osigurao prevladavajući okus biljke *Galium odoratum* (L.) Scop (*Asperula odorata* L.), i

— čija stvarna alkoholna jakost izražena volumenom nije manja od 7 % vol.

11. *Maitrank*

Aromatizirano piće na bazi vina

— dobiveno od bijelog vina maceracijom biljke *Galium odoratum* (L.) Scop (*Asperula odorata* L.) ili kojem je dodan njezin ekstrakt, uz dodatak naranči i/ili drugog voća, bilo u obliku soka, koncentrata ili ekstrakata, uz najveće zaslađivanje šećerom od 5 %, i

— čija stvarna alkoholna jakost izražena volumenom nije manja od 7 % vol.

12. *Pelin*

Aromatizirano piće na bazi vina

— koje se dobiva od crnog ili bijelog vina i posebne mješavine bilja,

— čija stvarna alkoholna jakost izražena volumenom nije manja od 8,5 % vol., i

— sa sadržajem šećera izraženim kao invertni šećer od 45 do 50 grama po litri, i ukupne kiselosti od najmanje 3 grama po litri izražene kao vinska kiselina.

13. *Aromatizovaný dezert*

Aromatizirano piće na bazi vina

— koje se dobiva od bijelog ili crnog vina, šećera i mješavine desertnih začina,

— koje ima stvarnu alkoholnu jakost izraženu volumenom od najmanje 9 % vol. i najviše 12 % vol., i

— sa sadržajem šećera izraženim kao invertni šećer od 90 do 130 grama po litri i ukupne kiselosti od najmanje 2,5 grama po litri izražene kao vinska kiselina.

„*Aromatizovaný dezert*" se može upotrebljavati kao naziv aromatiziranog proizvoda od vina samo ako je proizvod proizveden u Češkoj Republici. Ako je proizvod proizveden u drugim državama članicama, „*Aromatizovaný dezert*" može se koristiti samo kao dopuna nazivu aromatiziranog proizvoda od vina „aromatizirano piće na bazi vina" pod uvjetom da slijede riječi „proizvedeno u ..." nakon čega slijedi naziv države članice u kojoj je proizveden ili uže regije.

C. NAZIVI I OPISI AROMATIZIRANIH KOKTELA NA BAZI VINA

1. Aromatizirani koktel na bazi vina

Proizvod u skladu s definicijom iz članka 3. stavka 4.

Korištenje izraza „koktel" u ovom smislu ne dovodi u pitanje korištenje tog izraza za definiranje proizvoda koji nisu obuhvaćeni područjem primjene ove Uredbe.

2. Kokteł na bazi vina

Aromatizirani koktel na bazi vina

— u kojem omjer koncentriranog mošta od grožđa ne smije biti veći od 10 % ukupnog volumena gotovog proizvoda,

— čija je stvarna alkoholna jakost izražena volumenom manja od 7 % vol., i

— u kojem je sadržaj šećera, izražen kao invertni šećer, manji od 80 grama po litri.

3. Aromatizirani biser koktel na bazi grožđa

Aromatizirani koktel na bazi vina

— koji se dobiva samo iz mošta od grožđa,

— čija je stvarna alkoholna jakost izražena volumenom manja od 4 % vol., i

— koji sadrži ugljikov dioksid dobiven isključivo od fermentacije korištenih proizvoda.

4. Pjenušavi vinski koktel

Aromatizirani koktel na bazi vina koji se miješa s pjenušavim vinom.