

Piiritusjookide kategooriate *gin*, destilleeritud *gin* ja *London gin* määratlemine

1. Eessõna ja vastutuse välistamine

Käesolev juhendmaterjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

Juhendmaterjali koostaja ei vastuta käesolevate tõlgenduste kasutamise eest ning neid ei saa pidada õigusaktide õiguslikult siduvaks tõlgendamiseks.

Selle dokumendi eesmärk on abistada ettevõtjaid teatud piiritusjooke käsitlevate õigusaktide kohaldamisel.

Liidu õiguse õiguslikult siduva tõlgendamise pädevus on ainult Euroopa Liidu Kohtul.

2. Gin'i, destilleeritud gin'i ja London gin'i määratlus

2.1 Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse [\(EL\) nr 2019/787¹](#) art 7 lg 1 kohaselt piiritusjoogid liigitatakse kategooriatesse vastavalt käesolevas artiklis sätestatud üldnormidele ja I lisa sätestatud erinormidele.

Piiritusjoogikategooriate vahemikku 15.–44. kuuluvate piiritusjookide (*sh gin'i*, destilleeritud *gin'i* ja *London gin'i*) üldnormid:

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse 2019/787 art 7 lg 3 kohaselt ilma, et see piiraks I lisa loetletud 15.–44. piiritusjoogikategooriate suhtes kehtestatud erinormide kohaldamist, võivad kõnealustesse kategooriatesse kuuluvad piiritusjoogid

- olla valmistatud aluslepingu I lisa loetletud mis tahes põllumajanduslikust toorainest²;
- sisaldada lisatud alkoholi;
- sisaldada lõhna- ja maitseühendeid, looduslikke lõhna- ja maitseühendeid, lõhna- ja maitsepreparaate ning maitsestavaid toiduaineid;
- olla värvitud;
- olla magustatud.

2.2 Kui Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 2019/787 I lisa märgitud piiritusjoogi kategooria kohta on märgitud piiritusjookide üldnormidest (art 7) erinevad normid, siis tuleb sellisel juhul lähtuda esmajoonel vastava piiritusjoogikategooria kohta kehtestatud erinormidest (I lisa).

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse 2019/787 I lisa kategooriad 20-22 (erinormid):

2.2.1 Kategooria 20 (*gin*)

a) *Gin* on kadakamarjamaitseline piiritusjook, mis on valmistatud põllumajandusliku päritoluga etüülalkoholi maitsestamisega kadakamarjadega (*Juniperus communis* L.).

¹ Euroopa Parlamendi ja nõukogu 17.04.2019 määrus [\(EL\) nr 2019/787](#), milles käsitletakse piiritusjookide määratlemist, kirjeldamist, esitlemist ja märgistamist, piiritusjookide nimetuste kasutamist muude toiduainete esitlemisel ja märgistamisel, piiritusjookide geograafiliste tähiste kaitset ning põllumajandusliku päritoluga etüülalkoholi ja destillaatide kasutamist alkoholsetes jookides ning millega tunnistatakse kehtetuks määrus (EÜ) nr 110/2008 (ELT L 130, 17.05.2019, lk 1).

² Euroopa Liidu toimimise lepingu Lisa I - <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/HTML/?uri=CELEX:12016EN01&from=ET>.

- b) *Gin*'i minimaalne alkoholisisaldus on 37,5 mahuprotsenti.
- c) *Gin*'i valmistamiseks võib kasutada **üksnes lõhna- ja maitseühendeid ja/või lõhna- ja maitsepreparaate**, nii et kadakamarjamaitse on ülekaalus.
- d) Nimetusele „*gin*“ võib lisada sõna „*dry*“, kui toode ei sisalda invertsuhkrus väljendatuna rohkem kui 0,1 grammi lisatud magusaineid lõppsaaduse ühe liitri kohta.

2.2.2 Kategooria 21 (destilleeritud gin)

- a) Destilleeritud *gin* on:
 - i) kadakamarjamaitseline piiritusjook, mis on valmistatud **üksnes põllumajandusliku päritoluga etüülalkoholist**, mille esialgne alkoholisisaldus on vähemalt 96 mahuprotsenti, selle destilleerimisel kadakamarjade (*Juniperus communis* L.) ja muude taimedega, tingimusel et kadakamarja maitse on ülekaalus, või
 - ii) jook, mis on valmistatud nimetatud destilleerimissaaduse ning samasuguse koostise, puhtuse ja alkoholisisaldusega põllumajandusliku päritoluga etüülalkoholi kombineerimisel; destilleeritud *gin*'i maitsestamiseks võib samuti kasutada **20. kategooria punktis c nimetatud lõhna- ja maitseühendeid ja/või lõhna- ja maitsepreparaate**.
- b) Destilleeritud *gin*'i minimaalne alkoholisisaldus on 37,5 mahuprotsenti.
- c) *Gin*'i, mis on valmistatud lihtsalt essentside või maitseainete lisamisega põllumajandusliku päritoluga etüülalkoholile, ei loeta destilleeritud *gin*'iks.
- d) Nimetusele „destilleeritud *gin*“ võib lisada või see võib sisaldada sõna „*dry*“, kui jook ei sisalda invertsuhkrus väljendatuna rohkem kui 0,1 grammi lisatud magusaineid lõppsaaduse ühe liitri kohta.

2.2.3 Kategooria 22 (London gin)

- a) *London gin* on destilleeritud *gin*, mis vastab järgmistele nõuetele:
 - i) see on valmistatud üksnes põllumajandusliku päritoluga etüülalkoholist ja selle maksimaalne metanoolisisaldus ühe hektoliitri 100-mahuprotsendilise alkoholi kohta on kuni **5 grammi**; *London gin*'i maitse saadakse üksnes etüülalkoholi destilleerimisel looduslike taimematerjalidega;
 - ii) saadud destillaadi alkoholisisaldus on vähemalt 70 mahuprotsenti;
 - iii) muu lisatav põllumajandusliku päritoluga etüülalkohol peab vastama artikli 5 loetletud nõuetele, kuid selle maksimaalne metanoolisisaldus ei tohi ületada 5 grammi ühe hektoliitri 100-mahuprotsendilise alkoholi kohta;
 - iv) see **ei ole värvitud**;
 - v) sellele ei ole invertsuhkrus väljendatuna lisatud rohkem kui 0,1 grammi magusaineid lõppsaaduse ühe liitri kohta;
 - vi) **see ei sisalda muid koostisaineid peale alapunktides i, iii ja v osutatute ning vee.**
- b) *London gin*'i minimaalne alkoholisisaldus on 37,5 mahuprotsenti.
- c) Nimetusele „*London gin*“ võib lisada või see võib sisaldada sõna „*dry*“.

Alljärgnevas tabelis 1 on kokkuvõtvalt välja toodud kategooriate määratlus.

Tabel 1. Kadakamarjamaitselise piiritusjooži, *gin*'i, destilleeritud *gin*'i ja *London gin*'i määratlus

Kadakamarjamaitseline piiritusjook (6)	<i>Gin</i>	Destilleeritud <i>gin</i>	<i>London gin</i>
Piiritusjook	Kadakamarjamaitseline piiritusjook	Kadakamarjamaitseline piiritusjook	Destilleeritud <i>gin</i>
Põllumajandusliku päritoluga etüülalkoholi või teraviljast valmistatud piiritusjooži või teravilja destillaadi või nende kombinatsiooni maitsestamine kadakamarjadega.	Põllumajandusliku päritoluga etüülalkoholi(1) (96%vol) maitsestamine(2) kadakamarjadega.	Põllumajandusliku päritoluga etüülalkoholi destilleerimine kadakamarjade ja muude taimedega; võimalik lisada sellele põllumajandusliku päritoluga etüülalkoholi.	Põllumajandusliku päritoluga etüülalkoholi, mille max metanoolisisaldus on 5 g/hl 100% alkoholi kohta, destilleerimine taimematerjalidega; saadud destillaat min 70%vol.
Min 30%vol	Min 37,5%vol	Min 37,5%vol	Min 37,5%vol
			Ei ole värvitud (5).
Võib kasutada lõhna- ja maitseühendeid, lõhna- ja maitsepreparaate, lõhna- ja maitseomadustega taimi või lõhna- ja maitseomadustega taimede osi või nende kombinatsiooni.	Ainult: lõhna- ja maitseühendid(3) ja/või lõhna- ja maitsepreparaadid(4).	Ainult: lõhna- ja maitseühendid ja/või lõhna- ja maitsepreparaadid, mis on lubatud ka <i>gin</i> 'is (kategooria 20).	
Ülekaalus maitse: kadaka organoleptilised omadused peavad olema tuntavad, isegi kui need on mõnikord nõrgenenud.	Ülekaalus maitse: kadakamari	Ülekaalus maitse: kadakamari	Ülekaalus maitse: kadakamari
	"Dry", kui lisatud suhkrud < 0,1 g/l.	"Dry", kui lisatud suhkrud < 0,1 g/l.	Lisatud suhkrud < 0,1 g/l; Nimetusele " <i>London gin</i> " võib lisada või see võib sisaldada sõna "dry".
Võib kanda seaduslikku nimetust " <i>Wacholder</i> " või " <i>genebra</i> ".			

(1), (2), (3), (4), (5), (6) - vaata mõisteid punktis 3

3. Mõisted

(1) Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse 2019/787 määruse tähenduses on **põllumajandusliku päritoluga etüülalkohol** (*edaspidi ka* etüülalkohol) vedelik, mis vastab järgmistele nõuetele:

- see on saadud üksnes aluslepingu I lisas loetletud põllumajandustoodete alkoholikärimise teel, millele järgneb destilleerimine;
- sellel ei ole muud maitset peale valmistamisel kasutatavast toorainest tuleneva maitse;
- selle minimaalne alkoholisisaldus on 96,0 mahuprotsenti;
- selle maksimaalne jääkide sisaldus ei ületa järgmist:
 - etüülatsetaat: 1,3 grammi ühe hektoliitri 100-mahuprotsendilise alkoholi kohta;
 - atsetaldehyüd (etanaali ja 1,1-dietoksüetaani summa): 0,5 grammi ühe hektoliitri 100-mahuprotsendilise alkoholi kohta;

iii) kõrgemad alkoholid (propaan-1-ooli, butaan-1-ooli, butaan-2-ooli, 2-metüülpropaan-1-ooli, 2-metüülbutaan-1-ooli ja 3-metüülbutaan-1-ooli summa): 0,5 grammi ühe hektoliitri 100-mahuprotsendilise alkoholi kohta;

iv) metanool: 30 grammi ühe hektoliitri 100-mahuprotsendilise alkoholi kohta;

v) furfuraal: 0,5 grammi ühe hektoliitri 100-mahuprotsendilise alkoholi kohta.

(2) **Maitsestama** - kasutama piiritusjooi valmistamisel ühte või mitut lõhna- või maitseainet või maitsestavat toiduainet ühel või mitmel järgmisel viisil: lisamine, tõmmistamine, leotamine, alkoholi kääritamine või destilleerimine koos lõhna- ja maitseainete või maitsestavate toiduainetega.

(3) **Lõhna- ja maitseühend (*flavouring substances*)** – määruse [\(EÜ\) nr 1334/2008²](#) artikli 3 lõike 2 punktis b määratletud lõhna- ja maitseühend („*lõhna- ja maitseühend*” – *kindlaksmääratud keemiline aine, millel on lõhna- ja maitseomadused*).

(4) **Lõhna- ja maitsepreparaat (*flavouring preparations*)** – määruse (EÜ) nr 1334/2008 artikli 3 lõike 2 punktis d määratletud lõhna- ja maitsepreparaat („*lõhna- ja maitsepreparaat*” – *toode (mitte lõhna- ja maitseühend), mis on saadud:*

i) toidust asjakohaste füüsikaliste, ensümaatiliste või mikrobioloogiliste protsesside teel kas töötlemata kujul või pärast töötlemist inimtoiduks ühel või mitmel II lisas nimetatud traditsioonilisel toiduvalmistamisviisil ja/või

ii) taimsest, loomsest või mikrobioloogilisest materjalist, mis ei ole toit, asjakohaste füüsikaliste, ensümaatiliste või mikrobioloogiliste protsesside teel, kusjuures materjali kasutatakse sellisena või see valmistatakse ühel või mitmel II lisas nimetatud traditsioonilisel toiduvalmistamisviisil.)

Preparaadid saadakse seega taimsest, loomsest või mikrobioloogilisest toorainest traditsiooniliste toiduvalmistamisviisidega, s.t nende tootmiseks ei kasutata sünteesimist. Näiteks puu- ja juurviljaekstraktid, vürtsi- ja ürdiekstraktid, eeterlikud õlid.

Traditsioonilised toiduvalmistamisviisid on nt tõmmise valmistamine, destilleerimine, segamine, leotamine, kuivatamine (1334/2008 II lisa).

(5) **Värvima** – piiritusjooi valmistamisel **ühte või mitut toiduvärvi kasutama**. Toiduvärvide all mõeldakse määruse [\(EÜ\) nr 1333/2008³](#) I lisa punktis 2 määratletud toiduvärve ehk *aineid, mis annavad toidule värvuse või taastavad selle; need võivad olla toidu loomulikud komponendid või looduslikud allikad, mida tavapäraselt toiduna ega toidule omaste koostisainetena ei kasutata. Toidust ja teistest söödavatest looduslikest allikmaterjalidest selektiivse füüsikalise ja/või keemilise ekstraheerimise teel saadud valmistisi, mille puhul pigmendid on eraldatud toite- või aromaatsetest komponentidest, käsitatakse käesolevas määruses toiduvärvidenä.*

(6) **(Kadamarjamaitseline piiritusjook)**

a) Kadamarjamaitseline piiritusjook on piiritusjook, mis on valmistatud põllumajandusliku päritoluga etüülalkoholi või teraviljast valmistatud piiritusjooi või teravilja destillaadi või nende kombinatsiooni maitsestamisel kadamarjadega (*Juniperus communis* L. või *Juniperus oxicedrus* L.).

² Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16.12.2008 määrus [\(EÜ\) nr 1334/2008](#), mis käsitleb toiduainetes kasutatavaid lõhna- ja maitseaineid ning teatavaid lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi ning millega muudetakse nõukogu määrust (EMÜ) nr 1601/91, määrusi (EÜ) nr 2232/96 ja (EÜ) nr 110/2008 ning direktiivi 2000/13/EÜ (ELT L 354 31.12.2008, lk 34).

³ Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16.12.2008 määrus [\(EÜ\) nr 1333/2008](#), toidu lisainete kohta (ELT L 354 31.12.2008, lk 16).

- b) Kadakamarjamaitselise piiritusjooži minimaalne alkoholisisaldus on 30 mahuprotsenti.
- c) Lisaks kadakamarjadega võib kasutada lõhna- ja maitseühendeid, lõhna- ja maitsepreparaate, lõhna- ja maitseomadustega taimi või lõhna- ja maitseomadustega taimede osi või nende kombinatsiooni, kuid kadaka organoleptilised omadused peavad olema tuntavad, isegi kui need on mõnikord nõrgenenud.
- d) Kadakamarjamaitseline piiritusjook võib kanda seaduslikku nimetust „Wacholder“ või „genebra“.

4. Selgitus

4.1 Gin on piiritusjook, mis on valmistatud maitsestatud põllumajandusliku päritoluga etüülalkoholist.

- Etüülalkoholi (kangusega min 96%vol) on **maitsestatud** kadakamarjadega. Kadakamarju on seega, kas lisatud etüülalkoholi, tõmmistatud või leotatud etüülalkoholis, **neid ei destilleerita**. Gin'i definitsiooni kohaselt tuleb kasutada etüülalkoholi, mille kangus on minimaalselt 96%vol. St, et kadakamarju leotatakse, lisatakse või valmistatakse tõmmis kasutades vähemalt 96%vol etüülalkoholi (Destilleeritud *gin*'i puhul vastavalt definitsioonile on lubatud etüülalkoholi kangus enne selle korduvdestilleerimist koos kadakamarjade ja muude taimedega veega lahjendada, kuna destilleeritud *gin*'i definitsiooni kohaselt peab olema etüülalkoholi **esialgne alkoholisisaldus vähemalt 96 mahuprotsenti**).
- Gin'i puhul on lubatud kasutada üksnes lõhna- ja maitseühendeid ja/või lõhna- ja maitsepreparaate (mis võivad olla valmistatud taimse(te)st materjali(de)st). Põllumajandusliku päritoluga etüülalkoholi **destilleerimine kadakamarjade ja muude taimedega (botanicals) on kategooria 21 (destilleeritud gin'i) tunnuseks**. Destilleeritud *gin*'i peetakse seetõttu ka kvaliteetsemaks tooteks kui tavalist *gin*'i. Kadakamarjamaitse peab olema ülekaalus.
- Gin'i puhul on antud võimalus lisaks etüülalkoholi maitsestatumisele kadakamarjadega lisada sellele ka lõhna- ja maitseühendeid ja/või lõhna- ja maitsepreparaate. **Küll tuleb silmas pidada, et kõigepealt peab toimuma etüülalkoholi maitsestatamine kadakamarjadega (destilleerimist selleks ei kasutata) ning seejärel võib lisada lõhna- ja maitseühendeid ja/või lõhna- ja maitsepreparaate, mis võivad olla valmistatud destilleerimise käigus.**
- Puuviljadestillaadid (st määruse (EL) 787/2019 I lisa 9. kategooria puuviljadest valmistatud piiritusjook) on tooted, mis on ette nähtud tarbimiseks ja ei kuulu lõhna- ja maitseaine määratluse alla määruse (EÜ) nr 1334/2008 artikli 3 lõike 2 punkti a alapunkti i kohaselt. Puuviljade (sh muude taimede) destilleerimisel saadud tooted, mida lisatakse toidule (sh *gin*'ile) eesmärgiga anda või muuta lõhna ja/või maitset ning mida ei ole ette nähtud sellisena tarbimiseks, võivad vastata samuti „lõhna- ja maitsepreparaatide“ määratlusele, mis on sätestatud määruse (EÜ) nr 1334/2008 artikli 3 lõike 2 punktis d. Oluline on siinkohal, et taoliste lõhna- ja maitseainete kasutamine ei tohi kujutada olemasolevate teaduslike tõendite põhjal ohtu tarbija tervisele. Lisaks on oluline ka vahet teha, et kas toote valmistamisel lisatakse muud taimed kui kadakamari tootesse toiduna (tarbitav ka sellisel kujul) või valmistatakse sellest lõhna- ja maitsepreparaat, mis ei ole aga mõeldud otse tarbimiseks. **Muude taimede lisamine tootesse toiduna (ehk otse tarbitavana), ei ole gin'i puhul lubatud.**

4.2 Destilleeritud gin on maitsestatud destillaat, mida on korduvdestilleeritud.

- Kui toimub etüülalkoholi korduvdestilleerimine kadakamarjade ja muude taimsete materjalidega, siis on tegu destilleeritud *gin*'iga. Kadakamarju ja muid taimi ei pea koos destilleerima, võib ka eraldi. Sellisel juhul saadud destilleerimissaadused saab vastavalt

retseptuurile kokku segada ning vajadusel lahjendada nõ pudelikanguseni. Kadakamarjamaitse peab olema aga ülekaalus.

- Kui toote valmistamisel on kasutatud kadakamarju ja nt vaarikaid (neid on etüülalkoholis leotatud ja seejärel destilleeritud), siis on tegemist destilleeritud *gin*'i, mitte *gin*'iga (eeldades, et on täidetud ka kõik ülejäänud kategooria 21 nõuded), kuna kõne all olevad vaarikad ei ole **lõhna- ja maitseaine** määruse 1334/2008 art 3 lg 2 p a kohaselt, mis defineerib, et „**lõhna- ja maitseained**” on tooted, mis ei ole ette nähtud sellisena tarbimiseks ja mida lisatakse toidule lõhna ja/või maitse andmiseks või muutmiseks.
- Destilleeritud *gin*'i maitsestamiseks võib pärast etüülalkoholi destilleerimist koos kadakamarjade ja muude taimedega lisada lõhna- ja maitseühendeid ja/või lõhna- ja maitsepreparaate. Nimetatud ühendeid ja preparaate ei või lisada enne etüülalkoholi destilleerimist kadakamarjade ja muude taimedega või destilleerimisprotsessis, vaid saadud destilleerimissaadusele. Lõhna- ja maitsepreparaatide valmistamisviisiks võib kasutada destilleerimist.
- Lisaks on lubatud destilleeritud *gin*'i puhul destilleerimissaadust (etüülalkohol destilleeritud kadakamarjade ja muude taimedega) kombineerida samasuguse koostise, puhtuse ja alkoholisaldusega põllumajandusliku päritoluga etüülalkoholiga, mida kasutati nimetatud destilleerimissaaduse valmistamisel.
- *Gin*'i, mis on valmistatud lihtsalt essentside või maitseainete lisamisega põllumajandusliku päritoluga etüülalkoholile, ei loeta destilleeritud *gin*'iks.

4.3 London gin on kõige rangemate nõuetega. Tegemist on destilleeritud *gin*'iga, mille valmistamisel tohib kasutada etüülalkoholi (esialgne alkoholisaldus vähemalt 96%vol), mille maksimaalne metanoolisisaldus on kuni 5 g/hl 100% alkoholi kohta. Maitse saadakse **üksnes etüülalkoholi destilleerimisel looduslike taimematerjalidega**. Lõhna- ja maitseainete kasutamine ei ole lubatud. Samuti ei ole lubatud toodet värvida ning lõpptoote suhkrusisaldus on reguleeritud (vähem kui 0,1 g /l kohta). Kadakamarjamaitse peab olema ülekaalus.

Õigusaktis on *gin*'i, destilleeritud *gin*'i ja London *gin*'i kategooriad eraldiseisvalt välja toodud, seega on tegemist erinevate piiritusjookidega kategooriatega, sh on sätestatud erinevad nõuded kvaliteedile. Vastasel juhul oleks seaduseloaja saanud kirjutada õigusakti ühe kategooria „*gin*” ning selle all välja tuua erandjuhud või täiendavad võimalused, kuidas seaduslikule nimetusele võib viidata, nagu seda on tehtud mõne teise piiritusjooigi kategooria (nt puuviljadest valmistatud piiritusjooigi) puhul.

5. Seaduslik nimetus

5.1 Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse 2019/787 art 10 lõige 2 kohaselt tuleb **I lisas esitatud piiritusjookikategooria nõuetele vastava piiritusjooigi puhul kasutada seadusliku nimetusena kõnealuse kategooria nimetust**, välja arvatud juhul, kui selle kategooria puhul on lubatud kasutada muud seaduslikku nimetust.

- 5.2 Piiritusjooigi seaduslik nimetus** - piiritusjooigi nimetus on selle seaduslik nimetus, mille all piiritusjook lastakse turule määruse [\(EL\) nr 1169/2011](#)⁴ tähenduses. Piiritusjooigi kirjeldamisel, esitlemisel ja märgistamisel tuleb kasutada selle seaduslikku nimetust. Seaduslik nimetus esitatakse selgelt ja nähtavalt piiritusjooigi märgistusel ning seda ei tohi asendada (nt intellektuaalomandiõigustega kaitstud nimetusega, kaubamärgi või väljamõeldud nimetusega) ega muuta.
- 5.3** Kuna *gin*'i ja destilleeritud *gin*'i puhul on tegu erinevate kategooriatega ehk erinevalt valmistatud toodetega ja seega toode **ei saa vastata samaaegselt nii *gin*'i kui destilleeritud *gin*'i nõuetele**, siis vastavalt määratlusele **tuleb kasutada õiget seaduslikku nimetust** (kas *gin* või destilleeritud *gin*, olenevalt millisele tootekategooria määratlusele lõpptoodet vastab). **Mõlemat kategooriat sama toote kirjeldamisel, esitlemisel ja märgistamisel kasutada ei saa.**
- 5.4** Ka juhul, kui esineb olukord, kus piiritusjook vastab rohkem kui ühe I lisas loetletud piiritusjooigikategooria nõuetele (nt destilleeritud *gin* võib vastata teatud juhtudel ka *London gin*'i kategooria nõuetele), siis võib seda piiritusjooki turule lasta küll ühe või mitme vastavas kategoorias ette nähtud seadusliku nimetuse all, kuid see siiski tähendab, et **toidukäitleja peab tegema valiku ning ühe toote märgistusel välja tooma ühe piiritusjooigikategooria ehk seadusliku nimetuse**. Küll võib *London gin*'i märgistusel soovi korral viidata destilleerimisele kui tehnoloogiale. Kahe erineva piiritusjooigikategooria välja toomine kirjeldamisel, esitlemisel ja märgistamisel võib aga eksitada tarbijat.
- 5.5** *London gin*'i puhul on soovitatav kasutada seadusliku nimetusena „*London gin*“, kuna see viitab toote kõrgematele kvalitatiivsetele omadustele, kuivõrd *London gin*'i tootmisele rakenduvad rangemad nõuded kui destilleeritud *gin*'ile.
- 5.6** Lisaks on piiritusjookide seaduslike nimetuste märkimise kohta Euroopa Komisjoni poolt välja antud määruses (EL) 2019/787 esitatud teatavate märgistamissätete [rakendamise suunised 2022/C 78/03](#)⁵.

⁴ Euroopa Parlamendi ja nõukogu 25.10.2011 määrus [\(EL\) nr 1169/2011](#), milles käsitletakse toidualase teabe esitamist tarbijatele ning millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusi (EÜ) nr 1924/2006 ja (EÜ) nr 1925/2006 ning tunnistatakse kehtetuks komisjoni direktiiv 87/250/EMÜ, nõukogu direktiiv 90/496/EMÜ, komisjoni direktiiv 1999/10/EÜ, Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv 2000/13/EÜ, komisjoni direktiivid 2002/67/EÜ ja 2008/5/EÜ ning komisjoni määrus (EÜ) nr 608/2004 (ELT L 304 22.11.2011, lk 18).

⁵ Euroopa Parlamendi ja nõukogu 17. aprilli 2019. aasta määruse (EL) 2019/787 (milles käsitletakse piiritusjookide määratlemist, kirjeldamist, esitlemist ja märgistamist, piiritusjookide nimetuste kasutamist muude toiduainete esitlemisel ja märgistamisel, piiritusjookide geograafiliste tähiste kaitset ning põllumajandusliku päritoluga etüülalkoholi ja destillaatide kasutamist alkoholsetes jookides ning millega tunnistatakse kehtetuks määrus (EÜ) nr 110/2008) teatavate märgistamissätete rakendamise suunised [\(2022/C 78/03\)](#)