

Додаток
до Закону України “Про виноград та
продукти виноградарства”
від 2023 р. №

ОФІЦІЙНІ НАЗВИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ
АРОМАТИЗОВАНИХ ВИННИХ ПРОДУКТІВ

I. ОФІЦІЙНІ НАЗВИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ АРОМАТИЗОВАНИХ ВИН

1. Ароматизоване вино — продукт, визначений пунктом 2 статті 1 Закону.

2. Аперитив на основі вина — ароматизоване вино, до якого дозволяється додавання спирту.

3. Вермут — ароматизоване вино, до якого дозволяється додавання спирту, та характерний смак якого забезпечений шляхом використання ароматичних речовин, одержаних з рослин роду полину (*Artemisia*).

4. Гірке ароматизоване вино — ароматизоване вино з характерним гірким смаком і ароматом, до якого був доданий спирт.

Офіційна назва “гірке ароматизоване вино” супроводжується назвою основної гіркої ароматичної речовини.

Офіційна назва “гірке ароматизоване вино” може бути доповнена або замінена такими назвами:

- “вино з хініном” — ароматизоване вино, основною ароматичною речовиною якого є натуральний хінін;

- “*Bitter vino*” (“біттер віно”) — ароматизоване вино, основною ароматичною речовиною якого є натуральна ароматична добавка з тирличу (*Gentiana L.*), і яке забарвлене дозволеним жовтим та/або червоним харчовим барвником;

- “*Americano*” (“американо”) — ароматизоване вино, смак і аромат якого зумовлений присутністю натуральних ароматичних речовин, отриманих з полину звичайного (*Artemisia genepi*) та тирличу (*Gentiana L.*), і яке забарвлене дозволеним харчовим жовтим та/або червоним барвником.

5. Ароматизоване вино на основі яєчних жовтків — ароматизоване вино, до якого був доданий спирт, високоякісний яєчний жовток або його екстракти, із вмістом цукру більше 200 грамів у перерахунку на інвертний цукор, при приготуванні якого мінімальна кількість яєчного жовтка, використаного в суміші, складає 10 грамів на літр.

Офіційна назва “ароматизоване вино на основі яєчних жовтків” може супроводжуватися терміном “*cremovo*” (“кремово”), якщо такий продукт

містить не менше 80 відсотків вина з зареєстрованою назвою місця походження Marsala.

Офіційна назва “ароматизоване вино на основі яєчних жовтків” може супроводжуватися терміном “*cremovo zabaione*” (“кремово забайоне”), якщо такий продукт містить не менше 80 відсотків вина з зареєстрованою назвою місця походження Marsala і має вміст яєчного жовтка не менше ніж 60 грамів на літр.

6. Вакева віїніглоти/*Väkevä viiniglögi/Starkvinsglögg*/Старквінсглогг — ароматизоване вино з додаванням спирту, характерний смак якого досягається використанням гвоздики та/або кориці.

II. ОФІЦІЙНІ НАЗВИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ АРОМАТИЗОВАНИХ НАПОЇВ НА ОСНОВІ ВИНА

1. Ароматизований напій на основі вина — продукт, визначений пунктом третім статті 1 Закону.

2. Ароматизований напій на основі вина кріплений — ароматизований напій на основі вина з додаванням спирту, із фактичною міцністю за об’ємом не менше 7% об., підсолоджений, отриманий з білого вина, з додаванням дистилляту зі сушеного винограду (ізіюму) та ароматизацією виключно екстрактом кардамону, або отримують з червоного вина, з додаванням ароматичних препаратів та/або ароматичних речовин, одержаних виключно із прянощів, женьшеню, горіхів, цитрусових есенцій та ароматичних трав.

3. Сангрія/*Sangria/Sangria* — ароматизований напій на основі вина із фактичною міцністю за об’ємом не менше 4,5% об. і менше 12% об., отриманий з вина, характерний смак та аромат якого досягається додаванням натуральних екстрактів чи есенцій плодів цитрусових, з додаванням чи без додавання соку таких плодів, до якого можуть бути додані прянощі, діоксид вуглецю, без додавання харчових барвників, та який може містити тверді частинки м’якоті або шкірки цитрусових, і колір якого забезпечує виключно використана сировина.

Сангрія/*Sangría/Sangria* може використовуватися як офіційна назва продукту, виготовленого в Іспанії чи Португалії. Якщо країна виробництва інша, Сангрія/*Sangría/Sangria* може використовуватися як офіційна назва разом із офіційною назвою “ароматизований напій на основі вина”, за умови, що до нього додається словосполучення “виготовлено в” та назва країни виробництва або регіону країни виробництва.

4. Кларе/*Clarea* — ароматизований напій на основі вина із фактичною міцністю за об’ємом не менше 4,5% об. і менше 12% об., отриманий з білого вина, характерний смак та аромат якого досягається додаванням натуральних екстрактів чи есенцій плодів цитрусових, з додаванням чи без додавання соку таких плодів, до якого можуть бути додані прянощі,

діоксид вуглецю, без додавання харчових барвників, та який може містити тверді частинки м'якоті або шкірки цитрусових і колір якого забезпечує виключно використана сировина. Кларе/*Clarea* може використовуватися як офіційна назва продукту, виготовленого в Іспанії. Якщо країна виробництва інша, Кларе/*Clarea* може використовуватися як офіційна назва разом із разом із офіційною назвою “ароматизований напій на основі вина”, за умови, що до нього додається словосполучення “виготовлено в” та назва країни виробництва або регіону країни виробництва.

5. Зурра/*Zurra* — ароматизований напій на основі вина, отриманий шляхом додавання бренді або винного спиртного напою до Сангрія/*Sangría/Sangria* та Кларе/*Clarea*, із можливістю додавання шматочків плодів фруктів, фактичною міцністю за об'ємом від 9 до 14% об.

6. Біттер сода/*Bitter soda* — ароматизований напій на основі вина, отриманий з “*Bitter vino*”, вміст якого в готовому продукті повинен бути не менше 50% об., з додаванням діоксиду вуглецю або газованої води, і фактичною міцністю за об'ємом не менше 8 і менше 10,5 % об.

7. Кальте Енте/*Kalte Ente* — ароматизований напій на основі вина, отриманий шляхом змішування вина, вина напівгазованого, вина напівігристого із вином ігристим, вином газованим, до якого були додані натуральні речовини з лимону або їх екстракти, та який має фактичну міцність за об'ємом не менше 7% об.

Готовий продукт повинен містити не менше 25% об. вина ігристого або вина газованого.

8. Глінтвейн/*Glühwein* — ароматизований напій на основі вина червоного, білого або їх суміші, фактичною міцністю за об'ємом не менше 7% об., характерний смак забезпечують шляхом додавання кориці та/або гвоздики. Додавання води заборонено. Якщо напій отримано з вина білого, офіційну назву Глінтвейн/*Glühwein* доповнюють зазначенням “білий” у відповідному роді та відмінку.

9. Вайнглог/*Viiniglögi/Vinglögg/Karštasvynas*/Карштас вайнас — ароматизований напій на основі вина, отриманий виключно з вина червоного або білого, характерний смак якого забезпечують шляхом додавання кориці та/або гвоздики, фактичною міцністю за об'ємом не менше 7% об. Якщо напій отримано з вина білого, офіційну назву Вайнглог/*Viiniglögi/Vinglögg/Karštas vynas*/Карштас вайнас доповнюють зазначенням “білий” у відповідному роді та відмінку.

10. Майвейн/*Maiwein* — ароматизований напій на основі вина, отриманий з вина, до якого була додана рослина маренка запашна (*Galium odoratum* (L.) Scop. (*Asperula odorata* L.) або її екстракт для забезпечення переважного смаку маренки запашної (*Galium odoratum* (L.) Scop. (*Asperula odorata* L.)), із фактичною міцністю за об'ємом не менше 7% об.

11. Майтранк/*Maitrank* — ароматизований напій на основі вина, отриманий з білого вина, мацерованого (настояного) на рослині маренка запашна (*Galium odoratum* (L.) Scop. (*Asperula odorata* L.) або із додаванням її екстракту та із додаванням апельсинів та/або плодів інших фруктів, можливо у формі соку, концентрату чи екстрактів, із підсолоджуванням цукром не більше ніж на 5 відсотків та фактичною міцністю за об'ємом не менше 7% об.

12. Пелин/*Pelin* — ароматизований напій на основі вина, отриманий з вина червоного або білого та специфічної суміші трав, із фактичною міцністю за об'ємом не менше 8,5% об., вмістом цукру 45—50 грамів на літр у перерахунку на інвертний цукор і загальною кислотністю не менше 3 грами на літр у перерахунку на винну кислоту.

13. Ароматизований десерт/*Aromatizovaný dezert* — ароматизований напій на основі вина, який отриманий з вина білого або червоного, цукру та суміші десертних прянощів, із фактичною міцністю за об'ємом не менше 9% об. і менше 12% об. вмістом цукру 90—130 грамів на літр у перерахунку на інвертний цукор, і загальною кислотністю не менше 2,5 грама на літр у перерахунку на винну кислоту.

Ароматизований десерт/*Aromatizovaný dezert* може використовуватися як офіційна назва тільки в тому випадку, якщо напій виготовлено в Чеській Республіці. Якщо напій виготовлено в інших країнах, Ароматизований десерт/*Aromatizovaný dezert* може використовуватися лише як доповнення до офіційної назви “ароматизований напій на основі вина”, якщо словосполучення “виготовлено в” та назва країни виробництва або регіону країни виробництва.

14. Трав'яне вино — ароматизований напій на основі вина, виготовлений з вина, із вмістом вина щонайменше 85% об., ароматизований виключно ароматичними речовинами, одержаними з трав, прянощів або їх комбінації, без додавання харчових барвників, і фактичною міцністю за об'ємом не менше 7% об.

ІІІ. ОФІЦІЙНІ НАЗВИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ АРОМАТИЗОВАНИХ ВИНОВМІСНИХ КОКТЕЙЛІВ

1. Ароматизований виновмісний коктейль — продукт, визначений пунктом 4 статті 1 Закону.

2. Коктейль на основі вина — ароматизований виновмісний коктейль, у якому пропорція суслу виноградного концентрованого не перевищує 10 відсотків загального об'єму готового продукту, фактичною міцністю за об'ємом менше 7% об. та із вмістом цукру до 80 гектолітрів в перерахунку на інвертний цукор.

3. Ароматизований виновмісний коктейль напівігристий на основі винограду — ароматизований виновмісний коктейль, виготовлений виключно з суслу виноградного із фактичною міцністю за об'ємом менше 4% об. та із вмістом діоксиду вуглецю, забезпеченого виключно шляхом бродіння використаної сировини.

4. Ігристий винний коктейль — ароматизований виновмісний коктейль, який змішаний з ігристим вином.

Примітка: включення зазначень “біттер/*bitter*”, “коктейль”, “аперитив” в офіційні назви ароматизованих винних продуктів не перешкоджає використанню цих зазначень в офіційних назвах, визначеннях або описі продуктів, на які не поширюється сфера дії цього Закону.
