

CATEGORIEËN GEDISTILLEERDE DRANKEN

"wettelijke benaming" of generieke naam: Likeur

Wat is een Likeur ?

a) Likeur is een gedistilleerde drank die:

i) een gehalte aan zoetstoffen, uitgedrukt in invertsuiker, heeft van ten minste:

- 70 gram per liter voor kersenlikeur of zure-kersenlikeur, waarvan de ethylalcohol uitsluitend uit kersen- of zure-kersen-eau-de vie bestaat,
- 80 gram per liter voor likeuren die uitsluitend met gentiaan of een soortgelijke plant of met alsem zijn gearomatiseerd,
- **100 gram** per liter in alle overige gevallen;

ii) is bereid met ethylalcohol uit landbouwproducten of met een distillaat uit landbouwproducten of met een of meer gedistilleerde dranken of met een combinatie daarvan, die zijn verzoet en waaraan een of meer aroma's, landbouwproducten of voedingsmiddelen zijn toegevoegd.

b) Het alcoholvolumegehalte van likeur bedraagt ten minste 15 %.

c) Bij de bereiding van likeur mogen aromastoffen en aromatiserende preparaten worden gebruikt.

De volgende likeuren mogen echter alleen gearomatiseerd worden met aromatiserende voedingsmiddelen, aromatiserende preparaten en natuurlijke aromastoffen:

i) **vruchtenlikeuren:**

- ananas (*Ananas*),
- citrusvruchten (*Citrus L.*),
- duindoornbessen (*Hippophae rhamnoides L.*),
- moerbeien (*Morus alba*, *Morus rubra*),
- zure kersen (*Prunus cerasus*),
- kersen (*Prunus avium*),
- zwarte bessen (*Ribes nigrum L.*),
- poolbramen (*Rubus arcticus L.*),
- kruipbramen (*Rubus chamaemorus L.*),
- frambozen (*Rubus idaeus L.*),
- kleine veenbessen (*Vaccinium oxycoccos L.*),
- blauwe bosbessen (*Vaccinium myrtillus L.*),
- rode bosbessen (*Vaccinium vitis-idaea L.*);

ii) **plantenlikeuren:**

- g n pi (*Artemisia genepi*),
- gentiaan (*Gentiana L.*),
- munt (*Mentha L.*),
- anijs (*Pimpinella anisum L.*),

d) In elke lidstaat mag de wettelijke benaming "liqueur" worden gebruikt:

- voor likeuren die zijn bereid door maceratie van zure kersen of kersen (*Prunus cerasus* of *Prunus avium*) in ethylalcohol uit landbouwproducten, kan als wettelijke benaming de term "guignolet" of "češnjevec" worden gebruikt, met of zonder de term "likeur";
- voor likeuren die zijn bereid door maceratie van zure kersen (*Prunus cerasus*) in ethylalcohol uit landbouwproducten, kan als wettelijke benaming de term "ginja", "ginjinha" of "višnjevec" worden gebruikt, met of zonder de term "likeur";
- voor likeuren waarvan het alcoholgehalte uitsluitend afkomstig is van rum, kan als wettelijke benaming de term "punch au rhum" worden gebruikt, met of zonder de term "likeur";
- onverminderd artikel 3, punt 2, artikel 10, lid 5, onder b), en artikel 11, kan voor likeuren die melk of melkproducten bevatten, als wettelijke benaming de term "room" worden gebruikt, aangevuld met de naam van de ruwe grondstof die is gebruikt om de likeur zijn overheersend aroma te geven, met of zonder de term "likeur".

e) De volgende samengestelde termen mogen in de omschrijving, de presentatie en de etikettering van in de Unie bereide likeuren worden gebruikt in het geval dat ethylalcohol uit landbouwproducten of distillaat uit landbouwproducten is gebruikt volgens gangbare productiemethoden:

- prune brandy,
- orange brandy,
- apricot brandy,
- cherry brandy,
- solbaerrom of zwartebessenrum.

Wat de omschrijving, presentatie en etikettering van de in dit punt bedoelde likeuren betreft, moet de samengestelde term in de etikettering op één regel in uniforme letters van hetzelfde lettertype, dezelfde grootte en dezelfde kleur voorkomen en moet het woord "likeur" er vlakbij staan in letters die niet kleiner zijn dan die welke voor de samengestelde term zijn gebruikt. Indien de alcohol niet afkomstig is van de vermelde gedistilleerde drank, moet de oorsprong ervan op het etiket worden aangegeven in hetzelfde gezichtsveld als dat waarin de samengestelde term en het woord "likeur" of "liqueur" voorkomen, hetzij door te vermelden om welk type alcohol uit landbouwproducten het gaat, hetzij door de vermelding "alcohol uit landbouwproducten" te gebruiken, altijd voorafgegaan door de woorden "vervaardigd uit", "bereid met" of "op basis van".

f) Onverminderd artikel 11, artikel 12 en artikel 13, lid 4, kan de wettelijke benaming "likeur" worden aangevuld met de naam van een aroma of voedingsmiddel dat het overheersend aroma aan de gedistilleerde drank verleent, mits het aroma op de gedistilleerde drank wordt overgebracht door de aromatiserende voedingsmiddelen, aromatiserende preparaten en natuurlijke aromastoffen, afkomstig van de ruwe grondstof waarnaar wordt verwezen in de naam van het aroma of het voedingsmiddel, alleen aangevuld met aromastoffen indien dit nodig is om het aroma van die ruwe grondstof te versterken.

Welke zijn de geografische aanduiding

Berliner Kümmel Allemagne

Hamburger Kümmel Allemagne
 Münchener Kümmel Allemagne
 Chiemseer Klosterlikör Allemagne
 Bayerischer Kräuterlikör Allemagne
Irish Cream (5) Irlande
 Palo de Mallorca Espagne
 Mirto di Sardegna Italie
 Liquore di limone di Sorrento Italie
 Liquore di limone della Costa d'Amalfi Italie
 Genepi del Piemonte Italie
 Genepi della Valle d'Aosta Italie
 Benediktbeurer Klosterlikör Allemagne
 Ettaler Klosterlikör Allemagne
 Ratafia de Champagne France
 Ratafia catalana Espagne
 Suomalainen Marjalikööri/Suomalainen
 Hedelmälikööri/Finsk Bärlikör/Finsk Frukthli
 kör/Finnish berry liqueur/Finnish fruit liqueur Finlande
 Mariazeller Magenlikör Autriche
 Steinfelder Magenbitter Autriche
 Wachauer Marillenlikör Autriche
 Jägertee/Jagertee/Jagatee Autriche
 Hüttentee Allemagne
 Pelinkovec Slovénie
 Blutwurz Allemagne
 Cantueso Alicantino Espagne
 Licor café de Galicia Espagne
 Licor de hierbas de Galicia Espagne
 Génepi des Alpes/Genepi delle Alpi France, Italie
 + andere in Griekland, Portugal...

Wat is een Crème de (aangevuld met de naam van de betrokken vrucht of van de andere gebruikte grondstof)

- a) "Crème de" (aangevuld met de naam van een betrokken vrucht of andere gebruikte grondstof) is een likeur die een gehalte aan zoetstoffen, uitgedrukt in invertsuiker, van ten minste **250 gram** per liter heeft.
- b) Het alcoholvolumegehalte van crème de (aangevuld met de naam van een vrucht of andere gebruikte grondstof) bedraagt ten minste 15 % vol.
- c) Voor deze gedistilleerde drank gelden de in categorie 33 vastgelegde regels betreffende aromastoffen en aromatiserende preparaten in likeuren.
- d) De gebruikte grondstoffen bevatten geen melkproducten.
- e) De vrucht of enige andere grondstof die in de wettelijke benaming wordt gebruikt is de vrucht of grondstof die de likeur zijn overheersend aroma verleent.
- f) De wettelijke benaming mag worden aangevuld met de term "likeur".
- g) De wettelijke benaming "crème de cassis" mag alleen worden gebruikt voor likeuren bereid uit zwarte bessen, met een gehalte aan zoetstoffen van meer dan 400 gram per liter, uitgedrukt in invertsuiker.

Welke zijn de geografische aanduiding

Cassis de Bourgogne France

Cassis de Dijon France
Cassis de Saintonge France